

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

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Apurímac, 10 de mayo de 2023

**OFICIO N° 0035-2023-CTVC/APURIMAC**

Señora

**ROCIO VARGAS GONZALEZ**

Jefe Unidad Territorial-Apurímac (e)

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

**Presente.** -

Asunto : Se ALERTA doce (12) 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 CASOS<sup>1</sup>:

- CASO N° 0065-2023-CTVC/APU - CASO N° 0066-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0067-2023-CTVC/APU - CASO N° 0068-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0069-2023-CTVC/APU - CASO N° 0070-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0071-2023-CTVC/APU - CASO N° 0072-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0073-2023-CTVC/APU - CASO N° 0074-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0075-2023-CTVC/APU - CASO N° 0076-2023-CTVC/APU

Finalmente, me permito sugerirle que se realice la verificación de este caso y, concluido su procedimiento, le solicito sirva comunicar el resultado de la misma.

A la espera de su pronta atención, quedo de Usted

Atentamente,

.....  
**Guerson Yovani Paliza Pinto**  
Responsable Regional

---

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

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

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

## COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Teléfono Abancay: 942160032 Teléfono Nacional: 994432338		CASO	N° 0069-2023-CTVC/APU	
PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA		1. FECHA DE REGISTRO:	04/05/2023
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:</b>				
2. APELLIDOS NOMBRES:	CHACON DELGADO YUDY		3. NÚMERO-DNI:	44523759
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA		5. CARGO:	RESPONSABLE DE CAMPO
<b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO</b>			6. FECHA DE OCURRENCIA:	30/03/2023
7. DEPARTAMENTO:	APURÍMAC	8. PROVINCIA:	CHINCHEROS	
9. DISTRITO:	COCHARCAS	10. CCPP/DIRECCIÓN:	CERCADO	
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?	0283390-IEP-54187 NUESTRA SEÑORA VIRGEN DE COCHARCAS	
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	71	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	02 Puntos Críticos	
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):</b>				

Durante las acciones de veeduría realizadas se evidenció el punto crítico descrito a continuación:

- 1. PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA:** Durante la veeduría también se pudo evidenciar que las personas que preparan los alimentos no usan la indumentaria completa, pudiendo ocasionar contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de las/los usuarias/os; además dicha situación contraviene lo establecido por el programa Qali Warma en su directiva 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.**
- 2. PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA:** Se consultó a la persona que prepara los alimentos sobre si habían recibido capacitación sobre buenas prácticas de manipulación, higiene, preparación balanceada, indicando que a la fecha no habían recibido ningún tipo de capacitación.

En tanto el Decreto Supremo 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”, establecen en el punto 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.

#### IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

En el Marco de los lineamientos técnicos de la Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario del PNAEQW aprobado con la D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE y normativas vigentes del programa, se sugiere lo siguiente:

- a) 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: 04)

1. Anexo 01: Ficha de vigilancia N° 081-2023-APU-Q
2. Anexo 02: Copia de acta de entrega y recepción



.....  
Guerson Yovani Paliza Pinto  
Responsable Regional.

ANEXO 01: FICHA DE VIGILANCIA N°081-2023-APU-Q

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA			
SEDE REGIONAL APURÍMAC			
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA			
Teléfono Regional: 942160032		FICHA DE VIGILANCIA	
Teléfono Nacional: 994432338		MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
DOCUMENTO N° 0081-2023-APU-Q			
<p>OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA, 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 cuenta con proveedor que ya firmó contrato con el Programa Gali Warma.</p> <p>El Veedor/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.</p> <p>El Veedor/Vigilante debe marcar con "X" o con Color AMARILLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.</p>			
En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: - NV=No verificado NS/NR=No sabe, no responde NA=no aplica			
<input checked="" type="checkbox"/> FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA		<input type="checkbox"/> FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA	
<input checked="" type="checkbox"/> Vigilancia Presencial		<input type="checkbox"/> Vigilancia NO Presencial	
1	FECHA INICIAL de la Vigilancia:	2	HORA INICIAL de la Vigilancia:
	30/03/23		10:30
<b>I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):</b>			
3	CODIGO MODULAR de la IE	4	NOMBRE de la IE
	0283390		54183 N.S. Virgen de Cocharcas
5	DEPARTAMENTO:	6	PROVINCIA:
	Apurímac		Cocharcas
7	DISTRITO:	8	CCPP/Barrio/Dirección del Usuario:
	Cocharcas		Cercado
9	TURNO de la IE:	10	NIVEL de la IE:
	<input checked="" type="checkbox"/> Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde		(a) Inicial <input checked="" type="checkbox"/> Primaria (c) Secundaria
11	NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	12	TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE:
	Samuel Aldazabel Herrera		(a) Desayuno <input checked="" type="checkbox"/> Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena
13	N° de ENTREGA a vigilar:	14	PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega
	1		Del: 13/03/23 a: 18/03/23
15	N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	16	N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE
	118		118
17	FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	18	MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:
	23/03/23		<input checked="" type="checkbox"/> Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
19	IDIOMA predominante que usan en la IE:	(a) Español <input checked="" type="checkbox"/> Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro describe:	
<b>II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:</b>			
20	¿Quién es el Informante?	(a) Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local	
	<input checked="" type="checkbox"/> Miembro del CAE		
21	N° DNI del Informante:	22	Apellidos y nombres del Informante:
	31191383		Samuel Aldazabel Herrera
23	Teléfono/celular del Informante:	24	Correo Electrónico del Informante:
	914932085		
<b>III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE</b>			
25	¿El CAE está conformado y/o actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	
26	¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV	Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes
27	¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (puede marcar más de una alternativa)	<input checked="" type="checkbox"/> Prácticas de alimentación saludable <input checked="" type="checkbox"/> Buenas prácticas de higiene de alimentos <input checked="" type="checkbox"/> Funciones del CAE	<input checked="" type="checkbox"/> Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos <input checked="" type="checkbox"/> Etapas de la prestación del servicio alimentario <input type="checkbox"/> Buenas prácticas de manipulación de alimentos <input type="checkbox"/> Manejo de residuos sólidos
28	¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca	NV NA
29	¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca	NV NA
30	¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca	NV NA
31	¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	Siempre <input checked="" type="checkbox"/> Casi siempre <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca	NV NA
<b>IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BPAL 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?	(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)	
		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA	
33	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA	
33.1	¿Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor	28/02/23	
34	¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA	

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

Teléfono Regional:		942160032	FICHA DE VIGILANCIA		CODIGO N°			
Teléfono Nacional:		994432338	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE					
35	¿El CAE cuenta con <b>acta de entrega/recepción</b> de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?			(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
35.1	Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción	118		(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)				
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 <b>registro sanitario</b> ?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en <b>buen estado</b> (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 marca SI, pase a la pregunta 40)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	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>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"/>	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)?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	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, estantes, 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?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	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"/>	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 este 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?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	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?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)				<input checked="" type="checkbox"/>	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)?				<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?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	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"/>	NO	NV	NA
67	¿El lugar de servido de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	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"/>	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)?				<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA

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

Teléfono Regional: 942160032 FICHA DE VIGILANCIA CODIGO N° \_\_\_\_\_  
Teléfono Nacional: 994432338 MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

	SI	NO	NV	NA
70 ¿Persona que sirve los alimentos usa <b>indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				
<b>E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE</b>				
71 ¿La distribución de alimentos se realizó en la IE?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
72 ¿Persona que <b>distribuye</b> los alimentos se <b>lava las manos</b> correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
73 ¿Persona que <b>distribuye</b> los alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE</b>				
74 ¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa?-->	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
75 ¿El lugar de consumo de alimentos está <b>limpio, ventilado y ordenado</b> ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
76 ¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
77 ¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son <b>agradables y aceptados</b> (comen toda la ración ofrecida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
78 ¿Los niños/as usuarios se <b>lavan las manos</b> antes y después del consumo de alimentos y realizan su <b>higiene bucal</b> ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
79 ¿Algún miembro del CAE y/o docente <b>esta presente</b> durante el consumo de los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
80 ¿El CAE lleva el <b>control del consumo de alimentos</b> y registra la <b>cantidad de usuarios atendidos</b> ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

83 OBSERVACIONES (o dificultades) *Cocinas agas otorgados por C.A. se encuentran ~~mantenidos~~, necesiten vale para ~~...~~*

84 RECOMENDACIONES *del fondo fiscal.*

85 FECHA FINAL de la entrevista: 30/03/23 86 HORA FINAL de la entrevista: 11:20

DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA		DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE		DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN	
Firma		Firma		Firma	
DNI:		DNI:		DNI:	31240792
Nombres y Apellidos:		Nombres y Apellidos:		Nombres y Apellidos:	Carion Yovani Peliz Pinto
Cargo:		Cargo:		Cargo:	RE-TRUC
Correo electrónico:		Correo electrónico:		Correo electrónico:	
Teléfono:		Teléfono:		Teléfono:	942160032

# ANEXO 02: COPIA DE ACTA DE ENTREGA Y RECEPCION DE PRODUCTOS

**ACTA DE ENTREGA Y RECEPCION DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 47551 - [COPIA CAE]**

0001-2023-CC-APURMAC-2/PRODUCTOS

N° DE CONTRATO: [ ]  
 NOMBRE: [DATOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA USUARIA]  
 CODIGO MODULAR: 54187 NUESTRA SEÑORA VIRGEN DE COCHARCAS  
 NIVEL: 203330  
 PROVINCIA: PRIMARIA  
 CENTRO POBLADO: CHINCHEROS COCHARCAS  
 ANEXO: 0  
 DEPARTAMENTO: APURIMAC  
 DISTRITO: COCHARCAS

N° GUÍA DE REMISION: **002 - 0000137**  
 N° RUC: 2060000817  
 Cod. Proveedor: 9374

DIRECCION: CONSORCIO DEL VALLE SUR  
 JIRON CAJAMARCA N° 148, APURIMAC-ANDAHUAYLAS-TALAVERA  
 ITEM: ANCO, HUALLLO

PERIODO DE ATENCION: 12/03/2023 - 18/04/2023  
 DÍAS DE ATENCION: 25

TIPO DE RACION	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/.)
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACION (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACION (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACION (S/.)	SUB-TOTAL (S/.)			
DESAYUNO + ALMUERZO	119	2.97	9.058.50							119	9.058.50	

CANT	UND	DESCRIPCION DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
2	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	DELETTE	0.200 L	8.400	939-23L
61	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	DELETTE	1.000 L	61.000	939-23L
285	BOLSA	ARROZ	LUCHITO	1.000 Kg	285.000	240123
1	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	DOÑA TINO	0.250 Kg	0.250	A-070123
40	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	DOÑA TINO	0.500 Kg	30.000	A-230123
2	BOLSA	AZUCAR RUBIA	DOÑA TINO	0.250 Kg	0.500	110123
32	BOLSA	AZUCAR RUBIA	DOÑA TINO	1.000 Kg	32.000	130123
236	BOLSA	BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS	SWEET CACAO	0.030 Kg	7.080	1830
24	HQJALAT	CHOCOLATE PARA TAZA	WAWA FOOD	0.170 Kg	36.780	L290235
27	HQJALAT	CONSERVA DE BOFE DE RES	KATHYMAR	0.425 Kg	11.475	11082204
120	HQJALAT	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	KATHYMAR	0.150 Kg	18.000	KTBOL.DTE3P-31.10.2022PV-31.10.2026
234	BOLSA	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	WAWA FOOD	0.500 Kg	137.000	KTE.FLOTE3P-17.11.2022PV-17.11.2026
234	BOLSA	CONSERVA DE SANGRECTA	SAN JORGE	0.630 Kg	7.560	29102201
226	BOLSA	FIDEOS	DE LOS REYES	0.030 Kg	7.080	LPV121/22408
236	BOLSA	GALLETAS CON CEREALES	DE LOS REYES	0.030 Kg	7.080	1903
236	BOLSA	GALLETAS CON KWICHA	DOÑA TINO	0.500 Kg	13.000	1303
26	BOLSA	GALLETAS CON MACA	EL MOLINERO	0.250 Kg	9.000	1501
36	BOLSA	GARBANZO	EL MOLINERO	0.250 Kg	3.750	0-240123
15	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CEBADA	EL MOLINERO	0.250 Kg	3.750	0701
15	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE HABA	EL MOLINERO	0.250 Kg	3.750	0801
22	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE MAIZ	EL MOLINERO	0.250 Kg	3.750	1001
22	BOLSA	HOUJELAS DE AVENA CON KWICHA	EL MOLINERO	0.250 Kg	3.750	1701
22	BOLSA	HOUJELAS DE AVENA CON QUINUA	EL MOLINERO	0.250 Kg	3.750	1801
192	LATA	HOUJELAS DE QUINUA	INKATAMBO	0.150 Kg	5.500	2101
1	BOLSA	LECHE EVAPORADA ENTERA	EL MOLINERO	0.250 Kg	5.500	917
63	BOLSA	LENTEJA	INKATAMBO	0.150 Kg	5.500	180123
100	BOLSA	LENTEJA	DOÑA TINO	0.250 Kg	25.000	18-190123
122	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	LA CALERA	0.250 Kg	5.500	2201
52	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HIEVO	DOÑA TINO	0.500 Kg	26.000	85305
76	BOLSA	QUINUA	VALLE VERDE	0.500 Kg	38.000	0-170123
		TRIGO				280123

1. Instructivo de operacion para el manejo de residuos sólidos (A3)  
 Cantidad [5]  
 Bolsas plásticas\*\* de color verde

2. Material educativo para las/os usuari/as del PNAE/IZW sobre manejo de residuos sólidos (A4)  
 Cantidad [118]  
 Bolsas plásticas\*\* de color negro

PLAZO DE ENTREGA: 27/02/2023 - 09/03/2023  
 PLAZO DE PROX. ENTREGA: 30/03/2023 - 13/04/2023

FECHA RECEPCION: 28 / 02 / 2023

HORA DE RECEPCION: [ ]

NOMBRES Y APELLIDOS (integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepcion): Celia Gliceria Chumbe Baldarrago  
 DNI: 31467581

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepcion de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.  
 \* Huella Digital: Solo en caso que es una persona iletrado.  
 \*\* 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 PRESENTACION (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)  
 PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACION ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

FAD: Forma de Atención Diversificada  
 S.T: Secundaria Tutorial  
 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/e integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consigne en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser iletrado/a, el/la proveedor/a deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.