LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional CUNA MÁS

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS

INFORME DE AUDITORÍA N° 009-2023-2-5954-AC

AUDITORÍA DE CUMPLIMIENTO
PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS

SAN ISIDRO-LIMA-LIMA

"PROCESO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO DEL PROGRAMANACIONAL CUNA MÁS EN LIMA METROPOLITANA,CALLAO Y CAÑETE"

PERÍODO:3 DE ENERO DE 2022 AL 30 DE DICIEMBREDE 2022

TOMO I DE III

LIMA - PERÚ

AGOSTO - 2023

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

0716

0092023259540 0

0001

INFORME DE AUDITORÍA Nº 009-2023-2-5954-AC

"PROCESO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS EN LIMA METROPOLITANA, CALLAO Y CAÑETE"

ÍNDICE

DENOMINACIÓN	Pág.
I. ANTECEDENTES	5
1.1 Origen	5
1.2 Objetivos	5
1.3 Materia de Control, Materia Comprometida y Alcance	5
1.4 De la entidad o dependencia	16
1.5 Notificación de las desviaciones de cumplimento	20
1.6 Aspectos relevantes	20
1.6.1. Programaciones de menú elaboradas por la Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, se realizaron sin considerar el aporte nutricional exigido en la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del PNCM; conllevando a la entrega de raciones alimentarias con menor aporte nutricional tanto en (energía (kcal), hierro (mg), calcio (mg) y zinc (mg); generando riesgos en el crecimiento y desarrollo de la vida de las niñas y niños de 6 a 36 meses de edad beneficiarios del programa.	
1.6.2. Servicio Alimentario "Los Jardines" del ámbito de la Unidad Territorial Callao carece de servicio básico de agua autorizado por la autoridad competente; lo cual no garantiza la calidad y adecuada prestación del servicio alimentario.	
1.6.3. Durante el periodo 2022, los Servicios Alimentarios de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana, Callao y Oficina de Coordinación Territorial Cañete del Programa Nacional Cuna Más, presentaron condiciones sanitarias inapropiadas para la elaboración de los alimentos; situación que ha conllevado que se afecte la calidad de la prestación del servicio alimentario, poniendo en riesgo la salud de las niñas y niños beneficiarios del Programa.	
II. DEFICIENCIAS DE CONTROL INTERNO	24
2.1. Discordancias entre la información registrada en las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" y en los cuadernos de ocurrencia; pone en riesgo al confiabilidad y suficiencia de la información generada.	

JEFE

SUPERVISIÓN DE COMISIÓN

JEFE DE SUPERVISIÓN

ABOGADO

2.2. Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral carecen de información; lo cual genera riesgos en su desarrollo de acuerdo con los estándares establecidos, así como, limita su revisión y supervisión.

2.3. Cuadernos de ocurrencia de los Centros Infantiles de Atención Integral pertenecientes a la Unidad Territorial Callao y la Oficina de Coordinación Territorial de Cañete, carecen de datos que permitan su identificación y correlación; asimismo, de información necesaria para el registro de situaciones imprevistas; situacion que pone en riesgo la trazabilidad, confiabilidad, calidad y suficiencia de la información contenida.

2.4. Certificados de Saneamiento Ambiental y Control de Plagas de los Servicios Alimentarios de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, se encontraron vencidos a la fecha de las visitas inopinadas; poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos, la salud y la vida de los beneficiarios.

2.5. Durante el año 2022, la Unidad Territorial Lima Metropolitana solo realizó la supervisión inopinada de las condiciones de almacenamiento de los alimentos a dos (2) de los cinco (5) proveedores de alimentos perecibles y no perecibles, cuya programación anual de visitas establecia como meta la realización de verificación de cuatro (4) almacenes de proveedores de alimentos; poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios.

2.6. Observaciones presentadas en los Servicios Alimentarios pertenecientes a las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, respecto a los certificados de Salud, capacitación e indumentaria del personal manipulador de alimentos; podría generar riesgos de contaminación en el proceso de la preparacion de alimentos.

2.7. Funcionarios y/o servidores de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana, y Oficina de Coordinación Territorial Cañete, permitieron que los Servicios Alimentarios bajo su ámbito utilicen utensilios sin contar con las características establecidas en el catálogo de especificaciones técnicas para el equipamiento de locales y servicios alimentarios; generando riesgos en la estrategia de servido de la ración según grupo etario y la correcta atención básica nutricional durante la prestación del servicio de cuidado diurno.

2.8. Ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en los Servicios Alimentarios del Programa Nacional Cuna Más, no cumplen con las Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL); situación que no garantiza la conservación y calidad de los alimentos.

2.9. Ausencia de mecanismos de control para la verificación de los requisitos obligatorios, que deben cumplir los proveedores de alimentos durante la etapa de prestación del servicio; podria comprometer la inocuidad e idoneidad de los

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE COMISIÓN

ABOGADO

alimentos que se distribuyen a los servicios alimentarios, lo que afectaría los objetivos y la finalidad publica del programa.

2.10. Durante el año 2022, la Unidad Territorial de Lima Metropolitana permitió a proveedor que entregára alimentos a los servicios alimentarios hasta 30 dias posteriores a los plazos establecidos en las actas de compromiso; ademas, de distribuir arroz fortificado que no cumplia los requisitos de certificacion obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas del programa; generando riesgos de cumplimiento de atención en la programación de menús de los servicios alimentarios; así como, de la calidad e inocuidad del arroz, según las necesidades básicas nutricionales establecidos para cada grupo etario.

2.11. Carencia de código de verificación en documentos firmados digitalmente por las unidades territoriales de lima metropolitana y callao y la oficina de coordinación territorial cañete; limita la comprobación de la autenticidad e integridad del documento.

2.12. Especialistas en nutrición de la Unidad Territorial de Lima Metropolitana elaboraron "programaciones de menús" que carecen del detalle de aporte y adecuación nutricional; hecho que limita la verificación posterior de la cantidad de energía y nutrientes (proteínas, hierro, calcio y zinc) que brinda el PNCM a través de las preparaciones de alimentos en los servicios alimentarios.

III. OBSERVACIÓN 63

1. El Programa Nacional Cuna Más, permitió la elaboración de alimentos, sin reunir las condiciones obligatorias establecidas en la normativa sanitaria, lo cual fue evidenciado por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, distribuyéndose raciones alimentarias no aptas para consumo humano, poniendo en grave riesgo la salud de noventa y siete (97) beneficiarios, habiéndose suscitado enfermedades diarreicas agudas en veintidós (22) niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad beneficiarios del programa y con ello grave afectación al servicio.

IV. ARGUMENTOS JURÍDICOS 150

V. IDENTIFICACIÓN DE PERSONAS COMPRENDIDAS EN LOS HECHOS OBSERVADOS 150

VI. CONCLUSIONES 151

VII. RECOMENDACIONES 170

VIII. APENDICES 174

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

INFORME DE AUDITORÍA N° 009-2023-2-5954-AC

"PROCESO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS EN LIMA METROPOLITANA, CALLAO Y CAÑETE"

PERÍODO: DEL 3 DE ENERO DE 2022 AL 30 DE DICIEMBRE DE 2022

I. ANTECEDENTES

1.1. Origen

La Auditoría de Cumplimiento al Programa Nacional Cuna Más, en adelante "entidad", corresponde a un servicio de control posterior programado en el Plan Anual de Control 2023 del Órgano de Control Institucional, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 2-5954-2023-001, comunicado su inicio y alcance a través de los Oficios n.ºs 000040 y 000044-MIDIS/PNCM-OCI de 30 de marzo y 13 de abril de 2023, respectivamente, en el marco de lo previsto en la Directiva n.°001-2022-CG/NORM "Auditoría de Cumplimiento" y el "Manual de Auditoría de Cumplimiento", aprobados mediante Resolución de Contraloría n.° 001-2022-CG y modificatorias.

1.2. Objetivos

Objetivo General

Determinar si el proceso de Atención Alimentaria en los Servicios de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más se efectuó de acuerdo a las disposiciones internas, normatividad aplicable y finalidad pública prevista.

Objetivo Específico

1. Determinar si la programación del menú y pedido de alimentos en el proceso de Atención Alimentaria de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana, Callao y Oficina de Coordinación Territorial Cañete del Servicio de Cuidado Diurno; se realizó conforme a las disposiciones internas, normatividad aplicable y finalidad pública prevista.

2. Determinar si la elaboración y distribución de raciones en la Atención Alimentaria del Servicio de Cuidado Diurno de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana, Callao y Oficina de Coordinación Territorial Cañete, se realizó de acuerdo a las disposiciones internas, normatividad aplicable y finalidad pública prevista.

1.3. Materia de Control, Materia Comprometida y Alcance

Materia de Control

La materia de control se encuentra referida a la prestación del Servicio de Cuidado Diurno, respecto al proceso de nivel 2 "Atención Alimentaria en el SCD", en las regiones de Lima Metropolitana, Callao y Cañete, ejecutado en el proceso de **"Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno"**, cuyo monto asciende a S/ 890 494.26, correspondiente a transferencia de recursos financieros a los Comités de Gestión de las mencionadas regiones.

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Al respecto, el proceso de **"Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno"** tiene como finalidad *"atender las necesidades básicas de alimentación y nutrición mediante la dotación de una alimentación balanceada, saludable e inocua, de acuerdo a sus necesidades nutricionales según grupo etario de las niñas y niños, que contribuyen con un adecuado estado nutricional para favorecer su óptimo crecimiento y desarrollo"*; así como, *"La atención alimentaria y nutricional garantiza el acceso de alimentos inocuos y nutritivos en cantidad y calidad adecuadas. Asimismo, se promueve el consumo de alimentos considerando hábitos alimentarios locales, contribuyendo de esta manera a la seguridad alimentaria y nutricional de las niñas y niños usuarios del SCD del Programa"*.

Asimismo, la atención alimentaria y nutricional comprende etapas desde: i) la planificación (determinación de necesidades nutricionales, aporte nutricional de las raciones, tabla de dosificación de alimentos, características de la alimentación según grupo etario), ii) la adquisición de alimentos y iii) las actividades propias para la atención alimentaria (programación de menú, pedido de alimentos, recepción, almacenamiento, preparación, distribución, consumo y seguimiento). De manera transversal en cada etapa se considera el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos.

En ese sentido, es de precisar que mediante Decreto Supremo n.° 003-2012-MIDIS de 23 de marzo de 2012 y modificatorias[1], se crea el Programa Nacional Cuna Más (PNCM) como programa social focalizado, adscrito al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante MIDIS), y de acuerdo con el Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS de 14 de junio de 2021, depende funcionalmente del Viceministerio de Prestaciones Sociales del MIDIS, teniendo por finalidad brindar atención integral y mejorar el desarrollo infantil de niñas y niños menores de 36 meses de edad que viven en zonas en situación de pobreza y pobreza extrema, para superar las brechas en su desarrollo cognitivo, social, físico y emocional; así como, establece los procesos misionales, los procesos de soporte que agrupan el inventario de procesos estratégicos, misionales y de soporte, y finalmente el Mapa de Procesos, tal como se aprecia en los cuadros y gráficos siguientes:

Cuadro n.° 1
Descripción y Objetivos de los procesos misionales del PNCM

PROCESOS MISIONALES			
CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	OBJETIVOS
M01	Gestión del Servicio de Cuidado Diurno	Proceso orientado a la gestión de la implementación y funcionamiento del servicio de Cuidado Diurno para niñas y niños de 6 a 36 meses de edad, bajo un modelo de cogestión con la comunidad organizada.	Brindar atención integral a niñas y niños menores de 36 meses de edad en centros infantiles de atención integral implementados en zonas focalizadas con el aporte voluntario de la comunidad organizada, para promover el desarrollo infantil temprano.
M02	Gestión del Servicio de Acompañamiento a Familias	Proceso orientado a la gestión de la implementación y funcionamiento del servicio de acompañamiento a familias con niñas y niños de 6 a 36 meses de edad y gestantes, bajo un modelo de cogestión con la comunidad organizada.	Fortalecer capacidades de las familias con niñas y niños menores de 36 meses de edad y gestantes en cuidado saludable y aprendizaje infantil mediante visitas a sus hogares y sesiones de socialización, con el aporte voluntario de la comunidad organizada, para promover el desarrollo infantil temprano.

Fuente : Artículo 37.- Procesos Misionales del Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS de 14 de junio de 2021.
Elaborado por : Comisión de Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

[1] Decreto Supremo n.° 014-2017-MIDIS de 23 de noviembre de 2017 y Decreto Supremo n.° 007-2022-MIDIS de 30 de diciembre de 2022, que modifica el periodo de vigencia del Programa Nacional Cuna Más previsto en el artículo 1 del Decreto Supremo n.° 014-2017-MIDIS, hasta el 31 de diciembre del Año Fiscal 2027.

000006

Como se advierte en el cuadro n.° 1, el Programa Nacional Cuna Más cuenta con dos (2) procesos misionales: **Gestión del Servicio de Cuidado Diurno** y la **Gestión del Servicio de Acompañamiento a Familias**, en las cuales se identifican y se definen dichos procesos; así también, en el siguiente cuadro se muestra la matriz de inventario de procesos misionales del Programa, identificando el producto que genera:

Cuadro n.° 2
Procesos Misionales del PNCM

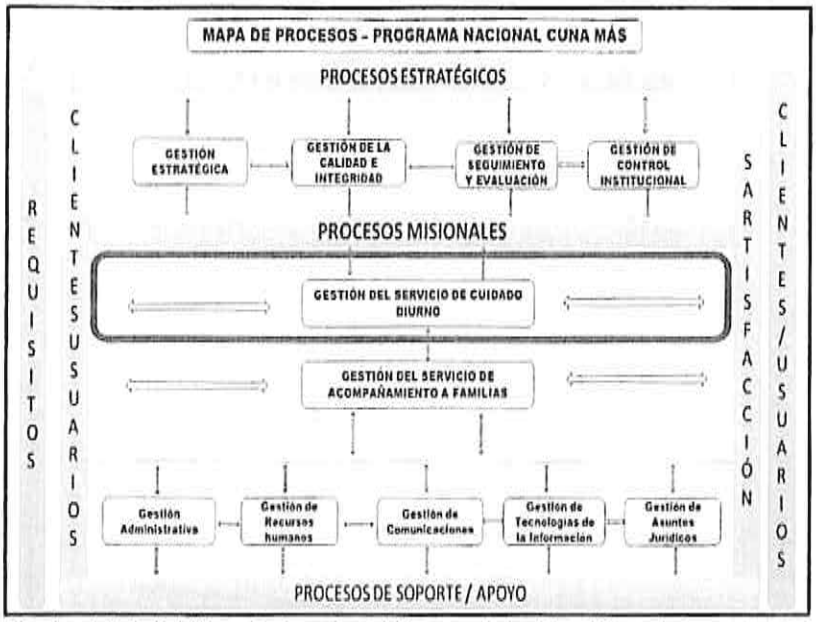
INVENTARIO DE PROCESOS MISIONALES					
N°	NOMBRE DEL MACROPROCESO	NOMBRE PROCESO RELACIONADO	PRODUCTO(S) DEL PROCESO	TIPO DE PROCESO	DUEÑO DEL PROCESO
M.01	GESTIÓN DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO	Gestión Territorial para los servicios	Comité de Gestión conformado, reconocido y con convenio. Consejo de Vigilancia conformado.	Misional	UTAI
		Gestión de recursos financieros para los servicios.	Recursos financieros en cuenta bancaria del Comité de Gestión.	Misional	UTAI
		Gestión de Fortalecimiento de capacidades	Actores comunales capacitados para el ejercicio de su rol.	Misional	UTAI
		Gestión de infraestructura y equipamiento de locales para el servicio.	Locales del SCD con infraestructura acondicionada, según los lineamientos del servicio.	Misional	UTAI
			Locales equipados para la atención integral de niñas y niños, según lineamientos del servicio.	Misional	UTAI
		Gestión de la atención integral a niñas y niñosen los Centros Cuna Más del SCD.	**Atención de necesidades de cuidado y protección, salud, aprendizaje y alimentación a niñas y niños, durante el cuidado diurno.**	**Misional**	**UTAI**
		Gestión de fortalecimiento de prácticas de cuidado y aprendizaje infantil en las familias.	Fortalecimiento de prácticas de cuidado y aprendizaje infantil a Cuidadores principales.	Misional	UTAI
M.02	GESTIÓN DEL SERVICIO DE ACOMPAÑAMIENTO A FAMILIAS	Gestión Territorial para los servicios	Comité de Gestión conformado, reconocido y con convenio. Consejo de Vigilancia conformado.	Misional	UTAI
		Gestión de recursos financieros para los servicios.	Recursos financieros en cuenta bancaria del Comité de Gestión	Misional	UTAI
		Gestión de Fortalecimiento de capacidades	Fortalecimiento de capacidades a Actores comunales para el ejercicio de su rol como voluntarios.	Misional	UTAI
		Gestión de fortalecimiento de prácticas de cuidado y aprendizaje infantil en las familias.	Fortalecimiento de prácticas de cuidado y aprendizaje infantil a Cuidadores principales.	Misional	UTAI

Fuente : Artículo 39.- Inventario de Procesos del Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS de 14 de junio de 2021.
Elaborado por : Comisión de Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

JEFE
SUPERVISOR(A) DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Finalmente, el artículo 40° del Manual de Operaciones del Programa, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS de 14 de junio de 2021, referido al Mapa de Procesos, muestra las interrelaciones entre los procesos del PNCM, tal como se aprecia en el gráfico siguiente:

Gráfico n.° 1
Mapa de Procesos del Programa Nacional Cuna Más



Fuente: Artículo 40 del Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS de 14 de junio de 2021.

Gestión del Servicio de Cuidado Diurno

A partir de la información precitada y de acuerdo a lo señalado en la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022, se identifica dos (2) locales empleados en la prestación del "Servicio de Cuidado Diurno": i) Centro Infantil de Atención Integral (CIAI) y ii) Servicio Alimentario (SA).

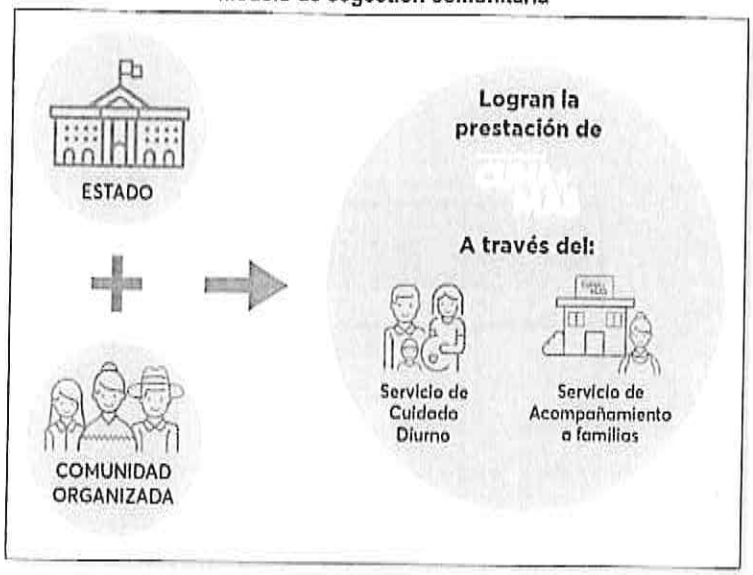
En ese sentido, se desprende que el **Centro Infantil de Atención Integral** (CIAI), es el espacio donde se brinda la Atención Integral (aprendizaje, salud y nutrición) a niñas y niños de 6 hasta 36 meses de edad, organizados en salas (Sala de bebés y gateadores, Sala de caminantes y exploradores, y/o Sala mixta); mientras que, el **Servicio Alimentario** (SA) es el espacio físico destinado al proceso de elaboración de alimentos (desde la recepción, almacenamiento, preparación y servido), el cual debe cumplir con las condiciones de infraestructura, equipamiento y otros, establecidas en las normas sanitarias, a fin de permitir la implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los procedimientos de higiene y saneamiento, con el objetivo de asegurar la preparación de los alimentos inocuos para las niñas y los niños usuarias/os beneficiarios del PNCM.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

La atención del Servicio Alimentario del Programa se brinda a través del modelo de la cogestión[2], que constituye un mecanismo que involucra la participación articulada entre el sector público y la comunidad, con la finalidad de proveer un servicio de calidad a la niñas y niños menores de 36 meses de edad en pobreza y pobreza extrema en Centros Infantiles de Atención Integral, para promover el desarrollo infantil temprano; en este modelo de cogestión, el Estado provee los recursos financieros, el modelo operacional, capacitación y asistencia técnica; y la comunidad aporta su tiempo y esfuerzo, a través de las personas voluntarias propuestas por su misma comunidad asumiendo distintos roles: miembros de la Junta Directiva del Comité de Gestión[3], Madres Cuidadoras[4], Madres Guía[5], Guías de Familia[6], Socias de Cocina[7], etc. Para el ejercicio de su rol, los Actores Comunales fortalecen sus capacidades, recibiendo una capacitación inicial previo al inicio del ejercicio de su rol y posteriormente la capacitación continua. Tal como se muestra en los gráficos siguientes:

Gráfico n.° 2

Modelo de cogestión comunitaria



Fuente: Portal web del Programa Nacional Cuna Más

[2] Manual de Procesos y Procedimientos del Macro Proceso de Gestión del Servicio de Cuidado Diurno", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000904-2021-MIDIS/PNCM-DE de 30 de julio de 2021.

[3] Junta Directiva del Comité de Gestión: Es una organización que representa a la comunidad y que tiene por finalidad constituir un espacio para la participación de la comunidad en la prestación de los servicios del PNCM. El Comité de Gestión está representado por la Junta Directiva, la cual está conformada por 5 miembros: Presidenta/e, Secretaria/o, Tesorera/o y dos Vocales; conforme al numeral 6.3.2 de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 220-2023-MIDIS/PNCM-DE de 22 de febrero de 2023.

[4] Madre Cuidadora: Tiene la responsabilidad de brindar atención integral a las niñas y niños de seis (6) a treinta y seis (36) meses de edad en los CIAI en corresponsabilidad con las familias usuarias del servicio; conforme al literal a. del numeral 6.3.5 de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 220-2023-MIDIS/PNCM-DE de 22 de febrero de 2023.

[5] Madre Guía: Es la encargada de reemplazar a la Madre Cuidadora cuando esta se encuentre ausente; conforme al literal b. del numeral 6.3.5 de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 220-2023-MIDIS/PNCM-DE de 22 de febrero de 2023.

[6] Guía de familia: Se encarga de realizar el acompañamiento a las familias para fortalecer las prácticas de aprendizaje y de cuidado saludable para el juego, comunicación e interacción, a fin de favorecer en el DIT, del SCD; conforme al literal c. del numeral 6.3.5 de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 220-2023-MIDIS/PNCM-DE de 22 de febrero de 2023.

[7] Socia de Cocina: Encargada/o de la preparación, servido y entrega de los alimentos para las niñas y niños, cumpliendo con las disposiciones por el PNCM, relacionadas a la calidad sanitaria, nutricional y sensorial. Así como también del manejo del almacén de alimentos y de la aplicación del procedimiento de higiene y saneamiento en el servicio alimentario; conforme al literal d. del numeral 6.3.5 de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 220-2023-MIDIS/PNCM-DE de 22 de febrero de 2023.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

000039

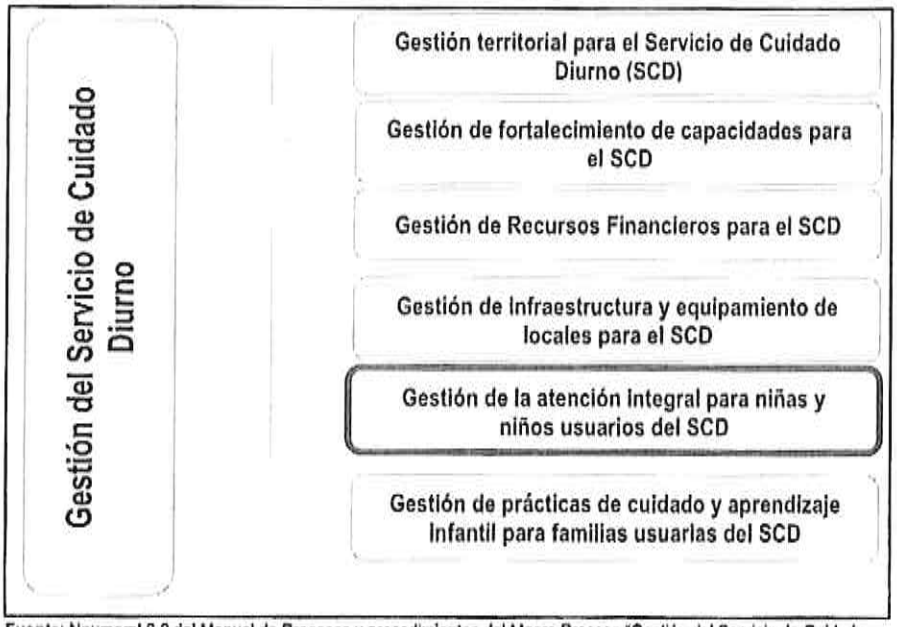
Gráfico n.° 3
Funciones de la Junta Directiva del Comité de Gestión



Fuente: Portal web del Programa Nacional Cuna Más

En ese línea, el Macro proceso de "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno"[8], cuenta con seis (6) procesos de nivel "1", veinte (20) procesos de nivel "2", cincuenta y dos (52) procesos de nivel "3" y dieciocho (18) procesos de nivel "4", los cuales forman parte del proceso misional nivel "0", "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno", lo que facilita el cumplimiento de los objetivos del Programa, puesto que al tener documentados sus procesos, podrá medir su desempeño a través de indicadores y mejorarlos continuamente, en un círculo virtuoso que impactará positivamente en el ciudadano, conforme se aprecia en el mapa de procesos siguiente:

Gráfico n.° 4
Mapa de procesos del macroproceso "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno"



Fuente: Nnumeral 6.2 del Manual de Procesos y procedimientos del Macro Proceso "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000904-2021-MIDIS/PNCM-DE de 30 de julio de 2021.

[8] Numeral 6.1 de Título VI Descripción y Contenido del Manual de Procesos y procedimientos del Macro Proceso "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000904-2021-MIDIS/PNCM-DE de 30 de julio de 2021.

JEFE

ASESOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Servicio de Gestión de la atención integral para niñas y niños usuarios del SCD

Conforme al gráfico n.° 3 el macro proceso "Gestión de Servicio de Cuidado Diurno" se divide en seis (6) procesos de nivel "1" los cuales son: a) Gestión territorial para el Servicio de Cuidado Diurno (SCD), b) Gestión de fortalecimiento de capacidades para el SCD, c) Gestión de Recursos Financieros para el SCD, d) Gestión de infraestructura y equipamiento de locales para el SCD, e) Gestión de la atención integral para niñas y niños usuarios del SCD y; f) Gestión de prácticas de cuidado y aprendizaje infantil para familias usuarias del SCD.

Al respecto, el Proceso Misional "**Gestión de la atención integral para niñas y niños usuarios del SCD**"[9], tiene tres (3) subprocesos de nivel 2, de los cuales se seleccionó como materia a examinar el sub proceso de "Atención Alimentaria en el SCD", que tiene como objetivo brindar una alimentación balanceada y saludable a niñas u niños usuarias/os de 6 a 36 meses de edad en zonas de situación de pobreza y pobreza extrema a fin de contribuir con su adecuado estado nutricional, crecimiento y desarrollo; en ese sentido, el proceso de nivel "2" está compuesto por dos (2) subprocesos de nivel "3" denominados: M1.05.02.01 "Programación de menú y pedido de alimentos en el SCD" y M1.05.02.02 "Elaboración y distribución de raciones en el Servicio Alimentario del SCD", tal como se describe a continuación:

Cuadro n.° 3
Ficha de procesos y procedimientos del proceso Gestión de la atención integral de niñas y niños del SCD, nivel 2 – Atención alimentaria en el SCD

MACRO PROCESO	GESTIÓN DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO				
PROCESO NIVEL 1:	GESTIÓN DE LA ATENCIÓN INTEGRAL A NIÑAS Y NIÑOS EN LOS CENTROS CUNA MÁS DEL SCD				
PROCESO NIVEL 2:	ATENCIÓN ALIMENTARIA EN EL SCD			CÓDIGO: M1.05.02	
OBJETIVO:	Brindar una alimentación balanceada y saludable para atender las necesidades básicas de alimentación y nutrición de las niñas y niños usuarias/os del SCD, contribuir con su adecuado estado nutricional y favorecer su óptimo crecimiento y desarrollo.				
RESPONSABLE:	Unidad Técnica de Atención Integral (UTAI)				
ALCANCE:	Aplica a todas las Unidades Territoriales, Oficina de Coordinación Territorial y Comités de Gestión, desde el momento que las niñas y niños son usuarios del servicio SCD del PNCM hasta el momento de su egreso.				
SIPOC					
PROVEEDOR	ENTRADAS	NIVEL 3	SALIDAS	INDICADOR	CLIENTE
UT/OCT/CG	Actas de compromiso entre el proveedor de alimentos y el CG. Lista de proveedores, lista de alimentos, lista de precios de alimentos, tabla de composición de alimentos, entre otros.	Programación de menú y pedido de alimentos, en el SCD.	Programa mensual del Menú. Pedido mensual de alimentos.	% CG que cuentan con la programación mensual de menú dentro de los plazos. % de CG que han realizado el pedido mensual de alimentos dentro de los plazos establecidos.	CG
UT/OCT/CG/UTI	Actas de compromiso entre el proveedor de alimentos y el CG. Módulo Integrado de	Elaboración y distribución de raciones en el Servicio	Acta de conformidad de recepción de alimentos	% de actas de conformidad de recepción de alimentos suscritas	CG

[9] Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", (en adelante la Directiva), aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2022.

C00011

	gestión. Lista de asistencia de usuarios.	Alimentario del SCD.	ingresados al Servicio Alimentario. Registro diario de raciones entregadas al CIAI.	por el CG para el mes de atención. % de registros diarios de raciones con conformidad de recepción de la MC en el mes de atención.	
RECURSOS CRÍTICOS PARA LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL PROCESO					
RECURSOS HUMANOS	Especialistas en Nutrición, Acompañante Técnico, Junta Directiva del CG, Socias de Cocina, Repartidor de alimentos, Madres Cuidadoras.				
EQUIPOS	Computadoras personales, laptops, impresoras, equipamiento básico del Servicio Alimentario.				
SISTEMAS INFORMATICOS	Sistemas informáticos del Servicio de Cuidado Diurno (CUNANET, SGD, Office).				
INSTALACIONES	Oficinas de la UT/OCT, Servicios Alimentarios, CIAI.				
REQUISITOS A CUMPLIR					
Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" o la que lo reemplace.					
CONTROL DE CAMBIOS					
Versión	**Sección del proceso**	**Descripción del cambio**			
0	Documento Inicial				

Fuente : Numeral 6.4 del Manual de Procesos y Procedimientos del Macro Proceso "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000904-2021-MIDIS/PNCM-DE de 30 de julio de 2021.
Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.
SCD: Servicio de Cuidado Diurno
UT: Unidad Territorial
OCT: Oficina de Coordinación Territorial
CG: Comité de Gestión

Al respecto, el proceso misional "Atención Alimentaria en el SCD" (Nivel 2), cuenta con dos procesos de nivel 3 denominados "Programación de menú y pedido de alimentos, en el SCD" y "Elaboración y distribución de raciones en el Servicio Alimentario del SCD", los cuales abarcan diferentes actividades para su realización, de acuerdo a la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", (en adelante la Directiva), aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2022, son las siguientes:

Proceso de nivel 3 "Programación de menú y pedido de alimentos, en el SCD"

1. Programación de menús, que considera las tres raciones entregadas: refrigerio de madia mañana, almuerzo (incluye en la medida de lo posible la fruta) y refrigerio de media tarde.
2. Pedido de alimentos, que realizan los comités de gestión a los proveedores de alimentos, el cual es en base a la programación de menús.
3. La recepción de alimentos, la socia de cocina realiza la recepción de alimentos perecibles y no perecibles en el Servicio Alimentario, previa coordinación con los proveedores, según el periodo establecido en sus actas de compromiso.
4. Almacenamiento de alimentos, la Socia de Cocina realiza el almacenamiento de alimentos, de acuerdo a lo establecido en el procedimiento vigente para la atención alimentaria y nutricional.

Proceso de nivel 3 "Elaboración y distribución de raciones en el Servicio Alimentario del SCD"

JEFE

JEFE DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

5. Preparación de alimentos, lo realizan las socias de cocina en el Servicio Alimentario, bajo condiciones de buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como de higiene y saneamiento, de acuerdo a lo establecido en el procedimiento vigente para la atención alimentaria y nutricional.
6. El servido de raciones, se realiza de acuerdo a los grupos etarios; para el caso de las/los actoras/es comunales como: madres cuidadoras, madres guías, socias de cocina, se les brinda una ración alimentaria diaria (almuerzo). Estas raciones deben ser consumidas en el Módulo, Sala o servicio alimentario, según corresponda.
7. La distribución de raciones, a cargo del repartidor quien debe contar con un medio de transporte exclusivo, en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en el procedimiento vigente para la atención alimentaria y nutricional.
8. Consumo de raciones, se realiza en el CIAI para las niñas y niños, lo que promueven las madres cuidadoras y cuya información del nuero de raciones se recoge en la ficha de seguimiento correspondiente.
9. Seguimiento a la gestión operativa de la atención alimentaria y nutricional, donde se verifican las condiciones y ejecución de la atención alimentaria y nutricional, según los lineamientos establecidos.

Es de indicar, que la Directiva precisó en el numeral 5.3, lo siguiente: *"El profesional encargado de los aspectos técnicos de la atención alimentaria y nutricional, así como la asistencia técnica al equipo técnico de la UT y/o OCT, el acompañamiento técnico a los actores comunales y el seguimiento a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios alimentarios es el especialista en nutrición de la UT y/u OCT (...)".*

En tal sentido, el enfoque de auditoría para el presente servicio de control estuvo orientado a realizar la evaluación integral del proceso misional de nivel dos (2) denominado **"Atención Alimentaria en el SCD"**, el cual comprende dos (2) procesos de nivel tres (3) siguientes: i) "Programación y pedido de alimentos" y ii) "Elaboración y distribución de alimentos", que involucra las actividades propias para la atención alimentaria (programación de menú, pedido de alimentos, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos); cuyos procesos evaluados presentan la estructura siguiente:

Cuadro n.° 4
Detalle de los procesos evaluados

Código	Nombre Proceso Nivel 1	Código	Nombre Proceso Nivel 2	Código	Proceso de Nivel 3
M1.05	Gestión de la atención integral a niñas y niños en los Centros Cuna Más del SCD.	M1.05.02	Atención alimentaria en el SCD.	M1.05.02.01	Programación de menú y pedido de alimentos en el SCD.
				M1.05.02.02	Elaboración y distribución de raciones en el Servicio Alimentario del SCD.

Fuente : Manual de Procesos y procedimientos del Macro Proceso "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000904-2021-MIDIS/PNCM-DE de 30 de julio de 2021
Elaborado por: Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Materia Comprometida

La materia comprometida corresponde el "Proceso de Atención Alimentaria y Nutricional en los Servicios de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", siendo las actividades incluidas en proceso de nivel 2, con código M1.05.02 "Atención alimentaria en el SCD"[10]; comprendiendo a las Unidades de Línea tales como la Unidad Técnica de Atención Integral, Unidad Operativa de Atención Integral y las Unidades Territoriales[11] las cuales tienen entre sus principales funciones, las siguientes:

"Artículo 25.- Unidad Técnica de Atención Integral
La Unidad Técnica de Atención Integral, es la Unidad de línea encargada de planificar, organizar y ejecutar los procesos relacionados al diseño y la implementación de los servicios del Programa para su funcionamiento. La Unidad Técnica de Atención Integral, en adelante UTAI, está a cargo de un(a) Jefe(a) y depende jerárquicamente de la Dirección Ejecutiva.

Artículo 26.- Funciones de la Unidad Técnica de Atención Integral
Son funciones de la Unidad de la Unidad Técnica de Atención Integral, las siguientes:
a) Diseñar, formular, proponer y dirigir la ejecución de planes, proyectos y estrategias relacionadas a la implementación y funcionamiento de los servicios del Programa.
b) Proponer, ejecutar y evaluar las actividades de capacitación para el fortalecimiento de capacidades de los equipos técnicos vinculados a los servicios del Programa.
c) Identificar las necesidades y/o la demanda de capacitación para el fortalecimiento de capacidades de los actores comunales vinculados a los servicios del Programa; proponer su implementación, monitorear la ejecución de las actividades y evaluar sus resultados.
(...)
e) Diseñar, planificar, proponer y ejecutar acciones orientadas a brindar las condiciones adecuadas de infraestructura para el funcionamiento del servicio de cuidado diurno, en el marco de las normas vigentes.
f) Diseñar, planificar, proponer y ejecutar las acciones de equipamiento necesarias para el funcionamiento de los servicios del Programa, en el marco de la normativa vigente.
g) Realizar el seguimiento de las condiciones previas al funcionamiento de los servicios, para su adecuada implementación.
h) Asesorar y brindar asistencia técnica a las Unidades Territoriales en las estrategias de atención integral a niñas y niños y trabajo con familias; asimismo, en los aspectos técnicos y administrativos relacionados al funcionamiento de los servicios.
(...)
j) Analizar, evaluar, proponer y ejecutar las modificaciones que sean pertinentes al diseño de las intervenciones, sobre la base de los resultados de las acciones de seguimiento y evaluación realizadas por la UOAI, además de estudios, investigaciones, evaluaciones y otros relacionados.
(...)
p) Ejecutar las acciones relacionadas a la implementación y mantenimiento del Sistema de Control Interno, en el marco de su competencia, y conforme a lo dispuesto por la Contraloría General de la República.
(...)
r) Monitorear y controlar los procesos y/o procedimientos correspondientes a su Unidad; así como proponer e implementar acciones de mejora continua.
s) Emitir opinión técnica en el ámbito de su competencia.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

[10] Numerales 6.2 y 6.3 del Manual de Procesos y procedimientos del Macro Proceso "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000904-2021-MIDIS/PNCM-DE de 30 de julio de 2021 y recogido en la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", (en adelante la Directiva), aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2022.

[11] Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS, de 14 de junio de 2021.
Literal VIII Responsabilidad de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2021.

l) Las demás funciones que en el marco de su competencia le sean asignadas o delegadas por la Dirección Ejecutiva.

Artículo 27.- Unidad Operativa de Atención Integral

La Unidad Operativa de Atención Integral, es la Unidad de línea encargada de planificar, organizar y ejecutar los procesos relacionados al seguimiento, supervisión y evaluación a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios del Programa. Es responsable del seguimiento nominal de los usuarios de los servicios, así como del seguimiento de su desarrollo infantil. La Unidad Operativa de Atención Integral, en adelante UOAI, está a cargo de un(a) Jefe(a) y depende jerárquicamente de la Dirección Ejecutiva.

Artículo 28.- Funciones de la Unidad Operativa de Atención Integral

Son funciones de la Unidad Operativa de Atención Integral, las siguientes:

a) Planificar, organizar y ejecutar el seguimiento y supervisión a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios del Programa.

b) Planificar, organizar y ejecutar las acciones de supervisión y seguimiento de los comités de gestión, Consejos de Vigilancia y actores comunales involucrados en la gestión operativa del funcionamiento de los servicios, reportando sus resultados de manera periódica.

(...)

d) Organizar, dirigir, ejecutar el seguimiento nominal del desarrollo infantil de los usuarios del Programa, en los aspectos cognitivo, social, físico y emocional, en el marco de las directivas nacionales y sectoriales y a través de los instrumentos internos vigentes.

(...)

f) Participar en la evaluación de los resultados en el desarrollo infantil de los usuarios de los servicios del Programa, en coordinación con la UPPM y UTAI, y en el marco de las directivas nacionales y sectoriales.

g) Brindar asistencia técnica a los equipos técnicos de las Unidades Territoriales en los aspectos referidos a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios, de manera concurrente a las acciones de seguimiento y supervisión.

h) Proponer acciones orientadas a fortalecer la atención a poblaciones diferenciadas o atípicas, en el marco de los resultados de la supervisión y seguimiento.

(...)

m) Monitorear y controlar los procesos y/o procedimientos correspondientes a su Unidad; así como proponer e implementar acciones de mejora continua.

n) Planificar, organizar, dirigir y ejecutar la evaluación y certificación de competencias de los actores comunales involucrados directamente en la atención integral, en coordinación con las entidades competentes para dicho fin.

o) Emitir opinión técnica en el ámbito de su competencia.

(...)

Unidades Territoriales

Artículo 29.- Unidad Territorial

La Unidad Territorial es responsable de la ejecución de actividades orientadas a la implementación y prestación de los servicios del Programa en su ámbito de jurisdicción; en el marco del modelo de cogestión comunal, los criterios y mecanismos establecidos por las Unidades de Línea y en cumplimiento de las políticas y lineamientos dictados por la Dirección Ejecutiva. La Unidad Territorial está a cargo de un(a) Jefe(a) y depende jerárquicamente de la Dirección Ejecutiva. Funcionalmente, depende de la Unidad Técnica de Atención Integral. Su creación o cierre se determina mediante Resolución de la Dirección Ejecutiva.

Artículo 30.- Funciones de la Unidad Territorial

Son funciones de la Unidad Territorial, las siguientes:

a) Organizar, ejecutar, controlar, supervisar y evaluar, en su ámbito de jurisdicción, las actividades relacionadas a la instalación y funcionamiento de los servicios del Programa, en coordinación con

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

las Unidades de Línea y en concordancia con los lineamientos, directivas, criterios e instrumentos técnico-normativos del Programa.
b) Proponer estrategias orientadas a la mejor intervención del Programa bajo los enfoques de inclusión social, desarrollo infantil temprano y gestión territorial, en su jurisdicción.
(...)
d) Proponer estrategias para la promoción y el fortalecimiento de la gestión y participación comunal, en base a las evidencias recogidas del trabajo de campo y contacto directo con los actores comunales y las comunidades.
e) Planificar, organizar y ejecutar, en su ámbito de jurisdicción, las acciones de acompañamiento, supervisión y seguimiento del funcionamiento de los servicios, el rol de los Comités de Gestión y los actores comunales involucrados en la gestión de los servicios del Programa.
(...)
h) Articular, coordinar y ejecutar acciones con entidades públicas, privadas y de la sociedad civil localizadas en el territorio, a fin de fortalecer las intervenciones y el cumplimiento de los objetivos y metas del Programa; previa autorización de la Dirección Ejecutiva.
i) Identificar, proponer, ejecutar y reportar la demanda de capacitación en las materias de competencia del Programa, de los actores de nivel regional y local, y otros actores relevantes.
(...)
m) Atender y realizar el seguimiento a las sugerencias, quejas, reclamos y denuncias presentadas por usuarios o partes interesadas, así como las alertas de Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, hasta su culminación, informando a la Dirección Ejecutiva.
(...)
s) Monitorear y controlar los procesos y/o procedimientos correspondientes a su Unidad; así como proponer e implementar acciones de mejora continua.
(...)".

Alcance

La auditoría de cumplimiento comprendió el periodo de 3 de enero de 2022 al 30 de diciembre de 2022; así como, las revisiones a las operaciones y registros posteriores según las circunstancias, para el logro de los objetivos previstos; efectuándose en la Unidad Territorial Lima Metropolitana ubicada en jirón Gerona 265 - San Luis – Lima, la Unidad Territorial Callao ubicada en la avenida Betancourt Mz. 81 Lote 46, Enrique Mila Ochoa - Los Olivos – Lima y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete ubicada en la Urbanización Covitra Mz. E lote 2, San Vicente de Cañete – Lima.

1.4. De la entidad o dependencia

Entidad / Dependencia	:	Programa Nacional Cuna Más Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao Oficina de Coordinación Territorial Cañete
Sector	:	Desarrollo e Inclusión Social
Nivel de Gobierno	:	Nacional

Mediante Decreto Supremo n.° 003-2012-MIDIS de 23 de marzo de 2012 y modificatorias[12], crea el Programa Nacional Cuna Más, como programa social focalizado, adscrito al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante MIDIS). Asimismo, el Reglamento de Organización y Funciones del MIDIS aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 073-2021-MIDIS de 4 de mayo de 2021, establece que el PNCM depende

[12] Decreto Supremo n.° 014-2017-MIDIS de 23 de noviembre de 2017 y Decreto Supremo n.° 007-2022-MIDIS de 30 de diciembre de 2022, que modifica el periodo de vigencia del Programa Nacional Cuna Más previsto en el artículo 1 del Decreto Supremo n.° 014-2017-MIDIS, hasta el 31 de diciembre del Año Fiscal 2027.

000016

funcionalmente del viceministerio de Prestaciones Sociales de Midis, teniendo como finalidad mejorar el desarrollo infantil de niñas y niños menores de 36 meses de edad que viven en zonas en situación de pobreza y pobreza extrema, para superar las brechas en su desarrollo cognitivo, social, físico y emocional[13]. Asimismo, tienen como objetivo mejorar el desarrollo infantil a través de sus modalidades de intervención.

Para garantizar la sostenibilidad de sus intervenciones, el Programa trabaja bajo un modelo de cogestión comunal, el cual se sustenta en una estrategia de cogestión Estado – Comunidad, en que la participación de la comunidad organizada les permite hacerse cargo de la gestión y vigilancia de sus servicios.

En cuanto a las modalidades, el PNCM ofrece dos (2) tipos de intervención, el Servicio de Cuidado Diurno (SCD) y el Servicio de Acompañamiento a Familias (SAF), que se detallan a continuación:

El Servicio de Cuidado Diurno - SCD:

El Macro proceso de "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno" se efectúa brindando el servicio integral a niñas y niños de entre 6 a 36 meses de edad que requieren de atención en sus necesidades básicas de salud, nutrición, seguridad, protección, afecto, descanso, juego, aprendizaje, y desarrollo de habilidades y se brinda en Centros Cuna Más de Cuidado Diurno, los cuales son cogestionados entre el Estado y la Comunidad.

En este modelo de cogestión, el Estado provee los recursos financieros, el modelo operacional, capacitación y asistencia técnica; y la comunidad aporta su tiempo y esfuerzo a través de personas propuestas por la misma comunidad para ofrecer su voluntariado asumiendo distintos roles; como los miembros del Comité de Gestión, Consejo de Vigilancia u otros como madres cuidadoras, madres guía, guías de familia, socias de cocina, etc. Para el ejercicio de su rol, los actores comunales fortalecen sus capacidades, recibiendo una capacitación inicial previo del ejercicio de su rol y posteriormente, capacitación continúa.

Este esfuerzo conjunto se traduce en la atención diaria en los Centros Infantiles de Atención Integral, de lunes a viernes de 8:00 a 16:00 horas, lapso en el cual se brinda cuidado a niñas y niños menores de treinta y seis (36) meses de edad, en situación de pobreza y pobreza extrema, con la finalidad de atender las necesidades básicas de aprendizaje, salud, nutrición, lo cual incluye la dotación de una alimentación balanceada saludable e inocua a través de la entrega de tres (3) raciones alimentarias: i) refrigerio de media mañana, ii) almuerzo y iii) refrigerio de media tarde, que cubre el 100% de las necesidades nutricionales según grupo etario[14].

En ese sentido, para la atención alimentaria y nutricional, las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial del Programa bajo su ámbito de competencia cuentan con un determinado número de Servicios Alimentarios a su cargo; definiendo que un Servicio Alimentario (SA) es el "*Espacio físico destinado al proceso de elaboración de alimentos (desde la recepción, almacenamiento, preparación y servido). Dicho espacio, debe cumplir con las condiciones de infraestructura, equipamiento y otros, establecidas en las normas sanitarias, que*

[13] Artículo 1° del Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS de 14 de junio de 2021.

[14] Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

permitan la implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los procedimientos de higiene y saneamiento".

Servicio de Acompañamiento a Familias - SAF:

El Macro proceso de "Gestión del Servicio de Acompañamiento a Familias", es un proceso que se realiza mediante visitas a hogares y sesiones grupales con madres gestantes, niñas y niños menores de 36 meses de edad y sus familias, para mejorar los conocimientos y prácticas de las familias para el cuidado y aprendizaje infantil. El primero de ellos se brinda fundamentalmente -aunque no de manera excluyente- en las zonas urbanas y periurbanas, mientras que el segundo, prioritariamente en las zonas rurales, debido a la dispersión de la población. También se ejecuta a través de un modelo de cogestión a partir del cual ambas partes Estado y Comunidad asumen responsabilidades compartidas para proveer a niñas y niños usuarios, el servicio que requieren en su etapa crítica de desarrollo; esto es, atención integral para promover el desarrollo de sus potencialidades en los aspectos físicos, sociales, cognitivos y afectivos.

En este modelo de cogestión, el Estado provee los recursos financieros, el modelo operacional, capacitación y asistencia técnica; y la comunidad aporta su tiempo y esfuerzo a través de personas propuestas por la misma comunidad para ofrecer su voluntariado asumiendo distintos roles; como miembros del Comité de Gestión, Consejo de Vigilancia o como Facilitadoras(es). Para el ejercicio del rol, los actores comunales fortalecen sus capacidades, recibiendo una capacitación inicial previo al inicio del ejercicio de su rol voluntario y posteriormente capacitación continua.

Este esfuerzo conjunto se traduce en un servicio que comprende la realización de visitas domiciliarias a las familias usuarias con niñas y niños menores de 36 meses de edad o gestantes, a fin de fortalecer sus conocimientos y prácticas de cuidado y aprendizaje en esta etapa crítica para su desarrollo actual y futuro.

Funciones del Programa[15]

El Programa Nacional Cuna Más, tiene las siguientes funciones:

a) Brindar atención integral a niñas y niños menores de 36 meses de edad, en zonas en situación de pobreza y pobreza extrema, a través de Centros Cuna Más especialmente acondicionados.
b) Fortalecer los conocimientos en las madres gestantes y las familias en prácticas de cuidado y aprendizaje de niñas y niños menores de 36 meses, y generar experiencias de aprendizajes en las niñas y niños usuarios del Programa, a través de visitas al hogar y sesiones grupales.
c) Promover la participación y cooperación de la comunidad, las organizaciones sociales de base y el sector privado, en la implementación de las modalidades y servicios del Programa.
d) Promover la intervención articulada de sectores y niveles de gobierno, organismos y programas que compartan o complementen los objetivos del programa.

[15] Artículo 4 del Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS, de 14 de junio de 2021.

000018

Estructura Funcional

El Manual de Operaciones aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS, de 14 de junio de 2021, en su Artículo 6.- Para el cumplimiento de sus fines y objetivos, el Programa Nacional Cuna Más – PNCM, precisa la estructura funcional siguiente:

Unidad de Dirección
Dirección Ejecutiva

Órgano de Control
Órgano de Control Institucional

Unidades de Asesoramiento
Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización
Unidad de Asesoría Jurídica
Unidad de Integridad y Gestión de la Calidad

Unidades de Apoyo
Unidad de Administración
Unidad de Gestión del Talento Humano
Unidad de Comunicaciones
Unidad de Tecnologías de la Información

Unidades de Línea
Unidad Técnica de Atención Integral
Unidad Operativa de Atención Integral

Unidades Territoriales
Unidades Territoriales

A continuación, se muestra la estructura orgánica gráfica del Programa Nacional Cuna Más:

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Grafico n.° 5
Estructura Orgánica de PNCM



Fuente: Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS de 14 de junio de 2021.

1.5. Notificación de las desviaciones de cumplimiento

En aplicación de las Normas Generales de Control Gubernamental, aprobadas con Resolución de Contraloría n.° 295-2021-CG y modificatorias, la Directiva n.° 001-2022-CG/NORM "Auditoría de Cumplimiento" y Manual de Auditoría de Cumplimiento aprobados con Resolución de Contraloría n.° 001-2022-CG y modificatorias; así como, al marco normativo que regula la notificación electrónica emita por la Contraloría se cumplió con el procedimiento de notificación de las desviaciones de cumplimiento a las personas comprendidas en los hechos observados a fin que formulen sus comentarios o aclaraciones.

1.6. Aspectos relevantes

Durante el desarrollo de la auditoría de cumplimiento, se identificó tres (3) aspectos relevantes **(apéndice n.° 3)** que la Comisión Auditora considera importante revelar, con la finalidad de dar a conocer los hechos, acciones o circunstancias que, por su naturaleza e implicancia, tiene relación con la gestión del Programa Nacional Cuna Más.

1.6.1. PROGRAMACIONES DE MENÚ ELABORADAS POR LA UNIDADES TERRITORIALES DE LIMA METROPOLITANA Y CALLAO Y LA OFICINA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL CAÑETE, SE REALIZARON SIN CONSIDERAR EL APORTE NUTRICIONAL EXIGIDO EN LA DIRECTIVA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO DEL PNCM; CONLLEVANDO A LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS CON MENOR APORTE NUTRICIONAL TANTO EN (ENERGÍA (KCAL), HIERRO (MG), CALCIO (MG) Y ZINC (MG); GENERANDO

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

RIESGOS EN EL CRECIMIENTO Y DESARROLLO DE LA VIDA DE LAS NIÑAS Y NIÑOS DE 6 A 36 MESES DE EDAD BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA.

Programaciones de menú elaboradas por la Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, se realizaron sin considerar el aporte nutricional exigido en la directiva "prestación del servicio de cuidado diurno del PNCM; conllevando a la entrega de raciones alimentarias con menor aporte nutricional tanto en (energía (kcal), hierro (mg), calcio (mg) y zinc (mg); generando riesgos en el crecimiento y desarrollo de la vida de las niñas y niños de 6 a 36 meses de edad beneficiarios del programa.

Lo expuesto, se encuentra relacionado al proceso de "Atención alimentaria y nutricional" que tiene como finalidad atender de alimentación y nutrición mediante la dotación de una alimentación balanceada, saludable e inocua, de acuerdo a las necesidades básicas según grupo etario; en ese sentido, los Servicios Alimentarios de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, elaboraron, distribuyeron y entregaron raciones de alimentos que no cubrieron el aporte nutricional de (energía (kcal), hierro (mg), calcio (mg) y Zinc (mg); además, de proporcionar programaciones de menú que no contaban con los valores nutricionales, sin considerar lo establecido en la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del PNCM", cuyo propósito tiene contribuir con el crecimiento y desarrollo de las niñas y niños de 6 a 36 meses de edad en situación de pobreza y pobreza extrema, usuarias/os del Servicio de Cuidado Diurno (SCD) Programa.

1.6.2. SERVICIO ALIMENTARIO "LOS JARDINES" DEL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL CALLAO CARECE DE SERVICIO BÁSICO DE AGUA AUTORIZADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE; LO CUAL NO GARANTIZA LA CALIDAD Y ADECUADA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO.

Servicio Alimentario "Los Jardines" perteneciente a la Unidad Territorial Callao, no cuenta con medidor de agua potable desde el 20 de noviembre de 2002 ni es abastecido de agua por los sistemas autorizados; sin embargo, el arquitecto del Programa emitió y suscribió la Ficha Informe n.° 007-2022-MIDIS/PNCM/ERCHA de 28 de febrero de 2022, indicado que el citado SA contó con conexión de agua a red pública, considerando como concesionario o administrador a "SEDAPAL"; asimismo, en su Informe de Actividades n.°007-2022-MIDIS/PNCM/UTC-ERCHA, tampoco señaló deficiencias con respecto al sistema de abastecimiento de agua en citado SA; situación que género que las socias de cocina realicen sus actividades, abasteciéndose de agua de los vecinos a través de mangueras y almacenándolo en baldes de aprox. 80 litros; advirtiendo que los informes del especialista son parte del sustento para la aprobación de transferencias de recursos financieros al citado SA efectuado a través de la Resolución Administrativa n.° 350-2022-MIDIS/PNCM-UA de 4 de abril del 2022.

Por lo que, la situación expuesta resulta relevante toda vez que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Legislativo n.° 1062 publicado el 28 de junio de 2008, con el objetivo de proteger la salud y vida de los consumidores, señala que los proveedores de alimentos están obligados a cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad Salud de nivel a fin de evitar Enfermedades Transmitidas por Alimentos, entendiéndose como proveedor16 a

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

[16] Norma Técnica Sanitaria n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para Servicios de alimentación colectiva" aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021-MINSA de 3 de febrero de 2021) y (Norma Técnica de Salud n.° 142-2018-

toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria; estableciendo que son obligaciones de los proveedores de alimentos cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud así como también, asegurar que el manejo y elaboración, almacenamiento de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.

Lo expuesto, no garantiza la calidad y adecuada prestación del servicio alimentario; así como, la congruencia de la información genera y comunicada.

1.6.3. DURANTE EL PERIODO 2022, LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS DE LAS UNIDADES TERRITORIALES LIMA METROPOLITANA, CALLAO Y OFICINA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL CAÑETE DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS, PRESENTARON CONDICIONES SANITARIAS INAPROPIADAS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS; SITUACIÓN QUE HA CONLLEVADO QUE SE AFECTE LA CALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE LAS NIÑAS Y NIÑOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA.

Servicios Alimentarios de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y Oficina de Coordinación Territorial Cañete, almacenaron, elaboraron y/o prepararon alimentos para su distribución a la población vulnerable beneficiaria; sin reunir con las condiciones sanitarias obligatorias ni cumplir con la aplicación de higiene y buenas prácticas de manipulación, establecidas en la normativa sanitaria, situaciones que fueron evidenciadas en servicios de control realizados por el OCI, donde se apreció que los locales donde se vienen brindando los Servicios Alimentarios no contaban con las medidas de seguridad y protección contra plagas, entre otras medidas preventivas para evitar el ingreso de vectores (insectos, roedores y otras plagas), advirtiéndose la presencia de moscas (vectores) en los Servicios Alimentarios.

Además de evidenciarse en el área de preparación y almacén presencia de "Estación de Tubo de Cebadero" con producto Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" (veneno para ratas), el cual si bien es un dispositivo de control para la eliminación de roedores y seguridad de la acción; sin embargo su ubicación en los Servicios Alimentarios favorece la contaminación cruzada y probabilidad de que las personas entren en contacto accidental con dichos productos; por lo que, los rodenticidas deberían ser ubicados en lugares estratégicos del ambiente de preparación de alimentos (aproximadamente 3 a 5 metros de cada punto de control, es decir de un punto a otro).

También se advirtieron locales que carecían de agua clorada, servicios higiénicos, vías de acceso (sin asfaltar), presencia de maleza y tubos de plástico en las áreas de cocina y almacén de alimentos; precisando que, los contrazócalos (uniones entre piso y pared) de las áreas de preparación de alimentos y almacén no son redondeadas de los Servicios Alimentarios; de otro lado, se advirtió que el servido de

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 822-2018/MINSA de 7 de setiembre de 2018).

raciones de alimentos a las niñas y niños beneficiarios del Programa, se realizó utilizando materiales plásticos (tazas y tapers) en mal estado y/o con desgaste de material (decoloración y desprendimiento de microfibra), que en el marco de la calidad sanitaria, habrían superado el periodo de vida útil del bien, siendo este como máximo seis (6) meses, entre otros aspectos relevantes relacionados con los Principios Generales de Higiene (PGH).

Asimismo, en el marco del Programa Presupuestal Articulado Nutricional (PAN), orientado a reducir la desnutrición crónica en los niños menores de cinco (5) años, se tomó conocimiento que el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable (Cenan), durante el periodo 2022 realizó inspecciones a los Servicios Alimentarios del Programa, cuyos resultados fueron comunicados a la Dirección Ejecutiva PNCM a través de los oficios n.ºs 202, 287, 309, 368, 392,467, 485 y 517 -2022-CENAN/INS de 27 de junio, 17 y 26 de agosto, 4 y 17 de octubre, 22 y 30 de noviembre y 22 de diciembre de 2022, respectivamente.

Cuyos documentos adjuntan los Informes de Ensayo n.ºs 0113, 0114, 0115, 0116, 0117, 0118, 0163, 0166, 0175, 0177, 0178, 0274, 0277, 0278,-2022-DECYTA-CENAN/INS fecha de ensayo 18 y 19 de julio, 19, 27 y 28 de setiembre y 6 de diciembre de 2022, mostrando resultados de ensayos, en las manos de las Socias de Cocina (manipulador de alimentos) que presentaron valores superiores a los límites permisibles para enumeración de coliformes *y staphylococcus aureus*, que establecen para tener contacto con alimentos deben ser valores inferiores a 100 UFC. Del mismo modo, se evidencio resultados mayores 10 UFC en superficies inertes (utensilios); no guardando relación con la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 461-2007/ MINSA de 5 de junio de 2007.

Asimismo, el Cenan comunicó al Programa no conformidades en los Servicios Alimentarios visitados, respecto a su ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos, entre ellas i) uniones entre paredes y piso del área de cocina y almacén no son redondeadas, ii) lado lateral del servicio alimentario colinda con un área de tierra, iii) techo de almacén de alimentos con planchas metálicas acanaladas con las uniones abiertas o mal selladas, iv) no cuentan con evidencia del mantenimiento de la trampa de grasa, v) en la cocina existe utensilios de material no sanitario (2 ollas de aluminio), vi) alimentos no perecibles con los envases abiertos dentro de los contenedores (harina de trigo, maicena, azúcar), entre otras.

Cabe resaltar, que las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y Callao y la OCT Cañete, en el marco del Proceso de Seguimiento a la gestión operativa del funcionamiento regulada en la Directiva de "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del Funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de abril de 2022, también identificó y alertaron puntos críticos relacionado con las condiciones sanitarias de los Servicios Alimentarios bajo su ámbito de competencia, los cuales a la fecha se encuentran pendientes de su implementación.

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Cabe resaltar que mediante oficio n.° D000271-2023-DIGESA-DCEA-MINSA de 23 de mayo de 2023 el Director Ejecutivo Dirección de Certificaciones y Autorizaciones precisó que *"(...) no ha emitido certificación de Principios Generales de Higiene – PGH para el programa nacional Cuna Mas pertenecientes a las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana (...)"*, pese que el numeral 6.6 pese de la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva - NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021, establece que con la finalidad de contribuir a proteger la salud de la población usuaria, los Servicios de Alimentación Colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitida por la Autoridad de Salud.

Lo descrito, resulta importante debido a la Ley de Inocuidad de los Alimentos, señala el enfoque preventivo e integral, para asegurar la inocuidad de los alimentos destinados a los usuarios con el propósito de proteger la salud de las personas; estableciendo obligaciones a los proveedores de alimentos de cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud, así como, asegurar que el manejo, elaboración, almacenamiento de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas conforme al Codex Alimentarius; siendo responsable directo de la inocuidad de los alimentos; asimismo, es de precisar, que la normativas sanitarias establecen que todos los agentes involucrados en la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho de una alimentación saludable y segura en concordancia con los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.

La situación expuesta, afecta la calidad de la prestación del servicio alimentario, poniendo en riesgo la salud de las niñas y niños beneficiarios del programa.

II. DEFICIENCIAS DE CONTROL INTERNO

Cabe señalar, que las deficiencias reveladas no constituyen necesariamente todos los aspectos de control interno que podrían ser situaciones reportables, debido a que estas fueron identificadas como resultado de la evaluación de las operaciones, procesos, actividades y sistemas relacionados con los objetivos de la auditoria, y no con el propósito de evaluar en su conjunto la estructura de control interno de la entidad.

Como resultado de la evaluación de la estructura del control interno de la materia examinada se ha identificado las deficiencias de control interno **(apéndice n.° 4)**, siguientes:

1.1. DISCORDANCIAS ENTRE LA INFORMACIÓN REGISTRADA EN LAS "FICHAS DE SEGUIMIENTO DIARIO DE LA NIÑA/NIÑO EN LA ATENCIÓN INTEGRAL" Y EN LOS CUADERNOS DE OCURRENCIA; PONE EN RIESGO AL CONFIABILIDAD Y SUFICIENCIA DE LA INFORMACIÓN GENERADA.

La Directiva de Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del PNCM, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2022, define a la "Ficha de Seguimiento Diario de la Niña y Niño en la Atención Integral" como un instrumento de llenado diario por la Madre Cuidadora/Madre Guía durante cada mes, el cual detalla para su llenado lo siguiente: Código de usuario, apellidos y nombres,

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

asistencia, consumo de suplemento de hierro, participación en la experiencia de aprendizaje, lactancia materna en la cuna, enfermedad, entre otros. Así mismo, se define al "Cuaderno de Ocurrencia" como una herramienta que permite a la Madre Cuidadora o a la Madre Guía registrar cada vez que se dan situaciones vinculadas al cuidado de las niñas y los niños, dejando constancia de lo que ocurrió en el SCD, precisando entre otros, información de las causas de la inasistencia de las niñas y los niños.

Asimismo, la precitada Directiva establece que mensualmente el Acompañante Técnico de la Unidad Territorial y/o OCT, registra la información de la "Ficha de Seguimiento Diario de la Niña y Niño en la Atención Integral" en el aplicativo informático para tal fin.

En ese sentido, como resultado de la revisión aleatoria de la información alcanzada correspondiente a los CIAIs "La Vizcachera", "C3" y "Cunita de Micaela" de los Comités de Gestión "Hortensia Pardo", "Señor de los Miagros", "Micaela Bastidas" abastecidos por los Servicios alimentarios del mismo nombre de los comités de gestión, pertenecientes a las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana, Callao y la Oficina de Coordinación Territorial de Cañete; se evidenció registros de asistencia de las niñas y niños beneficiarios del Programa en las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral"; sin embargo, en los cuadernos de ocurrencia se consigna su inasistencia a los Centros Infantiles de Atención Integral por diversos motivos adjuntando el sustento respectivo.

Lo anteriormente expuesto inobserva la normativa siguiente:

- ✓ **NORMAS DE CONTROL INTERNO**, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

  2. NORMAS BASIAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL
  "(...)
  3.5 Verificaciones y conciliaciones
  Los procesos, actividades o tareas significativos deben ser verificados antes y después de realizarse, así como también deben ser finalmente registrados y clasificados para su revisión posterior.
  (...)
  3.9 Revisión de procesos, actividades y tareas
  "Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno.
  (...)".

El hecho descrito, afecta la confiabilidad y suficiencia de la información generada y comunicada, debido a las discordancias entre la información consignada en la "Ficha de Seguimiento Diario de la Niña y Niño en la Atención Integral" la cual mensualmente es registrada por el Acompañante Técnico de la Unidad Territorial y/o OCT, en el aplicativo informático para tal fin y la información registrada y sustentada en los cuadernos de ocurrencia.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Lo expuesto se originó, por la falta de seguimiento, asistencia técnica y supervisión por parte de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete a los actores comunales pertenecientes a los Centros Infantiles de Atención Integral de los Comités de Gestión "Hortensia Pardo", "Señor de los Miagros", "Micaela Bastidas" correspondientes a sus respectivos ámbitos de jurisdicción.

2.2. FICHAS DE SEGUIMIENTO DIARIO DE LA NIÑA/NIÑO EN LA ATENCIÓN INTEGRAL CARECEN DE INFORMACIÓN; LO CUAL GENERA RIESGOS EN SU DESARROLLO DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS, ASÍ COMO, LIMITA SU REVISIÓN Y SUPERVISIÓN.

De la revisión a las "Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la Atención Integral" correspondientes al periodo 2022, proporcionado por la Unidad Territorial Lima Metropolitana a través del Informe n.° 000538-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM de 11 de abril de 2023, la Unidad Territorial Callao mediante Informe n.° 000395-2023-MIDIS/PNCM-UTCALL de 5 de mayo de 2023 y la Oficina de Coordinación Territorial del Callao mediante Informe n.° 000329-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN de 27 de abril de 2023; se evidenció que no cuentan con información respecto al nombre de sala y/o modulo, número de dias de asistencia de los beneficiarios, número de días de reemplazo mg1 y mg2, firmas del acompañante técnico y de actores que visitan la cuna, mes y año, entre otros datos; conforme lo requerido en el anexo n.° 07 de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2022.

Al respecto, lo descrito evidencia la falta de registro de información requerida en el anexo 07, lo que denota incumplimientos a lo establecido en la Directiva de "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" en la que el acompañante técnico efectúe adecuadamente el registro mensual de la información contenida ficha de seguimiento al aplicativo informático correspondiente.

Lo anteriormente expuesto inobserva la normativa siguiente:

- ✓ **Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2022.

  5.1.5 Organización del material para madres cuidadoras en las salas
  "(...)
  e. Ficha de Seguimiento Diario de la Niña y Niño en la Atención Integral (Anexo 07)
  Instrumento de llenado diario por la Madre Cuidadora/Madre Guia (Según corresponda) durante cada mes, el cual contiene:
  (...)
  VIII. RESPONSABILIDAD
  (...)
  8.4 La Unidad Territorial/Oficina de Coordinación Territorial es responsable del cumplimiento de los criterios y mecanismos establecidos en la presente directiva. Asimismo, de brindar la asistencia técnica para el cumplimiento de lo establecido y

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

realizar el seguimiento, asistencia técnica y la supervisión del SCD en el ámbito de su jurisdicción.
(...)".

- ✓ NORMAS DE CONTROL INTERNO, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

3. NORMAS BASIAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL

"3.5 Verificaciones y conciliaciones
Los procesos, actividades o tareas significativos deben ser verificados antes y después de realizarse, así como también deben ser finalmente registrados y clasificados para su revisión posterior.
(...)".
3.9 Revisión de procesos, actividades y tareas
"Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno.
(...)".
NORMAS BÀSICAS PARA LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN
5. NORMA GENERAL PARA LA SUPERVISIÓN.
"El sistema de control interno debe ser objeto de supervisión para valorar la eficacia y calidad de su funcionamiento en el tiempo y permitir su retroalimentación. Para ello la supervisión, identificada también como seguimiento, comprende un conjunto de actividades de autocontrol incorporadas a los procesos y operaciones de la entidad, con fines de mejora y evaluación. Dichas actividades se llevan a cabo mediante la prevención y monitoreo, el seguimiento de resultados y los compromisos de mejoramiento.
(...)".

El hecho descrito genera riesgos en su desarrollo de acuerdo con los estándares establecidos, así como, limita su revisión y supervisión; debido a que la información consignada en la "Ficha de Seguimiento Diario de la Niña y Niño en la Atención Integral" es mensualmente registrada por el Acompañante Técnico de la Unidad Territorial y/o OCT, en el aplicativo informático para tal fin.

Lo expuesto se originó, por la falta de seguimiento, asistencia técnica y supervisión por parte de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete a los actores comunales pertenecientes a los Centros Infantiles de Atención Integral de los Comités de Gestión "Señor de los Milagros de Huascata", "Señor de los Milagros", "Santa Rosita", "Señor de los Milagros", "Hirohito Micaela Bastidas" y "Josefina Ramos" correspondientes a sus respectivos ámbitos de jurisdicción.

2.3. CUADERNOS DE OCURRENCIA DE LOS CENTROS INFANTILES DE ATENCIÓN INTEGRAL PERTENECIENTES A LA UNIDAD TERRITORIAL CALLAO Y LA OFICINA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL DE CAÑETE, CARECEN DE DATOS QUE PERMITAN SU IDENTIFICACIÓN Y CORRELACIÓN; ASIMISMO, DE INFORMACIÓN NECESARIA PARA EL REGISTRO DE SITUACIONES IMPREVISTAS; SITUACION

QUE PONE EN RIESGO LA TRAZABILIDAD, CONFIABILIDAD, CALIDAD Y SUFICIENCIA DE LA INFORMACIÓN CONTENIDA.

Producto de la revisión aleatoria a los cuadernos de ocurrencia de los Centros Infantiles de Atención Integral, bajo el ámbito de Unidad Territorial del Callao y la Oficina de Coordinación Territorial de Cañete, se evidenció la falta de firmas, apellidos y DNI de los familiares de las niñas y niños beneficiarios del Programa. También se verificó cuadernos de ocurrencia que no contaban con información que permita la identificación del Comité de Gestión, el Centro Infantil de Atención Integral y la sala a la que pertenecen, entre otros datos.

Asimismo, de la muestra seleccionada se evidenció que cuadernos de ocurrencia no contaban con información que permita la identificación del Comité de Gestión, el Centro Infantil de Atención Integral y la sala a la que pertenecen; asimismo, se verificó que las hojas que lo conforman no se encontraban foliadas, lo que impide poder determinar una secuencia confiable de las situaciones registradas.

Lo anteriormente expuesto inobserva la normativa siguiente:

- ✓ NORMAS DE CONTROL INTERNO, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

  3. *NORMAS BASICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL*
     "3.8. Documentación de procesos, actividades y tareas Los procesos, actividades y tareas deben estar debidamente documentados para asegurar su adecuado desarrollo de acuerdo con los estándares establecidos, facilitar la correcta revisión de los mismos y garantizar la trazabilidad de los productos o servicios generados.
     (...)
  4. *NORMA GENERAL PARA EL COMPONENTE DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN*
     "4.3. Calidad y suficiencia de la información
     El titular o funcionario designado debe asegurar la confiabilidad, calidad, suficiencia, pertinencia y oportunidad de la información que se genere y comunique. Para ello se debe diseñar, evaluar e implementar mecanismos necesarios que aseguren las características con las que debe contar toda información útil como parte del sistema de control interno.
     (...)"

La situación expuesta afecta la confiabilidad, calidad, trazabilidad y suficiencia de la información contenida en los cuadernos de ocurrencia; debido a la carencia de datos que permitan su identificación, correlación e información necesaria para el registro de situaciones imprevistas.

Los hechos mencionados se han originado, por la falta de seguimiento, asistencia técnica y supervisión por parte de la Unidad Territorial Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete a los actores comunales pertenecientes a los Centros Infantiles de Atención Integral de los Comités de Gestión correspondientes al ámbito de su competencia.

2.4. CERTIFICADOS DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y CONTROL DE PLAGAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS DE LAS UNIDADES TERRITORIALES DE LIMA METROPOLITANA Y CALLAO Y LA OFICINA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL CAÑETE, SE ENCONTRARON VENCIDOS A LA FECHA DE LAS VISITAS INOPINADAS; PONIENDO EN RIESGO LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, LA SALUD Y LA VIDA DE LOS BENEFICIARIOS.

a) **Respecto a la observancia de la normativa relacionada con el control de plagas.**

El Procedimiento de "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022 señala que, el Comité de Gestión es el responsable de la contratación oportuna de la empresa que brinde los servicios de control de plagas y saneamiento ambiental; así como, de brindar la conformidad del servicio en coordinación con las Socias de Cocina, cuya frecuencia es de seis (6) meses, estableciendo lo siguiente:

"(...)
a.1 Los servicios deben ser brindados por una empresa tercerizada y especializada en dicha función, autorizada por el Ministerio de Salud. El/la especialista en nutrición de la UT y/o OCT puede solicitar al Ministerio de Salud de su jurisdicción el listado de empresas autorizadas.
a.2 Una vez culminado el servicio, la empresa debe otorgar el certificado correspondiente detallando las actividades realizadas, el mismo que debe estar publicado de manera visible en el SA.
a.3 Asimismo, debe entregar un informe detallado de las actividades que comprende el servicio brindado.
a.4 En el caso de locales temporales que vienen funcionando como SA, el/la especialista en nutrición de la UT y/o OCT evalúa la pertinencia de realizar el control de plagas y saneamiento ambiental (...)".

Asimismo, el precitado Procedimiento señala que la Unidad Territorial y Oficina de Coordinación Territorial, realiza la asistencia y acompañamiento técnico, seguimiento y supervisión en el marco de sus las competencias, a fin de garantizar su cumplimiento; además determina que el Comité de Gestión es el responsable de la contratación oportuna de la empresa que brinde los servicios de control de plagas y saneamiento ambiental; así como de la conformidad de este en coordinación con las socias de cocina.

Lo descrito, en el párrafo anterior quiere decir que la responsabilidad recae sobre los miembros del Comité de Gestión,cuyos integrantes no contarían con la pericia de poder advertir técnicamente alguna observación referida a la ubicación de su colocación, material químico a utilizar, medidas preventivas a adoptar, entre otras; a pesar que las UTs/OCTs cuentan con profesionales especializados que podrían garantizar que la empresa que preste sus servicios cumplan lo establecido en el Decreto Supremo n.° 022-2001-SA de 18 de julio de 2001, el cual menciona entre otros, que previa a la realización de los trabajos de saneamiento ambiental la empresa proveedora del servicio debe brindar al usuario información sobre las sustancias químicas a utilizar, el potencial tóxico de las mismas y las medidas de seguridad que

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

deben adoptarse después de efectuado el servicio, los cuales deben contar con autorización sanitaria.

Del mismo modo, la Norma Sanitaria para los trabajos de Desinfección, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y Limpieza de Tanques Sépticos, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 449-2001-SA de 26 julio de 2001, señala que en presencia del responsable del establecimiento, se preparará la solución del producto químico o biológico, en el grado de concentración recomendado por el fabricante del producto o a criterio del director técnico responsable del trabajo; en ese sentido, ante los hechos narrados resulta necesario evalué y analice el Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más" a fin proteger los alimentos de contaminantes químicos u otras sustancias que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos al constatarse su disconformidad; en mérito de actuar con una cultura preventiva e integral establecidas en las normas sanitarias.

Aunado a ello, es de señalar que el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-1998-SA publicado el 25 de setiembre del 1998, con arreglo a lo dispuesto por la Ley n.° 26482 "Ley General de Salud" y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius, establecen las normas generales de higiene aplicables a todas las personas naturales y jurídicas que participan o intervienen en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de las actividades y servicios relacionados con la producción y circulación de productos alimenticios.

En ese sentido, también es de agregar que, el Codex Alimentarius a través del código de práctica CXC 1-1969 "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" revisado el 2020, precisa que el Sistema de Control de Plagas debería llevar a cabo un tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos que no supongan una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos, asimismo, señala que los detectores y las trampas (como las trampas de luz para insectos, los puntos de cebo) se deberían diseñar y ubicar para impedir una posible contaminación de las materias primas, productos o instalaciones; motivo por lo cual el Programa debería examinar los informes y cuando sea necesario, garantizar que los operadores de control de plagas hayan tomado medidas correctivas como por ejemplo con la erradicación de plagas, eliminación de sitios de anidamiento o de rutas de invasión, entre otros.

b) **En relación a los certificados saneamiento ambiental y control de plagas, vencidos.**

Producto de las inspecciones físicas a las condiciones higiénico-sanitarias de los Servicios Alimentarios bajo el ámbito de jurisdicción de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana, Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, se evidenció certificados de Saneamiento ambiental y control de plagas vencidos durante los meses de enero, febrero y marzo de 2023, tal como se detalla en las Actas de Inspección física n.[os] 13, 19, 25, 27, 35 y 49-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 18, 19, 20, 25 y 26 de abril y 8 de mayo de 2023.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Del sustento de lo expuesto, se advierte seis (6) Servicios Alimentarios que durante la inspección realizada entre los meses de abril y mayo de 2023, presentaron certificados de saneamiento ambiental y control de plagas vencidos; inobservando la "Guía para Control de Plagas y Saneamiento Ambiental" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022, que señala la frecuencia de la ejecución de actividad de control de plagas y saneamiento ambiental cada seis (6) meses.

c) En lo referente a la ubicación de los tubos cebadero.

Como resultado de las inspecciones físicas a las condiciones higiénico-sanitarias de los Servicios Alimentarios bajo el ámbito de jurisdicción de la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, tal como consta en las Actas de Inspección Física n.os 27, 29, 31, 33, 35, 37, 41 -2023-MIDIS-PNCM-OCI-5954-AC01 de 25, 26 y 27 de abril de 2023, respectivamente, se evidenció la carencia de protección contra plagas en ventanas; así como, la presencia de "Estación de Tubo de Cebadero" (rodenticidas) ubicados dentro de las instalaciones del área de cocina y almacén de alimentos, condición que favorece la contaminación cruzada de manera indirecta a los alimentos almacenados o elaborados en el Servicio Alimentario.

Al respecto, es de advertir que la normativa sanitaria señala que la aplicación de rodenticidas e insecticidas deben efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación el producto alimenticio; afectando con ello las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL); vulnerando de esta manera el artículo 8 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 034 -2008-AG publicado el 27 de abril de 2011 que señala: *"Los proveedores deben cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Pesca y Acuícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes".*

En esa línea, la Norma Sanitaria para los trabajos de Desinfección, Desratización, Desinsectación, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y Limpieza de Tanques Sépticos, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 449-2001-SA de 26 julio de 2001, regula las medidas para el control de carácter físico, señalando i) Colocar elementos de protección para evitar el acceso de los roedores al local, como tapas a las cajas y a los buzones de la red de desagüe, rejillas, trampas, sellos hidráulicos, y reparar o cambiar las tuberías de desagüe que se encuentren rotas, ii) Limpiar, recolectar y disponer de los residuos domésticos, industriales, comerciales y del desmonte, iii) Colocar depósitos de basura con su correspondiente tapa y iv) Almacenar los alimentos y bebidas, así como la materia prima, en tarimas (parihuelas) o estantes, cuyo nivel inferior deberá estar a no menos de 0.20 metros del piso, y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo, debiendo dejarse entre las filas de rumas y entre éstas y la pared un espacio libre de 0.50 metros, además de establecer que los espacios libres deberán ser pintados de color blanco para descubrir rápidamente los excrementos, huellas y otros indicios de la presencia de roedores.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

En ese sentido, ubicar puntos de raticidas dentro de los ambientes de preparación y almacén de alimentos; vulnera el inciso b) del artículo 8, de la precitada normativa que señala: *"(...) colocar elementos de protección para evitar el acceso de los roedores al local, como tapas a las cajas y a los buzones de la red de desagüe, rejillas, trampas, sellos hidráulicos, y reparar o cambiar las tuberías de desagüe que se encuentren rotas (...)".*

En esa misma línea, la ficha técnica del producto "Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" señala que el mecanismo y modo de acción del ingrediente activo Brodifacoum 0.005% es a través de anticoagulante moderno que ocasiona hemorragias internas en los roedores, causándoles la muerte a pocos días luego de su consumo; especificando que la aplicación de dicho producto debe ser colocado en forma disimulada en lugares apropiados, por ejemplo, en las proximidades de sus madrigueras, lugares donde circulan los roedores, rincones, filtraciones, entradas de construcciones, pasos de circulación, canalizaciones, etc; es decir, todos ellos, hacen mención a lugares exteriores y no interiores de los ambientes dónde se apliquen, razón por la cual el control debe ser de carácter preventivo.

Por lo que, el Programa debe cautelar que en los Servicios Alimentarios se apliquen las medidas sanitarias destinadas a evitar el ingreso de roedores desde la parte exterior, y no colocar químicos en los ambientes destinados a la elaboración y almacenamiento de alimentos que favorezcan la contaminación cruzada, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios; teniendo en consideración que el producto "Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" tiene una Categoría toxicológica Ligeramente peligroso (III).

La situación descrita, contraviene el inciso e) del numeral 6 de la Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01" Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, que establece lo siguiente: *"(...) No deben mantenerse en el interior de los almacenes de alimentos, productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada, tales como los destinados a limpieza, desinfección, control de plagas, combustibles, entre otros (...)"* (el subrayado es nuestro) y el artículo 57 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-1998-SA publicado el 25 de setiembre del 1998, que señala: *"(...) la aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes deben efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio (...)"*; igualmente el numeral 6.3.2 de la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva n.° 173- MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021, establece que:*"(...) El servicio de alimentos debe establecer medidas sanitarias destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración; así como, eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento (...)".*

Los hechos revelados, vulneran la normativa siguiente:

- ✓ **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA, de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998.**

  Artículo 57. Control de las plagas y del acceso de animales
  (...)

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

ANEXO
DE LAS DEFINICIONES
"(...)
6. Calidad sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
(...)
15. Inocuidad: Exento de riesgo para la salud humana.
(...)
***22. Peligro:** Agente biológico, químico o físico en los alimentos o bebidas o en la condición de éstos, que puede causar un efecto adverso para la salud.*
(...)".

- ✓ **Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva - NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021**

6.3.2. Prevención y control de vectores
(...)

- ✓ **Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022.

GUÍA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS
(...)
GUÍA PARA CONTROL DE PLAGAS Y SANEAMIENTO AMBIENTAL
(...)

- ✓ **Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios**, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 022-2001-SA de 18 de julio de 2001 y modificatorias.

(...)
TITULO CUARTO
DE LOS PROCEDIMIENTOS PARA REALIZAR LOS SERVICIOS DE SANEAMIENTO AMBIENTAL
(...)

- ✓ **Norma Sanitaria para los trabajos de Desinfección, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y Limpieza de Tanques Sépticos**, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 449-2001-SA de 26 julio de 2001.

CAPITULO I GENERALIDADES
Artículo 1°.- Ámbito y alcance de la norma La presente Norma Sanitaria es de aplicación obligatoria en la realización de trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y limpieza de tanques sépticos.

- ✓ **NORMAS DE CONTROL INTERNO**, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 3 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

"(...)
3.NORMAS BASICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL

3.6. Evaluación de desempeño
Se debe efectuar una evaluación permanente de la gestión tomando como base regular los planes organizacionales y las disposiciones normativas vigentes, para prevenir y corregir cualquier eventual deficiencia o irregularidad que afecte los principios de eficiencia, eficacia, economía y legalidad aplicables.
(...)

3.9 Revisión de procesos, actividades y tareas

Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno.
(...)".

Los hechos expuestos, revelan la necesidad de implementar mecanismos de control; a fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de Control de Plagas en concordancia normas sanitarias y lineamientos internos; toda vez, que el hecho favorece la contaminación cruzada y/o podría comprometer la inocuidad y la idoneidad de los alimentos; generando riesgos en la salud y vida de la población beneficiaria del Programa.

La causa radica por la falta de supervisión, seguimiento, asistencia y acompañamiento técnico por parte de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Cañete a los actores comunales bajo su ámbito; toda vez no advirtieron de manera técnica y oportuna las observaciones respecto al Servicio de Control de Plagas conforme la normativa sanitaria y lineamientos internos.

2.5. **DURANTE EL AÑO 2022, LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA SOLO REALIZÓ LA SUPERVISIÓN INOPINADA DE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS A DOS (2) DE LOS CINCO (5) PROVEEDORES DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES, CUYA PROGRAMACIÓN ANUAL DE VISITAS ESTABLECIA COMO META LA REALIZACIÓN DE VERIFICACIÓN DE CUATRO (4) ALMACENES DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS; PONIENDO EN RIESGO LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y POR ENDE LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS.**

En el marco del proceso de adquisición de alimentos perecibles y no perecibles, bajo el Modelo de la Cogestión, el Programa mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000078-2022-MIDIS/PNCM-DE de 20 de enero de 2022, aprobó la Directiva "Adquisición de Alimentos por los Comités de Gestión, en el marco Decreto Supremo n.° 015-2020-MIDIS", a través del cual se estableció tres (3) etapas de la adquisición de alimentos comprendidos en: i) actos previos, ii) proceso de selección de proveedores (en adelante proceso) y iii) prestación del servicio.

En tal sentido, la etapa de "Proceso de selección de proveedores" establece como condición que los postores de alimentos deben dedicarse a actividades económicas como

la producción y/o elaboración y/o almacenamiento y/o distribución y/o comercialización y/o venta de alimentos para el consumo humano; asimismo, deben contar con almacén o área exclusiva para el almacenamiento de alimentos sin conexión directa con la vivienda y cumplir con las condiciones que exige la norma sanitaria, a fin de garantizar el adecuado almacenamiento de los alimentos.

Al respecto, el literal e.3) del numeral 5.2 de la precitada Directiva, establece que los requisitos obligatorios que debe presentar el postor de alimentos, deben estar vigentes durante la etapa de proceso de selección de proveedores y la prestación del Servicio; en ese sentido, el Programa a través de sus Unidades Territoriales verifica la autenticidad de los documentos e información proporcionados por la/el postor/a o proveedor/a durante la etapa del proceso de selección de proveedores y la prestación del Servicio, de conformidad con los documentos normativos obligatorios; es decir, aplicable también durante la ejecución del proceso.

Aunado a ello, el Programa a través de la precitada Directiva, estableció como parte de las acciones de verificación, que el especialista en nutrición de la Unidad Territorial y/o Oficina de Coordinación Territorial y/o un tercero definido por el PNCM, acompañado por un miembro del Comité de Gestión, realice la supervisión inopinada a los almacenes de los proveedores de alimentos, aplicando la "Ficha de verificación de almacén de alimentos no perecibles" o "Ficha de verificación de almacén de alimentos perecibles"; con el objetivo de verificar el cumplimiento de las condiciones del almacenamiento de alimentos y especificaciones técnicas; regulando además, si como resultado de la aplicación de las precitadas fichas se identifica incumplimientos a los requisitos obligatorios constituye causal de resolución de la acta de compromiso.

En ese extremo, mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022, el Programa aprobó Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", con el objetivo de establecer las disposiciones para el seguimiento, supervisión y evaluación a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios; estableciendo como meta de visitas de verificación a los almacenes de los proveedores.

En ese contexto, de la información proporcionada mediante Informe n.° 000538-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM de 11 abril de 2023, se evidenció que la Unidad Territorial Lima Metropolitana, a través de sus especialistas en Nutrición solo realizaron la supervisión inopinada de verificación del cumplimiento de las condiciones de almacenamiento de los alimentos a dos (2) de los cinco (5) proveedores de alimentos perecibles y no perecibles durante el año 2022, siendo solo a los proveedores Consorcio Tupalla y Hugo Escobar Mendoza; pese a que la Directiva de "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más" y la programación anual de visitas de verificación de almacenes a proveedores establecen como meta la realización de verificación de cuatro (4) almacenes de proveedores de alimentos.

De lo expuesto, se advierte que la Unidad Territorial Lima Metropolitana solo realizó la supervisión inopinada respecto a la verificación del cumplimiento de las condiciones de almacenamiento de los alimentos a dos (2) de los cinco (5) proveedores de alimentos perecibles y no perecibles durante el año 2022; sin embargo, es de señalar que los

JEFE
VISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Comités de Gestión bajo el ámbito de la cita UT, suscribieron las actas de compromiso con los proveedores de alimentos no perecibles, durante el mes de febrero de 2022, en la modalidad no presencial, lo que, tuvo todo el periodo 2022, para cumplir con las metas de supervisión programadas.

Asimismo, de la revisión a la documentación que sustenta la verificación a los almacenes de los proveedores de alimentos perecibles y no perecibles que abastecen a los Servicios Alimentarios bajo la competencia de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, se tiene que el/la especialista de Nutrición a cargo de dicha verificación, dio conformidad a los (2) proveedores de alimentos, perecibles y no perecibles; sin embargo, no adjunta el sustento de la documentación básica referida al cumplimiento de los requisitos obligatorios, tales como: certificación ambiental, resultado de baciloscopia y coprocultivo de los manipuladores de alimentos, capacitación sanitaria, entre otros; los cuales, según lo establecido en el literal e.3 del numeral 5.3 de la Directiva "Adquisición de alimentos por los Comités de Gestión, en el marco del Decreto Supremo n° 015-2020/MIDIS", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000078-2022-MIDIS/PNCM-DE de 20 de enero de 2022, son causales de resolución del acta de compromiso ante su incumplimiento; limitando su verificación y poniendo en riesgo los resultados de la evaluación y calificación de constatarse su disconformidad posterior.

De la misma forma, es de señalar que la especialista en Nutrición de la UTLM, realizó la visita de verificación al almacén de alimentos no perecibles del proveedor "Consorcio Tupalla", ubicado en Av. Paul Poblet Lind, Mz. I, Lote. 05, Pampa Grande; el día viernes 23 de diciembre de 2022, es decir, finalizando la prestación de servicios; según lo establecido en el numeral 4.5 de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE; la cual señala que el Servicio de Cuidado Diurno tiene una atención en los doce (12) meses del año, con una suspensión de atención en la última semana de julio y la última semana de diciembre; que para el caso corresponde la semana del lunes 26 al viernes 30 de diciembre de 2022.

Al respecto, se advierte que la atención del Servicio de Cuidado Diurno finalizó el mismo día de verificación de almacenes; asimismo, es de señalar que el cronograma establecido en el Acta de Compromiso describe que el proveedor realiza la entrega de alimentos a los Servicios Alimentarios, aproximadamente treinta (30) días previos al periodo de atención; siendo sus últimas entregas de alimentos para la modalidad presencial el 21 de noviembre de 2022 y para la modalidad no presencial el 19 de diciembre de 2022, esto significa que, el personal encargado de la UTLM, efectúo la verificación al almacén del proveedor de alimentos cuando era el último día de prestación del servicio habiendo distribuido los alimentos no perecibles, correspondiente a su última entrega para el periodo del año 2022, establecida en el acta de compromiso; inobservando el propósito de verificar el cumplimiento de las adecuadas condiciones de almancenamiento de alimentos.

Por lo que, los resultados de dicha verificación no pudieron formar parte del ciclo de mejora continua, cuya finalidad es de proponer acciones de mejora a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios, a razón que el proveedor de alimentos había cumplido con las entregas establecidas en el Acta de Compromiso; poniendo en riesgo la calidad e inocuidad de los productos durante la prestación de los SCD; así como, limita el enfoque preventivo e integral de mejora.

JEFE
VISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

La situación expuesta, soslaya lo establecido en la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE, la cual define a la "Verificación a los almacenes de los proveedores" como: *"(...) supervisión inopinada para la verificación del cumplimiento de las adecuadas condiciones en el almacenamiento de los alimentos, así como el cumplimiento de las especificaciones técnicas y/o precisiones técnicas. Es realizada por el especialista en nutrición de la UT/OCT en compañía de un miembro del Comité de gestión*", lo subrayado es nuestro.

Cabe resaltar, que la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022, señala que la supervisión se realiza cumpliendo el ciclo de mejora continua, proponiendo acciones de mejora, durante todo el proceso, recogiendo y procesando la información que se genera durante su desarrollo; de este modo, se tiene que la/el especialista en Nutrición de la UT/OCT en compañía de un miembro del Comité de gestión, realiza supervisiones inopinadas para la verificación del cumplimiento de las adecuadas condiciones en el almacenamiento de los alimentos; así como, el cumplimiento de las especificaciones técnicas y/o precisiones técnicas en el almacén de alimentos de proveedores, cuya verificación se deja consignada en la "Ficha de verificación de almacén de alimentos no perecibles" o "Ficha de verificación de almacén de alimentos perecibles", según corresponda.

Sin embargo, la referida Directiva no establece criterios de programación para la ejecución de las visitas de verificación de los almacenes de proveedores de productos alimenticios, situación que conllevó que la especialista en Nutrición realice la visita de verificación del almacén de alimentos finalizando la prestación de servicios, pese a que el proveedor realizó la distribución de alimentos, correspondiente a su última entrega treinta (30) días anteriores de dicha verificación; por lo que resulta necesario merituar su revisión, toda vez que el objetivo de la verificación de almacenes es poder advertir técnicamente alguna observación y/o identificar, comunicar, retroalimentar y controlar riesgos asociados a las condiciones de almacenamiento de alimentos de los proveedores, los mismos que pueden afectar la calidad e inocuidad de los productos y por ende la salud e integridad de las niñas y niños usuarios del PNCM.

Por otro lado, es de señalar que con el propósito de contribuir a la protección de la salud de la población, el Ministerio de Salud mediante la Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, aprobó la NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano"; mediante la cual establece condiciones sanitarias que debe cumplir el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, determinando que los almacenes de alimentos deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH) comprendidos en el Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), debiendo llevar registros de la información que demuestre dicha aplicación.

En ese sentido, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos con un enfoque preventivo e integral a lo largo de la cadena alimentaria, resulta pertinente que el

JEFE
ERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Programa considere en su norma interna la Certificación PGH, la misma que expresa la verificación correcta de la aplicación BPAL y PHS, como requisito a los proveedores de alimentos; debiendo señalar que el principio de alimentación saludable y segura, establecido en la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 27 de junio de 2008 regula que: *"(...) las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho de una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius".*

Motivo por el cual resulta necesario revisar y analizar los criterios y/o procedimientos a emplear para realizar la verificación del almacén del proveedor de alimentos; así como estructura, contenido, anexos que sustenten el cumplimiento y/o desviación identificada durante dicho proceso, entre otros; lo cual podría comprometer la inocuidad de los alimentos.

Los hechos revelados, vulneran la normativa siguiente:

- ✓ **NORMAS DE CONTROL INTERNO**, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 3 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

  NORMAS BÁSICAS PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS

  "2.1. Planeamiento de la administración de riesgos
  Es el proceso de desarrollar y documentar una estrategia clara, organizada e interactiva para identificar y valorar los riesgos que puedan impactar en una entidad impidiendo el logro de los objetivos. Se deben desarrollar planes, métodos de respuesta y monitoreo de cambios, así como un programa para la obtención de los recursos necesarios para definir acciones en respuesta a riesgos.
  (...)

  NORMA GENERAL PARA EL COMPONENTE ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL
  El componente actividades de control gerencial comprende políticas y procedimientos establecidos para asegurar que se están llevando a cabo las acciones necesarias en la administración de los riesgos que pueden afectar los objetivos de la entidad, contribuyendo a asegurar el cumplimiento de estos.
  (...)

  NORMAS BÁSICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL
  3.1. Procedimientos de autorización y aprobación

  La responsabilidad por cada proceso, actividad o tarea organizacional debe ser claramente definida, específicamente asignada y formalmente comunicada al funcionario respectivo. La ejecución de los procesos, actividades, o tareas debe contar con la autorización y aprobación de los funcionarios con el rango de autoridad respectivo.
  (...)
  3.6. Evaluación de desempeño

  Se debe efectuar una evaluación permanente de la gestión tomando como base regular los planes organizacionales y las disposiciones normativas vigentes, para prevenir y corregir cualquier eventual deficiencia o irregularidad que afecte los principios de eficiencia, eficacia, economía y legalidad aplicables.
  (...)
  3.9. Revisión de procesos, actividades y tareas

Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno. (...)".

- ✓ **Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada por Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022.
  "(...)
  5.2. SUPERVISIÓN A LA GESTIÓN OPERATIVA DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS
  (...)".

- ✓ **Directiva "Adquisición de Alimentos por los Comités de Gestión, en el marco Decreto Supremo n.° 015-2020-MIDIS"**, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 078-2022-MIDIS/PNCM-DE de 20 de enero de 2022.
  "(...)

  c. Prestación del servicio: El proveedor cumple las obligaciones adquiridas en el acta de compromiso suscrita con el CG, y el PNCM verifica su cumplimiento a través de las UT y de la Unidad Operativa de Atención Integral (UOAI) de acuerdo a sus competencias. Incluye el proceso administrativo para el pago por la prestación brindada.
  (...)
  5.3. Prestación del servicio alimentario
  (...)
  e. Visitas de verificación a los almacenes de los proveedores:
  (...)".

La situación descrita pone en riesgo la inocuidad e idoneidad de alimentos y por ende la salud e integridad de los beneficiarios del programa.

La causa radica, por la falta de disposiciones expresas para realizar las visitas de verificación de almacenes; motivo por el cual se revela la necesidad de implementar oportunidades de mejora en la programación de visitas de verificación almacenes de alimentos durante la ejecución contractual de la prestación del servicio alimentario; en cumplimiento del ciclo de mejora continua, de manera que facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad de los productos y así minimizar riesgos que puedan afectar la salud e integridad de las niñas y niños menores de tres (3) años.

2.6. OBSERVACIONES PRESENTADAS EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS PERTENECIENTES A LAS UNIDADES TERRITORIALES DEL LIMA METROPOLITANA Y CALLAO Y LA OFICINA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL CAÑETE, RESPECTO A LOS CERTIFICADOS DE SALUD, CAPACITACIÓN E INDUMENTARIA DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS; PODRÍA GENERAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE LA PREPARACION DE ALIMENTOS.

La Entidad aprobó el Procedimiento para la "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más" a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022, en el cual señaló como objetivo

JEFE I
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

establecer el procedimiento que oriente la atención alimentaria y nutricional a las niñas y niños usuarios del Servicio de Cuidado Diurno, cuyo alcance es de aplicación obligatoria por las Unidades de la Sede Central, Unidades Territoriales (incluidas sus Oficinas de Coordinación Territorial), miembros del Comité de Gestión, así como Actores Comunales de los Comités de Gestión y Consejo de Vigilancia, en el marco del modelo de cogestión.

Dicho protocolo, determina como responsabilidades del/la especialista en Nutrición de la UT y/o OCT, entre otros: Brindar asistencia técnica a los integrantes del equipo técnico de la UT y/o OCT para la implementación del citado procedimiento, brindar capacitación y acompañamiento técnico a los Actores Comunales para la ejecución de las actividades que les correspondan según el presente documento normativo, realizar el seguimiento al funcionamiento de los servicios del Programa, en lo que corresponde a la atención alimentaria y nutricional.

En ese contexto, estableció que las actividades relacionadas con la recepción y almacenamiento de alimentos, su preparación y servido están a cargo de las Socias de Cocina tipo 1 y tipo 2, mientras que la distribución de las raciones a los locales, se encuentra a cargo de la Socia de Cocina asignada o del repartidor de alimentos; los mismos que deben aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos e higiene y saneamiento en los Servicios Alimentarios, con la finalidad de garantizar las condiciones sanitarias y de inocuidad de los alimentos que reciben y consumen las niñas y niños.

A su vez, el artículo 84 del capítulo III del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado mediante Decreto supremo n.° 007-98-SA publicado el 25 de setiembre de 1998, señala que los manipuladores de alimentos son todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral entran en contacto directo con los mismos, siendo todo aquel que interviene en cualquiera de las etapas que comprenden los procesos de elaboración y envasado de alimentos, cuando estas operaciones se realicen de forma manual sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador e intervienen en la preparación culinaria y el servido de alimentos para el consumo directo; precisando que, los manipuladores de alimentos no deben ser portadores de enfermedades infectocontagiosas, y deben contar con ropa de trabajo de colores claros exclusivamente a la labor que desempeñan, la misma que debe estar constituida por gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón; también, deben recibir capacitaciones continuas y de carácter permanente a fin de garantizar que son competentes para realizar su labor y conscientes del impacto que esta tiene en la inocuidad e idoneidad de los alimentos.

En ese contexto, producto de las infecciones realizadas por la comisión auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento, según consta en el Acta de Inspección Física n.° 03- MIDIS/PNCM-OCI de 14 de marzo de 2023 y las Actas de Inspección Física n.os 03, 13, 15, 19, 21, 27, 29 y 35 -2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 14, 18, 19, 20, 25 y 26 de abril de 2023, respectivamente, se evidenciaron socias de cocina y repartidores de alimentos de los Servicios Alimentarios pertenecientes a las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Cañete, que no contaban con certificados de salud y otros con certificados de salud vencidos; pese que el actual procedimiento de "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022, establece que los manipuladores de alimentos (Socia de Cocina y Repartidor) deben cumplir con la certificación de salud física y mental de manera semestral y no deben presentar signos vinculados con enfermedades

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

transmitidas por alimentos (ETA); con el objetivo de garantizar que no sean portadores de enfermedades infectocontagiosas como tuberculosis, tifoidea o enfermedades gastrointestinales de diversa sintomatología, las cuales, se vuelven vectores de alto riesgo que ponen en peligro la inocuidad de los alimentos elaborados.

En ese sentido, las situaciones descritas, transgreden el literal a) del numeral 6.2.5 de la "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva" que establece la responsabilidad del empleador que sus manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos relacionados con las ETAS, estando estos documentos disponibles para la vigilancia y control que realice la autoridad de Salud, a fin de evitar brotes de ETAS, así como también el artículo 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998 señala que: *"(...) el personal que interviene en las áreas de fabricación de alimentos y bebidas, o que tenga acceso a la sala de fabricación, no deberá ser portador de enfermedad infectocontagiosa ni tener síntomas de ellas, lo que será cautelado permanentemente por el empleador", (el subrayado es nuestro)*

Al respecto, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 28 de junio de 2008, de aplicación obligatoria a nivel nacional establece que los proveedores de alimentos están obligados a cumplir las normas sanitarias y de calidad para suministrar alimentos sanos y seguros siendo responsables directos de la inocuidad de estos; en ese contexto, la entidad debe asegurar que el personal que intervenga en todas y en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria cumpla con los Principios Generales de Higiene; motivo por el cual, la Directiva interna de la Entidad establece una frecuencia de seis (6) meses, estando estos documentos (certificados médicos) disponibles para la vigilancia sanitaria que realice la autoridad competente; todo ello con el objetivo de evitar brotes de enfermedades del tipo alimentario.

Adicional a lo expuesto, durante la inspección realizada por la comisión auditora tampoco se acreditó la "formación inicial" y/o "formación continua" de los manipuladores de alimentos; al no presentar las constancias de capacitación sanitaria en temas relacionados a manipulación higiénica de alimentos y bebidas, higiene personal, contaminación cruzada y/o enfermedades transmitidas por alimentos; advirtiendo que la situación descrita también fue observado en dos (2) oportunidades por las autoridades sanitarias, que señalaron *"No presenta certificados de capacitación al personal"* y *"No se presentaron Programación de Capacitación de temas en Inocuidad Alimentaria"*; lo que denota recurrencia en los hechos al no cautelar el estricto cumplimiento de la normativa sanitaria y disposiciones internas.

Al respecto, cabe señalar que el Programa mediante la Directiva de "Formación y Desarrollo de Capacidades de Equipos Técnicos, Actores Comunales, Juntas Directivas de los Comités de Gestión y Consejos de Vigilancia en el Programa Nacional Cuna Más" aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 306-2023-MIDIS/PNCM-DE de 11 de marzo de 2023, estable que el actor comunal debe haber participado en la **totalidad de las actividades de capacitación** programadas de acuerdo con el "Programa y paquete formativo", para la entrega de la "constancia por formación inicial" y una constancia por cada fase de "formación continua".

En ese sentido, se colige que el Programa permitió la continuación de la prestación del Servicio, con manipuladores de alimentos, que no habrían cumplido con la totalidad de las

actividades de capacitación; inobservando las obligaciones de los proveedores señaladas en el artículo 5° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Legislativo n.° 1062 publicado el 28 de junio de 2008, que establece asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria cumpla con realizarlo conforme a los Principios Generales de Higiene.

Seguidamente, producto de las inspecciones efectuadas por la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento, según consta en las Actas de Inspección Física n.° 02 y 03- MIDIS/PNCM-OCI de 9 y 14 de marzo de 2023 y las Actas de Inspección Física n.°s 1, 03, 13, 15, 19, 17, 23, 29, 35, 49-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 12, 14, 18, 19, 20, 25 y 26 de abril, 8 de mayo de 2023, respectivamente, se evidenció socias de cocina (manipuladores de alimentos) de los Servicios Alimentarios bajo el ámbito de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Cañete, que se encontraban preparando alimentos sin la indumentaria exclusiva para el área de trabajo; inobservando el literal c) del numeral 6.2.5 Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva - NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y el artículo 50 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998, establecen que: *"(...) Dicho personal debe contar con ropa de trabajo de colores claros proporcionada por el empleador y dedicarla exclusivamente a la labor que desempeña. La ropa constará de gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón (...)".*

En relación a lo expuesto, los Principios Generales del Codex Alimentarius (PGH) CXC 1-1969; establecen que todas las personas que realizan actividades relacionadas con los alimentos, que vayan a tener contacto directo o indirecto con ellos, deben tener una comprensión suficiente de la higiene de los alimentos y garantizar que poseen una competencia *adecuada* a las actividades que vayan a realizar; motivo por lo cual, los programas de capacitación deben ser revisados de forma rutinaria y actualizarse cuando sea necesario; incluyendo temas relacionados a la: *"(...) Los principios de higiene de los alimentos aplicables a la empresa de alimentos; La importancia de una buena higiene personal, incluido el lavado adecuado de las manos y vestir, cuando sea necesario, la ropa adecuada, para la inocuidad alimentaria; Las buenas prácticas de higiene aplicables a la empresa de alimentos; Las medidas apropiadas que deben tomarse cuando se observan problemas de higiene de los alimentos".*

Asimismo, la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, establece que la capacitación sanitaria a los manipuladores de alimentos es obligatoria y de responsabilidad del empleador; y podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos, de igual forma precisa que los programas de capacitación son desarrollados en función a las necesidades de cada servicio de alimentación colectiva.

Es ese sentido, es de resaltar que la situación descrita, fue advertida durante el año 2022, por el Cenan, quien a través de los Oficios n.°s 202 y 368 -2022-CENAN/INS de 27 de junio y 4 de octubre de 2022,correspondiente a la primera y segunda visita de inspeccion; evidenció entre otros aspectos que los manipuladores de alimentos de los Servicios Alimentarios de la Unidad Territorial Callao *"No cuentan con constancia de capacitación.*

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

No cuenta con evidencia de capacitación en BPM y PHS. (...) No se evidencia la capacitación del personal" y "no se evidencia documentariamente (constancia o certificado) las capacitaciones recibidas por parte de las socias de cocina".

Así también mediante los Oficios n.° 287 y 467-2022-CENAN/INS de 17 de agosto y 22 de noviembre de 2022, que recoge las Notas Informativas n.os 075 y 135-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS de 25 de julio y 10 de noviembre de 2022, correspondiente a la primera y segunda visita de inspección sanitaria de los Servicios Alimentarios de la Unidad Territorial Lima Metropolitana advirtió entre otros aspectos, que "establecimiento *no contaba con un programa de capacitación. Personal manipulador no cuenta con evidencia documentaria de las capacitaciones recibidas. No cuentan con evidencia de capacitación de BPM y PHS" y " No se evidencia programa de capacitación. Personal manipulador no cuenta con evidencia documentaria de las capacitaciones recibidas".*

Los hechos manifestados, evidencian la ausencia de seguimiento, supervisión y asistencia técnica desde la Unidad Operativa de Atención Integral y de la UT/OCT a los Comités de Gestión y/o actores involucrados en la preparación de alimentos (manipuladores de alimentos) para que cuenten con una certificación médica vigente, vestimenta apropiada y capacitación constante y permanente para garantizar que los procedimientos se están realizando de forma eficaz; situaciones que podrían generar riesgo de contaminación en los alimentos elaborados y preparados; lo cual afectaría la finalidad del Programa de dotar alimentos de calidad durante el servicio alimentario en el marco de la Atención Alimentaria y Nutricional.

Del mismo modo, es de considerar que la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más" aprobada con la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 abril de 2022, en el numeral 5.1.1 identifica potenciales puntos críticos que pueden afectar la prestación de los servicios del PNCM, entre los cuales establece a: *"Actores comunales que ejercen voluntariado cuentan con certificado, constancia o informe médico de gozar de buena salud física, y certificado médico de salud mental, Informe Psicológico o Constancia Psicológica a nivel de CIAI – SA. (para la prestación presencial)".*

Los hechos expuestos han transgredido la normativa siguiente:

- ✓ **Ley de Inocuidad de los alimentos,** aprobado mediante Decreto Legislativo n.° 1062, publicada el 28 de junio de 2008.

  "Artículo 5.- Obligaciones de los proveedores
  (...)".

- ✓ **Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas,** aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998.

  "(...)
  ***Artículo 49.** Estado de salud del personal*
  (...)

  ***Artículo 50.** Aseo y presentación del personal*
  (...)".

SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Artículo 52. Capacitación en higiene de alimentos
(...)".

- ✓ **Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva - NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.**
  "(...)
  6.2.5 MANIPULADORES DE ALIMENTOS
  "a) Salud:
  (...)
  d) Capacitación sanitaria:
  (...)".
- ✓ **NORMAS DE CONTROL INTERNO**, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.
  "(...)

  3.NORMAS BASICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL

  3.6. Evaluación de desempeño
  Se debe efectuar una evaluación permanente de la gestión tomando como base regular los planes organizacionales y las disposiciones normativas vigentes, para prevenir y corregir cualquier eventual deficiencia o irregularidad que afecte los principios de eficiencia, eficacia, economía y legalidad aplicables.
  (...)"

  3.9 Revisión de procesos, actividades y tareas
  Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno.
  (...)".

- ✓ **Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 abril de 2022.

  IV. DISPOSICIONES GENERALES
  4.1. Definiciones
  (...)
  4.1.6. Atención alimentaria y nutricional:
  (...)
  4.1.35. Punto crítico:
  (...)
  5.1.1 PROCESO DE SEGUIMIENTO A LA GESTIÓN OPERATIVA DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS
  (...)
  A.1 Identificación de puntos críticos
  En el Servicio de Cuidado Diurno:
  (...)
  Cuadro N° 01:
  Puntos críticos que pueden afectar la prestación de los servicios del PNCM
  (...)".

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

✓ **Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022.

ANEXO N° 3
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)
(...)
3.3 Preparación de raciones
(...)
Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos:
(...)
4. De los manipuladores de alimentos (SC y repartidor)
4.1 Indumentaria
(...)
4.3 Salud
(...)
4.4 Capacitación
(...)".

Lo expuesto, podría generar riesgos de contaminación en el proceso de la preparacion de alimentos; pudiendo desencadenarse enfermedades transmitidas por alimentos (intoxicación e infección).

Las situaciones expuestas se han originado debido a la falta de monitoreo y supervisión por parte de la UOAI, UT/OCT, respecto al cumplimiento de las disposiciones específicas de la normativa sanitaria. Así como, la carencia de acompañamiento técnico a los actores comunales por parte del Programa, para el mantenimiento de una cultura positiva en el marco de la inocuidad de alimentos, reconociendo la importancia del comportamiento humano a la hora de proporcionar alimentos inocuos e idóneos.

2.7. FUNCIONARIOS Y/O SERVIDORES DE LAS UNIDADES TERRITORIALES LIMA METROPOLITANA, Y OFICINA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL CAÑETE, PERMITIERON QUE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS BAJO SU ÁMBITO UTILICEN UTENSILIOS SIN CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTABLECIDAS EN EL CATÁLOGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL EQUIPAMIENTO DE LOCALES Y SERVICIOS ALIMENTARIOS; GENERANDO RIESGOS EN LA ESTRATEGIA DE SERVIDO DE LA RACIÓN SEGÚN GRUPO ETARIO Y LA CORRECTA ATENCIÓN BÁSICA NUTRICIONAL DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO.

Como resultado de las inspecciones físicas efectuadas a los Servicios Alimentarios pertenecientes a la Oficina de Coordinación Territorial Cañete y a la Unidad Territorial Callao, según consta en las Actas de Verificación al Servicio Alimentario n.os 16 y 18-2022-MIDIS/PNCM ambas de 30 de setiembre de 2022, y el Acta de Inspección Física n.° 15-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 18 de abril de 2023, respectivamente; se evidenció materiales de acero quirúrgico (tazas y platos) sin contar con tapa hermética, así como, la utilización de platos de plásticos sin tapa, para el servido de alimentos a las niñas y niños de 6 meses a 36 meses de edad beneficiarios del Programa en los Centros Infantiles de Atención Integral (CIAI) del SCD; inobservando el "Catálogo de Especificaciones Técnicas para el Equipamiento de Locales y Servicios Alimentarios del SCD del PNCM 2016" de 4 de enero de 2016; generando riesgos en la estrategia de servido de la ración según grupo etario y la correcta atención básica nutricional.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Del cuadro anterior, se detalla la utilización de platos de plásticos y de acero quirúrgico sin tapa para el servido de alimentos, inobservando lo regulado en el "Catálogo de Especificaciones Técnicas para el Equipamiento de Locales y Servicios Alimentarios del SCD del PNCM 2016" de 4 de enero de 2016, pudiendo afectar la estrategia de servido de la ración según grupo etario y la correcta atención básica nutricional; así como, incumpliendo el numeral 6.2.7 de la Directiva n.° 011-2016-MIDIS/PNCM "Lineamientos y Procedimientos para el equipamiento de locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 1102-2016-MIDIS/PNCM de 24 de octubre de 2016, que señala: *"(...) **Los productos que se adquieran deben ceñirse al catálogo de especificaciones técnicas de equipamiento.** En tal sentido, no está permitido el cambio o adición unilateral de los productos por parte del Comité de Gestión, salvo autorización expresa del Especialista de Equipamiento de la Sede Central previa justificación planteada y sustentada por jefe de la Unidad Territorial y/o Coordinador de la Oficina de Coordinación Territorial".* (Negrita y subrayado es nuestro).

Aunado a ello la precitada directiva, establece que a efectos de prestar un servicio de calidad, el reemplazo de los bienes y materiales será priorizado, por lo que en el marco de la calidad sanitaria se considera la renovación de menaje de plástico (tapers, tazas, botellas de agua, etc.) y bolsos de reparto cada seis (06) meses.

Sobre este punto; resulta importante señalar que, mediante informe n.° 000090-2022-MIDIS/PNCM-UTAI-CSER-JMA de 13 de mayo de 2022, la Unidad Técnica de Atención Integral del PNCM preciso los criterios técnicos considerados para estimar la renovación de menaje de plástico cada seis (6) meses (en el marco de la calidad sanitaria); cuyo alcance para determinación de la vida útil, son los siguientes:

"(...)
1.Frecuencia de uso: esta variable ha considerado que los menajes son usados diariamente dos veces al día para el traslado de los alimentos, a fin de atender el refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde. Como se aprecia es de uso diario y constante sin interrupción;

2.Conservación: esta variable corresponde a la resistencia de los envases que trasladan alimentos siendo estos en altas temperaturas. Cabe señalar que los almuerzos son servidos directamente de la olla a los envases, a fin de conservar la inocuidad de los mismos. De igual forma los refrigerios de media tarde o media mañana también tienen la programación de menú caliente;

3.Desgaste de material: esta variable corresponde a las señales de desgaste tales como grietas, roces, perdida de dureza, coloración, olores, marcas, deformaciones, rallones y coloraciones que puedan variar por el uso de los mismos (...)".

Es decir que, en el marco de la calidad sanitaria a fin de mantener los estándares de inocuidad del envase, el Programa Nacional Cuna Más estimó que la renovación del menaje de *plástico* que utilizan los Servicios Alimentarios tiene un tiempo de vida de seis (6) meses, considerando la frecuencia, conservación y desgaste del material de plástico.

Sin perjuicio de lo señalado, mediante informe n.° 000027-2023-MIDIS/PNCM-UTOCALL-MFL de 12 de mayo de 2013 la especialista de Nutrición a cargo del Servicio Alimentario "Nuevo Amanecer" remitió la prueba de recorrido; mediante la cual preciso que la última

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

vez que recibió utensilios (tapers y tazas para el servido de raciones de alimentos destinados a las niñas y niños) por parte del Programa, para los Servicios Alimentarios de los Comités de Gestión, fue el año 2019; es decir, el citado SA cuenta con utensilios que superan el límite del periodo de uso de seis (6) meses establecidos por el Programa, así como, contar con menaje que incumplen los requisitos establecidas en el catálogo de especificaciones técnicas, tales como factores de calidad, medidas, material, entre otros.

Del mismo modo, mediante Declaración Jurada de 25 de abril de 2023, suscritas por las Socias de Cocina del Comité de Gestión "Santa Rosa de Lima" y "Micaela Bastidas" de la Unidad Territorial Cañete, precisan haber usado materiales de acero quirúrgico en el servido de alimentos desde el año 2022 hasta marzo de 2023, hecho que fue revelado en el Acta de Verificación al Servicio Alimentario n.° 18-2022-MIDIS/PNCM de 30 de setiembre de 2022, suscrita por los auditores del Órgano de Control Institucional del PNCM y las Socias de Cocina.
En ese sentido, mediante oficio n.° 000021-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 20 de abril de 2023 el OCI del PNCM solicitó a la señora Nohemí Tinco Condori, jefe-coordinadora de OCT Cañete resuelva el cuestionario de Control Interno; por lo que, a través de la respuesta a la pregunta n.° 19, preciso: *"(...) Ningún Comité de Gestión realizó o tuvo autorización para adquirir tazas, platos de acero quirúrgico para los Servicios Alimentarios"*.

La situación inobserva el numeral 6.2.7 de la Directiva n.° 011-2016-MIDIS/PNCM "Lineamientos y Procedimientos para el equipamiento de locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 1102-2016-MIDIS/PNCM de 24 de octubre de 2016, que señala *"(...) de existir la necesidad del cambio de especificaciones técnicas, por cuestiones de fuerza mayor, deberá contarse con la autorización expresa del Especialista de equipamiento de la Sede Central (...)"*

Tal como se muestra en el panel fotográfico, adquirir tazas y platos, sin asegurar y/o verificar el cumplimiento de los requisitos básicos y con características diferentes a las establecidas en el catálogo; podría afectar la meta del aporte nutricional en perjuicio de niñas y niños beneficiarios del Programa; el cual precisa : *"(...) el servido de raciones se realiza considerando la alimentación complementaria de manera progresiva de acuerdo al "Cartel de Servido de Raciones por Grupo Etario"; por lo cual, se debe tener en cuenta las características de las raciones en lo que respecta a cantidad (mg/ml)"*.

Cabe resaltar, que la Directiva n.° 011-2016-MIDIS/PNCM "Lineamientos para el Equipamiento de los Servicios de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 1102-2016-MIDIS/PNCM de 24 de octubre de 2016, en su el literal b. del numeral 5.2.3 establece que la Unidad Territorial tiene como rol lo siguiente: *"(...) Capacita y brinda asistencia técnica oportuna a los miembros de los comités de Gestión en el proceso de equipamiento(...)" y "(...) Monitorea el proceso de adquisición del equipamiento para que se realice de acuerdo a las especificaciones técnicas (...)"*; por lo que corresponde las unidades territoriales monitorear, brindar capacitación técnica y oportuna a los Comités de Gestión para que el proceso de adquisición de equipamiento se realice conforme al catálogo de especificaciones técnicas aprobado por el Programa.

Los hechos antes expuestos habrían transgredido la normativa siguiente:

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

✓ **NORMAS DE CONTROL INTERNO**, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

"(...)
3.NORMAS BASICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL

3.6. Evaluación de desempeño
Se debe efectuar una evaluación permanente de la gestión tomando como base regular los planes organizacionales y las disposiciones normativas vigentes, para prevenir y corregir cualquier eventual deficiencia o irregularidad que afecte los principios de eficiencia, eficacia, economía y legalidad aplicables.
(...)
3.9 Revisión de procesos, actividades y tareas

Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno.
(...)".

✓ **Directiva n.° 011-2016-MIDIS/PNCM "Lineamientos y Procedimientos para el equipamiento de locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 1102-2016-MIDIS/PNCM de 24 de octubre de 2016.

"(...)
5.2.3. De la Unidad Territorial
(...)
6.2.7. Autorización de cambio de especificaciones y/o sustitución de productos
(...)
6.4.2. Ejecución de Gastos y monitoreo de gastos
(...)
(...)
7.3.1. Reemplazo de bienes y/o materiales
(...)".

Lo expuesto, genera riesgos en la estrategia de servido de la ración según grupo etario y la correcta atención básica nutricional.

La causa radica por la falta de monitoreo, supervisión, capacitación técnica y oportuna a los Comités de Gestión para el proceso de adquisición del equipamiento de locales y servicios alimentarios, conforme lo regulado en el "Catálogo de Especificaciones Técnicas para el Equipamiento de Locales y Servicios Alimentarios del SCD del PNCM 2016" de 4 de enero de 2016.

2.8. AMBIENTES DESTINADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS, NO CUMPLEN CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL); SITUACIÓN QUE NO GARANTIZA LA CONSERVACIÓN Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

El Programa Nacional Cuna Más estableció a través del literal c.2 del numeral 4.6.1 de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 que el área de almacén de alimentos debe

"permitir organizar los anaqueles, la parihuela y acceder a los productos por un pasaje interno de por lo menos 0.90m de ancho"; así mismo, a través del anexo 2 de la citada directiva, señala la lista de Condiciones de Infraestructura que debe tener el almacén de alimentos, entre las cuales establece: *"Cuenta con ventilación, sea ésta natural o forzada", "El piso es de material no absorbente, resistente, antideslizante, no atacable por productos empleados en su limpieza y de materiales que permitan su mantenimiento en adecuadas condiciones de higiene" (...) "Las puertas no permiten el ingreso de roedores y/o insectos por debajo de su borde inferior ni por otras partes de su construcción".*

En ese sentido de la revisión efectuada a la "Recepción y Almacenamiento de los alimentos", en los Servicios Alimentarios del ámbito de competencia de la Unidad Territorial Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete; se advierten que no vienen aplicando las Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos; las cuales se exponen a continuación:

i) A través del Acta de Inspección Física n.° 05-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 14 de abril de 2023, suscrita por las Socias de Cocina, la Acompañante Técnico de la UT Callao y la especialista de la Comisión encargada de la Auditoria de Cumplimiento, se evidenció que el Servicio Alimentario "Brisas del Norte" del Comité de Gestión "Nueva Esperanza de Lomas de Zapallal", ubicado en Mz D lote 10 AAHH Proyecto Integral Zapallal Alto, perteneciente a la Unidad Territorial Callao, carece de mecanismos de prevención y control contra plagas en el almacén de alimentos, debiendo advertir que durante la inspección se observó la presencia de un vector (insecto) muerto y pluma de ave en el almacén.

   Sobre el particular, la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022, señala que las puertas no deben permitir el ingreso de roedores y/o insectos por debajo de su borde inferior ni por otras partes de su construcción.

ii) De la misma forma, mediante Acta de Inspección Física n.° 07-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 14 de abril de 2023 suscrita por las Socias de Cocina, la Acompañante Técnico de la UT Callao y la especialista de la Comisión encargada de la Auditoria de Cumplimiento, se evidenció que el almacén de alimentos del Servicio Alimentario "La Libertad" del Comité de Gestión "Nueva Esperanza de Lomas de Zapallal", ubicado en Mz F Lote 19 AAHH "La Libertad", de la Unidad Territorial Callao, carecía de ventilación natural o forzada que permita la recirculación del aire y mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos; vulnerando lo establecido en la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022.

   Aunado a ello, es de advertir que el almacenamiento de alimentos no cumple con la correcta estiba y/o disposición de los insumos alimentarios no perecibles respecto al espacio libre entre productos, conforme lo establecido en la NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano" aprobada con Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

iii) Por otro lado, mediante el Acta de Inspección Física n.° 25-2023-MIDIS/PNCM-5954-AC01, de 20 de abril de 2023, suscrita por representantes del comité de gestión y/o actores comunales (Socias de Cocina) y especialista de la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento del OCI, se evidenció que el servicio Alimentario "Miramar" del Comité de Gestión que lleva el mismo nombre ubicado en Mz J2 Lt 13-14- SCTR A2 Nuevo Pachacútec-Ventanilla, de la Unidad Territorial Callao, no contaba con las condiciones sanitarias para el almacenamiento de alimentos perecibles en la refrigeradora; debido a que este carecía de hermeticidad, advirtiéndose la pérdida de agua por goteo y perdida de frio en la refrigeradora; es decir, no funcionaba eficientemente.

Al respecto, el inciso b) del numeral 6.2.1. de la norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva n.° 173- MINSA/2021/DIGESA, señala que el almacenamiento en materias primas e insumos deben estar entre las temperaturas de seguridad de 4 °C a 1 °C y los congelados a una temperatura menor o igual a -18°C; para inhibir el crecimiento microbiano y eliminar la presencia de microorganismos en los alimentos; en tal sentido, la situación descrita puede o podría afectar la calidad de los alimentos que se encuentran en el interior de la refrigeradora; a razón que no se garantiza la temperatura de conservación, para mantener su inocuidad y la reducción de la velocidad de reproducción y/o proliferación de microorganismos causantes de provocar enfermedades de transmisión alimentarias.

Como por ejemplo la Listeria *monocytogenes*, la cual es una bacteria *Gram Positiva* que puede desarrollarse en alimentos crudos tanto de origen vegetal y animal, especialmente si la temperatura del refrigerador es superior a (6°C); y que causa listeriosis invasiva cuando el microorganismo penetra el revestimiento interno del tubo digestivo y produce infecciones en puntos normalmente estériles dentro del cuerpo, hasta puede causar una infección sistemática dependiendo de una variedad de factores; tales como: cantidad de microorganismos consumidos, la susceptibilidad del anfitrión y la virulencia de la cepa específica ingerida; cuyos síntomas más comunes es diarrea en el niño/niña que consumió alimentos infestados con esta bacteria.

En ese sentido, es de considerar que mediante informe n.° 000395-2023-MIDIS/PNCM-UTCALL de 5 de mayo de 2023, la Unidad Territorial Callao remitió la relación de locales suspendidos durante el año 2022 al 5 de mayo de 2023; de cuya revisión a la información contenida en dicho informe, se advierte el reporte de desperfecto en la refrigeradora el día 9 de enero de 2023 en otro Comité de Gestión "Señor de los Milagros", cuya descripción del caso señala: "*AT Paty comunica la suspensión Temporal en el servicio Alimentario debido a que la refrigeradora se ha malogrado y, por ende, los alimentos (cárnicos, hortalizas, hierbas aromáticas) no son aptos para el consumo. Se precisa que, el 06/01, el proveedor abasteció de alimentos al servicio alimentario para que el día de hoy (09/01), se de inicio a la atención, sin embargo, el fin de semana hubo fluctuación de la luz y se presume que ello originó el desperfecto en la refrigeradora*"; situación que conllevo la suspensión temporal del servicio Alimentario.

En ese contexto, teniendo como antecedente la situación antes señalada, y que conllevó a la suspensión temporal del Servicio Alimentario; la Unidad Territorial Callao debe merituar la gravedad de contar con equipamiento mínimo necesario para

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

asegurar el almacenamiento de alimentos; en el marco del enfoque preventivo e integral.

iv) Según el Acta de Inspección Física n.° 27-2023-MIDIS/PNCM-5954-AC01, de 25 de abril de 2023, suscrita por los representantes del comité de gestión y/o actores comunales (Socias de Cocina) y por la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento del OCI, se evidenció desprendimiento de salitre en el piso y presencia de óxidos en las paredes del almacén de alimentos del Servicio Alimentario "María Caycho de Yactayo" del Comité de Gestión que lleva el mismo nombre ubicado en el Centro Poblado los Angeles Mz Q Lt 20- Quilmana, de la Oficina de Coordinación Territorial Cañete"; lo que podría ocasionar contaminación cruzada y menor vida útil de los alimentos y por ende afectar la salud de los usuarios del Programa.

Sobre el particular, la "Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano" NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, dentro de las "Condiciones sanitarias generales que deben cumplir los almacenes", establece que la estructura del almacén debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa, contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación (materiales de fácil acceso a los roedores entre otros); además, señala que los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas, deben mantenerse en buen estado de conservación y limpios.

v) Posteriormente, de la lectura al Acta de Inspección Física n.° 41-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 27 de abril de 2023, suscrita por los actores comunales (socias de cocina) y acompañante técnico de la OCT Cañete y los representantes de la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento, se observó que el Servicio Alimentario "Las Viñas de los Milagros" del Comité de Gestión que lleva el mismo nombre, ubicado en Acacias S/M Urb. Las Palmas-San Vicente de Cañete, lo siguiente:

- Servicio Alimentario "Las Viñas de los Milagros" que abastece a cincuenta y seis (56) niñas y niños aproximadamente beneficiarios del Programa; cuenta con un (1) Almacén de Alimentos que presenta espacio reducido, toda vez que los alimentos no perecibles son estibados sobre el piso y pegados a la pared, sin mantener las distancias señaladas en la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, que establece el espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m.

- Asimismo, el almacén de alimentos del citado SA, presenta ventilación con aire natural, proveniente de los Servicios Higiénicos que se encuentra ubicado a la espalda de éste; inobservando lo establecido en el numeral 5.2.7 de la Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015; generando riesgos de contaminación cruzada, debido a que los alimentos se encuentran expuestos a los malos olores inherente a los SSHH.

vi) En esa línea, mediante Acta de Inspección Física n.° 49-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01, de 8 de mayo de 2023, suscrita por actores comunales (socias de cocina) y la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento, se observó que los

000051

espacios y/o ambientes del Servicio Alimentario "Santa Rosita" del Comité de Gestión que lleva el mismo nombre, ubicado en el sector C calle s/n 09 10 A Huertos de Manchay ST 25, están siendo compartidos con las operaciones propias del Comité de Gestión "Divino Pastor" que no cuenta con espacio para cumplir con su finalidad, pertenecientes a la Unidad Territorial Lima Metropolitana; situación que genera un espacio reducido en el almacén de alimentos; conllevando la estiba y/o disposición de los mismos sobre el piso y pegados a la pared.

Lo descrito, soslaya la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano" que prohíbe estibar alimentos directamente sobre el piso, y colocarlos en rumas, sin mantener los espacios libres para permitir la circulación de aire.

Los hechos expuestos han transgredido la normativa siguiente:

- ✓ **Ley de Inocuidad de los alimentos, aprobado mediante Decreto Legislativo n.° 1062, publicada el 28 de junio de 2008.**

  "DISPOSICIONES GENERALES
  Artículo 1.- Objeto
  La presente Ley tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria (...)
  (...)
  Artículo 4.- Derechos de los consumidores
  Toda persona tiene derecho a:
  1. Consumir alimentos inocuos. (...)".

- ✓ **Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas,** aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998.

  TÍTULO V
  DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
  CAPÍTULO I
  Del almacenamiento
  ***Artículo 70°.** Almacenamiento de materias primas y de productos terminados.*

- ✓ **Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano,** aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015.

  "(...)
  5. Disposiciones generales
  (...)
  5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES
  (...)
  5.2.3. Estructura:
  5.2.4. Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas:
  5.2.5 Protección contra plagas:
  (...)
  5.2.7. Ventilación:
  6. Disposiciones específicas
  (...)

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

C00052

6.1 BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)
(...)
c) estiba
(...) el ordenamiento y apilamiento deben hacerse de acuerdo a las especificaciones del producto o empaque a almacenar, a fin de evitar derrame o salida de los alimentos. No está permitido estibar directamente en el piso, debiendo mantenerse espacios libres para permitir la circulación de aire y la inspección para la detección de insectos y roedores.
(...)
6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles.
(...)".

✓ **NORMAS DE CONTROL INTERNO**, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.
"(...)

2. NORMAS BASICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL

3.6. Evaluación de desempeño

Se debe efectuar una evaluación permanente de la gestión tomando como base regular los planes organizacionales y las disposiciones normativas vigentes, para prevenir y corregir cualquier eventual deficiencia o irregularidad que afecte los principios de oficiencia, eficacia, economía y legalidad aplicables.

3.9 Revisión de procesos, actividades y tareas

Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno.
(...)".

Las situaciones expuestas, no garantizan el adecuado almacenamiento, conservación y calidad de los alimentos almacenados en los Servicios Alimentarios pertenecientes al PNCM; utilizados para la elaboración de raciones alimentarias en beneficio de la población vulnerable usuaria del Programa.

Los hechos originados ocurrieron debido a la falta de supervisión y monitoreo del personal de la UT/OCT al presentarse incumplimientos a las disposiciones específicas de la normativa sanitaria.

2.9. AUSENCIA DE MECANISMOS DE CONTROL PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS, QUE DEBEN CUMPLIR LOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS DURANTE LA ETAPA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO; PODRIA COMPROMETER LA INOCUIDAD E IDONEIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE SE DISTRIBUYEN A LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS, LO QUE AFECTARÍA LOS OBJETIVOS Y LA FINALIDAD PUBLICA DEL PROGRAMA.

En relación al Proceso de adquisición de alimentos, la Entidad aprobó la Directiva "Adquisición de Alimentos por los Comités de Gestión, en el marco del Modelo de la Cogestión Comunal del Programa Nacional Cuna Más", con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000834-2022-MIDIS/PNCM-DE de 4 de noviembre de 2022; en la que, estableció procedimientos estandarizados para la adquisición de alimentos perecibles y

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

no perecibles que llevan a cabo los Comités de Gestión (en adelante, CG), bajo el Modelo de la Cogestión del Programa Nacional Cuna Más (PNCM), a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los requisitos establecidos por el Programa.

En ese extremo, la Adquisición de alimentos, comprende tres (3) etapas: i) actos previos, ii) proceso de selección de proveedores (en adelante proceso) y iii) prestación del servicio; en el cual, el proveedor debe cumplir con las obligaciones adquiridas en el acta de compromiso suscrita con el Comité de Gestión, cuyos requisitos deben estar vigentes durante el proceso y la prestación del Servicio Alimentario (en adelante, SA).

En ese contexto, el numeral 5.3.5 de la precitada Directiva, señala que el PNCM realiza visitas de verificación a los almacenes de los proveedores de alimentos, a fin de determinar el cumplimiento de las adecuadas condiciones para el almacenamiento, especificaciones técnicas y/o precisiones técnicas alimentos; de modo que, de confirmarse incumplimientos de los ítems obligatorios consignados en la "Ficha de verificación de almacén de alimentos no perecibles" o "Ficha de verificación de almacén de alimentos perecibles", implican causales de resolución del acta de compromiso; asimismo, el numeral 5.3.7 precisa que cuando corresponda, los documentos y/o requisitos obligatorios deben ser renovados y/o actualizados de manera oportuna antes de la caducidad de su vigencia.

Producto de la inspección a las condiciones higiénico -sanitarias al almacén del proveedor de alimentos perecibles "Olga Elena Yactayo VDA de Ramos" que abastece a los Servicios Alimentarios pertenecientes a la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, ubicado en Jr. Manco Cápac n.°300 2do piso – Imperial, San Vicente de Cañete, según consta en el Acta de Inspección Física n.° 43-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 27 de abril de 2023, se observó que el certificado de saneamiento ambiental n.° 0098556, emitido por la empresa de Saneamiento Ambiental "Servicios Martdio S.A.C.", estaba vencido desde el 3 de abril de 2023; siendo que, el nuevo certificado de saneamiento ambiental n.° 004404, de 27 de abril de 2023, fue proporcionado por la citada proveedora a la Comisión Auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento, posterior al cierre de la inspección realizada.

Por lo que, es de advertir que la OCT Cañete permitió la continuidad de la prestación del servicio del proveedor de alimentos por veinte cuatro (24) días sin contar con la Certificación de Saneamiento Ambiental vigente, siendo este un requisito mínimo y/o esencial establecido en clausula decima primera del Acta de compromiso, causal de resolución ante su incumplimiento.

La situación descrita, resulta relevante toda vez que el Programa a través de la "Ficha de Verificación Almacén de Alimentos Perecibles" contenida en la directiva "Adquisición de Alimentos por los Comités de Gestión, en el marco del Modelo de la Cogestión Comunal del Programa Nacional Cuna Más", establece a través del anexo 26-B requisitos obligatorios que debe presentar el postor y que deben estar vigentes durante la prestación del Servicio; en ese sentido, dicha directiva agrega que es de responsabilidad de la Unidad Técnica de Atención Integral y de la Unidad Operativa de Atención Integral velar su cumplimiento.

Aunado a ello, la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01", aprobada

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, tiene como objetivo establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los almacenes y las operaciones de almacenamiento de los alimentos, señalando a través del inciso b) del numeral 6.2.7 que las medidas destinadas de control deben constar por escrito y estar documentadas incluyendo la información que se considere de importancia tales como, frecuencia de aplicación, responsable de aplicación, entre otras.

Asimismo, el Decreto Supremo n.° 004-2014-SA de 29 de marzo de 2014, que modificó entre otros, el artículo 58 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo n.° 007-98-SA, estableció que *"Para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de' fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, se deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y cuando corresponda, adicionalmente el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales son los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria";* establece que los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y expresa la correcta aplicación de dichos principios; en ese extremo, el numeral 5.3 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.°114-MINSA/DIGESA-V.01, precisa que los almacenes de alimentos deben aplicar los **Principios Generales de Higiene**; debiendo llevar los registros de la información que demuestre dicha aplicación.

En ese contexto, la Directiva establecida por el Programa, no señala la exigencia del cumplimiento de dichos principios y aplicación del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), que los proveedores deben tener para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, los mismos que deben formularse en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación, pese que es cumplimiento obligatorio establecido en las normas sanitarias.

Los hechos expuestos revelan la necesidad de implementar mecanismos de control a fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos obligatorios de los almacenes de alimentos durante la prestación del servicio, en el marco del enfoque preventivo e integral que debe tener todo agente involucrado en la cadena alimentaria, a fin de asegurar la inocuidad e idoneidad de los alimentos.

Los hechos expuestos, trasgreden la normativa siguiente:

- ✓ **NORMAS DE CONTROL INTERNO**, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

  NORMAS BÁSICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL

  "3.6. Evaluación de desempeño

  Se debe efectuar una evaluación permanente de la gestión tomando como base regular los planes organizacionales y las disposiciones normativas vigentes, para prevenir y corregir cualquier eventual deficiencia o irregularidad que afecte los principios de eficiencia, eficacia, economía y legalidad aplicables.

(...).

3.9. Revisión de procesos, actividades y tareas
Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno (...)".

✓ **Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada por Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022.

"5.2. SUPERVISIÓN A LA GESTIÓN OPERATIVA DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS
(...)".

✓ **Directiva "Adquisición de Alimentos por los Comités de Gestión, en el marco del Modelo de la Cogestión Comunal del Programa Nacional Cuna más"**, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 834-2022-MIDIS/PNCM-PE de 4 de noviembre de 2022

"(...)
5.3.5 Visitas de verificación a los almacenes de proveedores
(...)
5.3.7 Actualización de requisitos obligatorios
(...)"

✓ **Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01,** aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015.

5. DISPOSICIONES GENERALES
5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS
(...)
Principios Generales de Higiene (PGH):
Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL):
Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):
(...)

5.3. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PHG)
Los almacenes de alimentos deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH) que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), debiendo llevar los registros de la información que demuestre dicha aplicación, la cual debe estar disponible a solicitud de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia. En los establecimientos de fabricación que aplican el sistema HACCP y que cuenten con almacén de productos terminados, las BPAL deben considerarse inmersas en el programa de pre-requisitos con los correspondientes registros de verificación de dicho sistema, no requiriendo un programa específico para el almacén. De igual modo las MYPES que elaboran

alimentos que no son de alto riesgo que cuenten con almacenes de productos terminados, en la certificación de PGH obligatoria estarían incluidos sus almacenes.

6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS
6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)
6.1.1. Generalidades
(...)
6.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)
(...)
6.2.7 Prevención y control de plagas
(...)".

La situación descrita, podría generar peligros que comprometan la calidad e inocuidad de los alimentos almacenados.

Hecho originado por la falta de lineamientos específicos para el seguimiento e incumplimiento de las normativas sanitarias que establecen que los almacenes de alimentos deben aplicar Principios Generales de Higiene (PGH) que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

2.10. DURANTE EL AÑO 2022, LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA PERMITIÓ A PROVEEDOR QUE ENTREGÁRA ALIMENTOS A LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS HASTA 30 DÍAS POSTERIORES A LOS PLAZOS ESTABLECIDOS EN LAS ACTAS DE COMPROMISO; ADEMAS, DE DISTRIBUIR ARROZ FORTIFICADO QUE NO CUMPLIA LOS REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIOS ESTABLECIDOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA; GENERANDO RIESGOS DE CUMPLIMIENTO DE ATENCIÓN EN LA PROGRAMACIÓN DE MENÚS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS; ASÍ COMO, DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DEL ARROZ, SEGÚN LAS NECESIDADES BÁSICAS NUTRICIONALES ESTABLECIDOS PARA CADA GRUPO ETARIO.

En el contexto del Proceso de Adquisición de Alimentos Perecibles y no Perecibles, bajo el Modelo de la Cogestión; el Programa mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000078-2022-MIDIS/PNCM-DE de 20 de enero de 2022, aprobó la Directiva "Adquisición de alimentos por los Comités de Gestión, en el marco del Decreto Supremo n° 015-2020/MIDIS", estableciendo disposiciones, características técnicas y requisitos de certificación obligatorios de exigencia a sus proveedores de alimentos para la etapa de Prestación del Servicio de Alimentario; así también, implementó un modelo de Acta de Compromiso-Alimentos no Perecibles; mediante la cual se dispuso las obligaciones del proveedor durante la prestación del servicio de alimentario, dentro de las cuales precisa que debe ***"Entregar los alimentos cumpliendo las especificaciones técnicas de alimentos no perecibles aprobadas, lo que será sujeto a verificación".***

Al respecto, la precitada Directiva, en su numeral 5.3.1, literal b) precisó lo siguiente: "*2 días hábiles antes de la entrega de alimentos al SA, el/la proveedor/a de alimentos hace llegar mediante correo electrónico al JUT con copia a el/la especialista en nutrición un expediente con las imágenes que permita la identificación de la información del contenido del etiquetado y/o empaque de los alimentos, de las fechas de vencimiento, lote y Registro Sanitario que entregará al SA (una imagen por cada presentación comercial del pedido de alimentos y por cada lote), adjuntando la documentación requerida en las especificaciones técnicas*"; precisando que el/la especialista en nutrición de la UT y/o

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

OCT, a cargo de la verificación de cumplimiento de especificaciones técnicas; aplicaba la "Ficha de Verificación de Alimentos no Perecibles", documento mediante el cual se consignaba, entre otros datos, el código de registro sanitario, marca, n.° de lote y fecha de vencimiento del alimento; disponiendo que **en caso de incumplimiento de algún ítem dicho alimento no podía ser entregado al servicio Alimentario.**

Así también agrega que, "*El resultado de la verificación debe ser comunicada por el/la JUT y/o el/la COCT al proveedor mediante carta adjuntando la ficha y con copia al CG* ***(todos los alimentos deben cumplir los ítems verificados)***", siendo el Comité de Gestión el encargado de trasladar los resultados de dicha verificación, a las Socias de Cocina con el objetivo que contrasten la información durante la recepción de alimentos en el Servicio Alimentario; precisando que, si como resultado del control de calidad, se identifica alimentos no conformes, se rechaza, consignando todo el detalle en el formato de "Ficha de control de calidad de alimentos no perecibles", establecido por el Programa.

Al respecto, de la revisión selectiva efectuada a la documentación que sustenta la ejecución de la prestación del Servicio de Cuidado Diurno, se aprecia que el proveedor de alimentos Consorcio Tupalla, identificado con Registro Único de Contribuyente (RUC) n.° 10096070263 suscribió en el año 2022, con los Comités de Gestión "Virgen de Fátima" y "María Auxiliadora" de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, las Actas de Compromiso n.° 001-2022-CG 429-VIRGEN DE FATIMA-LIMA METROPOLITANA-NP y n.° 01-2022-CG457-LIMA METROPOLITANA-NP, ambas del 11 de febrero de 2022; a través de las cuales, se determinó en la cláusula sexta, el cronograma de entrega de los alimentos a los Servicios Alimentarios "Virgen de Fátima I" y "María Auxiliadora I", cumpliendo las Especificaciones Técnicas de los Alimentos no Perecibles aprobadas por el Programa; así como, el detalle de las entregas de alimentos no perecibles, correspondiente a la atención "presencial", advirtiéndose retrasos en la entrega de alimentos.

De lo expuesto, se aprecia que el proveedor de alimentos no perecibles "Consorcio Tupalla" realizó trece (13) entregas de alimentos a los Servicios Alimentarios "Virgen de Fátima I", y "María Auxiliadora I", en días posteriores a la fecha establecida en las Actas de Compromiso entre nueve (9) y treinta (30) días de retraso.

Por otro lado, es de señalar que de la revisión a los Requisitos de Certificación Obligatorios establecidos por el Programa al producto "Arroz Fortificado" en la página oficial de la Digesa, se tiene que la empresa "Procesadora de Alimentos del Centro Sociedad Anónima Cerrada" con RUC n.° 20568338627; mediante las Resoluciones Directorales n.os 995 y 1850-2019/DCEA/DIGESA/SA de 15 de febrero y 18 de marzo de 2019, respectivamente, la Digesa otorgó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a la señalada empresa para la línea de fraccionamiento y/o mezclado y envasado de arroz pilado/ fortificado; las cuales estuvieron vigentes **hasta el 15 de febrero y 18 de marzo de 2021**, respectivamente.

En ese sentido, durante el año 2022, la Unidad Territorial Lima Metropolitana permitió la entrega de Arroz Fortificado Superior "MARÍA" con Vitaminas y Minerales, en presentación de bolsa de 1kg con código de Registro Sanitario n.° E2652820NKAPODE de fecha de emisión de 26 de febrero de 2020 y vigente al 26 de febrero de 2025, a los Comités de Gestión "Virgen de Fátima" y "María Auxiliadora"; tal como se evidencia en las guías de remisión n.os 983, 1040 y 1039 de 22 de junio, 8 y 11 de julio de 2022, emitidas por el proveedor de alimentos no perecibles "Consorcio Tupalla", pese que la

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Procesadora de Alimentos del Centro SAC, no contaba con la Certificación de Principios Generales de Higiene ni tampoco con Certificación de Validación Técnica Oficial Plan HACCP vigente, para el proceso productivo de fraccionamiento y/o mezclado y envasado de arroz fortificado.

Los hechos antes expuestos habrían transgredido la normativa siguiente:

- ✓ **Decreto Supremo n.° 004-2014-SA de 30 de marzo de 2014,** que "Modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto supremo n.° 007-98-SA".

  Artículo 1.- Modifican del artículo 58°, primer párrafo e inciso c.1 del literal c) del artículo 88°, literales a) y b) del artículo 89°, artículo 91° y artículo 95° del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N.° 007-98-SA.

  "Artículo 95.- Habilitación de Planta
  (...)
  Artículo 2.- Incorporación de los artículos 58.A,58-B, 58-B, 58-C, 58-D Y 58-E al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
  (...)
  Artículo 58-A Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
  (...)".

- ✓ **Directiva "Adquisición de Alimentos por los Comités de Gestión, en el marco del Decreto Supremo n.° 15-2020/MIDIS,** aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 078-2022-MIDIS/PNCM de 20 de enero de 2022.

  "5.3. Prestación del servicio alimentario
  (...)
  5.3.1. Gestión alimentaria
  a. Elaboración de pedido de alimentos:
  (...)

  b. Verificación de cumplimiento de especificaciones técnicas de alimentos no perecibles:
  (...)

  d. Recepción de los alimentos:
  (...)".

Lo descrito, conllevo a la recepción y conformidad de productos que no cumplían los requisitos de certificación obligatorios establecidos por el Programa, además de generar riesgos en el cumplimiento de la programación de menú según las necesidades básicas nutricionales establecidos para cada grupo etario.

La causa radica por la falta de supervisión y diligencia del/la especialista en Nutrición de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, en el ejercicio de sus funciones, durante la revisión de expedientes entregados por el proveedor previo a la entrega del Arroz Fortificado, alimento que no cumplía con los requisitos de certificación obligatorios en las especificaciones técnicas establecidos; así como, por no alertar oportunamente los retrasos de las entregas de los alimentos por parte de los proveedores.

2.11. CARENCIA DE CÓDIGO DE VERIFICACIÓN EN DOCUMENTOS FIRMADOS DIGITALMENTE POR LAS UNIDADES TERRITORIALES DE LIMA METROPOLITANA Y CALLAO Y LA OFICINA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL CAÑETE; LIMITA LA COMPROBACIÓN DE LA AUTENTICIDAD E INTEGRIDAD DEL DOCUMENTO.

El Programa Nacional Cuna Más estableció a través de la Directiva "Lineamientos y procedimientos que regulan el uso del sistema de gestión documental en el PNCM " en su numeral 5.2.1 que: *"Los documentos que son emitidos por alguna Unidad Funcional del PNCM para las comunicaciones internas y externas deben respetar las disposiciones de la presente directiva, así como los principios, formatos y características ya establecidas"*; asimismo, en el literal a. del numeral 5.2.11 de la precitada norma, señala que la impresión de un documento electrónico firmado digitalmente debe contener el código de verificación y el enlace web necesario para consultar en el repositorio de documentos electrónicos, a fin de verificar su autenticidad e integridad.

Al respecto, la entidad mediante el "Sistema de Verificación de Documentos del Programa Nacional Cuna Más", al cual se accede mediante la dirección web *https://sgd.cunamas.gob.pe:8181/validadorDocumental*, brinda el servicio de consulta en línea de documentos emitidos y firmados digitalmente; para lo cual solicita información que debe contener el mismo documento, siendo estas: el tipo de documento, numero de documento y código de verificación.

En ese sentido, de la revisión aleatoria efectuada a la documentación emitida por las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial de Cañete, se verificó informes firmados digitalmente que no cuentan con el "Código de verificación" que requiere "Sistema de Verificación de Documentos del Programa Nacional Cuna Más" para comprobar su autenticidad e integridad. Cabe resaltar, que tampoco se encuentran visados y/o firmados en todos sus folios.

Lo expuesto, incumple las disposiciones contenidas en la normativa siguiente:

- ✓ **Decreto Supremo n.° 026-2016-PCM,** que aprueba medidas para el fortalecimiento de la infraestructura oficial de firma electrónica y la implementación progresiva de la firma digital en el Sector Público y Privado, de 29 de abril de 2016.

  DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

  "Tercera.- Requerimiento de copias de documentos electrónicos firmados digitalmente
  (...)".

- ✓ **Directiva n.° 024-2020-MIDIS/PNCM-DE "Lineamientos y procedimientos que regulan el uso del sistema de gestión documental en el Programa Nacional Cuna Más",** aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 444-2020-MIDIS/PNCM de 31 de agosto de 2020.

  "V. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
  5.2 DE LA EMISIÓN DE DOCUMENTOS
  (...)
  5.2.11 De la impresión de un documento electrónico firmado digitalmente
  (...)".

✓ **NORMAS DE CONTROL INTERNO**, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

"(...)

NORMAS BASICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL

3.9 Revisión de procesos, actividades y tareas

Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno.

(...)

NORMA GENERAL PARA EL COMPONENTE DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

4.1. Funciones y características de la información

La información es resultado de las actividades operativas, financieras y de control provenientes del interior o exterior de la entidad. Debe transmitir una situación existente en un determinado momento reuniendo las características de confiabilidad, oportunidad y utilidad con la finalidad que el usuario disponga de elementos esenciales en la ejecución de sus tareas operativas o de gestión.

(...)".

La situación expuesta pone en riesgo la comprobación de la autenticidad e integridad de la documentación emitida por las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, debido a la falta de información necesaria para su verificación en el "Sistema de Verificación de Documentos del Programa Nacional Cuna Más".

Los hechos mencionados se han originado debido a que los servidores que suscribieron digitalmente los documentos no utilizaron los formatos actualizados del Sistema de Gestión Documental (SGD), los cuales indican la dirección web a la que deben ingresar y la clave para efectuar la validación de los mismos.

2.12. ESPECIALISTAS EN NUTRICIÓN DE LA UNIDAD TERRITORIAL DE LIMA METROPOLITANA ELABORARON "PROGRAMACIONES DE MENÚS" QUE CARECEN DEL DETALLE DE APORTE Y ADECUACIÓN NUTRICIONAL; HECHO QUE LIMITA LA VERIFICACIÓN POSTERIOR DE LA CANTIDAD DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (PROTEÍNAS, HIERRO, CALCIO Y ZINC) QUE BRINDA EL PNCM A TRAVÉS DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

De la verificación a la documentación proporcionada por la UT Lima Metropolitana a través de los Informes n.° 00604 -2023-MIDIS/PNCM-UTLMM de 19 de abril de 2023 y el correo electrónico de 9 de mayo de 2023, se evidenció programaciones de menú que carecen de información relacionada al aporte y adecuación nutricional que permita evidenciar la cantidad diaria de energía y nutrientes destinados a las niñas y niños por

grupo etario, remitidos a los Comités de Gestión de los Servicios Alimentarios "Virgen de Fátima I", "Hortensia Pardo" "Santa Rosita" y "Vaso de leche G3".

Asimismo, es de señalar que mediante informe n.° 000726-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM de 9 de mayo de 2023, la Coordinación de la UT Lima Metropolitana señaló que: *"(...) los documentos en formato pdf no cuentan con firma debido a que son documentos digitales y que para fines de hacer entrega en físico a los comités de gestión se prioriza el envío con la programación de las preparaciones. Asimismo, son en su totalidad los que han podido ser ubicados dentro los archivos de los especialistas en nutrición".* El subrayado es nuestro.

Al respecto, de la información remitida a través del link, se verificó que se encontraban todas las programaciones de menú de los servicios alimentarios mencionados en el cuadro anterior; sin embargo, conforme a lo mencionado por el coordinador de la UT Lima, estos no se encontraban debidamente suscritos por los especialistas en nutrición responsables.

Lo expuesto, vulnera las disposiciones contenidas en la normativa siguiente:

- ✓ **Procedimiento "Atención alimentaria y nutricional del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022.
  "(...)
  5.3.1 Programación de Menú
  (...)".

- ✓ **NORMAS DE CONTROL INTERNO**, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.
  "(...)
  NORMA GENERAL PARA EL COMPONENTE EVALUACIÓN DE RIESGOS

  2.1. Planeamiento de la administración de riesgos
  Es el proceso de desarrollar y documentar una estrategia clara, organizada e interactiva para identificar y valorar los riesgos que puedan impactar en una entidad impidiendo el logro de los objetivos. Se deben desarrollar planes, métodos de respuesta y monitoreo de cambios, así como un programa para la obtención de los recursos necesarios para definir acciones en respuesta a riesgos.
  (...)

  NORMAS BASICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL

  3.1. Procedimientos de autorización y aprobación
  La responsabilidad por cada proceso, actividad o tarea organizacional debe ser claramente definida, específicamente asignada y formalmente comunicada al funcionario respectivo. La ejecución de los procesos, actividades, o tareas debe contar con la autorización y aprobación de los funcionarios con el rango de autoridad respectivo.
  (...)

  3.6. Evaluación de desempeño

Se debe efectuar una evaluación permanente de la gestión tomando como base regular los planes organizacionales y las disposiciones normativas vigentes, para prevenir y corregir cualquier eventual deficiencia o irregularidad que afecte los principios de eficiencia, eficacia, economía y legalidad aplicables.
(...)
3.8 Documentación de procesos actividades y tareas
Los procesos, actividades y tareas deben estar debidamente documentados para asegurar su adecuado desarrollo de acuerdo con los estándares establecidos, facilitar la correcta revisión de los mismos y garantizar la trazabilidad de los productos o servicios generados.
(...)".

La situación expuesta, limita la verificación posterior del cumplimiento de la cantidad diaria de energía y nutrientes (proteínas, hierro, calcio y zinc) de los menús que fueron programados por los especialistas en nutrición de la UT Lima Metropolitana.

La causa radica por la falta de observancia en el adecuado llenado del formato establecido de programación de menú y debidamente firmado por el/la especialista en nutrición de la UT y/o OCT.

III. OBSERVACIÓN

1. EL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS, PERMITIÓ LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, SIN REUNIR LAS CONDICIONES OBLIGATORIAS ESTABLECIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA, LO CUAL FUE EVIDENCIADO POR EL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, DISTRIBUYÉNDOSE RACIONES ALIMENTARIAS NO APTAS PARA CONSUMO HUMANO, PONIENDO EN GRAVE RIESGO LA SALUD DE NOVENTA Y SIETE (97) BENEFICIARIOS, HABIÉNDOSE SUSCITADO ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS EN VEINTIDÓS (22) NIÑAS Y NIÑOS ENTRE LOS 6 Y 36 MESES DE EDAD BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA Y CON ELLO GRAVE AFECTACIÓN AL SERVICIO.

Durante el año 2022, el Programa Nacional Cuna Más a través de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y Oficina de Coordinación Territorial Cañete permitieron que en los Servicios Alimentarios se almacenen, elaboren y/o preparen alimentos para su distribución a la población vulnerable beneficiaria; sin reunir las condiciones sanitarias obligatorias ni cumplir con la aplicación de higiene y buenas prácticas de manipulación, establecidas en la normativa sanitaria, situaciones que fueron evidenciadas en servicios de control realizados por el OCI, donde se apreció que los locales donde se vienen brindando los Servicios Alimentarios no contaban con las medidas de seguridad y protección contra plagas, entre otras medidas preventivas que eviten el ingreso de vectores (insectos, roedores y otras plagas), advirtiéndose la presencia de moscas (vectores) en los Servicios Alimentarios; además de evidenciarse en el área de preparación y almacén presencia de "Estación de Tubo de Cebadero"[17] con producto Roe Mat-Mini Bloque Pirámide"[18] (veneno para ratas), el cual si bien es un dispositivo de control para la eliminación de roedores y seguridad de la

[17] Los cebaderos para roedores son un tipo de trampa que consiste en "comederos" que permiten poner cebos rodenticidas. De esta forma podemos colocarlos de manera segura y sin correr riesgos. Además, que las condiciones que ofrece el cebadero son favorables para que el cebo se conserve en buen estado.

[18] *"(...) No se debe aplicar en áreas donde los alimentos/piensos, utensilios de cocina o las superficies de procesamiento de alimentos puedan entrar en contacto con el producto o bien ser contaminados por el mismo. Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos. No comer, beber o fumar durante la aplicación del producto. Se deben lavar las manos y las zonas de piel expuestas después de la aplicación del producto".*

acción; sin embargo, su ubicación en los Servicios Alimentarios favorece la contaminación cruzada19 y la probabilidad de que los manipuladores de alimentos (socias de cocina y repartidores) entren en contacto accidental con dichos productos; por lo que, los rodenticidas deberían ser ubicados en lugares estratégicos del ambiente de preparación de alimentos.

También se evidenciaron, locales que carecían de trampa de grasa; vías de acceso sin pavimentar y/o asfaltar; presencia de desmonte o maleza (residuos de ramas y plantas), tubos de plástico, cartones, entre otros, a menos de 150m de los Servicios Alimentarios (áreas de cocina y almacén de alimentos); asimismo, carecen de servicios higiénicos exclusivos para las Socias de Cocina (Manipuladores de Alimentos), entre otros aspectos relevantes relacionados con los Principios Generales de Higiene (PGH) y las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

Asimismo, en el marco del Programa Presupuestal Articulado Nutricional (PAN), orientado a reducir la desnutrición crónica en los niños menores de cinco (5) años, se tomó conocimiento que el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (Cenan)[20], durante el periodo 2022 realizó inspecciones a los Servicios Alimentarios del Programa, cuyos resultados fueron comunicados a la Dirección Ejecutiva PNCM21, adjuntando la Nota Informativa n.° 097-2022-AEIE-DECYTA-CENAN de 15 de agosto de 2022 **(apéndice n.° 5)**, y a su vez adjunta los Informes de Ensayo n.os 0116 y 0117-2022-DECYTA-CENAN/INS ambos con fecha de muestreo 19 de julio de 2022 **(apéndices n.os 6 y 7)**; mediante los cuales el Cenan advirtió que las raciones elaboradas y distribuidas por los Servicios Alimentarios del Programa, contienen valores de 1 100 y 200 NMP/g para la enumeración de coliformes[22] en el segundo (plato de fondo), indicadores microbiológicos que según lo determinado en la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA publicado el 27 de agosto de 2008, no son aptas para el consumo humano, por superar el límite permisible.

Del mismo modo, Cenan a través de sus notas informativas[23] comunicó no conformidades respecto a las condiciones sanitarias en los Servicios Alimentarios respecto a su ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos, entre ellas *"(...) vías de acceso sin asfaltar, presencia de maleza y tubos de plástico" "(...) Condensación de vapor en las ventanas del área de cocina y almacén", "(...) Flujo de agua del lavado de manos insuficiente", "(...)*

[19] **Contaminación Cruzada:** *"Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde la fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos y otros tipos de vectores".*

[20] Cenan es el ente encargado de la vigilancia nutricional y control de calidad de los alimentos, que cuenta con laboratorios acreditados para la norma ISO/IEC 17025 para el control de calidad de alimentos otorgada por ANSI-ASQ National Accreditation Board – ANAB, mediante certificado de acreditación n.° ACT-1727 vigente hasta septiembre de 2023.

[21] Comunicado por CENAN al PNCM a través de los oficios n.os 287, 392, 467 y 517 -2022-CENAN/INS de 17 de agosto, 19 de octubre, 22 de noviembre y 27 de diciembre de 2022, respectivamente. **(ver apéndices n.os).**

[22] La Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización Mundial de la salud a través del documento denominado "Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)", disponible en la página web: https://www.paho.org/es/documentos/analisis-peligros-puntos-criticos-control-HACCP, señala que: *"(...) Coliformes totales son microorganismos indicadores de la familia Enterobacteriaceae. Los coliformes totales incluyen los coliformes ambientales y los de origen fecal, provenientes de animales de sangre caliente. Los coliformes, cuando son incubados a 35-37°C (95-98,6°F) durante 48 horas, fermentan la lactosa con producción de gas. Son bacilos Gram-negativos y no forman esporas.*
Del mismo modo, la NTS n.° 071-MINSA/DIGESA-V-01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano", en su numeral 5.6 establece los **"Grupos de microorganismos"** entre ellos los:*"(...) Microorganismos indicadores de higiene: en las categorías 4, 5 y 6 se encuentran los microorganismos no patógenos que suelen estar asociados a ellos, como Coliformes (que para efectos de la presente norma sanitaria se refiere a Coliformes totales), Escherichia coli, anaerobios sulfito reductores, Enterobacteriaceas (...)".*

[23] Hojas Informativas n.os 075, 112, 154-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS, 25 de julio, 5 de octubre, 22 de diciembre de 2022, respectivamente. **(ver apéndices n.os).**

00064

No cuenta con servicio higiénico", "(...) Techo de almacén de alimentos con planchas metálicas acanaladas con las uniones abiertas o mal selladas ", "(...) Ventanas del área de cocina y almacén no cuentan con mallas protectoras" y "(...) Área de cocina no cuenta con puerta ni cortina sanitaria", las cuales se encuentran pendientes de implementar.

Cabe resaltar, que las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y la OCT Cañete, en el marco del Proceso de Seguimiento a la gestión operativa del funcionamiento regulada en la Directiva de "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del Funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022, también identificaron puntos críticos relacionado con las condiciones sanitarias en los Servicios Alimentarios "Hortensia Pardo", "María Auxiliadora" y "Madre Teresa Reyes", correspondiente a los meses de setiembre, octubre, noviembre y diciembre de 2022.

Seguidamente, de la revisión a las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" de varias salas de los Centro Infantil de Atención Integral (CIAI) que proporciona alimentos los Servicios Alimentarios "Hortensia Pardo", "María Auxiliadora" y "Madre Teresa Reyes" correspondiente a los meses de setiembre, octubre y noviembre de 2022, se verificó veintidós (22) niñas(os) beneficiarios que no asistieron al CIAI por presentar Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA)[24]; situación que también se encuentran registrados y evidenciados con las constancias médicas producto de las atenciones (recetas médicas, entre otros documentos que sustenta las atenciones por los Centros de Salud) en los cuadernos de ocurrencias de las respectivas salas de los CIAI.

Los hechos descritos, inobservan lo establecido en los artículos 89° y 95° de la Ley n.° ° 26842, Ley General de Salud, de 9 de julio de 1997 y modificatorias, artículo I, numerales 1.1, 1.4 y 1.7 del artículo II, artículos 1°, 3 y 5 del Decreto Legislativo n.° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008; el numeral 1.1 del artículo IV y el artículo 142° del Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS, que aprobó el Texto Único Ordenado de la Ley n.° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

Así como, lo regulado en los artículos 8, 9, 15 y 21 del Decreto Supremo n.° 034-2008-AG, que aprobó el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008, artículos 2, 36, 37, 38, 48, 52, 57 y los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Decreto Supremo n.° 007-98-SA, que aprobó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998; numerales 5.1, 5.2.1, 5.2.3, 5.2.5, 6.1, 6.2, literales a) y d) del numeral 6.2.5, 6.3.2 y 6.6 de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

[24] Por su parte el MINSA a través del Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades establece la "Vigilancia de **Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA)**, con la finalidad de monitorear la tendencia de la incidencia de las EDA, la cual constituye una fuente de información para la detección de brotes de ETA.
Asimismo, el citado ente técnico define a la EDA como: "(...) enfermedades diarreicas agudas, se caracterizan por un aumento en la frecuencia y una disminución en la consistencia de las heces. Pueden ir acompañados de otros síntomas como dolor abdominal, fiebre, náuseas y malestar. Las enfermedades diarreicas agudas afectan a todos los grupos de edad sin excepción, sin embargo, son la 2da mayor causa de mortalidad en el mundo en los niños menores de 5 años, especialmente en las zonas de pobreza o bajos recursos (...) Las diarreas pueden ser provocadas por microorganismos, tales como virus, bacterias o parásitos, la mayoría de los cuales se trasmiten por agua y/o alimentos con contaminación fecal, además la infección es más común cuando hay escasez de agua limpia para beber, cocinar o lavar (...)".

Del mismo modo, lo determinado en los numerales 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008, Numeral 5.1 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014, numerales 4.2, literales a) y b) del numeral 4.3, literal c) del numeral 5.1.3, 5.3, de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

Asimismo, lo establecido en el título V, numerales 5.4, 8.5, Anexo n.° 3 "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)", "Anexo n.° 4 "Guía de Higiene y Saneamiento en los Servicios Alimentarios", "Guía para el Lavado de Manos", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Utensilios, Tazas y Tapers", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Mobiliarios y Equipos" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de marzo de 2022.

El Anexo 2[25] Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio De Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 y Numerales 4.1.26, 4.1.35, 4.1.43, 5.1.1 y A.5.4 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

La situación antes expuesta, conllevó a la distribución de raciones alimentarias no aptas para consumo humano, poniendo en grave riesgo la salud de noventa y siete (97) beneficiarios, suscitando Enfermedades Diarreicas Agudas en veintidós (22) niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad beneficiarios del programa y afectando la calidad de la prestación del servicio; lo que inobserva lo establecido en la ley de inocuidad de alimentos que establece el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas; toda vez que el Programa permitió la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios sin reunir las condiciones sanitarias conforme la normativa vigente ni la aplicación de los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación, pese a que el Programa tenía conocimiento a través de las comunicaciones efectuadas por Cenan y de los propios puntos críticos detectados en los informes de seguimiento emitidos por las Unidades Territoriales y OCT.

[25] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Los hechos narrados anteriormente, corresponden al año 2022 y son condiciones que continúan persistiendo durante el año en curso, los cuales se encuentran sustentados en el Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023 **(apéndice n.° 8)**, emitido por la especialista en Ingeniería en Industrias Alimentarias; conforme se expone a continuación:

1. Unidad Territorial Lima Metropolitana

1.1 En relación al Servicio Alimentario "Hortensia Pardo" del Comité de Gestión del mismo nombre, reactivado el 11 de julio de 2022, para realizar actividades en modalidad presencial, se advierte lo siguiente:

De la revisión a la información proporcionada por la Entidad, se aprecia que la Unidad Territorial Lima Metropolitana en el marco del Proceso de Seguimiento a la gestión operativa del funcionamiento regulada en la Directiva de "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del Funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de abril de 2022, identificó puntos críticos relacionado con las condiciones sanitarias del Servicio Alimentario "Hortensia Pardo", conforme se describe a continuación:

A través del informe n.° 00014-2022-MIDIS/PNCM-UT LIMA METROPOLITANA, con fecha de recepción por la UT Lima Metropolitana el 1 de julio de 2022 **(apéndice n.° 9)**, suscrito por la especialista en Nutrición Jessica Geraldine Cosinga García, mediante el cual informó al señor Kanebo Vargas Campos, Jefe de la Unidad Territorial de la UT Lima Metropolitana, el Informe de seguimiento a los servicios Alimentarios de los comités de Gestión de la UT Lima Metropolitana entre ellos al CG Hortensia Pardo – Junio 2022, adjuntando la matriz de compromisos, señalando puntos críticos, conforme se detalla a continuación:

"(...)
Punto Crítico
(...)
El anexo de control de cloro residual no está al dia
Falta renovación de algunos equipos básicos para la preparación de alimentos
No cuenta con informe técnico de la fumigación realizada"; sin embargo, no se evidencia su implementación de los hechos advertidos.

Seguidamente, a través del informe n.° 00028-2022-MIDIS/PNCM-UT LIMA METROPOLITANA con fecha de recepción por la UT Lima Metropolitana el 30 de setiembre de 2022 con número de registro n.° 2782 **(apéndice n.° 10)**, el cual adjunta la matriz de compromisos[26], suscrito por la señora Jessica Geraldine Cosinga García, Especialista de Nutrición, mediante el cual informó al señor Kanebo Vargas Campos, Jefe de la Unidad Territorial de la UT Lima Metropolitana, los puntos críticos[27], siguientes:

[26] "***Matriz de compromisos:*** *Es un instrumento que recoge los puntos críticos identificados durante el seguimiento y asistencia técnica, así como los compromisos para mitigar los puntos críticos asociados a la afectación de los servicios; los que tienen un periodo de implementación*", regulado en la Directiva de Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del Funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de abril de 2022.

[27] " ***Punto crítico:*** *Es toda situación que puede afectar el adecuado funcionamiento de la prestación de los servicios, el cual requiere tomar acciones preventivas para mitigar dichas situaciones*", regulado en la Directiva de Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la

"(...)
- *No cuenta con SSHH.*
- *No cuentan con el panel de asistencia.*
- *La ubicación del SA está ubicado en una zona cercana donde hay acumulación de troncos y restos acumulados por la comunidad.*
- *(...) falta de algunos equipos para la atención alimentaria (...)".* lo subrayado es nuestro, además de advertir que se mantienen pendientes de su implementación y que el SA continúa presentando incumplimientos a la normativa sanitaria.

Asimismo, de la revisión a las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" **(apéndice n.° 11)**, correspondiente Comité de Gestión "Hortensia Pardo" de "Local anexo comunal nro. 2 La Viscachera" de las Salas "Caminantes y exploradores 2 y 3", respectivamente, correspondientes al mes de setiembre de 2022); se verificó que seis (6) niñas(os) de los veintinueve (29) niñas y niños menores de 36 meses de edad asistentes en el mes de setiembre, beneficiarios del Programa registraron inasistencias al CIAI entre el 19 al 23 de setiembre de 2022 aproximadamente, por encontrarse con enfermedad diarreica aguda (EDA); situación que también se encuentra registrado en el cuaderno de ocurrencias **(Apéndice n.° 12)** adjuntando las recetas de las atenciones médicas de los respectivos Centros de Salud, según el detalle siguiente:

Cuadro n.° 5
Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI Local Anexo Comunal 2 La Vizcachera en el mes de setiembre de 2022

N°	Apellidos y nombres del beneficiario	Código de beneficiario	Cantidad de días de inasistencia por EDA	Fechas de Inasistencia	Sala	Registrado en Cuaderno de Ocurrencia
1	Arroyo Merma Liam Adriel	3731823	3	19, 20 y 21 de setiembre de 2022	Caminantes y exploradores 02	SI – Folio 5 Adjuntó receta única estandarizada n.° 112302, suscrita sin datos del médico. (ver apéndice n.° 12)
2	Gómez Lévano Adrihel Sthefano	4495427	4	20, 21, 22 y 23 de setiembre de 2022.	Caminantes y exploradores 02	SI – Folio 5 Adjuntó receta única estandarizada n.° 22012959, suscrita por el médico pediatra con CMP 796752. (ver apéndice n.° 12)
3	Huayllasco Ucharima Jocio Alesandro	6283778	2	21 y 22 de setiembre de 2022.	Caminantes y exploradores 3	SI – Folio 5 Adjuntó receta única estandarizada sin número, suscrita por el médico pediatra con CMP 92631. (ver apéndice n.° 12)
4	Martinez Rodriguez Lucas Jack Zero	4960547	2	21 y 22 de setiembre de 2022.	Caminantes y exploradores 3	SI – Folio 4 Adjuntó receta única estandarizada n.° 182032, suscrita sin datos del médico. (ver apéndice n.° 12)

Gestión Operativa del Funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de abril de 2022.

000063

N°	Apellidos y nombres del beneficiario	Código de beneficiario	Cantidad de días de inasistencia por EDA	Fechas de Inasistencia	Sala	Registrado en Cuaderno de Ocurrencia
5	Rojas Alvarado Camila	6302986	3	21, 22 y 23 de setiembre de 2022.	Caminantes y exploradores 3	SI – Folio 5 Adjuntó receta única estandarizada n.° 214943, suscrita sin datos del médico. (ver apéndice n.° 12)
6	Diaz Cárdenas Neymar	6283775	3	21, 22 y 23 de setiembre de 2022.	Caminantes y exploradores 3	SI – Folio 4 No adjuntó receta (ver apéndice n.° 12)

Fuente : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la atención Integral del CIAI Local Anexo Comunal 2 La Vizcachera y cuaderno de ocurrencias, correspondiente al mes de setiembre de 2022. (ver apéndice n.° 11)
Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

Seguidamente, de la revisión a las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" (**apéndice n.° 13**), correspondiente Comité de Gestión "Hortensia Pardo" de "Local anexo comunal nro 2 La Viscachera" de las Salas "Bebes y Gateadores 1", "Caminantes y exploradores 3", correspondientes al mes de noviembre de 2022, se verificó que dos (2) niñas(os) de los treinta y cinco (35) beneficiarios del Programa registraron inasistencias al CIAI entre el 21 al 29 de noviembre de 2022, aproximadamente; por encontrarse con enfermedad diarreica aguda (EDA); situación que también se encuentra registrado en el cuaderno de ocurrencias (**apéndice n.° 14**) de las respectivas salas indicadas, tal como se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.° 6
Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI Local Anexo Comunal 2 La Vizcachera en el mes de noviembre de 2022

N°	Apellidos y nombres del beneficiario	Código de beneficiario	Cantidad de días de inasistencia por EDA	Fechas de Inasistencia	Sala	Registrado en Cuaderno de Ocurrencia
1	Tunque Taype Ensso Matteo	6303032	3	25, 28 y 29 de noviembre de 2022.	Bebés y Gateadores 1	SI – Folio 7 Adjuntó receta única estandarizada n.° 243274, suscrita sin datos del médico. (ver apéndice n.° 14)
2	Rojas Alvarado Camila Adriana	6302986	5	21, 22, 23, 24 y 25 de noviembre de 2022.	Caminantes y exploradores 3	NO

Fuente : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la atención Integral del CIAI "Local Anexo Comunal 2 La Vizcachera", correspondiente al mes de noviembre de 2022 (ver apéndice n.° 13)
Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

De los cuadros precedentes y de la fórmula n.° 1 aplicada y adaptada[28] para la determinación del porcentaje de la tasa de ataque de Enfermedad Diarreica Aguda (EDA), relacionado al número de niñas y niños afectados, se advierte que en el mes de setiembre y noviembre de 2022, los porcentajes fueron 20.69% y 5.71%, respectivamente.

[28] Fórmula adaptada de la tasa de ataque de enfermedad, relacionado al número de comensales enfermos con el total de expuestos; señalado en la "Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante la Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014.

Fórmula n.° 1

Formula aplicada para determinación del porcentaje de la tasa de ataque de EDA

$$\text{Tasa de ataque} = \frac{\text{n.° de casos de EDA}}{\text{Poblacion expuesta}} \times 100$$

En esa línea, el Centro Nacional de Epidemiologia, prevención y Control de Enfermedades del Ministerio de Salud señala que las enfermedades diarreicas agudas (EDA), se caracterizan por un aumento en la frecuencia y una disminución en la consistencia de las heces y pueden ir acompañados de otros síntomas como dolor abdominal, fiebre, náuseas y malestar, las mismas que afectan a todos los grupos de edad sin excepción, también señala que son la segunda mayor causa de mortalidad en los niños menores de cinco (5) años, especialmente en las zonas de pobreza o bajos recursos; así también precisa, que dichas enfermedades pueden ser provocadas por microorganismos, tales como virus, bacterias o parásitos.

Al respecto, la Organización Mundial de la Salud[29] precisa que las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo, los mismos que pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis, discapacidad persistente y muerte.

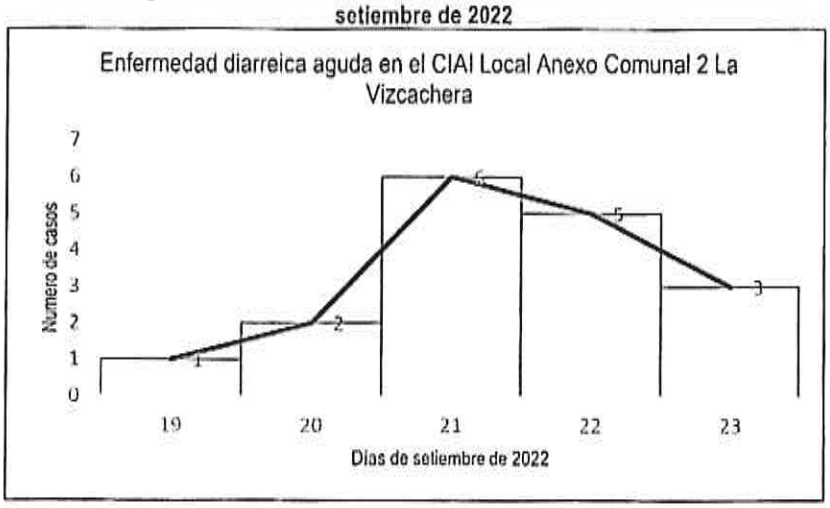
En esa línea durante el mes de setiembre de año 2022, se tiene que seis (6) de los veintinueve (29) niñas y niños menores de 36 meses de edad asistentes del CIAI Local Anexo Comunal 2 La Vizcachera cubierto por el Servicio Alimentario "Hortensia Pardo" presentaron enfermedades del tipo diarreicas cuyo primer caso apareció el 19 de setiembre de 2022 afectando a una (1) persona, siendo el pico de exposición el 21 de setiembre de 2022 con seis (6) casos presentados y terminó el 23 de setiembre de 2022 con tres (3) casos; es decir, la distribución de casos presenta las características típicas de exposición a un factor común de corta duración y periodo de incubación de escasos días; el detalle de lo señalado se muestra a continuación:

29 *Portal Web https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety*

000070

Gráfico n.° 6

Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI Local Anexo Comunal 2 La Vizcachera en el mes de setiembre de 2022



Fuente : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la Atención Integral del CIAI "Local Anexo Comunal 2 La Vizcachera", correspondiente al mes de setiembre de 2022; Informe técnico n.° 1-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.

Elaborado por : **Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.**

Cabe resaltar, que durante el mes de setiembre la especialista en nutrición identificó puntos críticos en el citado SA, relacionado a las condiciones sanitarias, debiendo señalar que también en dicha fecha, niñas y niños presentaron enfermedades diarreicas agudas (EDA), evidenciadas en las fichas de seguimiento diario al niño **(ver apéndice n.° 11)** y en los cuadernos de ocurrencia **(ver apéndice n.° 12)** que adjuntan el sustento médico producto de las atenciones médicas.

Cabe resaltar, que el servicio alimentario se reaperturó el 11 de julio de 2022 y ocho (8) días posteriores Cenan evidenció coliformes en alimentos que superan los límites microbiológicos y no conformidades relacionadas a las condiciones sanitarias que no fueron advertidas por el especialista en Nutrición; pese a que la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" aprobada con RDE n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE, establece que el espacio del Servicio Alimentario debe cumplir con las condiciones de infraestructura, equipamiento y otros, establecidas en las normas sanitarias que permitan la implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los procedimientos de Higiene y saneamiento.

En ese sentido, el Cenan comunicó el oficio n.° 287-2022-CENAN/INS de 17 de agosto de 2022 **(apéndice n.° 15)**, adjuntando la Nota Informativa n.° 097-2022-AEIE-DECYTA-CENAN de 15 de agosto de 2022 **(ver apéndice n.° 5)** y el Informe de Ensayo n.° 0116-2022-DECYTA-CENAN/INS de 20 de julio de 2022 **(ver apéndice n.° 6)**, con fecha de muestra 19 de julio de 2022, a la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Directora Ejecutiva del PNCM, evidenciándose el resultado del ensayo de laboratorio realizados a las raciones de alimentos elaboradas, distribuidas y entregadas a niños y niñas menores de 36 meses de

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

edad, en zonas de situación de pobreza y extrema pobreza; contienen valor 1 100 NMP/g para la enumeración de coliformes en el segundo (plato de fondo) de los Servicios Alimentarios del Comité de Gestión "Hortensia Pardo"; advirtiendo que dicho resultado es superior mil noventa (1 090) veces más de los límites permisibles; establecidos en el acápite XV del numeral 6.2. de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA publicado el 27 de agosto de 2008, que precisa que los alimentos elaborados, preparados con tratamiento térmico el límite permisible de coliformes totales debe ser menor a 10 NMP /g, para ser considerados como aptos para el consumo humano.

Asimismo, el citado oficio n.° 287-2022-CENAN/INS **(ver apéndice n.° 15)**, adjunta la Nota Informativa n.° 075-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS de 25 de julio de 2022, con fecha de inspección el 19 de julio de 2022 **(apéndice n.° 16)**, correspondiente a la primera visita, entre ellos al Servicio Alimentario "Hortensia Pardo", señalando como resultado de las inspecciones realizadas por el Cenan no conformidades respecto a: i) ubicación, ii) instalaciones y iii) Almacenamiento de Alimentos, señalando que: *"(...) vías de acceso sin asfaltar, presencia de maleza y tubos de plástico", "(...) piso de cemento pulido del almacén presenta rajadura", "(...) Puerta de almacén de aluminio cubierta con material plástico de difícil limpieza", "(...) Condensación de vapor en las ventanas del área de cocina y almacén", "(...) Flujo de agua del lavadero de manos insuficiente", "(...) No cuentan con servicio higiénico", "(...) Dos parihuelas con alimento ubicado muy junto a la pared", "(...) Envases que contienen leche, aceite y (clavo de olor, canela entera y vainilla) no se encuentran rotulados";* es decir, a ocho (8) días de haberse reactivado el servicio contaba con incumplimientos a la normativa sanitaria.

En esa línea, con oficio n.° 467-2022-CENAN/INS de 22 de noviembre de 2022 **(Apéndice n.° 17)** dirigido a la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Directora Ejecutiva del PNCM, correspondiente a la segunda visita de inspección realizada por Cenan a los Servicios Alimentarios entre ellos "Hortensia Pardo", pertenecientes a la UTLM, advirtió no conformidades en la nota informativa n.° 135-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS de 10 de noviembre de 2022 **(Apéndice n.° 18)**, respecto a: i) ubicación, ii) instalaciones, señalando: *"(...) vías de acceso sin asfaltar, presencia de maleza y tubos de plástico", "(...) Condensación de vapor en las ventanas del área de cocina y almacén", "(...) Flujo de agua del lavado de manos insuficiente" y "(...) No cuenta con servicio higiénico";* es decir, durante la prestación del servicio alimentario continúan mintiéndose incumplimientos a las condiciones sanitarias.

De otro lado, mediante Acta de Inspección Física n.° 01-2023-MIDIS/PNCM-OCI de 9 de marzo de 2023 **(Apéndice n.° 19)**, suscrita por auditores del OCI del PNCM, representante de la Dirección de Control y Vigilancia de la Digesa y el Acompañante Técnico del PNCM, quienes verificaron las condiciones higiénico-sanitarias y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, del Servicio Alimentario **"Hortensia Pardo"** ubicado en Av. Noruega s/n anexo comunal n.° 2 La Vizcachera, Distrito de San Antonio de Huarochirí, Provincia de Huarochirí y Departamento de Lima, evidenciando lo siguiente:

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE EQUIPO COMISIÓN
ABOGADO

i) Fuentes de contaminación a menos de 150m entre ellas áreas sin pavimentar, puerta de madera, maleza/desmonte, cartón, tubos de plástico, palos de madera, condiciones que favorecen el desarrollo de plagas; soslayando el literal a.2 del numeral 4.6.1 de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" aprobada mediante la RDE n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE y el numeral 6.3.2 de la Norma Técnica Sanitaria n.° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para servicios de alimentación Colectiva", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero del 2021, que señala: *"(...) el Servicio Alimentario debe eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas"*; situación que también fue advertida por el Especialista en nutrición al Jefe de la UTLM, a través del informe n.° 00028-2022-MIDIS/PNCM-UT LIMA METROPOLITANA **(ver apéndice n.° 10)**, comunicado por Cenan al PNCM, mediante los oficios n.os 287 y 467-2022-CENAN/INS **(ver apéndices n.os 15 y 17)** y evidenciado por la Digesa; manteniéndose pendiente de su implementación.

ii) Abertura desprotegida en el piso que se encuentra contiguo a la estación de lavado; asimismo, la puerta de acceso se encontró abierta favoreciendo el ingreso de vectores biológicos al establecimiento (cinco (5) moscas); contraviniendo el del numeral 6.3.2. de la Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano" y el anexo 6 la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del PNCM", aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE; situaciones evidenciadas por la Digesa y el OCI.

iii) Tanque de agua presentó materia orgánica sobrenadante, además de no contar con certificado de saneamiento ambiental (actividad que consiste en la limpieza y desinfección de tanques y/o pozos de agua); hechos que evidencian la carencia de limpieza y desinfección de tanque (saneamiento ambiental); inobservado lo establecido el Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022, que establece una frecuencia cada seis (6) meses de los servicios de control de plagas[30] y saneamiento ambiental[31]; evidenciado por Digesa y el OCI.

iv) Carencia de servicios higiénicos exclusivo para las Socias de Cocina (Manipuladores de Alimentos); soslayando lo establecido en el anexo 2 "Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio de Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA" aprobada mediante RDE n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE; situación que también fue advertida por el Especialista en nutrición al Jefe de la UTLM, a través del informe n.° 00028-2022-MIDIS/PNCM-UT LIMA METROPOLITANA **(ver apéndice n.° 10)** y comunicado por Cenan al Programa, mediante los oficios n.os 287 y 467-2022-CENAN/INS (ver

[30] ***Control de plagas:*** *esta actividad consiste en la desinfección, desinsectación, desratización en los Servicios Alimentarios* (Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022)

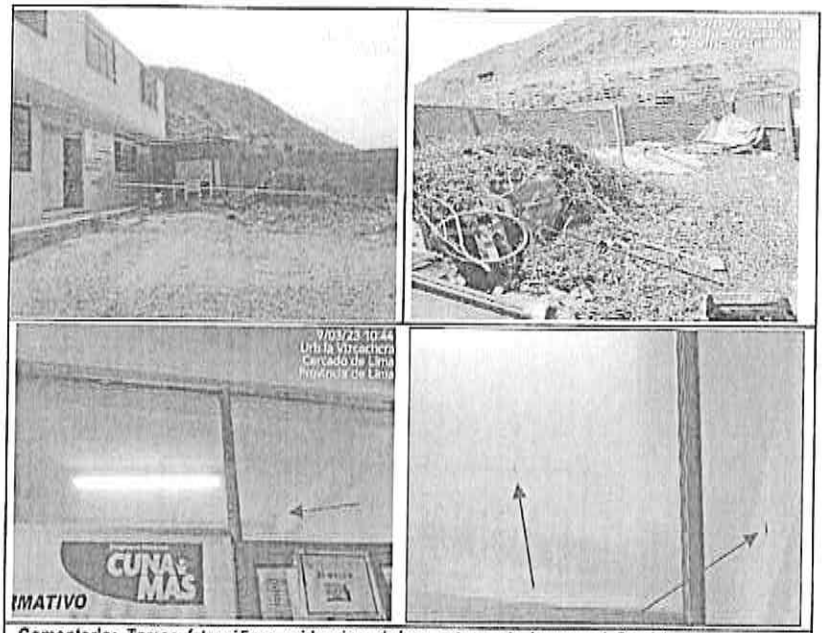
[31] ***Saneamiento ambiental:*** *esta actividad consiste en la limpieza y desinfección de tanques y/o pozos de agua en los Servicios Alimentarios donde se cuente con ellos.* (Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022)

C00073

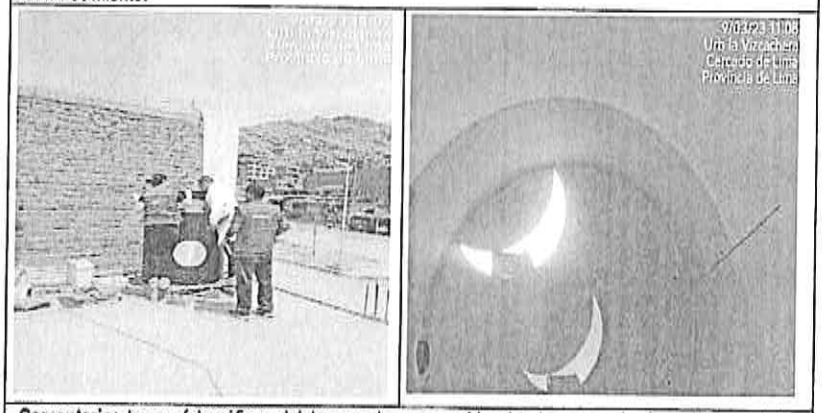
apéndices n.os 15 y 17), respectivamente; encontrándose pendiente de su implementación.

El detalle de los hechos observados se muestra en las tomas fotográficas siguientes:

Panel Fotográfico n.° 1
Incumplimientos a las condiciones higiénico-sanitarias del SA "Hortensia Pardo"



Comentario: Tomas fotográficas evidencian el área externa de ingreso al Servicio Alimentario sin pavimentar, con acumulación de maleza, cartón, tubos de plástico, entre otros, condiciones que favorecen el desarrollo de plagas; en ese sentido se evidenció cinco (5) vectores biológicos (moscas) en el establecimiento.



Comentario: tomas fotográficas del tanque de agua, evidencian la presencia de materia orgánica sobrenadante y falta de limpieza del tanque de agua y alrededor donde se ubica el tanque.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

000074



Comentario: Toma fotográfica demuestra la carencia de la limpieza y desinfección de reservorios de agua.

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 01-2023-MIDIS/PNCM/OCI de 9 de marzo de 2023.

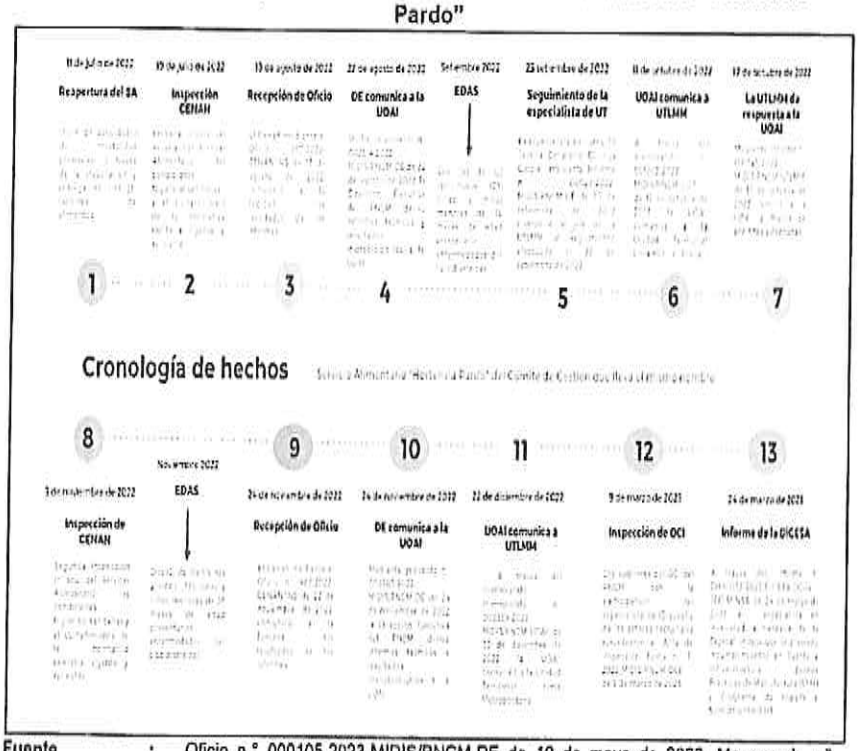
Aunado a ello, la Dirección de Control y Vigilancia de la Digesa, refuerza lo descrito en los párrafos precedentes a través del informe n.° D000032-2023-DIGESA-DCOVI-JEO-MINSA de 24 de marzo de 2023 **(apéndice n.° 20)**, señalando que el Servicio Alimentario "Hortensia Pardo", presentó incumplimientos en cuanto a Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en base a lo establecido en la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero del 2021, donde evidenció lo siguiente:

"(...)
- ✓ *Se evidenció secciones de área sin pavimentar; acumulación de puerta de madera, maleza, cajas de cartón, tubos de plástico, palos de madera, entre otros; condición que favorece el desarrollo de plagas.*
- ✓ *Se evidenció abertura desprotegida en piso, contiguo a la estación de lavado.*
- ✓ *La puerta de acceso se encontró abierta, favoreciendo el ingreso de vectores biológicos al establecimiento.*
- ✓ *No cuenta con equipo termohigrómetro para el control de temperatura y humedad.*
- ✓ *Se evidenció cinco (05) moscas sobrevolando.*
- ✓ *El servicio de alimentación cuenta con sistema de cloración de agua. Asimismo, se midió el nivel de cloro en el agua, obteniendo un valor de 0.5 ppm.*
- ✓ *No cuenta con insectocutores*
- ✓ *Se evidenció materia orgánica sobrenadante en el agua y en el fondo del tanque se evidenció falta de limpieza.*
- ✓ *No cuenta con Certificado de limpieza y desinfección de reservorios de agua (...)".*

Lo expuesto, se expone en el gráfico que muestra el orden cronológico y la línea de tiempo, conforme se detalla a continuación:

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Gráfico n.° 7
Cronología de las inspecciones realizadas al Servicio Alimentario "Hortensia Pardo"



Fuente : Oficio n.° 000105-2023-MIDIS/PNCM-DE de 19 de mayo de 2023, Memorando n.° 000122-2023- MIDIS/PNCM-DE de 25 de abril de 2023 y Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.
Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

Lo expuesto, evidencia la carencia de seguimiento y monitoreo por parte de la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, toda vez que permitieron la reapertura y funcionamiento del citado Servicio Alimentario, sin reunir las condiciones sanitarias conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento a través de las comunicaciones efectuadas por Cenan y de los propios puntos críticos detectados en los informes de seguimiento emitidos por la UT Lima Metropolitana; inobservando lo establecido en la ley de inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas; poniendo en peligro la salud y la vida de veintinueve (29) niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad beneficiarios del Programa, de los cuales se han suscitado en siete (7) niñas y niños Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA), además de afectar la calidad de la prestación del Servicio de Cuidado Diurno, al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, carentes de aptitud microbiológica para el consumo humano y sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

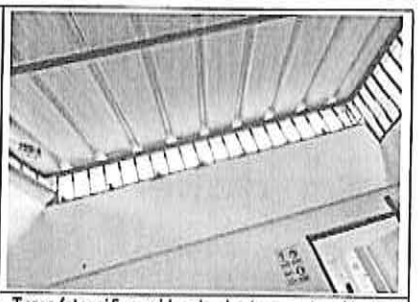
1.2 En relación al Servicio Alimentario "María Auxiliadora I" del Comité de Gestión "María Auxiliadora", reactivado el 6 de julio de 2022, para realizar actividades en modalidad presencial, se advierte lo siguiente:

Mediante Acta de Verificación al Servicio Alimentario n.° 6-2022-MIDIS/PNCM de 28 de setiembre de 2022 **(apéndice n.° 21)**, suscrita por el Acompañante Técnico de la UT Lima Metropolitana y el equipo de recopilación de información del OCI, evidenciaron que el Servicio Alimentario "María Auxiliadora I", ubicado en Mz 35 A Lote 6, 3ra. zona de Bayóvar, distritito de San Juan de Lurigancho, Lima; presentaba aberturas entre el techo y la pared; así como, no contaba con protección contra plagas y otras medidas preventivas para evitar el ingreso de vectores (insectos, roedores, entre otros) y en área previa al ingreso de la cocina se observó acumulación de cosas desordenadas en desuso como cartones, bolsas, entre otros, condiciones que favorecen la anidación y desarrollo de plagas; soslayando lo establecido en el numeral 6.3.2 de la Norma Técnica Sanitaria n.° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para servicios de alimentación Colectiva", aprobada con Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero del 2021; tal como se ilustra en las tomas fotográficas siguientes:

Panel Fotográfico n.° 2
Cosas en desuso y desordenadas y aberturas entre la pared y el techo del SA "María Auxiliadora I"



Toma fotográfica evidencia cosas en desuso desordenadas en el área previo al ingreso a la cocina.



Toma fotográfica evidencia aberturas entre el techo y la pared del citado SA.

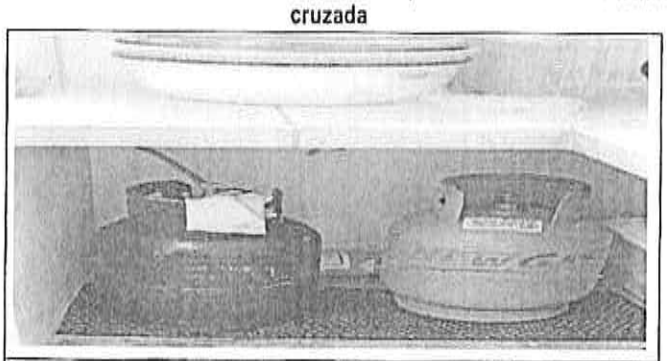
Fuente: Acta de Verificación al Servicio Alimentario n.° 6-2022-MIDIS/PNCM de 28 de setiembre de 2022.

Así mismo, en la citada inspección se evidenció la aplicación de rodenticidas (tubo de cebadero) dentro de las zona de cocina y almacén de alimentos, condición que favorece la contaminación cruzada de manera indirecta[32] a los alimentos almacenados o elaborados en el Servicio Alimentario; contraviniendo el inciso e) del numeral 6 de la Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01"Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, que establece que no se deben mantener en el interior de almacenes productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada y al artículo 57° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-1998-SA publicado el 25 de setiembre del 1998, que señala:

[32] **Contaminación Cruzada:** *"Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde la fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos y otros tipos de vectores".*

"(...) la aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes deben efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio (...)", para mayor detalle se muestra en la imagen siguiente:

Panel Fotográfico n.° 3
Estación de tubo cebadero ubicado en la cocina, favoreciendo la contaminación cruzada



La toma fotográfica evidencia un (1) "tubo de estación de cebadero" en el ambiente de la cocina del Servicio Alimentario "María Auxiliadora I"; es decir, la aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes no se efectuó tomando en cuenta las disposiciones sanitarias para evitar la contaminación cruzada del producto alimenticio.

Fuente : Acta de Verificación al Servicio Alimentario n.° 6-2022-MIDIS/PNCM de 28 de setiembre de 2022.

En esa línea, mediante informe n.° 000012-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-SGF de 16 de setiembre de 2022 **(apéndice n.° 22)**, la señora Susan Yuliana Gonzales Flores, especialista en Nutrición remitió al señor Kanebo Vargas Campos, Jefe de la UT Lima Metropolitana, el informe de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional, en cual indica como punto crítico para el CG "María Auxiliadora", conforme se señala a continuación:

*"**Condiciones de habitabilidad**, en los que respecta al área de almacén de alimentos, se observa hendiduras en el techo, que facilita la acumulación de suciedad (...)"*

Asimismo, a través del informe n.° 000019-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-SGF de 30 de noviembre de 2022 **(apéndice n.° 23)**, la señora Susan Yuliana Gonzales Flores, especialista en Nutrición remitió al señor Kanebo Vargas Campos, Jefe de la UT Lima Metropolitana, el informe de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional, en el cual indica puntos críticos para el CG "María Auxiliadora", conforme se señala a continuación:

*"**Condiciones de habitabilidad**, en cuanto al área de preparación, presenta mallas en deterioro, por otro lado, el área de almacén de alimentos, se observa hendiduras en el techo, que facilita la acumulación de suciedad, adicional a ello, las ventanas no cuentan con mallas.*
(...)
***Atención alimentaria y nutricional raciones**, no hay área designada para la entrega de raciones"*

Seguidamente es pertinente señalar que los puntos críticos relacionados con la atención alimentaria y nutricional en el área de almacén del servicio alimentario del comité de gestión María Auxiliadora persisten, pese a que tres (3) meses antes la Unidad Territorial de Lima Metropolitana había tenido conocimiento de los

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

mismos; además de no advertir la presencia de tubos cebadero en el ambiente de preparación de alimentos; por lo que, los rodenticidas deberían ser ubicados en lugares estratégicos del ambiente de preparación de alimentos (aproximadamente 3 a 5 metros de cada punto de control); hechos que, demuestran la inacción por parte de la Entidad; así como, la perspectiva de un enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas.

Cabe resaltar, que después de trece (13) días calendarios posteriores de haberse reactivado el Servicio Alimentario, el Cenan efectuó una visita de inspección y como resultado comunicó a la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Directora Ejecutiva del PNCM, el oficio n.° 287-2022-CENAN/INS de 17 de agosto de 2022 **(ver apéndice n.° 15)**, adjuntando entre documentos la Nota Informativa n.° 097-2022-AEIE-DECYTA-CENAN de 15 de agosto de 2022 **(ver apéndice n.°5)** y el Informe de Ensayo n.° 0117-2022-DECYTA-CENAN/INS con fecha de muestreo el 19 de julio de 2022 **(ver apéndice n.° 7)**, mediante el cual se evidencia el resultado del ensayo de laboratorio realizados a las raciones de alimentos elaboradas, distribuidas y entregadas a niños y niñas menores de 36 meses de edad, en zonas de situación de pobreza y extrema pobreza; contienen el valor 200 NMP/g para la enumeración de coliformes en el segundo (plato de fondo) del Servicio Alimentario "María Auxiliadora I".

En ese sentido, es de advertir que, dicho resultado es superior ciento noventa (190) veces a los límites permisibles; según lo establecido en el acápite XV del numeral 6.2. de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA publicado el 27 de agosto de 2008, que precisa que los alimentos elaborados, preparados con tratamiento térmico el límite permisible de coliformes totales debe ser menor a 10 NMP /g, para ser considerados como aptos para el consumo humano.

De la misma forma, el citado oficio n.° 287-2022-CENAN/INS **(ver apéndice n.° 14)** adjunto la Nota Informativa n.° 075-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS de 25 de julio de 2022, cuya fecha de inspección tiene el 19 de julio de 2022 **(ver apéndice n.° 16)**, correspondiente a la primera visita, advirtiendo no conformidades producto de las inspecciones realizadas por el Cenan entre ellos al Servicio Alimentario "María Auxiliadora I", respecto a: i) instalaciones, ii) Limpieza iii) Manipulación de Alimentos y iv) Almacenamiento de Alimentos, señalando que: *"(...) Techo de almacén de alimentos con planchas metálicas acanaladas con las uniones abiertas o mal señaladas", "(...) Se observó en el vestuario zapatos sobre el piso y en desordenado", "(...) No cuentan con evidencia del mantenimiento de la trampa de grasa", "(...) En la cocina existe utensilios de material no sanitario (02 ollas de aluminio) y "(...) Alimentos no perecibles con los envases abiertos dentro de los contenedores (harina de trigo, maicena, azúcar)".*

Asimismo, mediante oficio n.° 467-2022-CENAN/INS de 22 de noviembre de 2022 **(ver apéndice n.° 17)** dirigido a la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Directora Ejecutiva del PNCM, adjunta la nota informativa n.° 135-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS de 10 de noviembre de 2022 **(ver apéndice n.° 18)**, mediante el cual Cenan advirtió no conformidades en el Servicio Alimentario "María Auxiliadora I", correspondiente a la segunda visita, respecto a

JEFE
ASESOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

instalaciones, señalando el *"(...) Techo de almacén de alimentos con planchas metálicas acanaladas con las uniones abiertas o mal selladas"*; es decir, durante la prestación del servicio alimentario continúan presentándose incumplimientos a las condiciones sanitarias.

Asimismo, de la revisión a las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" del CIAI "Comedor 68", de la "Sala Mixta 2", perteneciente al Servicio Alimentario "María Auxiliadora I", correspondientes al mes de octubre de 2022 **(apéndice n.° 24)**, se verificó que dos (2) niños beneficiarios no asistieron entre los días del 3 al 6 de octubre de 2022 y otros dos (2) niñas/os beneficiarios no asistieron entre los días del 17 al 21 de octubre de 2022 al CIAI por encontrarse con enfermedad diarreica Aguda (EDA); situación que también se encuentra registrado en el cuaderno de ocurrencias adjuntando las recetas de las atenciones médicas **(apéndice n.° 25)** de los respectivos Centros de Salud en algunos casos, según el detalle siguiente:

Cuadro n.° 7
Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI "Comedor 68", en el mes de octubre de 2022

N°	Apellidos y nombres del beneficiario	Código de beneficiario	Cantidad de días de inasistencia por EDA	Fechas de inasistencia	Sala	Registrado en Cuaderno de Ocurrencia
1	Cárdenas Cantarín Josías Esnayder	951663	5	17, 18, 19, 20 y 21 de octubre de 2022.	Mixta	Consulta Externa – Atención Integral de 17 de octubre de 2022, suscrita sin datos del médico. (ver apéndice n.° 25)
2	Jiménez Palma Alice Adeline	6247876	3	4, 5 y 6 de octubre de 2022.	Mixta	Consulta Externa – Atención Integral de 4 de octubre de 2022, suscrito por el médico cirujano con CMP 77694. (ver apéndice n.° 25)
3	Jurado Zegarra Gael Mateo	4755394	3	19, 20 y 21 de octubre de 2022.	Mixta	SI – Folio 71 Adjuntó receta única estandarizada n.° 3522, suscrita por el médico pediatra con CMP 77694. (ver apéndice n.° 25)
4	Vicharra Sánchez Yeikor Gael	6029776	4	3, 4, 5 y 6 de octubre de 2022.	Mixta	NO

Fuente : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la atención Integral del CIAI " Comedor 68", correspondiente al mes de octubre de 2022.
Elaborado por : Comisión de Auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento.

Del cuadro precedente y de la fórmula n.° 2 aplicada y adaptada[33] para la determinación del porcentaje de la tasa de ataque de Enfermedad Diarreica Aguda (EDA), relacionado al número de niñas y niños afectados, se advierte que, en el mes de octubre de 2022, dicho porcentaje arrojo 17.39%.

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

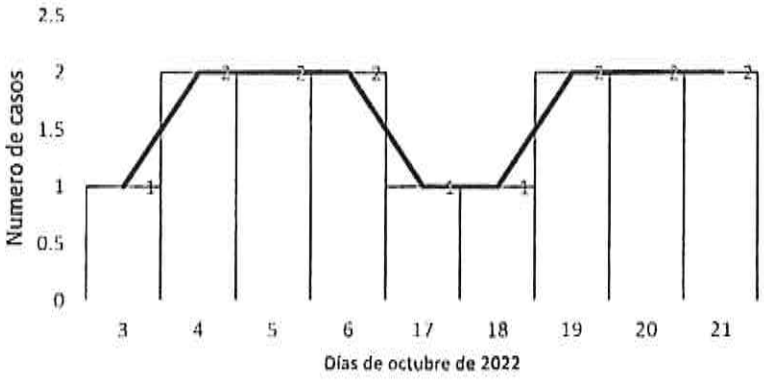
[33] Formula adaptada de la tasa de ataque de enfermedad, relacionado al número de comensales enfermos con el total de expuestos; señalado en la "Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante la Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014.

Fórmula n.° 2
Formula aplicada para determinación del porcentaje de la tasa de ataque de EDA

$$\text{Tasa de ataque} = \frac{\text{n.° de casos de EDA}}{\text{Problacion expuesta}} \; x\,100$$

En tal sentido, es de indicar que durante el mes de octubre de año 2022, se tiene cuatro (4) de los veinticuatro (24) niñas y niños menores de 36 meses de edad suscitaron enfermedades del tipo diarreicas, cuyo primer caso apareció el 3 y 17 de octubre de 2022 afectando a una (1) persona, siendo el pico de exposición el 4, 5,19 y 20 de octubre de 2022 con dos (2) casos presentados; es decir, la distribución de casos presenta las características típicas de exposición a un factor común de corta duración y periodo de incubación de escasos días; el detalle de lo señalado se muestra a continuación:

Gráfico n.° 8
Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI Comedor 68 en el mes de octubre de 2022



Fuente : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la atención Integral del CIAI "Local Anexo Comunal 2 La Vizcachera", correspondiente al mes de setiembre de 2022;
Informe técnico n.° 1-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.
Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento.

En esa línea, el Centro Nacional de Epidemiologia, prevención y Control de Enfermedades del Ministerio de Salud señala que las enfermedades diarreicas agudas (EDA), se caracterizan por un aumento en la frecuencia y una disminución en la consistencia de las heces y pueden ir acompañados de otros síntomas como dolor abdominal, fiebre, náuseas y malestar, las mismas que afectan a todos los grupos de edad sin excepción; sin embargo, son la segunda mayor causa de mortalidad en los niños menores de 5 años, especialmente en las zonas de pobreza o bajos recursos; las mismas, que pueden ser provocadas por microorganismos, tales como virus, bacterias o parásitos, trasmitidos por agua y/o alimentos contaminados.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Posteriormente, en el marco de la Auditoría de Cumplimiento se visitó al citado servicio alimentario según consta en el Acta de Inspección Física n.° 21-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01, de 21 de abril de 2023 **(apéndice n.° 26)**; suscrita por el Acompañante Técnico de la Unidad Territorial de Lima Metropolitana, las Socias de Cocina, la Presidenta del Comité de Gestión por parte de la Comunidad y la Comisión Auditora; presenciando, lo siguiente:

i) Presencia de "Estación de Tubo Cebedero" (veneno para roedores), debajo del lavadero de alimentos en el área de preparación de alimentos; soslayando el inciso e) del numeral 6 de la Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, la cual establece que: *"(...) No deben mantenerse en el interior de los almacenes de alimentos, productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada*[34]*, tales como los destinados a limpieza, desinfección, control de plagas, combustibles, entre otros (...)"*, lo subrayado y la llamada es nuestro.

   De la misma forma, inobserva lo establecido en el artículo 57° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-1998-SA publicado el 25 de setiembre del 1998, que señala: *"(...) la aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes deben efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio (...)"*.

   En ese contexto, la hoja de seguridad del producto "Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" señala que: *"(...) No se debe aplicar en áreas donde los alimentos/piensos, utensilios de cocina o las superficies de procesamiento de alimentos puedan entrar en contacto con el producto o bien ser contaminados por el mismo. Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos. No comer, beber o fumar durante la aplicación del producto. Se deben lavar las manos y las zonas de piel expuestas después de la aplicación del producto"*.

   Además, es señalar que dicha situación no fue advertida por el Especialista en Nutrición a cargo del citado Servicio Alimentario, a través de sus informes emitidos producto de los seguimientos realizados; situación que favorece la contaminación cruzada perturbando la salud y la vida de la población vulnerable usuaria del Programa.

ii) Asimismo, se evidenció que el techo del almacén de alimentos presentó planchas metálicas con aberturas, favoreciendo el ingreso de plagas (insectos, roedores, y otras plagas) al espacio donde se almacenan los alimentos; contraviniendo el numeral 5.2.5 de la Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

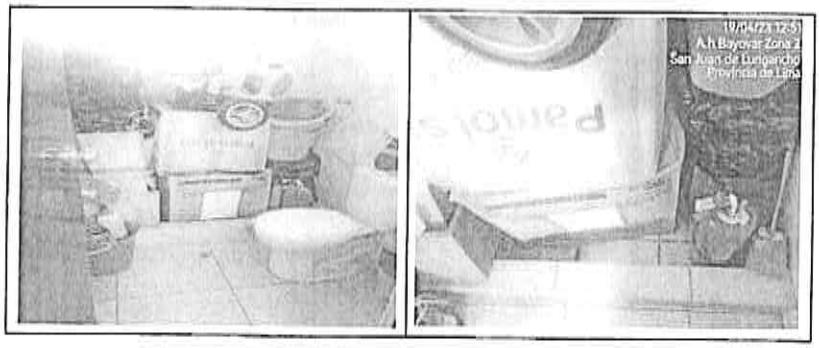
[34] Cabe agregar que la Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano", en sus disposiciones generales define a la contaminación cruzada, conforme se describe a continuación:
5. DISPOSICIONES GENERALES
5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS
"(...)
***Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde la fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos y otros vectores, entre otros".*

"Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, el cual establece que: *"Los almacenes deben contar con mecanismos de protección necesarios parta impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros"*; situación que también fue comunicado por Cenan al Programa a través de los Oficios n.os 287 y 467-2022-CENAN/INS **(ver apéndices n. os 15 y 17** y advertido por la especialista en nutrición mediante sus informes n.os 000012 y 000019-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-SGF **(ver apéndices n.os 22 y 23)**; manteniéndose pendiente de su implementación; lo que denota que la UTLMM no tomo acciones para mitigar el punto crítico[35] comunicado.

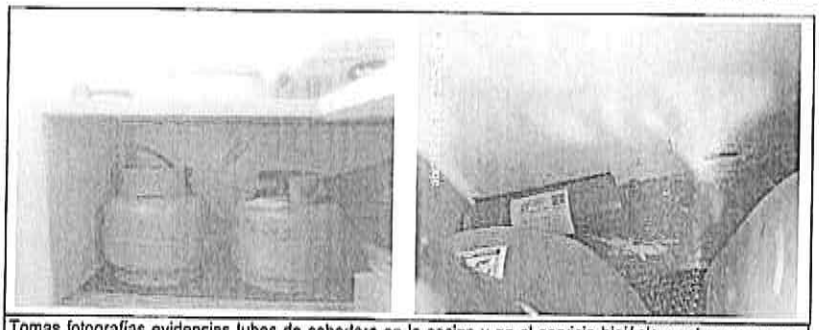
iii) Del mismo modo, se observó cajas de cartón unas sobre otras que contienen bolsas nuevas para el reparto de raciones alimentos, contiguo a una (1) "Estación de Tubo Cebadero" (veneno para roedores) y encima materiales de plástico (tinas, banco, entre otros) amontonados en los servicios higiénicos; condiciones que favorecen la contaminación cruzada indirecta; debido a la exposición del ambiente a las que fueron sometidas las bolsas de reparto que serán utilizadas para colocar los tapers con las raciones de alimentos, poniendo en peligro la salud de la población beneficiaria.

Las situaciones expuestas, se evidencian en el panel fotográfico siguiente:

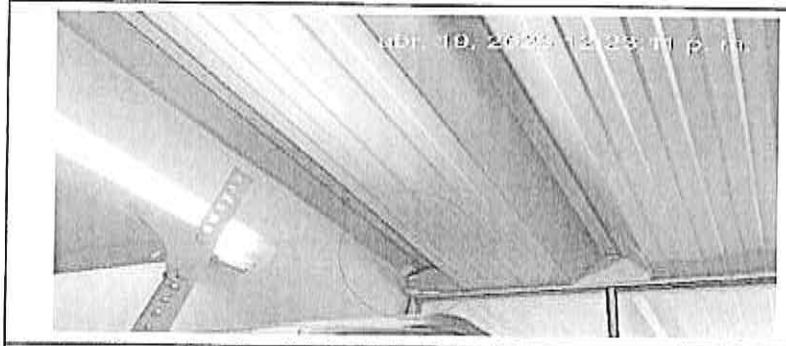
Panel fotográfico n.° 4
Incumplimientos a las condiciones higiénicas sanitarias del Servicio Alimentario "María Auxiliadora I"



35 *"Punto crítico: Es toda situación que puede afectar el adecuado funcionamiento de la prestación de los servicios, el cual requiere tomar acciones preventivas para mitigar dichas situaciones"*, definido en la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022.



Tomas fotografías evidencias tubos de cebadero en la cocina y en el servicio higiénico; así como, cosas amontonadas en la ducha entre ellas tubos de cebadero, linas, extintor y cajas en el Servicio Alimentario "María Auxiliadora I".



Toma fotografía muestra abertura del techo del almacén de alimentos; pudiendo permitir el ingreso de plagas.

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 21-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 21 de abril de 2023.

Los hechos expuestos, denotan inobservancia a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, establecidos en los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius y del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-1998-SA publicado el 25 de setiembre del 1998, así como, de lo establecido en la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022; la cual señala que los Servicios Alimentarios deben cumplir con las condiciones de infraestructura, equipamiento y otros establecidas en las normas sanitarias.

Lo expuesto, se expone en el gráfico que muestra el orden cronológico y la línea de tiempo, conforme se detalla a continuación:

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Gráfico n.° 9
Cronología de las inspecciones realizadas al Servicio Alimentario "María Auxiliadora I"



Fuente : Oficio n.° 000105-2023-MIDIS/PNCM-DE de 19 de mayo de 2023, Memorando n.° 000122-2023- MIDIS/PNCM-DE, de 25 de abril de 2023 y Informe Técnico n.° 01-2023-CAPL de 4 de agosto de 2023.

Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

Lo expuesto, evidencia la carencia de seguimiento y monitoreo por parte de la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, toda vez que permitieron la reapertura y funcionamiento del citado Servicio Alimentario, sin reunir las condiciones sanitarias conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento a través de las comunicaciones efectuadas por Cenan y de los propios puntos críticos detectados en los informes de seguimiento emitidos por la UT Lima Metropolitana; inobservando lo establecido en la ley de inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas; poniendo en peligro la salud y la vida de veinte y cuatro (24) niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad beneficiarios del Programa, de los cuales se han suscitado Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA) en cuatro (4) niñas y niños, además de afectar la calidad de la prestación del Servicio de Cuidado Diurno, al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

2. Oficina de Coordinación Territorial Cañete (OCT Cañete)

2.1 En relación al Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes" del Comité de Gestión del mismo nombre, reactivado el 19 de setiembre de 2022, para realizar actividades en modalidad presencial, se advierte lo siguiente:

Mediante Acta de Verificación al Servicio Alimentario n.° 17-2022-MIDIS/PNCM de 30 de setiembre de 2022 **(apéndice n.° 27)**, suscrita por el Acompañante Técnico de la OCT Cañete y representantes del Órgano de Control Institucional, se evidenció que el Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes", en adelante SA, ubicado en el Centro Poblado Santa María Alta, San Vicente de Cañete, Cañete, Lima), i) no cuenta con una poza de aseo para el lavado de trapos para la limpieza del local, esta operación se realiza en los exteriores del SA, ii) puertas, ventanas, y otros espacios del SA presentaron aberturas sin protección contra plagas, iii) balón de gas se encontró a menos de tres (3) metros de distancia de la cocina y, iv) "Estación de Tubo de Cebadero" con producto "Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" (veneno para roedores) ubicado al costado de las ollas de alimentos en el ambiente de preparación de alimentos.

Asimismo, de la revisión a las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" del CIAI "Cunitas de Santa María" de las salas bebés y gateadores A y B, Mixta, caminantes y exploradores **(apéndice n.° 28)**, respectivamente, abastecido por el Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes", correspondiente al mes de octubre, noviembre y diciembre de 2022, se verificó que once (11) niñas(os) beneficiarios registraron inasistencia al CIAI por encontrarse con enfermedad diarreica aguda (EDA); situación que también se encuentra registrado en el cuaderno de ocurrencias adjuntando las recetas de las atenciones médicas **(apéndice n.° 29)** de los respectivos Centros de Salud[36], para mayor detalle se muestra en el cuadro y grafico siguiente:

Cuadro n.° 8

Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI "Cunitas de Santa María" en los meses de octubre, noviembre y diciembre de 2022

N°	Apellidos y nombres del beneficiario	Código de beneficiario	Días de inasistencia por EDA	Fechas de Inasistencia	Sala	Registrado en Cuaderno de Ocurrencia
1	De la Cruz Santos Eliseo Smith	6352673	3	19, 20 y 21 de octubre de 2022	Bebés y gateadores -A	SI No adjunta receta médica **(ver apéndice n.° 29)**
		6280357	3	20, 21 y 22 de diciembre de 2022		SI Adjuntó receta única estandarizada n.° 84084, suscrito por el médico cirujano con CMP 65718. **(ver apéndice n.° 29)**
2	Gerónimo Cuzcano Lucas Sebastián	6352619	7	13, 14, 20, 21, 25, 26 y 27 de octubre de 2022.	Bebés y gateadores B	SI Adjuntó receta única estandarizada n.° 104997, suscrito por el médico cirujano con CMP 17532. **(ver apéndice n.° 29)**
3	Huarachi Gutiérrez Alessia Daniela	6380614	4	20, 21, 24 y 25 de octubre de 2022	Bebés y gateadores A	SI No adjunta receta médica

[36] Solo de tres (3) niñas y/u niños no se evidencia registros ni sustento de las atenciones médicas en los cuadernos de ocurrencia.

N°	Apellidos y nombres del beneficiario	Código de beneficiario	Días de inasistencia por EDA	Fechas de Inasistencia	Sala	Registrado en Cuaderno de Ocurrencia
						(ver apéndice n.° 29)
4	Jaspe Cabrera Axel Javier	6306986	1	27 de octubre de 2022.	Bebés y gateadores A	SI Adjuntó receta única estandarizada n.° 84019, suscrito por el médico cirujano con CMP 65718. (ver apéndice n.° 29)
			1	7 de noviembre de 2022.		NO
5	Leonardez Peña Emily Sofía	4795891	4	11, 12, 13 y 14 de octubre de 2022.	Caminantes y Exploradores	NO
6	Magallanes Arias Yared Alexis	6234799	6	10, 11, 12, 13, 14 y 17 de octubre de 2022.	Mixta	NO
7	Ordóñez Pereira Jossia Lorena	6352655	1	17 de octubre de 2022	Bebés y gateadores A	SI Adjuntó receta única estandarizada n.° 71572, suscrito por el médico cirujano con CMP 65718. (ver apéndice n.° 29)
			5	5, 6, 7, 21 y 22 de diciembre de 2022		SI Adjuntó receta única estandarizada n.° 300631, suscrito por el médico cirujano con CMP 65718. (ver apéndice n.° 29)
8	Ponce Gutierrez Sebastián Matteo	5340893	5	7, 8, 9, 10 y 11 de noviembre de 2022.	Mixta	SI Adjuntó receta única estandarizada n.° 300617, suscrito por el médico cirujano con CMP 66718. (ver apéndice n.° 29)
9	Ramos Saldaña Ángel Raphael	6219528	3	14, 17, 18 de octubre de 2022.	Bebés y gateadores A	SI Adjunto receta con orden n.° 565043, suscrita por el médico pediatra con CMP 38218. (ver apéndice n.° 29)
10	Rivera Palomino Manuel Sebastián	6374883	2	17 y 21 de octubre de 2022.	Bebés y gateadores B	SI Adjuntó nota de venta n.° 36429 del Gobierno Regional de Lima (Servicios Básicos de Salud Cañete – Yauyos). (ver apéndice n.° 29)
11	Soto Laura Thiago Jesús	6370873	5	17, 18, 19, 20 y 21 de octubre de 2022.	Bebés y gateadores B	SI Adjunto receta médica sin número, suscrita por el médico cirujano con CMP 41347.

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

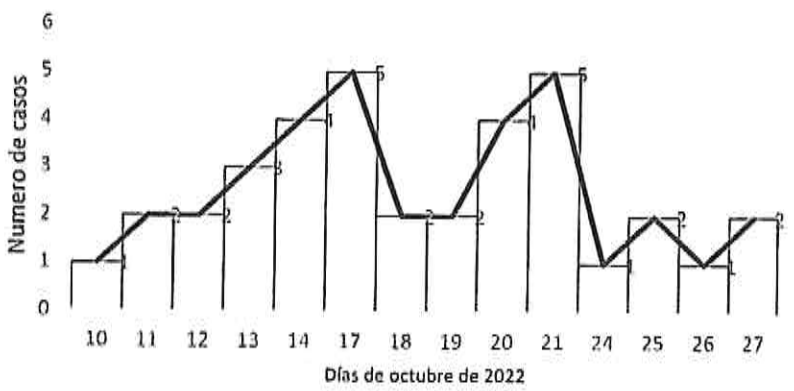
ABOGADO

N°	Apellidos y nombres del beneficiario	Código de beneficiario	Días de inasistencia por EDA	Fechas de Inasistencia	Sala	Registrado en Cuaderno de Ocurrencia
						(ver apéndice n.° 29)

Fuente : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la atención integral del CIAI "Cunitas de Santa María", correspondiente al mes de octubre de 2022.
Elaborado por : Comisión de Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

Del cuadro precedente es de advertir que once (11) niñas(os) beneficiarios registraron inasistencia durante los días del 10 al 27 de octubre de 2022 al CIAI "Cunitas de Santa María", por encontrarse con enfermedad diarreica aguda (EDA), tal como se muestra en el gráfico siguiente:

Gráfico n.° 10
Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI "Cunitas de Santa María" cubierto por el Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes", durante el mes de octubre de 2022.



Fuente: : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la atención Integral" del CIAI "Cunitas de Santa
María y Informe de Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.
Elaborado por : Comisión de Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

Del gráfico precedente de evidencia la distribución de casos presentados en el mes de octubre de 2022, la misma que presenta las características típicas de exposición a un factor común de corta duración y periodo de incubación de escasos días; en ese sentido; se advierte que once (11) niñas y niños menores de 36 meses de edad presentaron enfermedades del tipo diarreicas; teniendo como picos de exposición de EDAs los días 17 de octubre y 21 de octubre de 2022, con cinco (5) casos.

Por otro lado, mediante el oficio n.° 392 -2022-CENAN/INS de 19 de octubre de 2022 **(apéndice n.° 30)** dirigido a la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Directora Ejecutiva del PNCM, se evidencia que Cenan otorgó no conformidades en la primera visita al citado Servicio Alimentario según consta en la nota informativa n.° 112-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS, de 5 de octubre de 2022, con fecha de inspección el 27 de setiembre de 2022 **(apéndice n.° 31)**, es decir, ocho

00088

(8) días calendarios posteriores a la reapertura del SA "Madrea Teresa Reyes", advirtió incumplimientos a las condiciones relacionadas a: i) Ubicación, ii) instalaciones, iii) Limpieza y iv) almacenamiento de alimentos, señalando que: *"(...) vías sin asfaltar", "(...) En un lado de la pared del almacén existe un área con superficie rugosa (falta acabado)", "(...)Ventanas del área de cocina y almacén no cuentan con mallas", "(...)Área de cocina no cuenta con puerta ni cortina sanitaria", "(...) ventilación insuficiente en área cocina. Se evidenció condensación de vapor en vidrios de ventana", "(...) No cuentan con recipientes para residuos sólidos en el parea de cocina ni almacén", "(...) El piso del área de lavado de ollas cuenta con una tapa de registro de desagüe roto", "(...) Tarima ubicada muy junto a la pared", "(...) Los alimentos: aceite vegetal, conserva de sangres de res, esencia de vainilla y vinagre no cuenta con recipientes" y "(...) Se encontró albahaca sin protección en refrigeración".*

Posteriormente, también es de señalar que Cenan mediante el oficio n.º 517-2022-CENAN/INS de 27 de diciembre de 2022 **(apéndice n.° 32)** dirigido a la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Directora Ejecutiva del PNCM, comunicó al Programa no conformidades según consta en la nota informativa n.° 154-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS, de 22 de diciembre de 2022 **(apéndice n.° 33)**, en su segunda visita al citado Servicio Alimentario, relacionadas a: i) Ubicación, ii) instalaciones, iii) personal manipulador, iv) almacenamiento de alimentos, señalando que: *"(...) Vías de acceso sin pavimentar", "(...)Ventanas del área de cocina y almacén no cuentan con mallas", "(...) Área de cocina no cuenta con puerta ni cortina sanitaria", "(...)Ventanas del área de cocina y almacén no cuentan con mallas protectoras", "(...) Área de cocina no cuenta con puerta ni cortina sanitaria", "(...) El dispensador de papel toalla del lavadero de manos se encuentra ubicado sobre la mesa de preparación de alimentos. Mal Ubicado" y "(...)Tarima ubicada muy junto a la pared"*; es decir, durante la prestación del servicio alimentario continuaron mintiéndose incumplimientos a las condiciones sanitarias.

Seguidamente en mérito de la Directiva de "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del Funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de abril de 2022, aplicaron la "Ficha de Seguimiento a la atención alimentaria y nutricional", la cual contiene la lista de condiciones sanitarias que deben cumplir los Servicios Alimentarios, señalando lo siguiente:

En esa línea, cabe señalar que a través del informe n.° 000075-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT, de 3 de agosto de 2022 **(apéndice n.° 34)** dirigido a la señora Nohemí Tinco Condori, Coordinadora de la OCT. Cañete, cuyo asunto refiere *"Informe de seguimiento a los Comités de Gestión de la UT/OCT Cañete – mes julio 2022"*, suscrito la especialista en Nutrición señora Sara Noemí Aliaga Tantalean, no evidenció condiciones sanitarias en el SA "Madre Teresa Reyes" del Comité de Gestión del mismo nombre, señalando solo riesgos implementados; sin embargo, el 5 de octubre de 2022, es decir dos (2) meses posteriores aproximadamente, el Cenan advirtió no conformidades relacionadas con las condiciones sanitarias comunicadas a la Entidad a través del oficio n.° 392 -2022-CENAN/INS de 19 de octubre de 2022 **(ver apéndice n.° 30)**; debiendo precisar que la fecha de inspección por el Cenan fue el 27 de setiembre de 2022, es decir, ocho (8) días calendarios posteriores a la reapertura del citado SA.

JEFE – CONTROL INSTITUCIONAL
SUPERVISOR DE COMISIÓN – CONTROL INSTITUCIONAL
JEFE DE COMISIÓN – CONTROL INSTITUCIONAL
ABOGADO – CONTROL INSTITUCIONAL

Seguidamente, es de señalar que a través del informe n.° 000123-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 5 de diciembre de 2022 **(apéndice n.° 35)**, suscrito por señora Sara Noemi Aliaga Tantalean, especialista en Nutrición, comunicó a la señora Nohemí Tinco Condori, coordinadora de la OCT Cañete, el Informe de seguimiento a los Comités de Gestión de la UT/OCT Cañete – mes noviembre 2022, señalando puntos de críticos relacionadas con las condiciones sanitarias, conforme se detalla a continuación:

"(...)
➢ *Seguimiento presencial: **MADRE TERESA REYES***
1.3. Principales puntos críticos identificados en la ejecución del seguimiento:
- *El SA se encuentra frente a un piso sin pavimentar, es de tierra.*
- *El SA no cuenta con poza de aseo para el lavado de trapos.*
- *El área de cocina no cuenta con ventilación natural ni forzada.*
- *El área de almacén no cuenta con ventilación*
- *La luminaria del almacén no cuenta con protección*
- *El almacén no cuenta con ventilación.*
- *El almacén no cuenta mallas y bastidor*
- *La puerta de la cocina no cuenta con protección contra plagas*
- *El área de cuarentena no se encuentra alejada de los alimentos aptos*
- *El SA no cuenta con señalética sobre evacuación y zonas de seguridad.*
- *El SA no cuenta con bolsas de color rojo*
- *El balón de gas no se encuentra a menos de 3 metros de la cocina.*
- *El SA no cuenta con escobilla de emano y cepillo exclusivo para inodoro.*
- *Los alimentos se encuentran en orden, pero sin espacio para permitir la circulación de aire.*
- *Las tazas y tapers no se encuentran diferenciados en su totalidad, se observa desprendimiento de rótulo.*
- *Las fichas no presentan la firma de la Junta Directiva.*
- *Las actas de conformidad no presentan las firmas de las Juntas Directivas.*
- *La ficha de almacén de los alimentos perecibles y no perecibles faltan actualizar.*
- *No se evidencia: Purificador de agua, Extractor de aire, Tachos amarillos y marrón en almacén y cocina".*
- *Se evidencia: Balanza electrónica en mal estado, No se evidencia mesa de trabajo auxiliar*

(...)"; lo subrayado es nuestro, advirtiendo, que se mantienen pendientes de implementación.

Posteriormente, en el marco de la Auditoría de Cumplimiento según consta en el Acta de Inspección Física n.° 39-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 26 de abril de 2023 **(apéndice n.° 36)**, suscrita por las Socias de Cocina (actores comunales) y la comisión auditora, evidenciaron que el Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes", ubicado en el Centro Poblado Santa María, San Vicente de Cañete, Lima, lo siguiente:

i) Área de preparación de alimentos carece de cortinas sanitarias, es decir no cuenta con mecanismos de prevención y control contra plagas, pudiendo permitir el ingreso de plagas al espacio donde se elaboran alimentos; trasgrediendo el numeral 6.3.2 de la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva n.° 173- MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021, que establece *"(...) El servicio de alimentos debe establecer medidas sanitarias destinadas*

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración; así como, eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento (...)"; situación que persiste pese haber sido evidenciado e informado a la OCT Cañete, por la especialista en nutrición a través del informe n.° 000123-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 5 de diciembre de 2022 (ver **apéndice n.° 35**) y comunicado por Cenan al Programa.

ii) Balón de gas se encontró ubicado a menos de (3) metros de distancia de la cocina; inobservando la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022; situación que se encuentra pendiente de implementación, pese haber sido evidenciado e informado a la OCT Cañete, por la especialista en nutrición a través del informe n.° 000123-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 5 de diciembre de 2022 (ver **apéndice n.° 35**).

iii) Se evidenció tres (3) "Estación de Tubo de Cebadero" con producto "Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" (veneno para roedores), de los cuales dos (2) se encontraron ubicados en el ambiente de preparación de alimentos y uno (1) en el almacén de alimentos, durante el año 2022 y 2023, condición que favorece la contaminación cruzada de manera indirecta a los alimentos almacenados o elaborados en el Servicio Alimentario; soslayando el inciso e) del numeral 6 de la Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, la cual establece que: *"(...) No deben mantenerse en el interior de los almacenes de alimentos, productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada*[37]*, tales como los destinados a limpieza, desinfección, control de plagas, combustibles, entre otros (...)"*, lo subrayado y la referencia es nuestro.

De la misma forma, inobserva lo establecido en el artículo 57° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-1998-SA publicado el 25 de setiembre del 1998, que señala: *"(...) la aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes deben efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio (...)"*.

En ese contexto, la hoja de seguridad del producto "Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" señala que: *"(...) No se debe aplicar en áreas donde los alimentos/piensos, utensilios de cocina o las superficies de procesamiento de alimentos puedan entrar en contacto con el producto o bien ser contaminados por el mismo. Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos. No comer, beber o fumar durante la aplicación del producto. Se deben lavar las manos y las zonas de piel expuestas después de la aplicación del producto"*.

[37] Cabe agregar que la Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano", en sus disposiciones generales define a la contaminación cruzada, conforme se describe a continuación:
5. DISPOSICIONES GENERALES
5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS
"(...)
Contaminación cruzada: *Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde la fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos y otros vectores, entre otros".*

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

En esa misma línea, la ficha técnica del producto "Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" señala que el mecanismo y modo de acción del ingrediente activo Brodifacoum 0.005% es a través de anticoagulante moderno que ocasiona hemorragias internas en los roedores, causándoles la muerte a pocos días luego de su consumo; especificando que la aplicación de dicho producto debe ser colocado en forma disimulada en lugares apropiados, por ejemplo, en las proximidades de sus madrigueras, lugares donde circulan los roedores, rincones, filtraciones, entradas de construcciones, pasos de circulación, canalizaciones, etc; es decir, todos ellos, hacen mención a lugares exteriores y no interiores de los ambientes dónde se apliquen, razón por la cual el control debe ser de carácter preventivo.

Cabe señalar que dicha situación no fue advertida por el Especialista en Nutrición a cargo del citado Servicio Alimentario, a través de sus informes emitidos producto de los seguimientos realizados; situación que favorece la contaminación cruzada[38] en los alimentos; generando riesgos en la salud y la vida de la población vulnerable usuaria del Programa.

Por lo que, el Programa debe cautelar[39] que en los Servicios Alimentarios se apliquen las medidas sanitarias destinadas a evitar el ingreso de roedores desde la parte exterior, y no colocar químicos en los ambientes destinados a la elaboración y almacenamiento de alimentos que favorezcan la contaminación cruzada, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios; teniendo en consideración que el producto "Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" tiene una Categoría toxicológica Ligeramente peligroso (III).

iv) Servicio Alimentario carece de purificador de agua en el lavadero de alimentos; el cual tiene como objetivo eliminar impurezas para asegurar el agua potable para el lavado y/o preparación de alimentos, inobservando lo establecido en el numeral 3.3 de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331- 2022-MIDIS/PNCM-DE; situación que también fue evidenciado e informado a la OCT Cañete, por la especialista en nutrición a través del informe n.° 000123-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 5 de diciembre de 2022 **(ver apéndice n.° 31)**; metiéndose pendiente de su implementación.

v) Alimentos no perecibles son colocados en el espacio de bolsas de repartos y fuera del espacio del almacén de alimentos, debido al sobre stock de alimentos que tiene el SA, lo que limita el correcto almacenamiento; contraviniendo la Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 que señala; los almacenes de alimentos deben cumplir condiciones sanitarias de exclusividad, estructura, protección contras plagas e iluminación; situación que no fue advertida por la especialista en nutrición.

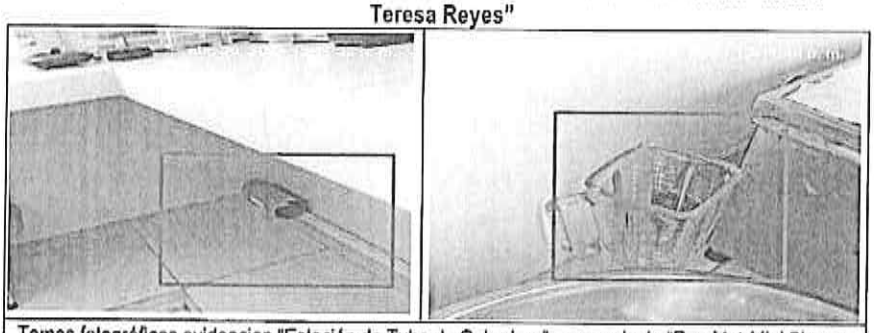
JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

[38] ***Contaminación cruzada:*** *es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la contaminación se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al ambiente, insectos entre otros"*, establecido en la Norma Técnica Sanitaria n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para Servicios de alimentación colectiva" aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021-MINSA de 4 de febrero de 2021

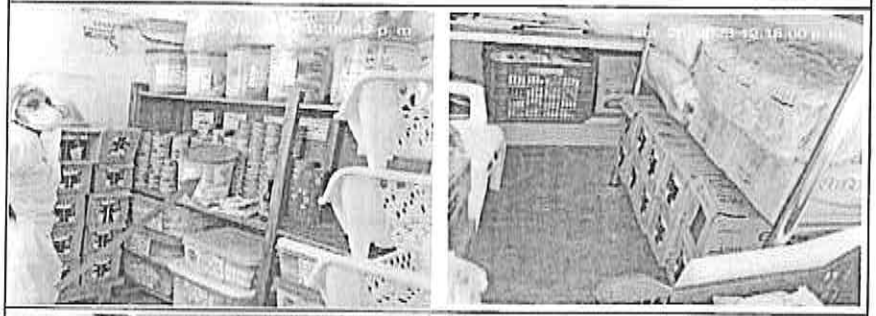
[39] Durante la supervisión y monitoreo a los Servicios Alimentarios.

Los hechos descritos, se ilustran con las tomas fotográficas, siguientes:

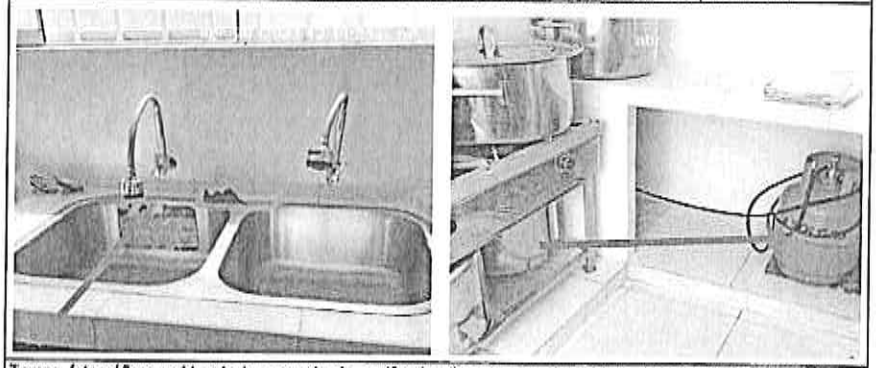
Panel fotográfico n.° 5
Incumplimientos de condiciones sanitarias en el Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes"



Tomas fotográficas evidencian "Estación de Tubo de Cebadero" con producto "Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" (veneno para roedores) ubicados al costado de la licuadora en el ambiente de preparación de alimentos.



Tomas fotográficas evidencian el almacenamiento de alimentos fuera del espacio destinado para este fin.



Tomas fotográficas evidencia la carencia de purificador de agua en el lavadero de alimentos; así también la ubicación del balón de gas se encuentra a menos de 3 metros de la cocina de alimentos.

Fuente : Acta de Inspección Física n.° 39-2023-MIDIS/PNCM- OCI-5954-AC01, de 26 de abril de 2023 y Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL, de 4 de agosto de 2023

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Lo expuesto, se expone en el gráfico que muestra el orden cronológico y la línea de tiempo, conforme se detalla a continuación:

Gráfico n.° 11
Cronología de los hechos en el Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes"



Fuente : Oficio n.° 000105-2023-MIDIS/PNCM-DE, de 19 de mayo de 2023, Memorando n.° 000122-2023-MIDIS/PNCM-DE de 25 de abril de 2023 y Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.
Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

Lo expuesto, evidencia la carencia de seguimiento y monitoreo por parte de la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, toda vez que permitieron la reapertura y funcionamiento del citado Servicio Alimentario, sin reunir las condiciones sanitarias conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento a través de las comunicaciones efectuadas por Cenan y de los propios puntos críticos detectados en los informes de seguimiento emitidos por la OCT; inobservando lo establecido en la ley de inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas; poniendo en peligro la salud y la vida de cuarenta y cuatro (44) niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad beneficiarios del Programa, suscitado en once (11) niñas y niños Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA), además de afectar la calidad de la prestación del Servicio de Cuidado Diurno, al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

3. **En lo referente, a las acciones efectuadas por la Unidad Territorial Lima Metropolitana en relación a los oficios n.° 287, y 467-2022-CENAN-INS de 17 de agosto 22 de noviembre de 2022, relacionadas a los Servicios Alimentarios "María Auxiliadora I" y "Hortensia Pardo", respectivamente.**

   ✓ En relación, al Oficio n.° 287-2022-CENAN/INS de 17 de agosto de 2022 (**ver apéndice n.° 15**), y sus adjuntos recepcionados en mesa de partes del Programa el 19 de agosto de 2022, correspondiente a la primera visita de inspección realizada

JEFE – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
SUPERVISOR DE COMISIÓN – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
JEFE DE COMISIÓN – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
ABOGADO – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

por Cenan a los Servicios Alimentarios entre ellos a "María Auxiliadora" y "Hortensia Pardo", pertenecientes a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, se tiene que fue traslado por la Dirección Ejecutiva del PNCM mediante proveído n.° 002614-2022-MIDIS/PNCM-DE de 22 de agosto de 2022 **(apéndice n.° 37)**, al señor Milward José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral, los informes técnicos, resultados fisicoquímicos y microbiológicos, con la finalidad de levantar las observaciones realizadas y realizar el seguimiento, respectivamente.

En esa línea, el Señor Millward José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral, a través del memorando n.° 001882-2022-MIDIS/PNCM-UOAI de 11 de octubre de 2022 **(apéndice n.° 38)** comunicó al señor Kanebo Vargas Campos, jefe de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, los resultados de la inspección sanitaria realizado por el Cenan los días 18 y 19 de julio de 2022, el cual advierte no conformidades y resultados microbiológicos; solicitando informe las acciones implementadas con un plazo al 14 de octubre de 2022, bajo responsabilidad; para lo cual señala adjuntar la "Matriz de las acciones adoptadas en base a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (Cenan) a la UT Lima Metropolitana"; debiendo advertir que la UOAI comunicó a la UTLM después de cuarenta y nueve (49) días calendarios aproximadamente de haber tomado conocimiento pese que contaban con resultados microbiológicos y condiciones sanitarias inadecuadas.

Cabe resaltar, que durante periodo 19 al 23 de setiembre de 2022, se verificó que seis (6) niñas(os) beneficiarios del Programa registraron inasistencias al CIAI "Local anexo comunal nro. 2 La Viscachera" abastecido por el Servicio Alimentario "Hortensia Pardo", por encontrarse con enfermedad diarreica aguda (EDA); Asimismo, entre el 3 al 21 de octubre de 2022, se apreció que cuatro (4) niñas/os no asistieron al CIAI "Comedor 68" abastecido por el Servicio Alimentario "María Auxiliadora I" por presentar EDA; según lo evidenciado en las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" **(ver apéndice n.° 24)** y los cuadernos de ocurrencia los cuales adjuntan el sustento de las atenciones médicas de los respectivos Centros de Salud **(ver apéndice n.° 25)**.

En tal sentido, el señor Kanebo Vargas Campos de la Unidad Territorial Lima Metropolitana a través del informe n.° 001345-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM de 17 de octubre de 2022 **(apéndice n.° 39)**, remitió al señor Milward José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral, la matriz de las acciones adoptadas, precisando que: *"(...) en base al avance de las acciones especificas del levantamiento de observaciones, de las 45 no conformidades respecto a: Ítem Ubicación (03 No conformidades), Ítem instalaciones (16 No Conformidades), el estado del avance del Plan se encuentra en **PROCESO** de implementación (...)" y de las no conformidades del ítem Limpieza; Ítem personal Manipulador, Ítem Manipulación de alimentos y Almacenamiento de Alimentos, se ha **IMPLEMENTADO** 26 acciones correctivas, teniendo un avance del 57.7% (...)"*; asimismo, señaló que en cuanto a los resultados de ensayos microbiológicos se reforzó con capacitación de la higiene y manipulación de alimentos a las Socias de Cocina de los seis (6) comités de Gestión; del mismo modo, señala que realizó la capacitación a las socias de cocina reforzando la preparación y servido de raciones según el Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más" aprobado con RDE n.°000331- 2022-MIDIS/PNCM aprobada el 27 de marzo del 2022.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Al respecto, mediante el informe n.° 000297-2022-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS de 4 de noviembre 2022 **(apéndice n.° 40)**, la señora Mary AN Trinidad Tito Tadeo de la Coordinación de la Gestión de Mejora de los Servicios del PNCM, comunicó a la Unidad Operativa de Atención Integral, el seguimiento del informe de implementación de acciones adoptadas por UT Lima Metropolitana, concluyendo que: *"(...) En relación a las 45 no conformidades, la UT Lima Metropolitana establece 66 acciones de mejora para cada no conformidad identificada, de las cuales 42 acciones han sido implementadas y 24 se encuentran en "proceso" de implementación"*; asimismo, precisa que dentro de la matriz no se ha registrado (5) no conformidades, debiendo señalar que dos (2) corresponden al "CG María Auxiliadora".

Por tal motivo, mediante memorando n.° 002162-2022-MIDIS/PNCM-UOAI de 4 de noviembre de 2022 **(apéndice n.° 41)**, el señor Millard José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral, comunicó al señor Kanebo Vargas Campos, jefe de la Unidad Territorial de Lima Metropolitana, que en la matriz de acciones adoptadas, no se registraron cinco (5) no conformidades, entre ellas dos (2) corresponden al "CG María Auxiliadora"; en ese sentido, solicitó se informe sobre las acciones implementadas otorgándole un plazo al 30 de noviembre de 2022, bajo responsabilidad; documento que no tuvo respuesta por parte de la Unidad Territorial Lima Metropolitana.

Posteriormente, después de dos (2) meses y seis (6) días de haber otorgado el plazo para la implementación de las no conformidades a la UTLM, la UOAI, emitió el memorando n.° 000205-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 6 de febrero de 2023 **(apéndice n.° 42)**, suscrito por el señor Millard José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral, mediante el cual exhorto al nuevo coordinador de Unidad Territorial Lima Metropolitana, señor Elmez Honocc Bonifacio, solicitando la remisión de las acciones adoptadas relacionadas con el Oficio n.° 287-2022-CENAN/INS de 17 de agosto de 2022 **(ver apéndice n.° 15)**, otorgándole un plazo 20 de febrero de 2023, bajo responsabilidad.

- ✓ En lo referente, al oficio n.° 467-2022-CENAN/INS de 22 de noviembre de 2022 **(ver apéndice n.° 17)** y su adjuntos recepcionado en mesa de partes del Programa el 24 de noviembre de 2022, correspondiente a la segunda visita de inspección realizada por Cenan a los Servicios Alimentarios entre ellos "María Auxiliadora I" y "Hortensia Pardo", pertenecientes a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, se tiene que, mediante proveído n.° 003703-2022-MIDIS/PNCM-DE de 24 de noviembre de 2022 **(apéndice n.° 43)**, la Dirección Ejecutiva del PNCM trasladó al señor Milward José Ubillus Trujillo de la Unidad Operativa de Atención Integral, los informes técnicos y resultados fisicoquímicos y microbiológicos, para su atención.

  Motivo por el cual, después de veintisiete (27) días calendarios aproximadamente de haber tomado conocimiento, a través del memorando n.° 002559-2022-MIDIS/PNCM-UOAI de 22 de diciembre de 2022 **(apéndice n.° 44)**, el Señor Milward José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral, comunicó al señor Kanebo Vargas Campos, jefe de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, los resultados de la inspección sanitaria realizado por el Cenan los días 2 y 3 de noviembre de 2022, el cual advierte no conformidades en los Servicios Alimentarios inspeccionados, solicitando informe las acciones implementadas con plazo al 29 de diciembre de 2022, bajo responsabilidad; para lo cual señala adjuntar la "Matriz de las acciones adoptadas en base a las

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

observaciones de la inspección sanitaria realizada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (Cenan) a la UT Lima Metropolitana"; Asimismo, hizo de conocimiento entre otros los resultados de las inspecciones, fisicoquímicos y/o microbiológicas, para los fines que estime pertinente.

En esa línea, se tiene que a través del oficio n.° 000095-2023-MIDIS/PNCM-DE, de 11 de mayo de 2023 **(apéndice n.° 45)**, la Dirección Ejecutiva remitió al Cenan el Estado situacional, sobre las inspecciones sanitarias realizadas a los servicios alimentarios del PNCM - 2022, para lo cual adjuntó el informe n.° 000025-2023-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS-LCS de 11 de mayo de 2023 **(apéndice n.° 46)** suscrito por el señor Luis Chiquillan Salcedo de la Coordinación de la Gestión de Mejora de los Servicios de la UOAI, de cuyo documento se evidencia que la UTLM "no implementó" un total de diecinueve (19) no conformidades, de las cuales cinco (5) pertenecen a los Servicios Alimentarios "Hortensia Pardo" y "María Auxiliadora I"; además de advertir que la UOAI después de nueve (9) meses y dieciocho (18) días aproximadamente, remitió a la Dirección Ejecutiva del PNCM, para su posterior remisión al Cenan, las acciones realizadas sobre las inspecciones sanitarias efectuadas a los Servicios Alimentarios.

Asimismo, el citado informe n.° 000025-2023-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS-LCS **(ver apéndice n.° 46)**, señala que: *"(...) respecto al análisis fisicoquímico y microbiológico, la UT Lima Metropolitana a la fecha, no ha comunicado las acciones de mejora según los resultados a la Nota Informativa n.° 165-2022-AEIE-DECYTA-CENAN (...)"*.

Lo expuesto, evidencia que la Entidad mantiene pendiente de implementar no conformidades advertidas por Cenan, según se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.° 9
Reporte de no conformidades identificadas por Cenan pendientes de implementar por la Entidad, relacionada con los Servicios Alimentarios "María Auxiliadora I" y "Hortensia Pardo"

No conformidades pendientes de implementar					
Descripción	Campo	No conformidades		Acciones adoptadas por la Entidad	Estado
		Primera Visita	Segunda Visita		
Oficio 287y 467-2022-CENAN/INS de 17 de agosto y 22 de noviembre de 2022. (ver apéndices n.os 15 y 17) No conformidades de la inspección física 19 de julio y 3 de noviembre de 2022, al Servicio Alimentario "Hortensia Pardo"	Ubicación	*"(...) vías de acceso sin asfaltar, presencia de maleza y tubos de plástico".*	*"(...) vías de acceso sin asfaltar, presencia de maleza y tubos de plástico".*	Mediante informe n.°001345-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM de 17 de octubre de 2022, la UT Lima Metropolitana adjuntó como evidencia, el correo de 13 de octubre de 2022 dirigido a la Municipalidad de San Antonio de Huarochirí que adjunta el oficio n.°000172-2022-UTLMM, solicitando el retiro de maleza y tubos.	Pendiente
	Instalaciones	*"(...) Condensación de vapor en las ventanas del área de cocina y almacén".*	*"(...) Condensación de vapor en las ventanas del área de cocina y almacén".*	Mediante "Matriz de acciones adoptadas a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por Cenan", la UT Lima Metropolitana, adjuntó como medio de verificación la recomendación por parte de infraestructura al CG precisando se colice la colocación de extractor de aire (ventilación mecánica).	Pendiente

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

No conformidades pendientes de implementar					
Descripción	Campo	No conformidades		Acciones adoptadas por la Entidad	Estado
		Primera Visita	Segunda Visita		
		"(...) Flujo de agua del lavado de manos insuficiente".	*"(...) Flujo de agua del lavado de manos insuficiente".*	Mediante "Matriz de acciones adoptadas a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por Cenan", la UT Lima Metropolitana, adjuntó como medio de verificación la recomendación por parte de infraestructura al CG precisando revise la tubería de agua y verificar que el caudal del flujo de agua es el requerido.	Pendiente
		"(...) No cuenta con servicio higiénico".	*"(...) No cuenta con servicio higiénico".*	Mediante "Matriz de acciones adoptadas a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por Cenan", la UT Lima Metropolitana, señalo como acción tomada: *"(...) Se está buscando nuevo local para trasladar el Servicio Alimentario debido a que el convenio se vence en julio de 2023", se está utilizado el SSHH de la cuna, y se acordó que cuando se use el servicio por alguna socia de cocina se realizara una limpieza adicional".*	Pendiente
Oficio 287y 467-2022-CENAN/INS de 17 de agosto y 22 de noviembre de 2022. (ver apéndices n.os 15 y 17) No conformidades de la inspección física 19 de julio y 3 de noviembre de 2022, al Servicio Alimentario "María Auxiliadora I"	Instalaciones	*"(...) Techo de almacén de alimentos con planchas metálicas acanaladas con las uniones abiertas o mal selladas ".*	*"(...) Techo de almacén de alimentos con planchas metálicas acanaladas con las uniones abiertas o mal selladas ".*	Pendiente	Pendiente

Fuente : Oficio 287 y 467-2022-CENAN/INS de 17 de agosto y 22 de noviembre de 2022 e Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.
Elaborado por: Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

✓ Respecto, al oficio n.° 392-2022-CENAN/INS de 19 de octubre de 2022[50] (ver **apéndice n.° 30**), correspondiente a la primera visita realizada por Cenan durante el 27 y 28 de setiembre de 2022, por Cenan entre ellos al Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes" perteneciente de la Oficina de Coordinación Territorial Cañete; se tiene que, mediante proveído n.° 003345-2022-MIDIS/PNCM-DE de 25 de octubre de 2022 **(apéndice n.° 47)**; la Dirección Ejecutiva del PNCM trasladó a la señor Milward José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral, los informes técnicos y resultados fisicoquímicos y microbiológicos; para la acción pertinente.

En esa línea, a través del memorando n.° 002168-2022-MIDIS/PNCM-UOAI de 8 de noviembre de 2022 **(apéndice n.° 48)** y en concordancia con el informe n.° 000299-2022-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS de 7 de noviembre de 2022 **(apéndice n.° 49)**, el señor Milward José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral la Unidad Operativa de Atención Integral, trasladó los informes con sus resultados de las inspecciones realizadas por Cenan al señor Kanebo Vargas Campos, jefe de la Unidad Territorial Lima Metropolitana; solicitó informe las acciones implementadas con plazo al 30 de noviembre de 2022, bajo responsabilidad, para lo cual señala adjuntar la "Matriz de las acciones adoptadas

[50] Recepcionado por mesa de partes del Programa el 24 de octubre de 2022.

000098

en base a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (Cenan) a la OCT Cañete".

En ese sentido, mediante informe n.° 000086-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-COTCAN de 4 de febrero de 2023 **(apéndice n.° 50)**, la señora Nohemi Tinco Condori, Coordinadora de la OCT. Cañete de la UT Lima Metropolitana, remitió la "Matriz de acciones adoptadas en base a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN)" recogido en el informe n.° 000018-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-COTCAN - SAT, de 1 de febrero de 2023 **(apéndice n.° 51)**; al señor Milward José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral la Unidad Operativa de Atención Integral; debiendo precisar que la atención de la información sobre las acciones adoptadas fue proporcionado sesenta y seis (66) días calendarios posteriores de haberse vencido el plazo propuesto por la UOAI (30 de noviembre de 2022).

Al respecto, mediante memorando n.° 000388-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 9 de marzo de 2023 **(apéndice n.° 52)**, el señor Milward José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral la Unidad Operativa de Atención Integral, solicitó al señor Elmez Honocc Bonifacio de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, informe el seguimiento de las acciones implementadas con un plazo al 31 de marzo de 2023; a razón que los medios de verificación adjuntos al informe n.° 000086-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-COTCAN de 4 de febrero de 2023 **(ver apéndice n.° 50)**, y descritos en la Matriz de acciones adoptadas, no contaban con la evidencia que demuestre la implementación de las observaciones identificadas por el Cenan y de los resultados de los ensayos microbiológicos, entre otros.

✓ En relación al oficio n.° 517 -2022-CENAN/INS de 27 de diciembre de 2022 **(ver apéndice n.° 32)**, recibido por mesa de partes del Programa el 3 de enero de 2023, correspondiente a la segunda visita realizada por Cenan el 6 de diciembre de 2022; entre ellos al Servicio Alimentario "Madre Teresa reyes" perteneciente a la Oficina de Coordinación Territorial Cañete; se tiene que mediante proveído n.° 000033-2023-MIDIS/PNCM-DE de 4 de enero de 2023 **(apéndice n.° 53)**, la Dirección Ejecutiva del PNCM trasladó a la señor Milward José Ubillus Trujillo, Ejecutivo Operativo de la Unidad Operativa de Atención Integral la Unidad Operativa de Atención Integral, los informes técnicos y resultados fisicoquímicos y microbiológicos, para la atención pertinente.

En esa línea, mediante informe n.° 000017-2023-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS de 16 de enero de 2023 **(apéndice n.° 54)**, la señora Mary Ann Trinidad Tito Tadeo de la coordinación de la Gestión de Mejora de los Procesos, comunicó al señor Millward José Ubillos Trujillo de la Unidad Operativa de Atención Integral, los informes con los resultados de las inspecciones, quien a su vez, a través del memorando n.° 000088-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 16 de enero de 2023 **(apéndice n.° 55)**, traslado dichos resultados a la Oficina de Coordinación Territorial Cañete; solicitando informe las acciones implementadas con plazo al 17 de febrero de 2023, bajo responsabilidad, adjuntando la "Matriz de acciones adoptadas en base a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) a la OCT Cañete".

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

En respuesta a lo solicitado, mediante informe n.° 000121-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN de 16 de febrero de 2023 **(apéndice n.° 56)**, firmado por la señora Sara Noemi Aliaga Tantalean por Nohemi Tinco Condori de la OCT. Cañete de la UTLMM, remitió el informe n.° 000025-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN.SAT de 14 de febrero de 2023 **(apéndice n.° 57)**, emitido por la señora Sara Noemi Aliaga Tantalean, que señala *"(...) de las 31 No conformidades, 14 hallazgos han sido implementadas y las no conformidades que no han sido superadas cuentan con un plan de acción la misma que se detalla en la "Matriz de acciones adoptadas en base a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN)".*

Al respecto, mediante memorando n.° 000521-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 20 de marzo de 2023 **(apéndice n.° 58)**, el señor Milward José Ubillus Trujillo de la Unidad Operativa de Atención Integral, solicitó al señor Elmez Honocc Bonifacio de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, informe el seguimiento de las acciones implementadas con plazo al 31 de marzo de 2023; a razón que los medios de verificación adjuntos en el informe n.° 000121-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN de 16 de febrero de 2023 **(ver apéndice n.° 56)**, y descritos en la Matriz de acciones adoptadas no contaban con la evidencia que demuestre la implementación de las observaciones identificadas por el Cenan.

En esa línea, se tiene que a través del oficio n.° 000095-2023-MIDIS/PNCM-DE, de 11 de mayo de 2023 **(ver apéndice n.° 45)**, la Dirección Ejecutiva remitió al Cenan el Estado situacional, sobre las inspecciones sanitarias realizadas a los servicios alimentarios del PNCM – 2022, para lo cual adjuntó el informe n.° 000025-2023-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS-LCS de 11 de mayo de 2023[51] **(ver apéndice n.° 46)**, suscrito por el señor Luis Chiquillan Salcedo de la Coordinación de la Gestión de Mejora de los Servicios de la UOAI es decir doscientos sesenta y dos (262) días calendarios aproximadamente después de haber tomado conocimiento, mediante el cual se evidencia que la OCT. Cañete mantiene "En proceso" un total de quince (15) no conformidades, de las cuales tres (3) pertenecen al Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes"; además de advertir que la UOAI después de nueve (9) meses y dieciocho (18) días aproximadamente, remitió a la Dirección Ejecutiva del PNCM, para su posterior remisión al Cenan, las acciones realizadas sobre las inspecciones sanitarias efectuadas a los Servicios Alimentarios.

Lo expuesto, evidencia que la Entidad mantiene pendiente de implementar no conformidades advertidas por Cenan, según se detalla en el cuadro siguiente:

[51] Documento remitido a la Dirección Ejecutiva a través del Informe n.° 000099-2023-MIDIS/PNCM-UOAI, de 11 de mayo de 2023, suscrito por la señora Yessica Paola Pinedo Escobar, Ejecutivo Operativo de Atención Integral (e), en cuyo asunto refiere: *"Informe del estado de los oficios omitidos por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) sobre las inspecciones sanitarias realizadas a los servicios alimentarios del PNCM – 2022"*.

Cuadro n.° 10

Reporte de no conformidades identificadas por Cenan pendientes de implementar por la Entidad, respecto al Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes".

No conformidades pendientes de implementar					
Descripción	Campo	No conformidades		Acciones adoptadas por la Entidad	Estado
		Primera Visita	Segunda Visita		
Oficios n.os 392 y 517-2022-MIDIS/PNCM-UTLMN de 19 de octubre y 27 de diciembre de 2022. (ver apéndices n.os 30 y 32) **No conformidades de la Inspección física 27 de setiembre y 6 de diciembre de 2022, al Servicio Alimentario** "Madre Teresa Reyes"	Ubicación	*"(...) Vías de acceso sin asfaltar*	*"(...) Vías de acceso sin pavimentar*	Mediante informe n.° 000018 y 25-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 1 y 14 de febrero de 2023, se anexa la evidencia de la remisión de oficio n.°00000006-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN de 18 de enero de 2023 emitido por la OCT Cañete y dirigido a la alcaldesa de la Municipalidad Distrital de Nuevo Imperial solicitando se priorice el asfalto del frontis de los CIAIs.	Pendiente
	Instalaciones	*"(...) Ventanas del área de cocina y almacén no cuentan con mallas protectoras"*	*"(...) Ventanas del área de cocina y almacén no cuentan con mallas protectoras"*	Mediante informe n.° 000025-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 14 de febrero de 2023, se anexa la matriz de acciones adoptadas en base a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por Cenan, que señalan como medio de verificación fotografía de la ventana del área de cocina y almacén, no se adjunta sustento	Pendiente
		"(...) Área de cocina no cuenta con puerta ni cortina sanitaria".	*"(...) Área de cocina no cuenta con puerta ni cortina sanitaria".*	Mediante informe n.° 000025-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 14 de febrero de 2023, se anexa la matriz de acciones adoptadas en base a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por Cenan, que señalan como medio de verificación el informe de especialista de infraestructura, no adjunta sustento.	Pendiente

Fuente : Oficios n.os 392 y 517-2022-CENAN/INS de 19 de octubre y 27 de diciembre de 2022 e Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.

Elaborado por: Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

Seguidamente, es de precisar que mediante memorando múltiple n.° 000087-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 17 de mayo de 2023 **(apéndice n.° 59)**, la UOAI exhortó entre otras a las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y OCT Cañete, a realizar las acciones necesarias, conducentes al levantamiento de las no conformidades identificadas en las inspecciones sanitarias realizadas a los servicios alimentarios del PNCM – 2022.

Finalmente, se tiene que mediante formato "Acta de Reunión" de 17 de mayo de 2023 **(apéndice n.° 60)**, suscrita por los señores: Mary An Trinidad Tito Tadeo - Coordinadora CGMS – UOAI, David Percy Mamani Acho – Especialista en Nutrición - UOAI, Fabiola Ruth Sánchez Bellido – Locador de Servicios - UOAI, Zayra Vila Santillán – Locador de Servicios – UOAI, Vanessa Joyo Vivanco – Especialista en Nutrición – UOAI, Ernesto Alonso Maldonado Davalos – Locador de Servicios UOAI,

Mildred Osorio Córdova – Locador de Servicios – UOAI, Katherine Aurora Chamorro Begazo – Locador de Servicios – UTAI; cuyos puntos de la agenda describen lo siguiente:

"(...)
1) *Estado situacional de los oficios emitidos por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) sobre las inspecciones sanitarias realizadas a los servicios alimentarios del PNCM – 2022.*
2) *Conocer el abordaje que realizó la UTAI para la atención de los oficios remitidos por el CENAN – 2022.*
3) *Ruta para levantar las no conformidades y dar atención correspondiente a los oficios que lleguen de la autoridad sanitaria (CENAN, DIRIS, DIGESA, etc.)*
4) *Reunión con el equipo técnico del CENAN.*

(...)"; hechos que denotan inacciones por parte del Programa durante el 2022.

De lo precedentemente descrito, es advertir que los tres (3) servicios alimentarios presentaron incumplimientos a la normativa sanitaria obligatoria; pese a que la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022; establece que los Servicios Alimentarios[52] deben cumplir con las condiciones de infraestructura, equipamiento y otros establecidas en las normas sanitarias de tal forma que permitan la implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los procedimientos de higiene y saneamiento; así como, en concordancia a lo establecido en la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 28 de junio de 2008, señala el enfoque preventivo e integral a lo largo de la cadena alimentaria, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas.

Así como, lo determinado en el Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de marzo de 2022, que establece disposiciones y procedimientos técnicos para la operatividad del funcionamiento del Servicio de Atención Alimentaria y Nutricional, relacionadas a la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Higiene y Saneamiento; en esa línea, dispone que el profesional Especialista en Nutrición, tiene como responsabilidad:

"(...)
a. Ejecuta las actividades para la atención alimentaria y nutricional que se establecen en el presente documento normativo en la UT y/o OCT.
b. Brinda asistencia técnica a los integrantes del equipo técnico de la UT y/o OCT para la implementación del presente procedimiento.
c. Brinda capacitación y acompañamiento técnico a los Actores Comunales para la ejecución de las actividades que les correspondan según el presente documento normativo.
d. Realiza el seguimiento al funcionamiento de los servicios del Programa, en lo que corresponde a la atención alimentaria y nutricional".

Del mismo modo, el Programa viene incumpliendo lo establecido en el anexo n.° 2 de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado

JEFE
SUPERVISORA DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

[52] Literal f) del numeral 4.3.5 de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

Diurno del PNCM" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022[53], debiendo señalar que en su numeral 4.3.1 determina que el Servicio Alimentario (en adelante "SA") es el espacio físico destinado al proceso de elaboración de alimentos (desde la recepción, almacenamiento, preparación y servido), el cual debe cumplir con las condiciones de infraestructura, equipamiento y otros, establecidas en las normas sanitarias, que permitan la implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los procedimientos de higiene y saneamiento.

De igual forma, la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más" aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022, establece el proceso de supervisión a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios que incluye entre otros aspectos las acciones de verificación y observación en campo, con el objetivo de determinar el cumplimiento a la normativa establecida; con la finalidad de propiciar la mejora continua y el fortalecimiento de la calidad de servicios del Programa.

Cabe resaltar que en el año 2022, se evidenciaron resultados de ensayos de laboratorio realizados a las raciones de alimentos elaboradas, distribuidas y entregadas a niños y niñas menores de 36 meses de edad, en zonas de situación de pobreza y extrema pobreza; que contenían valores de 1 100 y 200 NMP/g para la enumeración de coliformes en el segundo (plato de fondo) de los Servicios Alimentarios "Hortensia Pardo" y "María Auxiliadora I", advirtiendo que los resultados son superiores a los límites permisibles; establecidos en el acápite XV del numeral 6.2. de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA publicado el publicado el 27 de agosto de 2008, que precisa que los alimentos elaborados, preparados con tratamiento térmico el límite permisible de coliformes totales debe ser menor a 10 NMP /g, para ser considerados como aptos para el consumo humano.

Aunado a ello, a través del informe n.° D000031-2023-DIGESA-DCOVI-GAA-MINSA de 26 de julio de 2023 **(apéndice n.° 61)**, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (Digesa), señala que las muestras identificadas como "segundo" entregadas por los Servicios Alimentarios "Hortensia Pardo" y "María Auxiliadora I" bajo el ámbito de jurisdicción de Lima Metropolitana, *"(...) **no conformes** con el criterio XV.2 establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, por lo tanto, las muestras son **NO APTA** para el consumo humano (...)".*

En ese sentido, el Codex Alimentarius[54] en su sesión 7; "Control de Operaciones" precisa que, si las operaciones no se controlan adecuadamente, los alimentos pueden volverse no inocuos o no aptos para el consumo humano, motivo por el cual

[53] Recogido también en la Directiva "Intervención en la infraestructura de locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000505-2023-MIDIS/PNCM-DE, versión n.°3, de 17 de abril de 2023

[54] Principios Generales de Higiene CXC 1 -1969 revisado el 2020.

describe las prácticas que contribuyen a identificar y aplicar controles adecuados, así como las actividades que deberían llevarse a acabo para asegurar que las operaciones estén bajo control.

También es de señalar, que el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-1998-SA publicado el 25 de setiembre del 1998, con arreglo a lo dispuesto por la Ley n.° 26482, Ley General de Salud, en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius, establece las normas generales de higiene; así como, las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse a la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración[55] y expendio de alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad, aplicables a todas las personas naturales y jurídicas que participan o intervienen en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de las actividades y servicios relacionados con la producción y circulación de productos alimenticios.

En ese orden, el artículo 121 del precitado Decreto Supremo precisa que constituyen infracciones a las normas sanitarias sobre fabricación, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas y servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, según corresponda, los siguientes criterios:

"(...)
a) No cumplir con las disposiciones relativas a ubicación, construcción, distribución y acondicionamiento de los establecimientos.
b) No abastecerse de agua potable y no contar con sistemas apropiados de disposición de aguas servidas y de residuos sólidos.
c) Fabricar productos en locales inadecuados debido a las deficiencias en los aspectos operativos.
d) No observar las reglas de higiene en la manipulación de alimentos y bebidas y aseo del personal.
e) Incumplir las disposiciones relativas al saneamiento de los locales.
f) No efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos.
g) Utilizar materia prima de mala calidad sanitaria, aditivos alimentarios prohibidos o en concentraciones superiores a los límites máximos permitidos y material de envase prohibido.
h) Incumplir con las demás disposiciones de observancia obligatoria que establece el presente reglamento y las normas sanitarias que emanen de ésto (...)".

De otro lado, es advertir que las niñas y niños beneficiarios del programa presentaron inasistencias a los CIAIs, abastecidos por los Servicios Alimentarios "Madre Teresa Reyes" de la OCT Cañete, "Hortensia Pardo" y "María Auxiliadora I" de la UTLM, durante los meses setiembre, octubre y diciembre 2022, por suscitarse EDAs[56], en veintidós (22) niñas y niños menores de seis (6) a treinta y seis (36) meses beneficiarios del Programa; conforme se resume a continuación:

[55] ***Alimento elaborado:*** *Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocidos o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no dispuesto para su consumo.* (Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA publicado el 27 de agosto de 2008).

[56] El Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades define a la EDA como: *"(...) enfermedades diarreicas agudas, se caracterizan por un aumento en la frecuencia y una disminución en la consistencia de las heces. Pueden ir acompañados de otros síntomas como dolor abdominal, fiebre, náuseas y malestar. Las enfermedades diarreicas agudas afectan a todos los grupos de edad sin excepción, sin embargo, son la 2da mayor causa de mortalidad en el mundo en los niños menores de 5 años, especialmente en*

Cuadro n.° 11
Resumen del total de niñas y niños por Servicio Alimentario, así como, los que presentaron EDAs

UT/OCT	Servicio Alimentario	Total de Beneficiarios	Total de Niñas y Niños que presentaron EDAs
Unidad Territorial Lima Metropolitana	Hortensia Pardo	29	7
	María Auxiliadora	24	4
Oficina de Coordinación Cañete	Madre Teresa Reyes	44	11
Total		97	22

Fuente : Cuadernos de Ocurrencia, "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral", correspondiente al año 2022 y Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.
Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento.

Del cuadro precedente se aprecia un total de noventa y siete (97) beneficiarios, suscitándose Enfermedades Diarreicas Agudas en veintidós (22) niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad, en los tres (3) servicios alimentarios citados.

Sobre el particular, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial de la Salud a través de CL 2021/35/OCS-FH de abril de 2021, precisan que los coliformes son indicadores de microorganismos que no indican la presencia o ausencia de patógenos, sino que proporcionan una medida cuantitativa del control de la contaminación microbiana en el producto y en su entorno de elaboración. Asimismo, señala algunos ejemplos de posibles indicadores de higiene como el recuento total de bacterias, el recuento de coliformes o coliformes fecales, los recuentos de E. coli total y el recuento de enterobacteriáceas. Del mismo, a través del precitado documento, precisa que un aumento en el número del microorganismo señala un menor control y la necesidad de adoptar medidas correctivas, para ello, indica el seguimiento del desempeño del proceso puede lograrse de manera más efectiva y eficiente a través de un seguimiento cuantitativo de los organismos indicadores de las condiciones sanitarias y de higiene.

En ese mismo sentido, la Organización Panamericana de la Salud (OPS)[57] y el Minsa a través de la "Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada con Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA, de 12 de setiembre de 2014, establecen que la ETA es definida como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluidas las bebidas; Además, señalan que es importante observar que pueden ocurrir casos aislados de enfermedades de origen alimentario.

Del mismo modo, la Organización Mundial de la Salud (OMS)[58] precisa que las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

bajos recursos (...) Las diarreas pueden ser provocadas por microorganismos, tales como virus, bacterias o parásitos, la mayoría de los cuales se trasmiten por agua y/o alimentos con contaminación fecal, además la infección es más común cuando hay escasez de agua limpia para beber, cocinar o lavar (...)".

57 Organización Panamericana de la Salud. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Inocuidad de Alimentos - Control Sanitario – HACCP https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_ content&view= article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta.

58 *Portal Web https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety*

químicas producidas en cualquier etapa de la cadena de producción, suministro y consumo de estos; así mismo, indica que la manifestación clínica más común consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales, diarrea grave o infecciones debilitantes, entre otras la meningitis, discapacidad persistente y muerte, entre otros; además pueden producir síntomas neurológicos, ginecológicos e inmunológicos.

Asimismo, la OPS señala que los principales síntomas de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) son diarrea, vómitos, náuseas, dolores abdominales, dolores musculares, dolores de cabeza y fiebre. Asimismo, la Guía en mención, determina técnicamente que la ETA es un episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de haber ingerido alimentos, incluidas las bebidas, del mismo origen y donde se evidencia epidemiologia o el análisis de laboratorio implica a los alimentos como vehículos de la misma.

En esa línea técnica, el Minsa a través de la citada "Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos" señala que la Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETA) se puede presentar como "Infección", producida por la ingestión de alimentos contaminados con agentes infecciosos específicos como baterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos y sistemas; e "intoxicación alimentaria", producida por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos.

Por lo que, es importante resaltar que el Minsa a través del Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades, en el "Boletín Epidemiológico del Perú" Volumen 28-SE08 de 2019[59], señala que: *" (...) Las ETA son un conjunto de signos y síntomas originados por la ingestión de alimentos o agua contaminados durante la elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución, comercialización y expendio de los mismos"*, asimismo, los citados entes especializados *"(...) estiman alrededor de 250 (...) agentes causantes de las ETA (bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas), siendo los principales patógenos involucrados: Salmonella spp., Escherichia coli, Clostridium spp., Staphylococcus aureus, Bacillus cereus y Vibrio cholerae, considerados como agentes clásicos, y bacterias emergentes como Listeria monocytogenes, Campylobacter spp., y Yersinia sp (...)'*[60].

Del mismo modo, en el citado boletín el ente técnico también precisa que: *"se puede enfermar de intoxicación alimentaria después de tragar ciertos microbios, como Salmonella o E. coli. Sus síntomas pueden variar según el microbio que haya tragado. Los síntomas pueden ser de leves a graves y pueden durar desde unas pocas horas hasta varios días"* y *"la mayoría de las personas tienen un caso de enfermedad leve, pero algunas infecciones propagadas por los alimentos son graves o hasta potencialmente mortales"* [61].

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

59 Versión electrónica ISSN 2415-0762
60 https://www.dge.gob.pe/portal/docs/vigilancia/boletines/2019/08.pdf.
61 https://www.cdc.gov/foodsafety/es/symptoms-es.html y Food Drug Administration: https://www.fda.gov/food/what-you-need-know-about-foodborne-illnesses/organismos-que-causan-enfermedades-transmitidas-por-los-alimentos-en-los-eeuu..

De igual forma, el Minsa precisa que el periodo de incubación de la ETA es variable según el tipo de agente, susceptibilidad individual, cantidad de agente consumido, patogenicidad del agente y que generalmente puede variar de 1 hora a 72 horas (3 días), aunque para otros organismos como el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades, podría tardar unos días más.

En esa línea técnica, el Minsa a través de la citada "Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos" señala que la Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETA) se puede presentar como "Infección", producida por la ingestión de alimentos contaminados con agentes infecciosos específicos como baterías, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos y sistemas; e "intoxicación alimentaria", producida por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos.

Para lo cual se muestra algunos agentes en el cuadro siguiente:

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Imagen n.° 1
Relación de agente causal, síntomas relacionados con ETAs

ORGANISMO	NOMBRE COMÚN DE LA ENFERMEDAD	TIEMPO DE APARICIÓN DESPUÉS DE LA INGESTA	SÍNTOMAS	DURACIÓN	ORIGEN ALIMENTICIO
Bacillus cereus	Envenenamiento por consumo de alimentos con *B. cereus*	De 10 a 16 horas	Calambres abdominales, diarrea acuosa, náuseas	De 24 a 48 horas	Carnes, guisos, sopa de carne, salsa de vainilla
Campylobacter jejuni	Campilobacteriosis	De 2 a 5 días	Diarrea, calambres, fiebre y vómitos; puede tener diarrea con sangre	De 2 a 10 días	Carne de ave cruda o poco cocida; leche o agua pasteurizada, agua contaminada
Clostridium botulinum	Botulismo	De 12 a 72 horas	Vértigo, diarrea, visión borrosa, visión doble, dificultad para tragar, debilidad muscular. Puede causar insuficiencia respiratoria y la muerte	Variable	Alimentos mal enlatados, especialmente verduras enlatadas en el hogar; pescado fermentado, papas asadas en papel de aluminio y ajo envasado
Clostridium perfringens	Intoxicación de alimentos por Perfringens	8 a 16 horas	Calambres abdominales intensos, diarrea acuosa	Habitualmente 24 horas	Carnes, aves, salsa de carne, alimentos preparados a base de tubérculos, alimentos sometidos a cocción de la temperatura o del tiempo de cocción
Cryptosporidium	Criptosporidiosis intestinal	De 2 a 10 días	Diarrea (puede ser muy abundante), calambres estomacales, malestar estomacal, fiebre leve	Puede que se remita y reaparezca dos durante semanas o incluso meses	Alimentos crudos o contaminados por una persona enferma que la manipula luego de contraerla; agua potable contaminada
Cyclospora cayetanensis	Ciclosporiasis	De 1 a 14 días (generalmente a partir de 1 semana)	Diarrea (puede ser muy abundante), pérdida del apetito, pérdida de peso significativa, calambres estomacales, náuseas, vómitos, fatiga	Puede que se remita y reaparezca durante semanas o incluso meses	Varios tipos de frutas y verduras frescas (frambuesas, lechuga y albahaca importadas)
E. coli (*Escherichia coli* productor de toxina	Infección por *E. coli* (causa común de la "diarrea del viajero")	De 1 a 3 días	Diarrea acuosa, calambres abdominales, algún vómito	De 3 a 7 o más días	Agua o alimentos contaminados con excrementos humanos
E. coli O157:H7	Colitis hemorrágica o infección por *E. coli* O157:H7	De 1 a 8 días	Diarrea aguda (a menudo con sangre), dolores abdominales y vómitos. Por lo general, no se tiene fiebre o se tiene muy poca. Es más común en niños de 4 años o menos. Puede causar insuficiencia renal	De 5 a 10 días	Carne de res poco cocida (especialmente hamburguesas); leche y jugo sin pasteurizar, frutas y verduras crudas (lechuga, brotes), y agua contaminada
Hepatitis A	Hepatitis	28 días en promedio (De 15 a 50 días)	Diarrea, orina oscura, calambres y síntomas similares a los de la gripe, por ejemplo, fiebre, dolor de cabeza, náuseas y dolores abdominales	Variable, de 2 semanas a 2 meses	Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos no cocer o alimentos cocidos que no se recalentaron luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló
Listeria monocytogenes	Listeriosis	De 7 a 28 horas para síntomas gastrointestinales, de 2 a 6 semanas para enfermedades invasivas	Fiebre, dolores musculares y náuseas o diarrea. Las mujeres embarazadas pueden tener síntomas leves similares a los de la gripe, y la infección puede ocasionar un parto prematuro o de un bebé muerto. Los ancianos o personas con deficiencias inmunitarias pueden contraer bacteriemia o meningitis	Variable	Leche sin pasteurizar, quesos blandos frescos (leche sin pasteurizar), carnes procesadas (listeriosis)
Norovirus	Se le llama de distintas maneras gastroenteritis viral, diarrea invernal, gastroenteritis aguda no bacteriana, envenenamiento por consumo de alimentos e infección por consumo de alimentos	De 12 a 48 horas	Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza. La diarrea es más frecuente en los adultos y los vómitos en los niños	De 12 a 60 horas	Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no se recalentaron luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló, mariscos de aguas contaminadas
Salmonella	Salmonelosis	De 6 a 48 horas	Diarrea, fiebre, calambres abdominales, vómitos	De 4 a 7 días	Huevos crudos, carne de res, aves, productos lácteos elaborados con leche sin pasteurizar, quesos, frutas y verduras crudas contaminadas
Shigella	Shigelosis o disentería bacilar	De 24 a 48 horas	Calambres abdominales, fiebre y diarrea. La materia fecal puede contener sangre y mucosidad	De 4 a 7 días	Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no se recalentaron luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló
Staphylococcus aureus	Envenenamiento por consumo de alimentos con estafilococos	De 1 a 6 horas	Inicio repentino de náuseas y vómitos severos. Calambres abdominales. Pueden presentarse diarrea y fiebre	De 24 a 48 horas	Carnes de res, embutidos, de jamón y tocino, productos con crema rellenos/cubiertos y refrigerados inadecuadamente
Vibrio parahaemolyticus	Infección por *V. parahaemolyticus*	De 4 a 96 horas	Diarrea acuosa frecuentemente con sangre, calambres abdominales, náuseas, vómitos, fiebre	De 2 a 5 días	Mariscos poco cocidos, tales como los moluscos

Fuente: CentersFuente: Centers for Disease Control and Prevention (CDC), Foodborne Illnesses and Germs, página revisada por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, Centro Nacional de Enfermedades Infecciosas Emergentes y Zoonóticas", División de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, el Agua y el Medioambiente el 27 de marzo de 2023; Acceso https://www.cdc.gov/foodsafety/es/symptoms-es.html y Food Drug Administration: https://www.fda.gov/food/what-you-need-know-about-foodborne-illnesses/organismos-que-causan-enfermedades-transmitidas-por-los-alimentos-en-los-ecuu.

Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento.

En tal sentido, el Ministerio de Salud obliga a las personas naturales o jurídicas, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquier otra entidad con fin o sin fines de lucro que suministran directa o indirectamente, o participan e intervienen en

cualquiera de los procesos u operaciones que involucra la preparación y distribución de alimentos para consumo humano; a través de sus normas generales, condiciones y requisitos sanitarios de carácter obligatorio para cautelar las buenas prácticas de manipulación, higiene y saneamiento[62]; con la finalidad de garantizar la inocuidad[63], calidad de los alimentos y proteger la vida y salud de los niñas y niños de las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETAs).

De otro lado, cabe resaltar, que de la revisión al oficio n.° 000096-2023-MIDIS/PNCM-DE **(apéndice n.° 62)** suscrito por la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Directora Ejecutiva del PNCM y dirigido a la Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento y al informe n.° 000101-2023-MIDIS/PNCM-UOAI **(apéndice n.° 63)** suscrito por la señora Jessica Paola Pinedo Escobar, Ejecutivo Operativo de Atención Integral y dirigido a la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Directora Ejecutiva del PNCM, ambos de 11 de mayo de 2023, señala que: *"(...) Respecto a la comunicación a la autoridad competente en relación a cualquier irregularidad en materia de inocuidad de alimentos elaborados en los servicios alimentarios de la UT Lima Metropolitana, Callao y OCT Cañete, se informa que con el documento de la referencia c), se informa que con el OFICIO N° 103-2022-MIDIS/PNCM-DE[64], se solicitó a la DIGESA las acciones de vigilancia y control al producto leche evaporada entera de la Unidad Territorial Callao"*; sin embargo, no evidencia comunicaciones a la autoridad sanitaria, sobre irregularidades presentadas en los Servicios Alimentarios relacionados con alimentos elaborados que contenían coliformes superiores a los límites establecidos en la Norma Sanitaria; pese haber tenido conocimiento a través de las notas informativas e informes de ensayo comunicados por el Cenan; inobservando lo establecido en el artículo 15° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por Decreto Supremo n.° 034-2008-AG, el cual establece que: *"(...) las entidades administradoras de programas sociales de alimentación, están obligadas a notificar oportunamente a la autoridad competente cualquier irregularidad en materia de inocuidad en el suministro de estos alimentos que implique un riesgo para la Salud Pública, adoptando las acciones inmediatas a fin de mitigar el riesgos correspondiente".*

De lo expuesto, durante el año 2022, se evidencia que las/los Especialistas en Nutrición, la/el Jefe(a) y/o Coordinador de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete; permitieron la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios, bajo su jurisdicción; sin cautelar las condiciones sanitarias de carácter obligatorio que permitan la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos con un enfoque preventivo e integral, con el fin de asegurar y garantizar la inocuidad de alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y salud de las niñas y niños menores de treinta y seis (36) meses y por ende la calidad de la prestación del servicio del cuidado diurno.

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

[62] *Establecidas por el Programa, las Normas sanitarias en cuanto a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL).*

[63] *"Inocuidad: Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se fabriquen, preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan"* (Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA publicado el 27 de agosto de 2008).

[64] Suscrito por la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Directora Ejecutiva del PNCM, dirigido a la M.C. María Cristina Márquez Gonzales, Directora General DIGESA. **(apéndice n.° 64)**

Asimismo, es de advertir que las citadas unidades orgánicas efectuaron seguimientos a los servicios alimentarios encontrando puntos críticos relacionados con las condiciones sanitarias y también tomaron conocimiento de los resultados emitidos por Cenan que advirtió no conformidades relacionadas con las condiciones sanitarias y resultados fisicoquímicos y/o microbiólogos; pese a ello, no hubo un seguimiento y monitoreo con la finalidad de cumplir íntegramente con el levantamiento de las observaciones ni el cumplimiento obligatorio de la normativa sanitaria y disposiciones internas que permitan la implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los procedimientos de higiene y saneamiento.

Sin perjuicio a lo antes expuesto, durante el año 2023, el Cenan comunicó mediante el oficio n.° 140-2023-CENAN/INS de 17 de abril de 2023[65] **(apéndice n.° 65)** a la señora Carmen Lourdes Sevilla Carnero, Dirección Ejecutiva del PNCM, el informe de ensayo n.° 0046-2023-DECYTA-CENAN/INS con fecha de muestro 29 de marzo de 2023 **(apéndice n.° 67,** señalando que el Servicio Alimentario "Cruz de Motupe las Palomitas 1" del Comité de Gestión "Cruz de Motupe las Palomitas" de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, presentó un valor de "1 100 para la enumeración de coliformes" en la ración de almuerzo consistente en "Fideos rojos con corazón, ensalada roja y camote en cubos" destinado a las niñas y niños usuarios del Programa, superando el valor de la bacteria (coliformes) por mil noventa (1 090) veces más de los límites permisibles de 10 NMP/g, establecidas en el acápite XV.2 de la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo humano, Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA publicado el 27 de agosto de 2008; advirtiendo alimentos no aptos para consumo humano, tal como se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.° 12
Resultados descritos en los informes de ensayo del almuerzo en los Servicios Alimentarios

Disposiciones generales de la R.M. N° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008							Resultados de ensayos Microbiológicos de los Comité de Gestión
Agente microbiano	Categoría	clase	n (a)	c	Límite por g o mL		
					m (b)	M (c)	Cruz de Motupe las Palomitas
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^5	41 x 10^2
Coliformes	5	3	5	2	10	10^2	1100
Staphlococcus aureus	8	3	5	1	10	10^2	<3
Echerichia Coli	6	3	5	1	<3	-	<3
Salmonella	10	2	5	0	Ausencia /25g	-	Ausencia

Fuente : Oficio n.° 140-2023-CENAN/INS de 17 de abril de 2023 y Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008.
Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento

Leyenda :
(a) n (minúscula): Número de unidades de muestra seleccionadas al azar de un lote, que se analizan para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo [66]

[65] Nota Informativa n.° 038-2023-SULCCAN-CENAN/INS, de 19 de julio de 2023 **(apéndice n.° 66)**, "debe decir: Oficio n.° 140-2023-CENAN/INS de fecha 18 de abril de 2023".

[66] **Excepciones en que "n" es diferente a 5**
"(...)
c) Número de unidades de muestra para vigilancia sanitaria de alimentos preparados:
Para el caso de la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas preparados provenientes de establecimientos de comercialización, preparación y expendio de alimentos, se podrá tomar una unidad (n=1) de la muestra por cada tipo de alimento preparado que deberán

(b) ""m" *(minúscula): límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables"*

(c) ""M" *(mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud".*

Del cuadro anterior, se desprende que las raciones de alimentos elaboradas y distribuidas por el Servicio Alimentario Cruz de Motupe las Palomitas I, carecían de la aptitud microbiológica para el consumo humano, debido a que arrojaron valores de 1100 NMP para la enumeración de coliformes en el segundo (plato de fondo); superando el valor para dicha bacteria por mil noventa (1 090) veces más de los límites permisibles, el cual establece 10 NMP/g; por lo que, dichas raciones de alimentos no reunían los requisitos microbiológicos para ser considerado **"apto para el consumo humano"**, a razón que los valores obtenidos, en los ensayos de laboratorio, superan los límites establecidos en la normativa sanitaria; situación que fue evaluada e interpretada por la Digesa a través del informe n.° D000031-2023-DIGESA-DCOVI-GAA-MINSA de 26 de julio de 2023 **(ver apéndice n.° 61)**, concluyendo muestras no conformes con los criterios microbiológicos establecidos en la normativa sanitaria, por tanto las muestras de alimentos no son aptas para el consumo humano.

Así mismo, en el informe de ensayo n.° 0046-2023-DECYTA-CENAN/INS de fecha de muestro 29 de marzo de 2023[67] **(ver apéndice n.° 67)**, se aprecia que los que los valores de Coliformes totales en las superficies inertes arrojaron valores de 90 UFC en el tapers; hecho que contraviene los límites microbiológicos permisibles de las superficies inertes que entran en contacto con los alimentos; los cuales establecen valores inferiores < 10 UFC de la superficie muestreada para coliformes.

Además de advertir, seis (6) no conformidades en el citado SA recogidas en la nota informativa n.° 041-2023-IM-DECYTA-CENAN/INS de 10 de abril de 2023 **(apéndice n.° 68)** que señalan: ***"(...)Presencia de tierra por el entorno al establecimiento y por el lado lateral hay desmonte (10 sacos)"; "(...) La paredes del establecimiento son de plancha acanalada con uniones de difícil limpieza"; "(...) Techos del establecimiento son de planchas acanaladas con uniones de difícil limpieza"; "(...) Malla de ventana del área de cocina presenta orificio"; "(...) Tanque de agua se encuentra malogrado"; (...) Se encontró bidones de plástico con alimentos sobre el piso".***

De otro lado, también es de indicar que de la revisión a las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" **(apéndice n.° 69)** del CIAI "Las Palomitas" de las salas Caminantes y exploradores, Bebes y gateadores, abastecido por el Servicio Alimentario "Cruz de Motupe las Palomitas I", correspondiente al mes de abril y mayo de 2023, se verificó que diecisiete (17) niñas(os) beneficiarios registraron inasistencia al CIAI por encontrarse con enfermedad diarreica aguda (EDA); para mayor detalle se muestra en el cuadro y gráficos siguientes:

JEFE DE CONTROL INSTITUCIONAL
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

ser calificadas con los límites más exigente (m), indicados en la presente disposición"; establecido en la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008.

[67] Adjunto al citado oficio n.° 140-2023-CENAN/INS **(ver apéndice n.° 61)**.

Cuadro n.° 13

Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI "Las Palomitas" en los meses de abril y mayo de 2023

N°	Apellidos y nombres del beneficiario	Código de beneficiario	Días de inasistencia por EDA	Fechas de Inasistencia	Sala
Mes de abril de 2023					
1	Molino Chancasana Aitana Sophia	6475351	3	24, 25 y 26 de abril de 2023	Caminantes y exploradores
2	Carihuazaico Silvestre Benjamín Caleb	6442862	4	12,13,14, 26 de abril de 2023	Caminantes y exploradores
3	Huamani Sunquillpa Yuren Elias	6414674	10	11,13,14,18,19,20,21,24, 25 y 26 de abril de 2023	Caminantes y exploradores
4	Human Pacheco Axel Adrián	6435476	3	24,25 y 26 de abril de 2023	Caminantes y exploradores
5	Bustinza Tinta Liam Dante	6435287	3	24, 25 y 26 de abril de 2023	Caminantes y exploradores
6	Romero Pizango Said Evans	6453909	2	24 y 25 de abril de 2023	Caminantes y exploradores
7	Torres Enrique Mateo Jhadael	6337911	1	26 de abril de 2023	Caminantes y exploradores
8	Flores Payaro Samantha Valentina	6435548	1	26 de abril de 2023	Caminantes y exploradores
Mes de mayo de 2023					
9	Galaid Tinta Jadde Zafiro	6402815	2	8 y 16 de mayo de 2023	Caminantes y exploradores
10	Mendoza Chacón Fabiana Alejandra	6221742	6	10, 11, 12, 18, 22, 30 de mayo de 2023	Caminantes y exploradores
11	Huaylas Suxe Dylan Emanuel	6414647	5	15, 16, 17, 18 y 19 de mayo de 2023	Caminantes y exploradores
12	Fernández Quispe Thiago Samir	6463629	5	2, 3, 4, 5, 8 de mayo de 2023	Caminantes y exploradores
13	De la cruz Vargas Victoria Regina	6402820	7	5, 8, 10, 11, 12, 15 y 16 de mayo de 2022	Caminantes y exploradores
14	Novoa Criollo Yeicko	6414682	4	4, 15, 16, 17 de mayo de 2023	Bebes y gateadores
15	Bautinza Pérez Dennis Gael	6453888	5	15, 16, 17, 18, 19 de mayo de 2023	Caminantes y exploradores
16	Asto Morayma Lara Alessia	6402834	4	2, 3, 4, 5 de mayo de 2023	Caminantes y exploradores
17	Astopilco Caballero Misael Josué	6393380	6	12, 15, 16, 17, 18, y 19 de mayo de 2023	Caminantes y exploradores

Fuente : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la atención integral del CIAI "Las Palomitas", correspondiente al mes de abril y mayo de 2023.

Elaborado por : Comisión Auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento.

JEFE

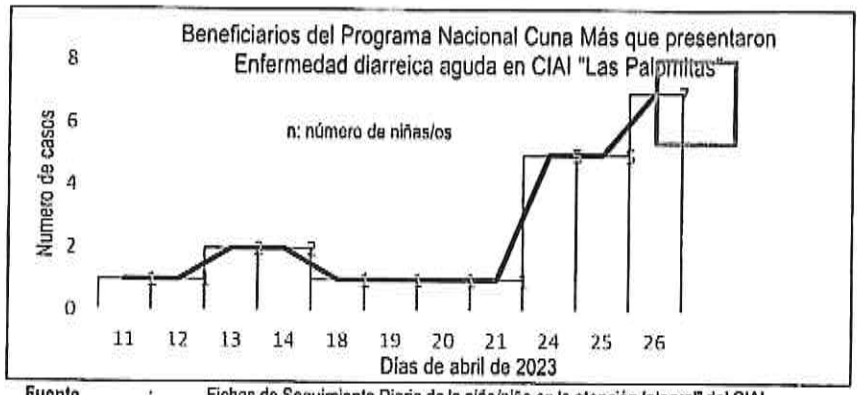
SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Gráfico n.° 12

Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI "Las Palomitas" cubierto por el Servicio Alimentario "Cruz de Motupe las Palomitas I", durante el mes de abril de 2023.

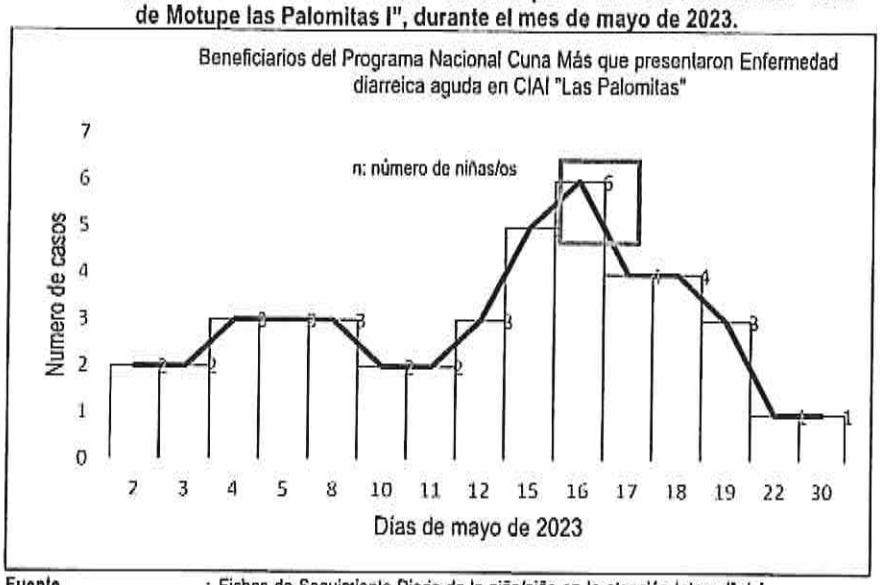


Fuente : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la atención Integral" del CIAI "Las Palomitas" e Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.

Elaborado por : Comisión de Auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento.

Gráfico n.° 13

Beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más que presentaron Enfermedad diarreica aguda en el CIAI "Las Palomitas" cubierto por el Servicio Alimentario "Cruz de Motupe las Palomitas I", durante el mes de mayo de 2023.



Fuente : Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la atención Integral" del CIAI "Las Palomitas" e Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.

Elaborado por : Comisión de Auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento.

Como se aprecia en los gráficos precedentes, la distribución de casos de EDA correspondiente al mes de abril y mayo de 2023; presentaron picos de exposición los días 26 de abril y 16 de mayo de 2023, afectando a siete (7) y seis (6) niñas(os) beneficiarios, respectivamente; es decir, la distribución presenta las características típicas de exposición a un factor común de corta duración y periodo de incubación de escasos días respectivamente.

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Maxime que dichas situaciones continúan persistiendo en otros servicios alimentarios bajo el ámbito de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, durante el año en curso.

Lo descrito evidencia incumplimientos a lo establecido en la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 28 de junio de 2008, asimismo en las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, establecidos en los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius y del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-1998-SA publicado el 25 de setiembre del 1998, igualmente en la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022, entre otros.

Por lo que, el Programa no está garantizando la calidad de la salud pública consagrado en la Constitución Política del Perú que dispone en su artículo 4 y 6 *"La comunidad y el Estado protegen especialmente al niño (...) .el Estado asegura los programas de educación y la información adecuados y el acceso a los medios, que no afecten la vida o la salud"*, así como, tampoco está contribuyendo al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para el 2030, que señala *"(...) poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año"* y por ende la pertinencia en cautelar el cumplimiento de la finalidad pública, teniendo en consideración la población vulnerable beneficiaria del programa.

Los hechos descritos inobservan la normativa siguiente:

- **Ley n.° ° 26842,** Ley General de Salud, de 9 de julio de 1997 y modificatorias.

  *"**Artículo 89.-** Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional".*

  *"**Artículo 95.-** La fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos y bebidas debe realizarse en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitariamente adecuadas, y cumplir con las exigencias establecidas en el reglamento que dicta la Autoridad de Salud de nivel nacional".*

- **Decreto Legislativo n.° 1062,** Ley de Inocuidad de los Alimentos, de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008.

  Título Preliminar

  Artículo I.- Finalidad
  "La presente Ley tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los

agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento jurídico constitucional y jurídico".

Artículo II.- Principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos
"La política de inocuidad de los alimentos se sustenta fundamentalmente en los siguientes principios, sin perjuicio de la vigencia de otros principios generales del Derecho:

1.1. Principio de alimentación saludable y segura. -
Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius.
La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública. y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.
(...)

1.4 Principio de responsabilidad social de la industria. –
Los agentes económicos involucrados en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son los responsables directos de la producción, elaboración y comercialización de alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano.
(...)

1.7 Principio de cautela o de precaución. -
Cuando con especto a la inocuidad de los alimentos, los datos científicos son insuficientes, no concluyentes o inciertos, o cuando una evaluación científica preliminar hace sospechar que existen motivos razonables para temer efectos potencialmente peligrosos para la salud humana, se podrá adoptar medidas provisionales de gestión del riesgo, las cuales no restringirán el comercio más que lo indispensable para lograr su objetivo, debiendo ser revisados en un plazo razonable.
(...)".

TÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1°.- Objeto
"La presente Ley tiene como objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria (...)".

Artículo 3°. - Ámbito de Aplicación
"La presente Ley es de aplicación a toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho o patrimonios autónomos, de derecho público o privado, con o sin fines de lucro, que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena alimentaria de consumo humano en todo el territorio nacional".

Artículo 5°. - *Obligaciones de los proveedores*
"Los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a:

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

(...)
2. Asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria cumpla con realizarlo conforme a los Principios Generales del Codex Alimentarius.
3. Asegurar que el manejo poscosecha, la fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expedido de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas, conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius. (...)".

- **Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS,** que aprobó el Texto Único Ordenado de la Ley n.° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

Artículo IV. Principios del procedimiento administrativo
"1. El procedimiento administrativo se sustenta fundamentalmente en los siguientes principios, sin perjuicio de la vigencia de otros principios generales del Derecho Administrativo:

*1.1. **Principio de legalidad.**- Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que les fueron conferidas".*

Artículo 142.- Obligatoriedad de plazos y términos.

"142.1 Los plazos y términos son entendidos como máximos, se computan independientemente de cualquier formalidad, y obligan por igual a la administración y a los administrados, sin necesidad de apremio, en aquello que respectivamente les concierna. Los plazos para el pronunciamiento de las entidades, en los procedimientos administrativos, se contabilizan a partir del día siguiente de la fecha en la cual el administrado presentó su solicitud, salvo que se haya requerido subsanación en cuyo caso se contabilizan una vez efectuada esta.
142.2 Toda autoridad debe cumplir con los términos y plazos a su cargo, así como supervisar que los subalternos cumplan con los propios de su nivel.
142.3 Es derecho de los administrados exigir el cumplimiento de los plazos y términos establecidos para cada actuación o servicio".

- **Decreto Supremo n.° 034-2008-AG,** que aprobó el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008.

CAPITULO II
DE LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Artículo 8°. - Obligación de los proveedores de suministrar alimentos y piensos inocuos
"Los proveedores son responsables directos de la inocuidad de los alimentos y piensos que suministran.
Los proveedores deben cumplir con la normativa sanitara sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, (...) Buenas Prácticas de Manufactura (...) y otras normas establecidas por las autoridades competentes.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

El incumplimiento de las disposiciones señaladas en el presente artículo genera en los infractores responsabilidad administrativa, independientemente de la responsabilidad penal y civil que pueda corresponder".

Artículo 9°. - Vigilancia Sanitaria
"(...)
9.2 Los titulares y responsables de los establecimientos de alimentos deben efectuar el control de calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elaboran. Dicho control se sustentará en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius[68] y cuando corresponda, además, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales serán patrón de referencia para la vigilancia sanitaria. (...)".

Artículo 15°. - Vigilancia Sanitaria de los alimentos destinados a programas sociales y poblaciones de alto riesgo
"(...)
15.2. Las entidades administradoras de programas sociales de alimentación están obligadas a notificar oportunamente a la autoridad competente cualquier irregularidad en materia de inocuidad en el suministro de estos alimentos que implique un riesgo para la salud pública, adoptando las acciones inmediatas a fin de mitigar el riesgo correspondiente".

Artículo 21°. - Obligación de los proveedores ante riesgos sanitarios
"Los proveedores, bajo responsabilidad, deben notificar oportunamente a la autoridad competente del riesgo sanitario de un alimento o pienso suministro y las acciones correctivas tomadas. Así mismo bajo supervisión de las autoridades, se informará a los consumidores de estos hechos, de acuerdo a lo establecido en el artículo 19° del presente reglamento".

- **Decreto Supremo n.° 007-98-SA**, que aprobó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998.

Artículo 2. *"Todo alimento y bebida, o materia prima destinada a su elaboración, deberá responder en sus caracteres organolépticos, composición química y condiciones microbiológicas a los estándares establecidos en la norma sanitaria correspondiente".*

"Artículo 36.- Distribución de ambientes
Las instalaciones deben tener una distribución de ambientes que evite la contaminación cruzada de los productos por efecto de la circulación de equipos o del personal y por la proximidad de los servicios higiénicos a las salas de fabricación".

"Artículo 37.- Material de equipos y utensilios
El equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos deben estar fabricados de materiales que no produzcan ni emitan sustancias toxicas ni impregnen a los alimentos y bebidas olores o sabores desagradables; que no sean absorbentes; que sean resistentes a la

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

[68] Los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius se define, como el conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano y considera la aplicación de procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS) (norma sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva n.° 173-MINSA/2021/DIGESA de 3 de febrero de 2021

corrosión y sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies de los equipos y utensilios deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas".

"Artículo 38.- Diseño higiénico del equipo y utensilios
El equipo y los utensilios deben estar diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección".

"Artículo 48.- Cuidados de la sala
En las salas destinadas a la fabricación de productos no se podrá tener ni guardar otros productos, artículos, implementos o materiales extraños o ajenos a los productos que se elaboran en dicho ambiente".

Artículo 52. Capacitación en higiene de alimentos
"Los conductores de los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos y bebidas deben adoptar las disposiciones que sean necesarias para que el personal que interviene en la elaboración de los productos reciba instrucción adecuada y continua sobre manipulación higiénica de alimentos y bebidas y sobre higiene personal".

Artículo 57. Control de las plagas y del acceso de animales
"Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir el ingreso de roedores e insectos desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y, en las canaletas de recolección de las aguas de lavado, rejillas metálicas y trampas de agua en su conexión con la red de desagüe. La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio. Deben adoptarse las medidas que impidan el ingreso al establecimiento de animales domésticos y silvestres"

ANEXO
DE LAS DEFINICIONES
"(...)
***6. Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.*
(...)
***15. Inocuidad:** Exento de riesgo para la salud humana.*
(...)
***22. Peligro[69]:** Agente biológico, químico o físico en los alimentos o bebidas o en la condición de éstos, que puede causar un efecto adverso para la salud.*
(...)".

- **NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA**, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

V. DISPOSICIONES GENERALES
5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS
"(...)
***Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o*

[69] Recogido en el numeral 5.1 del capítulo v de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", aprobada con Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero del 2021, publicado el mismo día y vigente a partir del 4 de febrero de 2021.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
(...)
Factores de riesgo: *Son todas aquellas causas que facilitan la contaminación cruzada, permiten la presencia de peligros biológicos, físicos o químicos en los alimentos, debido a las malas prácticas de manipulación, de higiene y de saneamiento, que pueden causar enfermedades trasmitidas por los alimentos, si no se controlan apropiadamente.*
Inocuidad de los alimentos: *Es garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan.*
(...)
Manipulador de alimentos: *Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos".*
(...)
Proveedor: *Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra entidad de derecho público o privado, que con o sin fines de lucho suministra directa o indirectamente, en algunas de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.*
(...)".

5.2.1 Ubicación y estructura física"
"(...)
Las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos. Estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación colectiva deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa, para minimizar riesgos de contaminación cruzada (...)".

5.2.3. Abastecimiento de agua
(...)Si cuentan con otro sistema de distribución y almacenamiento de agua, deben estar en buen estado de conservación e higiene, protegido de manera que impida la contaminación del agua. La higiene (limpieza y desinfección) de tanques, cisternas y reservorios debe ser periódica a fin de garantizar agua para el consumo humano (...)".

"5.2.5. Servicios higiénicos y vestuarios
Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y con adecuado sistema de ventilación (...)"

VI DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
6.1 DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)
"Los servicios de alimentación colectiva, deben aplicar principios generales de higiene (PGH), que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que deben estar documentados y actualizados (manuales,

JEFE DE COMISIÓN
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

procedimientos, registros debidamente llenados, entre otros) que demuestren su aplicación y estar disponibles a solicitud de la autoridad sanitaria para la verificación de su cumplimiento".

6.2 BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)
"El establecimiento llevará n programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), considerando como mínimo los aspectos establecidos en la presente norma sanitaria. En el programa de BPM se detallarán los puntos de control relacionados a los factores de riesgo que corresponden a la actividad del servicio (por ejemplo, puntos de control relacionados con el riesgo por presencia de vidrios, loza quebrada, plásticos, metales, entre otros). El programa debe ser aplicado por el personal que interviene en las operaciones con alimentos según la actividad que realiza".

6.2.5 MANIPULADORES DE ALIMENTOS
"a) Salud:
No presentar signos vinculados transmitidos por alimentos (ETA), tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos, nariz. Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan cualquiera de estas señales, a fin de no tener contactos con los alimentos y ser sometido a examen médico.

El empleador tiene la responsabilidad que sus manipuladores de alimentos sean sometidos a examen médico relacionados con la ETA, estando estos documentos disponibles para la vigilancia y control que realice la autoridad de Salud, a fin de evitar brotes de ETAs.
(...)
d) Capacitación sanitaria:
La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, está podrá ser brindada por entidades públicas, privadas o profesionales de la salud con experiencia en temas sanitarios de alimentos. Los programas de capacitación son desarrollados en función de las necesidades de cada servicio de alimentación colectiva".

6.3.2. Prevención y Control de Vectores
(...)
El Servicio de alimentos debe establecer medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración; así como, eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento.
(...)
Los productos químicos y biológicos deben guardarse bajo estrictas medidas de seguridad, a fin de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos".

6.6 DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PGH
"Los servicios de alimentación colectiva deben contar con certificación sanitaria de los PGH emitida por Autoridad de Salud Regional o Nacional (la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos de BPM y PHS, con los detalles propios de cada servicio de alimentación.

La certificación sanitaria de PGH tendrá una vigencia hasta de dos (2) año siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las condiciones por las cuales le fue otorgada, y de realizar cualquier modificación el proceso, este debe ser comunicada a la autoridad que le otorgo la autorización con fines de verificación".

- **Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano,** aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

5. DISPOSICIONES GENERALES
5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

"(...)
Alimentos aptos para consumo humano: *Alimentos que cumplen con los criterios de calidad sanitaria e inocuidad establecidos por la norma sanitaria.*
(...)
Calidad sanitaria: *Es el conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.*
Criterio Microbiológico: *define la aceptabilidad de un producto o lote de un alimento basada en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microoganismos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.*
(...)
Inocuidad: *Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor, cuando se fabriquen, preparen y consuman de acuerdo al uso que se destina.*
(...)".

5.3. Aptitud microbiológica para el consumo humano

"Los alimentos y bebidas serán considerados microbiológicamente aptos para el consumo humano cuando cumplan en toda su extensión con los criterios microbiológicos establecidos en la presente norma sanitaria para el grupo y subgrupo de alimentos al que pertenece".

5.4 Planes de Muestreo
"(....)
"n" (minúscula) Número de unidades de muestra seleccionadas al azar en un lote, que se analizan para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo.
"M" (mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud".
"m" (minúscula): límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general , un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables".
5.5. Excepciones en que "n" es diferente de 5
"(...)
c) Número de unidades de muestra para la vigilancia sanitaria de alimentos preparados.
Para el caso de la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas preparados provenientes de establecimientos de comercialización, preparación y expendio se podrá tomar una unidad (n=1) de muestra por cada alimento preparado que deberán ser calificadas con los límites más exigentes (m) (...)".

5.6. Grupos de microorganismos
"(...)
Microorganismos indicadores de higiene: *en las categorías 4, 5, y 6 se encuentran los microoganismos no patógenos que suelen estar asociados a ellos, como coliformes (que para efectos de la presente norma sanitaria se refiere a coliformes totales), Echerichia coli, anaerobios sulfito reductores, Enterobacteriaceas, (a excepción de "Preparaciones en polvo o fórmulas para Lactantes" que se consideran en el grupo de microorganismos patógenos)*
(...)

XV.2 Alimentos preparados con tratamiento térmico (ensaladas cocidas, guisos, arroces, postres cocidos, arroz con leche, mazamorra, otros)						
Agente microbiano	Categoría	clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^4	10^5
Coliformes	5	3	5	2	10	10^2

JEFE DE CONTROL INSTITUCIONAL
SUPERVISOR DE COMISIÓN DE CONTROL INSTITUCIONAL
JEFE DE COMISIÓN DE CONTROL INSTITUCIONAL
ABOGADO

Staphlococcus aureus	*8*	*3*	*5*	*1*	*10*	*10^2*
Echerichia Coli	*6*	*3*	*5*	*1*	*<3*	*-*
Salmonella	*10*	*2*	*5*	*0*	*Ausencia /25g*	*-*

(...)".

- **Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01**, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015.

  5. DISPOSICIONES GENERALES
  5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS
  "(...)
  Contaminación cruzada[70]: *Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehiculos o vectores contaminados, como), superficies vivas (manos inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.*
  Contaminante: *cualquier agente biológico o quimico, materia extraña o otras sustancias añadidas no intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.*
  (...)".

- **Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014.**
  "(...)
  Contaminación cruzada: *Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.*
  (...)
  Peligro: *Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud de las personas.*
  (...)
  6.1. PASOS PARA LA INVESTIGACIÓN DE BROTES DE ETA:
  (...)
  Vigilancia de Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA): *El sistema de vigilancia del país genera información cuyo análisis permite monitorear la tendencia de la incidencia de las EDA y constituye una fuente de información para la detección de brotes de ETA (...)".*

- **Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

[70] *Recogida en el numeral 5.1 del capítulo V de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", aprobada con Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero del 2021, publicado el mismo día y vigente a partir del 4 de febrero de 2021.*

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

4.2 La Prestación del Servicio de Cuidado Diurno (SCD)

"• Se brinda atención integral a los niños y niñas desde los 6 meses hasta 36 meses de edad, que viven en zonas de pobreza y pobreza extrema y requieren de cuidado extra familiar por ausencia de un adulto competente para su atención en el ámbito del hogar, con el fin de atender sus necesidades básicas de salud, nutrición y aprendizaje, lo cual incluye seguridad, protección, afecto, descanso, juego, desarrollo de habilidades, y espacios adecuados; igualmente, se interviene en el fortalecimiento de prácticas para el cuidado saludable, la interacción, el juego y la comunicación en las familias de las niñas y niños usuarios del servicio.

El modelo de intervención del SCD está centrado en la niña y el niño, a fin de fortalecer el desarrollo infantil, en el marco de los enfoques de derechos de la niña y el niño, cariñoso y sensible, de educación temprana, socio-constructivista (...)".

4.3 Competentes de la Atención Integral

4.3.3 Atención Alimentaria y nutricional

"a. Es un proceso que tiene como finalidad atender las necesidades básicas de alimentación y nutrición mediante la dotación de una alimentación balanceada, saludable e inocua, de acuerdo a sus necesidades nutricionales según grupo etario de las niñas y niños, que contribuyen con un adecuado estado nutricional para favorecer su óptimo crecimiento y desarrollo.

b. La atención alimentaria y nutricional garantiza el acceso de alimentos inocuos y nutritivos en cantidad y calidad adecuadas. Asimismo, se promueve el consumo de alimentos considerando hábitos alimentarios locales, contribuyendo de esta manera la seguridad alimentaria y nutricional de las niñas y niños usuarios del SCD del Programa.

5.1.3 Organización del espacio de cuidado y juego y los materiales en las salas

"(...)

c. Espacio de alimentación

(...)

El Apoyo de Limpieza y Vigilancia deberá lavar y tener los utensilios (cucharas, cucharitas, dulceras, tazas con asa, táperes con tapa, táper de frutas, táper de la MC y botella) limpios y ubicados en el porta vajillas para que se escurran. Una vez secos, las tazas con asa, táperes con tapa, táper de frutas, táper de la MC y botella con tapa; son ubicados en el bolso térmico para alimentos, para ser entregados al repartidor".

5.3 Fortalecimiento de calidad de la atención alimentaria y nutricional

"El Profesional encargado de los aspectos técnicos de la atención alimentaria y nutricional, así como la asistencia técnica al equipo técnico de la UT y/o OCT, el acompañamiento técnico a los actores comunes y el seguimiento a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios alimentarios es el especialista en nutrición de la UT y/u OCT. La operatividad de las actividades en el Servicio Alimentario se encuentra a cargo de las socias de cocina; se realiza en una jornada de lunes a viernes, en horarios previamente coordinados con el CG y la UT y/u OCT, que garanticen la preparación de los alimentos y las acciones de limpieza y desinfección de manera oportuna.

Las etapas que comprende la atención alimentaria y nutricional son:

(...)

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

c. Actividades propias (otras actividades) para la atención alimentaria y nutricional.
Comprende
(...)
c.2 Pedido de alimentos, que realizan los comités de gestión a los proveedores de alimentos, el cual es en base a la programación de menús.

El especialista en nutrición de la UT/OCT determina los alimentos perecibles y no perecibles que utilizarán, teniendo en consideración los criterios de variedad, aporte nutricional, pertinencia cultural, así como las características de las preparaciones según grupo etario y las dosificaciones de alimentos, de acuerdo a la tabla de dosificación de alimentos del PNCM".

c.9 Seguimiento a la gestión operativa de la atención alimentaria y nutricional
"Donde se verifican las condiciones y ejecución de la atención alimentaria y nutricional, según los lineamientos establecidos".

d. Identificación y manejo de alimentos no conformes
"La identificación de alimentos no conformes para la disposición final o para comunicación a la autoridad sanitaria es realizada por la SC y el CG con acompañamiento técnico de la UT/OCT. Asimismo, las pautas para realizar dichas acciones estarán desarrolladas en el procedimiento vigente para la tención alimentaria y nutricional
(...)".

- **Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de marzo de 2022.

V. DESARROLLO
"La atención alimentaria y nutricional comprende las etapas de: i) la planificación (determinación de necesidades nutricionales, aporte nutricional de las raciones, tabla de dosificación de alimentos, características de la alimentación según grupo etario), ii) la adquisición de alimentos y iii) las actividades propias para la atención alimentaria (programación de menú, pedido de alimentos, recepción, almacenamiento, preparación, distribución, consumo y seguimiento).De manera transversal en cada etapa se considera el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos, así como las medidas de protección sanitaria frente al COVID-19 en el SA2. Todo ello, conlleva al fortalecimiento de la calidad de la atención alimentaria y nutricional.

5.4 Identificación y manejo de alimentos no conformes
"Si durante la prestación de servicios se identifica cualquier irregularidad sobre materia de inocuidad o calidad sanitaria de los alimentos, estas deben ser reportadas a la autoridad sanitaria respectiva, según corresponda. Es obligación del proveedor acatar el veredicto de la autoridad sanitaria y las implicaciones respecto a la resolución el acta de compromiso, en caso corresponda. El detalla para la identificación y manejo de los alimentos no conformes se describen en el anexo N° 8".
8.5. Especialista en nutrición de la UT y/o OCT.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

a) Ejecuta las actividades para la atención alimentaria y nutricional que se establecen en el presente documento normativo en la UT y/o OCT.
(...)
d) Realiza el seguimiento al funcionamiento de los servicios del Programa, en lo que corresponde a la atención alimentaria y nutricional.
(...)".

ANEXO N° 3 "BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)".

1. Objetivo:
Asegurar la adecuada manipulación de alimentos desde la recepción hasta su distribución con la finalidad de garantizar las condiciones sanitarias y de inocuidad de los alimentos que reciben y consumen las niñas y niños.
(...)
3. Actividades
(...)
3.3. Preparación de raciones
"(...) Los servicios alimentarios cuentan con purificador de agua (con renovación según vida útil) con sus respectivos cartuchos filtrantes (con renovación anual)
(...)
4. De los manipuladores de alimentos (SC y repartidor)
(...)
4.3. Salud
a. Deben cumplir con la certificación de salud física y mental de manera semestral.
b. No deben presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas en oídos, ojos, nariz, boca. En caso de presentar cualquiera de estos signos, las SC o repartidor deben comunicar oportunamente a los miembros de la Junta directiva del CG y al especialista en nutrición de la UT y/o OCT. Las SC o el repartidor deben acudir al establecimiento de salud.

ANEXO N° 4 "GUÍA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS".
2. Objetivo
"Brindar los lineamientos necesarios para garantizar la inocuidad de las raciones preparadas para los usuarios del PNCM, cumpliendo con las condiciones higiénico sanitarias descritas en la presente guía, los cuales serán verificados con el uso de las fichas establecidos para tal fin".

4. Responsables
"Jefe de la Unidad Territorial/ Coordinador Territorial: garantiza que el equipo técnico brinde acompañamiento técnico a los CG a fin que estos gestionen de manera adecuada los recursos para contar con los insumos y materiales con el propósito de dar cumplimiento a la guía de higiene y saneamiento en los SA del ámbito de la UT.

Especialista en Nutrición:
Responsable de realizar la verificación de la implementación de la guía de higiene y saneamiento en los SA, en el marco de las visitas de seguimiento a los SA o cuando resulte necesario".

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

GUÍA PARA EL LAVADO DE MANOS
1. Objetivo
"Garantizar la práctica del lavado de manos y la correspondiente desinfección".

Responsabilidades
"Las SC tipo 1 y tipo 2 y el repartidor de alimentos son responsables de aplicar el correcto lavado de manos, cumpliendo los momentos y los pasos a seguir y luego de ello aplicar la desinfección".

GUÍA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, TAZAS Y TAPERS

"1. Objetivo
Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los utensilios, tazas, tapers del SA.
(...)".

GUIA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPOS

"1. Objetivo
Mantener la limpieza y desinfección de los mobiliarios y equipos para evitar contaminación cruzada".
"2. Alcance
Se aplica a los mobiliarios, estantes, jabas para alimentos, cajas organizadoras, equipos, termómetro digital laser (de corresponder) y lavaderos para manos.
(...)".

- **Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022.**

"(...)
Anexo 2[71]
Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio De Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA

I. ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (COCINA)
"(...)
2. Cuenta con un espacio ordenado que permite un flujo de avance de los alimentos que evite la contaminación cruzada (lavado – corte y preparación – producción y cocción - servido).
(...)
16. Las puertas no permiten el ingreso de roedores y/o insectos por debajo de su borde inferior ni por otras partes de su construcción.
(...)
19. Cuenta en sus ventanas y otras aberturas con su respectiva protección contra plagas (mallas con bastidor), fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
(...)

[71] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

II. ALMACÉN DE ALIMENTOS
(...)
22. El área del ambiente permite organizar los anaqueles y la parihuela.
(...)
33. Las puertas no permiten el ingreso de roedores y/o insectos por debajo de su bordo inferior ni por otras partes de su construcción.
(...)
IV. SERVICIOS HIGIÉNICOS DE SOCIAS DE COCINA.
(...)
40. Cuenta con servicio higiénico para las socias de cocina, sin acceso directo al área de preparación o almacén de alimentos.
(...)
V. DE LAS INSTALACIONES
(...)
59. El Servicio Alimentario cuenta con balón de gas a no menos de (3) metros de la cocina y deberá contar con una manguera especial que impida su rápido deterioro y la ocurrencia de accidentes.
(...)
VI. DE LA SEGURIDAD
(...)
64. Está ubicado en zonas libres de contaminantes (basura, desmonte, humaredas y otras fuentes de contaminación) a no menos de 150 m.
(...)".

- **Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más"**, aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022

IV. DISPOSICIONES GENERALES
*"**4.1.26 Matriz de compromisos:** Es un instrumento que recoge los puntos críticos identificados durante el seguimiento y asistencia técnica, así como los compromisos para mitigar los puntos críticos asociados a la afectación de los servicios; los que tienen un periodo de implementación".*
(...)
***4.1.35 Punto crítico:** Es toda situación que puede afectar el adecuado funcionamiento de la prestación de los servicios, el cual requiere tomar acciones preventivas para mitigar dichas situaciones.*
(...)
***4.1.43 Seguimiento a la implementación de compromisos:** Es la etapa final del procedimiento de seguimiento que comprende la verificación de la implementación de los compromisos asumidos por los equipos técnicos para mitigar los puntos críticos identificados, considerando el plazo establecido. Etapa fundamental que propicia el mejoramiento continuo y fortalecimiento de la calidad de la prestación.*
(...)
4.7 El proceso de evaluación a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios tiene como insumos a los resultados de los subprocesos de seguimiento y supervisión y permite plantear acciones de fortalecimiento y mejora de los servicios que son registrados en la matriz de mejora.

5.1.1 PROCESO DE SEGUIMIENTO A LA GESTIÓN OPERATIVA DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS.

A.1 Identificación de puntos críticos

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

El seguimiento a la gestión para la prestación de los servicios, independiente de la modalidad de seguimiento permite la identificación de puntos críticos y la implementación de acciones para su mitigación (...).

A.3 Niveles del seguimiento a la gestión para la prestación de los servicios

La ejecución del seguimiento se realiza a dos (02) niveles:

***Desde la UOAI,** el seguimiento estará a cargo del EGSE, el cual se realizará tanto en la modalidad no presencial o de gabinete como en la presencial a través de las visitas de campo.*
***Desde las UT/OCT,** el seguimiento está a cargo de la Coordinación de OCT, Coordinadores/as de Servicios, Especialistas Integrales y Especialistas en Nutrición, el cual se realizará en ambas modalidades, tanto presencial como no presencial o de gabinete.*
(...)

A.5.4 Etapa de seguimiento a la Implementación de compromisos:
Para el seguimiento a la implementación de compromisos, tanto en la modalidad presencial como no presencial o de gabinete, se considera que, para determinar el estado de implementación del compromiso, se toma en cuenta el siguiente cuadro: Cuadro N°03 Estado de Implementación de Compromisos Estado de Implementación de los compromisos Descripción Implementado Se refiere a que la UT/OCT/CG ha desarrollado las acciones necesarias para la implementación del compromiso para mitigar el punto crítico identificado dentro del periodo establecido.

Cuadro N°03
Estado de Implementación de Compromisos

Estado de Implementación de los compromisos	Descripción
Implementado	*Se refiere a que la UT/OCT/CG ha desarrollado las acciones necesarias para la implementación del compromiso para mitigar el punto crítico identificado dentro del periodo establecido.*
No implementado	*Se refiere a que la UT/OCT/CG no ha cumplido con la implementación del compromiso para mitigar el punto crítico identificado dentro del periodo establecido.*

(...)

A nivel de la UOAI

- *La UT/OCT debe remitir un informe que contenga las evidencias del cumplimiento de los compromisos asumidos, a través del Sistema de Gestión Documental o el que haga sus veces, en un plazo no mayor a veinticinco (25) días hábiles a partir del siguiente día de culminado el seguimiento.*
- *En caso la UT/OCT no cumpla con la remisión del informe con las evidencias de la implementación de los compromisos según los plazos establecidos, la UOAI remite un Memorando al/la jefe/a de la UT o quien haga sus veces/Coordinador de la OCT reiterando la solicitud del pedido en un plazo no mayor de siete (07)*

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

días hábiles.

- *Una vez recibido el informe de la UT/OCT, la Jefatura de la UOAI deriva al EGSE para su atención respectiva en un plazo no mayor de siete (07) días hábiles para valorar y emitir el informe de cumplimiento de implementación de compromisos, este plazo se contabiliza desde la recepción del documento en el Sistema de Gestión Documental de la Unidad.*
- *La jefatura de la UOAI emite un Memorando a la UT/OCT adjuntado el informe del especialista con la valoración de la implementación de compromisos. En caso de que, el EGSE identifique que las UT/OCT tienen compromisos no implementados o las evidencias no correspondan al compromiso establecido, la jefatura de la UOAI en el Memorando enviado establece un plazo adicional definitivo el cual no excederá de siete (07) días hábiles. Finalizado el plazo, la UT/OCT remitirá las evidencias de la implementación mediante correo electrónico referenciando el Memorando.*
- *En caso la UT/OCT no cumpla con remitir la información solicitada dentro de los plazos establecidos, la jefatura de la UOAI emitirá un informe a Dirección Ejecutiva con copia al EGMS, para que, en el marco de sus competencias, tomen las acciones correspondientes.*

A nivel de las UT/OCT

- *El/la AT remite las evidencias del cumplimiento de los compromisos asumidos al Coordinador de servicios, según los plazos establecidos en la matriz de compromisos.*
- *El Coordinador del servicio, consolida las evidencias y elabora el informe de implementación de compromisos, el cual remite a la Jefatura de la UT/OCT, quien a su vez tomando en consideración el cronograma de las acciones de seguimiento, lo envía a la Jefatura de la UOAI por el Sistema de Gestión Documental o el que haga sus veces*
- *En caso el Coordinador de servicios identifica la no implementación de compromisos, solicita mediante correo electrónico al AT responsable del comité de gestión el cumplimiento de los mismos, en caso de persistir la omisión, el Coordinador de servicios informa a la Jefatura de la UT/OCT para las acciones pertinentes.*
  (...)".

Los hechos expuestos, conllevaron a la distribución de raciones alimentarias no aptas para el consumo humano, poniendo en grave riesgo la salud de noventa y siete (97) beneficiarios, habiéndose suscitado enfermedades diarreicas agudas en veintidós (22) niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad beneficiarios del programa y afectando la calidad de la prestación del servicio; situaciones que la Unidad Territorial Lima Metropolitana, y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, permitieron la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios bajo su ámbito, sin reunir los procedimientos de higiene y saneamiento, así como, las buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos ni las condiciones sanitarias, pese que el Programa tuvo conocimiento a través de las comunicaciones efectuadas por Cenan y de los propios puntos críticos detectados en los informes de seguimiento emitidos por la UT y OCT; inobservando lo establecido en la ley de inocuidad de alimentos que dispone el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, teniendo en consideración la vulnerabilidad de la población beneficiaria.

JEFE / SUPERVISOR DE COMISIÓN / JEFE DE COMISIÓN / ABOGADO

Las situaciones antes expuestas, se originó debido a que los funcionarios y servidores de la Unidad Técnica de Atención Integral, Unidad Operativa de Atención Integral, Unidad Territorial de Lima Metropolitana y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete del PNCM, omitieron realizar la supervisión, monitoreo, seguimiento y acompañamiento técnico, conforme a sus funciones, con la finalidad de asegurar el adecuado funcionamiento de los Servicios Alimentarios; así como, la inobservancia a los Procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS), Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) alimentos, permitiendo la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios sin reunir las condiciones sanitarias dispuestas en las normativas sanitarias y disposiciones internas de obligatorio cumplimiento.

Evaluación de los comentarios o aclaraciones de las personas comprendidas en los hechos

Efectuada la evaluación de los comentarios y/o aclaraciones y documentos presentados, concluyendo que no desvirtúan los hechos notificados en la Desviación de Cumplimiento. La referida evaluación, y la cedula de notificación forman parte del **(Apéndice n.° 70)** del Informe de Auditoría.

Las personas comprendidas en el hecho observado, se describen a continuación:

- **MARÍA DEL CARMEN MARTÍNEZ BERTRAMINI,** identificada con DNI n.° [redacted], en su calidad de Jefa de la Unidad Técnica de Atención Integral del Programa Nacional Cuna Más, mediante Contrato de Administración de Servicios n.° 992-2020-MIDIS-PNCM CARGOS DE CONFIANZA/DIRECTIVOS DE LIBRE DESIGNACIÓN Y REMOSIÓN de 10 de diciembre de 2020, con Resolución de Dirección de Dirección Ejecutiva n.° 678-2020-MIDIS/PNCM de 9 de diciembre de 2020, periodo de gestión del 10 de diciembre de 2020 al 31 de diciembre de 2022 **(Apéndice n.° 77)**, a quien se le comunicó la desviación de cumplimiento mediante cédula de notificación n.° 007-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023, notificándose la cédula de notificación electrónica n.° 00000016-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023 **(apéndice n.° 70)** a través de la dirección de casilla electrónica n.° 08201256, adjuntando seiscientos ochenta y nueve (689) folios, quien no presentó sus comentarios o aclaraciones.

  Durante el año 2022 no realizó el seguimiento de las condiciones previas al funcionamiento de los servicios, para su adecuada implementación, en el marco de sus competencias, omisión que permitió la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios, contraviniendo la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento sobre las no conformidades descritas en los informes resultantes de las inspecciones realizadas por el Cenan relacionadas a la ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos y los informes emitidos por sus especialistas respecto al Servicio Alimentario María Auxiliadora I perteneciente al Comité de Gestión María Auxiliadora, Servicio Alimentario Hortensia Pardo perteneciente al Comité de Gestión del mismo nombre y Servicio Alimentario Madre Teresa Reyes perteneciente al Comité de Gestión del mismo nombre.

  Asimismo, por permitir la elaboración y entrega de alimentos que no reunían la aptitud microbiológica para ser considerados aptos para el consumo humano y

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

consecuentemente por presentarse EDAs en la población vulnerable usuaria; hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Por no realizar el seguimiento de las condiciones previas al funcionamiento de los servicios, para su adecuada implementación, en el marco de sus competencias, omisión que permitió la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios, contraviniendo la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento sobre las no conformidades descritas en los informes resultantes de las inspecciones realizadas por el Cenan relacionadas a la ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos y los informes emitidos por sus especialistas respecto al Servicio Alimentario María Auxiliadora I perteneciente al Comité de Gestión María Auxiliadora, Servicio Alimentario Hortensia Pardo perteneciente al Comité de Gestión del mismo nombre y Servicio Alimentario Madre Teresa Reyes perteneciente al Comité de Gestión del mismo nombre.

Asimismo, por permitir la elaboración y entrega de alimentos que no reunían la aptitud microbiológica para ser considerados aptos para el consumo humano y consecuentemente por presentarse EDAs en la población vulnerable usuaria; hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Los hechos descritos, inobservan lo establecido en los artículos 89° y 95° de la Ley General de Salud, aprobada mediante Ley n.° 26842 de 9 de julio de 1997 y modificatorias, artículo I y numerales 1.1, 1.4 y 1.7 del artículo II, artículos 1°, 3° y 5° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008, el numeral 1.1 del artículo IV y el artículo 142° del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Asimismo, vulnera lo regulado en los artículos 8°, 9°, 15° y 21° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 034-2008-AG de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008, artículos 2°, 36°, 37°, 38°, 48°, 52°, 57° y los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998, numerales 5.1, 5.2.1, 5.2.3, 5.2.5, 6.1, 6.2, literales a) y d) del numeral 6.2.5, 6.3.2 y 6.6 de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

Del mismo modo, transgrede lo determinado en los numerales 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008, Numeral 5.1 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014, numerales 4.2, literales a) y b) del numeral 4.3, literal c) del numeral 5.1.3, 5.3, de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

Asimismo, inobserva lo establecido en el título V, numerales 5.4, 8.5, Anexo n.° 3 "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)", "Anexo n.° 4 "Guía de Higiene y Saneamiento en los Servicios Alimentarios", "Guía para el Lavado de Manos", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Utensilios, Tazas y Tapers", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Mobiliarios y Equipos" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022.

El Anexo 2[72] Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio de Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 y Numerales 4.1.26, 4.1.35, 4.1.43, 5.1.1 y A.5.4 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Del mismo modo, incumplió las disposiciones que regulan su actuación funcional, contenidas en el Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS-DE de 14 de junio de 2021, que

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE (DE) COMISIÓN
ABOGADO

[72] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

establece como funciones lo siguiente: "*Artículo 26.- Funciones de la Unidad Técnica de Atención Integral (...) g) Realizar el seguimiento de las condiciones previas al funcionamiento de los servicios, para su adecuada implementación.*"

Igualmente, incumplió su obligación general como trabajador, señalada en el literal g. de la Cláusula Séptima del Contrato de Administración de Servicios n.° 173-2019-MIDIS-PNCM CARGOS DE CONFIANZA/DIRECTIVOS DE LIBRE DESIGNACIÓN Y REMOSIÓN de 3 de mayo de 2019, con Resolución de Dirección de Dirección Ejecutiva n.° 678-2020-MIDIS/PNCM de 9 de diciembre de 2020, que establece: "*Otras que establezca la entidad o que sean propias del puesto o función a desempeñar.*"

Adicionalmente, la citada exfuncionaria incumplió sus deberes y obligaciones establecidas en los literales a) y c) del artículo 16° de la Ley Marco del Empleo Público – Ley n.° 28175, vigente desde el 1 de enero de 2005, que señalan que todo empleado público está sujeto a: "*Cumplir personal y diligentemente los deberes que impone el servicio público*" y "*Salvaguardar los intereses del Estado (...)*", respectivamente; el artículo 19.- Responsabilidades señala: "*Los empleados públicos son responsables civil, penal o administrativamente por el incumplimiento de las normas legales y administrativas en el ejercicio del servicio público*"; así también, el principio establecido en el numeral 1 del artículo IV, de dicha Ley, referidos a: "*1. Principio de legalidad. - Los derechos y obligaciones que generan el empleo público se enmarcan dentro de lo establecido en la Constitución Política, leyes y reglamentos. El empleado público en el ejercicio de su función actúa respectando el orden legal y las potestades que la ley le señala*".

Asimismo, transgredió la responsabilidad establecida en el subnumeral 1.1 Principio de Legalidad del artículo IV del Título Preliminar del TUO de la Ley n.° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo n.° 006-2017-JUS publicada el 20 de marzo de 2017, que señala: "*Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la Ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que le fueron conferidas*".

Así también, infringió su obligación estipulada en el literal b) del artículo 26° del Reglamento Interno de Servidores Civiles – RIS, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 708-2020-MIDIS/PNCM de 16 de diciembre de 2020, que señala: "*Conocer y cumplir con las funciones inherentes al cargo que desempeña, según su contrato, ejerciéndolos con honradez, lealtad,* dedicación, *eficiencia y según los principios deberes y prohibiciones establecidos en el Código de Ética de la Función Pública y demás normas de carácter general que regulen el servicio civil, así como las normas internas*".

- **MILWARD JOSÉ UBILLUS TRUJILLO,** identificado con DNI n.° [redacted] en su calidad de Ejecutivo Operativo de Atención Integral del Programa Nacional Cuna Más, mediante Contrato de Administración de Servicios n.° 105-2022-MIDIS-PNCM CARGOS DE CONFIANZA/DIRECTIVOS DE LIBRE DESIGNACIÓN Y REMOSIÓN de 11 de abril de 2022, con Resolución de Dirección de Dirección Ejecutiva n.° 355-2022-MIDIS/PNCM-DE de 5 de abril de 2022, periodo de gestión del 10 de abril de 2022 a la fecha **(Apéndice n.° 75)**, a quien se le comunicó la desviación de cumplimiento mediante cédula de notificación n.° 005-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023, notificándose la cédula de notificación electrónica n.° 00000014-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023

(apéndice n.° 70) a través de la dirección de casilla electrónica n.° 22487167, adjuntando seiscientos ochenta y nueve (689) folios, quien presentó sus comentarios o aclaraciones mediante Carta n.° 001-2023-MJUT-PNCM-MIDIS de 15 de agosto de 2023, en treinta (33) folios, presentado |de manera extemporánea.
Por no realizar durante el año 2022, la planificación, organización y ejecutar el seguimiento y supervisión a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios del Programa; asimismo, al no proponer acciones orientadas a fortalecer la atención a poblaciones diferenciadas o atípicas, en el marco de los resultados de la supervisión y seguimiento de los Servicios Alimentarios del Programa en el marco de sus competencias, omisión que permitió la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios, contraviniendo la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento sobre las no conformidades descritas en los informes resultantes de las inspecciones realizadas por el Cenan relacionadas a la ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos y los informes emitidos por sus especialistas respecto Servicio Alimentario María Auxiliadora I perteneciente al Comité de Gestión María Auxiliadora, Servicio Alimentario Hortensia Pardo perteneciente al Comité de Gestión del mismo nombre y Servicio Alimentario Madre Teresa Reyes perteneciente al Comité de Gestión del mismo nombre.

Asimismo, por permitir la elaboración y entrega de alimentos que no reunían la aptitud microbiológica para ser considerados aptos para el consumo humano y consecuentemente por presentarse EDAs en la población vulnerable usuaria; hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Los hechos descritos, inobservan lo establecido en los artículos 89° y 95° de la Ley General de Salud, aprobada mediante Ley n.° 26842 de 9 de julio de 1997 y modificatorias, artículo I y numerales 1.1, 1.4 y 1.7 del artículo II, artículos 1°, 3° y 5° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008, el numeral 1.1 del artículo IV y el artículo 142° del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

Asimismo, vulnera lo regulado en los artículos 8°, 9°, 15° y 21° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 034-2008-AG de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008, artículos 2°, 36°,

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

37°, 38°, 48°, 52°, 57° y los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998, numerales 5.1, 5.2.1, 5.2.3, 5.2.5, 6.1, 6.2, literales a) y d) del numeral 6.2.5, 6.3.2 y 6.6 de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

Del mismo modo, transgrede lo determinado en los numerales 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008, Numeral 5.1 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014, numerales 4.2, literales a) y b) del numeral 4.3, literal c) del numeral 5.1.3, 5.3, de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

Asimismo, inobserva lo establecido en el título V, numerales 5.4, 8.5, Anexo n.° 3 "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)", "Anexo n.° 4 "Guía de Higiene y Saneamiento en los Servicios Alimentarios", "Guía para el Lavado de Manos", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Utensilios, Tazas y Tapers", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Mobiliarios y Equipos" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022.

El Anexo 2[73] Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio de Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 y Numerales 4.1.26, 4.1.35, 4.1.43, 5.1.1 y A.5.4 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Del mismo modo, incumplió las disposiciones que regulan su actuación funcional, contenidas en el Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS-DE de 14 de junio de 2021, que establece como funciones lo siguiente: "*Artículo 28.- Funciones de la Unidad Operativa de Atención Integral (...) a) Planificar, organizar y ejecutar el seguimiento y supervisión a la gestión operativa del funcionamiento de los servicios del Programa. h. Proponer*

[73] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

00135

acciones orientadas a fortalecer la atención a poblaciones diferenciadas o atípicas, en el marco de los resultados de la supervisión y seguimiento."

Igualmente, incumplió su obligación general como trabajador, señalada en el literal g. de la Cláusula Séptima del Contrato de Administración de Servicios n.° 105-2022-MIDIS-PNCM CARGOS DE CONFIANZA/DIRECTIVOS DE LIBRE DESIGNACIÓN Y REMOSIÓN de 11 de abril de 2022, con Resolución de Dirección de Dirección Ejecutiva n.° 355-2022-MIDIS/PNCM-DE de 5 de abril de 2022, que establece: *"Otras que establezca la entidad o que sean propias del puesto o función a desempeñar".*

Adicionalmente, el citado funcionario incumplió sus deberes y obligaciones establecidas en los literales a) y c) del artículo 16° de la Ley Marco del Empleo Público – Ley n.° 28175, vigente desde el 1 de enero de 2005, que señalan que todo empleado público está sujeto a: *"Cumplir personal y diligentemente los deberes que impone el servicio público"* y *"Salvaguardar los intereses del Estado (...)"*, respectivamente; el artículo 19.- Responsabilidades señala: *"Los empleados públicos son responsables civil, penal o administrativamente por el incumplimiento de las normas legales y administrativas en el ejercicio del servicio público"*; así también, el principio establecido en el numeral 1 del artículo IV, de dicha Ley, referidos a: *"1. Principio de legalidad. - Los derechos y obligaciones que generan el empleo público se enmarcan dentro de lo establecido en la Constitución Política, leyes y reglamentos. El empleado público en el ejercicio de su función actúa respectando el orden legal y las potestades que la ley le señala".*

Asimismo, transgredió la responsabilidad establecida en el subnumeral 1.1 Principio de Legalidad del artículo IV del Título Preliminar del TUO de la Ley n.° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo n.° 006-2017-JUS publicada el 20 de marzo de 2017, que señala: *"Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la Ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que le fueron conferidas".*

Así también, infringió su obligación estipulada en el literal b) del artículo 26° del Reglamento Interno de Servidores Civiles – RIS, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 708-2020-MIDIS/PNCM de 16 de diciembre de 2020, que señala: *"Conocer y cumplir con las funciones inherentes al cargo que desempeña, según su contrato, ejerciéndolos con honradez, lealtad, dedicación, eficiencia y según los principios deberes y prohibiciones establecidos en el Código de Ética de la Función Pública y demás normas de carácter general que regulen el servicio civil, así como las normas internas".*

- **KANEBO VARGAS CAMPOS,** identificado con DNI n.° [redacted], en su calidad de Jefe de la Unidad Territorial Lima Metropolitana del Programa Nacional Cuna Más, mediante Contrato de Administración de Servicios n.° 229-2021-MIDIS-PNCM CARGOS DE CONFIANZA/DIRECTIVOS DE LIBRE DESIGNACIÓN Y REMOSIÓN de 1 de marzo de 2021, con Resolución de Dirección de Dirección Ejecutiva n.° 1362-2021-MIDIS/PNCM de 15 de octubre de 2021, con documento de cese Resolución de Dirección de Dirección Ejecutiva n.° 1048-2022-MIDIS/PNCM-DE de 28 de diciembre de 2022, periodo de gestión del 16 de octubre de 2021 al 31 de diciembre de 2022 **(Apéndice n.° 71)**, a quien se le comunicó la desviación de cumplimiento mediante cédula de notificación n.° 001-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023, notificándose la cédula de notificación electrónica n.° 00000011-2023-CG/5954 de 4 de agosto de 2023 **(apéndice n.° 70)** a

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

través de la dirección de casilla electrónica n.° 09699940, adjuntando seiscientos ochenta y nueve (689) folios, quien presentó sus comentarios o aclaraciones mediante informe n.° 0001-2023-KVC de 11 de agosto de 2023, en veinte (20) folios y a través del Informe n.° 0002-2023-KVC de 15 de agosto de 2023, en cinco (5) folios, presentado éste último de manera extemporánea.

Por no organizar, ejecutar, controlar, supervisar y evaluar, en su ámbito de jurisdicción, las actividades relacionadas a la instalación y funcionamiento de los servicios del Programa, en coordinación con las Unidades de Línea y en concordancia con los lineamientos, directivas, criterios e instrumentos técnico-normativos del Programa; asimismo, al no planificar, organizar y ejecutar, en su ámbito de jurisdicción, las acciones de acompañamiento, supervisión y seguimiento del funcionamiento de los servicios, el rol de los Comités de Gestión y los actores comunales involucrados en la gestión de los servicios del Programa y al no organizar, dirigir y supervisar la ejecución de estrategias y acciones orientadas al fortalecimiento de prácticas para el desarrollo infantil, para su adopción por las familias usuarias en el marco de los lineamientos del Programa y las disposiciones de las Unidades de Línea del Programa.

Inacción que permitió la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios, contraviniendo la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento sobre las no conformidades descritas en los informes resultantes de las inspecciones realizadas por el Cenan relacionadas a la ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos y los informes emitidos por sus especialistas respecto al Servicio Alimentario María Auxiliadora I perteneciente al Comité de Gestión María Auxiliadora y el Servicio Alimentario Hortensia Pardo perteneciente al Comité de Gestión del mismo nombre.

Asimismo, por permitir la elaboración y entrega de alimentos que no reunían la aptitud microbiológica para ser considerados aptos para el consumo humano y consecuentemente por presentarse EDAs en la población vulnerable usuaria; hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Los hechos descritos, inobservan lo establecido en los artículos 89° y 95° de la Ley General de Salud, aprobada mediante Ley n.° 26842 de 9 de julio de 1997 y modificatorias, artículo I y numerales 1.1, 1.4 y 1.7 del artículo II, artículos 1°, 3° y 5° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008, el numeral 1.1 del artículo IV y el artículo 142° del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

Asimismo, vulnera lo regulado en los artículos 8°, 9°, 15° y 21° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 034-2008-AG de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008, artículos 2°, 36°, 37°, 38°, 48°, 52°, 57° y los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998, numerales 5.1, 5.2.1, 5.2.3, 5.2.5, 6.1, 6.2, literales a) y d) del numeral 6.2.5, 6.3.2 y 6.6 de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

Del mismo modo, transgrede lo determinado en los numerales 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008, Numeral 5.1 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014, numerales 4.2, literales a) y b) del numeral 4.3, literal c) del numeral 5.1.3, 5.3, de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

Asimismo, inobserva lo establecido en el título V, numerales 5.4, 8.5, Anexo n.° 3 "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)", "Anexo n.° 4 "Guía de Higiene y Saneamiento en los Servicios Alimentarios", "Guía para el Lavado de Manos", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Utensilios, Tazas y Tapers", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Mobiliarios y Equipos" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022.

El Anexo 2[74] Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio de Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 y Numerales 4.1.26, 4.1.35, 4.1.43, 5.1.1 y A.5.4 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna

JEFE – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
SUPERVISOR DE COMISIÓN – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
JEFE DE COMISIÓN – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
ABOGADO – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

[74] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Adicionalmente, incumplió las disposiciones que regulan su actuación funcional, contenidas en el Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS DE de 14 de junio de 2021, que establece como funciones lo siguiente: *"a) Organizar, ejecutar, controlar, supervisar y evaluar, en su ámbito de jurisdicción, las actividades relacionadas a la instalación y funcionamiento de los servicios del Programa, en coordinación con las Unidades de Línea y en concordancia con los lineamientos, directivas, criterios e instrumentos técnico-normativos del Programa. e) Planificar, organizar y ejecutar, en su ámbito de jurisdicción, las acciones de acompañamiento, supervisión y seguimiento del funcionamiento de los servicios, el rol de los Comités de Gestión y los actores comunales involucrados en la gestión de los servicios del Programa. f) Organizar, dirigir y supervisar la ejecución de estrategias y acciones orientadas al fortalecimiento de prácticas para el desarrollo infantil, para su adopción por las familias usuarias en el marco de los lineamientos del Programa y las disposiciones de las Unidades de Línea del Programa."*

Igualmente, incumplió su obligación general como trabajador, señalada en el literal g. de la Cláusula Séptima del Contrato de Administración de Servicios n.° 229-2021-MIDIS-PNCM CARGOS DE CONFIANZA/DIRECTIVOS DE LIBRE DESIGNACIÓN Y REMOSIÓN de 1 de marzo de 2021, con Resolución de Dirección de Dirección Ejecutiva n.° 1362-2021-MIDIS/PNCM de 15 de octubre de 2021, que establece: *"Otras que establezca la entidad o que sean propias del puesto o función a desempeñar".*

Adicionalmente, el citado exfuncionario incumplió sus deberes y obligaciones establecidas en los literales a) y c) del artículo 16° de la Ley Marco del Empleo Público – Ley n.° 28175, vigente desde el 1 de enero de 2005, que señalan que todo empleado público está sujeto a: *"Cumplir personal y diligentemente los deberes que impone el servicio público"* y *"Salvaguardar los intereses del Estado (...)"*, respectivamente; el artículo 19.- Responsabilidades señala: *"Los empleados públicos son responsables civil, penal o administrativamente por el incumplimiento de las normas legales y administrativas en el ejercicio del servicio público"*; así también, el principio establecido en el numeral 1 del artículo IV, de dicha Ley, referidos a: *"1. Principio de legalidad. - Los derechos y obligaciones que generan el empleo público se enmarcan dentro de lo establecido en la Constitución Política, leyes y reglamentos. El empleado público en el ejercicio de su función actúa respectando el orden legal y las potestades que la ley le señala".*

Asimismo, transgredió la responsabilidad establecida en el subnumeral 1.1 Principio de Legalidad del artículo IV del Título Preliminar del TUO de la Ley n.° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo n.° 006-2017-JUS publicada el 20 de marzo de 2017, que señala: *"Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la Ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que le fueron conferidas".*

Así también, infringió su obligación estipulada en el literal b) del artículo 26° del Reglamento Interno de Servidores Civiles – RIS, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 708-2020-MIDIS/PNCM de 16 de diciembre de 2020, que señala:

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

"Conocer y cumplir con las funciones inherentes al cargo que desempeña, según su contrato, ejerciéndolos con honradez, lealtad, dedicación, eficiencia y según los principios deberes y prohibiciones establecidos en el Código de Ética de la Función Pública y demás normas de carácter general que regulen el servicio civil, así como las normas internas".

- **NOHEMÍ TINCO CONDORI**, identificada con DNI n.° [redacted], en su calidad de Coordinadora de la Oficina de Coordinación Territorial Cañete del Programa Nacional Cuna Más, designado con Contrato de Administración de Servicios n.° 132-20129-MIDIS-PNCM de 8 de abril de 2019 y adendas, asignándole funciones a través de los términos de referencia del proceso CAS n.° 080-2019-MIDIS-PNCM, periodo de gestión del 8 de abril de 2019 a la fecha **(Apéndice n.° 72)**, a quien se le comunicó la desviación de cumplimiento mediante cédula de notificación n.° 002-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023, notificándose la cédula de notificación electrónica n.° 00000010-2023-CG/5954 de 4 de agosto de 2023 **(apéndice n.° 70)** a través de la dirección de casilla electrónica n.° 44452463, adjuntando seiscientos ochenta y nueve (689) folios, quien no presentó sus comentarios o aclaraciones.

  Por no realizar durante el año 2022, la supervisión y evaluación de la ejecución de las actividades de organización, instalación y funcionamiento de los servicios bajo la modalidad de cuidado diurno, en concordancia con los lineamientos, directivas, criterios e instrumentos técnico-normativos vigentes, en el marco de sus competencias, omisión que permitió la reapertura y funcionamiento entre otros del Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes", contraviniendo la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento sobre las no conformidades descritas en los informes resultantes de las inspecciones realizadas por el Cenan relacionadas a la ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos y los informes emitidos por sus especialista y consecuentemente por presentarse EDAs en la población vulnerable usuaria, respecto al Servicio Alimentario María Teresa Reyes perteneciente al Comité de Gestión María Teresa Reyes.

  Hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

  Los hechos descritos, inobservan lo establecido en los artículos 89° y 95° de la Ley General de Salud, aprobada mediante Ley n.° 26842 de 9 de julio de 1997 y modificatorias, artículo I y numerales 1.1, 1.4 y 1.7 del artículo II, artículos 1°, 3° y 5° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008, el numeral 1.1 del artículo IV y el artículo 142° del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Asimismo, vulnera lo regulado en los artículos 8°, 9°, 15° y 21° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 034-2008-AG de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008, artículos 2°, 36°, 37°, 38°, 48°, 52°, 57° y los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998, numerales 5.1, 5.2.1, 5.2.3, 5.2.5, 6.1, 6.2, literales a) y d) del numeral 6.2.5, 6.3.2 y 6.6 de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

Del mismo modo, transgrede lo determinado en los numerales 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008, Numeral 5.1 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014, numerales 4.2, literales a) y b) del numeral 4.3, literal c) del numeral 5.1.3, 5.3, de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

Asimismo, inobserva lo establecido en el título V, numerales 5.4, 8.5, Anexo n.° 3 "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)", "Anexo n.° 4 "Guía de Higiene y Saneamiento en los Servicios Alimentarios", "Guía para el Lavado de Manos", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Utensilios, Tazas y Tapers", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Mobiliarios y Equipos" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022.

El Anexo 2[75] Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio de Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 y Numerales 4.1.26, 4.1.35, 4.1.43, 5.1.1 y A.5.4 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Adicionalmente, incumplió las disposiciones que regulan su actuación funcional, contenida en el subnumeral 1 del numeral III de la Convocatoria n.° 080-2019 perteneciente al Contrato Administrativo de Servicios n.° 132-2019-MIDIS-PNCM de 8

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

[75] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

de abril de 2019, que establece como función del Coordinador de Oficina Territorial, lo siguiente: *"1. Organizar, dirigir, supervisar y evaluar la ejecución de las actividades de organización, instalación y funcionamiento de los servicios bajo la modalidad de cuidado diurno y acompañamiento de familias, en concordancia con los lineamientos, directivas, criterios e instrumentos técnico-normativos vigentes."*

Igualmente, incumplió su obligación general como trabajador, señalada en el literal h. de la Cláusula Octava del Contrato Administrativo de Servicios n.° 132-2019-MIDIS-PNCM de 8 de abril de 2019, que establece: *"Otras que establezca la entidad o que sean propias del puesto o función a desempeñar"*.

Adicionalmente, la citada servidora incumplió sus deberes y obligaciones establecidas en los literales a) y c) del artículo 16° de la Ley Marco del Empleo Público – Ley n.° 28175, vigente desde el 1 de enero de 2005, que señalan que todo empleado público está sujeto a: *"Cumplir personal y diligentemente los deberes que impone el servicio público"* y *"Salvaguardar los intereses del Estado (...)"*, respectivamente; el artículo 19.- Responsabilidades señala: *"Los empleados públicos son responsables civil, penal o administrativamente por el incumplimiento de las normas legales y administrativas en el ejercicio del servicio público"*; así también, el principio establecido en el numeral 1 del artículo IV, de dicha Ley, referidos a: *"1. Principio de legalidad. - Los derechos y obligaciones que generan el empleo público se enmarcan dentro de lo establecido en la Constitución Política, leyes y reglamentos. El empleado público en el ejercicio de su función actúa respectando el orden legal y las potestades que la ley le señala"*.

Asimismo, transgredió la responsabilidad establecida en el subnumeral 1.1 Principio de Legalidad del artículo IV del Título Preliminar del TUO de la Ley n.° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo n.° 006-2017-JUS publicada el 20 de marzo de 2017, que señala: *"Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la Ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que le fueron conferidas"*.

Así también, infringió su obligación estipulada en el literal b) del artículo 26° del Reglamento Interno de Servidores Civiles – RIS, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000159-2022-MIDIS/PNCM-DE, que señala: *"Conocer y cumplir con las funciones inherentes al cargo que desempeña, según su contrato, ejerciéndolos con honradez, lealtad, dedicación, eficiencia y según los principios, deberes y prohibiciones establecidos en el Código de Ética de la Función Pública y demás normas de carácter general que regulen el servicio civil, así como las normas internas"*.

- **SUSAN YULIANA GONZALES FLORES,** identificado con DNI n.° [redacted] en su calidad de Especialista en Nutrición de la Unidad Territorial Lima Metropolitana del Programa Nacional Cuna Más, mediante Contrato de Administración de Servicios n.° 806-2018-MIDIS-PNCM de 27 de noviembre de 2018 y adendas, asignándole funciones a través de los términos de referencia del proceso CAS n.° 678-2018-MIDIS-PNCM, periodo de gestión del 3 de diciembre de 2018 a la fecha **(Apéndice n.° 73)**, a quien se le comunicó la desviación de cumplimiento mediante cédula de notificación n.° 003-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023, notificándose la cédula de notificación electrónica n.° 00000012-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023 **(apéndice n.° 70)** a través de la dirección de casilla electrónica n.° 70432957, adjuntando seiscientos ochenta y nueve

JEFE VIROL INSTITUCIONAL
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

(689) folios, quien presentó sus comentarios o aclaraciones mediante documento sin numero de 10 de agosto de 2023, en ciento treinta y dos (132) folios.

Por no realizar durante el año 2022, el seguimiento y monitoreo de las condiciones de los servicios alimentarios de los comités de gestión del ámbito de la Unidad Territorial verificando el adecuado cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias y brindando las alertas correspondientes para el levantamiento correspondiente; asimismo, al no brindar asistencia técnica y monitoreo sobre el uso de instrumentos para garantizar la adecuada gestión de la atención alimentaria en el PNCM; de la misma manera, por no brindar acompañamiento técnico a los manipuladores de alimentos para garantizar la adecuada gestión alimentaria en el PNCM, en lo que corresponde a la atención alimentaria y nutricional, omisión que permitió la reapertura y funcionamiento entre otros del Servicio Alimentario "María Auxiliadora I", contraviniendo la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento sobre las no conformidades descritas en los informes resultantes de las inspecciones realizadas por el Cenan relacionadas a la ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos, correspondiente al Servicio Alimentario María Auxiliadora I perteneciente al Comité de Gestión María Auxiliadora.

Asimismo, por permitir la elaboración y entrega de alimentos que no reunían la aptitud microbiológica para ser considerados aptos para el consumo humano y consecuentemente por presentarse EDAs en la población vulnerable usuaria; hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Los hechos descritos, inobservan lo establecido en los artículos 89° y 95° de la Ley General de Salud, aprobada mediante Ley n.° 26842 de 9 de julio de 1997 y modificatorias, artículo I y numerales 1.1, 1.4 y 1.7 del artículo II, artículos 1°, 3° y 5° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008, el numeral 1.1 del artículo IV y el artículo 142° del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

Asimismo, vulnera lo regulado en los artículos 8°, 9°, 15° y 21° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 034-2008-AG de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008, artículos 2°, 36°,

37°, 38°, 48°, 52°, 57° y los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998, numerales 5.1, 5.2.1, 5.2.3, 5.2.5, 6.1, 6.2, literales a) y d) del numeral 6.2.5, 6.3.2 y 6.6 de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

Del mismo modo, transgrede lo determinado en los numerales 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008, Numeral 5.1 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014, numerales 4.2, literales a) y b) del numeral 4.3, literal c) del numeral 5.1.3, 5.3, de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

Asimismo, inobserva lo establecido en el título V, numerales 5.4, 8.5, Anexo n.° 3 "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)", "Anexo n.° 4 "Guía de Higiene y Saneamiento en los Servicios Alimentarios", "Guía para el Lavado de Manos", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Utensilios, Tazas y Tapers", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Mobiliarios y Equipos" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022.

El Anexo 2[76] Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio de Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 y Numerales 4.1.26, 4.1.35, 4.1.43, 5.1.1 y A.5.4 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Adicionalmente, incumplió las disposiciones que regulan su actuación funcional, contenida en la Convocatoria n.° 678-2018 perteneciente al Contrato Administrativo de Servicios n.° 806-2018-MIDIS-PNCM de 27 de noviembre de 2018, que establece como funciones las siguiente: *"3. Realizar el seguimiento y monitoreo de las condiciones de los servicios alimentarios de los comités de gestión del ámbito de la Unidad Territorial verificando el adecuado cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias y brindando las alertas correspondientes para el levantamiento de observaciones. 4.*

[76] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Brindar asistencia técnica y monitoreo sobre el uso de instrumentos para garantizar la adecuada gestión de la atención alimentaria en el PNCM. 7. Brindar acompañamiento técnico a los manipuladores de alimentos para garantizar la adecuada gestión alimentaria en el PNCM."

Igualmente, incumplió su obligación general como trabajador, señalada en el literal h. de la Cláusula Octava del Contrato Administrativo de Servicios n.° 806-2018-MIDIS-PNCM de 27 de noviembre de 2018, que establece: *"Otras que establezca la entidad o que sean propias del puesto o función a desempeñar"*.

Adicionalmente, la citada servidora incumplió sus deberes y obligaciones establecidas en los literales a) y c) del artículo 16° de la Ley Marco del Empleo Público – Ley n.° 28175, vigente desde el 1 de enero de 2005, que señalan que todo empleado público está sujeto a: *"Cumplir personal y diligentemente los deberes que impone el servicio público"* y *"Salvaguardar los intereses del Estado (...)"*, respectivamente; el artículo 19.- Responsabilidades señala: *"Los empleados públicos son responsables civil, penal o administrativamente por el incumplimiento de las normas legales y administrativas en el ejercicio del servicio público"*; así también, el principio establecido en el numeral 1 del artículo IV, de dicha Ley, referidos a: *"1. Principio de legalidad. - Los derechos y obligaciones que generan el empleo público se enmarcan dentro de lo establecido en la Constitución Política, leyes y reglamentos. El empleado público en el ejercicio de su función actúa respectando el orden legal y las potestades que la ley le señala"*.

Asimismo, transgredió la responsabilidad establecida en el subnumeral 1.1 Principio de Legalidad del artículo IV del Título Preliminar del TUO de la Ley n.° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo n.° 006-2017-JUS publicada el 20 de marzo de 2017, que señala: *"Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la Ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que le fueron conferidas"*.

Así también, infringió su obligación estipulada en el literal b) del artículo 26° del Reglamento Interno de Servidores Civiles – RIS, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 708-2020-MIDIS/PNCM de 16 de diciembre de 2020, que señala: *"Conocer y cumplir con las funciones inherentes al cargo que desempeña, según su contrato, ejerciéndolos con honradez, lealtad, dedicación, eficiencia y según los principios deberes y prohibiciones establecidos en el Código de Ética de la Función Pública y demás normas de carácter general que regulen el servicio civil, así como las normas internas"*.

- **SARA NOEMÍ ALIAGA TANTALEAN**, identificado con DNI n.° [redacted], en su calidad de Especialista en Nutrición de la Oficina de Coordinación Territorial Cañete del Programa Nacional Cuna Más, mediante Contrato de Administración de Servicios n.° 093-2020-MIDIS-PNCM de 18 de febrero de 2020 y adendas, periodo de gestión del 18 de febrero de 2020 a la fecha **(Apéndice n.° 74)**, a quien se le comunicó la desviación de cumplimiento mediante cédula de notificación n.° 004-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023, notificándose la cédula de notificación electrónica n.° 00000013-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023 **(apéndice n.° 70)** a través de la dirección de casilla electrónica n.° 42519808, adjuntando seiscientos ochenta y nueve (689) folios, quien presentó sus comentarios o aclaraciones mediante informe n.° 001-2023-SNAT de 14 de agosto de 2023, en dieciséis (16) folios.

Por no realizar el seguimiento a las operaciones relacionadas a las condiciones y requisitos sanitarios sujetos a la elaboración de raciones alimentarias; omisión que permitió la reapertura y funcionamiento entre otros del Servicio Alimentario "Madre Teresa Reyes" a su cargo, contraviniendo la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento sobre las no conformidades descritas en los informes resultantes de las inspecciones realizadas por el Cenan relacionadas a la ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos y consecuentemente por presentarse EDAs en la población vulnerable usuaria, correspondiente al Servicio Alimentario María Teresa Reyes perteneciente al Comité de Gestión María Teresa Reyes.

Hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Los hechos descritos, inobservan lo establecido en los artículos 89° y 95° de la Ley General de Salud, aprobada mediante Ley n.° 26842 de 9 de julio de 1997 y modificatorias, artículo I y numerales 1.1, 1.4 y 1.7 del artículo II, artículos 1°, 3° y 5° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008, el numeral 1.1 del artículo IV y el artículo 142° del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

Asimismo, vulnera lo regulado en los artículos 8°, 9°, 15° y 21° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 034-2008-AG de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008, artículos 2°, 36°, 37°, 38°, 48°, 52°, 57° y los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998, numerales 5.1, 5.2.1, 5.2.3, 5.2.5, 6.1, 6.2, literales a) y d) del numeral 6.2.5, 6.3.2 y 6.6 de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

Del mismo modo, transgrede lo determinado en los numerales 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008, Numeral 5.1 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014, numerales 4.2,

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

literales a) y b) del numeral 4.3, literal c) del numeral 5.1.3, 5.3, de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

Asimismo, inobserva lo establecido en el título V, numerales 5.4, 8.5, Anexo n.° 3 "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)", "Anexo n.° 4 "Guía de Higiene y Saneamiento en los Servicios Alimentarios", "Guía para el Lavado de Manos", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Utensilios, Tazas y Tapers", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Mobiliarios y Equipos" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022.

El Anexo 277 Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio de Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 y Numerales 4.1.26, 4.1.35, 4.1.43, 5.1.1 y A.5.4 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022-MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Adicionalmente, incumplió las disposiciones que regulan su actuación funcional, contenida en el subnumeral 3 del numeral III de la Convocatoria n.° 100-2020 perteneciente al Contrato Administrativo de Servicios n.° 093-2020-MIDIS-PNCM de 24 de abril de 2020, que establece como función del Coordinador de Oficina Territorial, lo siguiente: *"3. Realizar el seguimiento y monitoreo de las condiciones de los Servicios Alimentarios de los Comités de Gestión del ámbito de la Unidad Territorial verificando el adecuado cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias y brindando las alertas correspondientes para el levantamiento de observaciones".*

Igualmente, incumplió su obligación general como trabajador, señalada en el literal h. de la Cláusula Octava del Contrato Administrativo de Servicios n.° 093-2020-MIDIS-PNCM de 24 de abril de 2020, que establece: *"Otras que establezca la entidad o que sean propias del puesto o función a desempeñar".*

Adicionalmente, la citada servidora incumplió sus deberes y obligaciones establecidas en los literales a) y c) del artículo 16° de la Ley Marco del Empleo Público – Ley n.° 28175, vigente desde el 1 de enero de 2005, que señalan que todo empleado público está sujeto a: *"Cumplir personal y diligentemente los deberes que impone el servicio público"* y *"Salvaguardar los intereses del Estado (...)"*, respectivamente; el artículo 19.- Responsabilidades señala: *"Los empleados públicos son responsables civil, penal o administrativamente por el incumplimiento de las normas legales y administrativas en el ejercicio del servicio público"*; así también, el principio establecido en el numeral 1 del artículo IV, de dicha Ley, referidos a: *"1. Principio de legalidad. - Los derechos y obligaciones que generan el empleo público se enmarcan dentro de lo establecido en*

[11] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

la Constitución Politica, leyes y reglamentos. El empleado público en el ejercicio de su función actúa respectando el orden legal y las potestades que la ley lo señala".

Asimismo, transgredió la responsabilidad establecida en el subnumeral 1.1 Principio de Legalidad del artículo IV del Título Preliminar del TUO de la Ley n.° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo n.° 006-2017-JUS publicada el 20 de marzo de 2017, que señala: *"Las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la Ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que le fueron conferidas".*

Así también, infringió su obligación estipulada en el literal b) del artículo 26° del Reglamento Interno de Servidores Civiles – RIS, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000159-2022-MIDIS/PNCM-DE, que señala: *"Conocer y cumplir con las funciones inherentes al cargo que desempeña, según su contrato, ejerciéndolos con honradez, lealtad, dedicación, eficiencia y según los principios, deberes y prohibiciones establecidos en el Código de Ética de la Función Pública y demás normas de carácter general que regulen el servicio civil, así como las normas internas".*

- JESSICA GERALDINE COSINGA GARCÍA, identificado con DNI n.° [redacted], en su calidad de Especialista en Nutrición a cargo del Servicio de Análisis y Recojo de Información para la Atención Alimentaria del SCD de la Unidad Territorial Lima Metropolitana del Programa Nacional Cuna Más, mediante Órdenes de Servicio n.os 909, 1754 y 2567 de 11 de marzo de 2023, 19 de julio de 2022 y 10 de noviembre de 2022, periodo de gestión del 11 de marzo de 2022 al 31 diciembre de 2022 **(Apéndice n.° 76)**, a quien se le comunicó la desviación de cumplimiento mediante cédula de notificación n.° 006-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023, notificándose la cédula de notificación electrónica n.° 00000015-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023 **(apéndice n.° 70)** a través de la dirección de casilla electrónica n.° 47612341, adjuntando seiscientos ochenta y nueve (689) folios, quien presentó sus comentarios o aclaraciones mediante documento sin numero de 14 de agosto de 2023, en sesenta y ocho (68) folios.

  Por no realizar durante el año 2022, el análisis y recojo de información para la atención alimentaria con la finalidad de contribuir a la mejora de la atención alimentaria nutricional que tiene por finalidad atender las necesidades de alimentación y nutrición que contribuyan con el crecimiento y desarrollo adecuado de la niña y niño garantizando el acceso de alimentos inocuos y adecuados y en dicho marco, la prestación de servicios del Programa, omisión que permitió la reapertura y funcionamiento entre otros del Servicio Alimentario "Hortensia Pardo", contraviniendo la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos conforme la normativa vigente, pese haber tomado conocimiento sobre las no conformidades descritas en los informes resultantes de las inspecciones realizadas por el Cenan relacionadas a la ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos del Servicio Alimentario Hortensia Pardo perteneciente al Comité de Gestión del mismo nombre.

  Asimismo, por permitir la elaboración y entrega de alimentos que no reunían la aptitud microbiológica para ser considerados aptos para el consumo humano y consecuentemente por presentarse EDAs en la población vulnerable usuaria; hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de

JEFE – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL – PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS
SUPERVISOR DE COMISIÓN – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL – PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS
JEFE DE COMISIÓN – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL – PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS
ABOGADO – ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL – PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS

los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Hechos que inobservan lo establecido en la normativa sanitaria e inocuidad de alimentos que señala el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad usuarios del programa; afectando la calidad del servicio al distribuir raciones alimentarias destinadas al consumo humano, sin aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento y buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos.

Los hechos descritos, inobservan lo establecido en los artículos 89° y 95° de la Ley General de Salud, aprobada mediante Ley n.° 26842 de 9 de julio de 1997 y modificatorias, artículo I y numerales 1.1, 1.4 y 1.7 del artículo II, artículos 1°, 3° y 5° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008, el numeral 1.1 del artículo IV y el artículo 142° del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

Asimismo, vulnera lo regulado en los artículos 8°, 9°, 15° y 21° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 034-2008-AG de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008, artículos 2°, 36°, 37°, 38°, 48°, 52°, 57° y los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998, numerales 5.1, 5.2.1, 5.2.3, 5.2.5, 6.1, 6.2, literales a) y d) del numeral 6.2.5, 6.3.2 y 6.6 de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

Del mismo modo, transgrede lo determinado en los numerales 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008, Numeral 5.1 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014, numerales 4.2, literales a) y b) del numeral 4.3, literal c) del numeral 5.1.3, 5.3, de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

JEFE
ASESOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Asimismo, inobserva lo establecido en el título V, numerales 5.4, 8.5, Anexo n.° 3 "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)", "Anexo n.° 4 "Guía de Higiene y Saneamiento en los Servicios Alimentarios", "Guía para el Lavado de Manos", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Utensilios, Tazas y Tapers", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Mobiliarios y Equipos" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022.

El Anexo 2[78] Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio de Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 y Numerales 4.1.26, 4.1.35, 4.1.43, 5.1.1 y A.5.4 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Adicionalmente, incumplió las disposiciones que regulan su actuación funcional, contenidas en las Órdenes de Servicio n.os 909, 1754 y 2567 de 11 de marzo de 2023, 19 de julio de 2022 y 10 de noviembre de 2022, que establecen como función la siguiente: *"I. Finalidad Pública (...)* análisis y recojo de información para la atención alimentaria con la finalidad de contribuir a *la mejora de la atención alimentaria nutricional que tiene por finalidad atender las necesidades de alimentación y nutrición que contribuyan con el crecimiento y desarrollo adecuado de la niña y niño garantizando el acceso de alimentos inocuos y adecuados y en dicho marco, la prestación de servicios (...)".*

IV. ARGUMENTOS JURÍDICOS

Los argumentos jurídicos por presunta responsabilidad administrativa no sujeta a la potestad sancionadora de la Contraloría, de la observación n.°1: "*El Programa Nacional Cuna Más, permitió la elaboración de alimentos, sin reunir las condiciones obligatorias establecidas en la normativa sanitaria, lo cual fue evidenciado por el centro nacional de alimentación y nutrición, distribuyéndose raciones alimentarias no aptas para consumo humano, poniendo en grave riesgo la salud de noventa y siete (97) beneficiarios, habiéndose suscitado enfermedades diarreicas agudas en veintidós (22) niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad beneficiarios del programa y con ello grave afectación al servicio*"; están desarrollados en el **Apéndice n.° 2** del Informe de Auditoría.

V. IDENTIFICACIÓN DE PERSONAS COMPRENDIDAS EN LOS HECHOS OBSERVADOS

En virtud de la documentación sustentante, la cual se encuentra detallada en los apéndices del presente Informe de Auditoría, las personas comprendidas en los hechos observados están identificados en el **Apéndice n.° 1.**

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

[78] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

VI. CONCLUSIONES

Como resultado de la Auditoría de Cumplimiento practicado al Programa Nacional Cuna Más, se formulan las conclusiones siguientes:

1. Durante el año 2022, el Programa Nacional Cuna Más a través de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y Oficina de Coordinación Territorial Cañete permitieron que en los Servicios Alimentarios se almacenen, elaboren y/o preparen alimentos para su distribución a la población vulnerable beneficiaria; sin reunir las condiciones sanitarias obligatorias ni cumplir con la aplicación de higiene y buenas prácticas de manipulación, establecidas en la normativa sanitaria, situaciones que fueron evidenciadas en servicios de control realizados por el OCI, donde se apreció que los locales donde se vienen brindando los Servicios Alimentarios no contaban con las medidas de seguridad y protección contra plagas, entre otras medidas preventivas que eviten el ingreso de vectores (insectos, roedores y otras plagas), advirtiéndose la presencia de moscas (vectores) en los Servicios Alimentarios; además de evidenciarse en el área de preparación y almacén presencia de "Estación de Tubo de Cebadero" con producto Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" (veneno para ratas), el cual si bien es un dispositivo de control para la eliminación de roedores y seguridad de la acción; sin embargo, su ubicación en los Servicios Alimentarios favorece la contaminación cruzada y la probabilidad de que los manipuladores de alimentos (socias de cocina y repartidores) entren en contacto accidental con dichos productos; por lo que, los rodenticidas deberían ser ubicados en lugares estratégicos del ambiente de preparación de alimentos.

   También se evidenciaron, locales que carecían de trampa de grasa; vías de acceso sin pavimentar y/o asfaltar; presencia de desmonte o maleza (residuos de ramas y plantas), tubos de plástico, cartones, entre otros, a menos de 150m de los Servicios Alimentarios (áreas de cocina y almacén de alimentos); asimismo, carecen de servicios higiénicos exclusivos para las Socias de Cocina (Manipuladores de Alimentos), entre otros aspectos relevantes relacionados con los Principios Generales de Higiene (PGH) y las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

   Asimismo, en el marco del Programa Presupuestal Articulado Nutricional (PAN), orientado a reducir la desnutrición crónica en los niños menores de cinco (5) años, se tomó conocimiento que el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (Cenan), durante el periodo 2022 realizó inspecciones a los Servicios Alimentarios del Programa, cuyos resultados fueron comunicados a la Dirección Ejecutiva PNCM, adjuntando la Nota Informativa n.° 097-2022-AEIE-DECYTA-CENAN de 15 de agosto de 2022, y a su vez adjunta los Informes de Ensayo n.os 0116 y 0117-2022-DECYTA-CENAN/INS ambos con fecha de muestreo 19 de julio de 2022; mediante los cuales el Cenan advirtió que las raciones elaboradas y distribuidas por los Servicios Alimentarios del Programa, contienen valores de 1 100 y 200 NMP/g para la enumeración de coliformes en el segundo (plato de fondo), indicadores microbiológicos que según lo determinado en la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA publicado el 27 de agosto de 2008, no son aptas para el consumo humano, por superar el límite permisible.

   Del mismo modo, Cenan a través de sus notas informativas comunicó no conformidades respecto a las condiciones sanitarias en los Servicios Alimentarios respecto a su ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos, entre ellas *"(...) vías de acceso sin asfaltar, presencia de maleza y tubos de plástico" "(...) Condensación de vapor en las*

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

ventanas del área de cocina y almacén", "(...) Flujo de agua del lavado de manos insuficiente", "(...) No cuenta con servicio higiénico", "(...) Techo de almacén de alimentos con planchas metálicas acanaladas con las uniones abiertas o mal selladas ", "(...) Ventanas del área de cocina y almacén no cuentan con mallas protectoras" y "(...) Área de cocina no cuenta con puerta ni cortina sanitaria", las cuales se encuentran pendientes de implementar.

Cabe resaltar, que las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y la OCT Cañete, en el marco del Proceso de Seguimiento a la gestión operativa del funcionamiento regulada en la Directiva de "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del Funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022, también identificaron puntos críticos relacionado con las condiciones sanitarias en los Servicios Alimentarios "Hortensia Pardo", "María Auxiliadora" y "Madre Teresa Reyes", correspondiente a los meses de setiembre, octubre, noviembre y diciembre de 2022.

Seguidamente, de la revisión a las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" de varias salas de los Centro Infantil de Atención Integral (CIAI) que proporciona alimentos los Servicios Alimentarios "Hortensia Pardo", "María Auxiliadora" y "Madre Teresa Reyes" correspondiente a los meses de setiembre, octubre y noviembre de 2022, se verificó veintidós (22) niñas(os) beneficiarios que no asistieron al CIAI por presentar Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA); situación que también se encuentran registrados y evidenciados con las constancias médicas producto de las atenciones (recetas médicas, entre otros documentos que sustenta las atenciones por los Centros de Salud) en los cuadernos de ocurrencias de las respectivas salas de los CIAI.

Las situaciones narradas, corresponden al año 2022 y son condiciones que continúan persistiendo durante el año en curso, los cuales se encuentran sustentados en el Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023, emitido por la especialista en Ingeniería en Industrias Alimentarias.

Los hechos descritos, inobservan lo establecido en los artículos 89° y 95° de la Ley n.° 26842, Ley General de Salud, de 9 de julio de 1997 y modificatorias, artículo I, numerales 1.1, 1.4 y 1.7 del artículo II, artículos 1°, 3 y 5 del Decreto Legislativo n.° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, de 27 de junio de 2008 y publicado el 28 de junio de 2008; el numeral 1.1 del artículo IV y el artículo 142° del Decreto Supremo n.° 004-2019-JUS, que aprobó el Texto Único Ordenado de la Ley n.° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, de 22 de enero de 2019 y publicado el 25 de enero de 2019.

Así como, lo regulado en los artículos 8, 9, 15 y 21 del Decreto Supremo n.° 034-2008-AG, que aprobó el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, de 16 de diciembre de 2008 y publicado el 17 de diciembre de 2008, artículos 2, 36, 37, 38, 48, 52, 57 y los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Decreto Supremo n.° 007-98-SA, que aprobó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998; numerales 5.1, 5.2.1, 5.2.3, 5.2.5, 6.1, 6.2, literales a) y d) del numeral 6.2.5, 6.3.2 y 6.6 de la NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021.

Del mismo modo, lo determinado en los numerales 5.1, 5.3, 5.4, 5.5 y 5.6 de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 591-2008-MINSA de 27 de agosto de 2008 y publicada el 28 de agosto de 2008, Numeral 5.1 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, la Guía Técnica para la Investigación y Control de Brotes de Enfermedad Transmitida por Alimentos", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 683-2014/MINSA de 12 de setiembre de 2014, numerales 4.2, literales a) y b) del numeral 4.3, literal c) del numeral 5.1.3, 5.3, de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 056-2022-MIDIS/PNCM de 15 de enero de 2022.

Asimismo, lo establecido en el título V, numerales 5.4, 8.5, Anexo n.° 3 "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)", "Anexo n.° 4 "Guía de Higiene y Saneamiento en los Servicios Alimentarios", "Guía para el Lavado de Manos", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Utensilios, Tazas y Tapers", "Guía para la Limpieza y Desinfección de Mobiliarios y Equipos" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de marzo de 2022.

El Anexo 2[79] Lista de Condiciones de Infraestructura para el Servicio De Cuidado Diurno: Servicio Alimentario – SA de la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio Cuidado Diurno del PNCM" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022 y Numerales 4.1.26, 4.1.35, 4.1.43, 5.1.1 y A.5.4 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Los hechos expuestos, conllevaron a la distribución de raciones alimentarias no aptas para el consumo humano, poniendo en grave riesgo la salud de noventa y siete (97) beneficiarios, habiéndose suscitado enfermedades diarreicas agudas en veintidós (22) niñas y niños entre los 6 y 36 meses de edad beneficiarios del programa y afectando la calidad de la prestación del servicio; situaciones que la Unidad Territorial Lima Metropolitana, y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, permitieron la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios bajo su ámbito, sin reunir los procedimientos de higiene y saneamiento, así como, las buenas prácticas de manipulación de dichos alimentos ni las condiciones sanitarias, pese que el Programa tuvo conocimiento a través de las comunicaciones efectuadas por Cenan y de los propios puntos críticos detectados en los informes de seguimiento emitidos por la UT y OCT; inobservando lo establecido en la ley de inocuidad de alimentos que dispone el enfoque preventivo e integral, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, teniendo en consideración la vulnerabilidad de la población beneficiaria.

Las situaciones antes expuestas, se originó debido a que los funcionarios y servidores de la Unidad Técnica de Atención Integral, Unidad Operativa de Atención Integral, Unidad

JEFE DE CONTROL INSTITUCIONAL

SUPERVISOR DE COMISIÓN DE CONTROL INSTITUCIONAL

JEFE DE COMISIÓN DE CONTROL INSTITUCIONAL

ABOGADO

[79] Criterio también recogido en el "Anexo n.° 11 - Ficha de seguimiento a la Gestión de la Atención Alimentaria y Nutricional de la UT/OCT" y de el "Anexo n.° 12 - Ficha de seguimiento a la atención alimentaria y nutricional" de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 401-2022- MIDIS/PNCM de 27 de abril de 2022.

Territorial de Lima Metropolitana y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete del PNCM, omitieron realizar la supervisión, monitoreo, seguimiento y acompañamiento técnico, conforme a sus funciones, con la finalidad de asegurar el adecuado funcionamiento de los Servicios Alimentarios; así como, la inobservancia a los Procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS), Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) alimentos, permitiendo la reapertura y funcionamiento de los Servicios Alimentarios sin reunir las condiciones sanitarias dispuestas en las normativas sanitarias y disposiciones internas de obligatorio cumplimiento. **(Observación n.° 1)**

2. Programaciones de menú elaboradas por la Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, se realizaron sin considerar el aporte nutricional exigido en la directiva "prestación del servicio de cuidado diurno del PNCM; conllevando a la entrega de raciones alimentarias con menor aporte nutricional tanto en (energía (kcal), hierro (mg), calcio (mg) y zinc (mg); generando riesgos en el crecimiento y desarrollo de la vida de las niñas y niños de 6 a 36 meses de edad beneficiarios del programa. **(Aspecto relevante 1.6.1)**

3. Servicio Alimentario "Los Jardines" perteneciente a la Unidad Territorial Callao, no cuenta con medidor de agua potable desde el 20 de noviembre de 2002 ni es abastecido de agua por los sistemas autorizados; sin embargo, el arquitecto del Programa emitió y suscribió la Ficha Informe n.° 007-2022-MIDIS/PNCM/ERCHA de 28 de febrero de 2022, indicado que el citado SA contó con conexión de agua a red pública, considerando como concesionario o administrador a "SEDAPAL"; asimismo, en su Informe de Actividades n.°007-2022-MIDIS/PNCM/UTC-ERCHA, tampoco señaló deficiencias con respecto al sistema de abastecimiento de agua en citado SA; situación que género que las socias de cocina realicen sus actividades, abasteciéndose de agua de los vecinos a través de mangueras y almacenándolo en baldes de aprox. 80 litros; advirtiendo que los informes del especialista son parte del sustento para la aprobación de transferencias de recursos financieros al citado SA efectuado a través de la Resolución Administrativa n.° 350-2022-MIDIS/PNCM-UA de 4 de abril del 2022.

   Lo expuesto, no garantiza la calidad y adecuada prestación del servicio alimentario; así como, la congruencia de la información genera y comunicada.
   (Aspecto relevante 1.6.2)

4. Servicios Alimentarios de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y Oficina de Coordinación Territorial Cañete, almacenaron, elaboraron y/o prepararon alimentos para su distribución a la población vulnerable beneficiaria; sin reunir con las condiciones sanitarias obligatorias ni cumplir con la aplicación de higiene y buenas prácticas de manipulación, establecidas en la normativa sanitaria, situaciones que fueron evidenciadas en servicios de control realizados por el OCI, donde se apreció que los locales donde se vienen brindando los Servicios Alimentarios no contaban con las medidas de seguridad y protección contra plagas, entre otras medidas preventivas para evitar el ingreso de vectores (insectos, roedores y otras plagas), advirtiéndose la presencia de moscas (vectores) en los Servicios Alimentarios.

   Además de evidenciarse en el área de preparación y almacén presencia de "Estación de Tubo de Cebadero" con producto Roe Mat-Mini Bloque Pirámide" (veneno para ratas), el cual si bien es un dispositivo de control para la eliminación de roedores y seguridad de la acción; sin embargo su ubicación en los Servicios Alimentarios favorece la contaminación cruzada y probabilidad de que las personas entren en contacto accidental con dichos productos; por lo

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

que, los rodenticidas deberían ser ubicados en lugares estratégicos del ambiente de preparación de alimentos (aproximadamente 3 a 5 metros de cada punto de control, es decir de un punto a otro).

También se advirtieron locales que carecían de agua clorada, servicios higiénicos, vías de acceso (sin asfaltar), presencia de maleza y tubos de plástico en las áreas de cocina y almacén de alimentos; precisando que, los contrazócalos (uniones entre piso y pared) de las áreas de preparación de alimentos y almacén no son redondeadas de los Servicios Alimentarios; de otro lado, se advirtió que el servido de raciones de alimentos a las niñas y niños beneficiarios del Programa, se realizó utilizando materiales plásticos (tazas y tapers) en mal estado y/o con desgaste de material (decoloración y desprendimiento de microfibra), que en el marco de la calidad sanitaria, habrían superado el periodo de vida útil del bien, siendo este como máximo seis (6) meses, entre otros aspectos relevantes relacionados con los Principios Generales de Higiene (PGH).

Asimismo, en el marco del Programa Presupuestal Articulado Nutricional (PAN), orientado a reducir la desnutrición crónica en los niños menores de cinco (5) años, se tomó conocimiento que el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación, Nutrición y Vida Saludable (Cenan), durante el periodo 2022 realizó inspecciones a los Servicios Alimentarios del Programa, cuyos resultados fueron comunicados a la Dirección Ejecutiva PNCM a través de los oficios n.os 202, 287, 309, 368, 392,467, 485 y 517 -2022-CENAN/INS de 27 de junio, 17 y 26 de agosto, 4 y 17 de octubre, 22 y 30 de noviembre y 22 de diciembre de 2022, respectivamente.

Cuyos documentos adjuntan los Informes de Ensayo n.os 0113, 0114, 0115, 0116, 0117, 0118, 0163, 0166, 0175, 0177, 0178, 0274, 0277, 0278,-2022-DECYTA-CENAN/INS fecha de ensayo 18 y 19 de julio, 19, 27 y 28 de setiembre y 6 de diciembre de 2022, mostrando resultados de ensayos, en las manos de las Socias de Cocina (manipulador de alimentos) que presentaron valores superiores a los límites permisibles para enumeración de coliformes *y staphylococcus aureus*, que establecen para tener contacto con alimentos deben ser valores inferiores a 100 UFC. Del mismo modo, se evidencio resultados mayores 10 UFC en superficies inertes (utensilios); no guardando relación con la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 461-2007/ MINSA de 5 de junio de 2007.

Asimismo, el Cenan comunicó al Programa no conformidades en los Servicios Alimentarios visitados, respecto a su ubicación, instalación, limpieza, manipulación y almacenamiento de alimentos, entre ellas i) uniones entre paredes y piso del área de cocina y almacén no son redondeadas, ii) lado lateral del servicio alimentario colinda con un área de tierra, iii) techo de almacén de alimentos con planchas metálicas acanaladas con las uniones abiertas o mal selladas, iv) no cuentan con evidencia del mantenimiento de la trampa de grasa, v) en la cocina existe utensilios de material no sanitario (2 ollas de aluminio), vi) alimentos no perecibles con los envases abiertos dentro de los contenedores (harina de trigo, maicena, azúcar), entre otras.

Cabe resaltar, que las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y Callao y la OCT Cañete, en el marco del Proceso de Seguimiento a la gestión operativa del funcionamiento regulada en la Directiva de "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del Funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE, de 27 de abril de

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

2022, también identificó y alertaron puntos críticos relacionado con las condiciones sanitarias de los Servicios Alimentarios bajo su ámbito de competencia, los cuales a la fecha se encuentran pendientes de su implementación.

Cabe resaltar que mediante oficio n.° D000271-2023-DIGESA-DCEA-MINSA de 23 de mayo de 2023 el Director Ejecutivo Dirección de Certificaciones y Autorizaciones precisó que *"(...) no ha emitido certificación de Principios Generales de Higiene – PGH para el programa nacional Cuna Mas pertenecientes a las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana (...)"*, pese que el numeral 6.6 pese de la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva - NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021, establece que con la finalidad de contribuir a proteger la salud de la población usuaria, los Servicios de Alimentación Colectiva deben contar con la certificación sanitaria de los PGH emitida por la Autoridad de Salud.
(Aspecto relevante 1.6.3)

5. Como resultado de la revisión aleatoria de la información alcanzada correspondiente a los CIAIs "La Vizcachera", "C3" y "Cunita de Micaela" de los Comités de Gestión "Hortensia Pardo", "Señor de los Miagros", "Micaela Bastidas" abastecidos por los Servicios alimentarios del mismo nombre de los comités de gestión, pertenecientes a las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana, Callao y la Oficina de Coordinación Territorial de Cañete; se evidenció registros de asistencia de las niñas y niños beneficiarios del Programa en las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral"; sin embargo, en los cuadernos de ocurrencia se consigna su inasistencia al Centro Infantil de Atención Integral por diversos motivos adjuntando el sustento respectivo; inobservando lo establecido en los numerales 3.5, 3.9 y 5 de las Normas de Control Interno, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

   El hecho descrito, afecta la confiabilidad y suficiencia de la información generada y comunicada, debido a las discordancias entre la información consignada en la "Ficha de Seguimiento Diario de la Niña y Niño en la Atención Integral" la cual mensualmente es registrada por el Acompañante Técnico de la Unidad Territorial y/o OCT, en el aplicativo informático para tal fin y la información registrada y sustentada en los cuadernos de ocurrencia.

   Lo expuesto se originó, por la falta de seguimiento, asistencia técnica y supervisión por parte de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete a los actores comunales pertenecientes a los Centros Infantiles de Atención Integral de los Comités de Gestión "Hortensia Pardo", "Señor de los Miagros", "Micaela Bastidas" correspondientes a sus respectivos ámbitos de jurisdicción.
   (Deficiencia de Control Interno n.° 2.1)

6. De la revisión a las "Fichas de Seguimiento Diario de la niña/niño en la Atención Integral" correspondientes al periodo 2022, proporcionado por la Unidad Territorial Lima Metropolitana a través del Informe n.° 000538-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM de 11 de abril de 2023, la Unidad Territorial Callao mediante Informe n.° 000395-2023-MIDIS/PNCM-UTCALL de 5 de mayo de 2023 y la Oficina de Coordinación Territorial del Callao a través del Informe n.° 000329-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN de 27 de abril de 2023; se

evidenció que no cuentan con información respecto al nombre de sala y/o modulo, número de días de asistencia de los beneficiarios, número de días de reemplazo mg1 y mg2, firmas del acompañante técnico y de actores que visitan la cuna, mes y año, entre otros datos; conforme lo requerido en el anexo n.° 07 de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2022.

Lo descrito, vulnera lo establecido el inc. e) del numeral 5.1.5 y el numeral 8.4 del título VIII de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada a través de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2022. Así como, lo determinado en los numerales 3.5, 3.9 y 5 de las Normas de Control Interno, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

El hecho descrito, genera riesgos en su desarrollo de acuerdo con los estándares establecidos, así como, limita su revisión y supervisión; debido a que la información consignada en la "Ficha de Seguimiento Diario de la Niña y Niño en la Atención Integral" es mensualmente registrada por el Acompañante Técnico de la Unidad Territorial y/o OCT, en el aplicativo informático para tal fin.

Lo expuesto se originó, por la falta de seguimiento, asistencia técnica y supervisión por parte de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete a los actores comunales pertenecientes a los Centros Infantiles de Atención Integral de los Comités de Gestión "Señor de los Milagros de Huascata", "Señor de los Milagros", "Santa Rosita", "Señor de los Milagros", "Hirohito Micaela Bastidas" y "Josefina Ramos" correspondientes a sus respectivos ámbitos de jurisdicción.
(Deficiencia de Control Interno n.° 2.2)

7. Producto de la revisión aleatoria a los cuadernos de ocurrencia de los Centros Infantiles de Atención Integral, bajo el ámbito de Unidad Territorial del Callao y la Oficina de Coordinación Territorial de Cañete, se evidenció la falta de firmas, apellidos y DNI de los familiares de las niñas y niños beneficiarios del Programa. También se verificó cuadernos de ocurrencia que no contaban con información que permita la identificación del Comité de Gestión, el Centro Infantil de Atención Integral y la sala a la que pertenecen, entre otros datos; inobservando lo establecido en los numerales 3.8, 4.3 y 5 de las Normas de Control Interno, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

   La situación expuesta afecta la confiabilidad, calidad, trazabilidad y suficiencia de la información contenida en los cuadernos de ocurrencia; debido a la carencia de datos que permitan su identificación, correlación e información necesaria para el registro de situaciones imprevistas.

   Los hechos mencionados se han originado, por la falta de seguimiento, asistencia técnica y supervisión por parte de la Unidad Territorial Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete a los actores comunales pertenecientes a los Centros Infantiles de Atención Integral de los Comités de Gestión correspondientes al ámbito de su competencia.

00157

(Deficiencia de Control Interno n.° 2.3)

8. Resulta necesario que el Programa evalué y analicé el Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", a fin proteger los alimentos de contaminantes químicos u otras sustancias que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos al constatarse su disconformidad; en mérito de actuar con una cultura preventiva e integral establecidas en las normas sanitarias.

   Por otro lado, producto de las inspecciones físicas a las condiciones higiénico-sanitarias de los Servicios Alimentarios bajo el ámbito de jurisdicción de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana, Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, se evidenció certificados de Saneamiento ambiental y control de plagas vencidos durante los meses de enero, febrero y marzo de 2023, tal como se detalla en las Actas de inspección física n.os 13, 19, 25, 27, 35 y 49-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 18, 19, 20, 25 y 26 de abril y 8 de mayo de 2023, respectivamente.

   Asimismo, producto de las visitas inopinadas a los Servicios Alimentarios según constan en la Actas de Inspección Física n.os 27, 29, 31, 33, 35, 37, 41 -2023-MIDIS-PNCM-OCI-5954-AC01 de 25, 26 y 27 de abril de 2023, respectivamente, se evidenció la carencia de protección contra plagas en ventas; así como, la presencia de "Estación de Tubo de Cebadero" ubicados dentro de las instalaciones del área de cocina y almacén de alimentos, condición que favorece la contaminación cruzada de manera indirecta a los alimentos almacenados o elaborados en el Servicio Alimentario, advirtiendo que la normativa sanitaria señala que la aplicación de rodenticidas e insecticidas deben efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación el producto alimenticio; afectando con ello las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL).

   Lo descrito inobserva lo establecido en el artículo 57, los numerales 6, 15 y 22 del anexo de las definiciones del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA, de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998; el numeral 6.3.2 de la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva - NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021, así como, vulnera la GUÍA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS y la GUÍA PARA CONTROL DE PLAGAS Y SANEAMIENTO AMBIENTAL Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022.

   Asimismo, vulnera lo regulado en el titulo cuarto del Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 022-2001-SA de 18 de julio de 2001 y modificatorias; así como, el artículo 1° de Norma Sanitaria para los trabajos de Desinfección, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y Limpieza de Tanques Sépticos, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 449-2001-SA de 26 julio de 2001.

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Finalmente, inobserva lo establecido en el numeral 3.6 y 3.9 de las NORMAS DE CONTROL INTERNO, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 3 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

Los hechos expuestos, revelan la necesidad de implementar mecanismos de control; a fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de Control de Plagas en concordancia normas sanitarias y lineamientos internos; toda vez, que el hecho favorece la contaminación cruzada y/o podría comprometer la inocuidad y la idoneidad de los alimentos; generando riesgos en la salud y vida de la población beneficiaria del Programa.

La causa radica por la falta de supervisión, seguimiento, asistencia y acompañamiento técnico por parte de las Unidades Territoriales Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Cañete a los actores comunales bajo su ámbito; toda vez no advirtieron de manera técnica y oportuna las observaciones respecto al Servicio de Control de Plagas conforme la normativa sanitaria y lineamientos internos.
(Deficiencia de Control Interno n.° 2.4)

9. De la verificación a la documentación proporcionada mediante Informe n.° 000538-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM de 11 abril de 2023; se evidenció que la Unidad Territorial Lima Metropolitana, a través de sus especialistas en Nutrición solo realizaron la supervisión inopinada de verificación del cumplimiento de las condiciones de almacenamiento de los alimentos a dos (2) de los cinco (5) proveedores de alimentos perecibles y no perecibles durante el año 2022, siendo solo a los proveedores Consorcio Tupalla y Hugo Escobar Mendoza; pese a que la Directiva de "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más" y la programación anual de visitas de verificación de almacenes a proveedores establecen como meta la realización de verificación de cuatro (4) almacenes de proveedores de alimentos.

   Asimismo, de la revisión a la documentación que sustenta la verificación a los almacenes de los proveedores de alimentos perecibles y no perecibles que abastecen a los Servicios Alimentarios bajo la competencia de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, se tiene que el/la especialista de Nutrición a cargo de dicha verificación, dio conformidad a los (2) proveedores de alimentos, perecibles y no perecibles; sin embargo, no adjunta el sustento de la documentación básica referida al cumplimiento de los requisitos obligatorios, tales como: certificación ambiental, resultado de baciloscopia y coprocultivo de los manipuladores de alimentos, capacitación sanitaria, entre otros; los cuales, según lo establecido en el literal e.3 del numeral 5.3 de la Directiva "Adquisición de alimentos por los Comités de Gestión, en el marco del Decreto Supremo n° 015-2020/MIDIS", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 078-2022-MIDIS/PNCM-DE de 20 de enero de 2022, son causales de resolución del acta de compromiso ante su incumplimiento; limitando su verificación y poniendo en riesgo los resultados de la evaluación y calificación de constatarse su disconformidad.

   También, es de señalar que la especialista en Nutrición de la UTLM, realizó la visita de verificación al almacén de alimentos no perecibles del proveedor "Consorcio Tupalla", ubicado en Av. Paul Poblet Lind, Mz. I, Lote. 05, Pampa Grande; el día viernes 23 de diciembre de 2022, es decir, finalizando la prestación de servicios; según lo establecido en el numeral 4.5 de la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa

Nacional Cuna Más" aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE; la cual señala que el Servicio de Cuidado Diurno tiene una atención en los doce (12) meses del año, con una suspensión de atención en la última semana de julio y la última semana de diciembre; que para el caso corresponde la semana del lunes 26 al viernes 30 de diciembre de 2022.

Al respecto, se advierte que la atención del Servicio de Cuidado Diurno finalizó el mismo día de verificación de almacenes; asimismo, es de señalar que el cronograma establecido en el Acta de Compromiso describe que el proveedor realiza la entrega de alimentos a los Servicios Alimentarios, aproximadamente treinta (30) días previos al periodo de atención; siendo sus últimas entregas de alimentos para la modalidad presencial el 21 de noviembre de 2022 y para la modalidad no presencial el 19 de diciembre de 2022, es decir, el personal encargado de la UTLM, efectúo la verificación posterior a la última entrega de alimentos efectuada por el proveedor y en el último día de prestación del servicio.

Cabe resaltar, que la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022, señala que la supervisión se realiza cumpliendo el ciclo de mejora continua, proponiendo acciones de mejora, durante todo el proceso, recogiendo y procesando la información que se genera durante su desarrollo; Sin embargo, no establece criterios de programación para la ejecución de las visitas de verificación de los almacenes de proveedores de productos alimenticios, situación que conllevó que la especialista en Nutrición realice la visita de verificación del almacén de alimentos finalizando la prestación de servicios, pese a que el proveedor realizó la distribución de alimentos, correspondiente a su última entrega treinta (30) días anteriores de dicha verificación; por lo que resulta necesario merituar su revisión, toda vez que el objetivo de la verificación de almacenes es poder advertir técnicamente alguna observación y/o identificar, comunicar, retroalimentar y controlar riesgos asociados a las condiciones de almacenamiento de alimentos de los proveedores, los mismos que pueden afectar la calidad e inocuidad de los productos y por ende la salud e integridad de las niñas y niños beneficiarios del PNCM.

Finalmente, resulta pertinente que el Programa considere incluir en su norma interna la Certificación PGH, la misma que expresa la verificación correcta de la aplicación BPAL y PHS, como requisito a los proveedores de alimentos; debiendo señalar que el principio de alimentación saludable y segura, establecido en la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Legislativo n.° 1062 de 27 de junio de 2008 regula que: *"(...) las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho de una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius"*; con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos con un enfoque preventivo e integral a lo largo de la cadena alimentaria.

Motivo por el cual resulta necesario revisar y analizar los criterios y/o procedimientos a emplear para realizar la verificación del almacén del proveedor de alimentos; así como estructura, contenido, anexos que sustenten el cumplimiento y/o desviación identificada durante dicho proceso, entre otros.

Los hechos descritos vulneran lo establecido en el numeral 5.3 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015, los numerales 2.1, 3.1, 3.6 y 3.9 de las Normas de Control Interno, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006, el numeral 5.2 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada por Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022. Asimismo, los literales a), b) y c) del numeral 4.3 y el inciso e) del numeral 5.3 de la Directiva "Adquisición de Alimentos por los Comités de Gestión, en el marco Decreto Supremo n.° 015-2020-MIDIS", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 078-2022-MIDIS/PNCM-DE de 20 de enero de 2022.

La situación descrita pone en riesgo la inocuidad e idoneidad de alimentos y por ende la salud e integridad de los beneficiarios del programa.

La causa radica, por la falta de disposiciones expresas para realizar las visitas de verificación de almacenes; motivo por el cual se revela la necesidad de implementar oportunidades de mejora en la programación de visitas de verificación almacenes de alimentos durante la ejecución contractual de la prestación del servicio alimentario; en cumplimiento del ciclo de mejora continua, de manera que facilite la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad de los productos y así minimizar riesgos que puedan afectar la salud e integridad de las niñas y niños menores de tres (3) años.
(Deficiencia de Control Interno n.° 2.5)

10. Como resultado de las infecciones realizadas por la comisión auditora encargada de la Auditoría de Cumplimiento, según consta en el Acta de Inspección Física n.° 03-MIDIS/PNCM-OCI de 14 de marzo de 2023 y las Actas de Inspección Física n.°s 03, 13, 15, 19, 21 y 29-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 14, 18, 19, 20, 25 de abril de 2023, respectivamente, se evidenciaron socias de cocina y repartidores de alimentos de los Servicios Alimentarios pertenecientes a las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Cañete, que no contaban con certificados de salud y otros con certificados de salud vencidos; pese que el actual procedimiento de "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022, establece que los manipuladores de alimentos (Socia de Cocina y Repartidor) deben cumplir con la certificación de salud física y mental de manera semestral y no deben presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Asimismo, el literal a) del numeral 6.2.5 de la "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva" establece la responsabilidad del empleador que sus manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos relacionados con las ETAS, estando estos documentos disponibles para la vigilancia y control que realice la autoridad de Salud, a fin de evitar brotes de ETAS, así como también el artículo 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998 señala que: *"(...) el personal que interviene en las áreas de fabricación de alimentos y bebidas, o que tenga acceso a la sala de fabricación, no deberá ser portador de enfermedad*

infectocontagiosa ni tener síntomas de ellas, lo que será cautelado permanentemente por el empleador", (el subrayado es nuestro).

Adicional a lo expuesto, durante la inspección realizada por la comisión auditora tampoco se acreditó la "formación inicial" y/o "formación continua" de los manipuladores de alimentos; al no presentar las constancias de capacitación sanitaria en temas relacionados a manipulación higiénica de alimentos y bebidas, higiene personal, contaminación cruzada y/o enfermedades transmitidas por alimentos; advirtiendo que la situación descrita también fue observado en dos (2) oportunidades por las autoridades sanitarias[80], que señalaron *"No presenta certificados de capacitación al personal" y "No se presentaron Programación de Capacitación de temas en Inocuidad Alimentaria"*; lo que denota recurrencia en los hechos al no cautelar el estricto cumplimiento de la normativa sanitaria y disposiciones internas.

Seguidamente, producto de las inspecciones efectuadas por la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento, según consta en las Actas de Inspección Física n.° 02 y 03- MIDIS/PNCM-OCI de 9 y 14 de marzo de 2023 y las Actas de Inspección Física n.os 1, 03, 13, 15, 19, 17, 23, 29, 35, 49-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 12, 14, 18, 19, 20, 25 y 26 de abril, 8 de mayo de 2023, respectivamente, se evidenció socias de cocina (manipuladores de alimentos) de los Servicios Alimentarios bajo el ámbito de las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Cañete, que se encontraban preparando alimentos sin la indumentaria exclusiva para el área de trabajo; inobservando el literal c) del numeral 6.2.5 Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva - NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y el artículo 50 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA de 24 de setiembre de 1998 y publicado el 25 de setiembre de 1998, establecen que: *"(...) Dicho personal debe contar con ropa de trabajo de colores claros proporcionada por el empleador y dedicarla exclusivamente a la labor que desempeña. La ropa constará de gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón (...)".*

Las situaciones descritas, vulneran lo establecido en los artículo 5 de la Ley de Inocuidad de los alimentos, aprobado mediante Decreto Legislativo n.° 1062, publicada el 28 de junio de 2008, los artículos 49, 50, 52 y 70 del Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998. así como, lo regulado en los incisos a) y d) del numeral 6.2.5 de la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva - NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021 y publicada el 3 de febrero de 2021, los numerales 3.6 y 3.9 de las Normas de Control Interno, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

Así como, lo establecido en los numerales 4.1.6, 4.1.35, inciso A1 del numeral 5.1.1 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 abril de 2022, numeral 3.3 y los literales 4.1, 4.3 y 4.4 del numeral 4 del anexo n.° 3 del Procedimiento "Atención

[80] Informe n.° 431-2023-OFICINA – VC-DSAIA-DIRIS LS/MINSA de 26 de abril de 2023 e informe n.° D000033-2023-DIGESA-DCOVI-JEO-MINSA de 24 de marzo de 2023, emitidos por la Diris Lima Sur y la Digesa, respectivamente.

Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022.

La ausencia de mecanismos de control sanitario a los manipuladores de alimentos puede provocar peligros asociados a la contaminación de alimentos, pudiendo desencadenarse enfermedades transmitidas por alimentos (intoxicación e infección).

Las situaciones expuestas se han originado debido a la falta de supervisión y monitoreo por parte de la UOAI, UT/OCT, respecto al cumplimiento de las disposiciones específicas de la normativa sanitaria. Así como, denota limita supervisión, asistencia técnica y acompañamiento técnico a los actores comunales por parte del Programa, para el mantenimiento de una cultura positiva en el marco de la inocuidad de alimentos, reconociendo la importancia del comportamiento humano a la hora de proporcionar alimentos inocuos e idóneos.
(Deficiencia de Control Interno n.° 2.6)

11. Como resultado de las inspecciones físicas efectuadas a los Servicios Alimentarios pertenecientes a la Oficina de Coordinación Territorial Cañete y a la Unidad Territorial Callao, según consta en las Actas de Verificación al Servicio Alimentario n.os 16 y 18-2022-MIDIS/PNCM ambas de 30 de setiembre de 2022, y el Acta de Inspección Física n.° 15-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 18 de abril de 2023, respectivamente; se evidenció materiales de acero quirúrgico (tazas y platos) sin contar con tapa hermética, así como, la utilización de platos de plásticos sin tapa, para el servido de alimentos a las niñas y niños de 6 meses a 36 meses de edad beneficiarios del Programa en los Centros Infantiles de Atención Integral (CIAI) del SCD; utensilios que carecen de las características autorizadas en el "Catálogo de Especificaciones Técnicas para el Equipamiento de Locales y Servicios Alimentarios del SCD del PNCM 2016" de 4 de enero de 2016.

Aunado a ello, es de señalar que a través del informe n.° 000090-2022-MIDIS/PNCM-UTAI-CSER-JMA de 13 de mayo de 2022, la Unidad Técnica de Atención Integral del PNCM preciso los criterios técnicos considerados para estimar la renovación de menaje de plástico es cada seis (6) meses en el marco de la calidad sanitaria.

Sin perjuicio de lo señalado, mediante informe n.° 000027-2023-MIDIS/PNCM-UTOCALL - MFL de 12 de mayo de 2013 la especialista de Nutrición a cargo del Servicio Alimentario "Nuevo Amanecer" remitió la prueba de recorrido; mediante la cual preciso que la última vez que recibió utensilios (tapers y tazas para el servido de raciones de alimentos destinados a las niñas y niños) por parte del Programa, para los Servicios Alimentarios de los Comités de Gestión, fue el año 2019; es decir, el citado SA cuenta con utensilios que superan el límite del periodo de uso de seis (6) meses establecidos por el Programa, así como, contar con menaje que incumplen los requisitos establecidas en el catálogo de especificaciones técnicas, tales como factores de calidad, medidas, material, entre otros.

Los hechos antes expuestos inobservan lo establecido en los numerales 3.6 y 3.9 de las Normas de Control Interno, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006; así como, lo establecido en los numerales 5.2.3, 6.2.7, 6.4.2 y 7.3.1 de la Directiva n.° 011-2016-MIDIS/PNCM "Lineamientos y Procedimientos para el equipamiento de locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más",

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 1102-2016-MIDIS/PNCM de 24 de octubre de 2016.

La causa radica por la falta de monitoreo, supervisión, capacitación técnica a los Comités de Gestión para el proceso de adquisición del equipamiento, conforme "Catálogo de Especificaciones Técnicas para el Equipamiento de Locales y Servicios Alimentarios del SCD del PNCM 2016" de 4 de enero de 2016.

Lo expuesto, genera riesgos en la estrategia de servido de la ración según grupo etario y la correcta atención básica nutricional.
(Deficiencia de Control Interno n.° 2.7)

12. Servicios Alimentarios bajo el ámbito de jurisdicción de las Unidades Territoriales de Lima Metropolita y Callao y Oficina de Coordinación Territorial Cañete, presentaron ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos que no cumplían con las buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), tal como se describe a continuación:

   ✓ A través del Acta de Inspección Física n.° 05-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 14 de abril de 2023, suscrita por las Socias de Cocina, la Acompañante Técnico de la UT Callao y la especialista de la Comisión encargada de la Auditoria de Cumplimiento, se evidenció que el Servicio Alimentario "Brisas del Norte" del Comité de Gestión "Nueva Esperanza de Lomas de Zapallal", ubicado en Mz D lote 10 AAHH Proyecto Integral Zapallal Alto, perteneciente a la Unidad Territorial Callao, carece de mecanismos de prevención y control contra plagas en el almacén de alimentos, debiendo advertir que durante la inspección se observó la presencia de un vector (insecto) muerto y pluma de ave en el almacén.

   Sobre el particular, la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022, señala que las puertas no deben permitir el ingreso de roedores y/o insectos por debajo de su borde inferior ni por otras partes de su construcción.

   ✓ De la misma forma, mediante Acta de Inspección Física n.° 07-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 14 de abril de 2023 suscrita por las Socias de Cocina, la Acompañante Técnico de la UT Callao y la especialista de la Comisión encargada de la Auditoria de Cumplimiento, se evidenció que el almacén de alimentos del Servicio Alimentario "La Libertad" del Comité de Gestión "Nueva Esperanza de Lomas de Zapallal", ubicado en Mz F Lote 19 AAHH "La Libertad", de la Unidad Territorial Callao, carecía de ventilación natural o forzada que permita la recirculación del aire y mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos; vulnerando lo establecido en la Directiva "Intervención en la Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022.

   Aunado a ello, es de advertir que el almacenamiento de alimentos no cumple con la correcta estiba y/o disposición de los insumos alimentarios no perecibles respecto al espacio libre entre productos, conforme lo establecido en la NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Terminados destinados al Consumo Humano" aprobada con Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015.

- ✓ Por otro lado, según consta en el Acta de Inspección Física n.° 25-2023-MIDIS/PNCM-5954-AC01, de 20 de abril de 2023, suscrita por representantes del comité de gestión y/o actores comunales (Socias de Cocina) y especialista de la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento del OCI, se evidenció que el servicio Alimentario "Miramar" del Comité de Gestión que lleva el mismo nombre, ubicado en Mz J2 Lt 13-14- SCTR A2 Nuevo Pachacútec-Ventanilla, de la Unidad Territorial Callao, no contaba con las condiciones sanitarias para el almacenamiento de alimentos perecibles en la refrigeradora; debido a que este carecía de hermeticidad, advirtiéndose la pérdida de agua por goteo y perdida de frio en la refrigeradora; es decir, no funcionaba eficientemente.

  Motivo por lo cual, puede o podría afectar la calidad de los alimentos perecibles que se encuentran en su interior; a razón que no se garantiza la temperatura de conservación, para mantener su inocuidad (4°C a 1°C); y la reducción de la velocidad de reproducción y/o proliferación de microorganismos causantes de provocar enfermedades de transmisión alimentarias; como por ejemplo la *Listeria monocytogenes,* la cual es una bacteria *Gram Positiva* que puede desarrollarse, especialmente si la temperatura del refrigerador es superior a (6°C); y que causa listeriosis invasiva cuando el microorganismo penetra el revestimiento interno del tubo digestivo y produce infecciones en puntos normalmente estériles dentro del cuerpo, hasta puede causar una infección sistemática dependiendo de una variedad de factores; tales como: cantidad de microorganismos consumidos, la susceptibilidad del anfitrión y la virulencia de la cepa específica ingerida; cuyos síntomas más comunes es diarrea en el niño/niña que consumió alimentos infestados con esta bacteria.

  En ese sentido, es de considerar que mediante informe n.° 000395-2023-MIDIS/PNCM-UTCALL de 5 de mayo de 2023, la Unidad Territorial Callao remitió la relación de locales suspendidos durante el año 2022 al 5 de mayo de 2023; de cuya revisión a la información contenida en dicho informe, se advierte el reporte de desperfecto en la refrigeradora el día 9 de enero de 2023 en otro Comité de Gestión "Señor de los Milagros", cuya descripción del caso señala: "*AT Paty comunica la suspensión Temporal en el servicio Alimentario debido a que la refrigeradora se ha malogrado y, por ende, los alimentos (cárnicos, hortalizas, hierbas aromáticas) no son aptos para el consumo. Se precisa que, el 06/01, el proveedor abasteció de alimentos al servicio alimentario para que el día de hoy (09/01), se de inicio a la atención, sin embargo, el fin de semana hubo fluctuación de la luz y se presume que ello originó el desperfecto en la refrigeradora*"; situación que conllevo la suspensión temporal del servicio Alimentario.

  En ese contexto, teniendo como antecedente la situación antes señalada, y que conllevó a la suspensión temporal del Servicio Alimentario; la Unidad Territorial Callao debe merituar la gravedad de contar con equipamiento mínimo necesario para asegurar el almacenamiento de alimentos; en el marco del enfoque preventivo e integral.

- ✓ Seguidamente, según el Acta de Inspección Física n.° 27-2023-MIDIS/PNCM-5954-AC01, de 25 de abril de 2023, suscrita por los representantes del comité de gestión y/o actores comunales (Socias de Cocina) y por la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento del OCI, se evidenció desprendimiento de salitre en el piso y presencia de óxidos en las paredes del almacén de alimentos del Servicio Alimentario

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

"María Caycho de Yactayo" del Comité de Gestión que lleva el mismo nombre ubicado en el Centro Poblado los Angeles Mz Q Lt 20- Quilmana, de la Oficina de Coordinación Territorial Cañete"; lo que podría ocasionar contaminación cruzada y menor vida útil de los alimentos y por ende afectar la salud de los usuarios del Programa.

Sobre el particular, la "Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano" NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, dentro de las "Condiciones sanitarias generales que deben cumplir los almacenes", establece que la estructura del almacén debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa, contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación (materiales de fácil acceso a los roedores entre otros); además, señala que los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas, deben mantenerse en buen estado de conservación y limpios.

✓ Posteriormente, de la lectura al Acta de Inspección Física n.° 41-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 27 de abril de 2023, suscrita por los actores comunales (socias de cocina) y acompañante técnico de la OCT Cañete y los representantes de la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento, se observó que el Servicio Alimentario "Las Viñas de los Milagros" del Comité de Gestión que lleva el mismo nombre, ubicado en Acacias S/M Urb. Las Palmas-San Vicente de Cañete, lo siguiente:

- Servicio Alimentario "Las Viñas de los Milagros" que abastece a cincuenta y seis (56) niñas y niños aproximadamente beneficiarios del Programa; cuenta con un (1) Almacén de Alimentos que presenta espacio reducido, toda vez que los alimentos no perecibles son estibados sobre el piso y pegados a la pared, sin mantener las distancias señaladas en la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, que establece el espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m.

- Asimismo, el almacén de alimentos del citado SA, presenta ventilación con aire natural, proveniente de los Servicios Higiénicos que se encuentra ubicado a la espalda de éste; inobservando lo establecido en el numeral 5.2.7 de la Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015; generando riesgos de contaminación cruzada, debido a que los alimentos se encuentran expuestos a los malos olores inherente a los SSHH.

✓ En esa línea, mediante Acta de Inspección Física n.° 49-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01, de 8 de mayo de 2023, suscrita por actores comunales (socias de cocina) y la comisión auditora encargada de la Auditoria de Cumplimiento, se observó que los espacios y/o ambientes del Servicio Alimentario "Santa Rosita" del Comité de Gestión que lleva el mismo nombre, ubicado en el sector C calle s/n 09 10 A Huertos de Manchay ST 25, están siendo compartidos con las operaciones propias del Comité de Gestión "Divino Pastor" que no cuenta con espacio para cumplir con su finalidad, pertenecientes a la Unidad Territorial Lima Metropolitana; situación que genera un espacio reducido en el almacén de alimentos; conllevando la estiba y/o disposición de los mismos sobre el piso y pegados a la pared. soslaya la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano" que

JEFE
SERVICIOS DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

prohíbe estibar alimentos directamente sobre el piso, y colocarlos en rumas, sin mantener los espacios libres para permitir la circulación de aire.

Los hechos descritos vulneran lo establecido en los artículos 1 y 4 de la Ley de Inocuidad de los alimentos, aprobado mediante Decreto Legislativo n.° 1062, publicada el 28 de junio de 2008 y artículo 70 del Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.° 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998; así como, lo establecido en los numerales 5.2.3, 5.2.4, 5.2.5 y 5.2.7 del numeral 5.2 y los inciso c) del numeral 6.1 y el literal b) del numeral 6.1.2 de la Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y los numerales 3.6 y 3.9 de las Normas de Control Interno, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

Las situaciones expuestas, no garantizan el adecuado almacenamiento, conservación y calidad de los alimentos almacenados en los Servicios Alimentarios pertenecientes al PNCM; utilizados para la elaboración de raciones alimentarias en beneficio de la población vulnerable usuaria del Programa.

Los Hechos originados ocurrieron debido a la falta de diligencia del personal de la UT/OCT al presentarse incumplimientos a las disposiciones especificas de la normativa sanitaria. **(Deficiencia de Control Interno n.° 2.8)**

13. Producto de la inspección a las condiciones higiénico -sanitarias al almacén del proveedor de alimentos perecibles "Olga Elena Yactayo VDA de Ramos" que abastece a los Servicios Alimentarios pertenecientes a la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, ubicado en Jr. Manco Cápac n.°300 2do piso – Imperial, San Vicente de Cañete, según consta en el Acta de Inspección Física n.° 43-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 27 de abril de 2023, se observó que el certificado de saneamiento ambiental n.° 0098556, emitido por la empresa de Saneamiento Ambiental "Servicios Martdio S.A.C.", estaba vencido desde el 3 de abril de 2023, siendo que el nuevo certificado fue alcanzado por posterior a la inspección realizada; advirtiendo que la OCT Cañete permitió la continuidad de la prestación del servicio del proveedor de alimentos por veinte cuatro (24) días sin contar con la Certificación de Saneamiento Ambiental vigente, siendo este un requisito mínimo y/o esencial establecido en clausula decima primera del Acta de compromiso, causal de resolución ante su incumplimiento.

Lo descrito vulnera lo establecido en los numerales 3.6 y 3.9 de las normas de control interno, aprobadas mediante Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006, los numerales 5.2.2, 5.2.3, 5.2.9, 5.2.21 y 5.2.22 del numeral 5.2 de la Directiva "Seguimiento, Supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más", aprobada por Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022.

Así como, lo regulado en los inciso a), b) y c) del numeral 4.3, los incisos e.2 y e.3 del numeral 5.3.5 y de la Directiva "Adquisición de Alimentos por los Comités de Gestión, en el marco del Modelo de la Cogestión Comunal del Programa Nacional Cuna más" aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 834-2022-MIDIS/PNCM-PE de 4 de noviembre de 2022 y los incisos g.2, g.3, g.4 y g.5 del numeral 5.3.7 de la Norma Sanitaria

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015; Asimismo, incumple lo señalando en los numerales 5.1, 5.3, 6.1, 6.2 y 6.2.7 de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano - NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015 y publicada el 6 de febrero de 2015.

La situación descrita, podría generar peligros que comprometan la calidad e inocuidad de los alimentos almacenados.

Hecho originado por la falta de lineamientos específicos para el seguimiento e incumplimiento de las normativas sanitarias que establecen que los almacenes de alimentos deben aplicar Principios Generales de Higiene (PGH) que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
(Deficiencia de Control Interno n.° 2.9)

14. Producto de la revisión selectiva efectuada a la documentación que sustenta la ejecución de la prestación del Servicio de Cuidado Diurno, se apreció que el proveedor de alimentos Consorcio Tupalla, identificado con Registro Único de Contribuyente (RUC) n.° 10096070263 suscribió en el año 2022, con los Comités de Gestión "Virgen de Fátima" y "María Auxiliadora" de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, las Actas de Compromiso n.° 001-2022-CG 429-VIRGEN DE FATIMA-LIMA METROPOLITANA-NP y n.° 01-2022-CG457-LIMA METROPOLITANA-NP, ambas del 11 de febrero de 2022; a través de las cuales, se determinó en la cláusula sexta, el cronograma de entrega de los alimentos a los Servicios Alimentarios "Virgen de Fátima I" y "María Auxiliadora I", cumpliendo las Especificaciones Técnicas de los Alimentos no Perecibles aprobadas por el Programa; así como, el detalle de las entregas de alimentos no perecibles, correspondiente a la atención "presencial"; advirtiéndose en las trece (13) entregas de alimentos, retrasos entre dos (2) y treinta (30) días posteriores a las fechas establecidas en las citadas Actas de Compromiso.

Por otro lado, es de señalar que de la revisión a los Requisitos de Certificación Obligatorios establecidos por el Programa al producto "Arroz Fortificado" en la página oficial de la Digesa, se tiene que la empresa "Procesadora de Alimentos del Centro Sociedad Anónima Cerrada" con RUC n.° 20568338627; mediante las Resoluciones Directorales n.ºs 995 y 1850-2019/DCEA/DIGESA/SA de 15 de febrero y 18 de marzo de 2019, respectivamente, la Digesa otorgó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a la señalada empresa para la línea de fraccionamiento y/o mezclado y envasado de arroz pilado/ fortificado; las cuales estuvieron vigentes **hasta el 15 de febrero y 18 de marzo de 2021**, respectivamente.

En ese sentido, durante el año 2022, la Unidad Territorial Lima Metropolitana permitió la entrega de Arroz Fortificado Superior "MARÍA" con Vitaminas y Minerales, en presentación de bolsa de 1kg, con código de Registro Sanitario n.° E2652820NKAPODE de fecha de emisión de 26 de febrero de 2020 y vigente al 26 de febrero de 2025, a los Comités de Gestión "Virgen de Fátima" y "María Auxiliadora"; tal como se evidencia en las guías de remisión n.ºs 983, 1040 y 1039 de 22 de junio, 8 y 11 de julio de 2022, emitidas por el proveedor de alimentos no perecibles "Consorcio Tupalla", pese que la Procesadora de Alimentos del Centro SAC, no contaba con la Certificación de Principios Generales de Higiene ni tampoco con Certificación de Validación Técnica Oficial Plan HACCP vigente,

para el proceso productivo de fraccionamiento y/o mezclado y envasado de arroz fortificado.

Los hechos expuestos vulneran lo establecido en el artículo 95 del artículo 1 y Artículo 58-A del artículo 2 del Decreto Supremo n.° 004-2014-SA de 30 de marzo de 2014, que "Modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto supremo n.° 007-98-SA". Así como, lo regulado en los literales a), b) y d) del numeral 5.3.1 de la Directiva "Adquisición de Alimentos por los Comités de Gestión, en el marco del Decreto Supremo n.° 15-2020/MIDIS, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 078-2022-MIDIS/PNCM de 20 de enero de 2022.

Lo descrito, conllevo a la recepción y conformidad de productos que no cumplían los requisitos de certificación obligatorios establecidos por el Programa, además de generar riesgos en el cumplimiento de la programación de menú según las necesidades básicas nutricionales establecidos para cada grupo etario.

La causa radica por la falta de supervisión y diligencia del/la especialista en Nutrición de la Unidad Territorial Lima Metropolitana, en el ejercicio de sus funciones, durante la revisión de expedientes entregados por el proveedor previo a la entrega del Arroz Fortificado, alimento que no cumplía con los requisitos de certificación obligatorios en las especificaciones técnicas establecidos; así como, por no alertar oportunamente los retrasos de las entregas de los alimentos por parte de los proveedores.
(Deficiencia de Control Interno n.° 2.10)

15. Documentos emitidos firmados digitalmente por las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial de Cañete, no cuentan con "Código de verificación" que requiere "Sistema de Verificación de Documentos del Programa Nacional Cuna Más" para comprobar su autenticidad e integridad.

Lo descrito vulnera lo establecido en la tercera disposición complementaria final del Decreto Supremo n.° 026-2016-PCM, que aprueba medidas para el fortalecimiento de la infraestructura oficial de firma electrónica y la implementación progresiva de la firma digital en el Sector Público y Privado, de 29 de abril de 2016 y lo regulado en los numerales 5.2.1 y 5.2.11 del numeral 5.2 del título V. de la Directiva n.° 024-2020-MIDIS/PNCM-DE "Lineamientos y procedimientos que regulan el uso del sistema de gestión documental en el Programa Nacional Cuna Más", aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 444-2020-MIDIS/PNCM de 31 de agosto de 2020. Así como, lo previsto en los numerales 3.9 y 4.1 de las Normas de Control Interno, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006, publicada el 03 de noviembre de 2006 y su Fe de Erratas publicada el 16 de noviembre de 2006.

La situación expuesta pone en riesgo la comprobación de la autenticidad e integridad de la documentación emitida por las Unidades Territoriales de Lima Metropolitana y Callao y la Oficina de Coordinación Territorial Cañete, debido a la falta de información necesaria para su verificación en el "Sistema de Verificación de Documentos del Programa Nacional Cuna Más".

Los hechos mencionados se han originado debido a que los servidores que suscribieron digitalmente los documentos no utilizaron los formatos actualizados del Sistema de Gestión

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Documental (SGD), los cuales indican la dirección web a la que deben ingresar y la clave para efectuar la validación de los mismos.
(Deficiencia de Control Interno n.° 2.11)

16. De la verificación a la documentación proporcionada por la UT Lima Metropolitana a través de los informes n.° 00604 -2023-MIDIS/PNCM-UTLMM de 19 de abril de 2023 y el correo electrónico de 9 de mayo de 2023, se evidenció programaciones de menú que carecen de información relacionada al aporte y adecuación nutricional que permita evidenciar la cantidad diaria de energía y nutrientes destinados a las niñas y niños por grupo etario, remitidos a los Comités de Gestión de los Servicios Alimentarios "Virgen de Fátima I", "Hortensia Pardo" "Santa Rosita" y "Vaso de leche G3".

    Asimismo, es de señalar que mediante informe n.° 000726-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM de 9 de mayo de 2023, la Coordinación de la UT Lima Metropolitana señaló que: *"(...) los documentos en formato pdf no cuentan con firma debido a que son documentos digitales y que para fines de hacer entrega en físico a los comités de gestión se prioriza el envío con la programación de las preparaciones. Asimismo, son en su totalidad los que han podido ser ubicados dentro los archivos de los especialistas en nutrición".* El subrayado es nuestro.

    Al respecto, de la información remitida a través del link, se verificó que se encontraban todas las programaciones de menú de los servicios alimentarios mencionados en el cuadro anterior; sin embargo, conforme a lo mencionado por el coordinador de la UT Lima, estos no se encontraban debidamente suscritos por los especialistas en nutrición responsables.

    Lo expuesto, vulnera lo regulado en los incisos a), b) y c) del numeral 5.3.1 del Procedimiento "Atención alimentaria y nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM de 27 de marzo de 2022 y los numerales 2.1, 3.1, 3.6 y 3.8 de las Normas de Control Interno, aprobadas con Resolución de Contraloría General n.° 320-2006-CG de 30 de octubre de 2006.

    La situación expuesta, limita la verificación posterior del cumplimiento de la cantidad diaria de energía y nutrientes (proteínas, hierro, calcio y zinc) de los menús que fueron programados por los especialistas en nutrición de la UT Lima Metropolitana.

    La causa radica por la falta de observancia en el correcto llenado del formato establecido de programación de menú y debidamente firmado por el/la especialista en nutrición de la UT y/o OCT.
    (Deficiencia de Control Interno n.° 2.12)

VII. RECOMENDACIONES

Como resultado de la auditoría de cumplimiento practicada al Programa Nacional Cuna Más y en uso de las atribuciones conferidas en el literal b) del artículo 15° de la Ley N° 27785, con el propósito de coadyuvar a la mejora de la capacidad y eficiencia de la entidad en la toma de decisiones y en el manejo de sus recursos, se formulan las recomendaciones siguientes:

Al Titular de la Entidad

1. Realizar las acciones tendientes a fin de que el órgano competente efectúe el deslinde de las responsabilidades que correspondan, de los funcionarios y servidores públicos del

Programa Nacional Cuna Más comprendidos en los hechos observados del presente Informe de Auditoría, de acuerdo a las normas que regulan la materia.
(Conclusión n.° 1)

2. Disponer a las Unidades Territoriales y/o Oficina de Coordinación Territorial, adopten las acciones que se estimen pertinentes para el cumplimiento de las disposiciones o lineamientos relacionadas a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y Buenas Prácticas de Almacenamiento durante el proceso de atención alimentaria a efectos de asegurar la aptitud sanitaria de los alimentos elaborados en los Servicios Alimentarios y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos; teniendo en consideración la conducta preventiva e integral, garantizando el cumplimiento de los objetivos institucionales.
(Conclusión n.° 1)

3. Disponer Unidad Técnica de Atención Integral en coordinación con la Unidad Operativa de Atención Integral, elaboren un instrumento de gestión (Directiva, lineamiento, procedimiento, etc.) para gestionar la atención a los resultados producto de la vigilancia sanitaria, aplicando la evaluación de riesgo y control sanitario de los alimentos, basado en identificación y caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización del riesgo; con la finalidad de adoptar la aplicación de medidas sanitarias de manera objetiva y oportuna para proteger la salud de los beneficiarios del Programa.
(Conclusión n.° 1)

4. Disponga a través de la Unidad Operativa de Atención Integral exhorte a las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial Comunales, para que aseguren el cumplimiento de la normativa interna; con la finalidad de garantizar el aporte nutricional por cada grupo etario y por ende contribuir con el adecuado estado nutricional y favorecer el crecimiento y desarrollo de las niñas y niños beneficiarios del Programa.
(Conclusión n.° 2)

5. Disponer a las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial de Programa, exhorten a los especialistas en nutrición, para que cumplan con la supervisión, seguimiento y envió oportuno del cambio de programación de menú debidamente sustentados en coordinación con el CG y/o SC.
(Conclusión n.° 2)

6. Disponga a las Unidades Territoriales cautelen el abastecimiento del servicio de agua autorizado en los SCD cuyo requisito es una condición habitabilidad, conforme la normativa legal y disposiciones internas; con la finalidad de cumplir con la aplicación de los lineamientos técnicos en el marco de su competencia, evaluando, monitoreando y brindando la asistencia técnica sobre la infraestructura de los locales de manera continua.
(Conclusión n.° 3)

7. Disponga a la Unidad Técnica de Atención Integral exhorte a los especialistas, a las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial, generen y comuniquen información congruente y pertinente conforme la normativa legal y disposiciones internas en el ámbito de competencia.
(Conclusión n.° 3)

8. Disponga que las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial, cumplan con la correcta implementación de las condiciones físicas higiénicas sanitarias en los Servicios Alimentarios bajo su ámbito de jurisdicción, que permita la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS); conforme la normativa sanitaria y disposiciones internas establecidas.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

(Conclusión n.° 4)

9. Implemente progresivamente la certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) en los Servicios Alimentarios pertenecientes al programa nacional Cuna Mas, con la finalidad de contribuir a proteger la salud de la población vulnerable usuaria del Programa, conforme lo dispuesto en la normativa sanitaria.
(Conclusión n.° 4)

10. Disponga a la Unidad Técnica de Atención Integral, instruya a las Unidades Territoriales (UT) y Oficinas de Coordinación Territorial (OCT), para que supervisen y brinden asistencia técnica a los actores comunales bajo su competencia, para que toda la información y documentación, respecto a los registros de asistencia de las niñas y niños beneficiarios del Programa en las "Fichas de Seguimiento Diario de la Niña/Niño en la Atención Integral" y los cuadernos de ocurrencia de los Centros Infantiles de Atención Integral (CIAI), sean concordantes y conforme el principio de la primacía de la realidad.
(Conclusión n.° 5)

11. Disponga a la Unidad Técnica de Atención Integral, instruya a las Unidades Territoriales (UT) y Oficinas de Coordinación Territorial (OCT), para que supervisen y brinden asistencia técnica a los actores comunales bajo su competencia, respecto a las actuaciones provenientes del Servicio de Cuidado Diurno, se desarrollen de acuerdo con los estándares establecidos.
(Conclusión n.° 6)

12. Disponga a la Unidad Técnica de Atención Integral, instruya a las Unidades Territoriales (UT) y Oficinas de Coordinación Territorial (OCT), para que supervise que toda la información y documentación generada producto del Servicio de Cuidado Diurno; estén debidamente llenados conforme los estándares establecidos, refrendados (visadas y/o firmadas) por los responsables.
(Conclusión n.° 7)

13. Disponga a la Unidad Operativa de Atención Integral, implemente mecanismos de control que permitan su identificación y orden cronológico respecto a los cuadernos de ocurrencia de los Centro Infantil de Atención Integral (CIAI) y los Servicios Alimentarios (SA).
(Conclusión n.° 7)

14. Disponga a la Unidad Técnica de Atención Integral conjuntamente con la Unidad Operativa de Atención Integral, las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial, evalúen y analicen el Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más" y consideren implementar medidas preventivas; a fin proteger los alimentos de contaminantes químicos u otras sustancias que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos al constatarse su disconformidad; en mérito de actuar con una cultura preventiva e integral establecidas en las normas sanitarias.
(Conclusión n.° 8)

15. Disponer a la Unidad Técnica de Atención Integral conjuntamente con la Unidad Operativa de Atención Integral, contemplen en los requisitos obligatorios que debe presentar el postor y/o proveedor de Alimentos en los Servicios Alimentarios bajo el ámbito de las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial, sustente la aplicación de las Buenas Prácticas de Almacenamiento y del Programa de Higiene y Saneamiento con la certificación de los Principios Generales de Higiene; con la finalidad de proteger la calidad e inocuidad de los alimentos.
(Conclusión n.° 9)

16. Exhortar a la Unidad Operativa de Atención Integral y a las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial, para que cumplan con las metas semestrales y anuales de visitas de verificación a los almacenes de los proveedores, conforme lo establecido en los estándares de calidad implementados por el Programa.
(Conclusión n.° 9)

17. Disponer a la Unidad Técnica de Atención Integral conjuntamente con la Unidad Operativa de Atención Integral, las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial, incorporen lineamientos especificos para que la Unidades Territoriales y/o Oficinas e Coordinación Territorial, realicen la verificación técnica de los almacenes de los proveedores durante la ejecución de la prestación del servicio y en el periodo de entrega de alimentos establecido en el acta de compromiso; cautelando la documentación e información generada; con la finalidad de contribuir oportunamente en la adopción de acciones de mejora en la prestación del SCD.
(Conclusión n.° 9)

18. Disponga a las Unidades Orgánicas competentes, implementen un mecanismo de control detallado y permanente para la supervisión del cumplimiento de los requisitos de manipuladores de alimentos (Certificados de Salud vigentes que incluya al menos los exámenes médicos de baciloscopía y coprocultivos., indumentaria, formación inicial y continúa, entre otros); a fin de garantizar que son competentes para realizar su labor y conscientes del impacto que esta tiene en la inocuidad e idoneidad de los alimentos; con el objeto de mejorar el desarrollo del proceso de Atención Alimentaria y Nutricional.
(Conclusión n.° 10)

19. Exhortar a las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial de Programa, para que efectúen oportunamente el monitoreo, supervisión y capacitación técnica a los Comités de Gestión, respecto al proceso de adquisición del equipamiento de los locales y los Servicios Alimentarios del SCD.
(Conclusión n.° 11)

20. Disponer a la Unidad Técnica de Atención Integral conjuntamente con la Unidad Operativa de Atención Integral, implementen mecanismos de control que permita asegurar el tiempo de vida útil de seis (6) meses y renovación oportuna del menaje de plástico en el marco de la calidad sanitaria.
(Conclusión n.° 11)

21. Disponer a las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial de Programa, la implementación de la estimación de la capacidad máxima de almacenamiento en los almacenes de los Servicios Alimentarios bajo su ámbito de jurisdicción, con la finalidad de realizar la correcta estiba y/o disposición de los insumos alimentarios y mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos, conforme lo establecido en la normativa sanitaria.
(Conclusión n.° 12)

22. Exhorte a las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial de Programa, el cumplimiento de la normativa sanitaria en los Servicios Alimentarios bajo su ámbito de competencia; con la finalidad de garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación cruzada y por ende proteger la salud de la población vulnerable usuaria del Programa.
(Conclusión n.° 12)

23. Disponer a las Unidades Orgánicas competentes, implementen lineamientos y/o procedimientos o mecanismos de control que permitan de forma efectiva y oportuna la verificación de los requisitos obligatorios que deben cumplir los proveedores de alimentos, durante la etapa de la prestación del servicio, cautelando el seguimiento correspondiente, así como, se contemplen en los requisitos obligatorios exigir a los proveedores de alimentos, la aplicación de los Principios generales de Higiene (PGH), que comprendan el Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS); con la finalidad de cautelar el aseguramiento de calidad e inocuidad de los alimentos.
(Conclusión n.° 13)

24. Exhorte a las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial, el cumplimiento de la verificación de los requisitos de certificación obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas de los alimentos; así como, velen por el estricto cumplimiento de la entrega de los productos dentro de los plazos establecidos.
(Conclusión n.° 14)

25. Disponga a las Unidades Orgánicas del Programa Nacional Cuna Más, emitan sus documentos de acuerdo con los estándares establecidos e implemente políticas de control que permita la integridad, aceptación y compromiso legal en los documentos internos que se generen producto de los servicios que presta el Programa.
(Conclusión n.° 15)

26. Disponga que, a través de las Unidades Territoriales y Oficinas de Coordinación Territorial de Programa, exhorten a los especialistas en nutrición, para que cumplan con el correcto llenado y suscripción de los formatos de programaciones de menú, conforme lo establecido en la normativa interna.
(Conclusión n.° 16)

VIII. APÉNDICES

Apéndice n.° 1: Relación de personas comprendidas en la observación.

Apéndice n.° 2: Argumentos jurídicos por presunta responsabilidad administrativa no sujeta a la potestad sancionadora de la Contraloría.

Apéndice n.° 3: Aspectos relevantes

Apéndice n.° 4: Deficiencias de Control Interno

Apéndice n.° 5: Copia fedateada de la Nota Informativa n.° 097-2022-AEIE-DECYTA-CENAN de 15 de agosto de 2022, que adjunta:

- Copia fedateada del Cuadro detallado de los informes de ensayo con resultados de análisis de los alimentos correspondiente al Programa Nacional Cuna Más – Unidad Territorial Lima Metropolitana – Mes de julio 2022 de 12 de agosto de 2022.
- Copia fedateada del Resumen de resultados de microbiología y aporte nutricional de energía según NTS. (1) Cuna Más – Villa Maria del Triunfo – Villa el Salvador – Huarochiri – San Juan de Lurigancho – Lima – Mes julio 2022 de 12 de agosto de 2022.

Apéndice n.° 6: Copia fedateada del Informe de Ensayo n.° 0116-2022-DECYTA-CENAN/INS de 10 de agosto de 2022.

Apéndice n.° 7: Copia fedateada del Informe de Ensayo n.° 0117-2022-DECYTA-CENAN/INS de 10 de agosto de 2022.

Apéndice n.° 8: Copia fedateada del Informe Técnico n.° 01-2023/CAPL de 4 de agosto de 2023.

Apéndice n.° 9: Copia fedateada del Informe n.° 00014-2022-MIDIS/PNCM-UT LIMA METROPOLITANA recibido el 1 de julio de 2022, que adjunta:
- Copia simple del documento Anexos Adjuntos, sin fecha.
- Copia simple de Matriz de Compromisos, sin fecha.

Apéndice n.° 10: Copia fedateada del Informe n.° 00028-2022-MIDIS/PNCM-UT LIMA METROPOLITANA recibido el 30 de setiembre de 2022, que adjunta:
- Copia simple del documento Anexos Adjuntos sin fecha.
- Copia simple de Matriz de Compromisos, sin fecha.

Apéndice n.° 11:
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de setiembre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Hortensia Pardo del local Anexo Comunal NRO 2 La Viscachera, sala Caminantes y exploradores 02 del módulo Caminantes y Exploradores 1.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de setiembre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Hortensia Pardo del local Anexo Comunal NRO 2 La Viscachera, sala Caminantes y exploradores 3 del módulo Caminantes y Exploradores 2.

Apéndice n.° 12:
- Copia simple de la tapa del Cuaderno de Ocurrencias del Comité de Gestión Hortensia Pardo correspondiente a la Sala 2. (contenido fedateado)
- Copia simple de la tapa del Cuaderno de Ocurrencias del Comité de Gestión "Hortensia Pardo" 2023, correspondiente a la sala 3. (contenido fedateado)

Apéndice n.° 13:
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de noviembre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Hortensia Pardo del local Anexo Comunal NRO 2 La Viscachera, sala Caminantes y exploradores 3 del módulo Caminantes y Exploradores 2.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de noviembre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Hortensia Pardo del local Anexo Comunal NRO 2 La Viscachera, sala bebes y gateadores 1 del módulo bebes y gateadores 1. Copia

Apéndice n.° 14: Copia simple de la tapa del Cuaderno de Ocurrencias del Comité de Gestión "Hortensia Pardo", correspondiente a la sala 1 (contenido fedateado)

Apéndice n.° 15: Copia fedateada del Oficio n.° 287-2022-CENAN/INS de 17 de agosto de 2022.

Apéndice n.° 16: Copia simple de la Nota Informativa n.° 075-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS de 25 de julio de 2022, que adjunta:
- Anexo FOR-CENAN-DECYTA-214 Inspección en establecimiento de preparación de alimentos Lima-Callao, sin fecha.

Apéndice n.° 17: Copia fedateada del Oficio n.° 467-2022-CENAN/INS de 22 de noviembre de 2022.

Apéndice n.° 18: Copia fedateada de la Nota Informativa n.° 135-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS de 10 de noviembre de 2022, que adjunta:
- Copia fedateada del Anexo 01 Inspección en establecimiento de preparación de alimentos U.T. Lima – II Visita, sin fecha.
- Copia fedateada del Anexo n.° 02 Hallazgos de no conformidades pendientes. II Visita a servicios alimentarios U.T Lima Metropolitana-PNCM, sin fecha.

Apéndice n.° 19: Copia fedateada del Acta de Inspección Física n.° 01-2023-MIDIS/PNCM-OCI de 9 de marzo de 2023.

Apéndice n.° 20: Impresión del Informe n.° D000032-2023-DIGESA-DCOVI-JEO-MINSA de 24 de marzo de 2023, firmado digitalmente por Espinoza Orihuela Javier Ernesto, que adjunta Anexo n.° 1. Panel fotografía de vigilancia sanitaria al establecimiento del servicio alimentario "El porvenir", sin fecha.

Apéndice n.° 21: Copia fedateada del Acta de Verificación al Servicio Alimentario n.° 6-2022-MIDIS/PNCM de 28 de setiembre de 2022.

Apéndice n.° 22: Impresión del Informe n.° 000012-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-SGF de 16 de setiembre de 2022, firmado digitalmente por Gonzales Flores Susan Yuliana.

Apéndice n.° 23: Impresión del Informe n.° 000019-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-SGF de 30 de noviembre de 2022, firmado digitalmente por Gonzales Flores Susan Yuliana.

Apéndice n.° 24: Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de octubre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión María Auxiliadora del local CIAI Comedor 68, sala Mixta 2 del módulo Caminante y Exploradores.

Apéndice n.° 25: Copia simple de la tapa del Cuaderno de Ocurrencias CIAI "Comedor 68" "C.G. María Auxiliadora", correspondiente a la Sala 2 (contenido fedateado)

Apéndice n.° 26: Copia fedateada del Acta de Inspección Física n.° 21-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 19 de abril de 2023.

Apéndice n.° 27: Copia fedateada del Acta de Verificación al Servicio Alimentario n.° 17-2022-MIDIS/PNCM de 30 de setiembre de 2022.

Apéndice n.° 28:
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de 1 de octubre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana OCT Cañete, comité de gestión Madre Teresa Reyes del local Cunitas de Santa María, sala bebes y gateadores A del módulo bebes y gateadores I.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de 1 de octubre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana OCT Cañete, comité de gestión Madre Teresa Reyes del local Cunitas de Santa María, sala bebes y gateadores B del módulo bebes y gateadores II.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de octubre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana OCT Cañete, comité de gestión Madre Teresa Reyes del local Cunitas de Santa María, sala bebes y gateadores A del módulo bebes y gateadores II.

- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de 2 de octubre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana OCT Cañete, comité de gestión Madre Teresa Reyes del local Cunitas de Santa María, sala caminantes y exploradores del módulo caminantes y exploradores.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de 2 de octubre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana OCT Cañete, comité de gestión Madre Teresa Reyes del local Cunitas de Santa María, sala mixta del módulo caminantes y exploradores.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de noviembre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana OCT Cañete, comité de gestión Madre Teresa Reyes del local Cunitas de Santa María, sala bebes y gateadores del módulo bebes y gateadores.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de 3 noviembre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana OCT Cañete, comité de gestión Madre Teresa Reyes del local Cunitas de Santa María, sala mixta del módulo caminantes y exploradores.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de 4 de diciembre de 2022, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana OCT Cañete, comité de gestión Madre Teresa Reyes del local Cunitas de Santa María, sala bebes y gateadores A del módulo bebes y gateadores II.

Apéndice n.° 29:
- Copia simple de la tapa del Cuaderno de Ocurrencias del Comité de Gestión Madre Teresa Reyes del CIAI. Cunita de Santa María, correspondiente a la Sala Bebes y Gateadores. (contenido fedateado)
- Copia simple de la tapa del Cuaderno de Ocurrencias del comité de gestión Madre Teresa Reyes del CIAI. Cunitas de Santa María, correspondiente a la Sala Bebes y Gateadores II. (contenido fedateado)
- Copia simple de la tapa del Cuaderno de Ocurrencias del comité de gestión Madre Teresa Reyes del CIAI. Cunitas de Santa María, correspondiente a la Sala Caminantes y Exploradores. (contenido fedateado)
- Copia simple de la tapa del Cuaderno de Ocurrencias del comité de gestión Madre Teresa Reyes del CIAI. Cunitas de Santa María, correspondiente a la Sala Mixta. (contenido fedateado)

Apéndice n.° 30: Copia fedateada del Oficio n.° 392-2022-CENAN/INC de 19 de octubre de 2022.

Apéndice n.° 31: Copia simple de la Nota Informativa n.° 112-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS de 5 de octubre de 2022, que adjunta:
- Copia simple del documento FOR-CENAN-DECYTA-214 Inspección en establecimiento de preparación de alimentos CT Cañete, sin fecha.

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DEC COMISIÓN
ABOGADO

Apéndice n.° 32: Copia fedateada del Oficio n.° 517-2022-CENAN/INS de 27 de diciembre de 2022.

Apéndice n.° 33: Copia simple de la Nota Informativa n.° 154-2022-IM-DECYTA-CENAN/INS de 22 de diciembre de 2022, que adjunta:
- Copia simple del documento FOR-CENAN-DECYTA-214 Inspección en establecimiento de preparación de alimentos CT Cañete – II Visita 6 diciembre 2022.
- Copia simple del Anexo n.° 02 Hallazgos de no conformidades pendientes. Segunda visita a servicios alimentarios U.T LIMA. C.T Cañete-PNCM, sin fecha.

Apéndice n.° 34: Impresión del Informe n.° 000075-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 3 de agosto de 2022, firmado digitalmente por Aliaga Tantalean Sara Noemi, que adjunta:
- Anexo 01: Programación del mes.
- Anexo 02: 01 Ficha/s de Seguimiento a la atención alimentaria y nutricional.
- Anexo 03: Matriz de Compromisos.
- Anexo 04: 01 Acta/s de reunión.

Apéndice n.° 35: Impresión del Informe n.° 000123-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 5 de diciembre de 2022, firmado digitalmente por Aliaga Tantalean Sara Noemi, que adjunta:
- Copia simple del Anexo 01: Programación del mes, sin fecha.
- Copia simple del Anexo 02: 01 Ficha/s de Seguimiento a la atención alimentaria y nutricional, sin fecha.
- Copia simple del Anexo 03: Matriz de Compromisos.
- Copia simple del Anexo 04: 01 Acta/s de reunión.

Apéndice n.° 36: Copia fedateada del Acta de Inspección Física n. 39-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 26 de abril de 2023.

Apéndice n.° 37: Impresión del Proveído n.° 002614-2022-MIDIS/PNCM-DE de 22 de agosto de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 38: Impresión del Memorando n.° 001882-2022-MIDIS/PNCM-UOAI de 11 de octubre de 2022, firmado digitalmente por Ubillus Trujillo Milward José.

Apéndice n.° 39: Impresión de Informe n.° 001345-2022-MIDIS/PNCM-UTLMM de 17 de octubre de 2022, firmado digitalmente por Vargas Campos Kanebo, que adjunta:
- Matriz de acciones adoptadas en base a las observaciones de la inspección sanitaria realizada por el CENAN, sin fecha, firmada digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.

Apéndice n.° 40: Impresión del Informe n.° 000297-2022-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS de 4 de noviembre de 2022, firmado digitalmente por Tito Tadeo Mary An Trinidad.

Apéndice n.° 41: Impresión del Memorando n.° 002162-2022-MIDIS/PNCM-UOAI de 4 de noviembre de 2022, firmado digitalmente por Ubillus Trujillo Milward José.

Apéndice n.° 42: Impresión del Memorando n.° 000205-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 6 de febrero de 2023, firmado digitalmente por Ubillus Trujillo Milward José.

Apéndice n.° 43: Impresión del Proveído n.° 003703-2022-MIDIS/PNCM-DE de 24 de noviembre de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 44: Impresión del Memorando n.° 002559-2022-MIDIS/PNCM-UOAI de 22 de diciembre de 2022, firmado digitalmente por Ubillus Trujillo Milward José.

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

000173

Apéndice n.° 45: Impresión del Oficio n.° 000095-2023-MIDIS/PNCM-DE de 11 de mayo de 2023, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 46: Impresión del Informe n.° 000025-2023-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS-LCS de 11 de mayo de 2023, firmado digitalmente por Chiquillan Salcedo Luis.

Apéndice n.° 47: Impresión del Proveído n.° 003345-2022-MIDIS/PNCM-DE de 25 de octubre de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 48: Impresión del Memorando n.° 002168-2022-MIDIS/PNCM-UOAI de 8 de noviembre de 2022, firmado digitalmente por Ubillus Trujillo Milward José.

Apéndice n.° 49: Impresión del Informe n.° 000299-2022-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS de 7 de noviembre de 2022, firmado digitalmente por Tito Tadeo Mary An Trinidad.

Apéndice n.° 50: Impresión del Informe n.° 000086-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN de 4 de febrero de 2023, firmado digitalmente por Tinco Condori Nohemi.

Apéndice n.° 51: Impresión del Informe n.° 000018-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 1 de febrero de 2023, firmado digitalmente Aliaga Tantalean Sara Noemi, que adjunto:

- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Madre Teresa Reyes, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.
- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Micaela Bastidas, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.
- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Santa Rosa de Lima, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.
- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Josefina Ramos, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.
- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Las Viñas de los Milagros, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.

Apéndice n.° 52: Impresión del Memorando n.° 000388-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 9 de marzo de 2023, firmado digitalmente por Ubillus Trujillo Milward José.

Apéndice n.° 53: Impresión del Proveído n.° 000033-2023-MIDIS/PNCM-DE de 4 de enero de 2023, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 54: Impresión del Informe n.° 000017-2023-MIDIS/PNCM-UOAI-CGMS de 16 de enero de 2023, firmado digitalmente por Tito Tadeo Mary An Trinidad.

Apéndice n.° 55: Impresión del Memorando n.° 000088-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 16 de enero de 2023, firmado digitalmente por Ubillus Trujillo Milward José.

Apéndice n.° 56: Impresión del Informe n.° 000121-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN de 16 de febrero de 2023, firmado digitalmente por Aliaga Tantalean Sara Noemi.

Apéndice n.° 57: Impresión del Informe n.° 000025-2023-MIDIS/PNCM-UTLMM-OCTCAN-SAT de 14 de febrero de 2023, firmado digitalmente por Aliaga Tantalean Sara Noemi, que adjunta:

- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Madre Teresa Reyes, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.

- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Micaela Bastidas, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.
- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Santa Rosa de Lima, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.
- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Josefina Ramos, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.
- Impresión del documento Evidencias de levantamiento de observaciones CG Las Viñas de los Milagros, sin fecha, firmado digitalmente por Honocc Bonifacio Elmez.

Apéndice n.° 58: Impresión del Memorando n.° 000521-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 20 de marzo de 2023, firmado digitalmente por Ubillus Trujillo Milward José.

Apéndice n.° 59: Impresión del Memorando Múltiple n.° 000087-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 17 de mayo de 2023, firmado digitalmente por Ubillus Trujillo Milward José.

Apéndice n.° 60: Impresión del Formato Acta de Reunión con código UPPM.FR.001 de 17 de mayo de 2023, firmado digitalmente por Tito Tadeo Mary An Trinidad, Mamani Acho David Percy y Joyo Vivanco Vanesa.

Apéndice n.° 61: Impresión del Informe n.° D000031-2023-DIGESA-DCOVI-GAA-MINSA de 26 de julio de 2023, firmado digitalmente por Angulo Alva Gloria Vanessa.

Apéndice n.° 62: Impresión del Oficio n.° 000096-2023-MIDIS/PNCM-DE de 11 de mayo de 2023, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 63: Impresión del Informe n.° 000101-2023-MIDIS/PNCM-UOAI de 11 de mayo de 2023, firmado digitalmente por Pinedo Escobar Yessica Paola.

Apéndice n.° 64: Impresión del Oficio n.° 000103-2022-MIDIS/PNCM-DE de 5 de mayo de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 65: Copia fedateada del Oficio n. 140-2022-CENAN/INS de 18 de abril de 2023.

Apéndice n.° 66: Copia fedateada de la Nota Informativa n.° 038-2023-SULCCAN-CENAN/INS de 19 de julio de 2023.

Apéndice n.° 67: Copia fedateada del Informe de Ensayo n.° 0046-2023-DECYTA-CENAN/INS de 13 de abril de 2023.

Apéndice n.° 68: Copia fedateada de la Nota Informativa n.° 041-2023-IM-DECYTA-CENAN/INS de 10 de abril de 2023, que adjunta:

- Copia fedateada de Anexo n.° 1, sin fecha.

Apéndice n.° 69:

- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de abril 2023, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Cruz de Motupe "Las Palomitas" del local Las Palomitas, sala caminantes y exploradores del módulo Caminantes y exploradores "2".
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de abril 2023, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Cruz de Motupe "Las Palomitas" del local Las Palomitas, sala caminantes y exploradores del módulo Caminantes y exploradores 1.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de mayo 2023, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Cruz de Motupe "Las

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Palomitas" del local Las Palomitas, sala caminantes y exploradores del módulo Caminantes y exploradores.

- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de mayo 2023, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Cruz de Motupe "Las Palomitas" del local Las Palomitas, sala caminantes y exploradores del módulo Caminantes y exploradores.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de mayo 2023, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Cruz de Motupe "Las Palomitas" del local Las Palomitas, sala caminantes y exploradores del módulo Caminantes y exploradores.
- Copia fedateada de la Ficha de seguimiento diario de la niña/niño en la atención integral de mayo 2023, correspondiente a la Unidad Territorial Lima Metropolitana, comité de gestión Cruz de Motupe "Las Palomitas" del local Las Palomitas, sala bebes y gateadores.

Apéndice n.° 70: **Cedula de Notificación:**

- Copia fedateada de la cédula de notificación n.° 001-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023 dirigido a Kanebo Vargas Campos, que adjunta:
  - Impresión de la cédula de notificación electrónica n.° 00000011-2023-CG/5954 de 4 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Fernández Paniagua Fernando Gustavo.
  - Impresión del cargo de notificación de 4 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.
  - Impresión de la Carta n.° 001-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth, que adjunta impresión del cuadro detalle de documentos de sustento, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión de la Cédula de Notificación Electrónica n.° 00000008-2023-CG/5954-02-001 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión del cargo de notificación de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.

- Copia fedateada de la cédula de notificación n.° 002-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023 dirigido a Nohemí Tinco Condori, que adjunta:
  - Impresión de la cédula de notificación electrónica n.° 00000010-2023-CG/5954 de 4 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Fernández Paniagua Fernando Gustavo.
  - Impresión del cargo de notificación de 4 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.
  - Impresión de la Carta n.° 002-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth, que adjunta impresión del cuadro detalle de documentos de sustento, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión de la Cédula de Notificación Electrónica n.° 00000009-2023-CG/5954-02-001 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.

- Impresión del cargo de notificación de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.

- Copia fedateada de la cédula de notificación n.° 003-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023, dirigido a Susan Yuliana Gonzales Flores, que adjunta:
  - Impresión de la cédula de notificación electrónica n.° 00000012-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Fernández Paniagua Fernando Gustavo.
  - Impresión del cargo de notificación de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.
  - Impresión de la Carta n.° 003-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth, que adjunta impresión del cuadro detalle de documentos de sustento, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión de la Cédula de Notificación Electrónica n.° 00000010-2023-CG/5954-02-001 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión del cargo de notificación de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.

- Copia fedateada de la cédula de notificación n.° 004-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023 dirigido a Sara Noemi Aliaga Tantalean, que adjunta:

  - Impresión de la cédula de notificación electrónica n.° 00000013-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Fernández Paniagua Fernando Gustavo.
  - Impresión del cargo de notificación de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.
  - Impresión de la Carta n.° 004-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth, que adjunta impresión del cuadro detalle de documentos de sustento, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión de la Cédula de Notificación Electrónica n.° 00000014-2023-CG/5954-02-001 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión del cargo de notificación de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.

- Copia fedateada de la cédula de notificación n.° 005-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023 dirigido a Milward José Ubillus Trujillo, que adjunta:
  - Impresión de la cédula de notificación electrónica n.° 00000014-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Fernandez Paniagua Fernando Gustavo.
  - Impresión del cargo de notificación de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.
  - Impresión de la Carta n.° 005-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela

JEFE
SUPERVISOR DE COMISIÓN
JEFE DE COMISIÓN
ABOGADO

Elizabeth, que adjunta impresión del cuadro detalle de documentos de sustento, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
- Impresión de la Cédula de Notificación Electrónica n.° 00000011-2023-CG/5954-02-001 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
- Impresión del cargo de notificación de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.

- Copia fedateada de la cédula de notificación n.° 006-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023 dirigido a Jessica Geraldine Cosinga García, que adjunta:
  - Impresión de la cédula de notificación electrónica n.° 00000015-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Fernandez Paniagua Fernando Gustavo.
  - Impresión del cargo de notificación de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.
  - Impresión de la Carta n.° 006-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth, que adjunta impresión del cuadro detalle de documentos de sustento, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión de la Cédula de Notificación Electrónica n.° 00000013-2023-CG/5954-02-001 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión del cargo de notificación de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.
  - Impresión de la Carta n.° 012-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01, sin fecha, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión de Cédula de Notificación Electrónica n.° 00000019-2023-CG/5954-02-001 de 9 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión del cargo de notificación de 9 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.

- Copia fedateada de la cédula de notificación n.° 007-2023-OCI-AC-PNCM de 4 de agosto de 2023 dirigido a Maria del Carmen Martínez Bertramini, que adjunta:
  - Impresión de la cédula de notificación electrónica n.° 00000016-2023-CG/5954 de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Fernández Paniagua Fernando Gustavo.
  - Impresión del cargo de notificación de 5 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.
  - Impresión de la Carta n.° 007-2023-MIDIS/PNCM-OCI-5954-AC01 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth, que adjunta impresión del cuadro detalle de documentos de sustento, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión de la Cédula de Notificación Electrónica n.° 00000012-2023-CG/5954-02-001 de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Sanchez Estela Elizabeth.
  - Impresión del cargo de notificación de 7 de agosto de 2023, firmado digitalmente por Agente autorizado CGR.

Comentarios o aclaraciones:

- Copia fedateada del Informe n.° 0001-2023-KVC de 11 de agosto de 2023, remitido por el señor Kanebo Vargas Campos, que adjunta sustento en copias fedateadas.
- Copia fedateada del Informe n.° 0002-2023-KVC de 15 de agosto de 2023, remitido por el señor Kanebo Vargas Campos, que adjunta sustento en copias fedateadas.
- Copia fedateada del documento sin numero de 10 de agosto de 2023, remitido por Susan Yuliana Gonzales Flores, que adjunta sustento en copia simple.
- Copia fedateada del Informe n.° 001-2023-SNAT de 14 de agosto de 2023, remitido por Sara Noemi Aliaga Tantalean, que adjunta sustento en copia simple.
- Copia fedateada de la Carta n.° 001-2023-MJUT-PNCM-MIDIS de 15 de agosto de 2023, remitido por Milward José Ubillus Trujillo, que adjunta sustento en copia simple.
- Copia fedateada de documento sin numero de 14 de agosto de 2023, remitido por Jessica Geraldine Cosinga Garcia, que adjunta sustento en copia simple.

Evaluación de comentarios o aclaraciones:

- Evaluación de comentarios o aclaraciones elaborada por la Comisión de Control, por cada uno de los involucrados.

Apéndice n.° 71:
- Copia fedateada del Contrato Administrativo de Servicios n.° 229-2021-MIDIS-PNCM CARGOS DE CONFIANZA/DIRECTIVOS DE LIBRE DESIGNACIÓN Y REMOCIÓN de 16 de octubre de 2021.
- Impresión de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 001362-2021-MIDIS/PNCM-DE de 15 de octubre de 2021, firmada digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.
- Impresión de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 001048-2022-MIDIS/PNCM-DE de 28 de diciembre de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 72:
- Copia Fedateada del Contrato Administrativo de Servicios n.° 132-2019-MIDIS-PNCM de 8 de abril de 2019 y adendas.
- Copia simple del Aviso de Convocatoria Proceso CAS n.° 080-2019-MIDIS/PNCM, sin fecha.

Apéndice n.° 73:
- Copia fedateada del Contrato Administrativo de Servicios n.° 806-2018-MIDIS-PNCM de 27 de noviembre de 2018 y adendas.
- Copia simple del Aviso de Convocatoria Proceso CAS n.° 678-2018-MIDIS/PNCM, sin fecha.

Apéndice n.° 74:
- Copia fedateada del Contrato Administrativo de Servicios n.° 093-2020-MIDIS-PNCM de 18 de febrero de 2020 y adendas.
- Copia simple del Aviso de Convocatoria Proceso CAS n.° 100-2020-MIDIS/PNCM, sin fecha.

Apéndice n.° 75:
- Copia fedateada del Contrato Administrativo de Servicios n.° 105-2022-MIDIS-PNCM CARGOS DE CONFIANZA/DIRECTIVOS DE LIBRE DESIGNACIÓN Y REMOCIÓN de 11 de abril de 2022.

- Impresión de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000355-2022-MIDIS/PNCM-DE de 05 de abril de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 76:
- Impresión de la Orden de Servicio n.° 0002567 de 10 de noviembre de 2022, firmada digitalmente por Pinedo Cappelletti Luis Alberto.
- Copia simple de correo electrónico de 11 de noviembre de 2022.
- Impresión del Anexo 12 Formato Términos de referencia para la contratación de locación de servicios, sin fecha, firmado digitalmente por Vargas Campos Kanebo.
- Impresión de la Orden de Servicio n.° 0001754 de 19 de julio de 2022, firmada digitalmente por Benavente Quesquén Gerald Renzo.
- Copia simple de correo electrónico de 20 de julio de 2022.
- Impresión del Anexo 12 Formato Términos de referencia para la contratación de locación de servicios, sin fecha, firmado digitalmente por Vargas Campos Kanebo.
- Impresión de la Orden de Servicio n.° 0000909 de 11 de marzo de 2022, firmada digitalmente por Benavente Quesquén Gerald Renzo.
- Copia simple de correo electrónico de 11 de marzo de 2022.
- Impresión del Anexo 12 Formato Términos de referencia para la contratación de locación de servicios, sin fecha, firmado digitalmente por Vargas Campos Kanebo.

Apéndice n.° 77:
- Copia fedateada del Contrato Administrativo de Servicios n.° 992-2020-MIDIS-PNCM CARGOS DE CONFIANZA/DIRECTIVOS DE LIBRE DESIGNACIÓN Y REMOCIÓN de 10 de diciembre de 2020.
- Copia simple de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 678-2020-MIDIS/PNCM de 9 de diciembre de 2020.
- Impresión de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 001077-2022-MIDIS/PNCM-DE de 30 de diciembre de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes.

Apéndice n.° 78:
- Impresión de la Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS/PNCM de 14 de junio de 2022, firmado digitalmente por Vargas Winstanley Silvana Eugenia, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más.
- Impresión de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000056-2022-MIDIS/PNCM-DE de 15 de enero de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes, que aprueba la Directiva Prestación del Servicios de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más
- Impresión de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000331-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de marzo de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes, que aprueba el Procedimiento Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más.
- Impresión de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000401-2022-MIDIS/PNCM-DE de 27 de abril de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes, que aprueba la Directiva Seguimiento, supervisión y Evaluación a la Gestión Operativa del Funcionamiento de los Servicios del Programa Nacional Cuna Más.
- Impresión de la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000528-2022-MIDIS/PNCM-DE de 1 de julio de 2022, firmado digitalmente por Sevilla Carnero Carmen Lourdes, que aprueba la Directiva Intervención en la

Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más.

San Isidro, 18 de agosto de 2023

PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS - MIDIS ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL SUPERVISOR DE COMISIÓN

Fernando Gustavo Fernández Paniagua
Supervisor

PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS - MIDIS ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL JEFE DE COMISIÓN

Elizabeth Sánchez Estela
Jefa de Comisión Auditora

PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS ABOGADO

Christian Paulo Walter Sechurán
Integrante (Abogado) de la Comisión Auditora

El Jefe del Órgano de Control Institucional del Programa Nacional Cuna Más, que suscribe el presente informe, ha revisado su contenido y lo hace suyo, procediendo a su aprobación.

San Isidro,18 agosto de 2023

PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS - MIDIS ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL JEFE

Fernando Gustavo Fernández Paniagua
Jefe del Órgano de Control Institucional
Programa Nacional Cuna Más

Apéndice n.° 1

APÉNDICE N° 1 DEL INFORME DE AUDITORÍA N° 009-2023-2-5954-AC

RELACIÓN DE PERSONAS COMPRENDIDAS EN LAS OBSERVACIONES

N°	Sumilla del Hecho Observado	Nombres y Apellidos	Documento Nacional de Identidad N° (1)	Cargo Desempeñado (2)	Periodo de Gestión		Condición de vínculo laboral o contractual	Casilla Electrónica	Dirección domiciliaria	Presunta responsabilidad identificada (Marcar con X)			
					Desde	Hasta				Civil	Penal (7)	Administrativa funcional	
					[dd/mm/aaaa]	[dd/mm/aaaa]						Sujeta a la potestad sancionadora de la Contraloría	Entidad
1	EL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS, PERMITIÓ LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, SIN REUNIR LAS CONDICIONES OBLIGATORIAS ESTABLECIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA, LO CUAL FUE EVIDENCIADO POR EL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, DISTRIBUYÉNDOSE RACIONES ALIMENTARIAS NO APTAS PARA CONSUMO HUMANO, PONIENDO EN GRAVE RIESGO LA SALUD DE NOVENTA Y SIETE (97) BENEFICIARIOS, HABIÉNDOSE SUSCITADO ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS EN VEINTIDÓS (22) NIÑAS Y NIÑOS ENTRE LOS 6 Y 36 MESES DE EDAD BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA Y CON ELLO GRAVE AFECTACIÓN AL SERVICIO	María Del Carmen Martínez Bertramini	[redacted]	Jefa de la Unidad Técnica de Atención Integral	10/12/2020	31/12/2022	CAS	[redacted]	N/A				X
		Milward José Ubillus Trujillo		Ejecutivo Operativo de Atención Integral	11/04/2022	A la fecha	CAS		N/A				X
		Kanebo Vargas Campos		Jefe de la Unidad Territorial Lima Metropolitana	16/10/2021	31/12/2022	CAS		N/A				X
		Nohemi Tinco Condori		Coordinadora de la OCT Cañete	08/04/2019	A la fecha	CAS		N/A				X
		Susan Yuliana Gonzales Flores		Especialista en Nutrición	03/12/2018	A la fecha	CAS		N/A				X
		Sara Noemi Aliaga Tantalean		Especialista en Nutrición	18/02/2020	A la fecha	CAS		N/A				X
		Jessica Geraldine Cosinga García		Servicio de Análisis y Recojo de Información para la Atención Alimentaria del SCD de la UT Lima Metropolitana	11/03/2022	31/12/2022	Orden de Servicio		N/A				X

JEFE

SUPERVISOR DE COMISIÓN

JEFE DE COMISIÓN

ABOGADO

Señora
CARMEN LOURDES SEVILLA CARNERO
Directora Ejecutiva
Programa Nacional Cuna Más
Calle José E. Román n.° 125- San Isidro
Presente.-

Asunto : Remite el Informe de Auditoría n.° 009-2023-2-5954-AC.

Referencia :
a) Oficio n.° 000040-2023-MIDIS/PNCM-OCI de 30 de marzo de 2023.
b) Oficio n.° 000044-2023-MIDIS/PNCM-OCI de 13 de abril de 2023.
c) Directiva n.° 001-2022-CG/NORM "Auditoría de Cumplimiento" y "Manual de Auditoría de Cumplimiento", aprobado mediante Resolución de Contraloría n.° 001-2022-CG, publicado el 7 de enero de 2022 y modificatorias.

Me dirijo a usted con relación a los documentos de la referencia a) y b), mediante el cual este Órgano de Control Institucional comunicó el inicio de la Auditoria de Cumplimiento al "Proceso de Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más en Lima Metropolitana, Callao y Cañete" a su cargo.

Sobre el particular, como resultado de la Auditoría de Cumplimiento, se ha emitido el Informe de Auditoría n.° 009-2023-2-5954-AC, que recomienda disponer el inicio del procedimiento administrativo a los funcionarios y servidores públicos involucrados en los hechos observados, debiendo informar a este Órgano de Control Institucional, las acciones adoptadas al respecto.

Es propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración.

Atentamente,

Firmado por
FERNANDO GUSTAVO FERNANDEZ PANIAGUA
ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
Programa Nacional Cuna Más

FGFP/ese

Documento electrónico firmado digitalmente en el marco de la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales, su Reglamento y modificatorias.
La integridad del documento y la autoría de la(s) firma(s) pueden ser verificadas en: https://apps.firmaperu.gob.pe/web/validador.xhtml

Av. Arequipa 2637. San Isidro, Lima - Perú
Central telefónica: (51-1) 748-2000
www.gob.pe/cunamas

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Programa Nacional Cuna Más, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://sgd.cunamas.gob.pe:8181/validadorDocumental** e ingresando la siguiente clave: **4XT31JM**

Firmado digitalmente por Agente Automatizado CGR
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22-08-2023 16:34:12 -05:00

LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 115-2023-MIDIS/PNCM-OCI
EMISOR	:	ELIZABETH SANCHEZ ESTELA - JEFE DE COMISIÓN - PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DESTINATARIO	:	CARMEN LOURDES SEVILLA CARNERO
ENTIDAD SUJETA A CONTROL	:	PROGRAMA NACIONAL CUNA MAS

Sumilla:

"PROCESO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS EN LIMA METROPOLITANA, CALLAO Y CAÑETE"

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20546537782**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000018-2023-CG/5954
2. Parte 1 - Tomo I[F]
3. Parte 2 - Tomo I[F]
4. Parte 3 - Tomo I[F]
5. Parte 4 - Tomo I[F]
6. Parte 5 - Tomo II[F]
7. Parte 6 - Tomo II[F]
8. Parte 7 - Tomo II[F]
9. Parte 8 - TOMO III[F]
10. Parte 9 - Tomo III[F]
11. Parte 10- Tomo III[F]
12. Parte 11 - Tomo III[F]
13. Parte 12 - Tomo III[F]
14. Parte 13 - Tomo III[F]
15. OFICIO-000115-2023-OCI (1)[F]

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **3WH0XE3**

NOTIFICADOR : ELIZABETH SANCHEZ ESTELA - PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **3WH0XE3**

LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por SANCHEZ ESTELA Elizabeth FAU 20546537782 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22-08-2023 16:33:36 -05:00

LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000018-2023-CG/5954

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 115-2023-MIDIS/PNCM-OCI
EMISOR	:	ELIZABETH SANCHEZ ESTELA - JEFE DE COMISIÓN - PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DESTINATARIO	:	CARMEN LOURDES SEVILLA CARNERO
ENTIDAD SUJETA A CONTROL	:	PROGRAMA NACIONAL CUNA MAS
DIRECCIÓN	:	CASILLA ELECTRÓNICA N° 20546537782
TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO	:	SERVICIO DE CONTROL POSTERIOR - AUDITORÍA DE CUMPLIMIENTO
N° FOLIOS	:	3037

Sumilla: "PROCESO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN EL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS EN LIMA METROPOLITANA, CALLAO Y CAÑETE"

Se adjunta lo siguiente:

1. Parte 1 - Tomo I[F]
2. Parte 2 - Tomo I[F]
3. Parte 3 - Tomo I[F]
4. Parte 4 - Tomo I[F]
5. Parte 5 - Tomo II[F]
6. Parte 6 - Tomo II[F]
7. Parte 7 - Tomo II[F]
8. Parte 8 - TOMO III[F]
9. Parte 9 - Tomo III[F]

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **3V7R26W**

Firmado digitalmente por SANCHEZ ESTELA Elizabeth FAU 20546537782 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22-08-2023 16:33:36 -05:00

10. Parte 10- Tomo III[F]
11. Parte 11 - Tomo III[F]
12. Parte 12 - Tomo III[F]
13. Parte 13 - Tomo III[F]
14. OFICIO-000115-2023-OCI (1)[F]

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **3V7R26W**