

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

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

Ayacucho, 26 de julio de 2023

OFICIO N° 125-2023-CTVC/AYACUCHO

Señor:

Jorge Luis Laura Palomino

Jefe de la Unidad Territorial – Ayacucho

Programa Nacional de Alimentación Escolar – QALI WARMA

Ayacucho.-

Asunto: Se ALERTA TRES (03) 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 el (los) siguiente (s) CASO(S)¹:

- CASO N° 137-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 138-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 139-2023-CTVC/AYA

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,



Luis Cancho Cuba
Responsable Regional

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

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

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

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Telf. U.T. AYACUCHO: 942155687 Telf. SEDE LIMA: 942160511		CASO		N° 138-2023-CTVC/AYA	
PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. FECHA DE REGISTRO:	14/07/2023		
I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:					
2. APELLIDOS NOMBRES:	QUISPE PALOMINO, TEOFILA	3. NÚMERO-DNI:	28318209		
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	5. CARGO:	VICE PRESIDENTA		
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO				6. FECHA DE OCURRENCIA:	14/07/2023
7. DEPARTAMENTO:	AYACUCHO	8. PROVINCIA:	HUAMANGA		
9. DISTRITO:	TAMBILLO	10. CCPP/DIRECCIÓN:	TAMBILLO		
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA?	0431932-IEP-38052		
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	105 Usuarios	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	02 Puntos Críticos		
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):					

Con el acompañamiento del señor Vladimir Alfaro Ramos, miembro del equipo técnico del Comité, se recogió la Ficha de Vigilancia V-229-2023-AYA-Q se realizó la visita y la entrevista a la señora Nery López Martínez, miembro del Comité de Alimentación Escolar, quien refirió lo siguiente:

1. **PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.**
Durante la visita se observó que la persona que prepara los alimentos –quien también los sirve y distribuye– no usaba la indumentaria completa, ya que no contaba con un cubre cabello o prenda que cumpla ese rol, ni mandil. Esta situación contravendría lo señalado en el literal viii del numeral 5.1.2.3. *Preparación de alimentos* de la RDE 187-2023/PNAEQW-DE que indica “Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello”. (Ver Ficha de Vigilancia y Anexo 01).

2. **PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA.** Finalmente, la señora Nery López Martínez, directora de la institución educativa, manifestó que hasta la fecha de la visita la persona encargada de la preparación de alimentos aún no habría recibido capacitación sobre manipulación de alimentos, higiene y preparación balanceada por parte del programa. Esta situación contraviene lo establecido en el numeral 5.1.2.3. *Preparación de alimentos* de la RDE 187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE y la RDE 201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE en su capítulo VIII. *Disposiciones Generales* que señala *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* (Ver Ficha de Vigilancia).

Cabe resaltar que la entrevista se realizó en coordinación con la señora Nery López Martínez con DNI N° 28293181, en su calidad de presidenta del CAE y directora de la institución educativa.

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- El programa Qali Warma garantice lo dispuesto en la 187-2023/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” y RDE 201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE “Protocolo para el fortalecimiento de capacidades a los

actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.

- El programa Qali Warma y el CAE garanticen que los actores involucrados en el servicio, entiendan la importancia del uso de la indumentaria y cumplan con utilizarla.
- El programa Qali Warma brinde capacitación y asistencia técnica del servicio a los actores involucrados en el servicio, a fin de garantizar la adecuada atención de los usuarios.

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

Ficha de Vigilancia V-229-2023-AYA-Q (04 folios).

Anexo 01: Fotografía del personal encargado de la cocina (01 folio)



VLADIMIR ALFARO RAMOS
Responsable de Campo - Equipo Técnico - Apurcán
COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

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

Teléfono Regional:	942155687	FICHA DE VIGILANCIA	CODIGO N° <u>V-229-2023-AYA-Q</u>
Teléfono Nacional:	942160511	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	

OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN
 INDICACIONES: El Veedor/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplicará esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y cuenta con proveeder que ya firmó contrato con el Programa Qali Warma.
 El Veedor/Vigilante se presentará ante al representante del CAE; lo explicará el objetivo de la vigilancia e iniciará la aplicación de la Ficha en la IE.
 El Veedor/Vigilante debe marcar con "X" o con Color AMARELLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.

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

	(a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA	<input checked="" type="checkbox"/> (b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA
	<input checked="" type="checkbox"/> Vigilancia Presencial	(b) Vigilancia NO Presencial
1	FECHA INICIAL de la Vigilancia:	19/07/23
2	HORA INICIAL de la Vigilancia:	08:38

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

3	CODIGO MODULAR de la IE	0431932	4	NOMBRE de la IE	32052
5	DEPARTAMENTO:	AYACUCHO	6	PROVINCIA:	HUAMANGA
7	DISTRITO:	TAMBILLO	8	CCPPI/Barrio/Dirección del Usuario :	TAMBILLO
9	TURNO de la IE:	<input checked="" type="checkbox"/> Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde	10	NIVEL de la IE:	(a) Inicial <input checked="" type="checkbox"/> Primaria (c) Secundaria
11	NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	Nery Lopez Martinez	12	TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE:	(a) Desayuno <input checked="" type="checkbox"/> Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cana
13	N° de ENTREGA a vigilar:	4	14	PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega	Del: 30/06/23 al: 18/08/23
15	N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	105	16	N° de ESTUDIANTES matriculads en nomina IE	105
17	FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL:	13/03/23	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) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describe:			

II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:

20	¿Quién es el Informante?	<input checked="" type="checkbox"/> Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local
21	N° DNI del Informante:	28293181
22	Apellidos y nombres del Informante:	Lopez Martinez Nery
23	Teléfono celular del Informante:	999212007
24	Correo Electrónico del Informante:	lomarnery@gmail.com

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

25	¿El CAE está conformado y/o actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/> NO NV																		
26	¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa Qali Warma (en cualquiera de sus modalidades)?	<input checked="" type="checkbox"/> NO NV <small>Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes</small>																		
27	¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE?	<table border="0"> <tr> <td>(a) Prácticas de alimentación saludable</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Buenas prácticas de manipulación de alimentos</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>(d) Buenas prácticas de higiene de alimentos</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Etapas de la prestación del servicio alimentario</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>(f) Manejo de residuos sólidos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>(g) Funciones del CAE</td> <td></td> <td>(h) Otro. Especifique:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p align="center"><i>(puede marcar más de una alternativa)</i></p>	(a) Prácticas de alimentación saludable	<input checked="" type="checkbox"/>	Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	Buenas prácticas de manipulación de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	(d) Buenas prácticas de higiene de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	Etapas de la prestación del servicio alimentario	<input checked="" type="checkbox"/>	(f) Manejo de residuos sólidos		(g) Funciones del CAE		(h) Otro. Especifique:			
(a) Prácticas de alimentación saludable	<input checked="" type="checkbox"/>	Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	Buenas prácticas de manipulación de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>															
(d) Buenas prácticas de higiene de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	Etapas de la prestación del servicio alimentario	<input checked="" type="checkbox"/>	(f) Manejo de residuos sólidos																
(g) Funciones del CAE		(h) Otro. Especifique:																		
28	¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca	NV	NA													
29	¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca	NV	NA													
30	¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca	NV	NA													
31	¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	<input checked="" type="checkbox"/> Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca	NV	NA													

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

Teléfono Regional:	942155637	FICHA DE VIGILANCIA	CODIGO N° <u>V-229-2023-AYA-G</u>
Teléfono Nacional:	942160511	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	

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 41-44)	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
33	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
	33.1 Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor	<u>22 DE 231</u>	
34	¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
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)	<input checked="" 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	<u>103</u>	(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?		<input checked="" 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 igual al número de alumnos matriculados?	(Si marca SI, pase a la pregunta 40)	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
	39.1 ¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?		<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> 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?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazon, estantes, tarimas?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE			
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?		<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA

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

Teléfono Regional:	942155687	FICHA DE VIGILANCIA	CODIGO N° <u>Y-229-2023-AYA-Q</u>
Teléfono Nacional:	942160511	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	

59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
62	¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA				
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA				
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE									
66	¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
67	¿El lugar de servido de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
68	¿El lugar de servido de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
69	¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA				
E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE									
71	¿La distribución de alimentos se realizó en la IE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
72	¿Persona que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
73	¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV	NA				
D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE									
74	¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa?-->	<input checked="" type="checkbox"/>	En el Aula	<input type="checkbox"/>	En el Comedor	<input type="checkbox"/>	En el Patio	<input type="checkbox"/>	Otro lugar, Precise:
75	¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
76	¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
77	¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
78	¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
79	¿Algún miembro del CAE y/o docente está presente durante el consumo de los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
80	¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA				
V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO									
81	TRANSPARENCIA	81.1	¿Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV			
		81.2	¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV			
		81.3	¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	NV			
		82.3	¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reunión/mián de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NV			

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

Teléfono Regional:	942155687	FICHA DE VIGILANCIA		CODIGO N° <u>Y-229-2023-AYA-Q</u>	
Teléfono Nacional:	942160511	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE			
83 OBSERVACIONES (o dificultades)	<i>Traen productos en lugares establecidos, Traen en la tarde</i>				
84 RECOMENDACIONES					
85 FECHA FINAL de la entrevista:	<u>14/07/23</u>	86 HORA FINAL de la entrevista:	<u>19:05</u>		
DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN/DELEGACIÓN 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	 Mery López Martínez DNI: 78293181 DIRECTORA	Firma	 Trifela Esmirza Palacios DNI: 28318209 Vicepresidenta	Firma	 VLADIMIR ALVARO RAMOS Responsable de Campo - Equipo Técnico - Ayacucho COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
DNI:	<u>28293181</u>	DNI:	<u>28318209</u>	DNI:	<u>994431963</u>
Nombres y Apellidos:		Nombres y Apellidos:		Nombres y Apellidos:	
Cargo:	<u>DIRECTORA</u>	Cargo:	<u>Vicepresidenta</u>	Cargo:	<u>Responsable de Campo</u>
Correo electrónico:	<u>lomarymery@gmail.com</u>	Correo electrónico:		Correo electrónico:	<u>ayacucho.2rc@protonmail.com</u>
Teléfono:	<u>999212007</u>	Teléfono:		Teléfono:	<u>994431963</u>

ANEXOS

Anexo 01: Fotografía del personal encargado de la cocina y su ayudante que NO cuentan con su indumentaria completa.

