

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA**

Huancavelica, 09 de mayo de 2023

OFICIO N° 0019-2023-CTVC/HUANCAMELICA

Señorita

Alida Aibe Ortega Mestas

Jefa de la Unidad Territorial Huancavelica

(Programa Nacional de Alimentación Escolar - QALI WARMA)

Huancavelica

Presente. -

Asunto : Se ALERTA TRECE (13) 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 (Comité), al mismo tiempo manifestarle que el Comité, tiene como función principal la 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.

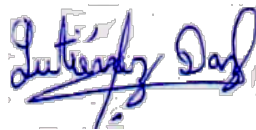
En tal sentido, producto de las acciones de veeduría y vigilancia realizadas por los Comités Locales de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, adjunto al presente le hago llegar el (los) siguiente (s) CASO(S)¹:

- CASO N° 0023-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0024-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0025-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0026-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0027-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0028-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0029-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0030-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0031-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0032-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0033-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0034-2023-CTVC/HVC
- CASO N° 0035-2023-CTVC/HVC

Finalmente, me permito sugerirle que se realice la verificación del caso y, concluido su procedimiento, le solicito sirva comunicar el resultado de la misma.

A la espera de su pronta atención, quedo de Usted

Atentamente



Yudith Isabel Gutiérrez Daza
Responsable Regional



¹ 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 implementar y 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 proceder de 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. HUANCVELICA: 942153032
Telf. LIMA: 951864589

CASO

N° 0023-2023-CTVC/HVC

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. FECHA DE REGISTRO:	13/03/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE o VEEDOR:			
2. APELLIDOS NOMBRES:	GASPAR CASTRO JUAN FREDDY	3. NÚMERO-DNI:	41558481
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	5. CARGO:	VICEPRESIDENTE
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO		6. FECHA DE OCURRENCIA:	13/03/2023
7. DEPARTAMENTO:	HUANCVELICA	8. PROVINCIA:	TAYACAJA
9. DISTRITO:	PICHOS	10. CCPP/DIRECCIÓN:	UNION LIBERTAD
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA:	PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA?	0601252-IEI-158
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	76	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	03
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):			

El 13/03/2023, el Comité Local del distrito de Pichos, con el acompañamiento de la Presidenta del CAE directora Sra. Mariela Gutiérrez Masgo, realizó vigilancia presencial a la prestación del servicio alimentario del programa Qali Warma en la IEI N° 158, aplicándose la ficha de vigilancia V-074-2023-HVC-Q, donde se registró los siguientes puntos críticos: **(Ver anexo 01)**

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° 25063, correspondiente al periodo de atención del 13/03/2023 al 18/04/2023, el número de usuarios atendidos por el programa fue de noventa y tres (93); sin embargo, según manifestación de la directora del CAE Sra. Mariela Gutiérrez Masgo, refirió que actualmente se tienen setenta y seis (76) alumnos matriculados, al respecto se evidenciaría un excedente de productos para diez y siete (17) usuarios. Cabe resaltar, que la nómina de matrículas aún no está cerrada. **(Ver anexo 02)**

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

Durante la veeduría, se preguntó a la Directora presidenta del CAE Sra. Mariela Gutiérrez Masgo, si el programa brinda capacitación/asistencia técnica a los miembros del CAE, respondió que NO.

El hecho, pondría en evidencia un posible incumplimiento de la RDS N° D000187-2023/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" punto 5.1.2.1. Recepción de alimentos: que a la letra dice: Es la etapa ..., "quienes previamente han participado de las capacitaciones sobre la prestación del servicio alimentario".

3. PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA.

Durante la veeduría, se preguntó a las personas quienes preparaban los alimentos, si el programa brinda capacitación sobre buenas practica de manipulación, higiene, preparación balanceada, respondieron que NO.

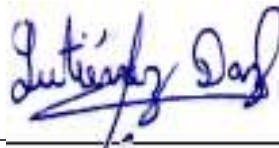
IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- Sugerimos que el programa garantice el cumplimiento RDE N° D000259-2022- MIDIS/PNAEQW-DE. "Procedimiento para la actualización del listado y agrupamiento de instituciones educativas en ítems y establecer el periodo de atención por entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma" VIII. Disposiciones Generales 8.1. Actualización del Listado de IIEE.

- Sugerimos al Monitor de Gestión local informe si este caso de diferencia fue evidenciado en el marco de la supervisión y asistencia técnica sobre el número de raciones entregadas por el programa son mayor/menor al número de alumnos matriculados en las Instituciones Educativas a su cargo.
- Que el programa realice las indagaciones respectivas de cada punto crítico y se resuelvan en el debido plazo establecido según la Ruta de Emisión de Alerta del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana para garantizar un servicio de calidad a los usuarios/as.

V. ANEXOS: (Total de páginas/folios: 04)

1. Una (01) Fotografía del Acta de Entrega y Recepción de Productos N° 25063 **(01 folio)**.
2. Una (01) Fotografía de Ficha de Vigilancia V-074-2023-HVC-Q **(03 folios)**.



Yudith Isabel Gutiérrez Daza
Responsable Regional



Telefono Regional:	942 16 3032		
Telefono Nacional:	951 864 589		
		COORDINADOR	V - 034 - 2023 - HUC - 0
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/acepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen Litro)?	<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 exhibición, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
39	¿El número de alimentos ofrecidos que figura en el acta de entrega/acepción es igual al número de alimentos matriculados? (si marca SI, pasar a la pregunta 40)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alimentos ofrecidos 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/acepción de alimentos en señal de conformidad?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE			
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Ocul Warner?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como refertos sanitarios o húmedos, 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 etiquetados dentro de la IE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin exhibición, sin abolladuras, libre de insectos)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
48	¿Los productos/almientos en almacén tienen registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
49	¿Los productos/almientos en almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínimo: 30 días)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
50	¿Alimentos en el almacén con etiquetas sobre mesas, parihuelas (mascara, esteras, termas)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el mejoramiento del almacén en la IE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
C) SOBRE LA PREPARACION DE ALIMENTOS EN LA IE			
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
57	¿La cocina se encuentra limpia para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como refertos sanitarios o húmedos, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menú)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
62	¿Personas que preparan los alimentos se lavan las manos correctamente (usa jabón, toalla limpia y uñas, se enjuaga boca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre multiplicación y prevención de bacterias y otros microbios?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Ocul Warner?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE			
66	¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (mesa boca antes del inicio de las clases, propiamente de las clases)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como refertos sanitarios o húmedos, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
69	¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, toalla limpia y uñas, se enjuaga boca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO NV NA

