

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°0024-2023-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°0032-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0037-2023-CTVC/SAN |
| • CASO N°0033-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0038-2023-CTVC/SAN |
| • CASO N°0034-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0039-2023-CTVC/SAN |
| • CASO N°0035-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0040-2023-CTVC/SAN |
| • CASO N°0036-2023-CTVC/SAN | • CASO N°0041-2023-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° 0041-2023-CTVC/SAN

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. Fecha de REGISTRO:	12/04/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. Apellidos Nombres:	FLORES RUIZ JEANETTE	3. Número-DNI:	46024131
4. Organización/Institución	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA – SEDE SAN MARTÍN	5. Cargo:	RESPONSABLE REGIONAL
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:		6. Fecha de OCURRENCIA:	22/03/2023
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	MARISCAL CACERES
9. Distrito:	PAJARILLO	10. CCPP/Dirección:	JR. MIGUEL GRAU SN
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	0302521-IEP-0438 FERNANDO BELAUDE TERRY
13. Cantidad de Afectados:	259	14. Cantidad de Puntos Críticos:	3
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):			

En el marco de las acciones de veeduría/vigilancia al Servicio Alimentario del Programa Qali Warma, se realizó una acción de veeduría en la IE 0438 Fernando Belaunde Terry, código modular 0302521, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-042-2023-SAN-Q, durante estas acciones se contó con la colaboración de la Sra. Patzi Tuesta Reategui, miembro del Comité de Alimentación Escolar -CAE- de esta IE, quien brindó información complementaria, se identificó los siguientes puntos críticos:

1. **NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MAYOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.** Durante la veeduría se observó que en el Acta de Entrega y Recepción de Productos N° 36458, correspondiente al Periodo de Atención de 13/03/2023 al 18/04/2023, se observó que la entrega-recepción de productos se realizó para **278 usuarios**. Al respecto la informante de la I.E, manifestó: *“actualmente se cuenta con 259 alumnos matriculados en la Nómina de Matrícula 2023”*, se puede evidenciar que hay un **sobranse de 19 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada. (Ver Anexo 02).

2. **LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES.** Durante la veeduría se observó que el lugar que ha sido implementado para la preparación de los alimentos en la IE, es abierto sin puerta ni ventana, característico en las viviendas de esta zona, sin embargo requiere de un mayor cuidado del manejo inocuo de los alimentos. (Ver Anexo 03)

3. **PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA COMPLETA.** Durante la veeduría se observó que las personas que preparan los alimentos no usan indumentaria: mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello. Cabe indicar que estas mismas personas se encargan del servido y distribución de los alimentos. (Ver Anexo 03)

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:06)

- 1.- Anexo 001: V-042-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N° 36458. (01 folio)
- 3.- Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (02 folios)




Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional

1.- Anexo 001: V-042-2023-SAN-Q. (03 folios)

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA		SEDE REGIONAL SAN MARTÍN	
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALPARRAMA		EJECUCIÓN DE VIGILANCIA	
TELÉFONO REGIONAL: 842158973		MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
TELÉFONO NACIONAL: 84505562		CÓDIGO N° V: 042-2023-SAN-Q	
<p>OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS DILETOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALPARRAMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN</p> <p>INDICADORES: El Verificador de la Comisión Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplica esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y cuando con posterioridad se firmó convenio con el Proveedor Galparrama. El Verificador se presentará ante el representante del CAE, lo explicará el objetivo de la vigilancia e iniciará la aplicación de la ficha en la IE. El Verificador debe marcar con "X" o con Color AMARILLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.</p>			
<p>En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: — No verifico NS/No sé, no responde No/No aplica</p>			
<p><input checked="" type="checkbox"/> FICHA se aplica DENTRO DE CAMPANA</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Vigilancia Presencial</p>		<p>(a) FICHA se aplica FUERA DE CAMPANA</p> <p>(b) Vigilancia NO Presencial</p>	
1	FECHA INICIAL de la Vigilancia:	22.03.2023	HORA INICIAL de la Vigilancia: 07:20
3	CODIGO MODULAR de la IE	0302541	NOMBRE de la IE: 0438 Fernando Belandier Tony
5	DEPARTAMENTO	San Martín	PROVINCIA: Manuel Galvez
7	DISTRITO:	Pogonillo	CCPP/Barrío/Delegación del Usuario: Sr. Hugo G. G. S/L
9	TURNO de la IE:	Mañana (a) Tarde (b) Nocturno (c)	NIVEL de la IE: (a) Primario (b) Secundaria
11	NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	Juan Saldana Acosta	TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: (a) Desayuno-Almuerzo (b) Desayuno-Almuerzo-Cena (c) Desayuno-Almuerzo-Cena
13	N° de ENTREGA a vigilar:	1	PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega: Del 21.03.2023 al 22.03.2023
15	N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	1278	N° de ESTUDIANTES matriculados en normas IE: 259
17	FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	13.03.2023	MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: (a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
19	IDIOMA predominante que se usen en la IE:	Español	(a) Atractiva (b) Anxiosa (c) Otro describe
<p>II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:</p>			
20	¿Quién es el informante?	Padre/Abuelo/Apariente	(a) Autoridad Local
21	N° DNI del informante:	01132223	22 Apellidos y nombres del informante: Tuesta Estegui Patzi
23	Teléfono celular del informante:	938534877	24 Correo Electrónico del informante: Patzi.70.70@gmail.com
<p>III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE</p>			
25	¿El CAE está conformado y/o actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	Si marca NO o NV, pase a la pregunta 27 y siguientes
26	¿El CAE recibió capacitaciones asistenciales técnicas del Monitor de Gestión Local (del programa)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	(a) Bases prácticas de administración (b) Bases prácticas de administración de alimentos (c) Bases prácticas de higiene de alimentos (d) Ejercicios de construcción del servicio alimentario (e) Manuales recetas sólidas
27	¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones asistenciales técnicas recibidas al CAE? (puede marcar más de una alternativa)		(a) Específico (b) Otro
28	¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/oblativos durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
29	¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominantemente durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
30	¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible la capacitación y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
31	¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
<p>IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APOYO NUTRICIONAL, LAS BPA Y LAS BPN</p>			
32	¿El Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a cada entrega prevista de atención?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	Si marca NO o NV, pase a las preguntas 47)
33	¿El Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según aplicable?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	
34	¿El Proveedor que entrega los alimentos usa empaques limpios y completos (manifiesto, etiquetas, resaca y cubre cubetas)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	
35	¿El CAE genera un acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a cada entrega prevista de atención?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	(Solicitar copia de Acta / Verificar en Plataforma)
35.1	¿Precisa el número de usuarios atendidos según acta de entrega/recepción?	278	(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA		SEDE REGIONAL SAN MARTÍN	
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA CALIMARMA		CODIGO N° V-04 -2023-SAN-Q	
TELÉFONO REGIONAL: 942158973		TELÉFONO NACIONAL: 945095002	
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE		TÍTULO DE VIGILANCIA	
35	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en el acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
36	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
38	¿El número de alumna atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
39	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa por el CAE? <i>Si marca SI, pase a la pregunta 40</i>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE			
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Cali Warmá?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rieleros sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
46	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
47	¿Presença o cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (manos, tapabocas/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
48	¿Alimentación de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha de vencimiento)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínimo 30 días)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazones, estantes, tarimas?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE			
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (¿Es una cocina)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rieleros sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
62	¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, bola de jabón, toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (manos, tapabocas/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación/preparación balanceada/prácticas de higiene?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de platos del Programa Cali Warmá?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
D) SOBRE EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN LA IE			
66	¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rieleros sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
69	¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, toalla de jabón y toalla, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (manos, tapabocas/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL SAN MARTÍN
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALWARMIA

CODIGO N° V- 019-2023-SAN-Q

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE JE

Teléfono Regional: 942158973
Teléfono Nacional: 945095692

E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA JE		(a) En el Aula	(b) En el Comedor	(c) En el Patio	(d) Otro lugar. Precise:	SI	NO	NV	NA
71	¿La distribución de alimentos se realizó en la JE?	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			
72	¿Persona que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?					<input checked="" type="checkbox"/>			
73	¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (marcha, tapabocas/mascarilla y cubre talle)?					<input checked="" type="checkbox"/>			
D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA JE									
74	¿Donde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa? →	<input checked="" type="checkbox"/> En el Aula							
75	¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado?	<input checked="" type="checkbox"/> No							
76	¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de contaminación como rieleros, sanitarios o humedades, establos, pajareros?	<input checked="" type="checkbox"/> No							
77	¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)?	<input checked="" type="checkbox"/> No							
78	¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal?	<input checked="" type="checkbox"/> No							
79	¿Algun miembro del CAE y/o docente está presente durante el consumo de los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/> No							
80	¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos?	<input checked="" type="checkbox"/> No							

V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

81	TRANSPARENCIA	81.1 ¿Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
		81.2 ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
		81.3 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
82	NEUTRALIDAD (Imparcialidad)	82.1 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió (otro, regalo o favores a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Gal Warmia)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
		82.2 ¿Algun 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 Gal Warmia?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
		82.3 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reunificación de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Gal Warmia?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA

84 RECOMENDACIONES

85 FECHA FINAL de la entrevista: 22/03/2023 HORA FINAL de la entrevista: 08:00

DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE Y PADRE/PODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLETA DENTRO DE LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA		DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN	
Nombre y Apellidos	91132223 Dante Tosta Páez	Nombre y Apellidos	MEMBRAS Y ASESOR
Cargo	Presidente miembro CAE	Cargo	
Cómodo electrónico	945095692@gmail.com	Cómodo electrónico	
Teléfono	945095692	Teléfono	

Firma: 
 DNE: 91132223
 Nombre y Apellidos: Dante Tosta Páez
 Cargo: Presidente miembro CAE
 Cómo electrónico: 945095692@gmail.com
 Teléfono: 945095692

3.- Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (02 folios)



Captura fotográfica de la cocina

