

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

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

**CARGO**

Piura, 19 de setiembre de 2023

**OFICIO N°0034-2023-CTVC/PIURA**

Señor,

**Yadu Jesús Morales Ríos**

Jefe de la Unidad Territorial – Piura

Programa Nacional de Alimentación Escolar – QALI WARMA.

**Presente.**

	PERU Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA	
<b>UNIDAD TERRITORIAL PIURA TRÁMITE DOCUMENTARIO</b>			
<b>19 SEP 2023</b>			
REGISTRO N°:	71541	FOLIOS:	08
FIRMA:		HORA:	14:50

**Asunto : Se ALERTA UN (01) CASO**

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 el siguiente CASO<sup>1</sup>:

- CASO N° 0072-2023-CTVC/PIU

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

**Roberth Vidal Olemar Távora**  
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

Telf. SEDE PIURA: 942161607  
Telf. SEDE LIMA: 951864589

## CASO

N°0072-2023-CTVC/PIU

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. FECHA DE REGISTRO:	10/08/2023
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:</b>			
2. APELLIDOS NOMBRES:	OLEMAR TÁVARA, ROBERTH VIDAL	3. NÚMERO-DNI:	42999232
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	5. CARGO:	RESPONSABLE REGIONAL
<b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO</b>		6. FECHA DE OCURRENCIA:	10/08/2023
7. DEPARTAMENTO:	PIURA	8. PROVINCIA:	HUANCABAMBA
9. DISTRITO:	HUANCABAMBA	10. CCPP/DIRECCIÓN:	JICATE BAJO
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?	1558394-IEI-DR. JAMES TELLO VIVANCO
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	35	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	05
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):</b>			

Con fecha 10 de agosto del 2023, se realizaron las acciones de veeduría/vigilancia a la prestación del servicio alimentario del programa Qali Warma, modalidad productos, entrevistando al miembro del CAE de la I.E.I Dr. James Tello Vivanco, Sra. Briselda Camizán Neira con DNI 42450180, identificándose los puntos críticos descritos a continuación:

### PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

- 1. PROVEEDOR QUE ENTREGA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** El miembro del CAE manifestó que estuvo presente en la recepción de los productos en la cuarta remesa y observo que el personal encargado de trasladar los productos del vehículo hasta el almacén no usaba tipo alguno de indumentaria que permita proteger los productos de posibles contaminaciones. Esta situación, estaría contraviniendo lo establecido en 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" 5.1.2.1. Recepción de alimentos: La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar constata que el/la proveedor/a cuenta con la indumentaria de protección, asimismo, que la descarga de los alimentos se realice cumpliendo con las BPM y que el vehículo se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza.
- 2. NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MENOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.** El miembro del CAE refirió que hasta la fecha de la veeduría en la I.E existían 35 niños matriculados; sin embargo, según el Acta de Entrega y Recepción de Productos N° 212837 (cuarta entrega), el programa atenderá a 32 usuarios existiendo según el acta, un faltante de raciones para 3 usuarios.
- 3. PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** Se observó que los alimentos eran preparados por una madre de familia, quien no contaban con la indumentaria para realizar esta acción
- 4. PERSONA QUE SIRVE ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** Se observó que los alimentos eran servidos por una madre de familia, quien no contaban con la indumentaria para realizar esta acción.
- 5. PRESENCIA DE MENORES DE EDAD EN AMBIENTE DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.** Se observó que los niños se acercan hasta la cocina con su plato para que les sirvan sus alimentos, situación que pone en riesgo la integridad física de los niños ya que en la cocina existe ollas con con los alimentos calientes, los cuales estaban próximos a los niños.

### IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- Actualizar de manera oportuna la información relacionada a la cantidad de usuarios atendidos por el programa, ya que la misma difiere de la cantidad de alumnos matriculados. Esto contribuirá a que todos

los niños matriculados reciban la cantidad de alimentos que les corresponde, sin afectar el aporte nutricional de los estudiantes debido a que no se estaría incluyendo diariamente la cantidad señalada de la ingesta establecido por el programa para el desarrollo óptimo de las actividades educativas.

- Mejorar las estrategias del desarrollo de las capacitaciones y asistencia técnica a los miembros del CAE de la II.EE. respecto al cumplimiento de sus funciones para garantizar que la distribución de los alimentos se realice de acuerdo a los establecido en 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”
- Mejorar las estrategias de supervisión y monitoreo a la entrega de los productos por parte de los proveedores para garantizar la inocuidad de los productos sean entregados.
- Reforzar las capacitaciones a los miembros del CAE sobre las BPH y la manipulación de los alimentos en la preparación de los mismos.
- Evitar la presencia de niños en el lugar de preparación de los alimentos, para disminuir los riesgos de que los mismos puedan sufrir algún accidente.

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

1. Copia de Ficha de Vigilancia N.º V-105-2023-PIU-Q (03 folios).
2. Copia de Acta de Entrega y Recepción N° 212837 (01 folio).
3. Dos (02) Fotografías del servido de alimentos (01 folio)



**Roberth Vidal Olemar Távara**  
**Responsable Regional**

1. Copia de Ficha de Vigilancia N.º V-105-2023-PIU-Q

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA			
SEDE REGIONAL PIURA			
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA			
Teléfono Regional:	842161507	FICHA DE VIGILANCIA	COGON V-105-2023-04 PLU
Teléfono Nacional:	951864260	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
<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 Vector/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana editará esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y coherente con proveedor que ya tiene contrato con el Programa Galí Warma</p> <p>El Vector/Vigilante se presentará ante el representante del CAE, le explicará el objetivo de la vigilancia e informará la aplicación de la ficha en la IE.</p> <p>El Vector/Vigilante podrá marcar con "X" la opción CORRECTA/NO CORRECTA la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.</p> <p>En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- NV=No verifico NS/NR=No sabe, no responde NA=No aplica</p>			
		(a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA	(b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA
		<input checked="" type="checkbox"/> Vigilancia Presencial	<input type="checkbox"/> Vigilancia NO Presencial
1. FECHA INICIAL de la Vigilancia:	10/08/2023	2. HORA INICIAL de la Vigilancia:	10:00
<b>I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE)</b>			
3. CODIGO MODULAR de la IE:	1558394	4. NOMBRE de la IE:	Dr. JACO TULLO VIGANCO
5. DEPARTAMENTO:	PIURA	6. PROVINCIA:	HGSA
7. DISTRITO:	HGSA	8. COPP/Sector/Dirección del Distrito:	TICAPALATO
9. TURNO de la IE:	(a) Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde	10. NIVEL de la IE:	(a) Inicial (b) Primaria (c) Secundaria
11. NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	ANILISA CASHAN HEIRO	12. TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE:	(a) Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena
13. N° de ENTREGA a vigilar:	4	14. PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega:	Del 20/06/23 al 12/08/23
15. N° de ESTUDIANTES provistos según contrato:	35	16. N° de ESTUDIANTES matriculados en cocina IE:	32
17. FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	10/08/23	18. MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:	(a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
19. IDIOMA predominantemente que usan en la IE:	(a) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Achuarita (e) Awajit (f) Otro, describe		
<b>II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:</b>			
20. ¿Quién es el informante?	(a) Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Aparterado (c) Autoridad Local		
21. N° DNI del informante:	42950180	22. Apellidos y nombres del informante:	ANILISA CASHAN HEIRO
23. Teléfono/celular del informante:	992889653	24. Correo Electrónico del informante:	
<b>III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE</b>			
25. ¿El CAE está conformado y actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV		
26. ¿El CAE recibió capacitación/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"/> Planes de atención al cliente <input checked="" type="checkbox"/> Sumas periódicas de almacenamiento de alimentos <input checked="" type="checkbox"/> Rutas prácticas de recolección de servicios alimentarios <input checked="" type="checkbox"/> Menú de comidas saludables <input type="checkbox"/> Funciones del CAE <input type="checkbox"/> Otro: Especifique		
28. ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/instrucciones durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA		
29. ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominantemente durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA		
30. ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible para las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA		
31. ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	Siempre Casi siempre A veces Nunca NV NA		
<b>IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS RPA 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 este periodo de atención?	(Si marca NO o NV, pase a las preguntas #3)		
33. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plan establecido en el contrato según contrato?	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA		
33.1 Precisa la fecha de entrega por parte del Proveedor	20/08/23		
34. ¿Proveedor que entrega los alimentos usa instrumentaria limpia y completa (platos, cucharas/muchos y otros cubiertos)?	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA		

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
 SEDE REGIONAL PIURA  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GAL WARMA**

Teléfono Regional:		542161607	EQUIPO DE VIGILANCIA		Código N°				
Teléfono Nacional:		951864589	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE						
					(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
35	El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos como evidencia a esta entrega/recepción de atención?				(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)	<input checked="" type="checkbox"/>			
35.1	Fracción el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción				35				
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 registro sanitario?					<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
38	Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, en 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 42)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
39.1	La diferencia asociada 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 Gal Warma?					<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
42	Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de focos de contaminación como riberas, vertederos 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, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?					<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
47	Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de humedad)?					<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 (mínimo 30 días)?					<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
50	Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parrillales, armarios, 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 ello (¿o 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 focos de contaminación como riberas, vertederos 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, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?					<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
64	Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación preparada en talleres/prácticas de higiene?					<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
65	El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Gal 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 servicio de los alimentos (hora de inicio y hora de término de las clases y/o después de las clases)?					<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
67	El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?					<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
68	El lugar de servicio de alimentos está lejos de focos de contaminación como riberas, vertederos 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
70	Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?					<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
 SEDE REGIONAL PUNTA  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA**

Telefono Regional: 94761967      **FORMA DE VIGILANCIA**      CODIGO: \_\_\_\_\_  
 Telefono Nacional: 91964589      **LOCALIDAD PRODUCTOS CONSUMO DENTRO DE E:** \_\_\_\_\_

**I. SOBRE LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA E**

71	¿La distribución de alimentos se realiza en la E?								
72	¿Permite que distribuya los alimentos en las mismas condiciones que al por mayor, todo dentro y afuera, se envasa y sella con toda integridad (papel kraft)?								
73	¿Permite que distribuya los alimentos en su empaquetado original y completo (marcha, apilación, marca y color correcto)?								

**II. SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA E**

74. ¿Cómo 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?								
76	¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está libre de focos de contaminación como: residuos sólidos o húmedos, excremento, mascotas?								
77	¿Los alimentos ofrecidos a los niños y niñas son agradables y aceptados (comen todo lo que se ofrece)?								
78	¿Las oficinas cuentan con lavas de manos antes y después del consumo de alimentos y existen en número total?								
79	¿Algun miembro del CAE ya asistió esta presente durante el consumo de los alimentos?								
80	¿El CAE hace el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos?								

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

81. TRANSPARENCIA	81.1	¿Es accesible para el usuario y ciudadano la información que brinda el Mando del CAE?							
	81.2	¿Es oportuna, oportuna, apropiada, y amplia la información que brinda el Mando del CAE?							
	81.3	¿Es comprensible para la información que brinda el Mando del CAE?							
82. NEUTRALIDAD (Imparcialidad)	82.1	¿Algun miembro del programa ya miembro del CAE ya servicio público para atender y servir a cambio de fondos aportados del Programa Gal Warma?							
	82.2	¿Algun miembro del programa ya miembro del CAE ya servicio público para apoyar a favor de algún candidato a cambio de fondos aportados del Programa Gal Warma?							
	82.3	¿Algun miembro del programa ya miembro del CAE ya servicio público para atender a representantes de algún candidato a cambio de fondos aportados del Programa Gal Warma?							

83. OBSERVACIONES o RECLAMOS: *EL RECLAMO SE RELACIONA CON LAS VIGILANCIAS QUE SE HAN HECHO EN LA E*

84. RECOMENDACIONES: *CON LA AYUDA DE LA E*

85. FECHA FINAL de la entrevista: <i>10.08.2023</i>	86. HORA FINAL de la entrevista: <i>11:30</i>
DATOS DEL INSTITUTO DEL ICA y PARTICIPACIONES y ACTIVIDADES DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA NORMA DE VIGILANCIA EN LA E:	DATOS DEL MANDO DEL PUNTO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL MANEJO DE LA INFORMACION
Firma: <i>[Firma]</i> Nombre y Apellido: <i>[Nombre]</i> Cargo: <i>[Cargo]</i> Correo electrónico: <i>[Correo]</i> Teléfono: <i>[Teléfono]</i>	Firma: <i>[Firma]</i> Nombre y Apellido: <i>[Nombre]</i> Cargo: <i>[Cargo]</i> Correo electrónico: <i>[Correo]</i> Teléfono: <i>[Teléfono]</i>





3.- Fotografías del servido de alimentos.



