

**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°030-2023-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:	DEL AGUILA CALDERÓN ERICK	3. NÚMERO-DNI:	42920162
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	5. CARGO:	RESPONSABLE REGIONAL
<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 SANTA TERESITA DE CASHIBOCOCHA
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	<b>PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</b>	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?	0806976-IES-SANTA TERESITA-B
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	38	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	11 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.** 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. **IE NO CUENTA CON LUGAR PARA ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.** Cuando se verifico el lugar para el almacenamiento de los alimentos, estos eran guardados en un pequeño espacio de la dirección de la IE (**además aparte de los alimentos habían motoguadañas, con sus repuestos, y se percibía el olor a combustible**). (Ver Anexo 02). 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" 5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos.
3. **LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE NO SE ENCUENTRA LIMPIO/VENTILADO/ORDENADO.** Durante la veeduría, se pudo constatar, que el lugar donde se guardan los alimentos, estaba sucio, desordenado (**además aparte de los alimentos habían motoguadañas, con sus repuestos, y se percibía el olor a combustible**). (Ver Anexo 02). 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" 5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos. Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados, en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas provistas de

- mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y **ausencia de productos químicos**). Asimismo, dicho ambiente **debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación**; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza y evitar la acumulación de la suciedad.
4. **CAE NO TIENE ACTUALIZADO EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN)**. El entrevistado 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."
  5. **PREPARACION DE ALIMENTOS SE REALIZA FUERA DE LA IE**. Cuando se le pregunto al Sr. Director, si la preparación de los alimentos se realiza en la IE, este refirió que **NO**, porque no tenían un lugar habilitado para este fin, además que no tenían cocina, ni utensilios de cocina y por ende, la preparación lo realizan en las casa de los padres de familia Durante. 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" 4. DISPOSICIONES GENERALES 4.7. El/la directora/a de la IE o quien haga sus veces (presidenta/e de los CAE) debe garantizar el cumplimiento de los establecido en el numeral 10 de la norma técnica denominada "Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones educativas y programas educativos de la educación básica para el año 2023", aprobada a través de la Resolución Ministerial N° 474-2022-MINEDU y sus modificatorias.
  6. **IE NO CUENTA CON LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS**. Cuando se le pregunto al Sr Director, si la IE cuenta con un lugar para la preparación de alimentos, este refirió que NO, porque no tenían un lugar habilitado para este fin, además que no tenían cocina, ni utensilios de cocina y por ende, la preparación lo realizan en las casa de los padres de familia Durante. 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" 4. DISPOSICIONES GENERALES 4.6. El PNAEQW promueve que las/los integrantes de los CAE acondicionen ambientes para la preparación y consumo de los alimentos en la IE.
  7. **NO COINCIDE MENU DEL DIA CON RECETA PROGRAMADA**. El director manifestó que **NO** coincide el menú, porque a la fecha de la entrevista, el MGL no había visitado la IE, y no les había capacitado en nada, en tal sentido los padres de familia cada día preparan los alimentos, de acuerdo a los conocimientos culinarios de la zona. 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 x. Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE.
  8. **PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA**. 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.

9. **CAE NO SUPERVISA NI VERIFICA QUE MENU DEL DIA COINCIDA CON RECETA PROGRAMADA.** Cuando se le pregunto al director, si el CAE supervisa, que el menú del día coincida con la receta programada, este manifestó que **NO**, porque a la fecha de la entrevista, el MGL no había visitado la IE, y no les había capacitado en nada, en tal sentido los padres de familia cada día preparan los alimentos, de acuerdo a los conocimientos culinarios de la zona. 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.
10. **DISTRIBUCION DE ALIMENTOS SE REALIZA FUERA DE LA IE.** Al momento de preguntar, si la distribución de los alimentos se realizó en la IE, el director menciona que **NO**, ya que la distribución de los mismos se realiza en las casas, donde se cocinan los 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” 5.1.2.5. Distribución de alimentos.
11. **MIEMBRO DE CAE/DOCENTE NO REGISTRA CONSUMO DE ALIMENTOS, CANTIDAD DE USUARIOS ATENDIDOS.** Al respecto, el director manifestó, desconocer sobre este registro, ya que nadie le oriento al respecto. 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” 5.1.2.6. Consumo de alimentos vi. Llevar el control del consumo de alimentos de los días atendidos por usuario/a y aula de acuerdo al Anexo N° 9, para lo cual se organiza con la comunidad educativa.

#### 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.
- Que el Programa coordine con el director y los padres de familia de la IE, para que puedan habilitar un lugar exclusivo y/o compartido y/o acondicionado, y este presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos).
- Capacitación y implementación a los miembros del CAE de la IE, sobre el formato KARDEX.
- Que el PNAEQW promueve que las/los integrantes de los CAE acondicionen ambientes para la preparación y consumo de los alimentos en la IE.
- 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.
- Que el Programa capacite a los miembros del CAE sobre la preparación de los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE.
- Que el Programa capacite a los padres de familia que preparan los alimentos, sobre preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación, cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW.

- Que el Programa capacite al CAE sobre la preparación de los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE, y así estos puedan supervisar a los madres de familia que preparan los alimentos.

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

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

1. Ficha de Vigilancia V-049-2023-UCA-Q (03 folios).
2. Imagen de IE no cuenta con lugar para almacenamiento de los alimentos, y lugar de almacenamiento en la IE no se encuentra limpio/ventilado/ordenado . (1 folio).



ERICK DEL AGUILA CALDERÓN

Responsable Regional

**ANEXO N°01**

Ficha de Vigilancia V-049-2023-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-049-2023-UCA-Q			
Teléfono Nacional:	984056206	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE							
<p align="center">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 align="center">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.</p>									
<p align="center">En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: --&gt; NV=No verificado NS/NR=No sabe, no responde NA=No aplica</p>									
<input checked="" type="checkbox"/> FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA					<input type="checkbox"/> FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA				
<input checked="" type="checkbox"/> Vigilancia Presencial					<input type="checkbox"/> Vigilancia NO Presencial				
1	FECHA INICIAL de la Vigilancia:	10/04/23			2	HORA INICIAL de la Vigilancia:	10:17		
<b>I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):</b>									
3	CODIGO MODULAR de la IE	0806976			4	NOMBRE de la IE	Santa Teresita - B		
5	DEPARTAMENTO:	Ucayali			6	PROVINCIA:	Cotacachi		
7	DISTRITO:	Yarishocho			8	CCPP/Barrio/Dirección del Usuario :	Comunidad N. Sta Teresita Gshiboccha		
9	TURNO de la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde			10	NIVEL de la IE:	<input type="checkbox"/> Inicial <input type="checkbox"/> Primaria <input checked="" type="checkbox"/> Secundaria		
11	NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	Gilmer Sorica Gonzales			12	TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE:	<input type="checkbox"/> Desayuno <input checked="" type="checkbox"/> Desayuno+Almuerzo <input type="checkbox"/> Desayuno+Almuerzo+Cena		
13	N° de ENTREGA a vigilar:				14	PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega	Del: 13/03/23 al: 18/04/23		
15	N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	38			16	N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE	38		
17	FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	13/03/23			18	MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial (b) Semipresencial (c) Remota		
19	IDIOMA predominante que usan en la IE:	<input type="checkbox"/> Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún <input checked="" type="checkbox"/> Otro, describa: Shipibo							
<b>II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:</b>									
20	¿Quién es el Informante?	<input checked="" type="checkbox"/> Miembro del CAE (b) Padre/Madre/ApoDERado (c) Autoridad Local							
21	N° DNI del Informante:	08029998			22	Apellidos y nombres del Informante:	Soto Gonzales Gilmer		
23	Teléfono/celular del Informante:	942178844			24	Correo Electrónico del Informante:			
<b>III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE</b>									
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 type="checkbox"/> SI <input checked="" 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? (puede marcar más de una alternativa)	<input type="checkbox"/> (a) Prácticas de alimentación saludable <input type="checkbox"/> (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos <input type="checkbox"/> (c) Buenas prácticas de manipulación de alimentos <input type="checkbox"/> (d) Buenas prácticas de higiene de alimentos <input type="checkbox"/> (e) Etapas de la prestación del servicio alimentario <input type="checkbox"/> (f) Manejo de residuos sólidos <input type="checkbox"/> (g) Funciones del CAE <input type="checkbox"/> (h) Otro Especifique: <input type="checkbox"/> (i)							
28	¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre			Casi siem	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 siem	A veces	Nunca	NV	NA
30	¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre			Casi siem	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 siem	A veces	Nunca	NV	NA
<b>IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO y CUMPLIMIENTO DEL APOORTE NUTRICIONAL, LAS BPAL y LAS BPM</b>									
<b>A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>									
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? 33.1 Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA			06/03/23				
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**

Teléfono Regional:		945427472	FICHA DE VIGILANCIA		CODIGO N° V-		-2023-UCA-Q	
Teléfono Nacional:		984056206	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE					
35	¿El CAE cuenta con <b>acta de entrega/recepción</b> de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?			(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
	35.1 Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción	33		(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)				
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"/>	NO	NV	NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con <b>registro sanitario</b> ?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	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"/>	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	
40	¿El CAE <b>verifica y firma el acta</b> 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"/>	<del>NO</del>	NV	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"/>	NO	NV	NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos <b>está protegido</b> contra ingreso de <b>animales e insectos</b> ?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra <b>limpio, ventilado y ordenado</b> ?				<input checked="" type="checkbox"/>	<del>NO</del>	NV	NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados <b>dentro</b> de la IE?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	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"/>	NO	<del>NV</del>	NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en <b>buen estado</b> (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen <b>registro sanitario</b> ?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen <b>fecha de vencimiento vigente</b> (mínima: 30 días)?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
50	¿Alimentos en el almacén son <b>colocados sobre mesas, parihuelas</b> (armazon), estantes, tarimas?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado ( <b>Control Kardex</b> )?				<input checked="" type="checkbox"/>	<del>NO</del>	NV	NA
52	¿El CAE <b>gestiona y verifica</b> el funcionamiento del <b>almacén</b> en la IE?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	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"/>	<del>NO</del>	NV	NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos <b>dentro</b> de la Institución Educativa?				<input checked="" type="checkbox"/>	<del>NO</del>	NV	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"/>	NO	NV	<del>NA</del>
56	¿La cocina <b>está protegida</b> contra ingreso de animales e insectos?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<del>NV</del>	NA
57	¿La cocina se encuentra <b>limpia</b> , para evitar la contaminación?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<del>NV</del>	NA
58	¿La cocina está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<del>NV</del>	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"/>	NO	<del>NV</del>	NA
60	¿Se usa <b>agua potable</b> o <b>agua segura</b> , para preparar los alimentos?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
61	¿El <b>menú</b> del día corresponde a la <b>receta programada</b> ? (ver programación de menús)				<input checked="" type="checkbox"/>	<del>NO</del>	NV	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"/>	NO	NV	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"/>	NO	<del>NV</del>	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"/>	<del>NO</del>	NV	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"/>	<del>NO</del>	NV	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"/>	NO	NV	NA
67	¿El lugar de servido de alimentos se encuentra <b>limpio</b> , para evitar la contaminación?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<del>NV</del>	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"/>	NO	<del>NV</del>	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"/>	NO	NV	NA

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

Teléfono Regional:	945427472	<b>FICHA DE VIGILANCIA</b>	CODIGO N° V-	-2023-UCA-Q
Teléfono Nacional:	984056206	<b>MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE</b>		


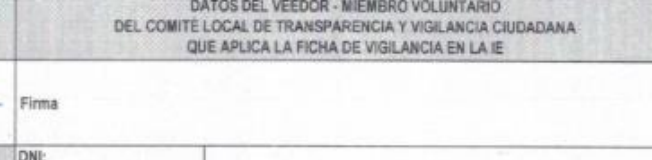

70	¿Persona que sirve los alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	<del>NV</del>	NA
<b>E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE</b>					
71	¿La distribución de alimentos se realizó en la IE?	SI	<del>NO</del>	NV	NA
72	¿Persona 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)?	SI	NO	<del>NV</del>	NA
73	¿Persona que <b>distribuye</b> los alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	<del>NV</del>	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	(c) En el Patio	(d) Otro lugar. Precise: <i>Cocina donde cocinan</i>
75	¿El lugar de consumo de alimentos está <b>limpio, ventilado y ordenado</b> ?	SI	NO	<del>NV</del>	NA
76	¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	NO	<del>NV</del>	NA
77	¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son <b>agradables y aceptados</b> (comen toda la ración ofrecida)?	<del>SI</del>	NO	NV	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> ?	SI	NO	<del>NV</del>	NA
79	¿Algún miembro del CAE y/o docente <b>esta presente</b> durante el consumo de los alimentos	<del>SI</del>	NO	NV	NA
80	¿El CAE lleva el <b>control del consumo de alimentos</b> y registra la <b>cantidad de usuarios atendidos</b> ?	SI	<del>NO</del>	NV	NA

<b>V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>					
81	<b>TRANSPARENCIA</b>	81.1 ¿Es <b>accesible</b> (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?	SI	NO	NV
		81.2 ¿Es <b>oportuna</b> (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?	<del>SI</del>	NO	NV
		81.3 ¿Es <b>comprensible</b> (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?	<del>SI</del>	NO	NV
82	<b>NEUTRALIDAD (Imparcialidad)</b>	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?	SI	<del>NO</del>	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?	SI	<del>NO</del>	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?	SI	<del>NO</del>	NV

83 **OBSERVACIONES (o dificultades)**

84 **RECOMENDACIONES** *Revisión de cómo desde este curso común se atienden a la I+D, el preparado de los alimentos se realizan en las cocinas de las polígonos de Fermi. Capacitarían Inmediata, q' se preparen cocina y todo los otros sitios de cocina*

85 **FECHA FINAL** de la entrevista: *10/04/23*      86 **HORA FINAL** de la entrevista: *10:49*

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	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>00029983</i>	DNI:	DNI: <i>7220262</i>
Nombres y Apellidos: <i>Camilo Santos Gonzalez</i>	Nombres y Apellidos:	Nombres y Apellidos: <i>Enrique del Acosta Galdrós</i>
Cargo: <i>residente</i>	Cargo:	Cargo: <i>Responsable Regional</i>
Correo electrónico:	Correo electrónico:	Correo electrónico:
Teléfono: <i>942174894</i>	Teléfono:	Teléfono: <i>945427472</i>

## ANEXO N°02

Imagen de IE no cuenta con lugar para almacenamiento de los alimentos, y lugar de almacenamiento en la IE no se encuentra limpio/ventilado/ordenado.

