



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

Morales, 11 de Julio del 2023

## OFICIO N° D000163-2023-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° 0074-2023-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° D000028- 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° 0074-2023-CTVC/SAN, identificado durante las acciones de vigilancia a la gestión del servicio alimentario en la Institución Educativa N° 00649 del nivel Primaria con Código Modular N°0301572 , 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, 10 de Julio del 2023

## INFORME N° D00028-2023-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° 0074-2023-CTVC/SAN. SUSCITADA EN LA I.E N° 00649, CM 0301572 DEL NIVEL PRIMARIA, SITUADA EN EL DISTRITO DE AWAJUN, PROVINCIA DE RIOJA Y REGION SAN MARTIN..

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

Fecha Elaboración: Rioja, 10 de julio 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 Institución Educativa N° 00649, respecto al CASO N° 0074-2023-CTVC/SAN, con fecha de ocurrencia 12/04/2023 y 09 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: Lugar de almacenamiento en la I.E no se encuentra limpio/ventilado/ordenado.
  - 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: Lugar de preparación de alimentos no está protegido contra el ingreso de animales
  - PUNTO CRÍTICO 07: Persona que prepara alimentos no usa indumentaria completa





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

- PUNTO CRÍTICO 08: I.E no implementa Plan de Manejo de Residuos Sólidos/Desperdicios.
- PUNTO CRÍTICO 09: I.E no cuenta con programación de menús escolares.

## 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° 0074-2023-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.





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

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° 37485, que el Programa Qali Warma atiende a 362 usuarios, pero la IE a la fecha tiene 370 alumnos matriculados, **faltando 08 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada.

- El día 12 y 15/06/2023 se realizó un acta de asistencia técnica al CAE, 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: Actualización de usuarios durante el año 2023

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

- El día de la visita, se constató que el PNAE QW atiende a 362 usuarios, pero según el reporte del SIAGIE de fecha 15/06/2023, brindado por la IE (cuadro 02), ésta cuenta con 361 usuarios, por lo que se concluye que en el caso del punto crítico 01 en la actualidad el PNAE QW atiende con 01 ración sobrante, lo que declararía como infundada la observación realizada por el CTVC, se ha sugerido a la I.E solicitar la reducción de raciones.

Cuadro 02: Reporte SIAGIE Institución Educativa N° 00649 nivel primaria al 15/06/2023

Resumen por Género y Grado Académico

Grado Académico	TOTAL	MASCULINO		FEMENINO		PRIMERO		SEGUNDO		TERCERO		CUARTO		QUINTO		SEXTO	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Matrícula	370	180	48.6%	190	51.4%	29	7.8%	34	9.2%	33	8.9%	22	5.9%	21	5.7%	41	11.1%
Atendidos	362	178	49.2%	184	50.8%	28	7.7%	33	9.1%	32	8.8%	21	5.8%	20	5.5%	40	11.0%
Atendidos con ración	362	178	49.2%	184	50.8%	28	7.7%	33	9.1%	32	8.8%	21	5.8%	20	5.5%	40	11.0%
Atendidos sin ración	0	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Atendidos con ración (sin incluir)	0	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Atendidos con ración (incluyendo)	362	178	49.2%	184	50.8%	28	7.7%	33	9.1%	32	8.8%	21	5.8%	20	5.5%	40	11.0%
Atendidos sin ración (incluyendo)	8	4	50.0%	4	50.0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Atendidos con ración (incluyendo)	362	178	49.2%	184	50.8%	28	7.7%	33	9.1%	32	8.8%	21	5.8%	20	5.5%	40	11.0%
Atendidos sin ración (incluyendo)	8	4	50.0%	4	50.0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Atendidos con ración (incluyendo)	362	178	49.2%	184	50.8%	28	7.7%	33	9.1%	32	8.8%	21	5.8%	20	5.5%	40	11.0%
Atendidos sin ración (incluyendo)	8	4	50.0%	4	50.0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Atendidos con ración (incluyendo)	362	178	49.2%	184	50.8%	28	7.7%	33	9.1%	32	8.8%	21	5.8%	20	5.5%	40	11.0%
Atendidos sin ración (incluyendo)	8	4	50.0%	4	50.0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%

Fuente: SIAGIE I.E N° 00649



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

#### 4.2 PUNTO CRÍTICO 02: PROVEEDOR QUE ENTREGA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA: El informante indica que el proveedor que entrega los alimentos NO usa indumentaria (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello).

- En éste caso no se tiene evidencia de la observación realizada, siendo que la visita del representante de CTVC no se realizó dentro del periodo de distribución de la segunda entrega, por lo que la observación se basa en la versión del informante, en cómo se ha realizado la recolección de información. Sin embargo, 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 adoptar para garantizar la correcta recepción de productos, la importancia del uso de indumentaria completa por parte del CAE y la vigilancia del mismo en asegurar que el proveedor 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.

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



Fuente: Propia



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

- 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.

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



Fuente: Propia

#### **4.3 PUNTO CRÍTICO 03: LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE NO SE ENCUENTRA LIMPIO/VENTILADO/ORDENADO:** Se verificó que el almacén está sucio.

- Se brindó asistencia técnica al CAE (evidencia en el punto crítico 02), sobre la importancia de almacenar los alimentos en un ambiente limpio, ordenado, ventilado, con protección de mallas en las ventanas (ambiente adecuado), para garantizar el óptimo estado de los alimentos.
- Es necesario acotar según la versión del CAE, que los alimentos se encontraban en un ambiente no limpio, por motivo que fueron trasladados desde su lugar inicial, el cual se había acondicionado para el almacenamiento provisional de los alimentos, dado que el ambiente original se encontraba en deficientes condiciones posterior a la pandemia; no obstante el ambiente provisional inicial es en si la sala de docentes, que en ocasión de la organización de un taller centralizado de la UGEL se tomó la decisión de trasladar los alimentos a un aula



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

vacía, que es justamente el ambiente observado por la representante del CTVC, sin embargo, de acuerdo a lo indicado en el párrafo precedente se hizo el levantamiento de observaciones 8limpieza general del ambiente, ordenamiento y rotulado de los productos, tal como se evidencia en las fotografías siguientes:

**Imagen N° 04:** Ambiente de almacenamiento de productos ordenado y limpio



Fuente: Propia

#### 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 (mandil, tapaboca/mascarilla, ni cubre cabello).

- Se brindó asistencia técnica al CAE sobre la importancia del uso de indumentaria completa en la manipulación de alimentos siendo el vocal 3 el encargado del almacén, según la versión del mismo, indica que no utilizaba la indumentaria por no contar con ésta, se estaba realizando las coordinaciones para su adquisición, versión que fue avalada por el director. Sin embargo, luego de brindar la asistencia técnica y realizar coordinaciones con el CAE, APAFA, se logró la adquisición de la indumentaria completa y se generó el compromiso del CAE en el su uso, siempre que se realice la manipulación de alimentos.



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

Imagen N° 05: 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).** El informante indicó que no cuentan con un control de entradas y salidas de productos, actualizado.

- Respecto a la implementación del KARDEX, efectivamente en la primera visita realizada a la I.E al realizar la supervisión presencial de la gestión del servicio alimentario, el CAE no tenía éste documento, lo que se tenía es un registro de control de salidas de alimentos para la preparación diaria; sin embargo, no obstante de haber realizado el compromiso con el CAE de implementar el kardex (acta de supervisión de fecha 12/05), se consideró su implementación 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 durante el año, se tomó el criterio que había compromisos prioritarios que se debían cumplir al corto plazo.
- Sin embargo, a raíz de la observación del CTVC se brindó asistencia técnica específica en la implementación del kardex al responsable del almacén, procediendo a su desarrollo y puesta en marcha, tal como se evidencia en las fotografías siguientes:



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

Imagen N° 06: Implementación del Kardex en la I.E N° 649



Fuente: Propia

**4.6. PUNTO CRÍTICO 06: LUGAR DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS NO ESTÁ PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES.** Durante la veeduría se observó que el lugar que ha sido implementado para la preparación de los alimentos en la I.E, no cuenta con mallas ni vidrios en las ventanas y puerta, característico en las viviendas de esta zona, sin embargo, requiere de un mayor cuidado del manejo inocuo de los alimentos

- Al respecto del punto crítico 06, referido al espacio utilizado para la cocina, el mismo que como se dice tiene la construcción característica de las comunidades indígenas, es decir construcción con ladrillo a un metro de altura aproximadamente, luego la parte superior es libre, en ese sentido da lugar al ingreso de insectos o similares. En el caso de la I.E N° 00649 la parte superior esta con rejas sin embargo lo que faltaría es el enmallado de toda la parte enrejada, tal como se muestra en la imagen siguiente:



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

Imagen N° 07: Cocina de la I.E N° 00649



Fuente: Propia

Sin embargo, como el espacio de la cocina es unido al comedor, ambos ambientes mantienen las mismas características, el presupuesto para realizar el enmallado es grande, se ha realizado coordinaciones con el director y presidente de APAFA, quienes mencionan que a partir del presente año la Institución Educativa no cuenta con presupuesto, si bien es cierto se tiene propiedades que se alquilan anualmente, la administración está a cargo de la jefatura comunal, sin embargo, para éste año se tiene previsto la ampliación del comedor y mejoramiento en general (presupuesto jefatura comunal), se está realizando las gestiones respectivas para materializar lo planificado, en ese sentido de acuerdo a lo indicado, en el corto plazo no se podría intervenir para solucionar el punto crítico, sin embargo se seguirá realizando las gestiones para evaluar la solución al caso.

**4.7. PUNTO CRÍTICO 07: PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA 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.

- Se brindó asistencia técnica al CAE sobre la importancia del uso de la indumentario completa y BPM en general (imagen 09), no obstante, como la preparación es para alrededor de 400 niños, tanto el desayuno y almuerzo, al ser dos personas las encargadas de la cocina y sumado a ello se utiliza leña como fuente de energía, todo ello genera que el uso de la mascarilla principalmente sea demasiado incomodo, ya que las ollas son grandes, más el sofocante calor por el fuego, por lo mismo que se debe entender y tener criterio para realizar las observaciones. Sin embargo, a raíz de la asistencia técnica y la socialización de todas las ventajas del uso de la mascarilla, las cocineras se han comprometido al uso durante el desarrollo del servicio alimentario (imagen 10)





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

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

Imagen N° 08: Asistencia técnica a las personas encargadas de la cocina en la I.E N° 00649



Fuente: Propia

Imagen N° 09: Personas encargadas de la cocina usando la indumentaria completa



Fuente: Propia



BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024



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

**4.8. PUNTO CRITICO 08: I.E NO IMPLEMENTA PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS/DESPERDICIOS.** Durante la veeduría se observó grandes montículos de basura: latas de leche, latas de atún, botellas de aceite, bolsas, etc., en uno de los patios al interior de la I.E, a 10 metros del lugar de preparación de alimentos.

- La I.E N° 00649 el área de sus Instalaciones es aproximadamente dos hectáreas por ende su limpieza requiere de una considerable labor, que, sumado a la falta de presupuesto y gestión, a la fecha de la elaboración del informe no se realiza la limpieza de la maleza, la observación realizada por la representante del CTVC se refiere a que frente a la cocina a una distancia aproximada de 15 metros había una gran cantidad de residuos sólidos dispuestos a la intemperie, generando contaminación principalmente en la preparación y consumo de alimentos, según el CAE menciona que no sacaban las bolsas diariamente con residuos sólidos hasta el portón principal, debido a que el servicio de recolección municipal no pasa todos los días y al estar en bolsas los perros por buscar los desperdicios generaban mayor contaminación. Respecto a éste punto es necesario reconocer que era una problemática de varias I.E de zona urbana con gran cantidad de usuarios, que al inicio en las primeras visitas se ha ido observando y corrigiendo, indicar que la I.E 00649 la primera visita de supervisión presencial de la gestión del servicio alimentario de fecha 12/05/2023, en la que se ha realizado la misma observación, según consta en el acta de supervisión suscrita (se adjunta documento), generando el compromiso de solucionar varios aspectos indicados, tener en cuenta que la visita de supervisión fue posterior a la visita de la representante del CTVC, no obstante a la visita a la I.E para levantar los casos observados por el CTVC se evidenció que el CAE no había realizado las gestiones para la solucionar el presente punto, de ello se ha evidenciado que en las I.E con director Bilingüe es complicado el cumplimiento de los compromisos, a pesar de las reuniones con el CAE y comunidad educativa, por ello para la resolución de éste punto al no tener respuesta se ha tenido que realizar las coordinaciones con el Área de Gestión Ambiental de la Municipalidad Distrital de Awajun para que el personal encargado de la recolección de residuos sólidos, puedan ingresar hasta el lugar donde estaban dispuestos los residuos sólidos, actividad que no es propia de sus funciones, ya que los residuos están dispuestos a casi 200 metros del portón principal, no obstante se ha realizado la actividad tal como se muestra en las imágenes siguientes:





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"  
Imagen N° 10: Recolección de residuos sólidos dispuestos a la intemperie



Fuente: Propia

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 10/07/2023. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.  
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>  
CVD: 0079 5531 4764 9002



BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

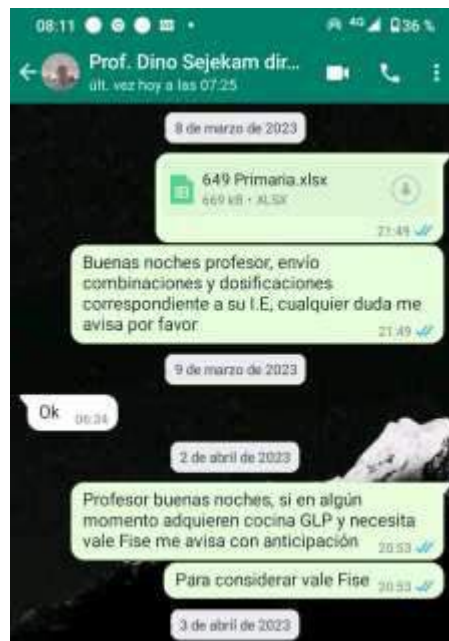
"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

- Se ha logrado con éxito realizar el recojo de los montículos de residuos sólidos acumulados a la intemperie, no obstante, hasta éste avance, el trabajo quizás no sería sostenible, porque se corre el riesgo de que en las próximas visitas nuevamente se encuentre la acumulación de residuos sólidos, por ello en las gestiones con la Municipalidad Distrital al conocer que se tenía previsto implementar con tres puntos ecológicos a la Institución Educativa, se sugirió que uno de éstos se transforme en una canastilla aérea al ingreso a la I.E para que se pueda disponer los residuos sólidos diariamente en éste recipiente evitando el desorden por animales, recibiendo la respuesta positiva de la municipalidad, quedando el compromiso de en los próximos días generar el acta respectiva, adicional a ello se ha brindado igualmente asistencia técnica al CAE para generar la sostenibilidad en el manejo adecuado de residuos sólidos.

#### 4.9. PUNTO CRITICO 09: I.E NO CUENTA CON PROGRAMACIÓN DE MENUS ESCOLARES. El informante nos indicó que no cuentan con la programación de menús escolares.

- En éste punto es necesario recordad que primera visita de supervisión presencial del MGL (12/05) fue posterior a la visita de la representante del CTVC (12/04), sin perjuicio de lo señalado, mencionar que de acuerdo a las funciones del MGL, si se realizó el envío de las combinaciones y dosificaciones al director (presidente del CAE) el día 08/03/2023, días antes del servicio alimentario que inició el 13/03/2023, tal como se evidencia en la siguiente captura de pantalla:

Imagen N° 11: Captura de pantalla de las combinaciones enviadas al director de la I.E N° 00649



Fuente: WhatsApp

- Según lo antes mencionado se evidencia la descoordinación entre el comité del CAE, pese a las constantes asistencias técnicas del MGL, sin embargo, nuevamente se brindó



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

asistencia técnica al CAE sobre la importancia del uso de las combinaciones y dosificaciones, así mismo se entregó un formato físico impreso en papel tamaño A3, el cual fue entregado al CAE y se solicitó que se pueda colocar una copia en la pared del almacén tal como se evidencia en la siguiente imagen:

**Imagen N° 12:** Combinaciones y dosificaciones pegadas en el almacén de la I.E N° 00649



**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 362 usuarios, el responsable de CTVC en fecha 12/04 alertó la cantidad de 370 usuarios, sin embargo, en el reporte SIAGIE brindado por la I.E con fecha 15/06/2023 cuenta con 361 usuarios, en conclusión, QW está atendiendo con 01 ración adicional, por lo que se considera este punto crítico INFUNDADO en la fecha actual.
- 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. Se brindó asistencia técnica sobre la importancia de almacenar los alimentos del PNAE QW en un ambiente adecuado (limpio, con protección a plagas, etc.) adoptar el conocimiento para saber actuar en situaciones que exija el traslado de los alimentos a otro ambiente, independientemente de que se trata de algo eventual, si bien es cierto por ahora la I.E no cuenta con un ambiente destinado exclusivamente para el almacenamiento de productos, por lo que se está usando un aula de clase vacía, sin embargo se ha realizado actividades de limpieza, ordenamiento del ambiente, se habilitó y se ha generado las condiciones óptimas para el almacenamiento de productos. 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 en relación a lo observado se ha brindado asistencia técnica sobre el uso de indumentaria completa en la manipulación de alimentos, se ha realizado las máximas gestiones para la adquisición de la misma y se ha generado el compromiso con el CAE y responsable del almacén para ser usada de manera permanente y sostenible. 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 la cantidad de alimentos salientes, mas no de ingreso y stocks 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, en ese sentido se procedió a brindar nueva 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





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

evidencia se demuestra lo mencionado. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho y se dio solución.

- 5.6 Punto crítico 06: respecto al punto crítico se ha realizado la asistencia técnica al CAE, con presidente de APAFA, Jefe de la Comunidad para lograr levantar la observación, teniendo en cuenta que se necesita presupuesto relativamente alto, que según la versión del director y APAFA no está dentro de sus posibilidades, más aun si se tiene proyectado la ampliación del comedor, culminada ésta proyección sería más sostenible el enmallado de ventanas, por lo que a la fecha se sigue en coordinaciones, seguimiento y gestión para lograr la solución sostenible del caso.
- 5.7 Punto crítico 07: 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. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho y se dio solución.
- 5.8 Punto crítico 08: se brindó asistencia técnica al CAE y a las personas encargadas de la preparación de alimentos para en una primera acción realizar el recojo y la limpieza de la gran cantidad de residuos sólidos acumulados al costado de la cocina, y continuar con la sostenibilidad de la tarea de evitar la acumulación diaria y en el tiempo, mediante estrategias articulación con entidades como la Municipalidad y Sector Salud. Con la Municipalidad se logró recoger los montículos de residuos sólidos, así como el compromiso de la construcción de una canastilla en la entrada a la I.E para la disposición diaria de los residuos sólidos, evitar el desorden por animalitos callejeros y su recojo final por parte del servicio de limpieza pública. Con el sector salud se ha programado una reunión para generar compromisos de apoyo en la vigilancia del servicio en general, con énfasis en los puntos con más delicados, se considera que se logró levantar observación. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho y se dio solución.
- 5.9 Punto Crítico 09: en éste punto en particular se considera que se ha generado por descoordinación entre los integrantes del CAE, ya que, según las evidencias, se denota que por parte del MGL si se envió oportunamente las combinaciones y dosificaciones, no obstante, se brindó asistencia técnica, se volvió a enviar, se aprovechó la visita y se llevó impreso las combinaciones correspondientes a la cuarta entrega, pegando una copia en el almacén. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio 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
- Reporte SIAGIE de la Institución Educativa

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 09:00 horas del día 15 del mes de junio del año 2023, en las instalaciones de la Institución educativa 00649 del nivel educativo PRIMARIA con Código Modular 0301572 del Centro Poblado: BASO HEDENJILLO - Provincia de Rioja - Región de San Martín, el representante del PNAE Qali Warma Ing. Luis Edgar Mestanza Malaver, se reunió con:

DINO SEJEKAM CAHUZA

ABIAS JOWDU TOWITS

VENCLO HDSUDSH WISHU

HONORDTO SEJEKAM CAHUZA

DEMEO RUBIO QUEREDO

Para tratar los siguientes temas:

① OBSERVACIONES REALIZADAS POR EL ETUC, GENERANDO EL  
DIA 12/04/2023

~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~

Llegando a los siguientes acuerdos:

① Actualizar el SIGO EN CUANTO SEA NECESARIO CINGREDO MANTENIENDO NUEVO

② Vigilar el uso DE INDUMENTARIOS TANTO POR EL PROVEEDOR COMO POR EL CAB.

③ LIMPIAR Y MANTENER LIMPIO, ORDEENADO EL ESPACIO UTILIZADO PARA  
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.

④ USAR LA INDUMENTARIA SIEMPRE QUE SE REALICE MANIPULACION ALIMENTOS.

⑤ REALIZAR EL LLENDRO DEL FARMEX Y MANTENER VIGENTE.


⑥ GESTIONAR EL EMPLAZADO DE LAS VENTANAS Y PUERTOS COCINA/COMEDOR.

⑦ USAR LA INDUMENTARIA COMPLETA EN LA PREPARACION ALIMENTOS.

⑧ REALIZAR LA LIMPIEZA Y EVITAR LA ACUMULACION DE RESIDUOS FRENTES AL COMIDA.  
DIPONIBILIDAD POR EL REGISTRO DEL SERVICIO DE LIMPIEZA PÚBLICA.

⑨ REALIZAR LA IMPRESIÓN DE LAS COMBINACIONES Y UTILIZAR ESTE SERVICIO ALIMENTARIO.


Siendo las 13:15 horas del mismo día, se termina la reunión dando conformidad firmando al pie los presentes.

  
LUIS EDGAR MESTANZA MALAVER  
DNI: 46246666  
HGL PNAE QW






  
DNI: 01150993

DNI: 46528817  


DNI: 41879659  


DNI: 61046350  


Resumen Anual: 2023

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 0301572-0 00649

Nivel: Primaria

Nro. Pag.: 1 de 1  
Fecha: 15/06/2023

Situación Final	TOTAL	Sub Total		PRIMERO		SEGUNDO		TERCERO		CUARTO		QUINTO		SEXTO	
		H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	373	180	193	28	29	24	29	33	26	26	30	35	40	34	39
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requiere Recuperación Pedagógica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trasladado	12	5	7	2	0	2	3	0	1	1	0	0	2	0	1
Sin Evaluar Calleo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0


 DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN DE SAN MARTÍN  
 UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL - ROJA  
 LE. N° 00449 BILINGÜE - QUITO BARRANJILLO  
 PROF. *Dino Setekam Chuaza*  
 DIRECTOR  
 CM. 1001152993

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
**SEDE REGIONAL SAN MARTÍN**

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

Morales, 26 de mayo de 2023

**OFICIO N°0032-2023-CTVC/SAN MARTÍN**

Señor:

**Víctor Florián Julca Vicharra**

Jefe(e) Unidad Territorial San Martín

Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma.

Presente. -

**Asunto: Se ALERTA diez (10) 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 (en adelante, el Comité). Al mismo tiempo manifestarle que el Comité tiene como función principal 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°0069-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0070-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0071-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0072-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0073-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0074-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0075-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0076-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0077-2023-CTVC/SAN
- CASO N°0078-2023-CTVC/SAN

Finalmente, me permito sugerirle que se realice la verificación de estos casos y, concluidos sus procedimientos, le solicito sirva comunicar el resultado del mismo.

A la espera de su pronta atención, quedo de Usted.

Atentamente,

  
**Jeanette Flores Ruiz**  
Responsable Regional



<sup>1</sup> Un CASO RESUELTO es aquel que el programa social ha comunicado al Comité -por escrito-, manifestando:

- 1) Una conclusión sobre el CASO; precisando la condición de: **FUNDADO** o **INFUNDADO**.
- 2) Si el CASO es **FUNDADO**, es necesario precisar la acción correctiva inmediata implementada que da solución al CASO; o la medida correctiva mediata a implementar y el plazo previsto para la solución del CASO. Se debe adjuntar documentos que demuestran la acción correctiva.
- 3) Si el CASO es **INFUNDADO**, es necesario precisar las razones en las cuales se sustenta esta decisión, citando normas o documentos que así lo demuestren.
- 4) Si el CASO corresponde a dos o más puntos críticos y/o a dos o más personas, es necesario individualizar la condición y proceder a dar solución por cada uno de ellos, de acuerdo a los numerales 2 o 3, según corresponda. De lo contrario, si quedara al menos uno de ellos sin solución, entonces se considera como **CASO PARCIALMENTE RESUELTO**.

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

CASO

N° 0074-2023-CTVC/SAN

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. Fecha de REGISTRO:	25/04/2023
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:</b>			
2. Apellidos Nombres:	TIWI PAATI PAULA	3. Número-DNI:	01053487
4. Organización/Institución	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA - AWAJUN	5. Cargo:	FISCAL
<b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:</b>		6. Fecha de OCURRENCIA:	12/04/2023
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	RIOJA
9. Distrito:	AWAJUN	10. CCPP/Dirección:	AVENIDA FRANCISCO CAHUAZA S/N
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	0301572-IEP-00649
13. Cantidad de Afectados:	370	14. Cantidad de Puntos Críticos:	9
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):</b>			

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 00649, código modular 0301572, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-073-2023-SAN-Q, durante estas acciones se contó con la colaboración del Sr. Dino Sejekam Cahuaza, director 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°37485, que el Programa Qali Warma atiende a 362 usuarios, pero la IE a la fecha tiene 370 alumnos matriculados, **faltando 08 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.** El informante indica que el proveedor que entrega los alimentos NO usa indumentaria (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello).
3. **LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE NO SE ENCUENTRA LIMPIO/VENTILADO/ORDENADO.** Se verificó que el almacén está sucio. (Ver Anexo 03).
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 (mandil, tapaboca/mascarilla ni cubre cabello)
5. **CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).** El informante indicó que no cuentan con un control de entradas y salidas de productos, actualizado.

- 6. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES.** Durante la veeduría se observó que el lugar que ha sido implementado para la preparación de los alimentos en la IE, no cuenta con mallas ni vidrios en las ventanas y puerta, característico en las viviendas de esta zona, sin embargo requiere de un mayor cuidado del manejo inocuo de los alimentos. (Ver Anexo 04).
- 7. PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA 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 04)
- 8. IE NO IMPLEMENTA PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS/DESPERDICIOS.** Durante la veeduría se observó grandes montículos de basura: latas de leche, latas de atún, botellas de aceite, bolsas, etc en uno de los patios al interior de la IE, a 10 metros del lugar de preparación de alimentos. (Ver Anexo 05)
- 9. IE NO CUENTA CON PROGRAMACIÓN DE MENUS ESCOLARES.** El informante nos indicó que no cuentan con la programación de los menús escolares.

#### **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 a las mejoras en los procedimientos de almacenamiento y manejo de los productos.
- Garantizar las mejoras en las condiciones de preparación de los alimentos de esta IE, resguardándose la inocuidad y calidad de los mismos.
- Asistir al CAE de la institución educativa respecto de la importancia del manejo adecuado de residuos sólidos en la IE, acompañando y monitoreando la adecuada planificación y ejecución de acciones destinadas a limpiar los montículos de basura que en la actualidad existen y que se convierten en focos de contaminación que afectan la prestación del Servicio Alimentario 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:08)**

- 1.- Anexo 001: V-073-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°37485. (01 folio)
- 3.- Anexo 003: Captura fotográfica del almacén. (01 folio)
- 4.- Anexo 004: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)

5.- Anexo 005: Captura fotográfica de los desperdicios votados dentro de la IE. (02 folios)

  
.....  
**Jeanette Flores Ruiz**  
Responsable Regional





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

CODIGO N° V. 073 -2023-SAN-Q

**FECHA: 20/09/2023**

**MODALIDAD PRODUCTOS CONSUMO DENTRO DE IE**

Teléfono Regional: 942150873  
 Teléfono Nacional: 94599582

	SI	NO	NV	NA
36 ¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en el registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39 ¿El número de alimentos afectados que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alimentos manifestados?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39.1 ¿La diferencia encontrada entre número de alimentos afectados y manifestados fue reportado al programa, por el CAE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40 ¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<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 Cal Viena?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42 ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cerros, etc?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43 ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44 ¿Lugar de almacenamiento de alimentos es frecuente limpio, ventilado y ordenado?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45 ¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46 ¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/mascarilla y cierre cabellero)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47 ¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
48 ¿Los productos almacenados en el almacén tienen registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49 ¿Los productos almacenados en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínimo 30 días)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50 ¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parruchas/armarios, estantes, sillas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51 ¿En este un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52 ¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54 ¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
55 ¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin (es una cocina)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
56 ¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
57 ¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
58 ¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, comentarios?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
59 ¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
60 ¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
61 ¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús). <i>NO cuenta con programación de menús</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
62 ¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frotar 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"/>
63 ¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/mascarilla y cierre cabellero)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
64 ¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre higiene y preparación balanceada práctica de higiene?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
65 ¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Gal Viena?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>D) SOBRE EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>				
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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
67 ¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
68 ¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, comentarios?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
69 ¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frotar 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"/>
70 ¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/mascarilla y cierre cabellero)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Julia Vargas*

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALINARMA

UNIDAD DE GESTIÓN

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

Teléfono Regional: 942158573

Teléfono Nacional: 945095602

¿La distribución de alimentos se realizó en la IE?

71  SI  NO

72 ¿Persona que distribuya los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frotó dedos y uñas, se enjuagó y seca con toalla limpia o papel toalla)?

73 ¿Persona que distribuya los alimentos usó fundamentalmente limpia y completa (manos, tapabocas/mascarilla y cubre-cepillos)?

74 ¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la institución Educativa? →

75 ¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado?

76 ¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está libre de contaminación como rellenos sanitarios o fumaderos, residuos, cementerios?

77 ¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as, adultos son agradables y aceptables (comen toda la ración ofrecida)?

78 ¿Los niños/as, adultos se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal?

79 ¿Algun miembro del CAE vio documentado esta práctica durante el consumo de los alimentos?

80 ¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos?

V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

81.1 ¿Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?

81.2 ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?

81.3 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?

82.1 ¿Algun operador del programa vio miembro del CAE ya servidor público pidió dinero, regalos o favores a cambio de brindar servicios del Programa Galinarma?

82.2 ¿Algun operador del programa vio miembro del CAE ya servidor público aceptar a favor de algún candidato a cambio de brindar servicios del Programa Galinarma?

82.3 ¿Algun operador del programa vio miembro del CAE ya servidor público asistir a reuniones de algún candidato a cambio de brindar servicios del Programa Galinarma?

83 OBSERVACIONES (o dificultades)

84 RECOMENDACIONES

85 FECHA FINAL DE LA ENTREVISTA

DATOS DEL ENTREVISTADO: CAE O PADRONADO/AUTORIZADO

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DATOS DEL MIEMBRO DEL CAE: COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

DNE: 01046350  
 D. MEDIO RUBIO BARRERO  
 Miembro CAE  
 921760052

2. Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°37485. (01 folio)

Programa Nacional de Alimentación Escolar - GANADERÍA

**ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 37485 - (COPIA CAE)**

N° DE CONTRATO: 0012-0000324

ENTORNO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (ALUMNA)

NOMBRE: [ ] ANEXO: [ ]

CÓDIGO ESCOLAR: [ ] DEPARTAMENTO: [ ]

NIVEL: [ ] DISTRITO: [ ]

PROVINCIA: [ ]

CENTRO EDUCATIVO: [ ]

DISTRITO DEL PROVEEDOR: [ ] N° FOLIO: [ ]

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL: [ ] Cód. Proveedor: [ ]

ORGANIZACIÓN: [ ]

PERIODO DE ATENCIÓN: [ ]

FORMA DE ATENCIÓN: [ ]

FORMA DE ATENCIÓN	NIVEL INFANTIL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE ENTREGAS	VALOR TOTAL DE ENTREGAS
	UNIDAD	PAQUETE	PAQUETE	UNIDAD	PAQUETE	PAQUETE	UNIDAD	PAQUETE	PAQUETE		
...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 06/03/2023

**DINO SEJENOM CALIHAZA** 01150993

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 06/03/2023

**DINO SEJENOM CALIHAZA** 01150993

3.-Anexo 003: Captura fotográfica del almacén. (03 folios)



Captura fotográfica del almacén.



Captura fotográfica del almacén.



4.- Anexo 004: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)



5.- Anexo 005: **Captura fotográfica de los desperdicios votados dentro de la IE.** (02 folios)



Captura fotográfica de los desperdicios votados dentro de la IE.

