

**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, 11 de julio de 2023

OFICIO N° 0159-2023-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° 0113-2023-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

Jr. 28 de julio N° 1388 – Huánuco

Teléfono Celular: 942161082

Correo Electrónico: mesadepartes.ctvcperu@gmail.com / huanuco.rrectvcperu@gmail.com

Página Web: www.ctvcperu.org.pe

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Teléfono de Huánuco 942161082 Teléfono Nacional: 942160511	CASO	N° 0113-2023-CTVC/HUA
PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. FECHA DE REGISTRO: 27/06/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:		
2. APELLIDOS NOMBRES:	EVARISTO QUISPE CANTY DALINA	3. NÚMERO-DNI: 41880230
4. ORGANIZACIÓN/ INSTITUCIÓN	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA DEL DISTRITO DE LUYANDO	5. CARGO: VOCAL
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO		6. FECHA DE OCURRENCIA: 27/06/2023
7. DEPARTAMENTO:	HUANUCO	8. PROVINCIA: LEONCIO PRADO
9. DISTRITO:	LUYANDO	10. CCPP/DIRECCIÓN: NARANJILLO
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA? 0363291-IEI-019
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	164	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS: 01 Punto Crítico
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):		

El 27/06/2023, durante las acciones de Veeduría/Vigilancia al servicio alimentario del programa Qali Warma, la Sra. Cauty Dalina Evaristo Quispe Vocal del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana del distrito de Luyando, realizó la veeduría en la I.E **019** con código Modular N° **0363291**, registrando la información en la Ficha de vigilancia N° V-0132-2023-HUA-Q, con los siguientes puntos críticos:

- LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS ESTA CERCA A FOCO DE CONTAMINACION.** - Durante la veeduría se pudo evidenciar que la cocina lugar donde se preparan los alimentos está ubicado cerca al drenaje que se encuentra alrededor del patio el cual esta empozado de agua y emite un olor fétido. Situación que estaría afectando la **RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE** "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", en el numeral 5.1.2.3 Preparación de Alimentos en el inciso i) que a la letra dice: "Disponer de un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos".

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- Se sugiere al programa Social el estricto cumplimiento de la **RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE** "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- Se sugiere al Programa Social verificar el caso y se nos pueda informar sobre las acciones que vienen implementando para la solución de la citada alerta.

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

- Anexo N° 01:** Ficha de Vigilancia V-0132-2023-HUA-Q (03 folios).



Fiorela L. Lorenzo Santa Cruz
Responsable de Campo.

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL HUANUCO

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

FICHA DE MONITOREO

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° X-0432-2023-HUA-G

Teléfono Regional: 942161682
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 Vendedor/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 Vendedor/Vigilante se presentará ante el representante del CAE; se explicará el objetivo de la vigilancia e incluirá la aplicación de la Ficha en la IE.
El Vendedor/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 MS/NR=No sabe, no responde NA=No aplica

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

1	FECHA INICIAL de la Vigilancia:	<u>27/06/2023/</u>	2	HORA INICIAL de la Vigilancia:	<u>11:45</u>
3	DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):				
3	CODIGO MODULAR de la IE	<u>036.3.2.94</u>	4	NOMBRE de la IE	<u>019</u>
5	DEPARTAMENTO:	<u>Huanuco</u>	6	PROVINCIA:	<u>LEONCIO PABLO</u>
7	DISTRITO:	<u>LUYANDO</u>	8	CCP/Barrío/Dirección del Usuario:	<u>NANAMELLO</u>
9	TURNO de la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde	10	NIVEL de la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Inicial (b) Primaria (c) Secundaria
11	NOMBRE Y APELLIDOS del Director de la IE:	<u>BETSY LUE MACHADO DE LOPEZ</u>	12	TIPO DE SERVICIO que se brinda en la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena
13	N° de ENTREGA a vigilar:	<u>05</u>	14	PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega	Del: <u>25/05/2023</u> al: <u>29/06/2023</u>
15	N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	<u>164</u>	16	N° de ESTUDIANTES matriculados en nombre IE	<u>164</u>
17	FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	<u>13/03/2023</u>	18	MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
19	IDIOMA predominante que usan en la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Asháninka (e) Awajún (f) Otro, describa:			

II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:
 20 ¿Quién es el Informante? Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Aguadado (c) Autoridad Local
 21 N° DNI del Informante: 22990245
 22 Apellidos y nombres del Informante: MACHADO DE LOPEZ BETSY LUE
 23 Teléfono/celular del Informante: 950084160
 24 Correo Electrónico del Informante: machadobetsyb@gmail.com

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

	SI	NO	NV		SI	NO	NV	
25 ¿El CAE está conformado y/o actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Si marca NO o NV, pase a la pregunta 22 y siguientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos
26 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Buenas prácticas de alimentación saludable	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Buenas prácticas de manipulación de alimentos
27 ¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (puede marcar más de una alternativa)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Buenas prácticas de higiene de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Manejo de residuos sólidos
				Funciones del CAE	(M) Otro	Especifique:	(N)	
28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca	NV
29 ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca	NV
30 ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca	NV
31 ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca	NV

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?
 33.1 ¿Precisa la fecha de entrega por parte del Proveedor

34 ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapabocas/casaca y cubre cabeza)?

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

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL HUANUCO
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DALIWARMA

comiso n° V-0430-2013-HUA-01

FECHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

Teléfono Regional: 942161682
Teléfono Nacional: 984432338

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	NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?	SI	NO	NV	NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	SI	NO	NV	NA
39	¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados? (Si marca SI, pase a la pregunta 40)	SI	NO	NV	NA
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?	SI	NO	NV	NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?	SI	NO	NV	NA
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	NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?	SI	NO	NV	NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?	SI	NO	NV	NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	SI	NO	NV	NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	NV	NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)	SI	NO	NV	NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?	SI	NO	NV	NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?	SI	NO	NV	NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazón, estantes, termas?	SI	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	SI	NO	NV	NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?	SI	NO	NV	NA
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE					
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?	SI	NO	NV	NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?	SI	NO	NV	NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusiva para este fin? (es una cocina)?	SI	NO	NV	NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	SI	NO	NV	NA
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?	SI	NO	NV	NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	SI	NO	NV	NA
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	SI	NO	NV	NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)	SI	NO	NV	NA
62	¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)	SI	NO	NV	NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	NV	NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?	SI	NO	NV	NA
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	NA
D) SOBRE EL SERVICIO 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	NA
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	SI	NO	NV	NA
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	SI	NO	NV	NA
69	¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)	SI	NO	NV	NA
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	NO	NV	NA

