

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

“Año de La Unidad, la Paz y el Desarrollo”

Pucallpa, 23 de Mayo del 2023

**OFICIO N° 0011-2023-CTVC/UCAYALI**

Señor:

**Héctor Devis Galiano Cerna**

Jefe de la Unidad Territorial – Ucayali

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

**Presente. -**

Asunto : Se ALERTA Cuatro (04) 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 los siguientes CASOS<sup>1</sup>:

- CASO N°027-2023-CTVC/UCA
- CASO N°028-2023-CTVC/UCA
- CASO N°029-2023-CTVC/UCA
- CASO N°030-2023-CTVC/UCA

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

A la espera de su pronta atención, quedo de Usted

Atentamente,



ERICK DEL AGUILA CALDERÓN  
Responsable Regional del Equipo Técnico  
CTVC-UCAYALI

<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 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

Teléf. de Ucayali: 945427472  
Teléf. Nacional: 984056206

# CASO

**N°029-2023-CTVC/UCA**

PROGRAMA SOCIAL:	<b>QALI WARMA</b>	1. FECHA DE REGISTRO:	18/05/2023
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:</b>			
2. APELLIDOS NOMBRES:	FLORES GUTIERREZ ALFREDO	3. NÚMERO-DNI:	00080610
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA – YARINACOCHA	5. CARGO:	PRESIDENTE
<b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO</b>		6. FECHA DE OCURRENCIA:	05/04/2023
7. DEPARTAMENTO:	UCAYALI	8. PROVINCIA:	CORONEL PORTILLO
9. DISTRITO:	YARINACOCHA	10. CCPP/DIRECCIÓN:	COMUNIDAD NATIVA SAN FRANCISCO
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	<b>PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</b>	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?	0582502-IES-SAN FRANCISCO B
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	303	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	06 Puntos Críticos
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):</b>			

En el marco de la Campaña de Vigilancia a la prestación de servicios del Programa Nacional de Alimentación Escolar de Qali Warma se realizó las acciones de vigilancia, evidenciándose los siguientes puntos críticos:

1. **PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE.** Durante la entrevista, el Sr. Director, refirió que, hasta la presente fecha, los integrantes del CAE, no han recibido capacitación en relación a los procesos del servicio alimentario correspondientes al año en curso. Lo descrito estaría incumpliendo la **RDE D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE** “Protocolo de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” VIII 8.1 “El PNAEQW, realiza el fortalecimiento de capacidades a (...) y actores vinculados en la prestación del servicio alimentario...” y en el numeral 8.1.4 “El PNAEQW, desarrolla estrategias de capacitación, sensibilización y asistencia técnica a través de las modalidades presencial, semipresencial y no presencial.”
2. **NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MENOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.** Durante la veeduría, cuando se verifico el acta de entrega/recepción de la alimentos N° 11550 (**Ver Anexo 02**), y la nómina de estudiantes matriculados, se encontró una diferencia entre el número de usuarios atendidos por el Programa y el número de alumnos matriculados; en la IE, son **303** estudiantes matriculados, y según el acta de entrega, la distribución solo es para **268 Usuarios**. Esta diferencia de **35** raciones entre el número de usuarios atendidos y matriculados, estaría vulnerando el derecho a la alimentación de los estudiantes y contraviene el Numeral 6.6 **RDE D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE** Protocolo para la Planificación del menú escolar del PNAEQW, que establece que EL aporte nutricional Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena.
3. **CAE NO TIENE ACTUALIZADO EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).** El Sr director manifestó, que no tenían el formato de control de entrada y salida de alimentos del almacén (Kardex) Lo descrito estaría incumpliendo la **RDE D000187-2023-MIDIS-PNAEQW-DE**, numeral 5.1.2.2, ítem ii. “(...) Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kardex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia.” E ítem iii. “Archivar y custodiar el kardex, el cual debe estar disponible en la IE en caso lo requiera el PNAEQW o para las acciones de veeduría de verificación posterior.”

4. **LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES.** Cuando se verifico el lugar donde se preparan los alimentos en la IE, se pudo constatar que este ambiente, no estaba protegido contra el ingreso de animales (**Ver Anexo 02**). Lo descrito estaría incumpliendo 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 anexos 15".
5. **PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** Se pudo constatar que las 2 personas que estaban preparando los alimentos no contaban con indumentaria completa (**Ver Anexo 03**). Lo descrito estaría incumpliendo 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 viii. Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.
6. **PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA.** Durante la entrevista, el Sr. Director, refirió que, hasta la presente fecha, las madres de familia que cocinan los alimentos, no han recibido capacitación sobre buenas prácticas de manipulación, higiene, preparación balanceada de alimentos. Lo descrito estaría incumpliendo 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 **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.

#### IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

En el marco de la realización de las acciones para el cumplimiento adecuado del proceso de Gestión del Servicio Alimentario que se brinda a los niños(as), y en observancia a los lineamientos técnicos que el Programa Qali Warma establece en cogestión con la comunidad, se sugiere lo siguiente:

- Desarrollar capacitaciones y garantizar que todos los miembros del CAE participen, esto con la finalidad de cumplir la estrategia de COGESTIÓN.
- Actualizar la cantidad de niñas(os) usuarios atendidos en la I.E. con el número de niñas(os) matriculados, con el objetivo de corregir la situación expuesta en el presente caso.
- Capacitación y implementación a los miembros del CAE de la IE, sobre el formato KARDEX.
- Que el Programa coordine con el director y la Apafa de la IE, para la pronta habilitación del ambiente donde se prepararan y consumiran los alimentos los estudiantes.
- Capacitar e implementar a las(os) personas que preparan los alimentos la utilización de indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.
- Que la IE habilite y pueda disponer de un ambiente exclusivo, acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos.

Verificar el caso a la brevedad e informar sobre las estrategias implementadas por PNAEQW que garantice el adecuado y oportuno servicio alimentario.

1. Ficha de Vigilancia V-048-2023-UCA-Q (05 folios).
2. Imagen del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos N° 11550
3. Imagen del lugar de preparación de alimentos no está protegido contra el ingreso de animales, y persona que prepara alimentos no usa indumentaria limpia, completa. (1 folio).



ERICK DEL AGUILA CALDERÓN  
Responsable Regional

ANEXO N°01

Ficha de Vigilancia V-048-2023-UCA-Q

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA SEDE REGIONAL UCAYALI VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA					
Teléfono Regional:	945427472	FICHA DE VIGILANCIA		CODIGO N° V-048-2023-UCA-Q	
Teléfono Nacional:	984056206	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE			
<p>OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN</p> <p>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 el 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.</p>					
En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- NV=No verificado NS/NR=No sabe, no responde NA=No aplica					
(a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA			(b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA		
(a) Vigilancia Presencial			(b) Vigilancia NO Presencial		
1	FECHA INICIAL de la Vigilancia:	05/04/2023	2	HORA INICIAL de la Vigilancia:	08:06
I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):					
3	CÓDIGO MODULAR de la IE	0582502	4	NOMBRE de la IE	IE. S. FRANCISCO
5	DEPARTAMENTO:	UCAYALI	6	PROVINCIA:	C. Padua
7	DISTRITO:	YANACOCCHA	8	CCPP/Barrio/Dirección del Usuario:	CCMN San Francisco
9	TURNO de la IE:	(a) Mañana (b) 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:	EMILIO AGUSTIN FERNANDEZ	12	TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE:	(a) Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena
13	N° de ENTREGA a vigilar:	1208	14	PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega	Del: 13/03/2023 al: 18/04/2023
15	N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	13	16	N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE	303
17	FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	13/03/2023	18	MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:	(a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
19	IDIOMA predominante que usan en la IE:	(a) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) No describe.	SITIBIS		
II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:					
20	¿Quién es el Informante?	(a) Miembro del CAE (b) Padre/Madra/Apoderado (c) Autoridad Local	AGUSTIN FERNANDEZ EMILIO		
21	N° DNI del Informante:	00075912	22	Apellidos y nombres del Informante:	AGUSTIN FERNANDEZ EMILIO
23	Teléfono/celular del Informante:	928822126	24	Correo Electrónico del Informante:	emiliofe2018@gmail.com
III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE					
25	¿El CAE está conformado y/o actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV			
26	¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes		
27	¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE?	(a) Prácticas de alimentación saludable (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos (c) Buenas prácticas de manipulación de alimentos (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: (i)			
28	¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca
29	¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca
30	¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca
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
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					
32	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)			<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
33	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?				<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
33.1	Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor	10/03/2023			
34	¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
**SEDE REGIONAL UCAYALI**  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA**

<b>Teléfono Regional:</b>	945427472	<b>FICHA DE VIGILANCIA</b>	<b>CODIGO N° V-</b>	-2023-UCA-Q		
<b>Teléfono Nacional:</b>	984056206	<b>MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE</b>				
35	¿El CAE cuenta con <b>acta de entrega/recepción</b> de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención? <i>(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)</i>		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
35.1	Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción <i>(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)</i>	268				
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos <b>conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción</b> (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con <b>registro sanitario</b> ?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en <b>buen estado</b> (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
39	¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados? <i>(Si marca SI, pase a la pregunta 40)</i>		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> 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"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está <b>protegido</b> contra ingreso de animales e insectos?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra <b>limpio, ventilado y ordenado</b> ?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados <b>dentro</b> de la IE?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en <b>buen estado</b> (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen <b>registro sanitario</b> ?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen <b>fecha de vencimiento vigente</b> (mínima: 30 días)?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
50	¿Alimentos en el almacén son <b>colocados sobre mesas, parihuelas</b> (armazon), estantes, tarimas?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado ( <b>Control Kardex</b> )?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
52	¿El CAE <b>gestiona y verifica</b> el funcionamiento del <b>almacén</b> en la IE?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
<b>C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>						
53	¿Los alimentos se preparan <b>dentro</b> de la Institución Educativa?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos <b>dentro</b> de la Institución Educativa?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es <b>exclusivo</b> para este fin? (es una cocina)?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
56	¿La cocina está <b>protegida</b> contra ingreso de animales e insectos?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
57	¿La cocina se encuentra <b>limpia</b> , para evitar la contaminación?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
58	¿La cocina está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
59	¿Los <b>utensilios</b> de cocina se <b>lavan y se guardan limpios en un lugar seguro</b> y cerrado (protegidos)?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
60	¿Se usa <b>agua potable</b> o <b>agua segura</b> , para preparar los alimentos?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
61	¿El <b>menú</b> del día corresponde a la <b>receta programada</b> ? (ver programación de menús)		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
62	¿Persona que <b>prepara</b> los alimentos <b>se lava las manos</b> correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
63	¿Persona que <b>prepara</b> los alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
64	¿Persona que <b>prepara</b> los alimentos ha <b>recibido capacitación</b> sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
65	¿El CAE <b>supervisa y verifica</b> la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
<b>D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>						
66	¿Se <b>cumple el horario</b> establecido para el <b>servido</b> de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
67	¿El lugar de servido de alimentos se encuentra <b>limpio</b> , para evitar la contaminación?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
68	¿El lugar de servido de alimentos está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
69	¿Persona que <b>sirve</b> los alimentos <b>se lava las manos</b> correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
**SEDE REGIONAL UCAYALI**  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA**

Teléfono Regional:	945427472	FICHA DE VIGILANCIA	CODIGO N° V- 2023-UCA-Q
Teléfono Nacional:	984056206	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
70	¿Persona que sirve los alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
<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 <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
72	¿Persona que <b>distribuye</b> los alimentos se <b>lava las manos</b> correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
73	¿Persona que <b>distribuye</b> los alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> 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?→		
	(a) En el Aula	(b) En el Comedor	<input checked="" type="checkbox"/> En el Patio
75	¿El lugar de consumo de alimentos está <b>limpio, ventilado y ordenado</b> ?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
76	¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
77	¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son <b>agradables y aceptados</b> (comen toda la ración ofrecida)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
78	¿Los niños/as usuarios se <b>lavan las manos</b> antes y después del consumo de alimentos y realizan su <b>higiene bucal</b> ?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
79	¿Algún miembro del CAE y/o docente <b>esta presente</b> durante el consumo de los alimentos?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
80	¿El CAE lleva el <b>control del consumo de alimentos</b> y registra la <b>cantidad de usuarios atendidos</b> ?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
<b>V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>			
81	TRANSPARENCIA	81.1 ¿Es <b>accesible</b> (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
		81.2 ¿Es <b>oportuna</b> (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
		81.3 ¿Es <b>comprensible</b> (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
82	NEUTRALIDAD (Imparcialidad)	82.1 ¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió dinero, regalos o favores a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
		82.2 ¿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 Qali Warma?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
		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 Qali Warma?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
83	OBSERVACIONES (o dificultades)		<i>Defecto de material de cocina a los señoras.</i>
84	RECOMENDACIONES		<i>Mayor capacitación a los miembros del CAE y cocineros.</i>
85	FECHA FINAL de la entrevista:	<i>05.04.2023</i>	HORA FINAL de la entrevista: <i>8.40</i>
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 COMITE LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE	DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN
Firma		Firma	Firma
DNI: <i>00075912</i>		DNI: <i>48920162</i>	DNI: <i>48920162</i>
Nombres y Apellidos: <i>ERICK DEL AGUILA CALDERÓN</i>		Nombres y Apellidos: <i>ERICK DEL AGUILA CALDERÓN</i>	Nombres y Apellidos: <i>ERICK DEL AGUILA CALDERÓN</i>
Cargo: <i>RESPONSABLE DE CAMPO</i>		Cargo: <i>RESPONSABLE DE CAMPO</i>	Cargo: <i>RESPONSABLE DE CAMPO</i>
Correo electrónico: <i>emilicaf@2018@gmail.com</i>		Correo electrónico: <i>erickdelaguila@gmail.com</i>	Correo electrónico: <i>ucayali.transparencia@gmail.com</i>
Teléfono: <i>928872128</i>		Teléfono: <i>920137129</i>	Teléfono: <i>945427472</i>



*Ernesto Aguirre Hernandez*  
 C.M. N° 100075912  
 DIRECTOR



### ANEXO N°03

Imagen del lugar de preparación de alimentos no está protegido contra el ingreso de animales, persona que prepara alimentos no usa indumentaria limpia, completa.

