

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA  
UNIDAD TERRITORIAL AMAZONAS - CONDORCANQUI**  
"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Nieva, 12 de mayo de 2023

**OFICIO N° 0027-2023-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.**

Señor(a)

**GUILLERMO GUSTAVO BAUTISTA VELASQUEZ.**  
**Jefe de la Unidad Territorial PNAEQW-AMAZONAS.**

**Presente.** -

Asunto: Se ALERTA UN (02) CASO.

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a Usted para hacerle llegar un cordial saludo a nombre de los miembros del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana (Comité), al mismo tiempo manifestarle que el Comité, tiene como función principal de vigilar los avances en el cumplimiento de los objetivos de los programas sociales del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social; así como velar por la transparencia y neutralidad en la ejecución de sus prestaciones sociales.

En tal sentido, producto de las acciones de veeduría y vigilancia realizadas por el Equipo Técnico Regional de Amazonas Condorcanqui del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, adjunto al presente el siguientes CASOS<sup>1</sup>:

- CASO N° 020-2022-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.
- CASO N° 021-2022-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.

Finalmente me permito sugerir que se realice la verificación de este CASO y, concluido su procedimiento, le solicito tenga a bien comunicar los resultados y la solución de estos.

A la espera de su pronta atención, quedo de Usted

Atentamente,



\_\_\_\_\_  
**OSCAR MEZA GRANDA**  
Responsable Regional  
Sede, Amazonas-Condorcanqui  
Cel: 970951576.

Se adjunta (09 folios)

<sup>1</sup> para efectos de la atención del CASO alertado, el Comité entiende que un **Caso Resuelto** es aquel que el Programa le ha comunicado - por escrito -, manifestando:

- 1) Una conclusión sobre el CASO Alertado; precisando si tiene la CONDICIÓN de: **FUNDADO** o **INFUNDADO**.
- 2) Si el CASO Alertado es FUNDADO, es necesario precisar la medida correctiva implementada o la medida a implementary el plazo previsto.
- 3) Si el CASO Alertado es INFUNDADO, es necesario precisar las razones en las cuales sustenta esta decisión.
- 4) Si el CASO Alertado corresponde a dos o más personas afectadas, es necesario individualizar la CONDICIÓN y procederde acuerdo a los numerales 2 o 3, según corresponda.

El Comité publica en su página web todos los casos alertados al programa, así como las respuestas recibidas.

# COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Telf. AMAZONAS COND: 970951576 Telf. Nacional: 942160511	<b>CASO</b>	<b>N° 0021-2023-CTVC-CON</b>
-------------------------------------------------------------	-------------	------------------------------

<b>PROGRAMA SOCIAL:</b>	QALI WARMA	<b>1. FECHA DE REGISTRO:</b>	21/03/2023
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:</b>			
<b>2. APELLIDOS NOMBRES:</b>	OSCAR MEZA GRANDA	<b>3. NÚMERO-DNI:</b>	43605271
<b>4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN</b>	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA – SEDE REGIONAL AMAZONAS CONDORCANQUI	<b>5. CARGO:</b>	RESPONSABLE REGIONAL
<b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:</b>		<b>6. FECHA DE OCURRENCIA:</b>	21/03/2023
<b>7. DEPARTAMENTO:</b>	AMAZONAS	<b>8. PROVINCIA:</b>	CONDORCANQUI
<b>9. DISTRITO:</b>	EL CENEPA	<b>10. CCPP/DIRECCIÓN:</b>	CC.NN KUSUKUBAIM
<b>11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA</b>	PRESTACION DE SERVICIO ALIMENTARIO	<b>12. ¿DONDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?</b>	0676726-IEI-224
<b>13. CANTIDAD DE AFECTADOS</b>	113	<b>14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS</b>	07
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):</b>			

En el marco de las acciones de Vigilancia a los procesos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, los integrantes del CLTV de Kuskubaim realizaron la visita a la Institución Educativa 224 de la Comunidad Nativa de Kuskubaim del Nivel Inicial del distrito de El Cenepa, asimismo; evidenciándose los siguientes puntos críticos:

**1. PROGRAMA NO HA CONFORMADO O ACTUALIZADO EL CAE.**

Durante la vigilancia desarrollada la presidente del CAE, Profesora Sadit Kukush Catan, es nueva docente durante este año 2023, manifiesta que no está actualizado el CAE, lo descrito no se estaría cumpliendo con la **RDE N° D000279-2022-MIDIS/PNAEQW-DE** "Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" donde señala: 9.1.1.2. Acciones a cargo de la UT a) La/el JUT dirige el proceso de conformación de los CAE e implementar mecanismos de articulación, a través del equipo técnico territorial, con la DRE/GRE y la UGEL, para asegurar las condiciones de la conformación o actualización de los CAE de manera oportuna y adecuada.

**2. PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBROS DEL CAE**

En la veeduría desarrollada a la presidenta del CAE, Profesora Sadit Kukush Catan, manifiesta que no ha recibido capacitación por parte del programa al programa Qaliwarma, lo cual no se está cumpliendo con la **RDE N° D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE** "Protocolo para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" VIII. Disposiciones Generales 8.1.1. El PNAEQW, realiza el fortalecimiento de capacidades a los equipos técnicos y **actores vinculados** en la prestación del servicio alimentario, durante el servicio alimentario regular y en situaciones de emergencia. 9.1.2.2 Fortalecimiento de capacidades a las/los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario.

**3. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS ESTA CERCA A FOCO DE CONTAMINACION.**

Durante la entrevista desarrollada al presidente del CAE La Profesora Sadit Kukush Catan, manifiesta que el lugar no es adecuado para la preparación de alimentos del Programa Qali Warma, porque se encuentra encima de los buzones de aguas servidas, lo cual no se está cumpliendo con la RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" 5.1.2.3. Preparación de alimentos i. Disponer de un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos. (Anexo 03).

**4. LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE UBICADO CERCA A FOCO DE CONTAMINACION**

En la veeduría desarrollada al presidente del CAE La Profesora, Sadit Kukush Catan, informo que el lugar donde se almacena los alimentos del Programa Qaliwarma, se encuentra un buzón a aguas servidas, lo cual no se está dando

cumplimiento a la **RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE** “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” 5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos (anexo 04)

**5. NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN)**

Durante la vigilancia la directora manifestó que no cuentan con un documento de control de entradas y salidas de productos actualizados diarios para llevar el control (**Control Kardex**). Lo descrito estaría contraviniendo la **RDE N° D000145-2021-MIDIS/PNAEQW-DE** Numeral 9.1.2.1. Recepción de alimentos: Registrar en el Kardex el ingreso de los alimentos al almacén, dicha actividad se encuentra a cargo de los CAE

**6. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTO NO ESTA PROTEGIDO PARA EVITAR CONTAMINACION.**

Durante la entrevista, La Profesora Sadi Kukulsh Catan, manifiesta que el lugar donde se prepara los alimentos no presta las condiciones para la preparación cuenta con aberturas las tablas están muy separadas y los animales ingresan, lo descrito estaría contraviniendo la **RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE** “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” 5.1.2.3. Preparación de alimentos y. Disponer de un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos.

**7. PERSONA QUE PREPARA LOS ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.**

Durante la verificación sobre la preparación de los alimentos se evidencio que el personal que cocina no utiliza la indumentaria, (mandil cubre boca gorro) para evitar la contaminación en la preparación de los alimentos, lo descrito estaría contraviniendo a la **RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE** “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” 5.1.2.3. Preparación de alimentos v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPAL. (Ver Anexo 05 y 06)

**IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:**

En el marco de los lineamientos técnicos del Protocolo para la gestión del Servicio Alimentario del PNAEQW, se sugiere lo siguiente:

- Dar cumplimiento a las **RDE N° D000279-2022-MIDIS/PNAEQW-DE** “Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación, **RDE N° D000145-2021-MIDIS/PNAEQW-DE** Numeral 9.1.2.1. Recepción de alimentos: Registrar en el Kardex el ingreso de los alimentos al almacén, dicha actividad se encuentra a cargo de los CAE, **RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE** “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, **RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE** “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario, **RDE N° D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE** “Protocolo para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario
- Brindar mayor acompañamiento y asistencia técnica a los miembros del CAE a fin de realizar la comunicación oportuna en el número de usuarios de acuerdo a lo propuesto por la normativa del programa
- Verificar el caso a la brevedad e informar las acciones implementadas y destinadas a la solución del hecho alertado en el presente caso, en relación a los principios y estándares ofrecidos por el PNAEQW.

**V. ANEXOS: (Total de páginas/folios: 03)**

- Acta de entrega y recepción de alimentos
- Ficha de Vigilancia N° 0017-2023-CON-Q (03 folio)
- Evidencias Fotográficas



OSCAR MEZA GRANDA  
Responsable Regional  
Sede, Amazonas-Condorcanqui  
Cel: 970951576

ANEXO 01: ACTA DE ENTREGA Y RECEPCION DE LIMENTOS

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 24162 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0002-2023-CC-AMAZONAS 2/PRODUCTOS N° GUÍA DE REMISIÓN: T001-00000012  
 DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA)  
 NOMBRE: 224  
 CÓDIGO MODULAR: 0676726  
 NIVEL: INICIAL ANEXO: 0  
 PROVINCIA: CONDORCANQUI DEPARTAMENTO: AMAZONAS  
 CENTRO POBLADO: KUSU KUBAIM DISTRITO: EL CENEPA

[DATOS DEL PROVEEDOR]  
 NOMBRE / RAZÓN SOCIAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SAN JUAN S.A.C. N° RUC: 20493681274  
 DIRECCIÓN: JIRON LIMA N° 440 MZA E-2 LOTE 3 SECTOR LA ESPERANZA, AMAZONAS-UTCUBAMBA-BAGUA GRANDE Cod. Proveedor: 9448  
 ITEM: EL CENEPA PERIODO DE ATENCIÓN: 12/03/2023 - 10/05/2023  
 NRO DE ENTREGA: 1 FORMA DE ATENCIÓN: REGULAR DÍAS DE ATENCIÓN: 40

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)			
DESAYUNO + ALMUERZO	113	4.85	21,967.20							113	9040	21,967.20

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
3	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	DELEITE	0.200 L	0.600	030-23L
61	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	DELEITE	1.000 L	61.000	032-23L
15	BOLSA	ALMIDON DE MAIZ (MAICENA)	SANTIAL	0.250 Kg	3.750	LM1
258	BOLSA	ARROZ	CONLIB	1.000 Kg	258.000	0101
16	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	CONLIB	1.000 Kg	16.000	0101
46	BOLSA	AZUCAR RUBIA	CONLIB	1.000 Kg	46.000	0101
51	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	ESTRELLA DEL CUSCO	0.090 Kg	4.590	01/14/12/22
1104	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	HATUN PEZ	0.170 Kg	187.680	CFFSO1 FP.12/10/2022 FV.12/10/2026 \ CFFSO1 FP.13/10/2022 FV.13/10/2026 \ GFFSO2 FP.12/10/2022 FV.12/10/2026
352	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	VICMAR	0.425 Kg	149.600	CFEJA1 FP.26/11/2022 FV.12/12/2026 \ CFEJA1 FP.26/11/2022 FV.26/11/2026
425	BOLSA	FIDEOS	SAN JORGE	0.500 Kg	212.500	LFV12/12/2488
91	BOLSA	FRIJOL	CONLIB	7.000 Kg	91.000	0101
904	BOLSA	GALLETA CON KIWICHA	CRUFY	0.030 Kg	27.120	070123
904	BOLSA	GALLETA INTEGRAL	CRUFY	0.030 Kg	27.120	120123
40	BOLSA	HARINA DE PLATANO	EL PLATANAZO	0.250 Kg	10.000	261222HP
40	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE TRIGO	VITA CAMPO	0.250 Kg	10.000	HTE-052022
37	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON MACA	CAXAS SUPERFOODS	0.250 Kg	9.250	LAM1
416	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	BONLE	0.400 Kg	166.400	357
61	BOLSA	LENTEJA	CONLIB	1.000 Kg	61.000	0101
40	BOLSA	MEZCLA DE HARINA DE MANI, TOSTADO Y MAIZ AM	ALTO AMAZONAS	0.250 Kg	10.000	271222MM
29	BOLSA	QUINUA	CONLIB	0.250 Kg	7.250	0101
30	BOLSA	SAL	SALINA	0.500 Kg	15.000	1601

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)		2. Material educativo para las/os usuarias/os del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)			
Cantidad [ 5 ]		Cantidad [113]			
Bolsas plásticas** de color verde		Bolsas plásticas** de color negro			
25 L	180 L	25 L	180 L	50 L	180 L
Cantidad [0]	Cantidad [80]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [40]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA 15/02/2023 - 09/03/2023 PLAZO DE PROX. ENTREGA 11/04/2023 - 05/05/2023

FECHA RECEPCIÓN: 23/02/2023

HORA DE RECEPCIÓN:

NOMBRES Y APELLIDOS(Integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción) Eulogio ugkuch Antuash DNI 47537816 FIRMA\*

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.  
 \*Huella Digital: Solo en caso que es una persona letrada.  
 \*\* En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.  
 CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)  
 Las cantidades deben expresarse en enteros.  
 VOL : CANTIDADES EXPRESADAS EN KGLTE  
 UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)  
 PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE  
 FAD: Forma de Atención Diversificada  
 S.T: Secundaria Tutorial  
 C.R.F.A. (ALTERNANCIA) : Centros Rurales de Formación en Alternancia  
 S.R.E. (RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil  
 S.R.E. ( NO RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil

OBSERVACIONES \*\*\*

\*\*\* En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consignó en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser letrado/a, esta proveedora deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

ANEXO 02: FICHA DE VIGILANCIA

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
**SEDE REGIONAL: AMAZONAS-CONDORCANQUI**  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALI WARMA**  
**FICHA DE VIGILANCIA**

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE CODIGO N° A-017-2023-CON-2

Teléfono Regional: 970951576  
 Teléfono Nacional: 942160511

OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALI WARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN  
 INDICACIONES: El Veedor/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplicará esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y cuenta con proveedor que ya firmó contrato con el Programa Qali Warma.  
 El Veedor/Vigilante se presentará ante al representante del CAE; le explicará el objetivo de la vigilancia e iniciará la aplicación de la Ficha en la IE.  
 El Veedor/Vigilante debe marcar con "X" o con Color AMARILLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.  
 En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: → NV=No verificado NSNR=No sabe, no responde NA=No aplica

En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: → NV=No verificado NSNR=No sabe, no responde NA=No aplica

FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA (b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA  
 Vigilancia Presencial (b) Vigilancia NO Presencial

2 HORA INICIAL de la Vigilancia: 8:00

1 FECHA INICIAL de la Vigilancia: 21/03/2023

4 NOMBRE de la IE: 224  
 6 PROVINCIA: CONDORCANQUI

3 CODIGO MODULAR de la IE: 0676726  
 8 CCPP/Barrio/Dirección del Usuario: EL CENREPA

7 DEPARTAMENTO: AMAZONAS  
 10 NIVEL de la IE: (a) Inicial (b) Primaria (c) Secundaria

5 DISTRITO: EL CENREPA  
 12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: (a) Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena

9 TURNO de la IE: Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde  
 14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega: Del: 21/03/2023 al: 10/05/2023

11 NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE: SADIT KUKUSH CATAN  
 16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE: 113

13 N° de ENTREGA a vigilar: 113  
 18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:  Presencial (b) Semipresencial (c) Remota

15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: 113  
 19 IDIOMA predominante que usan en la IE: Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describa:

17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL: 13/03/2023

19 IDIOMA predominante que usan en la IE: Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describa:

II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:

20 ¿Quién es el informante? (a) Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local  
 22 Apellidos y nombres del informante: KUKUSH CATAN SADIT

21 N° DNI del informante: 33766186  
 24 Correo Electrónico del informante: saditkukush71@gmail.com

23 Teléfono/celular del informante: 951846465

III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE

25 ¿El CAE está conformado y/o actualizado? SI  NV  Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes

26 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa Qali Warma? (a) Prácticas de alimentación saludable (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos (c) Buenas prácticas de manipulación de alimentos

27 ¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (d) Buenas prácticas de higiene de alimentos (e) Etapas de la prestación del servicio alimentario (f) Manejo de residuos sólidos  
 (g) Funciones del CAE (h) Otro Especifique: (j)

28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA

29 ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA

30 ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica? Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA

31 ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica? Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA

IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BPAL Y LAS BPM

A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE (Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)

32 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?  SI  NO  NV  NA

33 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?  SI  NO  NV  NA

33.1 Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor: 23/02/2023

34 ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)? (Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)  SI  NO  NV  NA

35 ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?  SI  NO  NV  NA

Página 1

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA  
 RED REGIONAL AMAZONAS-CONCORDANCIA  
 VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALI WARMA

FICHA DE VIGILANCIA  
 MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE  
 CDSMO Nº 0-07-2003-CON-01

Teléfono Regional: 970951576  
 Teléfono Nacional: 942160511

35.1) Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción		115		(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)	
36	Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Letra)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
37	Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
38	Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
39	El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados? (Si marca SI, pase a la pregunta 40)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
39.1	La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
40	El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
<b>B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>					
41	La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qali Warma?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
42	Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
43	Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
44	Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
45	Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
46	Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
47	Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin abolladuras, sin adulteración, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
48	Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
49	Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
50	Los productos/alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazones, estantes, tarimas?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
51	Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazones, estantes, tarimas?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
52	Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazones, estantes, tarimas?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
53	Existen un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
54	Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
55	El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
<b>C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>					
56	Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
57	Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
58	El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
59	El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
60	La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
61	La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
62	La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
63	Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
64	Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
65	Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos? (ver programación de menús)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
66	El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
67	Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
68	Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
69	Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
70	Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
<b>D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>					
71	El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
72	Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
73	El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
74	El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
75	El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
76	Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
77	Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
78	Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA  
 SEDE REGIONAL AMAZONAS CONDORCANGAS  
 VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALINARIÑA

Región Regional: 570051576		MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE		CODIGO WFO: 012-8002-C011-01								
Teléfono Nacional: 842160511												
<b>E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE</b>												
71	¿La distribución de alimentos se realizó en la IE?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
72	¿Personas que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
73	¿Personas que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocas/mascarilla y cubre cabello)?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
<b>D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE</b>												
74	¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa? →				<input checked="" type="checkbox"/>	En el Aula	<input type="checkbox"/>	En el Comedor	<input type="checkbox"/>	En el Patio	<input type="checkbox"/>	Otro lugar: Precios
75	¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
76	¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
77	¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
78	¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
79	¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
80	¿Algun miembro del CAE y/o docente esta presente durante el consumo de los alimentos?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
80	¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
<b>V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>												
81	¿Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
81	TRANSPARENCIA				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
	81.1 ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
	81.2 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
82	NEUTRALIDAD (Imparcialidad)				<input type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
	82.1 ¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió apoyar/votar a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Galinariña?				<input type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
	82.2 ¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reunión/mitin de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Galinariña?				<input type="checkbox"/>	NO	SI	NA				
82.3 ¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reunión/mitin de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Galinariña?				<input type="checkbox"/>	NO	SI	NA					
83 OBSERVACIONES (o dificultades)												
84 RECOMENDACIONES												
85 FECHA FINAL de la entrevista: 21/03/2021				86 HORA FINAL de la entrevista: 10:00								
DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA			DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE									
Firma:			Firma:									
DNI: 33766186			DNI: 74033137									
Nombres y Apellidos: RADIT KUKUSH CATAN			Nombres y Apellidos: LIVIA LOYDIT TRIGOJO KININ									
Cargo: PRESIDENTA			Cargo: PRESIDENTA									
Correo electrónico: 951846465			Correo electrónico: trigosolivia1@gmail.com									
Teléfono: 951846465			Teléfono: 985594082									
DNI: 42605271			DNI: 42605271									
Nombres y Apellidos: OSCAR PEÑA CANDIA			Nombres y Apellidos: OSCAR PEÑA CANDIA									
Cargo: RESPONSABLE REGIONAL			Cargo: RESPONSABLE REGIONAL									
Correo electrónico: oscarpeña2014@gmail.com			Correo electrónico: oscarpeña2014@gmail.com									
Teléfono: 970951576			Teléfono: 970951576									

ANEXO 03: AMBIENTES DE LA COCINA DE LA II.EE 224 KUSUKUBAIM



ANEXO 04: AMBIENTES DE LA COCINA DE LA II.EE 224 KUSUKUBAIM



ANEXO 05: AMBIENTES DE LA COCINA DE LA II.EE 224 KUSUKUBAIM



ANEXO 06: PERSONAL DE COCINA PREPARANDO LOS ALIMENTOS DE LA II.EE 224 KUSUKUBAIM

