

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

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

Huánuco, 15 de mayo de 2023

OFICIO N° 0099-2023-CTVC/HUANUCO

Señor
JOSMELL TRUCIOS LÓPEZ
Jefe de Unidad Territorial
Programa Qali Warma
Presente. -

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 CASO¹:

- CASO N° 0074-2023-CTVC/HUA

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



JUAN JOSE PARDAVE TREJO
Responsable Regional

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

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

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

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Teléfono de Huánuco 942154740 Teléfono Nacional: 994432338	CASO	N° 0074-2023-CTVC/HUA
PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. FECHA DE REGISTRO: 13/03/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:		
2. APELLIDOS NOMBRES:	HUARAUYA AGUIRRE NELLY IRMA	3. NÚMERO-DNI: 40883324
4. ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA DEL DISTRITO DE HERMILIO VALDIZAN	5. CARGO: VICE PRESIDENTE DEL CLTVC
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO		6. FECHA DE OCURRENCIA: 13/03/2023
7. DEPARTAMENTO:	HUANUCO	8. PROVINCIA: LEONCIO PRADO
9. DISTRITO:	HERMILIO VALDIZAN	10. CCPP/DIRECCIÓN: RIO AZUL
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA? 1320795-IEP-CEPPAT RIO AZUL
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	40	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS: 05 Puntos Críticos
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):		

El 13/03/2023, la ciudadana Nelly Irma Huarauya Aguirre, presidente del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana del distrito de Hermilio Valdizan, en el marco de las acciones de vigilancia al Servicio Alimentario del programa Qali Warma, se entrevistó a la ciudadana Rocío Roxana Doroteo Morales, identificada con DNI N° 76619609, miembro del CAE de la Institución Educativa CEPPAT RIO AZUL - Nivel Primaria, con Código Modular N° **1320795**, acción que fue registrado en la Ficha de Vigilancia V-0049-2023-HUA-Q, identificándose los siguientes puntos críticos:

1. **PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE.-** La entrevistada refiere que, a la fecha (13/03/2023) no ha recibido capacitación sobre sus funciones por parte del programa. **(Ver Anexo - Ficha de Vigilancia).**

Situación que estaría afectando la **RDE D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE**, "Protocolo de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" en el numeral VIII, punto 8.1. En relación al Fortalecimiento de Capacidades "El PNAEQW, realiza el fortalecimiento de capacidades a (...) y actores vinculados en la prestación del servicio alimentario..." y en el inciso 8.1.4 "El PNAEQW, desarrolla estrategias de capacitación, sensibilización y asistencia técnica a través de las modalidades presencial, semipresencial y no presencial." Asimismo, en el punto 8.6. "...Es necesario establecer competencias y capacidades en los equipos técnicos y otros actores para que puedan tener actuaciones idóneas, pertinentes y oportunas ante diversas situaciones propias de la prestación del servicio alimentario escolar...". Como también, en el punto 9.1.2.2.2. "Comité de Alimentación Escolar (CAE) incisos a) y b) sobre capacitación y Asistencia Técnica respectivamente."

2. **CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).** - Se pudo evidenciar que, los miembros del CAE, no hacen uso del documento de control de entradas y salidas de productos/alimentos (Control Kardex). **(Ver Anexo - Ficha de Vigilancia).**

Situación que estaría afectando la **RDE D0000187-2023-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" en el numeral 5.1.2 Modalidad Productos, punto 5.1.2.2. En relación al Almacenamiento de Alimentos, "Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación" ii) "Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kardex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia".

- 3. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO CUENTA CON AGUA SEGURA.-** El CAE manifestó que, la Institución Educativa tiene instalado un sistema de agua entubada pero no está clorada o no es tratada, acción que no garantizaría la alimentación saludable para el consumo humano. **(Ver Anexo - Ficha de Vigilancia).**

Situación que estaría afectando la **RDE 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” en el numeral 5.1.2 Modalidad Productos, punto 5.1.2.3. En relación a la preparación de Alimentos, “Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW.(.....) Para ello, los CAE o a quien delegue realizan lo siguiente” iv) “Disponer de agua apta para el consumo humano para la preparación de los alimentos”.

- 4. PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA.-** El CAE manifestó que, la persona que prepara los alimentos, no ha recibido capacitación sobre la manipulación, preparación balanceada y prácticas de higiene, que garantice una preparación adecuada de los alimentos para los usuarios. **(Ver Anexo - Ficha de Vigilancia).**

Situación que estaría afectando la **RDE 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” en el numeral 5.1.2 Modalidad Productos, punto 5.1.2.3. En relación a la preparación de Alimentos, “Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW.(.....) Para ello, los CAE o a quien delegue realizan lo siguiente:” x) “Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE”.

Así mismo se estaría afectando la **RDE D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE**, “Protocolo de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” en el numeral VIII, punto 8.1. En relación al Fortalecimiento de Capacidades “El PNAEQW, realiza el fortalecimiento de capacidades a (...) y actores vinculados en la prestación del servicio alimentario...” y en el inciso 8.1.4 “El PNAEQW, desarrolla estrategias de capacitación, sensibilización y asistencia técnica a través de las modalidades presencial, semipresencial y no presencial.” Asimismo, en el punto 8.6. “...Es necesario establecer competencias y capacidades en los equipos técnicos y otros actores para que puedan tener actuaciones idóneas, pertinentes y oportunas ante diversas situaciones propias de la prestación del servicio alimentario escolar...” Como también, en el punto 9.1.2.2.2. “Comité de Alimentación Escolar (CAE)” incisos a) y b) sobre capacitación y Asistencia Técnica respectivamente.

- 5. USUARIO/A NO APLICA BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE ANTES Y/O DESPUÉS DE CONSUMO DE ALIMENTOS.-** El CAE manifestó que, en la Institución Educativa los usuarios/as no se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizar su higiene bucal. **(Ver Anexo - Ficha de Vigilancia).**

Situación que estaría afectando la **RDE 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” en el numeral 5.1.2 Modalidad Productos, punto 5.1.2.6. En relación al consumo de los Alimentos, “Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPH y BPM; y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo a las normas establecidas, para el consumo de los alimentos” iv) “Promover en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como lavado de manos e higiene bucal”.

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES

1. Se sugiere al programa Social el estricto cumplimiento de la **RDE D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE**, "Protocolo de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
2. Se sugiere al programa Social el estricto cumplimiento de la **RDE D000187-2022-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".
3. Se sugiere al Programa Social verificar el caso y se nos pueda informar sobre las acciones que se vienen implementando para la solución de la citada alerta.

V. ANEXOS: (Total de páginas/folios: (004))

1. **Anexo N° 01: Ficha de Vigilancia V-0049-2023-HUA-Q. (04 folios).**



Sherli Karina Salome Arzapalo
Responsable de Campo.

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL HUANUCO

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

V-0049-2023-HUA-E

CODIGO N°

FICHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

Teléfono Regional: 942161082
Teléfono Nacional: 994432338

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
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 Qali Warma. 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. El Veedor/Vigilante debe marcar con "X" o con Color AMARILLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.

En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: → NV=No verificado NS/NR=No sabe, no responde NA=No aplica

FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA (b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA
 Vigilancia Presencial (b) Vigilancia NO Presencial

1 FECHA INICIAL de la Vigilancia: 13 / 03 / 2023 2 HORA INICIAL de la Vigilancia: 08:00 AM

I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):

3 CODIGO MODULAR de la IE: 1320795 4 NOMBRE de la IE: CEPPAT - RIO AZUL
5 DEPARTAMENTO: HUANUCO 6 PROVINCIA: LEONCIO PRADO
7 DISTRITO: HERMILIO VALDIVIA 8 CCPP/Barrio/Dirección del Usuario: RIO AZUL
9 TURNO de la IE: Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde 10 NIVEL de la IE: Primaria (c) Secundaria
11 NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE: CLAUDIO ANIBAL, CESPEDES SOLORZANO 12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: Desayuno Almuerzo
13 N° de ENTREGA a vigilar: 1 14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega Del: 12 / 03 / 23 / al: 18-04-23
15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: 40 16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE: 40
17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL: 13 / 03 / 2023 18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: Presencial (b) Semipresencial (c) Remo
19 IDIOMA predominante que usan en la IE: Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describa:

II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:

20 ¿Quién es el Informante? Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local
21 N° DNI del Informante: 76619609 22 Apellidos y nombres del Informante: DOBOTEC HORALES, ROCIO ROXAN
23 Teléfono/celular del Informante: 985769353 24 Correo Electrónico del Informante:

III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE

25 ¿El CAE está conformado y/o actualizado? SI NO NV
26 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa? SI NO 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)
(a) Prácticas de alimentación saludable (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos (c) Buenas prácticas de manipulación de alimentos
(d) Buenas prácticas de higiene de alimentos (e) Etapas de la prestación del servicio alimentario (f) Manejo de residuos sólidos
(g) Funciones del CAE (h) Otro Especifique:
(i) Siempre (j) Casi siempre (k) Nunca
28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre (j) Casi siempre (k) Nunca
29 ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre (j) Casi siempre (k) Nunca
30 ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre (j) Casi siempre (k) Nunca
31 ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica? Siempre (j) Casi siempre (k) 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 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)
33 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato? SI NO NV
33.1 | Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor: 02 / 03 / 2023
34 ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)? SI NO NV
35 ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención? (Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)
35.1 | Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción: 40 (Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción) SI NO NV

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL HUANUCO

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

V-0049-2023-HVA-CA

Teléfono Regional: 942161082		FICHA DE VIGILANCIA	CODIGO N°
Teléfono Nacional: 994432338			
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE			
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?		SI NO NV
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?		SI NO NV
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?		SI NO NV
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
40	39.1 ¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE? ¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?		SI NO NV
B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE			
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qali Warma?		SI NO NV
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?		SI NO NV
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?		SI NO NV
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?		SI NO NV
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?		SI NO NV
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		SI NO NV
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)		SI NO NV
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?		SI NO NV
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?		SI NO NV
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazon, estantes, tarimas?		SI NO NV
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?		SI NO NV
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?		SI NO NV
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE			
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?		SI NO NV
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?		SI NO NV
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?		SI NO NV
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?		SI NO NV
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?		SI NO NV
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?		SI NO NV
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?		SI NO NV
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?		SI NO NV
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menus)		SI NO NV
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
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		SI NO NV
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?		SI NO NV
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?		SI NO NV
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
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?		SI NO NV
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?		SI NO NV
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
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		SI NO NV

Cuya entubada, no clorada

