

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
UNIDAD TERRITORIAL UCAYALI**

“Año de La Unidad, la Paz y el Desarrollo”

Pucallpa, 12 de junio del 2023

OFICIO N° 0020-2023-CTVC/UCAYALI

Señor:

Héctor Devis Galiano Cerna

Jefe de la Unidad Territorial – Ucayali

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Presente. -

Asunto : Se ALERTA Cuatro (04) 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°063-2023-CTVC/UCA
- CASO N°064-2023-CTVC/UCA
- CASO N°065-2023-CTVC/UCA
- CASO N°066-2023-CTVC/UCA

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,



ERICK DEL AGUILA CALDERÓN
Responsable Regional del Equipo Técnico
CTVC-UCAYALI

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

Teléf. de Ucayali: 945427472
Teléf. Nacional: 984056206

CASO

N°065-2023-CTVC/UCA

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA		1. FECHA DE REGISTRO:	08/06/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:				
2. APELLIDOS NOMBRES:	DEL AGUILA CALDERÓN ERICK		3. NÚMERO-DNI:	42920162
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA		5. CARGO:	RESPONSABLE REGIONAL
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO			6. FECHA DE OCURRENCIA:	19/04/2023
7. DEPARTAMENTO:	UCAYALI	8. PROVINCIA:	PADRE ABAD	
9. DISTRITO:	BOQUERÓN	10. CCPP/DIRECCIÓN:	CENTRO POBLADO PREVISTO	
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?	1626316-IEI-600	
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	34	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	10 Puntos Críticos	
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):				

En la vigilancia a la prestación de servicios del Programa Nacional de Alimentación Escolar, se evidencio los siguientes puntos críticos:

- 1. PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE.** La Sra. directora, refirió que, hasta la presente fecha, los integrantes del CAE, no han recibido capacitación en relación a los procesos del servicio alimentario correspondientes al año en curso. Lo descrito estaría incumpliendo la **RDE D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE** "Protocolo de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" VIII 8.1 "El PNAEQW, realiza el fortalecimiento de capacidades a (...) y actores vinculados en la prestación del servicio alimentario..." y en el numeral 8.1.4 "El PNAEQW, desarrolla estrategias de capacitación, sensibilización y asistencia técnica a través de las modalidades presencial, semipresencial y no presencial."
- 2. LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE CONTIENE ALIMENTOS EN MAL ESTADO.** Cuando se verifico el lugar donde se almacenan los alimentos en la IE, se pudo constatar que existían latas de leche con abolladuras (**Ver Anexo 02**). Lo descrito estaría incumpliendo con la **"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"vi. Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible. v. Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos."
- 3. CAE NO TIENE ACTUALIZADO EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).** La Sra. directora manifestó, que no tenían el formato de control de entrada y salida de alimentos del almacén (Kardex) Lo descrito estaría incumpliendo la **RDE D000187-2023-MIDIS-PNAEQW-DE**, numeral 5.1.2.2, ítem ii. "(...) Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kardex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia." E ítem iii. "Archivar y custodiar el kardex, el cual debe estar disponible en la IE en caso lo requiera el PNAEQW o para las acciones de veeduría de verificación posterior."
- 4. PREPARACION DE ALIMENTOS SE REALIZA FUERA DE LA IE.** Cuando se le pregunto a la Sra. Directora, si la preparación de los alimentos se realiza en la IE, este refirió que **NO**, porque no tenían un lugar habilitado para este fin, y por ende, la preparación lo realizan en las casa de los padres de familia. Lo descrito

estaría incumpliendo con la **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” 4. DISPOSICIONES GENERALES 4.7. El/la directora/a de la IE o quien haga sus veces (presidenta/e de los CAE) debe garantizar el cumplimiento de lo establecido en el numeral 10 de la norma técnica denominada “Disposiciones para la prestación del servicio educativo en las instituciones educativas y programas educativos de la educación básica para el año 2023”, aprobada a través de la Resolución Ministerial N° 474-2022-MINEDU y sus modificatorias.

5. **IE NO CUENTA CON LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS.** Cuando se le pregunto al Sra. Directora, si la IE cuenta con un lugar para la preparación de alimentos, este refirió que NO, porque no tenían un lugar habilitado para este fin, y por ende, la preparación lo realizan en las casa de los padres de familia. Lo descrito estaría incumpliendo con la **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” 4. DISPOSICIONES GENERALES 4.6. El PNAEQW promueve que las/los integrantes de los CAE acondicionen ambientes para la preparación y consumo de los alimentos en la IE.
6. **PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** El Sr miembro del CAE, manifestó que las personas que preparan los alimentos, no tienen indumentaria completa. Lo descrito estaría incumpliendo la **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.
7. **NO COINCIDE MENU DEL DIA CON RECETA PROGRAMADA.** La directora manifestó que NO coincide el menú, porque a la fecha de la entrevista, el MGL no había visitado la IE, y no les había capacitado en nada, en tal sentido los padres de familia cada día preparan los alimentos, de acuerdo a los conocimientos culinarios de la zona. Lo descrito estaría incumpliendo la **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 x. 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.
8. **PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA.** La Sra. directora refirió que, hasta la presente fecha, las madres de familia que cocinan los alimentos, no han recibido capacitación sobre buenas prácticas de manipulación, higiene, preparación balanceada de alimentos. Lo descrito estaría incumpliendo la **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 **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.
9. **PERSONA QUE SIRVE ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** Cuando se le pregunto al director, si la persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa, dijo que NO. Lo descrito estaría incumpliendo la **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” 5.1.2.4. Servido de alimentos.

- 10. PERSONA QUE DISTRIBUYE ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** Al momento de preguntar, si la persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia, completa, el director respondió que **NO**. Lo descrito estaría incumpliendo la **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” 5.1.2.5. Distribución de alimentos
- i. Usar, previo a la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

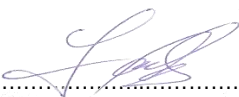
En el marco de la realización de las acciones para el cumplimiento adecuado del proceso de Gestión del Servicio Alimentario que se brinda a los niños(as), y en observancia a los lineamientos técnicos que el Programa Qali Warma establece en cogestión con la comunidad, se sugiere lo siguiente:

- Desarrollar capacitaciones y garantizar que todos los miembros del CAE participen, esto con la finalidad de cumplir la estrategia de COGESTIÓN.
- Capacitación y implementación a los miembros del CAE de la IE, sobre el formato KARDEX.
- Que el Programa capacite a los miembros del CAE sobre la preparación de 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.
- Que el PNAEQW promueva que las/los integrantes del CAE acondicionen ambientes para la preparación y consumo de los alimentos en la IE.
- Que la IE habilite y pueda disponer de un ambiente exclusivo, acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos.
- Capacitar e implementar a las(os) personas que preparan, sirven y distribuyen los alimentos. la utilización de indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.

Verificar el caso a la brevedad e informar sobre las estrategias implementadas por PNAEQW que garantice el adecuado y oportuno servicio alimentario.

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

1. Ficha de Vigilancia V-077-2023-UCA-Q (03 folios).
2. Imagen del lugar de almacenamiento de alimentos, contienen latas de leche con abolladuras. (1 folio).


ERICK DEL AGUILA CALDERÓN
Responsable Regional

ANEXO N°01

Ficha de Vigilancia V-077-2023-UCA-Q

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA SEDE REGIONAL UCAYALI VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALWARMA			
Teléfono Regional:	945427472	FECHA DE VIGILANCIA:	CÓDIGO N°: 017 2023-UCA-Q
Teléfono Nacional:	944055366	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALWARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y RENDICIÓN EN SU EJECUCIÓN INDICACIONES: El Veedur/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 Qalwarma. El Veedur/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 Veedur/Vigilante debe marcar con "X" o con Color ANILLO 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			
(a) 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:	19.04.23	2. HORA INICIAL de la Vigilancia:	11.12
I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):			
3. CÓDIGO MODULAR de la IE:	1626216	4. NOMBRE de la IE:	Cap. Fed. de Almad
5. DEPARTAMENTO:	Ucayali	6. PROVINCIA:	Centro de Prevención
7. DISTRITO:	Pucallpa	8. CCPR/Ramita/Dirección del Usuario:	
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:	Luis Avila Páez Cruz	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:	2	14. PERÍODO de ATENCIÓN de esta entrega:	Del: 19.04.23 al: 21.05.23
15. N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	34	15. N° de ESTUDIANTES matriculados en nominal:	34
17. FECHA de INICIO de clases en IE según UOEL:	12.03.23	16. MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:	(a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
18. IDIOMA predominante que usan en la IE:	(a) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Asháninka (e) Awajún (f) Otro descripto		
II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE O(S) APOYO:			
20. ¿Quién es el informante?	(a) Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Auxiliar (c) Autoridad Local		
21. N° DNI del informante:	71644499	22. Apellidos y nombres del informante:	
23. Teléfono celular del informante:	980303515	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?	(a) NO (b) NV		
26. ¿El CAE recibió capacitaciones asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	(a) SI (b) 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?	(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) Calidad de la prestación del servicio alimentario (f) Manejo de residuos sólidos (g) Funciones del CAE (h) Otro. Especificar: (i)		
28. ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre	Casi siempre	A veces
29. ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre	Casi siempre	A veces
30. ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre	Casi siempre	A veces
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
IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO y CUMPLIMIENTO DEL APOORTE NUTRICIONAL, LAS BPM Y LAS BPM			
A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE			
32. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a este entrega periodo de atención?	(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)		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:	20.03.23		
34. ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mendi, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?			SI NO NV NA

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA										
SEDE REGIONAL UCAYALI										
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALI WARMA										
Teléfono Regional:	945427472	FECHA DE VISITACIÓN				CODIGO N° V-	3635-UCAYALI			
Teléfono Nacional:	084456206	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE								
15	¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega (período de atención)?					(Adjuntar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)	☒	NO	NV	NA
15.1	Preservar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción					(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)				
16	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?						☒	NO	NV	NA
17	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario ?						☒	NO	NV	NA
18	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?						☒	NO	NV	NA
19	El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados?					(Si marca SI, pase a la pregunta 40)	☒	NO	NV	NA
20.1	La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?						☒	NO	NV	NA
40	El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?						☒	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 Gali Warma?						☒	NO	NV	NA
42	Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como refugio sanitarios o humedales, establos, cementerios?						☒	NO	NV	NA
43	Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?						☒	NO	NV	NA
44	Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado ?						☒	NO	NV	NA
45	Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?						☒	NO	NV	NA
46	Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocamascara y cubre cabello)?						☒	NO	NV	NA
47	Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de intemperie)?						☒	NO	NV	NA
48	Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario ?						☒	NO	NV	NA
49	Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (máximo 30 días)?						☒	NO	NV	NA
50	Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas (empaques), estantes, tarimas?						☒	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?						☒	NO	NV	NA
52	El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?						☒	NO	NV	NA
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE										
53	Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?						☒	NO	NV	NA
54	Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?						☒	NO	NV	NA
55	El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?						☒	NO	NV	NA
56	La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?						☒	NO	NV	NA
57	La cocina se encuentra limpia , para evitar la contaminación?						☒	NO	NV	NA
58	La cocina está lejos de foco de contaminación como refugio sanitarios o humedales, establos, cementerios?						☒	NO	NV	NA
59	Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?						☒	NO	NV	NA
60	Se usa agua potable o agua segura , para preparar los alimentos?						☒	NO	NV	NA
61	El menú del día corresponde a la receta programada ? (ver programación de menús)						☒	NO	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)?						☒	NO	NV	NA
63	Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocamascara y cubre cabello)?						☒	NO	NV	NA
64	Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada prácticas de higiene?						☒	NO	NV	NA
65	El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Gali Warma?						☒	NO	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)?						☒	NO	NV	NA
67	El lugar de servido de alimentos se encuentra limpio , para evitar la contaminación?						☒	NO	NV	NA
68	El lugar de servido de alimentos está lejos de foco de contaminación como refugio sanitarios o humedales, establos, cementerios?						☒	NO	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)?						☒	NO	NV	NA

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

Teléfono Regional:	945427472	FICHA DE VIGILANCIA	CÓDIGO N° V- -2023-UCA-Q
Teléfono Nacional:	984056206	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	

70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	~~NO~~	NV	NA
E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE					
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
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 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

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 Qali Warma?	SI	~~NO~~	NV	
		82.2	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió apoyar/votar 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/mitin de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?	SI	~~NO~~	NV	

83	OBSERVACIONES (o dificultades)	
	<i>En el acto de Entrega recepción de cotización 25 días (pero en la práctica son 30 días, del 19/04 al 31/05)</i>	
84	RECOMENDACIONES	
	<i>Varios puntos de mejora a ser trabajados, lo de resto no se por parte de la misma que los capaciten, habilite con utensilios de cocina, cocina y otros de cocina.</i>	
85	FECHA FINAL de la entrevista:	86 HORA FINAL de la entrevista:
	19/04/23	11:31

DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA Firma:  DNI: Nombres y Apellidos: Cargo: Correo electrónico: Teléfono:	DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE Firma: DNI: Nombres y Apellidos: Cargo: Correo electrónico: Teléfono:	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:  DNI: 4202092 Nombres y Apellidos: ERICK DEL AGUILA CALDERON Cargo: RESPONSABLE REGIONAL Correo electrónico: ucayali.trcvcpw@icg.gov.pe Teléfono: 940427472
--	---	---

ANEXO N°02

Imagen del lugar de almacenamiento de alimentos, contienen latas de leche con abolladuras.

