

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° 0028-2023-CTVC/SAN

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. Fecha de REGISTRO:	12/04/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. Apellidos Nombres:	CASTELLARES ROBLES GREGORIO	3. Número-DNI:	06087850
4. Organización/Institución	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA – SAN MARTÍN	5. Cargo:	PRESIDENTE
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:			6. Fecha de OCURENCIA:
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	EL DORADO
9. Distrito:	SAN MARTÍN	10. CCPP/Dirección:	JR. LORETO SN
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	0301853-IEP-0384
13. Cantidad de Afectados:	96	14. Cantidad de Puntos Críticos:	5
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 San Martín, realizó una acción de veeduría en la IE 0384, código modular 0301853, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-032-2023-SAN-Q, durante estas acciones se contó con la colaboración de la Sra. Shirley Rivera Gómez, vocal del Comité de Alimentación Escolar - CAE- de esta IE, quien brindó información complementaria, se identificó los siguientes puntos críticos:

1. **PROVEEDOR QUE ENTREGA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** La informante indicó que el proveedor que entrega los alimentos NO usa indumentaria completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello).
2. **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° 33872, correspondiente al Periodo de Atención de 12/03/2023 al 18/04/2023, se observó que la entrega-recepción de productos se realizó para **118 usuarios**. Al respecto la informante, manifestó: *“actualmente se cuenta con 96 alumnos matriculados en la Nómina de Matrícula 2023”*, se puede evidenciar que hay un sobrante de **22 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada. (Ver Anexo 02).
3. **PERSONA A CARGO DE LUGAR DE ALMACENAMIENTO NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** Se observó que la persona encargada del almacén no se encontraba con la indumentaria completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello).(Ver anexo 03)
4. **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 puertas ni

ventanas, característico en las viviendas de esta zona, sin embargo requiere de un mayor cuidado del manejo inocuo de los alimentos.(Ver Anexo 04).

- 5. UTENSILIOS DE COCINA NO SE GUARDAN LIMPIOS Y PROTEGIDOS EN UN LUGAR SEGURO Y CERRADO.** Durante la veeduría se observó que los utensilios de cocina NO se encuentran protegidos del polvo y la contaminación.

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.
- 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:07)

- 1.- Anexo 001: V-032-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N° 33872. (01 folio)
- 3.- Anexo 003: Captura fotográfica del lugar del almacén de productos. (01 folio)
- 4.- Anexo 004: Captura fotográfica de la cocina. (02 folios)



Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional

1.- Anexo 001: V-032-2023-SAN-Q. (03 folios)

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	
SEDE REGIONAL SAN MARTIN	
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DALIMARMA	
FORMA DE VIGILANCIA	
CODIGO N° V-032-2023-SAN-Q	
<p>TELÉFONO REGIONAL: 942198973</p> <p>TELÉFONO NACIONAL: 845095602</p> <p>OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS DEBERES DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DALIMARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y HUELLA EN SU EJECUCIÓN</p> <p>INDICADORES: El Vendedor/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplica esta Ficha de Vigilancia en su IE con programación regular y existe con posesor del ya finalizado con el Programa Quié Wama.</p> <p>El Vendedor/Vigilante se presenta ante el responsable del CAE. La aplicación del objetivo de la vigilancia a futuro se realizará la aplicación de la ficha en la IE.</p> <p>El Vendedor/Vigilante debe marcar con "X" o con Color AZUL/ROJO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.</p> <p>En toda la FICHA tomar en cuenta esta LEYENDA: - N/N=No verificado - M/M=No aplica - M=No aplica</p>	<p>(b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPANA</p> <p>(b) Vigilancia NO Presencial</p> <p>2 HORA INICIAL de la Vigilancia: 10:15</p>
1 FECHA INICIAL de la Vigilancia: 03/03/2023	2 HORA FINAL de la Vigilancia: 10:15
3 CODIGO MOULAR de la IE: 030-1853	4 NOMBRE de la IE: 0389
5 DEPARTAMENTO: San Martín	5 PROVINCIA: El Dorado
7 DISTRITO: San Martín	6 CCP/FIRMA/Dirección del Usuario: JF. Loraño
9 TURNO de la IE: (a) Tarde (c) Mañana y Tarde	10 NIVEL de la IE: (a) Inicial (b) Primaria (c) Secundaria
11 NOMBRE Y APELLIDOS del Director de la IE: Robinson Segundo Coel Ramirez	(d) Desayuno (e) Desayuno-Almuerzo (f) Almuerzo-Cena
13 N° de ESTUDIANTE a vigilar: 418	12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: (a) Desayuno (b) Almuerzo (c) Cena
15 N° de ESTUDIANTE previos según convenio: 418	14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega: Del 13/03/2023 al 18/03/2023
17 FECHA de NICIO de clases en IE según UGEL: 03/03/2023	15 N° de ESTUDIANTE matriculados en muestra IE: 95
19 UGMA predominante que usan en la IE: (a) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Acharuna (e) Awañit (f) Otro quechua	16 N° de ESTUDIANTE matriculados en muestra IE: 95
20 ¿Quién es el Informante? (a) Autoridad Local	17 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: (a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
21 N° DAT del Informante: 42484230	18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: (a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
23 Telefonos del Informante: 929512098	19 UGMA predominante que usan en la IE: (a) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Acharuna (e) Awañit (f) Otro quechua
II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:	
20 ¿Quién es el Informante? (a) Autoridad Local	(c) Autoridad Local
21 N° DAT del Informante: 42484230	22 Apellidos y nombres del Informante: Shirley Rivera Gomez
23 Telefonos del Informante: 929512098	24 Correo Electrónico del Informante:
III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE	
25 ¿El CAE está conformado y/o actualizado?	(a) SI (b) NO (c) NV
26 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	(a) SI (b) NO (c) NV
27 ¿Dónde fueron recibidas las capacitaciones/asistencia técnica al CAE?	(a) En la IE (b) En el CAE (c) En otro espacio (d) En otro espacio
puede marcar más de una alternativa)	
28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/informativos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	(a) SI (b) NO (c) NV
29 ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	(a) SI (b) NO (c) NV
30 ¿El Monitor de Gestión Local brindó en forma amable y respetuosa las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	(a) SI (b) NO (c) NV
31 ¿El Monitor de Gestión Local brindó en forma amable y respetuosa al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	(a) SI (b) NO (c) NV
IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL LAS BPA Y LAS BPM	
A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE	
32 ¿El proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a todo de atención?	(a) SI (b) NO (c) NV
33 ¿El proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según convenio?	(a) SI (b) NO (c) NV
33.1 ¿Precisa la fecha de entrega por parte del Proveedor?	09/03/2023
34 ¿El proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (manos, tapabocas, gorra y cubre calzado)?	(a) SI (b) NO (c) NV
35 ¿El CAE cuenta con arco de entrega/higiene de utensilios correspondiente a esta entrega (metodo de atención)?	(a) SI (b) NO (c) NV
35.1 ¿Precisa el número de usuarios atendidos según acta de entrega/distribución?	418

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARIMA

Teléfono Regional: 942158973

Teléfono Nacional: 945095602

FECHA DE EMISIÓN

MODALIDAD: PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° V-032-2023-SAN-Q

36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lotís)?	SI	NO	NV	NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?	SI	NO	XK	NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	SI	NO	NV	NA
39	¿El número de alumnos atendidos y matriculados que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnas matriculadas? (Si marca SI, pasa a la pregunta 40)	SI	XK	NV	NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?	SI	XK	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 Caf Warma?	SI	NO	NV	NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de contaminación como refertos sanitarios o humedades, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?	SI	NO	NV	NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?	SI	NO	NV	NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	SI	NO	NV	NA
46	¿Para el caso del abazón de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocamascarilla y cubre cabeza)?	SI	NO	NV	NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado, sin adulteración, sin abolladuras, sin abolladuras, libre de infestación?	SI	NO	NV	NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?	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, parihuelas/armarios, asientos, laminas?	SI	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (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 este fin? (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 refertos sanitarios o humedades, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	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, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	SI	XK	NV	NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocamascarilla y cubre cabeza)?	SI	NO	XK	NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-protección de alimentos-prácticas de higiene?	SI	XK	NV	NA
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?	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 (medida 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 refertos sanitarios o humedades, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA
69	¿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)?	SI	NO	XK	NA
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocamascarilla y cubre cabeza)?	SI	NO	XK	NA

3.- Anexo 003: Captura fotográfica del lugar del almacén de productos. (01 folio)



4.- Anexo 004: Captura fotográfica de la cocina. (02 folios)



Captura fotográfica de la cocina.

