

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL APURIMAC**

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Apurímac, 10 de mayo de 2023

OFICIO N° 0034-2023-CTVC/APURIMAC

Señora

ROCIO VARGAS GONZALEZ

Jefe Unidad Territorial-Apurímac (e)

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Presente. -

Asunto : Se ALERTA catorce (14) 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 CASOS¹:

- CASO N° 0051-2023-CTVC/APU - CASO N° 0052-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0053-2023-CTVC/APU - CASO N° 0054-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0055-2023-CTVC/APU - CASO N° 0056-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0057-2023-CTVC/APU - CASO N° 0058-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0059-2023-CTVC/APU - CASO N° 0060-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0061-2023-CTVC/APU - CASO N° 0062-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0063-2023-CTVC/APU - CASO N° 0064-2023-CTVC/APU

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

A la espera de su pronta atención, quedo de Usted

Atentamente,

.....
Guerson Yovani Paliza Pinto
Responsable Regional

¹ 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

Teléfono Abancay: 942160032 Teléfono Nacional: 994432338		CASO	N° 0054-2023-CTVC/APU	
PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA		1. FECHA DE REGISTRO:	04/05/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:				
2. APELLIDOS NOMBRES:	CHACON DELGADO YUDY		3. NÚMERO-DNI:	44523759
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA		5. CARGO:	RESPONSABLE DE CAMPO
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO			6. FECHA DE OCURRENCIA:	24/03/2023
7. DEPARTAMENTO:	APURÍMAC	8. PROVINCIA:	ANDAHUAYLAS	
9. DISTRITO:	PACUCHA	10. CCPP/DIRECCIÓN:	AV. LA CULTURA SN	
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?	0404459-IEI-35	
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	71	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	02 Puntos Críticos	
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):				

Durante las acciones de veeduría realizadas se evidenció el punto crítico descrito a continuación:

- 1. PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE.** La entrevistada representante del CAE Prof. Katherina Quijano Acuña, asegura que a la fecha de entrevista no ha recibido alguna capacitación o asistencia de parte del Programa Social, en cualquiera de sus modalidades (presencial y/o virtual).
En tanto el Decreto Supremo 000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, establecen en el punto 5.1.2.1. Recepción de alimentos. Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por la(s)/lo(s) integrante/s de los CAE o a quien delegue la/el presidenta/e del Comité de Alimentación Escolar, **quienes previamente han participado de las capacitaciones sobre la prestación del servicio alimentario.** Asimismo, deben contar con buena salud y cumplir con la aplicación de las BPM. La directiva RDE N° D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE que aprueba el "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.
- 2. PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA:** Durante la veeduría también se pudo evidenciar que las personas que preparan los alimentos no usan la indumentaria completa, pudiendo ocasionar contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de

las/los usuarias/os; además dicha situación contraviene lo establecido por el programa Qali Warma en su directiva RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” **5.1.2.3. Preparación de alimentos** **viii. Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.**

- 3. PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA:** Se consultó a la persona que prepara los alimentos sobre si habían recibido capacitación sobre buenas prácticas de manipulación, higiene, preparación balanceada, indicando que a la fecha no habían recibido ningún tipo de capacitación.

En tanto el Decreto Supremo 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”, establecen en el punto 5.1.2.3. Preparación de alimentos, RDE N° D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE “Protocolo para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” VIII. Disposiciones Generales 8.1.1. **El PNAEQW, realiza el fortalecimiento de capacidades a los equipos técnicos y actores vinculados en la prestación del servicio alimentario**, durante el servicio alimentario regular y en situaciones de emergencia.

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

En el Marco de los lineamientos técnicos de la Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario del PNAEQW aprobado con la D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE y normativas vigentes del programa, se sugiere lo siguiente:

- a) Verificar el caso a la brevedad e informar las acciones implementadas y destinadas a la solución del hecho alertado en el presente caso, en relación a los Principios y estándares ofrecidos por el PNAEQW.

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

1. Anexo 01: Ficha de vigilancia N°066-2023-APU-Q
2. Anexo 02: Ilustración fotográfica



Yudy Chacón Delgado
Responsable de Campo

ANEXO 01: FICHA DE VIGILANCIA N°066-2023-APU-Q

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA SEDE REGIONAL APURIMAC VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA			
Teléfono Regional:	942160032	FICHA DE VIGILANCIA	CODIGO N°: V-066-2023-APU-Q
Teléfono Nacional:	994432338	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
<p>OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN.</p> <p>INDICACIONES: El Veedor/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplicará esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y cuenta con proveedor que ya firmó contrato con el Programa Qali Warma. El Veedor/Vigilante se presentará ante 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>En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- NV=No verificó 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:	2	HORA INICIAL de la Vigilancia:
	24/03/23		09:42
I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):			
3	CODIGO MODULAR de la IE	4	NOMBRE de la IE
	0404459		35
5	DEPARTAMENTO:	6	PROVINCIA:
	Apurimac		Andahuaylas
7	DISTRITO:	8	CCPP/Barrio/Dirección del Usuario:
	Puccha		En la cultura s/n
9	TURNO de la IE:	10	NIVEL de la IE:
	<input checked="" type="checkbox"/> Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde		<input checked="" type="checkbox"/> Inicial (b) Primaria (c) Secundaria
11	NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	12	TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE:
	Katharina Quiseno Acuña		<input checked="" type="checkbox"/> Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena
13	N° de ENTREGA a vigilar:	14	PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega
	01		Del: 12/03/23 al: 18/03/23
15	N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	16	N° de ESTUDIANTES matriculados en nominal IE
	71		71
17	FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	18	MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:
	13/03/23		<input checked="" type="checkbox"/> Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
19	IDIOMA predominante que usan en la IE:		
	<input checked="" type="checkbox"/> Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describa:		
II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:			
20	¿Quién es el Informante?	21	Apellidos y nombres del Informante:
	<input checked="" type="checkbox"/> Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local		
21	N° DNI del Informante:	22	Correo Electrónico del Informante:
	46059571		
23	Teléfono/celular del Informante:	24	
	916522622		
III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE			
25	¿El CAE está conformado y/o actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/> NO NV <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NV Si marca NO o NV, pase a la pregunta 22 y siguientes	
26	¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NV	
27	¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (puede marcar más de una alternativa)	(a) Prácticas de alimentación saludable	(b) Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos
		(c) Buenas prácticas de manipulación de alimentos	(d) Manejo de residuos sólidos
		(e) Etapas de la prestación del servicio alimentario	(f) Funciones del CAE
		(g) Buenas prácticas de higiene de alimentos	(h) Otro, Especifique:
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
IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BPAL y LAS BPM			
A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE (Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)			
32	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	<input checked="" type="checkbox"/> NO NV NA	
33	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?	<input checked="" type="checkbox"/> NO NV NA	
33.1	Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor		
	02/03/23		
34	¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> NO NV NA	

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

CODIGO N° _____

Teléfono Regional: 942160032		MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE		SI	NO	NV	NA
Teléfono Nacional: 994432338				<i>(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)</i>			
				<i>(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)</i>			
35	¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?			<input checked="" type="checkbox"/>			
35.1	Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción	71		<input checked="" type="checkbox"/>			
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario ?			<input checked="" type="checkbox"/>			
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
39	¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados ?			<input checked="" type="checkbox"/>			
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?			<input checked="" type="checkbox"/>			
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?			<input checked="" 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 Qali Warma?			<input checked="" type="checkbox"/>			
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?			<input checked="" type="checkbox"/>			
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?			<input checked="" type="checkbox"/>			
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado ?			<input checked="" type="checkbox"/>			
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?			<input checked="" type="checkbox"/>			
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario ?			<input checked="" type="checkbox"/>			
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas (armazon), estantes, tarimas?			<input checked="" type="checkbox"/>			
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?			<input checked="" type="checkbox"/>			
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE							
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?			<input checked="" type="checkbox"/>			
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?			<input checked="" type="checkbox"/>			
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?			<input checked="" type="checkbox"/>			
57	¿La cocina se encuentra limpia , para evitar la contaminación?			<input checked="" type="checkbox"/>			
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?			<input checked="" type="checkbox"/>			
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
60	¿Se usa agua potable o agua segura , para preparar los alimentos?			<input checked="" type="checkbox"/>			
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada ? (ver programación de menús)			<input checked="" type="checkbox"/>			
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"/>			
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?			<input checked="" type="checkbox"/>			
65	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?			<input checked="" type="checkbox"/>			
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?			<input checked="" type="checkbox"/>			
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE							
66	¿Se cumple el horario establecido para el servido de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?			<input checked="" type="checkbox"/>			
67	¿El lugar de servido de alimentos se encuentra limpio , para evitar la contaminación?			<input checked="" type="checkbox"/>			
68	¿El lugar de servido de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?			<input checked="" type="checkbox"/>			
69	¿Persona 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"/>			

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

Teléfono Regional: 942160032
Teléfono Nacional: 994432338

FICHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° V-066-2023-APU-9

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

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.

En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: → NV=No verificado NS/NR=No sabe, no responde NA=No aplica

FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA (b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA
 Vigilancia Presencial (b) Vigilancia NO Presencial

1 FECHA INICIAL de la Vigilancia: 24/03/23 2 HORA INICIAL de la Vigilancia: 09:42

I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):

3 CODIGO MODULAR de la IE: 040459 4 NOMBRE de la IE: 35
5 DEPARTAMENTO: Apurímac 6 PROVINCIA: Andahuaylas
7 DISTRITO: Pacucha 8 CCPP/Barrio/Dirección del Usuario: Av. la cultura s/n
9 TURNO de la IE: Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde 10 NIVEL de la IE: Inicial (b) Primaria (c) Secundaria
11 NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE: Katherine Quisno Peña 12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena
13 N° de ENTREGA a vigilar: 01 14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega: Del: 12/03/23 al: 18/04/23
15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: 71 16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE: 71
17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL: 13/03/23 18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
19 IDIOMA predominante que usan en la IE: Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describa:

II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:

20 ¿Quién es el Informante? Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local
21 N° DNI del Informante: 46059571 22 Apellidos y nombres del Informante:
23 Teléfono/celular del Informante: 916522622 24 Correo Electrónico del Informante:

III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE

25 ¿El CAE está conformado y/o actualizado? NO NV

26 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa? SI 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)

(a) Prácticas de alimentación saludable	(b) Buenas prácticas de almacenamiento de alm.	(c) Buenas prácticas de manipulación de aliment.	NV	NA
(d) Buenas prácticas de higiene de alimen	(e) Etapas de la prestación del servicio alimentari	(f) Manejo de residuos sólidos.		
(g) Funciones del CAE	(h) Otro Especifique:	(i)		

28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitacione 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

IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BPAL Y LAS BPM

A) **SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE** (Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)

32 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención? SI NO NV NA

33 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato? SI NO NV NA

33.1 Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor: 02/03/23

34 ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)? SI NO NV NA

ANEXO 02: ILUSTRACIÓN FOTOGRÁFICA DE PERSONA RESPÓNSABLE DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

