

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
UNIDAD TERRITORIAL AMAZONAS - CONDORCANQUI**
"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la unidad la paz y el desarrollo"

Nieva, 20 de setiembre de 2023

OFICIO N° 0048-2023-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.

Señor(a)

GUILLERMO GUSTAVO BAUTISTA VELASQUEZ.

Jefe de la Unidad Territorial Amazonas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Presente. -

Asunto: Se ALERTA SEIS (06) 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 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 el Equipo Técnico Regional de Amazonas Condorcanqui del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, adjunto al presente el siguientes CASOS¹:

- CASO N° 064-2023-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.
- CASO N° 065-2023-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.
- CASO N° 066-2023-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.
- CASO N° 067-2023-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.
- CASO N° 068-2023-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.
- CASO N° 069-2023-CTVC/AMAZONAS-CONDORCANQUI.

Finalmente me permito sugerir que se realice la verificación de estos CASOS y, concluido su procedimiento, le solicito tenga a bien comunicar los resultados y la solución de estos.

A la espera de su pronta atención, quedo de Usted

Atentamente,



OSCAR MEZA GRANDA
Responsable Regional
Sede, Amazonas-Condorcanqui
Cel: 970951576

Se adjunta (06 folios)

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 implementado 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.

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Telf. AMAZONAS COND: 970951576 Telf. Nacional: 942160511	CASO	Nº 0066-2023-CTVC- CON
--	------	---------------------------

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. FECHA DE REGISTRO:	23/08/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. APELLIDOS NOMBRES:	OSCAR MEZA GRANDA	3. NÚMERO-DNI:	43605271
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA – SEDE REGIONAL AMAZONAS CONDORCANQUI	5. CARGO:	RESPONSABLE REGIONAL
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:		6. FECHA DE OCURRENCIA:	23/08/2023
7. DEPARTAMENTO:	AMAZONAS	8. PROVINCIA:	BAGUA
9. DISTRITO:	IMAZA	10. CCPP/DIRECCIÓN:	C.P MESONES MURO
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACION DE SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DONDE SE APLICÓ LAFICHA DE VEEDURÍA?	0263301-IEI-205
13. CANTIDAD DE AFECTADOS	61	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS	03
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):			

En el marco de las acciones de Vigilancia a los procesos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, los integrantes del CLTVC de Imacita realizaron la visita a la Institución Educativa Inicial 205 de Mesones Muro del distrito de Imaza, evidenciándose los siguientes puntos críticos:

1. NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN EL ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MENOR QUE NUMEROS DE ALUMNOS MATRICULADOS.

El integrante del CAE manifiesta que, según el Acta de Entrega y Recepción de Productos N° 224893, para el periodo de atención 07/07/23 al 17/09/2023 la I.E. recibió alimentos para 52 usuarios/as. Sin embargo, actualmente cuenta con 61 alumnos/as matriculados en la Nómina 2023, número que puede incrementarse en los próximos días debido a la existencia de estudiantes que aún faltan regularizar su matrícula reportándose un déficit de 09 raciones hasta la fecha, ante esta situación indican que el programa a través de sus monitores vienen recomendando realizar una redistribución de los productos recibidos dando lugar a que los niños reciban menos de lo programado afectando su aporte nutricional y el número de días de atención, Esta diferencia entre el número de usuarios atendidos y matriculados (menos cantidad de lo esperado), genera una disminución en la cantidad de alimentos que corresponde a cada usuario, tal como señala el Programa Qali Warma en su directiva de RDE N°D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE "Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" relacionado al punto 6.6 Aporte nutricional Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena del PNAEQW.(Ver Anexo 01 y 02)

2. LUGAR DE CONSUMO DE ALIMENTOS ESTA CERCA A FOCO DE CONTAMINACION.

En la Veeduría desarrollada a la I.E.I se evidenció que al frente existe un matadero de animales bovinos lo cual todos los días hay animales carroñeros produciéndose olores nauseabundos durante el consumo de alimentos de los estudiantes, lo descrito no se estará cumpliendo 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" 5.1.2.3. Preparación de alimentos iii. Disponer de puntos para el lavado de manos con agua y jabón, antes y

durante la preparación de los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario o puntos para la desinfección de manos. vi. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación. xi. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 4, 6, 7 y 8 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos"(ver anexo 03).

3. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS ESTA CERCA A FOCO DE CONTAMINACION.

En la Veeduría desarrollada a la I.E.I se evidenció que al frente existe un matadero de animales bovinos lo cual todos los días hay animales carroñeros produciéndose olores nauseabundos durante la preparación de alimentos de los estudiantes, lo descrito no se estará cumpliendo 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" 5.1.2.3. Preparación de alimentos iii. Disponer de puntos para el lavado de manos con agua y jabón, antes y durante la preparación de los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario o puntos para la desinfección de manos. vi. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación. xi. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 4, 6, 7 y 8 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos"(ver anexo 03).

4. LUGAR DE SERVIDO DE ALIMENTOS ESTA CERCA A FOCO DE CONTAMINACION.

En la Veeduría desarrollada a la I.E.I se evidenció que al frente existe un matadero de animales bovinos lo cual todos los días hay animales carroñeros produciéndose olores nauseabundos durante el servido de alimentos de los estudiantes, lo descrito no se estará cumpliendo 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" 5.1.2.3. Preparación de alimentos iii. Disponer de puntos para el lavado de manos con agua y jabón, antes y durante la preparación de los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario o puntos para la desinfección de manos. vi. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación. xi. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 4, 6, 7 y 8 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos"(ver anexo 03).

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

En el marco de los lineamientos técnicos del Protocolo para la gestión del Servicio Alimentario del PNAEQW, se sugiere lo siguiente:

- Dar cumplimiento a las, **RDE N° D000145-2021-MIDIS/PNAEQW-DE** Numeral 9.1.2.1. Recepción de alimentos: Registrar en el Kardex el ingreso de los alimentos al almacén, dicha actividad se encuentra a cargo de los CAE, **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, **RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE** "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario, **RDE N° D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE** "Protocolo para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario. **RDE N°D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE** "Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" relacionado al punto 6.6 Aporte nutricional Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena del PNAEQW.
- Brindar mayor acompañamiento y asistencia técnica a los miembros del CAE a fin de realizar la comunicación oportuna en el número de usuarios de acuerdo a lo propuesto por la normativa del programa.

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

V. ANEXOS: (Total de páginas/folios: 03)

- Acta de entrega y recepción de alimentos
- Ficha de Vigilancia N° 054-2023-CON-Q (03 folio)
- Imágenes Fotográficas



OSCAR MEZA GRANDA
Responsable Regional
Sede, Amazonas-Condorcanqui
Cel: 970951576

ANEXO 01: ACTA DE ENTREGA Y RECEPCION DE ALIMENTOS

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qall Warma

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 224893 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO:		0005-2023-CC-AMAZONAS I PRODUCTOS		N° GUÍA DE REMISIÓN:		T001-00000900	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]							
NOMBRE:		205		ANEXO:		0	
CÓDIGO MODULAR:		0263301		DEPARTAMENTO:		AMAZONAS	
NIVEL:		INICIAL		DISTRITO:		MAZA	
PROVINCIA:		BAGUA		N° RUC:			
CENTRO POBLADO:		MESONES MURO		Cod. Proveedor:			
[DATOS DEL PROVEEDOR]							
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:		INDUSTRIAS ALIMENTARIAS SAN JUAN S.A.C.		25493681274			
DIRECCIÓN:		JIRON LIMA N° 440 MZA E-2 LOTE 3 SECTOR LA ESPERANZA, AMAZONAS-UTCUBAMBA-BAGUA GRANDE		9448			

ITEM:		MAZA 1		PERIODO DE ATENCIÓN:		07/01/2023 - 17/06/2023	
NRO DE ENTREGA:		3		FORMA DE ATENCIÓN:		REGULAR	
				DÍAS DE ATENCIÓN:		40	

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/.)	DÍAS			
DESAYUNO + ALMUERZO	52	4.50	9,360.00							52	4190	9,360.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
2	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	DELEITE	0.200 L.	0.400	106-23L
28	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	DELEITE	1.600 L.	28.000	241-23L
7	BOLSA	ALMIDON DE MAIZ (MAICENA)	SANTIAL	0.250 Kg.	1.750	LM2
121	BOLSA	ARROZ	CONLIB	1.000 Kg.	121.000	02021.0403
21	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	CONLIB	1.000 Kg.	21.000	0452
21	BOLSA	AZUCAR RUBIA	CONLIB	1.000 Kg.	21.000	0101.0402
416	BOLSA	BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS	DE LOS REYES	0.030 Kg.	12.480	1836
24	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	ESTRELLA DEL CUSCO	0.090 Kg.	2.160	01/14/12/22
232	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	HATUN PEZ	0.170 Kg.	39.440	CFPT01FP 1063/2023FV 10/03/2023 \
152	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN AGUA Y SAL	VICMAR	0.425 Kg.	64.600	CFPT01FP 1803/2023FV 18/03/2023 \
160	LATA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	HATUN PEZ	0.425 Kg.	68.000	CFPT01FP 2203/2023FV 22/03/2023 \
196	BOLSA	FIDEOS	GRANO DE ORO	0.500 Kg.	98.000	CFECA1FP 2304/2023FV 23/04/2023 \
416	BOLSA	GALLETAS INTEGRAL	CRUFY	0.030 Kg.	12.480	CFEJX1FP 0504/2023FV 05/04/2023 \
19	BOLSA	HARINA DE PLATANO	EL PLATANAZO	0.250 Kg.	4.750	CFEJX1FP 2703/2023FV 27/03/2023 \
17	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON KIWIWA	GRANO DE ORO	0.250 Kg.	4.250	
19	BOLSA	HOJUELAS DE QUINUA	TAMBO GRANDE	0.250 Kg.	4.750	
192	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	BONLE	0.400 Kg.	76.800	L09021 L2304
21	BOLSA	LENTEJA	CONLIB	1.000 Kg.	21.000	290423
19	BOLSA	MEZCLA DE HARINA DE MAIZ TOSTADO Y MAIZ AM	ALTO AMAZONAS	0.250 Kg.	4.750	180423HP
28	BOLSA	PALLAR	CONLIB	1.000 Kg.	28.000	080123
14	BOLSA	QUINUA	CONLIB	0.250 Kg.	3.500	120123
14	BOLSA	SAL	SALINA	0.500 Kg.	7.000	1601

1. Instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para las/os usuari/as del PNAEQW sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [0]			Cantidad [0]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
25 L	50 L	160 L	25 L	50 L	160 L
Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [0]	Cantidad [0]

PLAZO DE ENTREGA: 12/06/2023 - 06/07/2023 PLAZO DE PROX. ENTREGA: 18/08/2023 - 12/09/2023

FECHA RECEPCIÓN: 19/06/2023

HORA DE RECEPCIÓN: _____

NOMBRES Y APELLIDOS (integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción): Pilar Noli Gonzales Borja DNI: 44566334 FIRMA:

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.
 * Huella Digital: Solo en caso que es una persona librada.
 ** En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.
 CANT: N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)
 Las cantidades deben expresarse en enteros.
 VOL: CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTE.
 UNID: TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)
 PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE
 OBSERVACIONES ***

FAD: Forma de Atención Diversificada
 S.T: Secundaria Tubifical
 C.R.F.A. (ALTERNANCIA): Centros Rurales de Formación en Alternancia
 S.R.E. (RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil
 S.R.E. (NO RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil

*** En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consignó en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser librado/a, esta proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

ANEXO 02: FICHA DE VIGILANCIA.

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA		SEDE REGIONAL - AMAZONAS CONDORCANQUI	
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA		FICHA DE VIGILANCIA	
Teléfono Regional:	970951576	CODIGO N° <u>1-051-2023-COM-0</u>	
Teléfono Nacional:	942160511	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
<p>OBJETIVO VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN</p> <p>INDICACIONES: El Veedor/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplicará esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y cuantía con proveedor que ya firmó contrato con el Programa Qali 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 "X" o con Color AMARILLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.</p>			
<p>En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: → NV=No verificado NSNR=No sabe, no responde NA=No aplica</p>			
(a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPANA		<input checked="" type="checkbox"/> FICHA se aplica FUERA DE CAMPANA	
<input checked="" type="checkbox"/> Vigilancia Presencial		<input type="checkbox"/> Vigilancia NO Presencial	
1	FECHA INICIAL de la Vigilancia:	23/08/23	
2	HORA INICIAL de la Vigilancia:	11:00	
I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):			
3	CODIGO MODULAR de la IE	0263501	
5	DEPARTAMENTO:	Amazonas	
7	DISTRITO:	Imaza	
8	TURNO de la IE:	(b) Tarde	
11	NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	LEYDI TORRES RAMOS	
13	N° de ENTREGA a vigilar:	03	
15	N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	52	
17	FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	13/03/23	
19	IDIOMA predominante que usan en la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Español	
20	¿Quién es el Informante?	(a) Padre/Madre/Apodadoado	
21	N° DNI del Informante:	34637296	
23	Teléfono/celular del Informante:	945618055	
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 NO NV	
26	¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI NO NV	
27	¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (puede marcar más de una alternativa)	<input checked="" type="checkbox"/> Prácticas de alimentación saludable <input checked="" type="checkbox"/> Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos <input checked="" type="checkbox"/> Buenas prácticas de manipulación de alimentos <input checked="" type="checkbox"/> Buenas prácticas de higiene de alimentos <input type="checkbox"/> Etiquetado de la prestación del servicio alimentario <input type="checkbox"/> Manejo de residuos sólidos <input type="checkbox"/> Frases del CAE <input type="checkbox"/> Otro Especifique:	
28	¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/identificadores, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca	
29	¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca	
30	¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/videra las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca	
31	¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	<input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> Siempre <input type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca	
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 cumplió con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a cada entrega/período de atención?	(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)	
33	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?		
33.1	¿Precisa la fecha de entrega por parte del Proveedor?	19/06/23	
34	¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mundo, tapaboca/mascarilla y cubre calzado)?		
35	¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a cada entrega/período de atención?		
35.1	¿Precisa el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción?	52	

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL- AMAZONAS CONDORCANQUI
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA

Teléfono Regional: 970951576
 Teléfono Nacional: 842180511

FICHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CCOIPSO N° V-05.1 - S.02.5 - C014 - O.

36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en el acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?	SI	NO	NV	NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?	SI	NO	NV	NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (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? (Si marca SI, pase a la pregunta 40)	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) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE					
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Cali 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 indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	NV	NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?	SI	NO	NV	NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?	SI	NO	NV	NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínimo: 30 días)?	SI	NO	NV	NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre masas, parihuelas/ermasos, estantes, tarimas?	SI	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	SI	NO	NV	NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?	SI	NO	NV	NA
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE					
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 exclusivo para esta 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 limpia, 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 agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	SI	NO	NV	NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)	SI	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)?	SI	NO	NV	NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	NV	NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación higiénica-prácticas de higiene?	SI	NO	NV	NA
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Cali Warma?	SI	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)?	SI	NO	NV	NA
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	SI	NO	NV	NA
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	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)?	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

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL- AMAZONAS CONDORCANQUI
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALI WARMA

FICHA DE VIGILANCIA
 MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

TELÉFONO REGIONAL: 970951576 CÓDIGO N° _____
 TELÉFONO NACIONAL: 942160511

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, tapabocas/mascarilla y cubre caballos)? 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 rieleros 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 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 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/junta de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma? SI NO NV

83 OBSERVACIONES (o dificultades)

84 **RECOMENDACIONES**

85 **FECHA FINAL de la entrevista:** 25/08/2011 86 **HORA FINAL de la entrevista:** 12:00

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 MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN	
Nombre y Apellido:	Cargo:	Nombre y Apellido:	Cargo:
LEONOR TORRES RAYOS	PRESTADORA DEL CAE	OSVALDO FLESA GRANDA	RESPONSABLE REGIONAL
TELÉFONO: 975618033	Correo electrónico: leonora@qaliwarma.org	TELÉFONO: 9756951376	Correo electrónico: osvaldo@qaliwarma.org

Firma: _____ Firma: _____
 DNI: _____ DNI: _____
 Nombre y Apellido: _____ Nombre y Apellido: _____
 Cargo: _____ Cargo: _____
 Correo electrónico: _____ Correo electrónico: _____
 Teléfono: _____ Teléfono: _____



Prof. Leidy E. Torres Escobar
 DIRECTORA

ANEXO 03: AVES CARROÑERAS AL FRENTE DE LA II.EE 205 DEL CENTRO POBLADO DE MESONES MURO, DSTRITO DE IMAZA



ANEXO 04: ALMACEN DE L II.EE 205 DEL CENTRO POBLDO DE MESONES MURO, DSTRITO DE IMAZA.

