

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, 08 de mayo de 2023

OFICIO N°0026-2023-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 trece (13) CASOS.

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted para hacerle llegar un cordial saludo a nombre de los miembros del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana (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°0046-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0047-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0048-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0049-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0050-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0051-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0052-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0053-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0054-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0055-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0056-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0057-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0058-2023-CTVC/SA

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

CASO

N° 0049-2023-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 MARTIN	5. Cargo:	RESPONSABLE REGIONAL
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:		6. Fecha de OCURRENCIA:	29/03/2023
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	TOCACHE
9. Distrito:	NUEVO PROGRESO	10. CCPP/Dirección:	AV. TUPAC AMARU CUADRA 1- RIO UCHIZA
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	0297440-IEP-0456 HORACIO ZEBALLOS GAMEZ
13. Cantidad de Afectados:	132	14. Cantidad de Puntos Críticos:	4
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 entrevista a distancia, por llamada telefónica, con el Sr. Cicerón Ruiz Pérez, director de la IE 0456 Horacio Zeballos Gamez, código modular 0297440, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-048-2023-SAN-Q, identificándose los siguientes puntos críticos:

1. **NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MENOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.** Durante la veeduría se observó que en el Acta de Entrega y Recepción de Productos N° 31425, correspondiente al Periodo de Atención de 13/03/2023 al 18/04/2023, se observó que la entrega-recepción de productos se realizó para **129 usuarios**. Sin embargo, el director de la I.E, manifestó que: *“actualmente se cuenta con 132 alumnos matriculados en la Nómina de Matrícula 2023”*. se puede evidenciar que hay un **faltante de 3 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada. (Ver Anexo 01 y 02).

- LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES.** El entrevistado manifestó que la cocina no está protegida contra ingreso de animales e insectos, indicando que hay “ventanas sin mallas de protección ni lunas”. (Ver Anexo 01)

2. **USUARIO/A NO APLICA BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE ANTES Y/O DESPUÉS DE CONSUMO DE ALIMENTOS.** El entrevistado manifestó que no se promueve en los niños/as la higiene bucal.

3. **ALIMENTO PARA CONSUMO NO ES AGRADABLE POR ALUMNO/A USUARIO/A.** El director manifiesta que los alumnos si consumen los alimentos entregados, sin embargo ha observado que los alimentos son repetitivos y que los niños “ya están cansados de consumir los mismos alimentos”. Además como recomendación al programa manifiesta “variar con otro tipo de alimentos nutritivos la propuesta del menú del programa”.

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.
- Asistir técnicamente a los miembros del CAE respecto a la importancia de promover en los alumnos/as la realización de prácticas de higiene bucal.
- Acompañar y asistir técnicamente al CAE de la IE respecto a la preparación de menús, capacitándolo y proponiéndole menús variados para ofrecer a los alumnos de esta IE, garantizando que estos guarden los valores nutritivos correspondientes y sean agradables al alumnado.
- 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:04)

- 1.- Anexo 001: V-048-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°31425. (01 folio)



Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA CALIMARIMA

CODIGO N° V-048-2023-SAN-Q

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

OBJETIVO/VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA CALIMARIMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y HONESTIDAD EN SU EJECUCIÓN.
INDICADORES: El Veedor/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplica esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y cuenta con presupuesto que ya firmó convenio con el Programa Calimarima.
El Veedor/Vigilante se presentará ante el representante del CAE; la aplicación de la vigilancia se realizará en la aplicación de la Ficha en la IE.
El Veedor/Vigilante debe marcar con "X" o con el símbolo de la alternativa según en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.

En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- NV=No verificado -- N=No aplica -- NI=No sabe -- NA=No aplica

1	FECHA INICIAL de la Vigilancia:	23/03/2023	NV=No verificado	NI=No sabe, NA=No aplica
II. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):				
3	COMUNO MODULAR de la IE	0297440	(b) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPANA	(b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPANA
4	DEPARTAMENTO:	San Martín	(a) Vigilancia Presencial	(a) Vigilancia NO Presencial
5	DISTRITO:	Nuevo Progreso	3	HORA INICIAL de la Vigilancia:
7	TURNO de la IE:	(a) Mañana (b) Tarde		12:33
11	NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	Ciceron Luis Perez	4	NOMBRE de la IE
13	N° de ENTREGA a vigilar:	119	5	PROVINCIA:
15	N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	13032023	6	CCP/Barrio/dirección del Usuario:
17	FECHA de INICIO de clases en la IE según UGEL:	13.03.2023	7	CCP/Barrio/dirección del Usuario:
19	IDIOMA predominante que usan en la IE:	X Español (b) Quechua (c) Aymara	8	NIVEL de la IE:
20	¿QUIÉN es el informante?	(a) Pajero Madre/Apadecado:	9	TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE:
21	N° del informante:	01013390	10	PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega:
23	Teléfono/celular del informante:	921352435	11	N° de ESTUDIANTES matriculados en nombre IE:
III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE				
25	¿El CAE está conformado y/o actualizado?	X NO NV	12	MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:
26	¿El CAE recibió capacitaciones técnicas brindadas por el Monitor de Gestión Local del programa?	X NO NV	13	(a) Presencial (b) Remota
27	¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones brindadas técnicas al CAE? (puede marcar más de una alternativa)	Realización de alimentos saludables, Prácticas de higiene de alimentos, Prácticas de higiene del CAE, Procesos del CAE	14	¿Quién es el informante?
28	¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	X NO NV	15	Autoridad Local
29	¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	X NO NV	16	Apellidos y nombres del informante:
30	¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	X NO NV	17	Correo Electrónico del informante:
31	¿El Monitor de Gestión Local brindó un Trabajo de Investigación y respuesta al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	X NO NV	18	Prácticas de alimentación saludable
IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL LAS BIFAL Y LAS BIPM				
A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE				
32	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, considerando a esta entrega el costo de atención?	X NO NV	19	¿Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos?
33	¿Proveedor cumple con la fecha de entrega de alimentos según el contrato?	X NO NV	20	¿Buenas prácticas de higiene del servicio alimentario?
34	¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, bata/camocamocalla y cubre calzado)?	X NO NV	21	¿Buenas prácticas de higiene de alimentos?
35	¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de entrega?	X NO NV	22	¿Buenas prácticas de higiene del CAE?
35.1	¿Procesar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción?	139	23	¿Buenas prácticas de higiene del CAE?

(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)

(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)

(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA		SEDE REGIONAL SAN MARTÍN		CODIGO N° V. O. Y. D. -2023-SAN-Q			
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALWARMMA		MUNICIPALIDAD DE QALWARMMA					
TELÉFONO REGIONAL: 942158673		TELÉFONO NACIONAL: 942095662					
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en el acta de entrega/recibo? (Cantidad, categoría, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin alteración, 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/recibo 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	NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recibo de alimentos en señal de conformidad?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE							
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qal Warmma?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como refcos, pajaros, o humedades, escabos, cemerentas?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas, gorro y cubre zapatos)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin alteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
48	¿Los productos almacenados en el almacén tienen registro sanitario?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
49	¿Los productos almacenados en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (máximo 30 días)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, perfiles, armazones, estantes, tarimas?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos almacenados (Control Kardex)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE							
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos? Ventanas y puerta cerradas por malla.			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
57	¿La cocina se encuentra limpia, bien ventilada y protegida?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como refcos, pajaros, o humedades, escabos, cemerentas?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protector)? Cada niño trae sus utensilios en su casa.			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos? La IE tiene un gase de agua en el CEI. No hay agua.			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)			<input checked="" type="checkbox"/>	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)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas, gorro y cubre zapatos)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada higiénica de alimentos?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qal Warmma?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE							
66	¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (mínimo hora antes del inicio de las clases) y/o después de las clases?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como refcos, pajaros, o humedades, escabos, cemerentas?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
69	¿Para 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)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
70	¿Para que sirve los alimentos se usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas, gorro y cubre zapatos)?			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA

