

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° 0050-2023-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? | 1205640-IES-0456 HORACIO ZEBALLOS GAMEZ |
| 13. Cantidad de Afectados: | 183 | 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 entrevista a distanciada, por llamada telefónica, al Sr. Cicerón Ruiz Pérez, director de la IE 0456 Horacio Zeballos Gamez, código modular 1205640, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-049-2023-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° 31402, correspondiente al Periodo de Atención de 13/03/2023 al 18/04/2023, se observó que la entrega-recepción de productos se realizó para **172 usuarios**. Sin embargo, el director de la I.E, manifestó que: *“actualmente se cuenta con 183 alumnos matriculados en la Nómina de Matrícula 2023”*. Se puede evidenciar que hay un **faltante de 11 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada. (Ver Anexo 01 y 02).
- 2. 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 ni lunas”. (Ver Anexo 01)
- 3. 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 después de consumido los alimentos.

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- Gestionar de manera oportuna el incremento del número de raciones para esta institución educativa de acuerdo al número real de alumnos matriculados en la IE, de tal manera que se evite el riesgo de una posible desatención con el desayuno escolar a la población en edad escolar menos favorecida.
- 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:05)

- 1.- Anexo 001: V-049-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°31402. (01 folio)
- 3.- Anexo 003: Captura fotográfica del almacén. (01 folio)



Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional

1.- Anexo 001: V-049-2023-SAN-Q. (03 folios)

| COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEDE REGIONAL SAN MARTÍN | |
| VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALWARMIA | |
| FICHA DE VIGILANCIA | |
| MODALIDAD PRODUCTOS CONSUMIDO DENTRO DE IE | |
| Teléfono Regional: 342758973 Teléfono Nacional: 345095602 | CODIGO N° V. 049-2023-SAN-Q |
| OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALWARMIA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y VERIFICACIÓN EN SU EJECUCIÓN. INDICACIONES: El Visitador Vigilante del Comité Ciudadano aplicará esta Ficha de Vigilancia en las IE con programación regular y cuenta con proveedor que ya finalizado con el Programa Qalwarmia. El Visitador Vigilante se presentará ante el responsable del CAE, le explicará el objetivo de la vigilancia e iniciará la aplicación de la FICHA en la IE. El Visitador Vigilante debe marcar con "X" o con color AMARILLO la alternativa según se cada pregunta de la FICHA de Vigilancia. | |
| En toda la FICHA tomar en cuenta esta LEYENDA: - NV=No verificados - M=SI/No sabe, no responde - MA=No aplica | |
| (a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPANA (b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPANA | |
| (a) Vigilancia Presencial (b) Vigilancia NO Presencial | |
| 1. FECHA INICIAL de la Vigilancia: 20/03/2023 2. HORA INICIAL de la Vigilancia: 12:41 | |
| I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE): | |
| 3. CODIGO MODULAR de la IE | 0456 H |
| 4. DEPARTAMENTO: | Tarapacá |
| 5. DISTRITO: | Av. Tupac Katari C-01 |
| 6. TURNO de la IE: | (a) Escolar (b) Primaria (c) Secundaria |
| 7. NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE: | (a) Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo |
| 8. N° de ENTREGA a vigilar: | (c) Desayuno+Almuerzo+Cena |
| 9. N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: | Del: 13/03/2023 al: 16/04/2023 |
| 10. FECHA de INICIO de clases en IE según USSEL: | 17 |
| 11. IDIOMA predominantemente que usen en la IE: | 18. MODALIDAD DEL RETORNO a clases en la IE: (a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota |
| II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO: | |
| 20. ¿Quién es el Informante? | (a) Alumno (b) Alumno (c) Otro, especifique |
| 21. N° del Informante: | |
| 22. Teléfono/celular del Informante: | |
| III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE | |
| 25. ¿El CAE está conformado y/o actualizado? | SI NO NV |
| 26. ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa? | SI NO NV |
| 27. ¿Cuál forma se trabajó durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? | (a) Prácticas de alimentación saludable (b) Talleres prácticos de administración de alimentos (c) Otros: Especifique |
| (puedo marcar más de una alternativa) | |
| 28. ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos disponibles, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? | SI SIEMPRE CASI SIEMPRE A VECES NUNCA |
| 29. ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominantemente durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? | SI SIEMPRE CASI SIEMPRE A VECES NUNCA |
| 30. ¿El Monitor de Gestión Local tomó de manera conjunta medidas las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? | SI 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? | SI SIEMPRE CASI SIEMPRE A VECES NUNCA |
| IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS SPAL 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/botido de alimentos? | (a) marca NO o NV, pasa a las preguntas #1) |
| 33. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plan establecido en el contrato según contrato? | (a) SI (b) NO (c) NV (d) MA |
| 33.1) Precisa la fecha de entrega por parte del Proveedor: 03/04/2023 | |
| 34. ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (pañuelo, guantes, gorrión y cubre cabeza)? | (a) SI (b) NO (c) NV (d) MA |
| 35. ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/botido de alimentos? | (a) SI (b) NO (c) NV (d) MA |
| 35.1) Precisar el número de unidades/porciones atendidos según acta de entrega/recepción: 172 | (a) SI (b) NO (c) NV (d) MA |

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALMIARMA

SECRETARÍA DE VIGILANCIA

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

Teléfono Regional: 942138873

Teléfono Nacional: 945695602

CODIGO N° V. 049 -2023-SAN-Q

| | | SI | NO | MV | NA |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 36 | ¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en el acta de entrega/inspección (Cantidad, fecha, Presentación, Volumen, Lote)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 37 | ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 38 | ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin olores, sin fecha vencida)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 39 | ¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/inso con es igual al número de alumnos matriculados? (SI marca SI, caso a la pregunta 40) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 40 | ¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE? <i>caso de matriculados</i> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 40 | ¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/inspección de alimentos en señal de conformidad? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE | | | | | |
| 41 | ¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qal Miarma? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 42 | ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como ruidos, sonidos o humedades, establos, cementos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 43 | ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 44 | ¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 45 | ¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 46 | ¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocas/casaca y cubre cabeza)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 47 | ¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abultaduras, sin infestación, libre de infestación)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 48 | ¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 49 | ¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 50 | ¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parruchetas (arrozón), estantes, tarimas? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 51 | ¿Existe un control de entradas y salidas de productos acatando (Control Kardex)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 52 | ¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE | | | | | |
| 53 | ¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 54 | ¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 55 | ¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin (es una cocina)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 56 | ¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 57 | ¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 58 | ¿La cocina está lejos de foco de contaminación como ruidos, sonidos o humedades, establos, cementos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 59 | ¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 60 | ¿Se usa agua potable o agua segura para preparar los alimentos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 61 | ¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 62 | ¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frotar dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 63 | ¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocas/casaca y cubre cabeza)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 64 | ¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación basadas en prácticas de higiene? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 65 | ¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de revisión del Programa Qal Miarma? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 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 type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 67 | ¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 68 | ¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como ruidos, sonidos o humedades, establos, cementos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 69 | ¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frotar dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 70 | ¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocas/casaca y cubre cabeza)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVIDOR ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARIWA

ETIQUETA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° V. 0 1 1 0 2023-SAN-Q

Teléfono Regional: 942 158973
Teléfono Nacional: 94599562

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE | SI | NO | NV | NA |
| 71 ¿La distribución de alimentos se realizó en la IE? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 72 ¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca, mascarilla y cubre cabeza)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 73 ¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca, mascarilla y cubre cabeza)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE | SI | NO | NV | NA |
| 74 ¿Donde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa? → | (a) En el Aula | (b) En el Comedor | (c) En el Pabellón | (d) Otro lugar. Precise |
| 75 ¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 76 ¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de contaminación como rellenos sanitarios o huertos, establos, perronerías? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 77 ¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comer toda la ración ofrecida)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 78 ¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 79 ¿Algun miembro del CAE vio durante esta presente durante el consumo de los alimentos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 80 ¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 81 TRANSPARENCIA | SI | NO | NV | NA |
| 81.1 ¿Es accesible (sus instalaciones) la información que brinda el Membro del CAE? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 81.2 ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Membro del CAE? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 81.3 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Membro del CAE? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 82 NEUTRALIDAD (Imparcialidad) | SI | NO | NV | NA |
| 82.1 ¿Algun operador del programa no miembro del CAE no servidor público pudo apelar a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Wariwa? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 82.2 ¿Algun operador del programa no miembro del CAE no servidor público pudo apelar a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Wariwa? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 82.3 ¿Algun operador del programa no miembro del CAE no servidor público pudo asistir a reunión/mi de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Wariwa? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

83 OBSERVACIONES (o dificultades)

84 RECOMENDACIONES

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 85 FECHA FINAL de la entrevista: | 20/03/2023 | 86 HORA FINAL de la entrevista: | 12:58 |
| DATOS DEL INTERVISTADO O AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA EJECUCIÓN DE LA FECHA 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 INFORMACION | |
| Firma | | Firma | |
| DNI | 01013940 | DNI | |
| Nombre y Apellido | Quispe Torres, Luis | Nombre y Apellido | |
| Cargo | Director | Cargo | |
| Correo electrónico | luis@qaliwariwa.gob.pe | Correo electrónico | |
| Teléfono | 942 158973 | Teléfono | |

2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N° 31402. (01 folio)

Programa Nacional de Alimentación Escolar Q&A Worms

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 31402 - [COPIA CAE]

| | | | | | |
|-------------------------------------------|--|------------------------|--|------------------------|--|
| N° DE CONTRATO | | N° ÚNICA DE REGISTRO | | N° ÚNICA DE REGISTRO | |
| DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA | | N° ÚNICA DE REGISTRO | | T001-444 | |
| NOMBRE: | | NOMBRE: | | NOMBRE: | |
| DÓNDE MODULAR: | | DÓNDE MODULAR: | | DÓNDE MODULAR: | |
| NIVEL: | | NIVEL: | | NIVEL: | |
| PROVINCIA: | | PROVINCIA: | | PROVINCIA: | |
| CENTRO POBLADO: | | CENTRO POBLADO: | | CENTRO POBLADO: | |
| DATOS DEL PROVEEDOR | | DATOS DEL PROVEEDOR | | DATOS DEL PROVEEDOR | |
| NOMBRE / RAZÓN SOCIAL: | | NOMBRE / RAZÓN SOCIAL: | | NOMBRE / RAZÓN SOCIAL: | |
| DIRECCIÓN: | | DIRECCIÓN: | | DIRECCIÓN: | |
| RUBRO: | | RUBRO: | | RUBRO: | |
| MOS DE ENTREGA: | | MOS DE ENTREGA: | | MOS DE ENTREGA: | |
| FORMA DE ATENCIÓN: | | FORMA DE ATENCIÓN: | | FORMA DE ATENCIÓN: | |
| PERÍODO DE ATENCIÓN: | | PERÍODO DE ATENCIÓN: | | PERÍODO DE ATENCIÓN: | |
| DÍAS DE ATENCIÓN: | | DÍAS DE ATENCIÓN: | | DÍAS DE ATENCIÓN: | |

| TIPO DE RACIÓN | NIVEL BÁSICO | | | NIVEL PRIMARIA | | | NIVEL SECUNDARIA | | | TOTAL DE RACIONES | TOTAL VALOR |
|-------------------|----------------|-------------|-----------|----------------|-------------|-----------|------------------|-------------|-----------|-------------------|-------------|
| | Nº DE USUARIOS | P.E. RACIÓN | SUB-TOTAL | Nº DE USUARIOS | P.E. RACIÓN | SUB-TOTAL | Nº DE USUARIOS | P.E. RACIÓN | SUB-TOTAL | | |
| ESTADO DE ENTREGA | | | | | | | | | | | |

| Nº | DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | UNIDAD | PRECIO | VALOR | OTROS DATOS |
|-----|-------------------------|--------|--------|-------|-------------|
| 1 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 2 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 3 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 4 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 5 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 6 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 7 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 8 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 9 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 10 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 11 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 12 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 13 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 14 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 15 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 16 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 17 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 18 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 19 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 20 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 21 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 22 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 23 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 24 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 25 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 26 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 27 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 28 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 29 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 30 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 31 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 32 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 33 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 34 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 35 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 36 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 37 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 38 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 39 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 40 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 41 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 42 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 43 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 44 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 45 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 46 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 47 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 48 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 49 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 50 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 51 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 52 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 53 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 54 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 55 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 56 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 57 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 58 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 59 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 60 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 61 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 62 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 63 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 64 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 65 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 66 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 67 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 68 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 69 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 70 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 71 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 72 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 73 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 74 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 75 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 76 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 77 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 78 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 79 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 80 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 81 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 82 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 83 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 84 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 85 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 86 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 87 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 88 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 89 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 90 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 91 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 92 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 93 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 94 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 95 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 96 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 97 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 98 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 99 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 100 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 101 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 102 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 103 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 104 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 105 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 106 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 107 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 108 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 109 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 110 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 111 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 112 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 113 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 114 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 115 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 116 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 117 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 118 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 119 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 120 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 121 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 122 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 123 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 124 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 125 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 126 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 127 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 128 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 129 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 130 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 131 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 132 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 133 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 134 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 135 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 136 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 137 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 138 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 139 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 140 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 141 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 142 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 143 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 144 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 145 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 146 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 147 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 148 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 149 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 150 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 151 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 152 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 153 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 154 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 155 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 156 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 157 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 158 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 159 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 160 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 161 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 162 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 163 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 164 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 165 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 166 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 167 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 168 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 169 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 170 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 171 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 172 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 173 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 174 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 175 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 176 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 177 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 178 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 179 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 180 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 181 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 182 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 183 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 184 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 185 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 186 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 187 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 188 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 189 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 190 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 191 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 192 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 193 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 194 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 195 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 196 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 197 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 198 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 199 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 200 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 201 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 202 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 203 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 204 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 205 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 206 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 207 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 208 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 209 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 210 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 211 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 212 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 213 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 214 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 215 | ALMIDÓN | kg | 0.500 | 500 | |
| 216 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 217 | ARROZ | kg | 1.200 | 1.200 | |
| 218 | MAÍZ | kg | 1.000 | 1.000 | |
| 219 | LECHE | litros | 0.800 | 800 | |
| 220 | ACEITE | litros | 1.500 | 1.500 | |
| 221 | | | | | |