

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

Morales, 05 de mayo de 2023

OFICIO N°0023-2023-CTVC/SAN MARTÍN

Señora:

Víctor Florián Julca Vicharra

Jefe(e) Unidad Territorial San Martín

Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma.

Presente. -

Asunto: Se ALERTA diez (10) CASOS.

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 (en adelante, el Comité). Al mismo tiempo manifestarle que el Comité tiene como función principal 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 los Comités Locales de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, adjunto al presente le hago llegar los siguientes CASOS¹

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| • CASO N°0022-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0027-2023-CTVC/SAN |
| • CASO N°0023-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0028-2023-CTVC/SAN |
| • CASO N°0024-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0029-2023-CTVC/SAN |
| • CASO N°0025-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0030-2023-CTVC/SAN |
| • CASO N°0026-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0031-2023-CTVC/SAN |

Finalmente, me permito sugerirle que se realice la verificación de estos casos y, concluidos sus procedimientos, le solicito sirva comunicar el resultado del mismo.

A la espera de su pronta atención, quedo de Usted.

Atentamente,


.....
Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional



¹ Un CASO RESUELTO es aquel que el programa social ha comunicado al Comité -por escrito-, manifestando:

- 1) Una conclusión sobre el CASO; precisando la condición de: **FUNDADO** o **INFUNDADO**.
- 2) Si el CASO es **FUNDADO**, es necesario precisar la acción correctiva inmediata implementada que da solución al CASO; o la medida correctiva mediata a implementar y el plazo previsto para la solución del CASO. Se debe adjuntar documentos que demuestran la acción correctiva.
- 3) Si el CASO es **INFUNDADO**, es necesario precisar las razones en las cuales se sustenta esta decisión, citando normas o documentos que así lo demuestren.
- 4) Si el CASO corresponde a dos o más puntos críticos y/o a dos o más personas, es necesario individualizar la condición y proceder a dar solución por cada uno de ellos, de acuerdo a los numerales 2 o 3, según corresponda. De lo contrario, si quedara al menos uno de ellos sin solución, entonces se considera como **CASO PARCIALMENTE RESUELTO**.

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. SAN MARTÍN:
942158973 - 920033057
Telf. LIMA: 945095602



N° 0022-2023-CTVC/SAN

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. Fecha de REGISTRO:	12/04/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. Apellidos Nombres:	DAVILA PANDURO ROSALVINA	3. Número-DNI:	00887601
4. Organización/Institución	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA – HUALLAGA	5. Cargo:	VICEPRESIDENTA
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:		6. Fecha de OCURRENCIA:	22/03/2023
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	BELLAVISTA
9. Distrito:	HUALLAGA	10. CCPP/Dirección:	LEDOY
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	0274258-IEI-099
13. Cantidad de Afectados:	51	14. Cantidad de Puntos Críticos:	4
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):			

En el marco de las acciones de veeduría/vigilancia al Servicio Alimentario del Programa Qali Warma, el Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana del distrito de Huallaga, realizó una acción de veeduría en la IE 099, código modular 0274258, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-045-2023-SAN-Q, durante estas acciones se contó con la colaboración del Sr. Clider Mozombite Tuanama, director de esta IE, quien brindó información complementaria, se identificó los siguientes puntos críticos:

1. **NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MAYOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.** Durante la veeduría se observó que en el Acta de Entrega y Recepción de Productos N°33100, correspondiente al Periodo de Atención de 13/03/2023 al 18/04/2023, se observó que la entrega-recepción de productos se realizó para **58 usuarios**. Al respecto el director de la I.E, manifestó: *“actualmente se cuenta con 51 alumnos matriculados en la Nómina de Matrícula 2023”*, se puede evidenciar que hay un **sobrante de 7 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada. (Ver Anexo 01 y 02).
2. **LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES.** Durante la veeduría se observó que el lugar que ha sido implementado para la preparación de los alimentos en la IE, es abierto sin puerta ni ventana, característico en las viviendas de esta zona, sin embargo requiere de un mayor cuidado del manejo inocuo de los alimentos. (Ver Anexo 03)
3. **PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA COMPLETA.** Durante la veeduría se observó que la persona que prepara los alimentos no usa indumentaria (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello). Cabe indicar que esta misma persona sirve los alimentos.
4. **USUARIO/A NO APLICA BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE ANTES Y/O DESPUÉS DE CONSUMO DE ALIMENTOS.** Durante la veeduría se observó que no se promovía en los niños/as la higiene bucal.

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- Garantizar las mejoras en las condiciones de preparación de los alimentos de esta IE, resguardándose la inocuidad y calidad de los mismos.
- Acompañar y asistir técnicamente al CAE respecto a las mejoras en los procedimientos de la preparación y manejo adecuado de los alimentos, cuidándose la inocuidad y calidad de los mismos.
- Asistir técnicamente a los miembros del CAE respecto a la importancia de promover en los alumnos/as la realización de prácticas de higiene bucal.
- Se solicita se pueda verificar el caso alertado y se nos pueda comunicar las acciones adoptadas para su solución/corrección.

V. ANEXOS: (Total de páginas/folios:05)

- 1.- Anexo 001: V-045-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°33100. (01 folio)
- 3.- Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)



Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA CALVARIMA

Teléfono Regional: 9421-58971

Teléfono Nacional: 9450-6662

CIUDAD DE SAN MARTÍN

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CORRIDO N° V- OYLS -0823-SAK-Q

36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en el acta de entrega/inspección (Cantidad, cantidad, Marca, Presentación, Volumen, Lata)?	SI	NO	NV	NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin contaminación, sin olores rancios, sin fecha vencida)?	SI	NO	NV	NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin contaminación, sin olores rancios, sin fecha vencida)?	SI	NO	NV	NA
39	¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/inspección es igual al número de alumnos matriculados? (Si marca SI, pero a la pregunta 40)	SI	NO	NV	NA
40	¿La diferencia porcentual entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?	SI	NO	NV	NA
41	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/inspección de alimentos en señal de conformidad?	SI	NO	NV	NA
B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE					
42	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qali Yarina?	SI	NO	NV	NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rieleros sanitarios o húmedales, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?	SI	NO	NV	NA
45	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?	SI	NO	NV	NA
46	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	SI	NO	NV	NA
47	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/guantes y cubre calzado)?	SI	NO	NV	NA
48	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin de insectos)?	SI	NO	NV	NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínimo, 30 días)?	SI	NO	NV	NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, pufes/tales/amazon, establos, terreros?	SI	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos almacenados (Control Kardex)?	SI	NO	NV	NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?	SI	NO	NV	NA
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE					
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la institución Educativa?	SI	NO	NV	NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?	SI	NO	NV	NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para cocinar (es una cocina)?	SI	NO	NV	NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	SI	NO	NV	NA
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?	SI	NO	NV	NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rieleros sanitarios o húmedales, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (plástico)?	SI	NO	NV	NA
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	SI	NO	NV	NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menú)	SI	NO	NV	NA
62	¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, toalla de papel y agua, se arropaja y seca con toalla limpia o papel toalla)?	SI	NO	NV	NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/guantes y cubre calzado)?	SI	NO	NV	NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos (laborales) prácticas de higiene?	SI	NO	NV	NA
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Yarina?	SI	NO	NV	NA
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE					
66	¿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)?	SI	NO	NV	NA
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	SI	NO	NV	NA
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rieleros sanitarios o húmedales, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA
69	¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, toalla de papel y agua, se arropaja y seca con toalla limpia o papel toalla)?	SI	NO	NV	NA
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/guantes y cubre calzado)?	SI	NO	NV	NA

3.- Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)

