

**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, 11 de julio del 2023

**OFICIO N°079-2023-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 tres (03) 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. <sup>1</sup>

- **CASO N° 060-2023-CTVC/BAG**
- **CASO N° 061-2023-CTVC/BAG**
- **CASO N° 062-2023-CTVC/BAG**

Finalmente, me permito 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. NANCY M. OCLOCHO MINCHAN  
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 demuestran.
- 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](mailto:mesadepartes.ctvcperu@gmail.com) / [amazonas.1rrctvcperu@gmail.com](mailto:amazonas.1rrctvcperu@gmail.com)

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

# COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Teléfono de Bagua: 942157610  
Teléfono Nacional: 942160511

## CASO

**N° 0060-2023-CTVC/BAG**

<b>PROGRAMA SOCIAL:</b>	<b>QALIWARMA</b>	<b>1. FECHA DE REGISTRO:</b>	<b>21/06/2023</b>
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:</b>			
<b>2. APELLIDOS NOMBRES:</b>	<b>SALAZAR GOLAC SEBATIANA</b>	<b>3. NÚMERO-DNI:</b>	40490702
<b>4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN</b>	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA DE COCHAMAL	<b>5. CARGO:</b>	PRESIDENTE
<b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO</b>		<b>6. FECHA DE OCURRENCIA:</b>	<b>21/06/2023</b>
<b>7. DEPARTAMENTO:</b>	AMAZONAS	<b>8. PROVINCIA:</b>	RODRIGUEZ DE MENDOZA
<b>9. DISTRITO:</b>	COCHAMAL	<b>10. CCPP/DIRECCIÓN:</b>	COCHAMAL
<b>11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA</b>	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	<b>12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?</b>	0261719-IEP-18214
<b>13. CANTIDAD DE AFECTADOS:</b>	64	<b>14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:</b>	03
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):</b>			

Durante la visita realizada el **21/06/2023** por los integrantes del CLTV de Cochamal, acompañados por el equipo técnico del CTVC, se llevó a cabo la vigilancia de la prestación del servicio alimentario del PNAEQW en la **IEP-18214**, con código Modular **0261719**. A través de la ficha de vigilancia V-100-2023-BAG-Q, se identificaron 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 CLTV pudo constatar que, según el acta de entrega y recepción de alimentos N° 14385, con fecha del 16/05/2023, correspondiente a la tercera entrega, el programa entregó 66 raciones. Sin embargo, en el acta de entrega N° 20293, con fecha del 13/06/2023, correspondiente a la cuarta entrega, las raciones han disminuido a 62. Según la información proporcionada por el presidente del CAE, esto resulta perjudicial, ya que actualmente la institución cuenta con 64 alumnos matriculados, lo cual genera un déficit de 2 raciones. Esta situación estaría afectando el cumplimiento de la RDE D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE. **(Ver la ficha de vigilancia, Anexos 02 y 03).**
- 2. LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE NO ESTA PROTEGIDO CONTRA INGRESO DE ANIMALES E INSECTOS:** Durante la vigilancia, se constató que el almacén presenta dos ventanas rotas y sobre la puerta de acceso no cuenta con protección. Estas condiciones podrían facilitar el ingreso de animales e insectos al área. Es importante señalar que esta situación podría contravenir lo establecido en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE **(Ver ficha de vigilancia, anexo 04 y 05)**
- 3. LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE NO SE ENCUENTRA LIMPIO/VENTILADO/ORDENADO:** Durante la vigilancia, se observó que el almacén no estaba limpio, ya que se encontraron rastros de polvo de pintura roja en la ventana. Según la información proporcionada por el docente, se determinó que la pintura ingresó desde el exterior a través de la ventana rota. Además, se notó la presencia de otros objetos en el almacén que no corresponden al servicio alimentario, como vasijas, útiles escolares y una red de vóley. Por último, se encontraron desperdicios tanto en la tina como en el suelo del almacén, lo cual indica que no se están aplicando las buenas prácticas de manipulación de alimentos ni se está gestionando adecuadamente los residuos sólidos. Es importante señalar que esta situación podría contravenir lo establecido en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE **(Ver ficha de vigilancia, anexo 06 y 07)**

#### IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

1. Se recomienda al programa social que cumpla con lo estipulado en la RDE D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE dentro del plazo establecido, a fin de garantizar la provisión de raciones de alimentos para todos los alumnos matriculados. Es esencial que se realicen los esfuerzos necesarios para completar las raciones requeridas y evitar cualquier déficit. Esto contribuirá a asegurar que todos los estudiantes beneficiarios reciban los alimentos necesarios, promoviendo su bienestar y cumpliendo con los objetivos del programa social. Asimismo, se insta al programa a realizar un seguimiento constante para evaluar y corregir cualquier desviación o incumplimiento que pueda surgir durante el proceso de provisión de alimentos.
2. Es fundamental cumplir con las disposiciones establecidas en la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN ECUTIVA N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE. Revisar detalladamente los requisitos y lineamientos establecidos para garantizar el cumplimiento adecuado en el almacenamiento de alimentos y las prácticas de higiene.
3. Brinda capacitación adecuada al personal encargado del almacén sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene. Esto incluye la importancia de mantener el área limpia y segura, así como la identificación y reporte de posibles problemas, como ventanas rotas o falta de protección en las puertas.
4. Es fundamental que el Programa Social asegure un monitoreo y supervisión constante en las Instituciones Educativas a fin de garantizar que los miembros del CAE estén plenamente familiarizados con las directivas y el manual de Gestión del Servicio Alimentario, y que los implementen de manera adecuada a lo largo del año en curso. Esto permitirá asegurar el cumplimiento efectivo de los lineamientos establecidos y garantizar la calidad y seguridad de los alimentos proporcionados a los alumnos. Asimismo, la supervisión continua ayudará a identificar cualquier desviación o problema en la ejecución del programa, permitiendo una pronta corrección y mejora de las prácticas. La capacitación regular y la comunicación efectiva con el personal involucrado son elementos esenciales para promover una gestión eficiente y lograr los objetivos trazados en términos de alimentación escolar.

#### V. ANEXOS: (Total de páginas/folios: (01))

**Anexo N° 01:** Ficha de Vigilancia V-100-2023-BAG-Q. (03 folio).

**Anexo N° 02:** Acta de entrega y recepción de alimentos 143485 (Tercera Entrega)

**Anexo N° 03:** Acta de entrega y recepción de alimentos 202913 (Cuarta Entrega)

**Anexo N° 04:** Ventana rota 1

**Anexo N° 05:** Ventana rota 2 y rastros de polvo de pintura seca de color roja

**Anexo N° 06:** Fotografía donde se observa otros objetos que no pertenecen al área de almacén de alimentos.

**Anexo N° 07:** Fotografía donde se encontró desperdicios en la tina y suelo del almacén



Lic. YURI A. PELÁEZ POCLIN  
RESPONSABLE DE CAMPO DEL COMITÉ DE  
TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA  
AMAZONAS - BAGUA

**COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
**SEDE REGIONAL AMAZONAS SAGUA**  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALWARMA**

Teléfono Regional: 942 197 870  
 Teléfono Nacional: 942 190 511

**FICHA DE VIGILANCIA**  
**MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE**

FORMA N° 1 - 100 - 1013 - 016 - 01

DEBEN VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALWARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y HONESTIDAD 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 haya concluido con el Programa Gal Warma.  
 El Veedor/Vigilante se presentará ante el 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 "E" a con Olor AMARILLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.

En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- Sí/Verdadero/Verifica -- NO/No -- No sabe, no responde -- NUNCA aplica

1. (a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA	(b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA	16. FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA	
(a) Vigilancia Presencial	(b) Vigilancia NO Presencial		
2. HORA INICIAL de la Vigilancia			
3. FECHA INICIAL de la Vigilancia			
<b>I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE)</b>			
4. NOMBRE de la IE			
5. PROYECTO MODUL: N° de la IE			
6. PROVINCIA			
7. DISTRITO			
8. CCPP/Barrio/Dirección del Usuario			
9. TURNO de la IE: (a) Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde			
10. NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE			
11. N° de ENTREGA a vigilar			
12. N° de ESTUDIANTES previstos según contrato			
13. FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL			
14. IDIOMA predominante que usan en la IE			
15. NOMBRE de la IE			
16. TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: (a) Inicial (b) Primaria (c) Secundaria			
17. PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega			
18. N° de ESTUDIANTES matriculados en nombre IE			
19. MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: (a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota			
20. Idioma predominante que usan en la IE: (a) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Asháninka (e) Awajun (f) Otro (especificar)			

<b>II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:</b>			
20. ¿Quién es el informante?	(a) Miembro del CAE	(b) Padre/Madre/Apoyante	(c) Autoridad Local
21. N° DNI del informante			
22. Apellidos y nombres del informante			
23. Teléfono/celular del informante			
24. Correo Electrónico del informante			

<b>III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE</b>			
25. ¿El CAE está conformado y/o actualizado?	(a) SI	(b) NO	(c) NV
26. ¿Qué áreas se brindan durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (puede marcar más de una alternativa)	(a) Prácticas de alimentación saludable	(b) Buenas prácticas de higiene en el ambiente	(c) Buenas prácticas de manejo de los alimentos
27. ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	(a) Siempre	(b) A veces	(c) Nunca
28. ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	(a) Siempre	(b) A veces	(c) Nunca
29. ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	(a) Siempre	(b) A veces	(c) Nunca
30. ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	(a) Siempre	(b) A veces	(c) Nunca

<b>IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BPA y LAS BPM</b>			
<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?		(B) marca NO o NV, pase a las preguntas 41)	(a) SI
33. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el contrato según contrato?			(a) SI
33.1) Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor			
34. ¿Proveedor que entrega los alimentos usa instrumentaria limpia y completa (mesa, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?			(a) SI
35. ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?		(B) Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma	(a) SI
35.1) Precisar el número de reuniones atendidas según acta de entrega/recepción		(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)	(a) SI

4 5

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

Teléfono Regional: 942 157 610		FICHA DE VIGILANCIA		CODIGO Nº:	
Teléfono Nacional: 942 160 511		MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE			
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"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> 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>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> 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?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazon, estantes, tarimas?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
<b>C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>					
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> 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"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
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"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
<b>D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>					
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"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
67	¿El lugar de servido de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
68	¿El lugar de servido de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> 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"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA

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

Regional: 942 157 810  
Nacional: 942 160 511

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

codigo N° 1 - 100 - 9073 - 8A8 - GL

**IV. SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE**

71	La distribución de alimentos se realizó en la IE?				
72	Persona que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota codos 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, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?	SI	NO	NV	NA

**D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE**

74	¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa? --	(a) En el Aula	(b) En el Comedor	(c) En el Patio	(d) Otro lugar. Precise:
75	El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de focos de contaminación como cafenes sanitarios o humedades, establos, cementeros?	SI	NO	NV	NA
76	El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de focos de contaminación como cafenes sanitarios o humedades, establos, cementeros?	SI	NO	NV	NA
77	Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarias son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)?	SI	NO	NV	NA
78	Los niños/as usuarias se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal?	SI	NO	NV	NA
79	Algun miembro del CAE y/o docente está 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

**V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

81	TRANSPARENCIA	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	NEUTRALIDAD (Imparcialidad)	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 Qal Warma?	SI	NO	NV
		82.2	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió apoyo/votos a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qal Warma?	SI	NO	NV
		82.3	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reuniones/informe de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qal Warma?	SI	NO	NV

83 OBSERVACIONES (o dificultades)

En la mesa 19.348.5 recepción para 62.  
El momento de ventosas, toallas, y la persona que no tiene protección.  
El resto los toallas se puede observar que el almuerzo no estaba limpio y hay otros objetos en el aula en ese sentido pag = 44 en NO.

84 RECOMENDACIONES

Se recomienda ordenar el almuerzo y sacar objetos que no corresponden al servicio alimentario

85 FECHA FINAL de la entrevista: 21.06.2013

86 HORA FINAL de la entrevista: 10:43

DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/PODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN DE LA FECHA DE VIGILANCIA		DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FECHA 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 REPORTE DE LA INFORMACIÓN	
Nombre:  DNI: Nombre y Apellido: Cargo: Correo electrónico: Teléfono:		Nombre:  DNI: 40578702 Nombre y Apellido: Sebastián Salazar Galac Cargo: Pres. Junta Correo electrónico: Teléfono: 980373725		Nombre:  DNI: Nombre y Apellido: LIO YURIA PEÑEZ BOCALIN Cargo: RESPONSABLE DE CAMPO DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA Correo electrónico: Teléfono: AMAZONAS - BAGUA	



Anexo N° 03: Acta de entrega y recepción de alimentos 202913 (Cuarta Entrega)

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qal Warma

### ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 202913 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO		N° GUIA DE RECEPCIÓN	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]		ANEXO: 3	
NOMBRE:	USUARIA	DEPARTAMENTO:	WAZQVANA
CÓDIGO MODULAR:	30173	DISTRITO:	OCCHAMAL
NIVEL:	PRIMARIA	N° RUC:	204889917
PROVINCIA:	PROVINCIA DE WAZQVANA	Coef. Proveedor:	0.98
CENTRO POBLADO:	OCCHAMAL	PERIODO DE ATENCIÓN:	20230201 - 11/06/2023
[DATOS DEL PROVEEDOR]		DÍAS DE ATENCIÓN:	
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	CONSORCIO AGRICOLA		
DIRECCIÓN:	AVENIDA YANAC HUAYAN 888 SAN MARTIN DE PORRES		
ITEM:	084		
NRO DE ENTREGA:	0	FORMA DE ATENCIÓN:	ESCOLAR

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (\$)
	NRO DE USUARIOS	P.U. (S/)	SUB-TOTAL (\$S)	NRO DE USUARIOS	P.U. (S/)	SUB-TOTAL (\$S)	NRO DE USUARIOS	P.U. (S/)	SUB-TOTAL (\$S)			
DESAYUNO	0			02	1.00	2.000.00				02	1500	3.000.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESIÓN		LITROS / KILOS
				I	R	
13	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	WILMART - S/VAPO	1.000 L	13.000	13000 L @ 1.00
1	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	ZEVA	2.000 L	2.000	2000 L @ 1.00
02	BOLSA	ARROZ FORTIFICADO	EDAFINENCIAL	1.000 KG	80.000	2000 KG @ 40.00
3	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SANTIA	2.000 KG	3.750	6000 KG @ 1.25
7	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	SANTIA	1.000 KG	7.000	7000 KG @ 7.00
1	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	WY TAC	2.000 KG	3.250	6000 KG @ 1.25
02	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	WY TAC	1.000 KG	7.000	7000 KG @ 7.00
75	LATA	CONSERVA DE CARNE DE PAVO O POLLO	CONSAMIN	5.150 KG	12.750	158250 @ 8.10
200	LITRO	CONSERVA DE PESCADO EN SUCO DE TOMATE	CAJALI	61.500 L	36.000	123000 @ 2.10
010	BOLSA	GALLETA CON CHOCOLATE	GRUPPO	4.000 KG	8.000	40000 @ 20.00
010	BOLSA	GALLETA BISKUIT	GRUPPO	4.000 KG	8.000	40000 @ 20.00
17	BOLSA	HOJUELOS DE AVENA CON BONDIA	CAJALI & EMPRENDIDOS	6.500 KG	2.550	102000 @ 15.00
17	BOLSA	HOJUELOS DE AVENA CON BONDIA	CAJALI & EMPRENDIDOS	6.500 KG	4.250	102000 @ 15.00
02	BOLSA	HOJUELOS DE AVENA CON BONDIA	CAJALI & EMPRENDIDOS	2.000 KG	8.200	16400 @ 8.20
75	BOLSA	MEDULLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	WITSENO (S/VAPO)	6000 KG	9.750	158250 @ 8.10

**I. Inventario de consumo por el número de raciones atendidas (L/2)**

Cantidad (I)		Cantidad (II)		Cantidad (III)	
UNID.	VAL.	UNID.	VAL.	UNID.	VAL.
Cantidad (I)		Cantidad (II)		Cantidad (III)	

**II. Inventario de consumo por el número de raciones atendidas (L/2)**

Cantidad (I)		Cantidad (II)		Cantidad (III)	
UNID.	VAL.	UNID.	VAL.	UNID.	VAL.
Cantidad (I)		Cantidad (II)		Cantidad (III)	

PLAZO DE ENTREGA: 07/06/2023 - 11/06/2023      PLAZO DE RECEPCIÓN: 07/06/2023 - 11/06/2023

FECHA DE RECEPCIÓN: 13/06/2023

HORA DE RECEPCIÓN: 12:08pm

Javier Goloc Valle

MAESTRO Y ASESORADO INTEGRAL DEL CAE que Responsable de entrega y recepción

33431684

DN

Con el presente, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en el presente acta en la fecha que se indica.

\* Fuente Digital: Solo en caso que es una persona firmada.

\*\* En la presente acta se incluye el cantidad de raciones a entregar en cada IE.

CANT. N° DE REPRESENTACIONES (UNIDADES)

Las cantidades están expresadas en enteros.

VDL: CANTIDADES EXPRESADAS EN VOLUMEN

UNID.: TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAVOMETE, BOTTLE, ETC.)

PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O AGENDA VISUAL

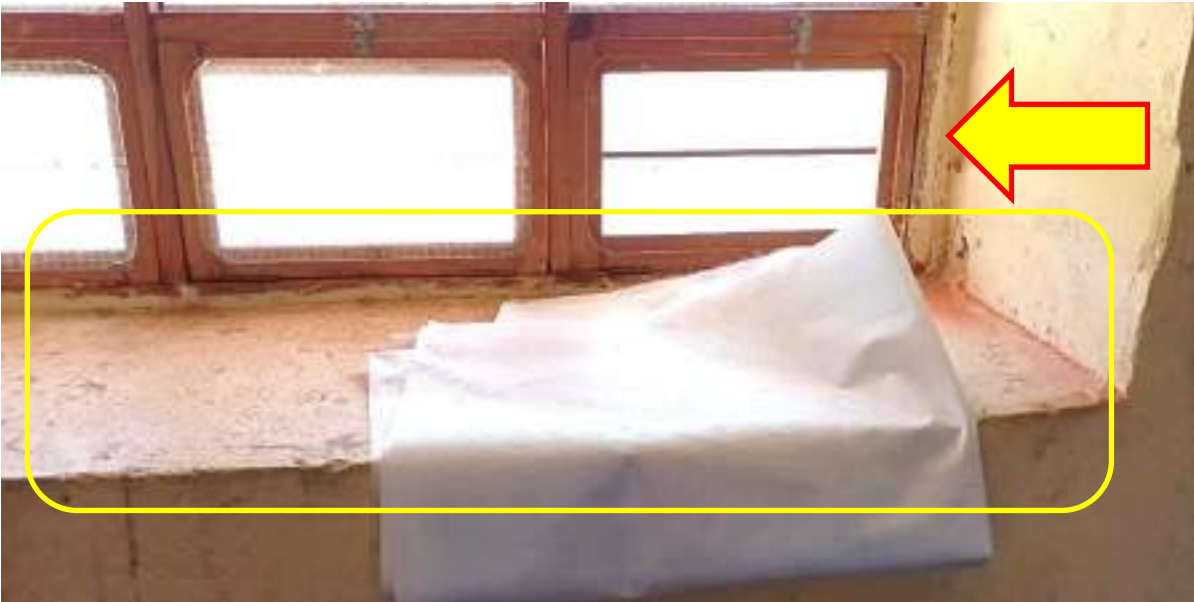
CONSERVACIONES: \*\*\*

\*\*\* En el caso que no se integran al Control de Alimentación Escolar a persona autorizada consignada en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos se tendrá en cuenta por ser sus datos, esta procedimiento deberá registrar las observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), a la vez.

**Anexo N° 04: Ventana rota 1**



**Anexo N° 05: Ventana rota 2 y rastros de polvo de pintura seca de color roja**



**Anexo N° 06:** Fotografía donde se observa otros objetos que no pertenecen al área de almacen de alimentos.



**Anexo N° 07:** Fotografía donde se encontró desperdicios en la tina y suelo del almacén.





