

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL AMAZONAS BAGUA**

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

Chachapoyas, 06 de julio del 2023

OFICIO N°073-2023-CTVC/AMAZONAS BAGUA

Señor:

GUILLERMO GUSTAVO BAUTISTA VELÁSQUEZ

Jefe de la Unidad Territorial – Amazonas

Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma

Ciudad.-

Asunto: Se ALERTA dos (02) CASOS

De mi especial 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 casos. ¹

- **CASO N° 058-2023-CTVC/BAG** - **CASO N° 059-2023-CTVC/BAG**

mito sugerirle que se realice la verificación de estos casos y, concluido su procedimiento, le solicito sirva comunicar el resultado de la misma.

A la espera de su pronta atención, quedo de usted.

Atentamente,



Ing. NANSY M. OCLOCHO MINCHÁN
RESPONSABLE REGIONAL DEL COMITÉ DE
TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
AMAZONAS - BAGUA

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; precisando si tiene 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.

Jr. Santo Domingo N°604-2do Piso-Chachapoyas-Amazonas
(Local de la Mesa de Concertación Para la Lucha Contra la Pobreza)

Celular:942157610

correo electrónico: mesadepartes.ctvcperu@gmail.com / amazonas.1rrctvcperu@gmail.com

<http://www.ctvcperu.org.pe>

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Teléfono de Bagua: 942157610
Teléfono Nacional: 942160511

CASO

N° 059-2023-CTVC/BAG

PROGRAMA SOCIAL:	QALIWARMA	1. FECHA DE REGISTRO:	14/06/2023
-------------------------	------------------	------------------------------	-------------------

I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:

2. APELLIDOS NOMBRES:	VILCHEZ SAUCEDO NILCIA MARGOT	3. NÚMERO-DNI:	43916888
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA DE SAN MIGUEL DE PORO PORO	5. CARGO:	PRESIDENTE

II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO

6. FECHA DE OCURRENCIA:		14/06/2023	
7. DEPARTAMENTO:	AMAZONAS	8. PROVINCIA:	LUYA
9. DISTRITO:	PISUQUIA	10. CCPP/DIRECCIÓN:	SAN MIGUEL DE PORO PORO
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?	0708719-IEI-252
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	40	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	09

III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):

El **14/06/2023**, los integrantes del CLTVC de San Miguel de Poro Poro en acompañamiento del ET del CTVC se visitó la **IEI-252**, con código Modular **0708719**, para realizar la vigilancia a la prestación del servicio alimentario del PNAEQW, mediante la ficha de vigilancia **V-095-2023-BAG-Q** en donde se detectaron 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 las acciones de vigilancia la presidente del CLTVC, pudo constatar que según el acta de entrega y recepción de alimentos N° 145038, de fecha 19/05/2023, la cantidad de raciones recibidas para el presente año consta de 39; sin embargo, por información de la presidente del CAE indicó que cuenta con 40 niños matriculados por lo existe un déficit de 1 raciones. Esta situación estaría afectando la RDE D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE **(Ver ficha de vigilancia)**
- 2. CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN):** Durante la vigilancia, se constató que en el almacén no están utilizando el Kardex, documento indispensable para realizar un control de los ingresos y salida de alimentos. Este hecho podría contravenir a los dispuesto en la y la RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE **(ver ficha de vigilancia) (Ver ficha de vigilancia)**
- 3. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES:** Durante las acciones de vigilancia los integrantes del CLTVC de San Miguel observaron que el lugar donde se preparan los alimentos no cuenta con cielo raso lo que permite el ingreso del polvo contaminando la preparación de los alimentos, los utensilios y menaje utilizados para la preparación de los mimos y podría permitir el ingreso de insectos y animales. Este hecho podría contravenir a los dispuesto en la y la RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE **(Ver ficha de vigilancia y anexos 2 y 3)**
- 4. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA LIMPIO:** Durante las acciones de vigilancia los integrantes del CLTVC de San Miguel observaron que la cocina no se encontraba limpia, habiéndose embaces vacíos de leche, bolsas de fideos vacías, polvo en los estantes y utensilios lo que indica que no se está practicando las buenas prácticas de higiene y manejo de residuos sólidos. Este hecho podría contravenir a los dispuesto en la y la RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE **(ver ficha de vigilancia)**

5. **UTENSILIOS DE COCINA NO SE GUARDAN LIMPIOS Y PROTEGIDOS EN UN LUGAR SEGURO Y CERRADO:** Durante la vigilancia los integrantes del CLTVC de San Miguel Observaron que los utensilios de cocina no se guardan en un lugar seguro y cerrado, se encontraban en embaces sin tapa y/o alguna protección para evitar el ingreso del polvo ya que el lugar donde se preparan los alimentos se evidencio ingreso de mucho polvo proveniente del exterior. Este hecho podría contravenir a los dispuesto en la y la RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. **(Ver ficha de vigilancia y anexo 4)**
6. **PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA:** Durante la vigilancia los integrantes del CLTVC de San Miguel observaron que la persona que prepara los alimentos cuenta con la indumentaria completa faltando utilizar la mascarilla de protección. Este hecho podría contravenir a los dispuesto en la y la RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. **(Ver ficha de vigilancia y anexo 5)**
7. **PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA:** Durante las acciones de vigilancia se preguntó a la persona que prepara los alimentos si ha recibido capacitación sobre buenas prácticas de manipulación, higiene, preparación balanceada ya sea por el monitor de gestión local o de los integrantes del CAE, indicando la entrevista que no ha recibido capacitación. Este hecho podría contravenir a los dispuesto en la y la RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. **(ver ficha de vigilancia)**
8. **LUGAR DE SERVIDO ALIMENTOS NO ESTA LIMPIO, PROTEGIDO PARA EVITAR CONTAMINACION:** Durante las acciones de vigilancia los integrantes del CLTVC de San Miguel observaron que el espacio donde se sirven los alimentos no se encontraba limpia, habiéndose embaces vacíos de leche, bolsas de fideos vacías, polvo en los estantes y utensilios lo que indica que no se está practicando las buenas prácticas de higiene y manejo de residuos sólidos. Este hecho podría contravenir a los dispuesto en la y la RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE **(Ver ficha de vigilancia)**
9. **PERSONA QUE SIRVE ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA:** Durante la vigilancia los integrantes del CLTVC de San Miguel observaron que la misma persona que prepara los alimentos también sirve por lo tanto no cuenta con la indumentaria completa faltando utilizar la mascarilla de protección. Este hecho podría contravenir a los dispuesto en la y la RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. **(Ver ficha de vigilancia y anexo 5)**

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

1. Se sugiere al programa social cumplir con la establecido en la RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000259-2023-MIDIS/PNAEQW-DE “Norma Técnica para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código Norma Técnica N° 004-2023-MIDIS/PNAEQW - Versión N° 01” y/o norma vigente.
2. Se recomienda al programa social aplicar lo dispuesto en RDE D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE en el plazo establecido para completar las raciones de alimentos para todos los alumnos matriculados.
3. Se recomienda al programa social dar cumplimiento a la RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW.
4. Se recomienda al programa social levantar las observaciones encontradas de acuerdo a nuestra ruta de emisión de alertas.

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

Anexo 01: Ficha de Vigilancia V-095-2023-BAG-Q. (03 folios).

Anexo 02: Fotografía: Del lugar donde se preparan los alimentos no se encuentra protegido del ingreso de insectos y animales (no cuenta con cielo raso)

Anexo 03: Fotografía: Del lugar donde se preparan los alimentos no se encuentra protegido del ingreso de insectos y animales (no cuenta con cielo raso)

Anexo 04: Utensilios no se encuentra protegidos

Anexo 05: Persona que prepara y sirve los alimentos no usa indumentaria completa (mascarilla)



.....
Lic. YURIA PELAEZ POCLIN
RESPONSABLE DE CAMPO DEL COMITE DE
TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
AMAZONAS - BAGUA

COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL AMAZONAS BAGUA
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

Telefono Regional: 042 157 610 **REGISTRO DE VIGILANCIA** CODIGO N°: _____
Telefono Nacional: 042 160 511 MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA, ASI COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCION.
INDICACIONES: El Veedor/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplicará esta Ficha de Vigilancia en una IE, con programación regular y contará con el 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 de 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

(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: 14.08.2023 2 HORA INICIAL de la Vigilancia: 10.47

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

3 CODIGO MODULAR de la IE: 0908719 4 NOMBRE de la IE: 252
5 DEPARTAMENTO: Amazonas 6 PROVINCIA: Luya
7 DISTRITO: San Miguel 8 CCPP/Barrio/Dirección del Usuario: San Miguel
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: Jhordy Cueto Llanos 12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: Desayuno + Almuerzo (a) Desayuno (b) Desayuno + Almuerzo (c) Desayuno + Almuerzo + Cena
13 N° de ENTREGA a vigilar: 03 14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega: Del: 01.08.2023 al: 08.07.2023
15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: 34 16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nominal IE: 40
17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL: 12.03.2022 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) Asháninka (e) Awajituna (f) Otro, describa: _____

II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:

20 ¿Quién es el informante? Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoyado (c) Autoridad Local
21 N° DNI del Informante: 94203081 22 Apellidos y nombres del informante: Jhordy Cueto Llanos
23 Teléfono/celular del informante: 943794404 24 Correo Electrónico del informante: juhotho@ueh.com

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 realiza actividades de capacitación y asistencia técnica a los usuarios de sus modalidades? NO NV (Si marca NO o NV, pase a la pregunta 27 y siguientes)

27 ¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (puede marcar más de una alternativa)

<input checked="" type="checkbox"/> (a) Prácticas de alimentación saludable	<input checked="" type="checkbox"/> (d) Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> (g) Buenas prácticas de manipulación de alimentos
<input checked="" type="checkbox"/> (b) Manejo de residuos sólidos	<input checked="" type="checkbox"/> (e) Temas de la prestación del servicio alimentario	<input type="checkbox"/> (h) Materia de residuos líquidos
<input checked="" type="checkbox"/> (c) Funciones del CAE	<input type="checkbox"/> (f) Otro, Especifique: _____	<input type="checkbox"/> (i) _____

28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre Casi siempre 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 siempre 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 siempre 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 siempre 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

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 41) NO NV NA

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

33.1 Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor: 19.05.2023

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

35 ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención? (Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataformas) NO NV NA

35.1 Precise el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción: 34 (Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)

COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL AMAZONAS BAGUA
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

Teléfono Regional: 942 157 810
 Teléfono Nacional: 942 160 511

FICHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° _____

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"/>	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 adulteración, 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/recepción es igual al número de alumnos matriculados?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
39.1	La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa por el CAE? <small>(El marca SI, pase a la pregunta 40)</small>	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción 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 Qali Warma?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<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 (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazón, entenas, tarimas?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	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 esta fin? (es una cocina)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
60	¿Se usa agua potable o agua segura para preparar los alimentos?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	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 (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación/preparación balanceada/prácticas de higiene?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE					
66	¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?	<input checked="" type="checkbox"/>	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 rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA
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"/>	NO	NV	NA
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA

COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL AMAZONAS BAGUA
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA
FICHA DE VIGILANCIA

CODIGO N° _____

Telefono Regional: 942 157 610
 Telefono Nacional: 942 160 511

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

E) SOBRE LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE

- | SI | NO | NV | NA |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
71. La distribución de alimentos se realizó en la IE?
72. Persona que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frotó dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?
73. Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocas/mascarilla y cubre cabello)?
- D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE**
74. ¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa? → En el Aula (b) En el Comedor (c) En el Patio (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 helados sanitarios o húmedales, establos, cementerios? SI NO NV NA
77. ¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de foco de contaminación (comen toda la ración ofrecida)? SI NO NV NA
78. ¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)? SI NO NV NA
79. ¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal? SI NO NV NA
80. ¿Algun miembro del CAE y/o docente está presente durante el consumo de los alimentos? SI NO NV NA
81. ¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos? SI NO NV NA

V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACION DEL SERVICIO

- | | | |
|----|-----------------------------|---|
| 81 | TRANSPARENCIA | 81.1. Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE? <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV |
| | | 81.2. Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE? <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV |
| | | 81.3. Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE? <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV |
| 82 | NEUTRALIDAD (Imparcialidad) | 82.1. ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió apoyo/votar a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma? <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV |
| | | 82.2. ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió votar a rehusamiento de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma? <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV |
| | | 82.3. ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reuniones de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma? <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV |

83. OBSERVACIONES (o dificultades)

Después de la revisión no se vio el rol, no está limpio se encuentran latas y botes en el comedor, la persona que cocina no tiene mascarilla, la persona que distribuye no tiene mascarilla y cubre cabello, se encuentran unos leche porfe abollada, fue 10921, almor, indica lo presidente del CAE que no mejora el rol y el registro de venta de alimentos. 1 pag 62 = NO, pag 47 NO

RECOMENDACIONES

Se recomienda levantar la prohibición, eventuales y revisar los alimentos en orden ya que se encuentran el aceite y lata de otros alimentos

85. FECHA FINAL de la entrevista: **14/05/2023**

86. HORA FINAL de la entrevista: **11:26**

DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/PROTECTOR o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACION COMP. ENTREVISTA DURANTE LA APLICACION DE LA FICHA DE VIGILANCIA

DATOS DEL VENDEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITE LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE RECIBIÓ LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE

DATO DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TECNICO REGIONAL DEL COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACION

Nombre	Nombre y Apellido	Nombre y Apellido	Nombre y Apellido
DNI	DNI	DNI	DNI
Correo electrónico	Correo electrónico	Correo electrónico	Correo electrónico
Telefono	Telefono	Telefono	Telefono

Nombre: Micaela Heras Viquez Socorro
DNI: 93970338
Cargo: Presidente
Telefono: 945 915400

Nombre: [Firma]
DNI: [Firma]
Telefono: 940423735



Anexo 02: Fotografía: Del lugar donde se preparan los alimentos no se encuentra protegido del ingreso de insectos y animales (no cuenta con cielo raso)



Anexo 03: Fotografía: Del lugar donde se preparan los alimentos no se encuentra protegido del ingreso de insectos y animales (no cuenta con cielo raso)



Anexo 04: Utensilios no se encuentra protegidos



Anexo 05: Persona que prepara y sirve los alimentos no usa indumentaria completa (mascarilla)

