



Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA



Firmado digitalmente por JULCA
VICHARRA Victor Florian FAU
20550154065 soft
Cargo: Jefe De Unidad Territorial San
Martín
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 26.06.2023 17:11:02 -05:00

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

Morales, 26 de Junio del 2023

OFICIO N° D000147-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR

Señor(a):

JEANETTE FLORES RUIZ

Responsable Regional del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana de San Martín
Jr. Fonavi Mz A Lt 01

Asunto : Respuesta a la Alerta Presentada por el CTVC – Caso N° 0071-2023-CTVC/SAN...

Referencia : a) RDE N° 335-2022-MIDIS PANAEQW-DE-PRT-049-PANAEQW-USME
b) OFICIO N° 0032-2023-CTVC/SAN MARTIN
c) INFORME N° D000024- 2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR-LMM

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarla cordialmente a nombre del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Unidad Territorial San Martín, y en atención al documento de la referencia a) “Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” y documento b), remito adjunto el informe del/de la Monitor/a de Gestión Local visado por el Coordinador Técnico Territorial, mediante el cual se brinda la respuesta al caso N° 0071-2023-CTVC/SAN, identificado durante las acciones de vigilancia a la gestión del servicio alimentario en la Institución Educativa N° San Vicente de Paul, del nivel Inicial con Código Modular N° 1587591, situada en el Distrito de Awajun, Provincia de Rioja, Departamento de San Martín.

En tal sentido, agradecemos la comunicación porque consideramos que las alertas nos permiten mejorar la gestión del programa.

Sin otro particular, quedo de Usted.

Atentamente,

Firma

VICTOR FLORIAN JULCA VICHARRA
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

cc.:



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

Morales, 25 de Junio del 2023

INFORME N° D00024-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR-LMM

Para : **VICTOR FLORIAN JULCA VICHARRA**
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

Asunto : INFORMAR LAS ACCIONES REALIZADAS PARA LA ATENCIÓN DE LA ALERTA CASO N° 0071-2023-CTVC/SAN. SUSCITADA EN LA IE SAN VICENTE DE PAUL, CM 1587591 DEL NIVEL INICIAL, SITUADA EN EL DISTRITO DE AWAJUN, PROVINCIA RIOJA Y REGIÓN SAN MARTIN.

Referencia : PROVEIDO N° D003776-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR (06JUN2023)
a. PROVEIDO N° D003776-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR.
b. OFICIO N° 0032-2023-CTVC-SAN MARTÍN

Fecha Elaboración: Rioja, 23 de junio de 2023

Tengo a bien dirigirme a Usted, en relación a los documentos de la referencia, a fin de informar las acciones realizadas sobre el caso de alerta suscitado

I. ANTECEDENTES

a. Mediante OFICIO N° 0032-2023-CTVC/SAN MARTÍN emitido por la representante regional del sistema de veeduría a la UT San Martín de fecha 26/05/2023, se me hace de conocimiento sobre lo suscitado en la IE SAN VICENTE DE PAUL, respecto al CASO N° 0071-2023-CTVC/SAN, con fecha de ocurrencia 25/04/2023 y 06 Puntos Críticos

- PUNTO CRÍTICO 01: Número de alumnos/as atendidos que figura en acta de entrega/recepción es menor que número de alumnos/as matriculados.
- PUNTO CRÍTICO 02: Proveedor que entrega alimentos no usa indumentaria limpia, completa.
- PUNTO CRÍTICO 03: Acta de entrega y recepción de alimentos contiene datos incompletos.
- PUNTO CRÍTICO 04: Persona a cargo del lugar de almacenamiento no usa indumentaria completa.
- PUNTO CRÍTICO 05: CAE no realiza el control de entradas y salidas de productos (KARDEX DE ALMACÉN).
- PUNTO CRÍTICO 06: Persona que prepara alimentos no usa indumentaria limpia, completa.





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

II. BASE LEGAL

- 2.1. PRT-049-PNAEQW-USME - Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado con RDE N° D000335-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
- 2.2. PRT-002-PNAEQW-USME - Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Atendidas por el PNAEQW, aprobado con la RDE N° D000488-2022- MIDIS/PNAEQW-DE.
- 2.3. Norma técnica para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, RDE N° D000259-2023-MIDIS/PNAEQW-DE

III. OBJETIVO

Comunicar las acciones desarrolladas para la atención de la alerta N° 0071-2023-CTVC/SAN y proceder a su resolución o comunicar el cumplimiento a las recomendaciones efectuadas por la USME para la resolución de la alerta correspondiente.

IV. ANÁLISIS

4.1 PUNTO CRÍTICO 01: NÚMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCIÓN ES MENOR QUE NÚMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS: Se

verificó según Acta de Entrega y Recepción de productos/alimentos N° 37117, que el Programa Qali Warma atiende a 62 usuarios, pero la IE a la fecha tiene 72 alumnos matriculados, **faltando 10 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada.

- El día 09/06/2023 se realizó un acta de asistencia técnica al CAE¹, donde se capacitó sobre la RDE N° D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, donde se describe el "PROCEDIMIENTO PARA LA ACTUALIZACIÓN DEL LISTADO Y AGRUPAMIENTO DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS EN ÍTEMS Y ESTABLECER EL PERIODO DE ATENCIÓN POR ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA", donde se les informó sobre las tres actualizaciones programadas que se realizan en el año, la cantidad de usuarios son tomados directamente de la base del SIAGIE y luego son aprobados mediante RDE .

Cuadro 01: Actualizaciones de usuarios durante el año

1era Actualización (Para el servicio alimentario del año vigente)	2da Actualización (Para el servicio alimentario del año vigente)	3er Actualización (Para el servicio alimentario del año vigente y/o para el Proceso de Compras* del siguiente año)
MARZO	MAYO	AGOSTO

(*) El listado actualizado en el mes de agosto sirve de insumo para la actualización del listado de IIEE para el siguiente Proceso de Compras.

Fuente: RDE N° D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE





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

- El día de la visita, se constató que el PNAE QW atiende a 62 usuarios, pero según el reporte del SIAGIE con fecha 09/06/2023, documentos brindado por la IE (cuadro 02), ésta cuenta con 72 usuarios, cantidad que coincide con el reporte enviado por la UT con corte SIAGIE al 15/05/2023, (cuadro 03), por lo que se concluye que en el caso del punto crítico 01, de acuerdo a la asistencia brindada al CAE, se deberá esperar la actualización de usuarios, es decir la aprobación de una nueva RDE.

Cuadro 02: Reporte SIAGIE IIEE SAN VICENTE DE PAUL nivel inicial al 09/06/2023

Fuente: SIAGIE I.E San Vicente de Paul

Cuadro 03: Reporte SIAGIE registrado en el SIGO al 15/05/2023

Fuente: UT San Martín

4.2 PUNTO CRÍTICO 02: PROVEEDOR QUE ENTREGA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA:

La informante indica que el proveedor que entrega los alimentos NO usa indumentaria completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello).

- En el caso de éste punto crítico no se tiene evidencia de la observación realizada, siendo que la visita del representante de CTVC no se realizó en el periodo de distribución, por lo que la observación se basa en la versión del informante, en cómo se ha realizado la consulta y en general las características de la visita realizada. Sin embargo, para el caso actual se ha tomado como veracidad y en base a ello se ha abordado el tema.
- Se brindó asistencia técnica al CAE sobre la gestión del servicio alimentario (etapa de recepción), a fin de explicar a los integrantes del CAE las actividades, condiciones que se deben realizar para garantizar la correcta recepción de productos, la importancia del uso de



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"
indumentaria completa por parte del CAE y la vigilancia del mismo en asegurar que el proveedor de igual manera use la indumentaria completa.

Imagen 01: Reunión general de asistencia técnica al CAE sobre casos observados por CTVC.



Fuente: Propia

- Se brindó asistencia técnica al proveedor sobre la importancia del uso de la indumentaria completa.

Imagen 02: Asistencia técnica al proveedor sobre los casos observados por CTVC.



Fuente: Propia

- Finalmente, mediante las fotografías siguientes se evidencia que se realizó el levantamiento de la observación materia del presente caso, de una manera sostenible a fin de que el proveedor contemple el uso de indumentaria completa en todas las Instituciones Educativas del Ítem Pardo Miguel.



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

Imagen 03: Proveedor entrega los alimentos usando la indumentaria completa.



Fuente: Propia

4.3 PUNTO CRÍTICO 03: ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS CONTIENE

DATOS INCOMPLETOS: Se observó que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 37117, tiene datos incompletos, le falta los siguientes datos: hora de recepción, nombre y apellidos y DNI del miembro del CAE que recepcionó dicha entrega.

- Se brindó asistencia técnica al CAE y proveedor (evidencia en el punto crítico 02), sobre la importancia de la suscripción adecuada y completa del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, de acuerdo al PRT-043-PNAEQW-UGCTR, aprobado con RDE N° D000352-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, el cual establece:



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

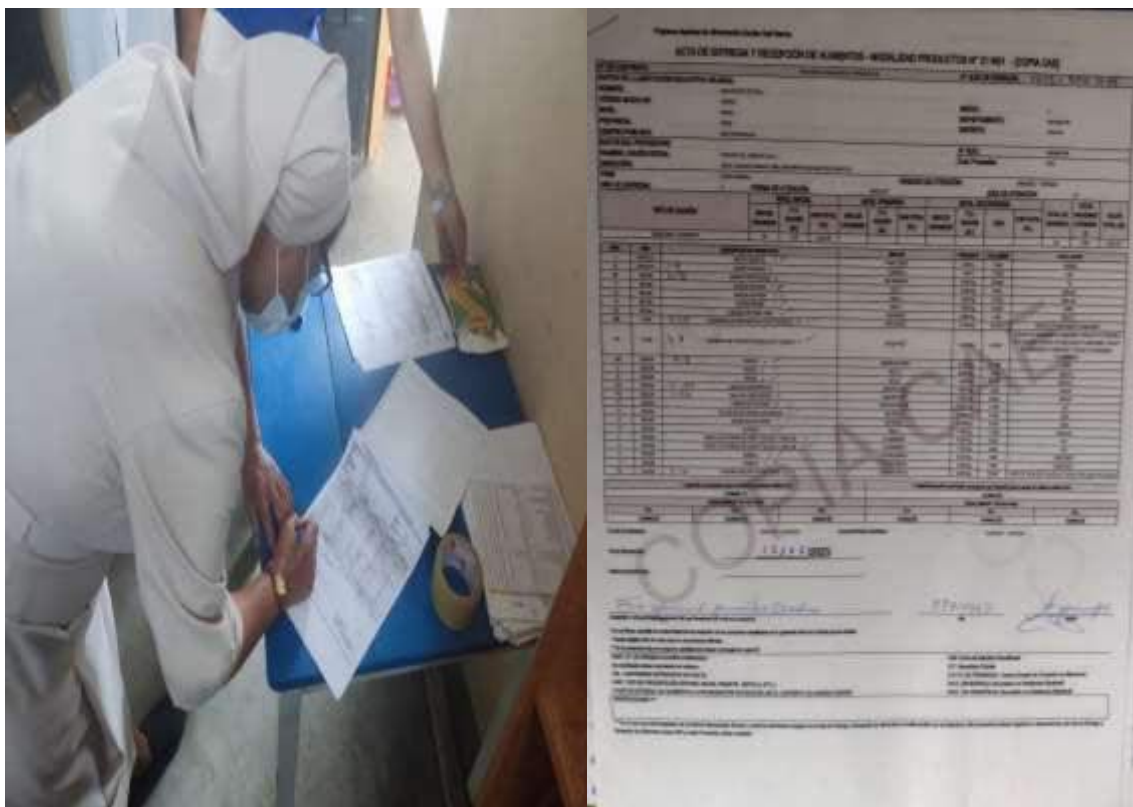
Imagen 04: Datos que debe contener el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.



Fuente: RDE N° D000352-2022-MIDIS/PNAEQW-DE

- Es necesario aclarar que la copia que obra en la I.E es la copia PROVEEDOR, igualmente se verificó los documentos en la aplicación móvil QALI INFOMA, donde también se evidencia la toma fotográfica de la copia proveedor, sabido es que lo que se debe encontrar en la I.E es la copia CAE del acta de entrega y recepción de alimentos, sin embargo, de acuerdo a lo indicado en el párrafo precedente se hizo el levantamiento de observaciones, tal como se evidencia en las fotografías siguientes:

Imagen N° 05: Suscripción del acta de entrega y recepción de alimentos completa y correctamente



Fuente: Propia



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

4.4. PUNTO CRÍTICO 04: PERSONA A CARGO DE LUGAR DE ALMACENAMIENTO NO USA INDUMENTARIA COMPLETA: Se observó que la persona encargada del almacén no se encontraba con la indumentaria completa, le faltó su tapaboca/mascarilla.

- Respecto a éste punto indicar que el CAE utiliza normalmente mandil y cubre cabello y tapaboca, sin embargo, mencionan que el día de la visita de la representante del CTVC, dado que tenían bastantes actividades por realizar en la I.E, obviaron el uso del tapaboca, materia de la presente observación; se brindó asistencia técnica nuevamente y se procedió a evidenciar el levantamiento de observaciones, según las fotografías que se muestran a continuación:

Imagen N° 06: Personas a cargo del almacén con la indumentaria completa



Fuente: Propia

4.5. PUNTO CRÍTICO 05: CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALIMENTOS). La informante indicó que no cuentan con un control de entradas y salidas de productos, actualizado.

- En el caso del KARDEX, efectivamente en la primera visita que se ha realizado con motivo de realizar la supervisión de la gestión del servicio alimentario, el CAE no tenía un registro donde se evidenciaba además de las entradas y , el stock de alimentos; lo que se tenía es un registro de control de salidas de alimentos para la preparación diaria; sin embargo, a pesar de que se ha realizado el compromiso con el CAE de implementar el kardex (acta de supervisión de fecha 04-05, se consideró a largo plazo, dada que la función del MGL es de gestión, siendo el primer año a cargo de la Ruta G-38, además de la primera visita a la I.E



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

durante el año, se tomó el criterio que había compromisos que se debían cumplir al corto plazo, dado que se consideran prioritarios.

- Sin embargo, a raíz de la observación del CTVC se brindó asistencia técnica específica en la implementación del kardex, procediendo a su desarrollo y puesta en marcha, tal como se evidencia en las fotografías siguientes:

Imagen N° 07: Implementación del Kardex



Fuente: Propia



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

4.6. PUNTO CRÍTICO 06: PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA. Durante la veeduría se observó que la persona que prepara los alimentos no usa indumentaria completa, le faltó su tapaboca/mascarilla. Cabe indicar que esta misma persona sirve los alimentos.

- Al respecto de éste punto crítico es preciso aclarar que por la cantidad de usuarios que se atiende, siendo grande la cantidad de alimentos que se preparan diariamente, la indumentaria, específicamente el mandil, lógicamente se ensucia o mancha, dado que la jornada inicia a las 4:30 am, la visita de la representante del CTVC inició a las 9:20 am, por lo que se debe tener criterio en evaluar el tipo de manchas o características del mandil para no considerar a primera vista como sucio. En el caso de la mascarilla las cocineras mencionan que, por el gran volumen de preparación, el calor, la mascarilla es un tanto incómoda, adicional a ello considerar que las cocineras cuentan con carnet sanitario vigente expedido por el MINSA, sin embargo, se brindó igualmente asistencia técnica al CAE sobre la importancia del uso de la indumentario completa y BPM en general, tal como se evidencia en las siguientes fotografías siguientes:

Imagen N° 08: Personal de cocina utilizando indumentaria completa



Fuente: Propia





*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"*

V. CONCLUSIONES Y/O RECOMENDACIONES

- 5.1 Punto crítico 01, se brindó asistencia técnica al CAE en base a la RDE N° D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, el PNAE Qali Warma entrega para 62 usuarios, sin embargo el responsable de CTVC alertó la cantidad real de 72 usuarios, cantidad que coincide con en el reporte SIAGIE registrado en el SIGO al 15/05/2023, que a su vez coincide con el reporte SIAGIE brindado por la I.E con fecha 09/05/2023, por lo que se esperará que en los siguientes meses, se apruebe una nueva RDE con la cantidad actual de usuarios que tiene la IE según SIAGIE, por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho, se brindó asistencia técnica y quedando en espera de la materialización de la actualización de usuarios para dar solución.
- 5.2 Punto crítico 02, se brindó asistencia técnica al CAE para asegurar hacer cumplir el uso de indumentaria completa al proveedor en la recepción de productos, así mismo se brindó asistencia técnica al proveedor sobre las observaciones del CTVC, logrando evidenciar presencialmente el desarrollo de la cuarta entrega, en la que se evidencia que el proveedor y el CAE utilizan la indumentaria completa. Se ha realizado el compromiso con el CAE y el proveedor para seguir los protocolos establecidos en todas las II.EE del Ítem. Por lo que se considera éste punto crítico FUNDADO, ya que sí bien es cierto no hay evidencia de la observación realizada, se ha evidenciado en la cuarta entrega con las fotografías respectivas la solución del caso.
- 5.3 Punto crítico 03, tal como el caso anterior se brindó asistencia técnica al CAE y proveedor para garantizar el llenado correcto y completo del acta de entrega y recepción de alimentos, así mismo se ha dejado constancia que en la I.E debe quedar la COPIA CAE, ya que tanto en la I.E como el aplicativo Qali Informa se evidencia la COPIA PROVEEDOR, éste último aspecto no fue advertido por el CTVC, al parecer tampoco por el SC de la UT San Martín en el desarrollo de sus procedimientos, sin embargo, se ha tomado como ejemplo para brindar asistencia técnica a los involucrados, de tal manera que se asegure que en las futuras entregas no se de éste tipo de casos. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho y se dio solución.
- 5.4 Punto crítico 04, el presente caso se relaciona a los observados en la I.E, es un tanto simple dado que en lo que corresponde al uso de indumentaria completa, solo faltó el uso del tapaboca, aun así, se ha brindado asistencia técnica en el uso de indumentaria completa, se ha comprometido al CAE a usarla siempre al manipular alimentos. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho y se dio solución.
- 5.5 Punto crítico 05, respecto al presente caso según la observación realizada por el CTVC, se ha evidenciado que el CAE tenía un registro de salidas, no de ingreso y stock de productos por lo que según a las recomendaciones dejadas en el acta de supervisión del MGL, cuya visita fue posterior a la visita del CTVC, sin tener aun el conocimiento de la visita de la citada entidad, se





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

procedió a brindar nuevamente asistencia técnica al CAE y mediante un inventario a los productos en el almacén, se ha procedido a realizar la creación y registro del KARDEX en los formatos proporcionados por Qali Warma, con las evidencias se demuestra lo mencionado. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidenció el hecho y se dio solución.

- 5.6 Punto crítico 06: se ha brindado asistencia técnica a las cocineras encargadas de la preparación de alimentos en la Institución Educativa, específicamente sobre el uso del tapaboca, se ha comprometido su uso, mediante concientización de su importancia y su utilización permanente. Es preciso indicar que por el volumen de preparación los mandiles que se utiliza, los mismos que inician limpios, en el transcurrir de la preparación suelen mancharse en algunos casos con residuos de algún alimento, por lo que se debe tener criterio al evaluar el tipo de mancha y realizar la afirmación de mandiles sucios. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidenció el hecho y se dio solución.





*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"*

VI. RECOMENDACIONES

- 6.1 Recomendar agilizar el procedimiento de incremento de raciones en sede central, ya que éste problema causa observaciones muy frecuentes, además de perjudicar a las Instituciones Educativas en intervalos de tiempo demasiado largos.
- 6.2 Realizar reuniones de coordinación con la UGEL para simplificar procedimientos, cooperación interinstitucional, de esta manera las/los directores/es de las Instituciones Educativas y presidentes(as) de los Comités de alimentación Escolar, logren realizar de manera oportuna la actualización de estudiantes matriculados en el Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa – SIAGIE.
- 6.3 Se recomienda programar reuniones con Instituciones que actúan como actores o vigilantes sociales, de tal forma que se entienda la realidad de las Instituciones educativas, de tal manera que se evite realizar observaciones sin criterio o sin evaluar el estado situacional de las mismas.
- 6.4 Se recomienda gestionar la implementación con indumentaria completa a las Instituciones Educativas.

VII. ANEXOS

Se adjunta:

- Acta de asistencia técnica
- Lista de Asistencia a capacitación y/o sensibilización

Es todo cuanto informo a usted, para su conocimiento y fines que estime pertinentes

Atentamente,

Firma

LUIS MESTANZA MALAVER
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

LMM



ACTA DE ASISTENCIA TÉCNICA

Siendo las 09:35 horas del día 09 del mes de junio del año 2023, en las instalaciones de la Institución educativa SVDP del nivel educativo I.P.S. con Código Modular 1619022, 1119262, 1587591 del Centro Poblado: BDO N DREHJILL - Provincia de Rioja - Región de San Martín, el representante del PNAE Qali Warma Ing. Luis Edgar Mestanza Malaver, se reunió con:

Mestanza
16748668

Bece

27719076

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| ① MIRIAM HERNANDEZ CORDOBA | ⑥ YASIEL PUIG BOLA |
| ② AURELIO CORDOBA HUDMAN | ⑦ FADRY DÍAZ ROQUE |
| ③ GERMAN TORRES PEREZ | ⑧ LAYLA CRUZ LIZAMA |
| ④ NATALI NIÑANO VASQUEZ | ⑨ MARILYN ORTIZ CICERO |
| ⑤ RAFAEL ASOLAR SCHA | ⑩ BERTHA BECERRA PEREZ |
| | ⑪ ERLINDA SANCHEZ VILLOSO |

Eduardo
4198030

[Signature]
46095773

Para tratar los siguientes temas:

• OBSERVACIONES REALIZADAS POR CTRC.

- ① NÚMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA ES MENOR QUE NUMERO DE ALUMNOS MATRICULADOS/AS
- ② PROCEDIMIENTOS QUE ENTREGA DOCUMENTOS NO USAN INSTRUMENTOS LIMPIS, COMPLETOS.
- ③ ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS CONTIENE DATOS INCOMPLETOS
- ④ PERSONAL A CARGO DEL LUGAR DE DOCUMENTACIÓN NO USAN INSTRUMENTOS COMPLETOS.
- ⑤ NO SE HA REALIZADO EL CONTROL DE EVIDENCIAS Y SALIDA DE PRODUCTOS (FARMACIA DE DOCUMENTOS)
- ⑥ PERSONAL QUE PREPARA DOCUMENTOS NO USAN INSTRUMENTOS LIMPIS, COMPLETOS.

[Signature]
42479432

Llegando a los siguientes acuerdos:

- SE TOMÓ CONOCIMIENTO DE LA DEC. N° 000210-2021 - MIDIS/PMDE GW-DE, DONDE SE MENCIONA QUE EN EL AÑO 2022 LA DISTRIBUCIÓN DEL USUARIO SE REDUJO DE ACUERDO A LA BASE NOMINAL DEL SIGUE DEL MINEDU, LA QUE SERÁ CORREGIDA PERIÓDICAMENTE EN EL SIGO POR LO QUE POR LO QUE SE TENDRÁ AUTORIZADO EL NÚMERO DE ALUMNOS EN EL SIGUE
- REALIZAR VIGILANCIA PROCEDIMIENTOS PARA USO DE INSTRUMENTOS COMPLETOS (RECEPCIÓN PRODUCTOS)
- REALIZAR CONCIENTE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS (COC)
- USO DE INSTRUMENTOS PARA PERSONAL A CARGO DEL DOCUMENTACIÓN (INSTRUM. COMPLETOS).
- REALIZAR EL DESARROLLO DEL KARDEX EN TODAS LAS ENTREGAS EL PROXIMO AÑO.
- UTILIZAR INSTRUMENTOS COMPLETOS PARA TODO EL PERSONAL DE COCINA.

[Signature]
42557443

[Signature]
414472201

[Signature]
40531459

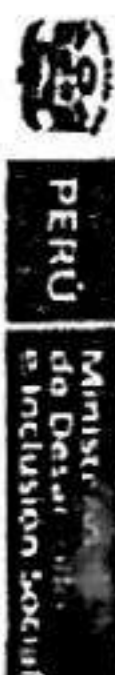
SE ADJUNTA LISTA DE ASISTENCIA Y/O SENSIBILIZACIÓN.

Siendo las horas del mismo día, se termina la reunión dando conformidad firmando al pie los presentes.

[Signature]
07714423
MIRIAM HERNANDEZ CORDOBA

[Signature]
24421137
AURELIO CORDOBA HUDMAN

[Signature]
Luis E. Mestanza Malaver
DNI: 4624666
MGL - PMDE GW - 11010



Ministerio de Educación
Ministerio de Inclusión Social

Gobierno del Perú



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y/O SENSIBILIZACIÓN

Tipo: Centralizada

Fecha: 09/06/2023

Facilitador: LUIS EDGAR RESTREPO MALDONADO

UT: SAH HODUN

PROVINCIA: FLORES

DISTRITO: HOYOSBANCOS

Estrategia: Capacitación () Sensibilización (X) Otro ()

Actor:

CAE (X)

Familia ()

Actor Social ()

TEMAS:

1. Comité de Alimentación Escolar - Responsabilidades y funciones (X) 2. Estado de la prestación del servicio alimentario en la IE (X) 3. Uso de los formatos: padrón o registro de control y acta de distribución de alimentos (X) 4. Alimentación saludable escolar por niveles educativos (X) 5. Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos en el hogar (X) 6. Otros: DESARROLLO DE PLANES DE MEJORA

1. Alimentación Saludable - Conceptos, características e importancia () 2. Importancia nutricional de los alimentos del PNACGW () 3. Estilos de vida saludable: ()

FAMILIA

4. Prácticas en alimentación: ()

5. BPM en el hogar () 6. Manejo de BGS en el hogar () 7. Otros: ()

ACTORES SOCIALES: 1. El Modelo de Gestión del PNACGW () 2. Comité de Alimentación Escolar - Responsabilidades y funciones () 3. Estado de la prestación del servicio alimentario en la IE () 4. Uso de los formatos: padrón o registro de control y acta de distribución de alimentos () 5. Alimentación saludable escolar por niveles educativos () 6. Estilos de vida saludable () 7. BPM y BPM de alimentos en la IE y en el hogar () 8. Manejo de BGS en el hogar () 9. Otros: ()

N°	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	DNI	CARGO	TELEFONO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA/OTROS	FIRMA
1	Torres	Pierr	German	46095491	Docente	925951280	SVP	[Firma]
2	Mirano	Loisquez	Makelo	46220646	Docente	929367558	SVP	[Firma]
3	Asalde	Acha	Ramiro Eduardo	41996030	Docente	994634180	SVP	[Firma]
4	Herrero	Cortés	Sr. Juan José	07314423	Docente	956565824	SVP	[Firma]
5	Córdova	Huamán	Sr. Aurelio	84421137	Almacén	976645819	SVP	[Firma]
6	Ruiz	Baca	Yanival	42557443	CAE	953913632	SVP	[Firma]
7	Diez	Reque	Fenny	40531459	C.A.E	955644906	SVP	[Firma]
8	Cruz	Lizama	Layla	42479432	C.A.E	951890943	S.V.P	[Firma]
9	Ortiz	Ciezo	Havila	167498668	Cocinera	921392715	SVP	[Firma]
10	Becerra	Perce	Bertha	03719076	Cocinera	930948012	SVP	[Firma]
11	Sanchez	Villalobos	Erilita	4442201	Cocinera	—	SVP	[Firma]
12								
13								
14								
15								

LUIS E. RESTREPO MALDONADO
DNI: 46246666
MAG. PH.D. B.S. - FLORES

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Telf. SAN MARTÍN:
942158973 - 920033057
Telf. LIMA: 945095602

CASO

N° 0071-2023-CTVC/SAN

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. Fecha de REGISTRO:	25/04/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. Apellidos Nombres:	TIWI PAATI PAULA	3. Número-DNI:	01053487
4. Organización/Institución	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA - AWAJUN	5. Cargo:	FISCAL
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:		6. Fecha de OCURRENCIA:	12/04/2023
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	RIOJA
9. Distrito:	AWAJUN	10. CCPP/Dirección:	CALLE SINAI SN
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	1587591-IEI-SAN VICENTE DE PAUL
13. Cantidad de Afectados:	72	14. Cantidad de Puntos Críticos:	6
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):			

En el marco de las acciones de veeduría/vigilancia al Servicio Alimentario del Programa Qali Warma, el Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana del distrito de Awajún, realizó una acción de veeduría en la IE San Vicente de Paul, código modular 1587591, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-070-2023-SAN-Q, durante estas acciones se contó con la colaboración de la Sra. Miriam Luz Hernández Corahua, directora de esta IE, quien brindó información complementaria, se identificó 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.** Se verificó según Acta de Entrega y Recepción de productos/alimentos N°37117, que el Programa Qali Warma atiende a 62 usuarios, pero la IEI a la fecha tiene 72 alumnos matriculados, **faltando 10 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada. (Ver Anexo 01 y 02).
2. **PROVEEDOR QUE ENTREGA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** La informante indica que el proveedor que entrega los alimentos NO usa indumentaria completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello).
3. **ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS CONTIENE DATOS INCOMPLETOS.** Se observó que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos-Modalidad Productos N°37117, tiene datos incompletos, le falta los siguientes datos: hora de recepción, nombre y apellidos y DNI del miembro del CAE que recibió dicha entrega. (Ver Anexo 02).
4. **PERSONA A CARGO DE LUGAR DE ALMACENAMIENTO NO USA INDUMENTARIA COMPLETA.** Se observó que la persona encargada del almacén no se encontraban con la indumentaria completa, le faltó su tapaboca/mascarilla.
5. **CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).** La informante indicó que no cuentan con un control de entradas y salidas de productos, actualizado.

- 6. PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** Durante la veeduría se observó que la persona que prepara los alimentos no usa indumentaria completa, le falta su tapaboca/mascarilla. Cabe indicar que esta misma persona sirve los alimentos. (Ver Anexo 03)

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- Gestionar de manera oportuna el incremento del número de raciones para esta institución educativa de acuerdo al número real de alumnos matriculados en la IE, de tal manera que se evite el riesgo de una posible desatención con el desayuno escolar a la población en edad escolar menos favorecida.
- Garantizar el cumplimiento de medidas de seguridad alimentaria en la entrega de alimentos por parte del proveedor de esta IE.
- Acompañar y asistir técnicamente al CAE respecto al cumplimiento de los procedimientos de recepción de los alimentos incidiendo en la importancia del correcto uso del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos como medio de control y fiscalización.
- Mejorar los procedimientos de almacenamiento y manejo de los productos en esta IE.
- Se solicita se pueda verificar el caso alertado y se nos pueda comunicar las acciones adoptadas para su solución/corrección.

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

- 1.- Anexo 001: V-070-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°37117. (01 folio)
- 3.- Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)



Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIMARMA

SECRETARÍA DE VIGILANCIA

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° V- 070 -2023-SAN-Q

Teléfono Regional: 542158973
Teléfono Nacional: 5430995602

36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en el registro sanitario?	<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 en buen estado (sin abolladuras, sin abolladuras, sin factas, etc.)?	<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 abolladuras, sin factas, etc.)?	<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?	<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) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE					
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qal Warmi?	<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 refines sanitarios o húmedos, escombros, cementeras?	<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 no encuentran almacenamiento 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 almacenamiento de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabeza)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
47	¿Almacenamiento de alimentos en buen estado (sin abolladuras, sin abolladuras, sin 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 (máximo 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 mesetas, parrillas (arroz), estantes, bannas?	<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 almacenados (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
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE					
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 refines sanitarios o húmedos, escombros, cementeras?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
59	¿Los utensilios se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegido)?	<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 con jabón y agua 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 cabeza)?	<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 Qal Warmi?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE					
66	¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
67	¿El lugar de servicio 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 servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como refines sanitarios o húmedos, escombros, cementeras?	<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, toalla de agua y agua, 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 cabeza)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA

3.-Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)

