

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR
FAMILIAR - INABIF**

**INFORME DE HITO CONTROL
N° 005-2024-OCI/0309-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR
FAMILIAR - INABIF
PUEBLO LIBRE, LIMA, LIMA**

**“PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
BRINDADO A RESIDENTES DEL CENTRO DE ATENCIÓN
RESIDENCIAL ESPECIALIZADO “VIDAS LIMA” EN
SITUACIÓN DE ABANDONO Y RIESGO SOCIAL”**

**HITO DE CONTROL N° 2
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS
Y FRESCOS**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 18 DE MARZO DE 2024 AL 22 DE MARZO DE 2024**

TOMO I DE I

PUEBLO LIBRE, 2 DE ABRIL DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 005-2024-OCI/0309-SCC

“PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN BRINDADO A RESIDENTES DEL CENTRO DE ATENCIÓN RESIDENCIAL ESPECIALIZADO “VIDAS LIMA” EN SITUACIÓN DE ABANDONO Y RIESGO SOCIAL”

HITO DE CONTROL N° 2 – RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS FRESCOS Y SECOS

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN _____	1
II. OBJETIVOS _____	1
III. ALCANCE _____	1
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL _____	2
V. SITUACIONES ADVERSAS _____	8
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL _____	30
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS _____	30
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES _____	30
IX. CONCLUSIÓN _____	30
X. RECOMENDACIONES _____	30
APÉNDICE N.° 1 _____	32
APÉNDICE N° 2 _____	33

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 005-2024-OCI/0309-SCC

“PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN BRINDADO A RESIDENTES DEL CENTRO DE ATENCIÓN RESIDENCIAL ESPECIALIZADO “VIDAS LIMA” EN SITUACIÓN DE ABANDONO Y RIESGO SOCIAL”

HITO DE CONTROL N° 2 – RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS FRESCOS Y SECOS

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar – INABIF, en adelante el Programa, mediante Oficio n.º 00060-2024-INABIF/OCI de 20 de febrero de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.º 0309-2024-005, en el marco de lo dispuesto en la Ley n.º 27785 y sus modificatorias, y la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si el Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar – INABIF, a través del CAR, brinda el servicio de alimentación diaria a niños, niñas y adolescentes en situación de abandono y riesgo social en el Centro de Acogida Residencial Especializado “Vidas Lima”¹, de conformidad con las disposiciones internas, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

2.2 Objetivo específico del Hito de control n.º 2:

Determinar si los procesos de recepción y almacenamiento de los alimentos secos y frescos del CARE “Vidas Lima” se viene ejecutando de conformidad con las disposiciones internas, normativa aplicable y finalidad pública prevista

III. ALCANCE

El servicio de Control Concurrente relacionado al Hito de Control n.º 2 - “Recepción y almacenamiento de alimentos frescos y secos”, fue ejecutado del 18 de marzo al 22 de marzo de 2024 en las instalaciones del CARE “Vidas Lima” a cargo de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes - USPNNA, ubicado en Jr. Castilla n.º 501, distrito de San Miguel, provincia y departamento de Lima.

¹ Resolución de la Dirección Ejecutiva n.º 055 - 2023 - INABIF publicada el 22 de mayo de 2023.

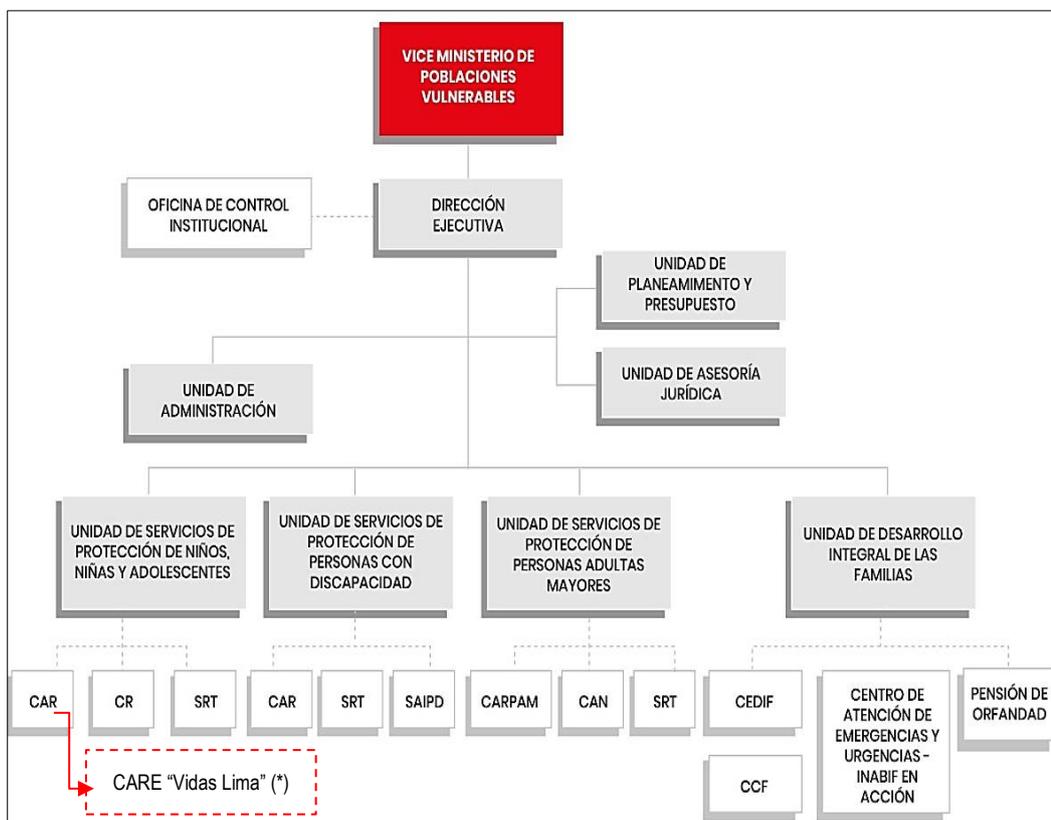
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

El Programa es una Unidad Ejecutora del Pliego 039, Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (en adelante MIMP²), con autonomía administrativa, funcional y técnica en el marco de las normas administrativas vigentes. Depende del Viceministerio de Poblaciones Vulnerables, teniendo su sede central en la ciudad de Lima.

La finalidad del Programa es contribuir con el desarrollo integral de las familias en situación de vulnerabilidad y riesgo social, con énfasis en niños, niñas, adolescentes, adultos mayores y personas con discapacidad en situación de abandono, y propiciar su inclusión en la sociedad y el ejercicio pleno de sus derechos. Sus actividades las desarrolla dentro del ámbito nacional, a través de sus unidades operativas.

Gráfico n.º 1

Estructura Orgánica del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar – Inabif



*Subdivisión incorporada por la Comisión de Control

CAR: Centro de Acogida Residencial (Urgencia, Básico y Especializado).

CR: Centro de Referencia.

SRT: Servicio de Refugio Temporal.

CARPAM: Centro de Atención Residencial para Personas Adultas Mayores.

CAN: Centro de Atención de Noche.

CEDIF: Centros de Desarrollo Integral de las Familias.

CCF: Centros Comunales Familiares.

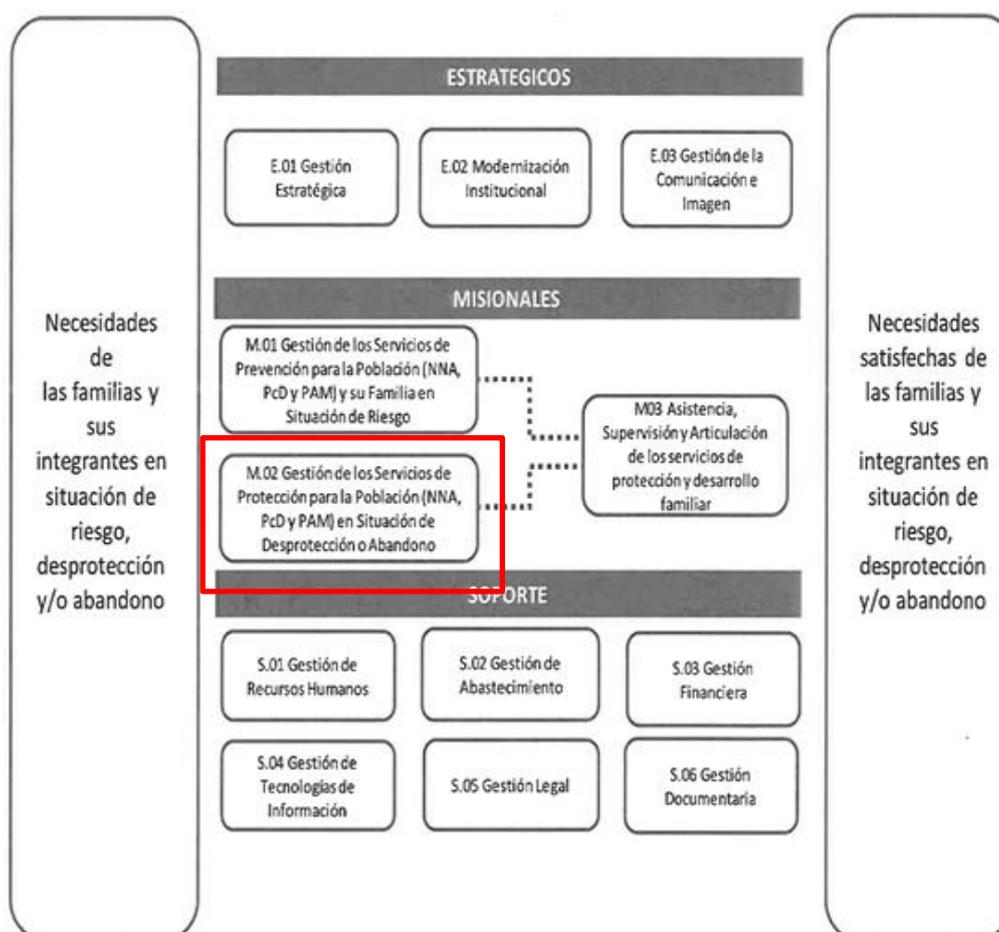
Fuente: Manual de Operaciones aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 315-2012-MIMP, modificado mediante Resolución Ministerial n.º 190-2017-MIMP

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del servicio de Control Concurrente.

² Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP)

De lo antes expuesto, el macroproceso M.02 Gestión de los Servicios de Protección para la Población (NNA, PcD y PAM³) en Situación de Desprotección o Abandono corresponde al Proceso Misional, el cual tiene como objetivo promover, implementar y evaluar los servicios de protección de la población objetivo (niños, niñas, adolescentes, personas con discapacidad y personas adultas mayores en situación de riesgo y/o desprotección), que permite disminuir los factores de riesgo mediante los servicios de atención integral, en el marco de la reintegración familiar y restitución de derechos, contribuyendo a su desarrollo integral, inclusión a la sociedad y ejercicio pleno de sus derechos.

Gráfico n.º 2
Mapa de Procesos del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - Inabif



Fuente: Resolución de la Dirección Ejecutiva n.º 056-2022-INABIF/DE de 23 de junio de 2022.

Este macroproceso comprende, entre otros, el proceso vinculante siguiente:

M02.2 Atención Integral en Centros de Acogida Residencial Básico de Niños, Niñas y Adolescentes.

En el citado proceso misional intervienen las cuatro (4) unidades de línea del Programa, siendo de interés para el presente Servicio de Control Concurrente la **Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNA)**.

³ El Programa Integral para el Bienestar Familiar (Inabif) al servicio y cuidado de niños, niñas y adolescentes (NNA), así como de personas con discapacidad (PCD) y adultas mayores (PAM) en abandono o riesgo social.

En atención a ello, corresponde analizar el proceso misional **M02.2 Atención Integral en Centros de Acogida Residencial Básico de Niños, Niñas y Adolescentes**; que está relacionado con el objeto del control concurrente e hito de control respectivo, labor a cargo de la citada unidad orgánica de línea, por lo que seguidamente se exponen sus funciones de acuerdo al Manual de Operaciones del Programa⁴;

Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes – USPNNA:

La Unidad de Servicio de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes – USPNNA es la unidad orgánica del Programa, encargada de programar, conducir, coordinar, ejecutar y supervisar las acciones de prevención, promoción y protección a las niñas, niños y adolescentes, en adelante NNA, en situación de presunto estado de abandono, a nivel nacional. De acuerdo a lo establecido en el Manual de Operaciones del Programa: las funciones de la USPNNA relacionadas al servicio de alimentación son las siguientes:

- a) Programar, conducir, coordinar, ejecutar y supervisar actividades de prevención, promoción y protección integral a Niños, Niñas y Adolescentes que se encuentran en situación de presunto estado de abandono, a nivel nacional;
- b) Programar, conducir, coordinar, ejecutar y supervisar las actividades que permitan el acogimiento de NNA que se encuentran en situación de presunto estado de abandono, a nivel nacional;
- c) Realizar coordinaciones y articulaciones con diferentes niveles de gobierno, entidades públicas y privadas, en el ámbito de su competencia, que potencien su accionar a nivel nacional;
- d) Programar y ejecutar actividades de monitoreo y evaluación de los servicios dirigidos a NNA en situación de presunto estado de abandono, a nivel nacional;

La USPNNA brinda una atención integral y para ello utiliza un Sistema Articulado de Atención, es decir, trabaja con profesionales de distintas áreas: psicólogos, trabajadoras sociales, médicos, tutores, enfermeras, técnicas de enfermería, nutricionistas, profesores de talleres promocionales, tecnólogos médicos y otros servicios; asimismo, a través de la metodología de enlace, en articulación con los servicios que brinda el Estado, entidades privadas y la comunidad en general; las características de la población objetivo de la USPNNA son las siguientes:

- Rango de edad: De 0 a 18 años.
- Niños, Niñas y Adolescentes en situación de abandono, que han sufrido diferentes formas de maltrato (métodos inadecuados de disciplina, negligencia, falta de afecto y de estimulación en la familia, y/o abuso sexual), condición asociada a la pobreza y desinformación parental.
- Como consecuencia del maltrato evidencian bajo autoestima y conflictos psicológicos traducidos en problemas de conducta, actitudes agresivas, depresión, reacciones psicósomáticas, déficit de atención, hiperactividad, problemas de aprendizaje y enuresis, entre otros.
- En el aspecto educativo la mayoría tiene problemas de retraso escolar y deserción, en tanto un porcentaje menor no posee ninguna escolarización.
- Algunos Niños, Niñas y Adolescentes se encuentran en situación de grave riesgo social como aquellos con experiencia de vida en calle y con comportamientos de la subcultura callejera: consumo de sustancias psicoactivas, robo, violencia sexual y otras conductas antisociales. Otros están sometidos a explotación sexual y son numerosos los casos de maternidad precoz.
- La mayoría tiene familiares conocidos y de fácil ubicación que los visitan, manteniendo, aunque débilmente, el vínculo familiar.

⁴ Manual de Operaciones del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar – INABIF, aprobado con Resolución Ministerial n.º 315-2012-MIMP de 20 de noviembre de 2012, modificada mediante Resolución Ministerial n.º 190-2017-MIMP de 3 de julio de 2017

La USPNN, tiene dentro de su ámbito de competencia, a los **Centros de Acogida Residencial - CAR⁵**, y para efectos del presente Servicio de Control Concurrente es de interés el CARE “Vidas Lima”, el cual tiene una capacidad instalada de 24 acogidos, y un perfil de atención a adolescentes gestantes y/o madres entre 12 a 17 años con 11 meses y 29 días de edad, con sus hijos en condición de desprotección familiar provisional dictados por la Unidad de Protección Especial (UPE) del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables, según la Resolución de la Dirección Ejecutiva n.º 055 - 2023 - INABIF publicada el 22 de mayo de 2023.

Asimismo, el numeral 5.8 de la Directiva n.º 005-2021-MIMP “Metodología de Intervención en los Centros de Acogida Residencial de Niñas, Niños y Adolescentes” aprobada mediante la Resolución Ministerial n.º 109-2021-MIMP publicada el 12 de abril de 2021, señala el concepto de “Centro de Acogida Residencial”⁶ y sus tipos (Urgencia, Básico y Especializado)⁷; además en su numeral 6.1 precisa que:

“(…) el CAR es un servicio de protección que provee a niñas, niños y adolescentes en situación de desprotección familiar provisional o declarados/as judicialmente en desprotección familiar; un contexto de convivencia alternativo a su familia de origen, cuya finalidad es garantizar subsidiariamente la adecuada cobertura de sus necesidades. [subrayado y negrita es nuestra] De ahí que los CAR proporcionan a estas niñas, niños y adolescentes un entorno familiar, medios de convivencia (normas, valores, experiencias, etc.), oportunidades de aprendizaje y socialización, así como los elementos materiales que coadyuven a su desarrollo”.

Es de precisar que, la Directiva n.º 005-2021-MIMP “Metodología de intervención en los Centro de Acogida Residencial Básicos de Niños, Niñas y Adolescentes”, tiene por objetivo establecer procesos técnicos para la protección integral de niñas, niños y adolescentes sin cuidados parentales o en riesgo de perderlos con medida de protección provisional de acogimiento residencial en un Centro de Acogida Residencial – CAR, fortaleciendo las capacidades de intervención de las/los operadores que actúan en la aplicación de la citada medida de protección en el CAR, en el marco del nuevo enfoque de atención establecido por el Decreto Legislativo n.º 1297 “Decreto Legislativo, publicado el 30 de diciembre de 2016, para la protección de niñas, niños y adolescentes sin cuidados parentales o en riesgo de perderlos” y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo n.º 001-2018-MIMP con fecha de publicación 10 de febrero de 2018.

⁵ Informe n.º 0051-2020-INABIF/USPNN de 13 de abril de 2020, precisa que para el funcionamiento de los dos servicios de refugio temporal se aplicarán las directivas, protocolos y manuales vigentes que se vienen aplicando en los CAR.

⁶ Directiva n.º 005-2021-MIMP aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 109-2021-MIMP y la Resolución Ministerial n.º 092-2020-MIMP que aprueba los modelos operacionales entre ellos el Modelo Operacional en CAR Básicos. **Numeral 5.8 Centro de Acogida Residencial - CAR:** Es el espacio físico donde se desarrolla la medida de acogimiento residencial dispuesta en el procedimiento por desprotección familiar, en un entorno que se asemeje al familiar y se implementa el Plan de Trabajo Individual, con el objetivo principal de garantizar el desarrollo psicosocial y propiciar la reintegración familiar de la niña, niño y adolescente; debiendo contar para ello con acreditación vigente y con las condiciones básicas para su funcionamiento. Su gestión se encuentra a cargo de una institución pública, privada o de ambas, siendo esta última una gestión mixta que consiste en que las decisiones se toman por acuerdo de las entidades citadas, lo que abarca las referidas a su financiamiento, entre otros aspectos.

⁷ Directiva n.º 005-2021-MIMP aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 109-2021-MIMP y la Resolución Ministerial n.º 092-2020-MIMP que aprueba los modelos operacionales entre ellos el Modelo Operacional en CAR Básicos.

5.2 Los tipos de CAR son de Urgencia, Básico y Especializado.

- **CAR Básico:** Acoge a niñas, niños o adolescentes de acuerdo a los factores de riesgo identificados; brindando cuidado y protección que satisfaga sus necesidades de desarrollo físico, psicológico y social para lograr su desarrollo integral y promover su reintegración familiar.
- **CAR Especializado:** Acoge a niñas, niños y adolescentes con problemáticas específicas y necesidades especiales, que se encuentran en situación de desprotección familiar, conforme a los factores de riesgo identificados. La intervención en centros especializados se debe contextualizar necesariamente en un marco terapéutico y socioeducativo. El MIMP, de acuerdo a las necesidades de atención de las niñas, niños y adolescentes en desprotección familiar, establece las sub tipologías de CAR.
- **CAR de Urgencia:** Brinda atención inmediata y transitoria a las niñas, niños o adolescentes que deben ser separados de forma inmediata de su familia de origen o hayan presentado una situación de vulneración de derechos grave y en tanto se decide cuál es la medida de protección más idónea. El ingreso se realiza mediante solicitud expresa o correo electrónico del equipo interdisciplinario de la Unidad de Protección Especial - UPE y el periodo máximo de permanencia es de diez (10) días hábiles. El CAR de Urgencia tiene capacidad máxima de atención para diez (10) niñas, niños y adolescentes y tienen la obligación de recibirlos/os durante las veinticuatro (24) horas del día, de lunes a domingo, incluyendo feriados. Están obligados a proveer: atención, soporte emocional, seguridad y garantías para la integridad física y emocional de cada niña, niño y adolescente durante su estancia.

Es así que, de acuerdo a lo señalado en el numeral 7.5 “Metodología de Intervención”, en el siguiente gráfico se aprecia las estrategias generales para la atención de los referidos residentes en los **Centros de Acogida Residencial Básicos de Niños, Niñas y Adolescentes** a cargo del Programa:



Fuente: Directiva n.º 005-2021-MIMP Metodología de intervención en los Centro de Acogida Residencial Básicos de Niños, Niñas y Adolescentes, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 109-2021-MIMP y la Resolución Ministerial n.º 092-2020-MIMP que aprueba los modelos operacionales entre ellos el Modelo Operacional en CAR Básicos

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Tal como se puede apreciar, entre las estrategias generales se ha estipulado lo relacionado a “Atención de necesidades básicas”⁸, siendo que, entre ellas, se ha considerado el servicio de Alimentación diaria.

Es de indicar que la Directiva en mención en su literal a) del numeral 7.5.5.2, precisa sobre la “Alimentación Diaria” que:

“La preparación y entrega de los alimentos está a cargo del Personal de Atención Permanente que se encuentra de turno en el CAR o del personal encargado para dicha actividad, contando con el apoyo de las/los adolescentes acogidas/os, como parte de su participación y autonomía progresiva. Para ello, se deben adoptar las medidas de seguridad necesarias que eviten la ocurrencia de cortes, quemaduras u otros accidentes. La participación de las/los adolescentes en la preparación y entrega de los alimentos no reemplaza a la labor que le corresponde al personal del CAR y debe contar siempre con supervisión adulta.

El CAR debe proporcionar la alimentación en tres momentos (desayuno, almuerzo y cena) con refrigerios intermedios, dependiendo de la edad, el estado nutricional de la niña, niño o adolescente, así como de sus necesidades particulares. Con respecto a la calidad y elaboración del menú, este debe ser variado y balanceado, contribuyendo a alcanzar un estado nutricional favorable para su crecimiento y desarrollo.

El CAR cuenta con un profesional en nutrición o contar con la asesoría de un/a profesional en nutrición en los establecimientos de salud (primer nivel de atención) en la elaboración del menú diario y establece la dieta y brinda asistencia al PAP y a la persona encargada de la cocina y verifica los requerimientos de los insumos alimenticios”.

⁸ Directiva n.º 005-2021-MIMP aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 109-2021-MIMP. 7.5 Metodología de Intervención 7.5.5 Estrategias generales para la atención de la niña, niño y adolescente 7.5.5.2 Atención de necesidades básicas

El servicio de alimentación diaria en los CAR Básicos, implica cinco (5) actividades: la programación, recepción, almacenamiento, preparación y servido y distribución, los cuales se detallan a continuación:

Gráfico n.º 4
Actividades del Servicio de Alimentación en los CAR Básicos



Fuente: Directiva n.º 005-2021-MIMP aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 109-2021-MIMP, Lineamientos para la intervención alimentaria y nutricional en los servicios del Inabif, según RDE n.º 218-2019-INABIF de 5 de junio de 2019, Guía de dosificación de alimentos del Inabif según RDE n.º 109-2017-INABIF de 29 de marzo de 2017 y la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Inabif, según RDE n.º 242-2017-INABIF de 27 de octubre de 2017

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Es de precisar, que en el gráfico precedente se describen las actividades diarias que desarrollan los CAR para programar los menús y dietas⁹, así como los procesos consecuentes para su consumo inocuo y nutritivo dirigido a la población usuaria.

A continuación, se procede a detallar la segunda y tercera actividad que se muestra en el gráfico precedente:

02. DE LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

De acuerdo a la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 242 de 27 de octubre de 2017, que aprueba la “Guía de Buenas Prácticas en la Manipulación de Alimentos del INABIF” que es un documento orientador que ayuda a garantizar la inocuidad alimentaria en los servicios de alimentación en los CAR de INABIF, se ha establecido lo siguiente:

“El responsable de la recepción debe contar con las “Especificaciones técnicas mínimas de los alimentos” y de ser el caso tener el “Contrato de alimentos entre el INABIF y el proveedor”, en el cual se especifican los criterios de calidad del producto a fin de poder tener información confiable y útil que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos, así como los procedimientos a realizar cuando el producto no cumple las especificaciones técnicas mínimas. Estos documentos deben ser remitidos por el área técnica del Inabif a los Servicios de Protección de Desarrollo Familiar.”

⁹ Lineamientos para la intervención alimentaria y nutricional en los servicios del Inabif, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 218-2019-INABIF de 5 de junio de 2019

03. DEL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

De acuerdo a la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 242 de 27 de octubre de 2017 del INABIF, se aprueba la “Guía de Buenas Prácticas en la Manipulación de Alimentos del INABIF”, documento que establece disposiciones relacionadas al almacenamiento y conservación de alimentos, debiéndose mencionar que en su numeral 6.1.9 señala que:

“Los almacenes de alimentos frescos y secos deben ser exclusivos para tal fin y su ubicación debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene. Además, debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa”.

Asimismo, en su numeral 6.7.1. señala que:

“(…)

6.7.1. Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)

A fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada en los almacenes de alimentos del servicio de alimentación del Inabif se debe tener en cuenta lo siguiente.

- *Verificación de empaques*
- *Estiba*
- *Rotación de productos*
- *Prevención de la contaminación cruzada*
- *Protección de alimentos*

(…)”

En el escenario descrito **el Hito de Control n.º 2** – “Recepción y almacenamiento de alimentos frescos y secos” tiene como objeto determinar si los procesos de recepción y almacenamiento de los alimentos secos y frescos del CARE “Vidas Lima” se viene ejecutando de conformidad con las disposiciones internas, normativa aplicable y finalidad pública prevista, comprende la verificación de la correcta aplicación de la normativa vigente en la recepción y almacenamiento de alimentos secos y frescos por el citado CARE.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al Hito de Control n.º 2 “Recepción y almacenamiento de alimentos frescos y secos”, se han identificado dos (2) situaciones adversas que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la “Prestación del servicio de alimentación brindado a residentes del Centro de Atención Residencial Especializado “Vidas Lima” en situación de abandono y riesgo social”, las que se exponen a continuación:

1. INADECUADAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SECOS Y FRESCOS EN EL PROCESO DE ALMACENAMIENTO DEL CARE, GENERAN RIESGO DE PÉRDIDA, CONTAMINACIÓN CRUZADA, DETRIMENTO DE ALIMENTOS Y EN CONSECUENCIA POSIBLE AFECTACIÓN DE LA SALUD DE SUS RESIDENTES E INCUMPLIMIENTO DE LA FINALIDAD PÚBLICA DEL INABIF.

a) Condición

El 20 de marzo de 2024, la comisión de control acompañados por la coordinadora y la nutricionista del CARE “Vidas Lima”, en el marco de la etapa del proceso “Recepción y almacenamiento de alimentos frescos y secos”, se realizó la inspección física a los almacenes del CARE, a efectos de apreciar el almacenamiento de alimentos secos, conforme se dejó registrado en el Acta de Inspección n.º 002-2024/OCI-SCC1 de 20 de

marzo de 2024 y en la ficha de vigilancia sanitarias CAR VIDAS - LIMA n.º 001-2024-OCI-INABIF/SCC1, identificándose corta distancia entre los alimentos en anaqueles y pared, y entre parihuelas y el piso.

Asimismo, en el acta en mención se adjunta la Ficha de Vigilancia Sanitaria del Almacén CAR VIDAS - LIMA n.º 002-2024-OCI-INABIF/SCC1 de 20 de marzo de 2024 para el almacén de víveres frescos, de cuya inspección se identificó alimentos perecibles en mal estado de conservación y en proceso de descomposición, alimentos con presencia de hongos, presencia de menaje en áreas que no corresponde y ausencia de un control de temperatura en el equipo de refrigeración y congeladora.

Lo señalado se sustenta a continuación:

Almacenamiento de Víveres Frescos y Secos

- i. **Corta distancia entre los alimentos en anaqueles y pared, y entre parihuelas y el piso:** Existen alimentos (harina de alverjas, quinua, fideos, entre otros) dispuestos en anaqueles que se encuentran pegados a la pared, siendo que, la "Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del INABIF", aprobada con Resolución de la Dirección Ejecutiva n.º 000242 de 27 de octubre de 2017, precisa que la distancia debe ser no menor de 30 cm (Imagen n.º 1). Además, de la misma forma existen rumas de alimentos que se distancian apenas por 11 cm de la pared (Imagen n.º 2), en tanto que la norma vigente precisa que debe ser no menor de 50 cm, asimismo, existen rumas de alimentos que se distancian apenas por 13 cm del piso (Imagen n.º 3), cada vez que la norma vigente precisa que debe ser no menor de 20 cm.

Imagen n.º 1.

Alimentos dispuestos en anaqueles sin separación de la pared en el almacén de alimentos secos del CARE "Vidas Lima", 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 2.

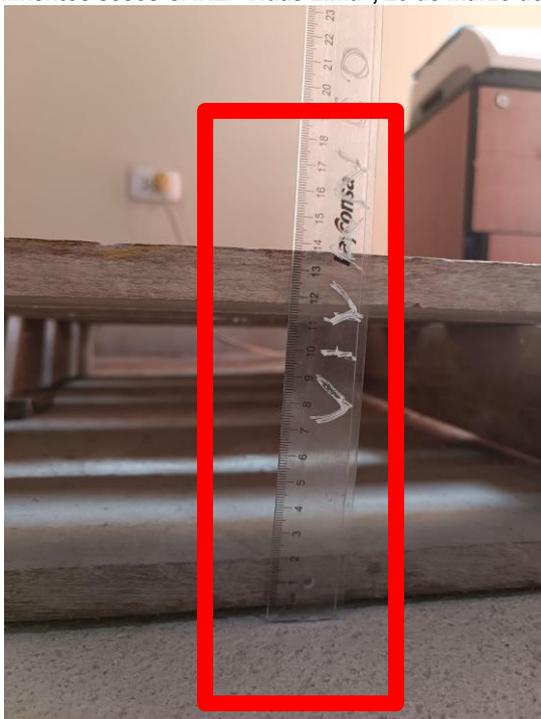
Distancia no oficial entre parihuela y la pared en el almacén de alimentos secos CARE "Vidas Lima", 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 3.

Distancia no oficial entre parihuela y piso en el almacén de alimentos secos CARE "Vidas Lima", 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- ii. **Almacén de alimentos frescos no es de uso exclusivo:** Se observó el almacenamiento de menaje (táperes descartables, bandejas para horno, entre otros), un cargador de balanza, cajones de frutas (de madera) que son reutilizados a falta de tarimas, cajas vacías de cartón y jabas sin uso. (Imágenes n.º 4, 5, 6, 7)

Imagen n.º 4.
**Presencia de menaje guardado en el almacén
de alimentos frescos CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024**



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 5.
**Presencia de un cargador de celular guardado en el almacén
de alimentos frescos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024**



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 6.
**Presencia de cajones de frutas y cajas vacías en el almacén
de alimentos frescos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024**



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 7.
**Presencia de jabs sin uso en el almacén
de alimentos frescos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024**



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- iii. **El CARE no verifica la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación del almacén de alimentos frescos, así como, no cuenta con equipo de medición termómetro digital portátil de uso alimentario, para medir bienes refrigerados y congelados:** La temperatura de la congeladora del almacén de alimentos frescos, fue de $-15.4\text{ }^{\circ}\text{C}$ como se muestra en la Imagen n.º 8, equipo que no cuenta con termómetro incorporado ni registro de temperatura. Asimismo, en los formatos de “Control de Temperatura n.º 1” de la refrigeradora y “Control de Temperatura n.º 2” de la congeladora de alimentos frescos, ubicadas en el área de la cocina se observan los siguientes registros:

- “Control de Temperatura n.º 1”, tiene consignados valores de temperatura que llegan a 8.2 °C el día 6 de marzo de 2024 a las 6:40 horas, siendo que, los equipos de refrigeración deben mantener alimentos a temperaturas no mayores de 5 °C. (Imagen n.º 9).
- “Control de Temperatura n.º 2”, tiene consignados valores de temperatura que llegan a 14.1 °C el día 14 de marzo de 2024 a las 6:35 horas, siendo que, los equipos de congelación deben mantener alimentos a una temperatura de -18 °C o a un nivel más frío. (Imagen n.º 10).

Imagen n.º 8.

Control de temperatura de congeladora de alimentos frescos del almacén del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 9.
Control de temperatura de refrigeradora de alimentos frescos del área de la cocina del CARE "Vidas Lima", 20 de marzo de 2024

CONTROL DE TEMPERATURA N° 1

CAR VIDAS LIMA						
FECHA	HORA	RESPONSABLE	T° INICIO	HORA	RESPONSABLE	T° FINAL
1/03/2024	6:35	Magally	2.1	6:30 PM	Magally	4.0
2/03/2024	6:40	Flor	-3.8	6:35	Flor	6.1
3/03/2024	6:40	Flor	7.5	6:38	Flor	6.5
4/03/2024	6:30	Magally	2.1	7:15 PM	Magally	3.4
5/03/2024	6:30	Magally	3.1	6:30	Magally	2.2
6/03/2024	6:40	Flor	8.2	6:35	Flor	7.3
7/03/2024	6:40	Flor	4.7	6:30	Flor	7.2
8/03/2024	6:30	Magally	3.1	6:35 PM	Magally	3.2
9/03/2024	6:30	Magally	2.8	6:30 PM	Magally	3.1
10/03/2024	6:35	Flor	3.9	6:30	Flor	3.8
11/03/2024	6:38	Flor	4.6	6:30	Flor	5.2
12/03/2024	6:25	Magally	2.3	7:00 PM	Magally	5.3
13/03/2024	6:25	Magally	3.0	6:30 PM	Magally	4.7
14/03/2024	6:35	Flor	3.2	6:35 PM	Flor	6.5
15/03/2024	6:32	Flor	6.5	6:40 PM	Flor	4.8
16/03/2024	6:20	Magally	2.5	6:45	Magally	4.2
17/03/2024	6:25	Magally	2.3	6:40	Magally	3.4
18/03/2024	6:30	Flor	2.1	6:30	Flor	4.0
19/03/2024	6:30	Flor	3.8	6:30	Flor	6.5
20/03/2024	6:25	Magally	2.8			
21/03/2024						
22/03/2024						
23/03/2024						
24/03/2024						
25/03/2024						
26/03/2024						
27/03/2024						
28/03/2024						
29/03/2024						
30/03/2024						
31/03/2024						



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 10.
Control de temperatura de congeladora de alimentos frescos del área de la cocina del CARE "Vidas Lima", 20 de marzo de 2024

CONTROL DE TEMPERATURA Nº 2

CAR VIDAS LIMA						
FECHA	HORA	RESPONSABLE	T° INICIO	HORA	RESPONSABLE	T° FINAL
1/03/2024	6:35	Magally	-12.2	6:30 PM	Magally	-8.2
2/03/2024	6:40	Flor	-6.20	6:35	Flor	3.90
3/03/2024	6:40	Flor	-6.30	6:30	Flor	7.70
4/03/2024	6:30	Magally	-16.6	7:15 PM	Magally	-10.1
5/03/2024	6:30	Magally	-19.8	6:30	Magally	-8.4
6/03/2024	6:40	Flor	-12.20	6:35	Flor	-7.50
7/03/2024	6:40	Flor	-12.3	6:30	Flor	-8.4
8/03/2024	6:30	Magally	-14.6	6:35 PM	Magally	-11.1
9/03/2024	6:30	Magally	-18.4	6:30 PM	Magally	-14.0
10/03/2024	6:35	Flor	-16.3	6:30	Flor	-9.9
11/03/2024	6:30	Flor	-12.8	6:30	Flor	-7.5
12/03/2024	6:25	Magally	-18.3	7:00 PM	Magally	-13.2
13/03/2024	6:25	Magally	-17.9	6:30 PM	Magally	-8.1
14/03/2024	6:35	Flor	-14.10	6:40 PM	Flor	-2.80
15/03/2024	6:32	Flor	-2.80	6:40 PM	Flor	-11.70
16/03/2024	6:20	Magally	-18.7	6:45 PM	Magally	-15.1
17/03/2024	6:25	Magally	-19.8	6:30	Magally	-6.9
18/03/2024	6:30	Flor	-12.2	6:30	Flor	-7.5
19/03/2024	6:30	Flor	-13.4	6:30	Flor	-8.3
20/03/2024	6:25	Magally	-12.8			
21/03/2024						
22/03/2024						
23/03/2024						
24/03/2024						
25/03/2024						
26/03/2024						
27/03/2024						
28/03/2024						
29/03/2024						
30/03/2024						
31/03/2024						

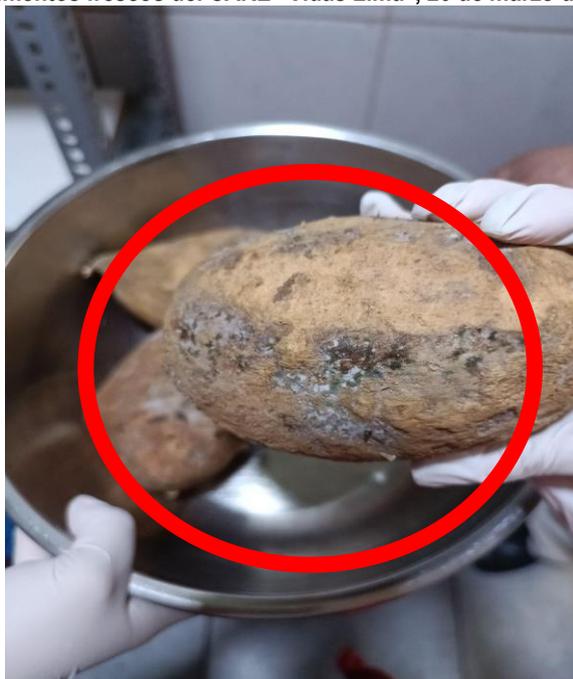


Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- iv. **Presencia de hongos en alimentos perecibles almacenados como son camote, maracuyá y berenjena:** Se observó alimentos perecibles almacenados con presencia de hongos en el almacén de alimentos frescos, como son camote y maracuyá, así como en una berenjena, almacenada en el equipo de refrigeración del área de la cocina. (Imágenes n.º 11, 12, 13)

Imagen n.º 11.

Presencia de hongos en camote guardado en el almacén de alimentos frescos del CARE "Vidas Lima", 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 12.

Presencia de hongos en maracuyá guardado en el almacén de alimentos frescos del CARE "Vidas Lima", 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 13.
Presencia de hongos en berenjena almacenada en refrigeradora
de la cocina del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

b) Criterio

La situación expuesta debe tener en cuenta la normativa siguiente:

- ❖ **NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva” aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 157-2021-MINSA de 3 de febrero de 2021.**

(...)

5.2. CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

5.2.1. Ubicación y estructura física

Los servicios de alimentación colectiva deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran y distribuyen.

(...)

5.2.2. Ambientes

(...)

En los ambientes del establecimiento donde se manipulen alimentos, no se debe mantener objetos en desuso o no vinculados a la actividad que pueda contaminar estos y propicie la proliferación y anidación de insectos y roedores.

(...)

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.2.1. BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

(...)

b) Almacenamiento de materias primas e insumos

(...)

- *Almacenarse según tipos de alimentos (pericibles y no pericibles) en ambientes en buen estado de conservación e higiene, que mantengan las condiciones establecidas de temperatura y humedad requeridas para su conservación.*

(...)

- Los productos que ingresan al almacén deben mantener una correcta identificación con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación de inventario “primero en entrar, primero en salir” (PEPS) o “primero en vencer, primero en salir” (PVPS).
- Estar dispuestos en orden y separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire, faciliten la inspección e higiene.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros. No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieren. Las temperaturas deben estar bajo control y los registros de verificación consignados en el programa de BPM. Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su operatividad y funcionamiento.
- Los alimentos refrigerados deben almacenarse a temperaturas de seguridad de 4°C a 1°C y los congelados a una temperatura menor o igual a -18°C.
(...)

❖ **Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del INABIF, aprobada con Resolución de la Dirección Ejecutiva n.º 000242 de 27 de octubre de 2017.**

1. PRESENTACIÓN

(...)

En el marco de la atención integral que brinda el INABIF en sus servicios de protección y desarrollo familiar, los Centros de Desarrollo Integral de la Familia (CEDIF) y Centros de Atención Residencial (CAR), se brinda el servicio de alimentación como un componente principal que fomenta el desarrollo integral de los niños, niñas y adolescentes y el mantenimiento físico de los adultos mayores, en el cual se busca garantizar la inocuidad de los alimentos, a fin de proteger la salud de las personas atendidas reduciendo el riesgo de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

(...)

La elaboración, capacitación y correcta aplicación deben establecerse en los servicios de alimentación para tener alimentos inocuos y seguros.

(...)

4. FINALIDAD

Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los niños, niñas, adolescentes, jóvenes, adultos y adultos mayores usuarios de los CEDIF y CAR del INABIF.

6. CONDICIONES PARA LA APLICABILIDAD DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

(...)

6.1.9. El almacén de alimentos

- Los almacenes de alimentos frescos y secos deben ser exclusivos para tal fin y su ubicación debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene. Además, debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación.

(...)

6.7.1. Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)

(...)

- **Prevención de la contaminación cruzada**

No deben mantenerse en el interior de los almacenes de alimentos, productos químicos que favorezcan la contaminación (artículos de limpieza, desinfección, control de plagas, combustibles, etc.), así como tampoco objetos en desuso (botellas, bolsas, cajas, ropa).

6.7.2. Almacén de alimentos secos.

(...)

- *Estiba de alimentos secos*
La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres.
- *Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20m.*
- *Espacio libre al techo: no menor de 0.60m.*
- *Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20m.*
- *Espacio libre entre filas de ruma y pared.*
- *6.7.3. Almacén de alimentos frescos.*
(...)
- *Condiciones sanitarias de los equipos de refrigeración / congelación*
El sistema de refrigeración y congelación garantizará la conservación de los alimentos evitando su contaminación. De preferencia los equipos de refrigeración y congelación deben tener dispositivos de medición de temperatura.
Los equipos de refrigeración deben mantener los alimentos a temperaturas no mayores de 5 °C y de congelación a una temperatura de -18 °C o a un nivel más frío.
(...)

c) Consecuencia

La situación expuesta revela inadecuadas prácticas de manipulación de alimentos secos y frescos en el proceso de almacenamiento del CARE, lo que genera riesgo de pérdida, contaminación cruzada, detrimento de alimentos y en consecuencia posible afectación de la salud de sus residentes e incumplimiento de la finalidad pública del Inabif.

2. INADECUADO MANTENIMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS ALMACENES DE ALIMENTOS FRESCOS Y SECOS GENERA RIESGO DE PÉRDIDA, CONTAMINACIÓN CRUZADA, DETRIMENTO DE ALIMENTOS Y EN CONSECUENCIA POSIBLE AFECTACIÓN DE LA SALUD DE LOS RESIDENTES E INCUMPLIMIENTO DE LA FINALIDAD PÚBLICA DEL INABIF.

a) Condición

La comisión de control, realizó una inspección física a los almacenes de alimentos secos y frescos del CARE "Vidas Lima", acompañados por la nutricionista a cargo, elevando el Acta de inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI de fecha 20 de marzo de 2024, la cual adjunta la Ficha de Vigilancia Sanitaria del Almacén CAR VIDAS - LIMA n.º 001-2024-OCI-INABIF/SCC1, realizada el 20 de marzo de 2024 para el almacén de víveres secos.

De la inspección en el almacén de alimentos secos, se observó presencia de una cucaracha, hormigas, telarañas adheridas en tarima de madera, paredes de metal con presencia de óxido y con orificios entre sus uniones, techo de calamina con presencia de orificios hacia el exterior, cables eléctricos expuestos, deficiente iluminación, y balanzas sin calibración vigente.

Asimismo, en el acta en mención se adjunta la Ficha de Vigilancia Sanitaria del Almacén CAR VIDAS - LIMA n.º 002-2024-OCI-INABIF/SCC1 de 20 de marzo de 2024 para el almacén de víveres frescos, de cuya inspección se advierte el techo húmedo de dicho almacén, así como ausencia de tarimas para la estiba de vegetales.

A) Del almacén de víveres secos

- i. **Presencia de insectos y telarañas:** En el piso del almacén se halló una cucaracha muerta (imagen n.º 15), presencia de hormigas en las paredes (imágenes n.º 16 y 17) y telarañas en parihuelas de madera (imagen n.º 18).

Imagen n.º 15.
Presencia de cucaracha en piso del almacén de víveres secos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imágenes n.º 16 y 17.
Presencia de hormigas en paredes del almacén de víveres secos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 18.

Presencia de telarañas en tarima de madera del almacén de viveres secos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- ii. **Presencia de óxido en paredes y anaqueles del almacén de alimentos secos:** Durante la inspección física al almacén, la nutricionista del CARE señaló que las paredes son de metal y de acuerdo a la imagen n.º 19, se observó presencia de óxido; asimismo, de acuerdo a las imágenes n.º 20 y 21, en algunos anaqueles con alimentos, se observó presencia de óxido, lo que significa riesgo de contaminación para los alimentos almacenados.

Imagen n.º 19
Presencia de óxido en paredes del almacén de
viveres secos del CARE "Vidas Lima", 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

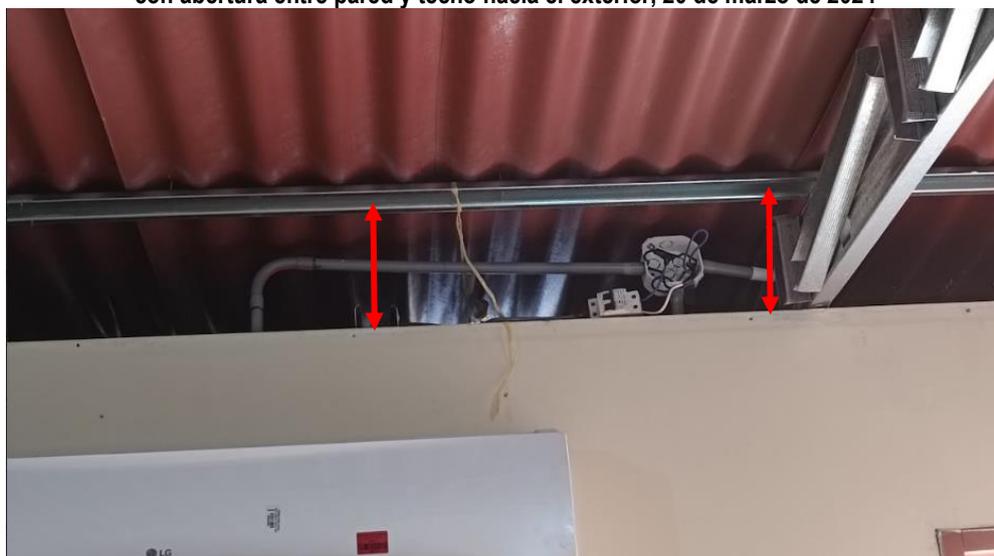
Imágenes n.º 20 y 21
Presencia de óxido en anaqueles del almacén de víveres secos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- iii. **Presencia de aberturas entre la pared y el techo del almacén de alimentos secos:** De acuerdo a la siguiente imagen, se observó que el techo de calamina presentó aberturas de la pared y el techo que comunican con el exterior del almacén, pudiendo generar de este modo un conducto para el ingreso de palomas, insectos y polvo.

Imagen n.º 22
Techo de almacén de víveres secos del CARE “Vidas Lima” con abertura entre pared y techo hacia el exterior, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- iv. **Cables eléctricos y llave térmica sin protección expuestos:** Como se aprecia en las imágenes n.º 23 y 24, se observan 2 cajas eléctricas no protegidas con cables expuestos tanto en el techo como en la pared del almacén; asimismo, se observa una llave térmica sin protección ni empotrada (al aire), lo que implica riesgos para el personal del almacén como para el personal de limpieza.

Imagen n.º 23
Cables eléctricos expuestos en el almacén de víveres secos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

Imagen n.º 24
Cables eléctricos expuestos en el almacén de víveres secos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- v. **Balanzas de alimentos sin calibración vigente:** De acuerdo a las siguientes imágenes, cuentan con dos (2) balanzas de uso alimentario sin calibración vigente, lo cual genera riesgo de incorrecta medición del peso de los alimentos que ingresan o salen hacia la cocina.

Imagen n.º 25
Balanzas de uso alimentario del almacén de víveres secos
sin calibración vigente del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- vi. **Insuficiente iluminación:** La zona de pesado de alimentos y estiba de leches en polvo y arroz superior, carece de iluminación adecuada para su correcta limpieza y para realizar labores de almacenamiento.

Imagen n.º 26
Insuficiente iluminación en almacén de
viveres secos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

B) Del almacén de víveres frescos

- i. **Techo húmedo:** Como se observa, el techo del almacén de alimentos frescos presenta evidente humedad, lo cual pone en riesgo la seguridad de los alimentos, proliferando humedad y posible presencia de moho en perjuicio de los víveres, como para el personal que ingresa a dicho ambiente.

Imagen n.º 27

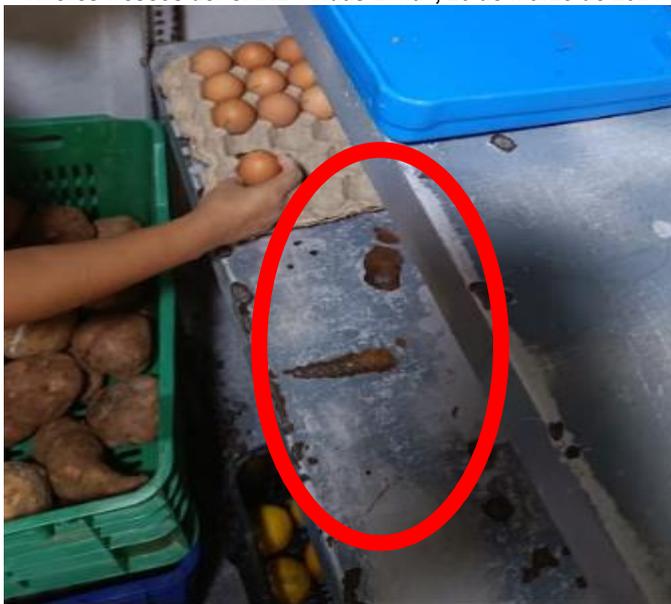
Presencia de humedad en techo del almacén de víveres frescos del CARE "Vidas Lima", 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- ii. **Presencia de óxido en anaqueles donde se almacenan víveres frescos:** Se observó gran presencia de óxido en anaqueles en los que se almacenan huevos, frutas, tubérculos entre otros.

Imagen n.º 28
Presencia de óxido en anaqueles del almacén de
viveres frescos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

- iii. **Ausencia de tarimas para almacenar alimentos frescos:** Este almacén carece de parihuelas para almacenar sus alimentos, de acuerdo a la imagen siguiente, se encontró las jabas que contienen alimentos frescos, sobre el piso y/o sobre cajas de madera calada de muy poca resistencia, lo que genera contaminación, riesgo de caída y pérdida de los alimentos.

Imagen n.º 29
Ausencia de tarimas en el almacén de
viveres frescos del CARE “Vidas Lima”, 20 de marzo de 2024



Fuente: Acta de Inspección n.º 002-2024-INABIF/OCI-SCC1 de 20 de marzo de 2024.

b) Criterio

La situación expuesta debe tener en cuenta la normativa siguiente:

- ❖ **NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva” aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 157-2021-MINSA de 3 de febrero de 2021.**

(...)

5.2. CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

(...)

5.2.2. Ambientes

(...)

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben tener:

- Pisos, paredes, ventanas, techos y puertas: de material y de superficie lisa de fácil limpieza y desinfección, mantenerlos limpios y en buen estado de conservación. La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén deben facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad (ejemplo: uniones a media caña). Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales.
- La ventilación natural o artificial, debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado.

(...)

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.2.1. BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

(...)

b) Almacenamiento de materias primas e insumos

(...)

- Almacenarse según tipos de alimentos (perecibles y no perecibles) en ambientes en buen estado de conservación e higiene, que mantengan las condiciones establecidas de temperatura y humedad requeridas para su conservación.

(...)

- Estar dispuestos en orden y separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire, faciliten la inspección e higiene.

(...)

6.3. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

(...)

6.3.2. Prevención y control de vectores:

- El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas de importancia en la salud pública), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. Las medidas preventivas y de control deben estar descritas, documentadas y supervisadas por el responsable en cumplimiento del PHS.

(...)

- 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.
- Las medidas de control, están destinadas a la erradicación de plagas y los métodos de control deben aplicarse de forma inmediata cuando existan evidencias de su presencia. La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores, debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por la Autoridad Sanitaria. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados.

(...)

❖ **Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del INABIF, aprobada con Resolución de la Dirección Ejecutiva n.º 000242 de 27 de octubre de 2017.**

6. **INSTALACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

(...)

6.1. **INSTALACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.**

(...)

6.1.2. **Estructuras físicas y características del servicio de alimentación**

(...)

- **Paredes:**

- *Material: impermeable, inabsorbente y lavable.*
- *Color claro*
- *Lisas y sin grietas*
- *Fáciles de limpiar y desinfectar*
- *Con ángulos abovedados entre piso y paredes*
- *En buen estado de conservación.*

- **Techos:**

- *Construcción que impida acumulación de suciedad.*
- *Fáciles de limpiar.*

(...)

6.3. **MEDIDAS DE SANEAMIENTO**

(...)

6.3.3. **De las plagas y animales**

- *Los servicios de alimentación deben conservarse libres de roedores, insectos y cualquier otro tipo de animales. Para impedir su ingreso se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión a la red de desagüe, mallas protectoras en las ventanas y puertas de la cocina, así como del comedor.*

- *La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipulan.*

6.7.1. **Buenas prácticas de almacenamiento (BPA)**

(...)

- **Estiba (...)**

No se permitirá estibar directamente desde el piso, este ordenamiento y apilamiento debe hacerse de acuerdo a las especificaciones de producto o el empaque a almacenar, a fin de evitar derrame o salida de los alimentos.

6.7.3. **Almacén de alimentos frescos.**

(...)

- **Estiba de alimentos frescos**

Los alimentos deberán ser trasvasados y ordenados en envases o jabas; apilados en anaqueles o parihuelas limpios y en adecuado estado de conservación.

c) Consecuencia

La situación expuesta, respecto al inadecuado mantenimiento y acondicionamiento de los almacenes de alimentos frescos y secos podría generar pérdida de alimentos, contaminación cruzada, detrimento de alimentos y en consecuencia posible afectación de la salud de los sus residentes e incumpliendo con ello la finalidad pública del INABIF.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.º 2 “Recepción y almacenamiento de alimentos frescos y secos” se encuentran detalladas en el Apéndice n.º 1.

La situación adversa identificada en el presente informe se sustenta en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición y se encuentra en el acervo documentario del CARE “Vidas Lima”, así como en la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes - USPNNA del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar – INABIF.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución del Hito de control n.º 1 del servicio de Control Concurrente, la Comisión de Control no emitió Reporte de Avance ante situaciones adversas.

VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

Las situaciones adversas comunicadas en los Informes de Hitos de Control anteriores respecto de las cuales el INABIF aún no ha adoptado acciones preventivas y correctivas, o éstas no han sido comunicadas a la Comisión de Control, se detallan en el Apéndice n.º 2, el cual señala su estado de implementación a la fecha de la emisión de este Informe de Hito Control.

Asimismo, se precisa que, las situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 001-2024-OCI/0309-SCC, Hito n.º 1 “Programación de Alimentos”, se encuentra dentro del plazo máximo indicado en la Directiva “Servicio de Control Simultáneo”¹⁰, por lo que el INABIF deberá corregir dichas situaciones adversas en el plazo pendiente.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del servicio de Control Concurrente del Hito de control n.º 2 “Recepción y almacenamiento de alimentos frescos y secos” se viene ejecutando de conformidad con las disposiciones internas, normativa aplicable y finalidad pública prevista se han advertido dos (2) situaciones adversas que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la “Prestación del servicio de alimentación brindado a residentes del Centro de Atención Residencial Especializado “Vidas Lima” en situación de abandono y riesgo social”.

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento a la directora ejecutiva del INABIF el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado del servicio de Control Concurrente del Hito de Control n.º 2 - “Recepción y almacenamiento de alimentos frescos y secos”, con la finalidad de que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la

¹⁰ Se precisa que el Informe fue comunicado mediante el Oficio n.º 00077-2024-INABIF/OCI de 05 de marzo de 2024, por lo que a la fecha ya han transcurrido 29 días calendario. La fecha de vencimiento para la adopción de acciones es el 21 de abril del presente periodo.

“Prestación del servicio de alimentación brindado a residentes del Centro de Atención Residencial Especializado “Vidas Lima” en situación de abandono y riesgo social”.

2. Hacer de conocimiento a la directora ejecutiva del INABIF que debe comunicar a la Comisión de Control, en el plazo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Pueblo Libre, 2 de abril de 2024

Weber Wellintong Naupay Vega
Supervisor

Edwin Morales Quesada
Jefe de Comisión de Control

Nadiana Quispe Gala
Jefa del Órgano de Control Institucional
Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - Inabif

APÉNDICE n.º 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL n.º 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA SITUACIÓN ADVERSA n.º 1.

n.º	Documento
1	<p>Acta de inspección n.º 002 -2024-INABIF/OCI, del 20 de marzo de 2024, suscrita por la comisión auditora y los representantes del CARE VIDA – LIMA (Coordinadora General y la nutricionista del CARE), en la cual se hace mención de la entrega de información realizada por el CARE en atención al Requerimiento de Información n.º 002-2024-INABIF-OCI-SCC1, así como las fichas de inspección sanitaria, recibiendo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ficha de Vigilancia Sanitaria del Almacén CAR VIDAS - LIMA n.º 001-2024 - OCI - INABIF / SCC1 del 20 de marzo de 2024 para el almacén de víveres secos. - Ficha de Vigilancia Sanitaria del Almacén CAR VIDAS - LIMA n.º 002-2024 - OCI - INABIF / SCC1 del 20 de marzo de 2024 para el almacén de víveres frescos. - Registros de control de temperatura.

DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA SITUACIÓN ADVERSA n.º 2.

n.º	Documento
1	<p>Acta de inspección n.º 002 -2024-INABIF/OCI, del 20 de marzo de 2024, suscrita por la comisión auditora y los representantes del CARE VIDA – LIMA (Coordinadora General y la nutricionista del CARE), en la cual se hace mención de la entrega de información realizada por el CARE en atención al Requerimiento de Información n.º 002-2024-INABIF-OCI-SCC1, así como las fichas de inspección sanitaria, recibiendo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ficha de Vigilancia Sanitaria del Almacén CAR VIDAS - LIMA n.º 001-2024 - OCI - INABIF / SCC1 del 20 de marzo de 2024 para el almacén de víveres secos. - Ficha de Vigilancia Sanitaria del Almacén CAR VIDAS - LIMA n.º 002-2024 - OCI - INABIF / SCC1 del 20 de marzo de 2024 para el almacén de víveres frescos.

APÉNDICE N° 2
INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS DEL INFORME DE HITO DE CONTROL n.° 1
Informe de Hito de Control n.° 001-2024-OCI/0309-SCC de 4 de marzo de 2024.

N°	Situación Adversa	Documento de la Entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Inadecuada planificación de menús con excesos en nutrientes para residentes del CARE "Vidas Lima" generaría malnutrición por exceso en el 81.8% de su población adolescente no gestante, incumpliendo la finalidad pública del programa.	El INABIF a la fecha no ha remitido respuesta.	En consideración a que el INABIF no ha comunicado las acciones realizadas a la fecha, la Comisión de Control considera que el estado de la situación adversa es "sin acciones", se precisa que con Oficio n.° 00095-2024-INABIF/OCI de 02 de abril de 2024, se ha reiterado la comunicación de las acciones adoptadas o por adoptar.	Sin acciones ¹¹
2	Inadecuada valoración antropométrica de las adolescentes gestantes residentes del CARE "Vidas Lima" generaría a errores en el diagnóstico de estado nutricional e inadecuada valoración de sus requerimientos nutricionales, incumpliendo la finalidad pública del programa.	El INABIF a la fecha no ha remitido respuesta.	En consideración a que el INABIF no ha comunicado las acciones realizadas a la fecha, la Comisión de Control considera que el estado de la situación adversa es "sin acciones", se precisa que con Oficio n.° 00095-2024-INABIF/OCI de 02 de abril de 2024, se ha reiterado la comunicación de las acciones adoptadas o por adoptar.	Sin acciones

Fecha de evaluación: 2 de abril de 2024.

¹¹ De conformidad a lo establecido en el punto iii) del numeral 6.1.8.2 de la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias: "**Sin acciones:** Cuando la entidad o dependencia, dentro del plazo máximo establecido para su corrección, no ha comunicado o efectuado acciones preventivas o correctivas para corregir la situación adversa".



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

MIMP | INABIF
Ministerio de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables | Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar

Firmado digitalmente por QUISPE
GALA Nadiana FAU 20507920722
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 03.04.2024 10:48:45 -05:00

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Lima, 03 de Abril del 2024

OFICIO N° 000098-2024-INABIF/OCI

Señora

Jessica Melina Ruiz Atau

Directora Ejecutiva.

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar

Av. San Martín n.º 685

Pueblo Libre/Lima/Lima. –

ASUNTO : Notificación de Informe de Control Concurrente n.º 005-2024-OCI/0309-SCC.

REF. : a) Oficio n.º 000060-2024-INABIF/OCI de 20 de febrero de 2024.
b) Artículo 8º de la Ley n.º 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
c) Directiva n.º 013-2022-CG/NORM, "Servicio de Control Simultáneo", aprobada con Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

De mi consideración:

Me dirijo a usted en atención al documento de la referencia a), mediante el cual este Órgano de Control Institucional, comunicó el inicio del Servicio de Control Simultáneo en la modalidad de Control Concurrente, a la "Prestación del servicio de alimentación brindado a residentes del Centro de Atención Residencial Especializado Vidas Lima en situación de abandono y riesgo social", correspondiente al periodo de 18 de marzo al 22 de marzo de 2024.

En tal contexto, considerando la normativa de las referencias b) y c), que regula el servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan; se comunica que, la comisión de control a cargo del mencionado servicio, luego de la de la revisión a la información y documentación vinculada al **Hito n.º 2: Recepción y almacenamiento de alimentos frescos y secos**", comunica que se ha identificado dos (2) situaciones adversas contenidas en el Informe de Control Concurrente n.º 005-2024-OCI/0309-SCC, cuyo ejemplar se adjunta en original, con sus respectivos apéndices en copias simples en I tomo con cuarenta y siete (47) folios.

En tal sentido, solicitamos que se comunique a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente informe, las acciones adoptadas o por adoptar que correspondan, adjuntando la documentación de sustento respectiva.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de
Junín y Ayacucho"

Es propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración.

Atentamente,

Firmado Digitalmente

NADIANA QUISPE GALA

JEFE DE LA OFICINA DE CONTROL INSTITUCIONAL



SGD - Consulta de expedientes



N° de expediente
OCI00020240000167



UNIDAD DE ORIGEN	FECHA Y HORA DE EMISIÓN	UNIDAD DE DESTINO	DOCUMENTO	DESTINATARIO	ESTADO
OFICINA DE CONTROL INSTITUCIONAL	03/04/2024 10:48	UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES	OFICIO 000098-2024-INABIF/OCI	PUMACAYO ROCHA ERICK ROLANDO	RECIBIDO PARCIAL
OFICINA DE CONTROL INSTITUCIONAL	03/04/2024 10:48	DIRECCIÓN EJECUTIVA	OFICIO 000098-2024-INABIF/OCI	RUIZ ATAU JESSICA MELINA	RECIBIDO PARCIAL
OFICINA DE CONTROL INSTITUCIONAL	03/04/2024 10:48	CENTRO DE ATENCION RESIDENCIAL VIDAS LIMA	OFICIO 000098-2024-INABIF/OCI	BERAUN KOHLER BLANCA MIRTHA	RECIBIDO PARCIAL
DIRECCIÓN EJECUTIVA	03/04/2024 12:29	UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES	PROVEIDO 001259-2024-INABIF/DE	PUMACAYO ROCHA ERICK ROLANDO	RECIBIDO
UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES	03/04/2024 14:26	UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCIÓN DE NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES	PROVEIDO 006804-2024-INABIF/USPNNA	CARHUANCHO DE LA CRUZ ELIUD ISAI	EMITIDO

Filas por página: 5 1-5 de 10 < >

CERRAR