

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA UNIDAD  
TERRITORIAL JUNIN**

*“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”*

Huancayo, 25 agosto del 2023.

**OFICIO N° 0185-2023-CTVC/JUNÍN**

**Abg. JAQUELINE RUBY ESCALANTE FIESTAS.**

Jefa de la Unidad Territorial

Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma.

Junín.-

**Asunto: Se ALERTA Dos (02) CASO(S).**

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)<sup>1</sup>:

- CASO N° 178-2023-CTVC/JUN.
- CASO N° 179-2023-CTVC/JUN.

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

A la espera de su pronta atención, quedo de

usted. Atentamente



**JESSICA ROJAS DOMINGUEZ  
RESPONSABLE REGIONAL-CTVC**

<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; 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 ó 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.

**Jr. San José 545-Ub. San Carlos- Huancayo.**

**Junín Celular: 942161273; 942156617; 945075677**

**Correo Electrónico: mesadepartes.ctvcperu@gmail.com / junin.rrctvcperu@gmail.com**

**Página Web: <http://www.ctvcperu.org.pe>**

## COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Teléfono de Junín: 942161273  
Teléfono Nacional: 984056206

### CASO

N° 179-2023-CTVC/JUN

|                                                                                      |                                                       |                                            |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| PROGRAMA SOCIAL:                                                                     | <b>QALI WARMA</b>                                     | 1. FECHA DE REGISTRO:                      | <b>19/07/2023</b>                    |
| <b>I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:</b>                               |                                                       |                                            |                                      |
| 2. APELLIDOS NOMBRES:                                                                | <b>MEDRANO ECHEVARRIA GILMAR ALBERTO</b>              | 3. NÚMERO-DNI:                             | <b>47147547</b>                      |
| 4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN                                                          | <b>COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA</b> | 5. CARGO:                                  | <b>RESPONSABLE DE CAMPO</b>          |
| <b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO</b> |                                                       | 6. FECHA DE OCURRENCIA:                    | <b>19/07/2023</b>                    |
| 7. DEPARTAMENTO:                                                                     | <b>JUNÍN</b>                                          | 8. PROVINCIA:                              | <b>JUNIN</b>                         |
| 9. DISTRITO:                                                                         | <b>ULCUMAYO</b>                                       | 10. CCPP/DIRECCIÓN:                        | <b>AV. 06 DE AGOSTO</b>              |
| 11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA                                            | <b>PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO</b>            | 12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA? | <b>1541390-IEI-30578 TUPAC AMARU</b> |
| 13. CANTIDAD DE AFECTADOS:                                                           | <b>15</b>                                             | 14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:           | <b>06 puntos Críticos</b>            |
| <b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):</b>                      |                                                       |                                            |                                      |

El 19/07/2023 durante las acciones de veeduría/vigilancia se entrevistó a la Sra. Julia Chuco Alcoser, presidenta del CAE de la IE. 30578 Túpac Amaru del nivel inicial, distrito de Ulcumayo, provincia de Junin, se aplicó la ficha de vigilancia N°257-2023-JUN-Q; registrándose los siguientes puntos críticos.

- 1. LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE NO SE ENCUENTRA LIMPIO/VENTILADO/ORDENADO.** Se observó que el ambiente del almacén de la IE. No mostraba orden ni limpieza pues en las mesas y estantes se pudo apreciar polvo, así mismo los productos no mostraban un orden adecuado, y se observó cajas de alimentos abiertas y algunos documentos (actas de entrega y guías de remisión) de años pasados entorno a los productos. Por lo tanto, se sugiere mayor orden y limpieza de este ambiente. (Ver Anexo N° 2).
- 2. NO EXISTE DOCUMENTO DE CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS ACTUALIZADO (CONTROL KARDEX).** Se pidió a la Sra. Julia Chuco Alcoser, presidenta del CAE de la IE. mostrar el control de entradas y salidas de productos -Kardex, a lo que muy reacia menciono que no contaba con tal documento.
- 3. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA LIMPIO.** Se pudo observar que el ambiente de preparación de alimentos No mostraba orden y limpieza, pues se encontró envolturas vacías de productos, acumulación de botellas de aceite, y algunos menajes remojados en la lavandería. Así mismo se pudo observar un plato de losa con restos de comida, posiblemente de un día anterior, y tres envases grandes de lejía y desinfectante de piso uno de ellos sin tapa. Todo ello mostraba una falta de limpieza y orden en la cocina (Ver Anexo N° 3)
- 4. LUGAR DE SERVIDO ALIMENTOS NO ESTA LIMPIO, PROTEGIDO PARA EVITAR CONTAMINACION.** Durante las acciones de veeduría se observó que el lugar de servido es compartido con la cocina donde se pudo encontrar tres envases grandes de lejía y desinfectante de piso, uno de ellos sin tapa. Por ello se sugiere que los productos de limpieza se encuentren lejos de los ambientes de servido de los alimentos. (Ver Anexo N° 4)

5. **LUGAR DE CONSUMO DE ALIMENTOS DESORDENADO, NO SE ENCUENTRA LIMPIO, VENTILADO.** Se observó que el lugar de consumo de alimentos es compartido con la cocina donde como ya se mencionó mostraba desorden y falta de limpieza, sin embargo, muy cerca de las mesas del comedor también se encontró dos bolsas grandes que acumulaban latas de leche vacías y otros productos los cuales podrían ser un foco de contaminación, al atraer insectos. (Ver Anexo N° 5)
6. **MIEMBRO DE CAE/DOCENTE NO REGISTRA CONSUMO DE ALIMENTOS, CANTIDAD DE USUARIOS ATENDIDOS.** Se observó que los miembros del CAE no registran el consumo de alimentos de los usuarios atendidos, posiblemente al no contar con el formato N°09.

#### IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- a) Sugerimos que el CAE garantice el cumplimiento de la **Resolución Ministerial N° 474-2022-MINEDU. 10 Servicio Alimentario. 10.1.** La directora o el director de la I.E o quien haga sus veces, debe garantizar: a) Espacio de almacén, la cocina, utensilios, menaje y espacios de consumo de los alimentos, teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad; ...
- b) Sugerimos que el programa garantice el cumplimiento **RDS N° D000187-2023/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” - **5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos.** ii. Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación: punto número 4; Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kardex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia.
- c) Sugerimos al programa dar cumplimiento **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” 5.1.2.6. Consumo de alimentos vi. Llevar el control del consumo de alimentos de los días atendidos por usuaria/o y aula de acuerdo al Anexo N° 9, para lo cual se organiza con la comunidad educativa.
- d) Que el programa realice las indagaciones respectivas de cada punto crítico y se resuelvan en el debido plazo establecido según la **Ruta de Emisión de Alerta** del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana para garantizar un servicio de calidad a los usuarios/as.

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

1. Copia de la Ficha de Vigilancia N° 257 -2023-JUN-Q (3 folios).
2. Cuatro (04) Fotografías del ambiente del Almacén (2 Folios).
3. Cuatro (04) Fotografías del ambiente de la Cocina (2 Folios).
4. Una (01) Fotografía de tres botellas de legía y desinfectantes (1 folio)
5. Una (01) fotografía de dos bolsas grandes con latas de leche vacías. (1 folio)

  
Jessica Rojas Domínguez  
Responsable Regional



## COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL JUNIN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA CALIWARMA

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° 252-2023

Teléfono Regional: 945075877  
Teléfono Nacional: 984056208

OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA CALIWARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN.

INDICACIONES: El Veedor/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplicará esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y cuenta con proveedor que ya firmó contrato con el Programa Caliwarma. El Veedor/Vigilante se presentará ante el representante del CAE; le explicará el objetivo de la vigilancia e iniciará la aplicación de la Ficha en la IE. El Veedor/Vigilante debe marcar con "X" o con Color AMARILLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | FECHA INICIAL de la Vigilancia: | 17/10/2023                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | HORA INICIAL de la Vigilancia: | 10:13 |
| (a) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA<br>(X) Vigilancia Presencial                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 | (X) FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA<br>(b) Vigilancia NO Presencial |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |       |
| 3 CODIGO MODULAR de la IE: 1541390<br>5 DEPARTAMENTO: JUNIN<br>7 DISTRITO: Urcubamba<br>9 TURNO de la IE: (X) Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde                                                                                                                                                                                                |                                 |                                                                      | 4 NOMBRE de la IE: 20529- Tupac Amaru<br>6 PROVINCIA: Junin<br>8 CCPP/Barrio/Dirección del Usuario: Urcubamba<br>10 NIVEL de la IE: (X) Inicial (b) Primaria (c) Secundaria<br>12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: (X) Desayuno (X) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena<br>14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega: Del: 30/10/2023 al: 17/10/2023<br>16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE: 15<br>18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: (a) Presencial (b) Semipresencial (c) Rem |                                |       |
| 11 NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE: Julia Churo Alcoses<br>13 N° de ENTREGA a vigilar: 4<br>15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: 18<br>17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL: 13/10/2023<br>19 IDIOMA predominante que usan en la IE: (a) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describe: |                                 |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |       |

## II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:

|    |                                     |                                                                   |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 20 | ¿Quién es el Informante?            | (a) Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local |
| 21 | N° DNI del Informante:              | 7592 / 7089 3573                                                  |
| 22 | Apellidos y nombres del Informante: |                                                                   |
| 23 | Teléfono/celular del Informante:    | 965 001441                                                        |
| 24 | Correo Electrónico del Informante:  |                                                                   |

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

|    |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 | ¿El CAE está conformado y/o actualizado?                                                                                       | (X) NO NV                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 26 | ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del program?                                    | (X) NO NV Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 27 | ¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE?                                                   | (a) Prácticas de alimentación saludable (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alm (c) Buenas prácticas de manipulación de<br>(d) Buenas prácticas de higiene de alimen (e) Etapas de la prestación del servicio alimentario (f) Manejo de residuos sólidos<br>(g) Funciones del CAE (h) 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                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## IV. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO y CUMPLIMIENTO DEL APOORTE 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) |
| 33                                       | ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?         |                                                |
| 33.1                                     | ¿Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor                                                                   | 21/10/2023                                     |
| 34                                       | ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)? |                                                |

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

|                    |           |                                                 |  |                          |
|--------------------|-----------|-------------------------------------------------|--|--------------------------|
| Teléfono Regional: | 945075677 |                                                 |  |                          |
| Teléfono Nacional: | 984056206 | <b>MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE</b> |  |                          |
|                    |           |                                                 |  | CODIGO N° 253-2023-JUN-0 |

  

|                                                         |                                                                                                                                                                  |     |                                                     |       |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------|-------|
| 35                                                      | ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?                                                    |     |                                                     |       |
| 35.1                                                    | Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción                                                                                      | 1/2 | (Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma) |       |
| 36                                                      | Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)? |     | X                                                   | NO NV |
| 37                                                      | Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?                                                                                             |     | X                                                   | NO NV |
| 38                                                      | Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?                                              |     | X                                                   | NO NV |
| 39                                                      | El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados?                                            |     | SI                                                  | NO NV |
| 38.1                                                    | La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?                                                 |     | (Si marca SI, pase a la pregunta 40)                |       |
| 40                                                      | El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?                                                                       |     | X                                                   | NO NV |
| <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 Qali Warma?                                                                            |     | X                                                   | NO NV |
| 42                                                      | Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?                            |     | X                                                   | NO NV |
| 43                                                      | Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?                                                                       |     | X                                                   | NO NV |
| 44                                                      | Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?                                                                                  |     | X                                                   | NO NV |
| 45                                                      | Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?                                                                                                         |     | SI                                                  | X NV  |
| 46                                                      | Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?                                       |     | X                                                   | NO NV |
| 47                                                      | Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)                                                     |     | SI                                                  | X NV  |
| 48                                                      | Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?                                                                                                 |     | X                                                   | NO NV |
| 49                                                      | Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?                                                                     |     | X                                                   | NO NV |
| 50                                                      | Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/amazon, estantes, tarimas?                                                                         |     | SI                                                  | NO NV |
| 51                                                      | Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?                                                                               |     | SI                                                  | X NV  |
| 52                                                      | El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?                                                                                               |     | SI                                                  | X NV  |
| <b>C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>    |                                                                                                                                                                  |     |                                                     |       |
| 53                                                      | Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?                                                                                                    |     | X                                                   | NO NV |
| 54                                                      | Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?                                                                 |     | X                                                   | NO NV |
| 55                                                      | El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?                                                            |     | X                                                   | NO NV |
| 56                                                      | La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?                                                                                                  |     | X                                                   | NO NV |
| 57                                                      | La cocina se encuentre limpia, para evitar la contaminación?                                                                                                     |     | SI                                                  | X NV  |
| 58                                                      | La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?                                                       |     | X                                                   | NO NV |
| 59                                                      | Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?                                                                |     | X                                                   | NO NV |
| 60                                                      | Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?                                                                                                  |     | X                                                   | NO NV |
| 61                                                      | El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)                                                                                  |     | X                                                   | NO NV |
| 62                                                      | Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)            |     | X                                                   | NO NV |
| 63                                                      | Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?                                              |     | SI                                                  | NO NV |
| 64                                                      | Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?                                       |     | SI                                                  | NO NV |
| 65                                                      | El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?                                     |     | X                                                   | NO NV |
| <b>D) SOBRE EL SERVIDO 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)?                        |     | SI                                                  | NO NV |
| 67                                                      | El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?                                                                             |     | SI                                                  | X NV  |
| 68                                                      | El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?                               |     | X                                                   | NO NV |
| 69                                                      | Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)              |     | SI                                                  | NO NV |

## COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL JUNIN

## VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

Teléfono Regional: 945075677

Teléfono Nacional: 984056206

## MODALIDAD PRODUCTOS CONSUMO DENTRO DE IE

Codigo N° 254-7473.2.4

|                                                                    |                                                                                                                                                            |                |                                                   |                                          |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 70                                                                 | ¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabeza)?                                          |                |                                                   |                                          |
| <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 <input checked="" type="checkbox"/>   |
| 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 <input type="checkbox"/>              |
| 73                                                                 | ¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabeza)?                                     |                | SI                                                | NO <input checked="" type="checkbox"/>   |
| <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 | <input checked="" type="checkbox"/> En el Comedor | (c) En el Patio (d) Otro lugar. Precisar |
| 75                                                                 | ¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado?                                                                                       |                |                                                   |                                          |
| 76                                                                 | ¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?               |                | SI                                                | NO <input checked="" type="checkbox"/>   |
| 77                                                                 | ¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)?                                               |                | <input checked="" type="checkbox"/>               | NO <input type="checkbox"/>              |
| 78                                                                 | ¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal?                                            |                | SI                                                | NO <input checked="" type="checkbox"/>   |
| 79                                                                 | ¿Algún miembro del CAE y/o docente está presente durante el consumo de los alimentos?                                                                      |                | SI                                                | NO <input checked="" type="checkbox"/>   |
| 80                                                                 | ¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos, así como de cada producto entregado?                       |                | SI                                                | NO <input checked="" type="checkbox"/>   |

## 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"/> |                                        |
|    |                             | 81.2 ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?                                                                                      |  | <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/>            |
|    |                             | 81.3 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?                                                                                                        |  | <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/>            |
| 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 <input checked="" type="checkbox"/> |
|    |                             | 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 <input checked="" type="checkbox"/> |
|    |                             | 82.3 ¿Algún operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reunión/miñín de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma? |  | SI                                  | NO <input checked="" type="checkbox"/> |

## 83 OBSERVACIONES (o dificultades)

Directoria no brinda información de forma amable.

## 84 RECOMENDACIONES

Brindar asistencia técnica a los miembros del CAE especialmente a la presidenta.

## 85 FECHA FINAL de la entrevista:

14/07/2022

## 86 HORA FINAL de la entrevista:

11:00

|                                                                                                                                                               |                     |                                                                                                                                          |                     |                                                                                                                                                             |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/PODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA |                     | DATOS DEL VEEOR - 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 |                     |
| Nombre y Apellidos:                                                                                                                                           | Nombre y Apellidos: | Nombre y Apellidos:                                                                                                                      | Nombre y Apellidos: | Nombre y Apellidos:                                                                                                                                         | Nombre y Apellidos: |
| Cargo:                                                                                                                                                        | Cargo:              | Cargo:                                                                                                                                   | Cargo:              | Cargo:                                                                                                                                                      | Cargo:              |
| Correo electrónico:                                                                                                                                           | Correo electrónico: | Correo electrónico:                                                                                                                      | Correo electrónico: | Correo electrónico:                                                                                                                                         | Correo electrónico: |
| Teléfono:                                                                                                                                                     | Teléfono:           | Teléfono:                                                                                                                                | Teléfono:           | Teléfono:                                                                                                                                                   | Teléfono:           |

2.-Dos (02) Fotografías del ambiente del Almacén





Se observo productos desordenados y un poco de polvo

1. Cuatro (04) Fotografías del ambiente de la Cocina (2 Folios).





Cocina con poco orden y limpieza

4.-Una (01) Fotografía de tres botellas de legía y desinfectantes.



Botellas de Legía y desinfectante de piso

5.-Una (01) fotografía de dos bolsas grandes con latas de leche vacías



Latas acumuladas de leche vacías en el comedor.