

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

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

Apurímac, 06 de Julio de 2023

**OFICIO N°0054-2023-CTVC/APURIMAC**

Señor

JOSE GABRIEL ORTEGA ORELLANA

Jefe Unidad Territorial-Apurímac

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

**Presente. -**

Asunto : Se ALERTA once (11) CASOS

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a Usted para hacerle llegar un cordial saludo a nombre de los miembros del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana (Comité), al mismo tiempo manifestarle que el Comité, tiene como función principal la de vigilar los avances en el cumplimiento de los objetivos de los programas sociales del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social; así como velar por la transparencia y neutralidad en la ejecución de sus prestaciones sociales.

En tal sentido, producto de las acciones de veeduría y vigilancia realizadas por los Comités Locales de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, adjunto al presente le hago llegar los siguientes CASOS<sup>1</sup>:

- CASO N° 0099-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0101-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0103-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0105-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0107-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0109-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0100-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0102-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0104-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0106-2023-CTVC/APU
- CASO N° 0108-2023-CTVC/APU

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

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

Atentamente,

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

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

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

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

## COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Teléfono Apurímac: 942160032 Teléfono Nacional: 994432338	CASO	N° 0101-2023-CTVC/APU
--	------	-----------------------

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. FECHA DE REGISTRO:	05/07/2023
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:</b>			
2. APELLIDOS NOMBRES:	CHACON DELGADO YUDY	3. NÚMERO-DNI:	44523759
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	5. CARGO:	RESPONSABLE DE CAMPO
<b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO</b>			6. FECHA DE OCURRENCIA:
7. DEPARTAMENTO:	APURÍMAC	8. PROVINCIA:	CHINCHEROS
9. DISTRITO:	ROCCHAC	10. CCP/DIRECCIÓN:	CALLE LA JUVENTUD S/N
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA?	1141027-IEP- 54205
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	175	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	03 Puntos Críticos
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):</b>			

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

1. **NÚMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MENOR QUE NÚMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.** La entrevistada, representante del CAE, manifestó que, según el Acta de Entrega y Recepción de Productos N°151658, para el periodo de atención 01/06/23 al 06/07/2023 la I.E. recibió alimentos para 157 usuarios. Sin embargo, actualmente cuenta con 175 alumnos matriculados en la Nómina 2023, existiendo una diferencia de 18 hasta la fecha, dicha situación contraviene lo establecido por el programa Qali Warma en su directiva D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, donde indica en el punto 5.1.2.3. Preparación de alimentos. 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.**
  
2. **PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA:** Se consultó a las personas que preparan los alimentos sobre si habían recibido capacitación sobre buenas prácticas de manipulación, higiene, preparación balanceada, indicando que a la fecha no habían recibido ningún tipo de capacitación. En tanto el Decreto Supremo RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE “Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, establecen en el punto 5.1.2.3. Preparación de alimentos, RDE N° D000201-2021-MIDIS/PNAEQWDE “Protocolo para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” VIII. Disposiciones Generales

8.1.1. El PNAEQW, realiza el fortalecimiento de capacidades a los equipos técnicos y actores vinculados en la prestación del servicio alimentario, durante el servicio alimentario regular y en situaciones de emergencia.

- 3. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES.** Durante la veeduría se observó presencia de excremento de rata en el ambiente de la cocina, también se observó que los alimentos son preparados sin haber realizado la limpieza de los excrementos en los pisos y rincones del ambiente de la cocina; contiguo a la cocina, existe un ambiente que sirve para almacenar leña, donde posiblemente sea la madriguera de estos roedores (Ver anexo 03).

#### **IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:**

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

- a) Verificar el caso a la brevedad e informar las acciones implementadas y destinadas a la solución del hecho alertado en el presente caso, en relación a los Principios y estándares ofrecidos por el PNAEQW.

#### **V. ANEXOS: (Total de páginas/folios: 04)**

1. Anexo 01: Ficha de vigilancia N°118-2023-APU-Q
2. Anexo 02: Copia de acta de entrega
3. Anexo 03: Fotografías



.....  
**Yudy Chacón Delgado**  
Responsable de Campo

ANEXO 01: FICHA DE VIGILANCIA N°0118-2023-APU-Q

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA REDE REGIONAL APURIMAC VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA			
Región: Apurímac		MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
Módulo Regional: 000000		ZONA DE VIGILANCIA	
Módulo Nacional: 0000000		CODIGO W 4-18-2023-1119	
OBJETIVO: MONITOREAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA, 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 tiene contrato con el Programa Gali 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" a 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			
(a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPANA		(b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPANA	
(a) Vigilancia Presencial		(b) Vigilancia NO Presencial	
1 FECHA INICIAL de la Vigilancia: 13/05/23		2 HORA INICIAL de la Vigilancia: 08:40	
I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):			
3 CODIGO MODULAR de la IE: 1271027		4 NOMBRE de la IE: 54206	
5 DEPARTAMENTO: Apurímac		6 PROVINCIA: Chinchipe	
7 DISTRITO: Rocchac		8 CPP/Barrio/Dirección del Usuario: Caridad	
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: Edgar Vicuña Ortiz		12 TIPO o SERVICIO que se brinda en la IE: (a) Desayuno (b) Desayuno-Almuerzo (c) Desayuno-Almuerzo-Cena	
13 N° de ENTREGA a vigilar: 152		14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega Def: 03/06/23 al 06/06/23	
15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: 13104/23		16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE: 175	
17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL: 13/04/23		18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: (a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota	
19 IDIOMA predominante que usan en la IE: X Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describa			
II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:			
20 ¿Quién es el Informante? X Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local		22 Apellidos y nombres del Informante:	
21 N° DNI del Informante: 32480282		24 Correo Electrónico del Informante:	
23 Teléfono/celular del Informante: 942120542			
III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE			
25 ¿El CAE está conformado y/o actualizado?		Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes	
26 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?		Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes	
27 ¿Que temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (puede marcar más de una alternativa)		<input checked="" type="checkbox"/> Prácticas de alimentación saludable <input checked="" type="checkbox"/> Buenas prácticas de higiene de alimentos <input checked="" type="checkbox"/> Funciones del CAE <input type="checkbox"/> Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos <input type="checkbox"/> Etapas de la prestación del servicio alimentario <input type="checkbox"/> Buenas prácticas de manipulación de alimentos <input type="checkbox"/> Manejo de residuos sólidos <input type="checkbox"/> Otro Especifique: (i)	
28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?		Siempre Casi siem A veces Nunca NV NA	
29 ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?		Siempre Casi siem A veces Nunca NV NA	
30 ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?		Siempre Casi siem 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 siem A veces Nunca NV NA	
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		(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)	
32 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?		Si NO NV NA	
33 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?		Si NO NV NA	
33.1 Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor: 16/05/23			
34 ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabeza)?		Si NO NV NA	

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

Teléfono Regional:	942160032	<b>FICHA DE VIGILANCIA</b>	CODIGO N° _____
Teléfono Nacional:	994432338	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	
35	¿El CAE cuenta con <b>acta de entrega/recepción</b> de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención? <span style="float: right;"><i>(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)</i></span>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
35.1	Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción <span style="float: right;"><i>(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)</i></span>	157	
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos <b>conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción</b> (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con <b>registro sanitario</b> ?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en <b>buen estado</b> (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
39	¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es <b>igual al número de alumnos matriculados</b> ? <span style="float: right;"><i>(Si marca Si, paso a la pregunta 40)</i></span>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue <b>reportado al programa</b> por el CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
40	¿El CAE <b>verifica y firma el acta de entrega/recepción</b> de alimentos en señal de conformidad?		
<b>B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>			
41	¿La IE cuenta con un <b>lugar de almacenamiento</b> para guardar los alimentos de Qali Warma?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está <b>protegido</b> contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra <b>limpio, ventilado y ordenado</b> ?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados <b>dentro</b> de la IE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en <b>buen estado</b> (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen <b>registro sanitario</b> ?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen <b>fecha de vencimiento vigente</b> (mínima: 30 días)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
50	¿Alimentos en el almacén son <b>colocados sobre mesas, parihuelas</b> (armazon), estantes, tarimas?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado ( <b>Control Kardex</b> )?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
52	¿El CAE <b>gestiona y verifica</b> el funcionamiento del almacén en la IE?		
<b>C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>			
53	¿Los alimentos se preparan <b>dentro</b> de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos <b>dentro</b> de la Institución Educativa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es <b>exclusivo</b> para este fin? (es una cocina)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
56	¿La cocina está <b>protegida</b> contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
57	¿La cocina se encuentra <b>limpia</b> , para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
58	¿La cocina está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
59	¿Los utensilios de cocina se <b>lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado</b> (protegidos)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
60	¿Se usa <b>agua potable o agua segura</b> , para preparar los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
61	¿El menú del día corresponde a la <b>receta programada</b> ? (ver programación de menús)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
62	¿Persona que <b>prepara</b> los alimentos <b>se lava las manos</b> correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
63	¿Persona que <b>prepara</b> los alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
64	¿Persona que <b>prepara</b> los alimentos ha <b>recibido capacitación</b> sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
65	¿El CAE <b>supervisa y verifica</b> la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?		
<b>D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>			
66	¿Se <b>cumple el horario</b> establecido para el <b>servido</b> de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)? <span style="float: right;">7:40 am y 12:30 pm</span>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
67	¿El lugar de <b>servido</b> de alimentos se encuentra <b>limpio</b> , para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
68	¿El lugar de <b>servido</b> de alimentos está <b>lejos de foco de contaminación</b> como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
69	¿Persona que <b>sirve</b> los alimentos <b>se lava las manos</b> correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA

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

Teléfono Regional:	942160032	FICHA DE VIGILANCIA MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	CODIGO N° _____			
Teléfono Nacional:	994432338		SI	NO	NV	NA


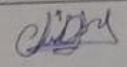
70	¿Persona que sirve los alimentos <b>usa indumentaria limpia y completa</b> (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	NV	NA
<b>E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE</b>					
71	¿La distribución de alimentos se realizó en la IE?	SI	NO	NV	NA
72	¿Persona que <b>distribuye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

<b>V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>						
81	TRANSPARENCIA	81.1	¿Es <b>accesible</b> (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?	SI	NO	NV
		81.2	¿Es <b>oportuna</b> (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?	SI	NO	NV
		81.3	¿Es <b>comprensible</b> (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?	SI	NO	NV
82	NEUTRALIDAD (Imparcialidad)	82.1	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió dinero, regalos o favores a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?	SI	NO	NV
		82.2	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió apoyar/votar a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?	SI	NO	NV
		82.3	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reunión/mitin de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?	SI	NO	NV

83 OBSERVACIONES (o dificultades): *No tiene cordón, pero el responsable registra las salidas en una hoja bond en la cocina. Se encuentra operando atrás, el pideo pica y no lo consumen los niños.*

84 RECOMENDACIONES: \_\_\_\_\_

86 HORA FINAL de la entrevista: 09:15

85	FECHA FINAL de la entrevista:	<u>13/06/23</u>	86	HORA FINAL de la entrevista:	<u>09:15</u>
DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA EN BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA UBICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA		DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE		DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN	
Firma:  Prof. Edgar W. Ortiz Pillaca DNI 31480282		Firma: _____		Firma: 	
DNI: _____		DNI: _____		DNI: <u>44523769</u>	
Nombres y Apellidos: _____		Nombres y Apellidos: _____		Nombres y Apellidos: <u>Jady Chacon Delgado</u>	
Cargo: _____		Cargo: _____		Cargo: <u>PC CTVE</u>	
Correo electrónico: _____		Correo electrónico: _____		Correo electrónico: <u>aprimac.ict@upena.gob.pe</u>	
Teléfono: _____		Teléfono: _____		Teléfono: <u>984046553</u>	

ANEXO 02: COPIA DE ACTA DE ENTREGA

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

**ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 151658 - [COPIA CAE]**

N° DE CONTRATO: 0002-2023-CC-APURIMAC-3-PRODUCTOS		N° GUÍA DE REMISIÓN: 002-0014961	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]			
NOMBRE:	9495	ANEXO:	2
CÓDIGO MODULAR:	114127	DEPARTAMENTO:	APURIMAC
NIVEL:	PRIMARIA	DISTRITO:	MOCHAC
PROVINCIA:	CHINCHEROS		
CENTRO POBLADO:	MOCHAC		
[DATOS DEL PROVEEDOR]		N° RUC: 200200117	
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL: CONSORCIO MAV		Cod. Proveedor: 934	
DIRECCIÓN: JR. APURIMAC NRO 400 APURIMAC-ANÓN/JAYLAS-TALAVERA			
ITEM: HUACANA		PERIODO DE ATENCIÓN: 01/09/2023 - 04/07/2023	
NRO DE ENTREGA: 3	FORMA DE ATENCIÓN: REGULAR	DÍAS DE ATENCIÓN: 25	

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/)
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/)	SUB-TOTAL (S/)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/)	SUB-TOTAL (S/)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/)	SUB-TOTAL (S/)			
DESAYUNO + ALMUERZO	137	3.36	131.98.28							137	7502	13.188.02

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESEN T.	VOLUMEN	LOTE / LOTES
4	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	BELTRAN	0.250 L	0.800	C04112017
81	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	BELTRAN	1.000 L	81.000	0066
3	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	0.250 Kg	0.750	190223
388	BOLSA	ARROZ	DOÑA RUFÍ	1.000 Kg	388.000	190223
1	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	INDALIT	0.250 Kg	0.250	010123
40	BOLSA	ARVEJA PARTIDA	INDALIT	1.000 Kg	40.000	080123
1	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	INDALIT	0.250 Kg	0.250	140123
43	BOLSA	AZÚCAR RUBIA	INDALIT	1.000 Kg	43.000	130123
63	BOLSA	CHALONA	ECONEIT	0.250 Kg	15.750	7000
27	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	D'IOSES	0.030 Kg	2.430	CT1190300
177	LATA	CONSERVA DE BOFE DE RES	WAWA FOOD	0.175 Kg	31.162	2402204
84	LATA	CONSERVA DE CARNE DE PAVO O PAVITA	WAWA FOOD	0.175 Kg	9.204	21012018
34	LATA	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	WAWA FOOD	0.175 Kg	5.954	0101204
177	HUJALAT	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CONSERVAS GABO MAR	0.175 Kg	29.070	SPC0099 21 02 2007P 21 02 2007
75	HUJALAT	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	FISHING MAV	0.425 Kg	31.875	REUTA 17702723- P100123RUMARCA030115ANR02
182	LATA	CONSERVA DE SANGRECITA	WAWA FOOD	0.150 Kg	29.900	2702204
841	BOLSA	RIEDOS	SENOTI	0.250 Kg	160.250	L7084-03
214	BOLSA	GALLETAS CON CEREALES	DE LOS REYES	0.030 Kg	9.420	1903
314	BOLSA	GALLETAS CON MAÍZ	DE LOS REYES	0.030 Kg	9.420	1901
314	BOLSA	GALLETAS CON QUINUA	DE LOS REYES	0.030 Kg	9.420	1103
48	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE CEBADA	EL MOLINERO	0.250 Kg	12.000	2701
28	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ	EL MOLINERO	0.250 Kg	7.250	2801
38	BOLSA	HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ	EL MOLINERO	0.250 Kg	9.500	2801
29	BOLSA	HOUJUELAS DE AVENA CON MAÍZ	D'VALLE	0.250 Kg	7.250	040423
29	BOLSA	HOUJUELAS DE AVENA CON QUINUA	D'VALLE	0.250 Kg	7.250	050423
18	BOLSA	HOUJUELAS DE QUINUA	EL MOLINERO	0.250 Kg	4.750	2101
298	LATA	LECHE EVAPORADA ENTERA	BONLE	0.400 Kg	102.400	063
3	BOLSA	LENTIJA	INDALIT	0.250 Kg	0.750	110123
52	BOLSA	LENTIJA	INDALIT	1.000 Kg	52.000	100123
314	BOLSA	MAÍZ TORTADO	VITALY	0.030 Kg	9.420	2700
29	BOLSA	MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS	INKATAMBO	0.250 Kg	7.250	2202
76	BOLSA	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	TORTAMAX	0.250 Kg	19.000	080223
52	BOLSA	QUINUA	CEREALES ANDINOS	1.000 Kg	52.000	030423

1. Instrucción de operación para el manejo de residuos sólidos (A3)			2. Material educativo para las/os usuaria/os del PNAEON sobre manejo de residuos sólidos (A4)		
Cantidad [S/]			Cantidad [S/]		
Bolsas plásticas** de color verde			Bolsas plásticas** de color negro		
20 L	80 L	160 L	20 L	80 L	160 L
Cantidad [S/]	Cantidad [S/]	Cantidad [S/]	Cantidad [S/]	Cantidad [S/]	Cantidad [S/]

PLAZO DE ENTREGA: 16/05/2023 - 26/05/2023      PLAZO DE PROX. ENTREGA: 16/06/2023 - 03/07/2023

FECHA RECEPCIÓN: 16/05/2023

HORA DE RECEPCIÓN: \_\_\_\_\_

EDGAR VICENTE ORTIZ PILLACA      31480282      [Firma]

NOMBRES Y APELLIDOS (integrante del CAE que Recepciona y/o confirma la recepción)      DNI      FIRMA\*

Con mi firma, acredito la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.  
 \* Huella Digital: Solo en caso que es una persona iletrada.  
 \*\* En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.

CANT : N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)  
 Las cantidades deben expresarse en enteros.

VOL : CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/LTE.

UNID : TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)

PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ADENDA VIGENTE

OBSERVACIONES \*\*\*

\*\*\* En el caso que la/el integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consigne en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su huella dactilar por ser iletrado/a, ésta proveedora/deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicha condición.

**ANEXO 03: FOTOGRAFÍAS**



Heces de  
rata en lugar  
de  
preparación  
de  
alimentos.



Productos  
pericibles  
(Tomates)  
con  
signos de  
haber sido  
consumido  
por los  
roedores en el  
ambiente de  
la cocina.