

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

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

Ayacucho, 12 de mayo de 2023

**OFICIO N° 079-2023-CTVC/AYACUCHO**

Señora:

**Neri Sosa Cabezas**

Jefa de la Unidad Territorial – Ayacucho

Programa Nacional de Alimentación Escolar – QALI WARMA

Ayacucho.-

**Asunto: Se ALERTA SIETE (07) 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 el (los) siguiente (s) CASO(S)<sup>1</sup>:

- CASO N° 055-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 056-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 057-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 058-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 059-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 060-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 061-2023-CTVC/AYA

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,

  
  
**Luis Cancho Cuba**  
Responsable Regional

<sup>1</sup> Para efectos de la atención del CASO alertado, el Comité entiende que un **Caso Resuelto** es aquel que el Programa le ha comunicado - por escrito -, manifestando:

- 1) Una conclusión sobre el CASO Alertado; precisando si tiene la CONDICIÓN de: **FUNDADO** o **INFUNDADO**.
- 2) Si el CASO Alertado es FUNDADO, es necesario precisar la medida correctiva implementada o la medida a implementar y el plazo previsto.
- 3) Si el CASO Alertado es INFUNDADO, es necesario precisar las razones en las cuales sustenta esta decisión.
- 4) Si el CASO Alertado corresponde a dos o más personas afectadas, es necesario individualizar la CONDICIÓN y proceder de acuerdo a los numerales 2 o 3, según corresponda.

El Comité publica en su página web todos los casos alertados al programa, así como las respuestas recibidas

## COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Telf. U.T. AYACUCHO: 942155687 Telf. SEDE LIMA: 942160511		CASO		N° 058-2023-CTVC/AYA	
PROGRAMA SOCIAL:		QALI WARMA		1. FECHA DE REGISTRO: 29/03/2023	
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:</b>					
2. APELLIDOS NOMBRES:		QUISPE QUISPE ROSMERY ARIANA		3. NÚMERO-DNI: 7249319	
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN		COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA		5. CARGO: SECRETARIA	
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO				6. FECHA DE OCURRENCIA: 29/03/2023	
7. DEPARTAMENTO:		AYACUCHO		8. PROVINCIA: SUCRE	
9. DISTRITO:		MORCOLLA		10. CCPP/DIRECCIÓN: JR AYACUCHO S/N	
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA		PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA		12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA? 0211417-IEP-24092	
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:		44 Usuarios		14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS: 03 Puntos Críticos	
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):</b>					

Con el acompañamiento del señor Luis Cancho Cuba, miembro del equipo técnico del Comité, se recogió la Ficha de Vigilancia V-101-2023-AYA-Q con la cual se realizó la visita y la entrevista al señor Eugenio Leonardo Ccoyllo Ledezma, miembro del Comité de Alimentación Escolar, quien refirió lo siguiente:

1. **PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE.** Durante la entrevista al señor Eugenio Leonardo Ccoyllo Ledezma, docente de la institución educativa, manifestó que hasta el día de la visita aún no habrían recibido capacitación o asistencia técnica por parte del programa sobre las características del servicio en el presente año. Lo expresado contradice a lo señalado en el numeral 5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS de la RDE 187-2023/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” que entre sus puntos señala que la etapa de la Recepción de alimentos comprende a los productos lo reciba los integrantes de los CAE o a quien delegue el presidente del CAE, quienes previamente han participado de las capacitaciones sobre la prestación del servicio alimentario, precisar que la recepción de los productos es la primera etapa de todo el servicio. Además este aspecto se encuentra considerado mediante la RDE 201-2021-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”; y que este factor garantizará la resolución de dudas sobre las características del servicio y el adecuado servicio, considerando que luego de tres años el programa viene promoviendo el retorno a la preparación de los alimentos en las instituciones. **(Ver Ficha de Vigilancia).**
  
2. **NO COINCIDE MENU DEL DIA CON RECETA PROGRAMADA.** Se pudo observar en el registro Kardex de los días previos al día de la visita que la cantidad o dosificación de los productos utilizados no corresponden a la cantidad que se debe usar de acuerdo a la programación del menú que entregó el programa; este es el caso del producto leche evaporada que se venía usando cuatro (04) tarros cuando el menú indica que corresponde diez (10) tarros, es decir, se utilizó menos de la mitad de lo previsto. Lo observado contraviene a lo dispuesto por Qali Warma en el literal x. del numeral 5.1.2.3. *Preparación de alimentos* de la RDE 187-2023/PNAEQW-DE que señala “Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número

de las/los usuarias/os asistentes en la IE"; lo encontrado no permitiría que los usuarios accedan a la dosificación que el programa establece. (Ver Ficha de Vigilancia y ver Anexo 01 y 02).

3. **LUGAR DE CONSUMO DE ALIMENTOS ESTA CERCA A FOCO DE CONTAMINACION.** Finalmente se pudo apreciar que el espacio destinado para el consumo de los alimentos (comedor) tenía presencia de elementos contaminantes, como es el caso de leña, contenedores, paja en una mantada, herramientas, entre otros. Lo observado contraviene a lo señalado en el literal *vii.* del numeral 5.1.2.6. *Consumo de alimentos* de la RDE 187-2023/PNAEQW-DE que menciona *Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 5, 7 y 8 del presente documento que se encuentra relacionado a la limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos*" estos anexos están relacionados específicamente a la limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos. **Ver Ficha de Vigilancia y ver Anexo 03).**

Cabe resaltar que la entrevista se realizó con el señor Eugenio Leonardo Ccoyllo Ledezma con DNI N° 28805168, en su calidad de miembro del CAE y docente de la institución educativa.

#### IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- El programa Qali Warma garantice lo dispuesto en la 187-2023/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*" y RDE 201-2021-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*".
- El programa Qali Warma brinde capacitación y asistencia técnica del servicio a los actores involucrados en el servicio, a fin de garantizar la adecuada atención de los usuarios.
- El programa Qali Warma oriente a los miembros del CAE la importancia de que se cumpla con el menú y dosificación en el preparado de los alimentos.
- El programa Qali Warma oriente a los miembros del CAE la importancia de la limpieza y desinfección del área de consumo de los alimentos.

#### V. ANEXOS: (Total de páginas/folios: 05)

**Ficha de Vigilancia V-101-2023-AYA-Q.** (03 folios).

**Anexo 01:** Vista de Kardex de la institución. (01 folio).

**Anexo 02:** Vista de la programación del menú entregado por Qali Warma. (01 folio).

**Anexo 03:** Vista del espacio para el consumo de los alimentos. (00 folio).

.....  
Luis Cancho Cuba  
Responsable Regional



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

Teléfono Regional:	942155687	FICHA DE VIGILANCIA	CODIGO N° V-101-2023-DYA-Q
Teléfono Nacional:	942160511	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	

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; lo 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 verifiqué NS/NR=No sabe, no responde NA=No aplica

<input checked="" type="checkbox"/> FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA	(b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA
(a) Vigilancia Presencial	(b) Vigilancia NO Presencial
1 FECHA INICIAL de la Vigilancia:	29 / 03 / 2023
2 HORA INICIAL de la Vigilancia:	08:40

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

3 CODIGO MODULAR de la IE	0211417	4 NOMBRE de la IE	24092
5 DEPARTAMENTO:	Ayacucho	6 PROVINCIA:	Sucre
7 DISTRITO:	Murcillo	8 CCPP/Barrio/Dirección del Usuario:	Jr. Ayacucho S/N
9 TURNO de la IE:	(a) Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde	10 NIVEL de la IE:	(a) Inicial (b) Primaria (c) Secundaria
11 NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	Paulina Huamani Pinedo	12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE:	(a) Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena
13 N° de ENTREGA a vigilar:	1004	14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega	Del: 13/03/2023 al: 10/04/2023
15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	44	16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE	No tienen ese detalle x no tiene
17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	13/03/2023	18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:	(a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
19 IDIOMA predominante que usan en la IE:	(a) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describe:		

**II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:**

20 ¿Quién es el informante?	(a) Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local
21 N° DNI del Informante:	28805168
22 Apellidos y nombres del Informante:	Cecylia Ledezma Eugenia Leonard
23 Teléfono/celular del Informante:	953080277
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?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
26 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes
27 ¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (puede marcar más de una alternativa)	(a) Prácticas de alimentación saludable (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos (c) Buenas prácticas de manipulación de alimentos (d) Buenas prácticas de higiene de alimentos (e) Etapas de la prestación del servicio alimentario (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 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**

<b>A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>					
32 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 4f)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	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"/> SI	NO	NV	NA
33.1 Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor:	07 / 03 / 2023				
34 ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	NO	NV	NA

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

Teléfono Regional:	942155687	<b>FICHA DE VIGILANCIA</b>	CODIGO N° <u>V-101-2023-0VA-C</u>
Teléfono Nacional:	942160511	<b>MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE</b>	
35	¿El CAE cuenta con <b>acta de entrega/recepción</b> de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención? <small>(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)</small>	SI	NO NV NA
35.1	Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción <span style="float: right; margin-right: 50px;">44</span> <small>(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)</small>	SI	NO NV NA
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?	SI	NO NV NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con <b>registro sanitario</b> ?	SI	NO NV NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en <b>buen estado</b> (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	SI	NO NV NA
39	¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados? <small>(Si marca SI, pase a la pregunta 40)</small>	SI	NO NV NA
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?	SI	NO NV NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?	SI	NO NV NA
<b>B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>			
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qali Warma?	SI	NO NV NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	NO NV NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?	SI	NO NV NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?	SI	NO NV NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	SI	NO NV NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa <b>indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO NV NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en <b>buen estado</b> (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?	SI	NO NV NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen <b>registro sanitario</b> ?	SI	NO NV NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen <b>fecha de vencimiento vigente</b> (mínima: 30 días)?	SI	NO NV NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre <b>mesas, parihuelas</b> (armazon), estantes, tarimas?	SI	NO NV NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado ( <b>Control Kardex</b> )?	SI	NO NV NA
52	¿El CAE <b>gestiona y verifica</b> el funcionamiento del almacén en la IE?	SI	NO NV NA
<b>C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>			
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?	SI	NO NV NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?	SI	NO NV NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es <b>exclusivo</b> para este fin? (es una cocina)?	SI	NO NV NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	SI	NO NV NA
57	¿La cocina se encuentra <b>limpia</b> , para evitar la contaminación?	SI	NO NV NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	NO NV NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	SI	NO NV NA
60	¿Se usa <b>agua potable</b> o <b>agua segura</b> , para preparar los alimentos?	SI	NO NV NA
61	¿El menú del día corresponde a la <b>receta programada</b> ? (ver programación de menús)	SI	NO NV NA
62	¿Persona que prepara los alimentos <b>se lava las manos</b> correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	SI	NO NV NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa <b>indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO NV NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido <b>capacitación</b> sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?	SI	NO NV NA
65	¿El CAE <b>supervisa y verifica</b> la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?	SI	NO NV NA
<b>D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>			
66	¿Se cumple el horario establecido para el <b>servido</b> de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?	SI	NO NV NA
67	¿El lugar de servido de alimentos se encuentra <b>limpio</b> , para evitar la contaminación?	SI	NO NV NA
68	¿El lugar de servido de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	NO NV NA

**COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
SEDE REGIONAL AYACUCHO  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIMARMA**

Teléfono Regional:	942155687	FICHA DE VIGILANCIA		codigo n° V-101-2023-AYA-C		
Teléfono Nacional:	942160511	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE				
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)?	SI	NO	NV	NA	
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	NV	NA	
<b>E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE</b>						
71	¿La distribución de alimentos se realizó en la IE?	SI	NO	NV	NA	
72	¿Persona que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	SI	NO	NV	NA	
73	¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	NV	NA	
<b>D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE</b>						
74	¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa?-->	(a) En el Aula	<input checked="" type="checkbox"/> En el Comedor	(c) En el Paño	(d) Otro lugar. Precise:	
75	¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado?	SI	NO	NV	NA	
76	¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA	
77	¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)?	SI	NO	NV	NA	
78	¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal?	SI	NO	NV	NA	
79	¿Algún miembro del CAE y/o docente esta presente durante el consumo de los alimentos?	SI	NO	NV	NA	
80	¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos?	SI	NO	NV	NA	
<b>V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>						
81	<b>TRANSPARENCIA</b>	81.1	¿Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?	SI	NO	NV
		81.2	¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?	SI	NO	NV
		81.3	¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?	SI	NO	NV
82	<b>NEUTRALIDAD (Imparcialidad)</b>	82.1	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió dinero, regalos o favores a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?	SI	NO	NV
		82.2	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió apoyo/voto a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?	SI	NO	NV
		82.3	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reunión/miñ de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?	SI	NO	NV
83	<b>OBSERVACIONES (o dificultades)</b>	El día de hoy me se prepararon los alimentos por consenso con las PFFF por participar en una manifestación u la UGEL por falta de docente. Muestra fuerte que tuviera problema con la distribución por falta de capacitación y que el menú recién fue entregado				
84	<b>RECOMENDACIONES</b>					
85	<b>FECHA FINAL de la entrevista:</b>	29 / 03 / 2023	86	<b>HORA FINAL de la entrevista:</b>	09:22	
DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA		DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE		DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN		
Firma		Firma		Firma		
DNI	18205163	DNI	37493147	DNI		
Nombres y Apellidos	Yusnel P. Acosta Salazar	Nombres y Apellidos	QUISPE GUSPE GUSPE	Nombres y Apellidos	LUIS CANCHO CUBA	
Cargo	Padre	Cargo	SECRETARÍA	Cargo	Responsable Regional - Equipo Técnico - Apoyo	
Correo electrónico	yusnel.acosta@red.mec.edu.pe	Correo electrónico		Correo electrónico	COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	
Teléfono	952000249	Teléfono	980570732	Teléfono		

# ANEXOS

Anexo N° 01 Vista del Kardex de los días previos a la visita, en el cual se observa que se utiliza menos de la cantidad que correspondía por cada preparación.

Viernes 18-03-2022 (Desayuno y almuerzo)

3 litros de leche

6 litros de aceite

5 unidades de pan

1 kilo de azúcar

3 kg. de arroz

2 hojuelos de Kiviwa

1 kg. de azúcar

40 pedacitos de queso

Sábado 19-03-22 (Desayuno y almuerzo)

3 kg. de lentejas

4 kg. de arroz

5 litros de aceite de palma

3 hojuelos de Kiviwa de queso

4 litros de leche

1 kg. de azúcar

1 chocolate

40 pedacitos de queso

Martes 21-03-2022

Desayuno

4 litros de leche

1 chocolate

1 kg. azúcar

3 hojuelos de Kiviwa

Almuerzo

4 papa cocida 250gr.

4 kg. arroz 2 1/2 kg. fideos tallarin

6 conservas de carne

Miércoles 22-03-2022

Desayuno

2 hojuelos de queso

4 litros de leche

1 chocolate

1 kg. azúcar

Almuerzo

6 kg. de haba de 250gr.

2 litros de leche

4 kg. arroz

1 litro de aceite

Jueves 23-03-2022

Desayuno

2 hojuelos de Kiviwa

4 litros de leche

1 kg. azúcar

1 chocolate

+ arroz

Almuerzo

5 kg. arroz

1 litro de aceite

6 litros de aceite de palma

Viernes 24-03-2022

Desayuno

4 litros de leche

1 kilo de azúcar

1 chocolate

2 hojuelos

Almuerzo

3 kg. de lentejas

4 kg. de arroz

6 conservas de carne

**Anexo N° 02** Vista del menú y dosificación remitida por el programa, aquí se observa que la cantidad correcta para el producto leche evaporada es de 10 unidades y no 04 unidades.

TABLA DE DOSIFICACIONES MENÚ (UNIDADES) - UNIDADES DE DOSIFICACION									
ORDEN DE SERVICIO	DESCRIPCION DE SERVICIO	DESCRIPCION DE SERVICIO	RECETA	REGULAR	AREA	FECHA	UNIDADES DE SERVICIO	UNIDADES DE SERVICIO	UNIDADES DE SERVICIO
001	LACTO (1) - HAMBURGUESA (1) - PASTEL (1) - GELATO (1)	LECHE EVAPORADA	10	0.4	10	1000	10	10	10
		...	...	...	...	...	...	...	...
		...	...	...	...	...	...	...	...
		...	...	...	...	...	...	...	...
002	LACTO (1) - HAMBURGUESA (1) - PASTEL (1) - GELATO (1)	LECHE EVAPORADA	10	0.4	10	1000	10	10	10
		...	...	...	...	...	...	...	...
		...	...	...	...	...	...	...	...
		...	...	...	...	...	...	...	...
003	LACTO (1) - HAMBURGUESA (1) - PASTEL (1) - GELATO (1)	LECHE EVAPORADA	10	0.4	10	1000	10	10	10
		...	...	...	...	...	...	...	...
		...	...	...	...	...	...	...	...
		...	...	...	...	...	...	...	...

**Anexo N° 03** Vista del espacio de consumo de alimentos, en el cual se observa presencia de elementos contaminantes para el momento del consumo de los alimentos.

