



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA  
JEC. SAN ANTONIO - CHECCA



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS  
HERÓICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Checca, 17 de octubre del 2024.

**OFICIO N° 026-2024-D.IES.JEC.SA.CHE.I**

**SEÑORA** : Dra. Belinda Ccori Toro  
**DIRECTORA DE LA UGEL EL COLLAO ILAVE**

**ASUNTO** : COMUNICA LEVANTAMIENTO DE SITUACIONES ADVERSAS DEL CAE DE LA  
IE. DETECTADAS POR LA CONTRALORIA DE LA REPÚBLICA

**REF.** : OFICIO N° 0889-2024-GRP-GRDS-DREP-DUGELEC/OAJ.

=====

Es grato dirigirme a su digna autoridad para hacerle llegar un cordial saludo, para luego poner de su conocimiento que, el Comité de Alimentación Escolar de la IES. JEC San Antonio ha sido intervenido por la Contraloría de la República, comunicándonos haber detectado situaciones adversas a la prestación de servicio alimentario, del Programa de Alimentación Escolar QALI WARMA; en tal sentido el CAE de la IE, ha subsanado y levantado las observaciones de situaciones adversas y deficiencias encontradas en la intervención, adjunto el informe remitido.

Sin otro particular expreso las consideraciones más distinguidas de estima personal.

Atentamente,

  
Prof. C. Wilfredo Chamblin Ch.  
DIRECTOR  
I.E.S. JEC. SAN ANTONIO - CHECCA



“Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

**OFICIO N° 0022– 2024 /DREP/DUGEL/IES. JEC. SAN ANTONIO**

**SEÑOR** : JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL - PUNO  
Lic. Giovanni Pando Mamani

**ASUNTO** : ELEVO INFORME DE DESCARGOS DE LAS OBSERVACIONES  
REALIZADAS POR LA CONTRALORIA DE LA REPUBLICA EN SU  
VISITA A LA IE EN FECHA 22 DE AGOSTO DE 2024.

**REFERENCIA** : OFICIO N° D000624 -2024-MIDIS-PNAEQW/UTPUN.

---

Por intermedio de la presente me dirijo a Ud, para saludarlo cordialmente y a nombre de la I.E.S. JEC. SAN ANTONIO del C.P Checca del distrito de Ilave y a la vez para hacer mis descargos sobre las observaciones realizadas por la Contraloría General de la República en la visita inopinada realizada el día 22 de agosto del 2024, es como sigue:

**I. ANTECEDENTES**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao - Ilave, mediante oficio N.º 000181-2024-CG/OC9022 de 25 de julio de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio N° 9022-2024-028, en el marco de lo previsto en la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias

**II. BASE LEGAL**

**2.1** Mediante RVM. N° 030-2024-MINEDU, aprueba la Norma Técnica denominada “Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación.

**2.2** Resolución Ministerial N° 587-2023- MINEDU, “Lineamientos para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la Educación Básica para el año 2024”

**2.3** Directiva N° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría N.º 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

### III. ANÁLISIS

**3.1** Resolución Ministerial N° 587-2023- MINEDU, “**Lineamientos para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la Educación Básica para el año 2024**” Establecer lineamientos para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de las diferentes modalidades de la Educación Básica a nivel nacional durante el año 2024, que respondan a las necesidades de aprendizaje de los estudiantes y al contexto en el que se desenvuelven, para fortalecer la calidad educativa y la acción descentralizada y articulada, en el marco de la política educativa del sector en el punto 5.5.2.2. **Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW)** El director de la IE o programa educativo o quien haga sus veces, debe: Garantizar el espacio de almacén para los alimentos, espacio habilitado con cocina, utensilios, menaje y espacios para el consumo de los alimentos teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad, los puntos de lavado o desinfección de manos para la preparación de los alimentos.

**3.2** Mediante RVM. N° 030-2024-MINEDU, aprueba la Norma Técnica denominada “**Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica Regular y Especial**”.

Con la finalidad de establecer las disposiciones para la cogestión del servicio alimentario que brinda el PNAEQW en las instituciones educativas y programas educativos no escolarizados públicos de la educación básica regular y especial.

Con el objetivo de establecer las funciones y responsabilidades del CAE para contribuir con la adecuada prestación del servicio alimentario, según la modalidad de atención, brindar orientaciones para la incorporación del servicio alimentario en la gestión escolar y en los documentos de gestión de las I.EE. y PRONOEI, por último, promover la participación de la comunidad educativa en la implementación del servicio alimentario.

En Control Concurrente respecto al informe de hito de control N° 023-2024-OCI/9022-SCC, se desarrolló a la “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar”, y que ha sido ejecutado el 08 de agosto de 2024. En la cual se ha identificado situaciones adversas contenidas en el informe antes mencionado.

N°	DATOS DE LA INSTITUCIÓN	FECHA DE VISITA DE LA CONTRALORIA	DEFICIENCIAS DETECTADAS
1	<p><b>IES: SAN ANTONIO</b></p> <p><b>CODIGO MODULAR</b></p> <p>1027804 <b>SECUNDARIA</b></p>	22/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El lugar de preparado de alimentos presenta polvo en las esquinas, ventanas y presencia de telarañas en los alrededores del techo, así como una ventana rota.</li> <li>• La cocina no presenta orden, y existen materiales y utensilios con inadecuadas condiciones de conservación y lavado.</li> <li>• La ventana, paredes y piso presentan suciedad, acumulación de materiales ajenos a la preparación de alimentos, así como la presencia de alimentos guardados y en descomposición.</li> <li>• Los alimentos destinados a la preparación no persiguen los fines de las Buenas Prácticas de Alimentos, los cuales están apilados entre si con presencia de cajas abiertas.</li> <li>• Las personas encargadas de la preparación de los alimentos, del servido y distribución de los alimentos, no usan protector de cabello, mandiles, ni mascarillas.</li> <li>• Presencia de insectos en los utensilios destinados al servido de alimentos.</li> <li>• Los residuos orgánicos e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa.</li> <li>• La preparación de alimentos no se realiza de acuerdo a las dosificación y combinaciones.</li> <li>• No se realiza el cepillado bucal.</li> <li>• La IIEE carece de condiciones mínimas de higiene e inocuidad para el consumo de alimentos.</li> <li>• El CAE y/o la comunidad educativa no realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Los residuos son dispersados afuera de la cocina, generando riesgo de contaminación en el medio ambiente escolar, así como posibles daños a la salud de los usuarios.</li> <li>• Incumplimiento con la gestión de fumigación.</li> </ul>

**Al respecto se presentan las acciones correctivas y de respuesta a las situaciones adversas identificadas durante la intervención El Órgano de Control Institucional - OCI de la Dirección Regional de Educación Puno respecto al Informe de hito de control N° 027-2024-OCI/9022-SCC, con el siguiente detalle:**

**1.- El lugar de preparado de alimentos presenta polvo en las esquinas, ventanas y presencia de telarañas en los alrededores del techo, así como una ventana rota.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE hemos realizado la limpieza de esquinas, ventanas y se ha reparado la ventana. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanas las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°1**: Limpieza de esquinas, marco de ventanas y puertas)

**2.- La cocina no presenta orden, y existen materiales y utensilios con inadecuadas condiciones de conservación y lavado.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE en coordinación con el personal administrativo y la encargada de la cocina; se realizo un buen lavado y se ordeno los utensilios que se encontraban en buen estado, se adquirieron utensilios nuevos y se desecharon los utensilios que no se encontraban en buenas condiciones. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanas las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°2**: Orden y limpieza de utensilios en el área de cocina.)

**3.- La ventana, paredes y piso presentan suciedad, acumulación de materiales ajenos a la preparación de alimentos, así como la presencia de alimentos guardados y en descomposición.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE en coordinación con el personal administrativo y la encargada de la cocina; se realizo la limpieza de ventanas, paredes y pisos, se eliminaron/ retiraron materiales ajenos en el área de preparación de alimentos, también se dieron indicaciones para no tener alimentos preparados guardados en el área de cocina. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanas las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°3**: Limpieza de ventanas, paredes y pisos.)

**4.- Los alimentos destinados a la preparación no persiguen los fines de las Buenas Prácticas de Alimentos, los cuales están apilados entre si con presencia de cajas abiertas.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE gestiona la adquisición de estante verdulero, para guardar los productos frescos adquiridos para la preparación de alimentos. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanas las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°4:** Estante verdulero para los productos frescos)

**5.- Las personas encargadas de la preparación de los alimentos, del servido y distribución de los alimentos, no usan protector de cabello, mandiles, ni mascarillas.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE gestiona la adquisición de mas mandiles, protector de cabello y barbijos para todos los que preparan los alimentos. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanas las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°5:** Indumentaria completa.)

**6.- Presencia de insectos en los utensilios destinados al servido de alimentos.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE gestiona la adquisición de porta vajilla para evitar cualquier presencia de vectores en la vajilla destinada al servido y consumo de alimentos. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanar las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°6:** Porta vajilla.)

**7.- Los residuos orgánicos e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE el uso de tachos con tapa y bolsas para el manejo de los residuos sólidos generados durante el servicio alimentario. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanar las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°7:** Contenedores de residuos con tapa y bolsa.)

**8.- La preparación de alimentos no se realiza de acuerdo a las dosificación y combinaciones.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE tuvo reuniones con los PFFF para organizar la preparación del servicio alimentario, pero no se tuvo el apoyo de los PFFF, pues los PFFF afirmaron que no disponen de tiempo para la preparación del desayuno tal como lo indica el programa y se tomo como acuerdo solo realizar la preparación de un bebible con leche y dar el snack para el desayuno, por la falta de personal adicional para preparaciones de comidas en el desayuno. Se informa estas acciones al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°8:** Acta de acuerdos )

**9.- No se realiza el cepillado bucal.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE en coordinación con El personal de SALUD de Checca realizo charlas de sensibilización a los PFFF para el envío de cepillos y crema dental, así mismo envió una nota a los PFFF para hacer recuerdo del envío de cepillos y crema dental a los PFFF para el aseo bucal de sus hijos. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanas las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°9:** Capacitación de la Limpieza Bucal y Nota a los PFFF.)

**10.- La IIEE carece de condiciones mínimas de higiene e inocuidad para el consumo de alimentos.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE en coordinación con el personal administrativo se realizo las indicaciones de limpieza en el área de consumo de alimentos todos los días. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanar las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°10:** Área de consumo de alimentos limpio.)

**11.- El CAE y/o la comunidad educativa no realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Los residuos son dispersados afuera de la cocina, generando riesgo de contaminación en el medio ambiente escolar, así como posibles daños a la salud de los usuarios.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE en coordinación con el personal administrativo acordaron gestionar e identificar áreas para la segregación de los rrsd generados, así mismo se informó a la comunidad educativa de la necesidad de utilizar exclusivamente los tachos para los residuos sólidos y así evitar posibles riesgos de contaminación en la IIEE. Se ha realizado estas acciones correctivas para subsanar las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°11**: Disposición de Tachos para los RRSS generados)

**12.- Incumplimiento con la gestión de fumigación.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que como director de la IIEE se realizó la gestión de solicitar el servicio de fumigación a la Municipalidad Provincial El Collao. Se ha realizado esta acción correctiva para subsanar las observaciones realizadas por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave. (**Fotografía N°12**: Solicitud de fumigación, **Fotografía N°13**: Día de Fumigación, **Fotografía N°14**: Informe de Fumigación)

#### **IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

- ✓ Se levantó las observaciones realizadas por los representantes del Órgano de Control Institucional.
- ✓ Los representantes del el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de El Collao – Ilave, no dejan evidencia escrita de la supervisión que ellos realizan a la prestación del servicio alimentario a la institución educativa, por lo que, considero que es importante dejar una copia de la intervención que realizada al CAE, para que tengamos en conocimiento sobre las observaciones realizadas.

Sin otro particular, le expreso los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN DE PUNO  
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL EL COLLAO – ILAVE  
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA JEC. SAN  
ANTONIO - CHECCA

---

ATENTAMENTE,



*[Handwritten Signature]*  
Prof. C. Wilfredo Champilta Ch.  
DIRECTOR  
I.E.S. JEC. SAN ANTONIO - CHECCA

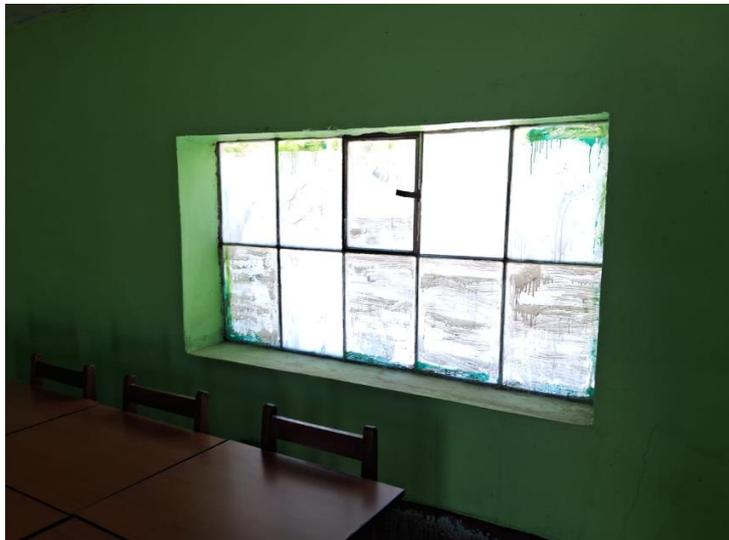
.....

*[Handwritten Signature]*  
Miembro del CAE  
DNI 01330204.

*[Handwritten Signature]*  
CAE  
DNI 01237082

**ANEXO N°1: Registro Fotográfico de levantamiento de observaciones**

**Fotografía N°1: Limpieza de esquinas, marco de ventanas y puertas.**



Comentario: Se procedió a realizar la limpieza de esquinas, paredes y la reparación de ventana rota.

**Fotografía N°2: Orden y limpieza de utensilios de cocina.**



Comentario: Se procedio con la adquisición de fill para la pared y ayude en la limpieza de la pared por motivo de preparación de alimentos, asimismo se adquirio papel metálico para ayudar a la limpieza de la cocina. Tambien se realizo una redistribución de las mesas para poder tener un mejor orden en el área de cocina con las ollas y otros utensilios.

**Fotografía N°3: Limpieza de ventanas, paredes y piso**



Comentario: Se procedió con el acondicionamiento de las ventanas del área de cocina, se baldeo el piso y se ordenó el área de almacenamiento de agua.

**Fotografía N°4: Adquisición de estante verdulero para productos frescos**



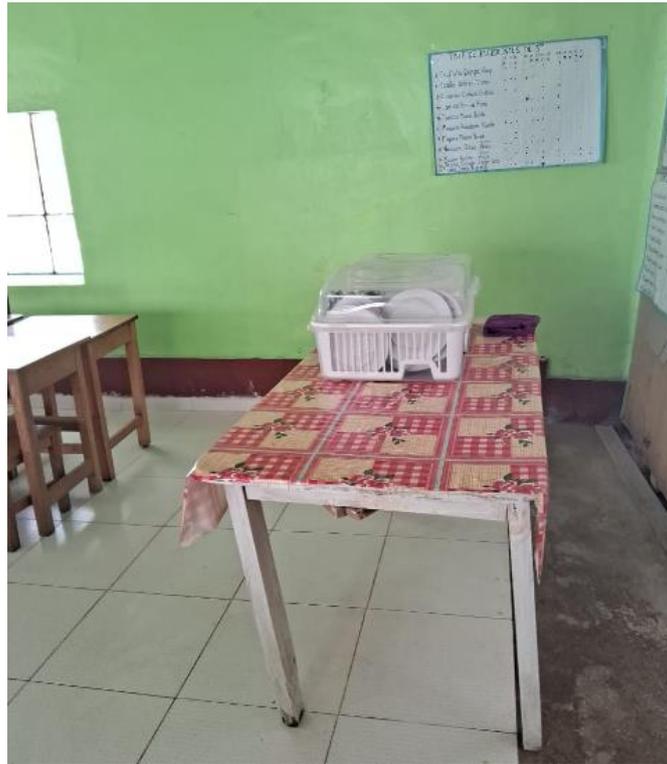
Comentario: Se procedió con la adquisición de estante verdulero para los productos frescos para la preparación de alimentos.

**Fotografía N°5: Indumentaria Completa**



Comentario: Se dio las indicaciones al personal de preparacion de alimentos y el de apoyo que deberan de utilizar en todo momento la indumentaria completa.

**Fotografía N°6: Adquisición de porta vajilla.**



Comentario: Se procedio a la adquisicion de porta vajilla para proteger los platos y cubiertos

**Fotografía N°7: Contenedores de residuos con tapa y bolsa según indicaciones.**



Comentario: Se gestiono un tacho con tapa y bolsa en el área de consumo de los alimentos asimismo se procedio con identificar el área e informar a los usuarios sobre el uso del tacho en el área de consumo

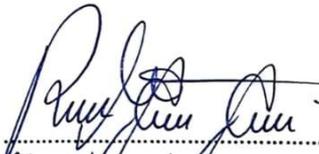
**Fotografía N°8: Acta de acuerdos sobre preparación dosificación y combinaciones.**

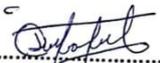
**ACTA DE ACUERDOS CAE 2024**

Siendo las 14:00 Hrs del día 20 de Marzo del 2024, luego de la reunión con los PPF donde acordaron solo preparar almuerzo para los estudiantes; es que como integrantes del COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR DE LA IES. JEC. SAN ANTONIO, se expuso las razones por las cuales los PPF no pueden preparar el desayuno tal como lo indica las dosificaciones y combinaciones, pues en dichas indicaciones dice que se debe preparar comidas con un bebiblé, lo cual involucraría la necesidad de contratar otro personal, por lo que se ha decidido solo preparar un bebiblé con leche y snack para desayuno y para el almuerzo si realizar la preparación del segundo según indicaciones.

Se procede a firmar en señal de acuerdo.

  
Prof. C. Wilfredo Chambi Ch.  
DIRECTOR  
I.E.S. JEC. SAN ANTONIO - CHECCA

  
Miembro de CAE  
DNI: 01330264.

  
76026499

  
CAE  
DNI 01237082

## Fotografía N°9: Capacitación de Limpieza Bucal y Nota a los PPF



### COMUNICADO

**SE COMUNICA A TODOS LOS PADRES DE FAMILIA DE LA IES. JEC. "SAN ANTONIO" DE CHECCA QUE, RESPECTO AL ASEO O HIGIENE BUCAL, RECOMENDAR A SUS HIJOS (AS) QUE DEBEN PRACTICAR EL LAVADO DE SUS DIENTES HACIENDO USO DE CEPILLO Y SU PASTA CON FLUOR DE ACUERDO A LA CAPACITACIÓN REALIZADA POR LA ENFERMERA DEL PUESTO DE SALUD, EN FORMA DIARIA DESPUÉS DE CADA COMIDA O POR LO MENOS DOS VECES AL DIA.**

CHECCA, 13 DE SETIEMBRE DEL 2024.

LA DIRECCIÓN



Comentario: Se realizaron sensibilizaciones a los PPF y a los estudiantes por parte del Centro de Salud CHECCA sobre la limpieza bucal además se envió nota a los PPF para hacer recuerdo sobre la práctica de lavado bucal de sus hijos en forma diaria

**Fotografía N°10: Área de consumo de alimentos limpio**



Comentario: Se realizo las gestiones e indicaciones al personal para la limpieza diaria de los ambientes.

### Fotografía N°11: Disposición de Tachos para los RRSS generados



Comentario: Se procedió a utilizar las bolsas de color negro para el tacho oscuro y se acondiciono una caja grande para y se colocó bolsa para los residuos aprovechables, también se identifico el área de rrss con el afiche respectivo en el área de preparación de alimentos.

Fotografía N°12: Solicitud de fumigación



**INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA  
JEC. "SAN ANTONIO" - CHECCA**



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Ilave, 19 de setiembre del 2024.

**OFICIO N° 021-2024-IES.NSC.I.**

**SEÑOR** : ING. Richard Ururl Cueva  
**ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL EL COLLAO - ILAVE**

**PRESENTE.-**

**ASUNTO** : SOLICITO FUMIGACIÓN DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA

=====

Es grato dirigirme a usted para hacer llegar cordiales saludos a nombre de la Institución Educativa Secundaria "San Antonio" de Checca, para luego manifestarle que siendo una necesidad realizar el proceso de fumigación de aulas y otros ambientes en la Institución Educativa, para garantizar la salubridad de los estudiantes y docentes; en ese sentido recurrimos a su Autoridad y al Área que corresponde para que se nos apoye con el proceso de fumigación, agradecemos por anticipado la atención a la presente.

Sin otro particular aprovecho la oportunidad para expresarle mis consideraciones de estima personal.

Atentamente,

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL "EL COLLAO" - ILAVE Área de Mesa de Partes	
RECORRIDO	FECHA 3:46   FOLIO 02
19 SEP 2024	
N° 12237	FIRMA

Ptol. C. Wilfred Chambi Ch.  
DIRECTOR  
I.E.S. JEC. SAN ANTONIO - CHECCA

Fotografía N°13: Día de Fumigación



## Fotografía N°14: Informe de Fumigación



### MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE EL COLLAO - ILAYE

\*Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho



#### ACTA DE FUMIGACIÓN DE ALMACENES Y COCINAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS

FECHA: 04 - 10 - 2024

HORA DE INICIO DE LA FUMIGACIÓN: 2:30 Pm

HORA DE TÉRMINO DE LA FUMIGACIÓN: 2:45 Pm

#### OBJETIVO DE LA FUMIGACIÓN

El presente documento tiene como objetivo registrar las instituciones educativas que fueron atendidas en la fumigación de almacenes, cocinas. Esto es esencial para mantener un ambiente higiénico y saludable en las áreas donde se preparan y almacenan los alimentos, evitando la propagación de enfermedades transmitidas por vectores como insectos, roedores entre otros, con el fin de garantizar la salubridad y seguridad alimentaria en dichos espacios.

#### INSTITUCIÓN EDUCATIVA ATENDIDA

Nombre de la I.E.E: I.E.S. SAN ANTONIO Dirección: Checca

Área Fumigada: Cocina, Comedor, Almacén

PRODUCTO UTILIZADO: Clorox

#### PERSONAL PARTICIPANTE

1.- Nombre del representante de la Municipalidad: Ing Gaby Maritza Lima Lima

Cargo: Responsable de Educca DNI: 46422401

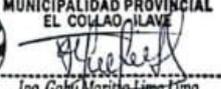
2.- Nombre del representante de la Institución Educativa: C. Wilfredo Chambi Ch.

Cargo: Director DNI: 01223440

#### CONFORMIDAD DE LA FUMIGACIÓN:

Los abajo firmantes declaramos que la fumigación se realizó conforme a las normas sanitarias vigentes, y que se ha informado a la institución educativa sobre las medidas de seguridad a seguir, así como el tiempo de espera antes de reanudar las actividades en los almacenes y cocinas.

#### FIRMAN:

  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
EL COLLAO - ILAYE  
  
Ing. Gaby Maritza Lima Lima  
Responsable de Programa Municipal EDUCCA

Firma y sello del representante de la  
Municipalidad de El Collao.

  
Prof. C. Wilfredo Chambi Ch.  
DIRECTOR  
I.E.S. SAN ANTONIO - CHECCA

Firma y sello del representante de la I.E.E.

6:11 p. m.

171 B/S 4G Vo LTE 4G 50



Número de registro -  
Qali Warma

Recibidos



Númer... 3:19 p. m.  
para mí



 TRÁMITE  
DIGITAL

**Su número de registro es**

**2024-0096688**

**NOTA:** Para dar seguimiento a su tramite  
deberá ingresar al siguiente link:  
[http://sgdciudadano.qaliwarma.  
gob.pe/register/consulta](http://sgdciudadano.qaliwarma.gob.pe/register/consulta)