

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL  
DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SUCRE**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL  
N° 021-2023/OCI/2923-SVC**

**VISITAL DE CONTROL  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SUCRE  
QUEROBAMBA – SUCRE – AYACUCHO**

**“ADQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE  
RACIONES DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:  
DEL 15 DE SETIEMBRE AL 28 DE SETIEMBRE DE 2023**

**TOMO I DE I**

**QUEROBAMBA, 2 DE OCTUBRE DE 2023**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 021-2023/OCI/2923-SVC**

**“ADQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES DEL PROGRAMA  
DEL VASO DE LECHE”**

---

**ÍNDICE**

---

	N° Pág.
I.      ORIGEN	1
II.     OBJETIVOS	1
IV.    INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	1
V.     SITUACIONES ADVERSAS	2
VI.    DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	11
VII.   INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	11
VIII.  CONCLUSIONES	11
IX.    RECOMENDACIONES	11
 APÉNDICES	

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 021 -2023/OCI/2923-SVC**

**“ADQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE”**

**I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Sucre, mediante el oficio de acreditación n° 362-2023-CG/OC2923 de 15 de setiembre de 2023, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la Orden de Servicio n° 2923-2023-020, en el marco de lo dispuesto en Ley n.° 27785 y sus modificatorias, y 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.

**II. OBJETIVOS**

**2.1 Objetivo general**

Determinar si el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de raciones del Programa del Vaso de Leche correspondientes al año 2023, a cargo de la Municipalidad Provincial de Sucre, cumplen con las estipulaciones contractuales, disposiciones internas y normativa aplicable., para garantizar la atención oportuna a los beneficiarios del programa social.

**2.2 Objetivos específicos**

- 2.2.1. Determinar si el proceso de adquisición de los alimentos del Programa del Vaso de Leche 2023, se realizó acorde a la normativa y disposiciones aplicables.
- 2.2.2. Determinar si el proceso de almacenamiento de los alimentos para el Programa del Vaso de Leche 2023, se realizó acorde a la normativa y disposiciones aplicables.
- 2.2.3. Determinar si el proceso de distribución de las raciones del Programa del Vaso de Leche 2023, se realizó acorde a normativa y disposiciones aplicables.

**III. ALCANCE**

La Visita de Control se desarrolló al proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de raciones del Programa del Vaso de Leche correspondiente al año 2023, el cual se encuentra a cargo de la Municipalidad Provincial de Sucre, en adelante la “Entidad”, que está bajo el ámbito de control del Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Sucre y que ha sido ejecutada del 15 al 21 de setiembre de 2023, en la Municipalidad Provincial de Sucre y en las instalaciones del almacén del Programa Vaso de Leche, este último ubicado en el Mercado Municipal, sito en el Jr. Mariscal Cáceres S/N, del distrito de Querobamba, provincia de Sucre y departamento de Ayacucho.

**IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD**

El Programa del Vaso de Leche, en adelante “PVL”, es un programa social creado para ofrecer una ración diaria de alimentos a niños de 0 a 6 años, madres gestantes y en periodo de lactancia, priorizando la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis. Asimismo, una vez atendida la población antes mencionada, se atiende a niños de 7 a 13 años, ancianos, afectados por tuberculosis, personas con discapacidad severa, en situación de pobreza y aquellas consideradas como indigentes.

Cabe mencionar que, para la gestión del PVL, las municipalidades conforman un Comité de Administración del Programa del Vaso de Leche, el cual es aprobado mediante resolución de Alcaldía con acuerdo del Concejo Municipal. Dicho comité es responsable de la selección de proveedores de insumos que componen la ración alimenticia. Con respecto a la composición de la ración alimenticia, esta debe estar constituida por alimentos nacionales pudiendo ser leche en cualquiera de sus formas, y/o enriquecidos lácteos y/o alimentos que contengan un mínimo de 90% de insumos nacionales (tales como harina de quinua, quiwicha, cebada, arroz, soya, y otros productos nacionales).

En tal sentido, el servicio de Visita de Control se efectuó a la: “Adquisición, almacenamiento y distribución de raciones del Programa del Vaso de Leche”.

## V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de Adquisición, almacenamiento y distribución de raciones del PVL, se han identificado las situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de dicho programa social, las cuales se exponen a continuación:

### 1. DEMORA EN LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES ALIMENTICIAS DEL PVL CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023, GENERA DESABASTECIMIENTO, UNA INOPORTUNA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS Y EL INCUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DEL PROGRAMA SOCIAL.

#### a) Condición:

De la revisión a la página del Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE, específicamente en el rubro de Plan Anual de Contrataciones – PAC de la Municipalidad Provincial de Sucre, se observa que el responsable del área de Abastecimiento recién programó para el mes de agosto de 2023 la adquisición de alimentos para el PVL con el número de referencia del PAC 14, tal como se observa en la siguiente imagen:

**Imagen n.º 1**  
**Plan Anual de Contrataciones Municipalidad Provincial de Sucre-Querobamba**

Datos de la entidad:			
Entidad	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SUCRE - QUEROBAMBA		
Año	2023	Versión	
Datos del Proceso			
Nro. referencia al PAC	14	Objeto	Bien
Descripción	ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO LECHE CORRESPONDIENTE AL AÑO FISCAL 2023		
Tipo de selección	Adjudicación Simplificada	Mes previsto	Agosto
Tipo de compra o selección	Por la Entidad		
Órgano encargado de las Contrataciones	OEC	Modalidad	Sin Modalidad
Observaciones			
Fuentes de Financiamiento	* Recursos Ordinarios		

**Fuente:** <https://prod2.seace.gob.pe/pac3-publico/pages/visualizarProcesoItem.xhtml>, Portal del Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – Plan Anual de Contrataciones, consultado el 25/09/2023

**Elaborado por:** Comisión de Control.

Asimismo, se verificó en el SEACE, que el procedimiento adjudicación simplificada n.º 12-2023-MPS/CS-1 cuyo objeto contratación fue la adquisición de insumos para el PVL por el importe de S/71 782,00, y tiene como fecha de culminación el 6 de setiembre de 2023, siendo declarado desierto por el comité de selección y comunicada en el SEACE, conforme se observa en la siguiente imagen:

**Imagen n.º 2**  
**Procedimiento de Selección Adjudicación Simplificada AS-SM-12-2023-MPS/CS-1**

Convocatoria		Cronograma		
<b>Información General</b>		<b>Etapa</b>	<b>Fecha Inicio</b>	<b>Fecha Fin</b>
Nomenclatura:	AS-SM-12-2023-MPS/CS-1	Convocatoria	25/08/2023	25/08/2023
Nº Convocatoria:	1	Registro de participantes(Electronica)	26/08/2023 00:01	04/09/2023 23:59
Tipo Compra o Selección:	Por la Entidad	Formulación de consultas y observaciones(Electronica)	26/08/2023 00:01	29/08/2023 23:59
Normativa Aplicable:	Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado	Absolución de consultas y observaciones(Electronica)	31/08/2023	31/08/2023
Versión SEACE	3	Integración de las Bases POR SEACE	31/08/2023	31/08/2023
Identificador Convocatoria:	933822	Presentación de ofertas(Electronica)	05/09/2023 00:01	05/09/2023 23:59
<b>Información general de la Entidad</b>		<b>Evaluación y calificación</b>	<b>AUDITORIO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SUCRE</b>	<b>06/09/2023</b>
Entidad Convocante:	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SUCRE - QUEROBAMBA	Otorgamiento de la Buena Pro POR SEACE	06/09/2023 08:30	06/09/2023
Dirección Legal:	PLAZA DE ARIAS S/N - QUEROBAMBA (AYACUCHO-SUCRE-QUEROBAMBA)	<b>Entidad Contratante</b>		
Página Web:		Nº Ruc	Entidad Contratante	
Teléfono de la Entidad:		20187843431	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SUCRE - QUEROBAMBA	
<b>Información general del procedimiento</b>				
Objeto de Contratación:	Bien			
Descripción del Objeto:	ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO...p			
Valor Estimado / Valor Referencial	71,782.00 Soles			
Monto del Derecho de Participación:	GRATUITO			
Fecha y Hora Publicación:	25/08/2023 13:08			

Fuente: <https://prodapp2.seace.gob.pe/seacebus-uiwd-pub/fichaSeleccion/fichaSeleccion.xhtml?ptoRetorno=LOCAL>, Portal del Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado consultado el 15/09/2023

Elaborado por: Comisión de Control

Asimismo, se advierte, que por segunda vez fue realiza la convocatoria teniendo como fecha de inicio el 12 de setiembre de 2023 y su finalización el 21 de setiembre de 2023, encontrándose a la fecha de la Visita de Control, en la etapa de Absolución de consultas y observaciones (Electrónica) e Integración de las Bases por SEACE, como se muestra a continuación:

**Imagen n.º 3**  
**Cronograma Procedimiento de Selección Adjudicación Simplificada AS-SM-12-2023-MPS/CS-2**

Cronograma			
Etapa	Fecha Inicio	Fecha Fin	
Convocatoria	12/09/2023	12/09/2023	
Registro de participantes(Electronica)	13/09/2023 00:01	19/09/2023 23:59	
Formulación de consultas y observaciones(Electronica)	13/09/2023 00:01	14/09/2023 23:59	
Absolución de consultas y observaciones(Electronica)	15/09/2023	15/09/2023	
Integración de las Bases POR SEACE	15/09/2023	15/09/2023	
Presentación de ofertas(Electronica)	20/09/2023 00:01	20/09/2023 23:59	
Evaluación y calificación AUDITORIO DE LA ENTIDAD	21/09/2023	21/09/2023	
Otorgamiento de la Buena Pro POR SEACE	21/09/2023 08:30	21/09/2023	
Entidad Contratante			
Nº Ruc	Entidad Contratante		
20187843431	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SUCRE - QUEROBAMBA		

Fuente: <https://prodapp2.seace.gob.pe/seacebus-uiwd-pub/fichaSeleccion/fichaSeleccion.xhtml?ptoRetorno=LOCAL>, Portal del Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado consultado el 15/09/2023

Elaborado por: Comisión de Control.

Cabe mencionar que el procedimiento de selección de Adjudicación Simplificada AS-SM-12-2023-MPS/CS-2, según las Bases Integradas<sup>1</sup>, se debió haber convocado dentro del primer trimestre del 2023, a fin de cumplir con el cronograma de atención a los usuarios y dar cumplimiento a los objetivos del PVL que son:

**“Artículo 4.- De la ración alimentaria**

4.1 (...)

*El Programa del Vaso de Leche debe cumplir con el requisito que exige un abastecimiento obligatorio los siete días de la semana a los niños y niñas, salvo excepción contemplada en el segundo párrafo del numeral 4.5.*

(...)

*4.2 Cada municipalidad es responsable de definir el tipo de alimento con el cual ejecuta el Programa del Vaso de Leche dentro del marco antes señalado, debiendo buscar la eficiencia en la utilización de producto y ejecución del gasto.”*

De lo narrado se advierte, que la entidad no está cumpliendo con los objetivos del PVL y tampoco está convocando oportunamente los procedimientos de selección para la adquisición de los alimentos, muy a pesar que el Ministerio de Economía y Finanzas – MEF realizó la transferencia del presupuesto de manera oportuna, tal como se observa en el formato de Ejecución versus marco presupuestal del 2023<sup>2</sup>.

**b) Criterio:**

- ***Ley n.º 31554 que modifica la Ley n.º 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche a fin de mejorar la focalización, la cobertura del Programa y los mecanismos de control, publicada el 11 de agosto de 2022.***

“(…)

**Artículo 1.- Objeto de la Ley**

*La presente ley tiene por objeto establecer normas complementarias sobre la organización, administración y ejecución de los recursos del Programa del Vaso de Leche que tienen a su cargo los gobiernos locales, además de contribuir a elevar el estado nutricional de sus beneficiarios, en concordancia con la directiva que establece los valores nutricionales mínimos establecidos por el Instituto Nacional de Salud y aprobados por el Ministerio de Salud.*

(...)

**Artículo 4.- De la ración alimentaria**

4.1 (...)

*El Programa del Vaso de Leche debe cumplir con el requisito que exige un abastecimiento obligatorio los siete días de la semana a los niños y niñas, salvo excepción contemplada en el segundo párrafo del numeral 4.5.*

(...)

*4.2 Cada municipalidad es responsable de definir el tipo de alimento con el cual ejecuta el Programa del Vaso de Leche dentro del marco antes señalado, debiendo buscar la eficiencia en la utilización de producto y ejecución del gasto.*

**Artículo 6.- De los beneficiarios**

*Las municipalidades dan cobertura a los beneficiarios del Programa del Vaso de Leche: niños y niñas de cero a seis años, y madres gestantes y en periodo de lactancia, priorizando entre ellos la atención a quienes presenten un estado de desnutrición o se encuentren afectados por tuberculosis.*

<sup>1</sup> [file:///C:/Users/Gia/Downloads/28.Bases\\_Estandar\\_AS\\_Programa\\_Vaso\\_de\\_Leche\\_AS\\_12\\_2\\_20230915\\_075247\\_908.pdf](file:///C:/Users/Gia/Downloads/28.Bases_Estandar_AS_Programa_Vaso_de_Leche_AS_12_2_20230915_075247_908.pdf), BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE, ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-12-2023-MPS/CS-2, SEGUNDA CONVOCATORIA

<sup>2</sup> Tal como se observa en el formato: Certificados Vs Marco inicial y sus modificaciones-2023 . Mediante oficio n.º 115-2023-MPS/GM de 01 de setiembre de 2023, Entidad remite informe N° 015-2023-MPS-OPP/LJPL.

*Asimismo, en la medida en que se cumpla con la atención a la población antes mencionada, se mantiene la atención a los niños y niñas de siete a trece años, adultos mayores, personas afectadas por tuberculosis, personas con discapacidad severa, en situación de pobreza y aquellas consideradas como indigentes.*

(...)"

- **Ley n.º 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y modificatoria, publicada el 26 de mayo de 2003.**

"(...)

**Artículo 84.- PROGRAMAS SOCIALES, DEFENSA Y PROMOCIÓN DE DERECHOS**

*Las municipalidades, en materia de programas sociales, de defensa y promoción de derechos, ejercen las siguientes funciones:*

**1. Funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales:**

(...)

*1.4. Ejecutar el Programa del Vaso de Leche y demás programas de apoyo alimentario con participación de la población y en concordancia con la legislación sobre la materia, cuando la municipalidad distrital no pueda asumir dicha función.*

(...)"

- **Ley de Contrataciones del Estado, aprobada con Ley n.º 30225 modificado por el Decreto Supremo n.º 082-2019-EF publicado el 13 de marzo de 2019.**

"(...)

**Artículo 2. Principios que rigen las contrataciones**

(...)

**f) Eficacia y Eficiencia.** *El proceso de contratación y las decisiones que se adopten en su ejecución deben orientarse al cumplimiento de los fines, metas y objetivos de la Entidad, priorizando estos sobre la realización de formalidades no esenciales, garantizando la efectiva y oportuna satisfacción de los fines públicos para que tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida de las personas, así como del interés público, bajo condiciones de calidad y con el mejor uso de los recursos públicos.*

(...)"

**c) Consecuencia:**

La situación expuesta, genera desabastecimiento y una distribución inoportuna, lo que afectaría en el estado nutricional de los beneficiarios y su calidad de vida, puesto que no se estaría cumpliendo con la finalidad del PVL.

**2. ALMACENES DESTINADOS AL RESGUARDO DE LOS INSUMOS DEL PVL, NO CUMPLEN CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE SEGURIDAD E INOCUIDAD EN EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, LO QUE PODRÍA AFECTAR EN LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DEL PVL.**

**a) Condición:**

De la visita de Control realizada el 15 de setiembre de 2023 a los almacenes del PVL, se observa que estos se encuentran en el interior del Mercado Municipal del Distrito de Querobamba, sito en el Jr. Mariscal Cáceres S/N, distrito de Querobamba, provincia de Sucre, departamento de Ayacucho. Siendo asignados los stands n.º 11 y 12, los cuales no vienen siendo gestionados acorde a normativa sanitaria y de seguridad en el almacenamiento de productos destinados al consumo humano.

Asimismo, se observó que los almacenes colindan con ambientes con presencia de humedad, suciedad, sumideros con basura, baños portátiles; puntos que podrían generar contaminación cruzada en el almacenamiento y distribución de alimentos destinados al PVL, tal como se muestran en las siguientes imágenes:

**Galería de imágenes n.º 4**  
**Verificación de áreas colindantes y cercanas a almacenes del PVL**



**Fuente:** Visita de control a almacenes del PVL el 15 de setiembre de 2023  
**Elaborado por:** Comisión de Control.

En cuanto a la condición de la infraestructura de los almacenes, se verifica que funcionan en ambientes que no cuentan con medidas apropiadas en sanidad y seguridad. Se observa que las puertas de estos almacenes son plegables y de un material que no es de fácil limpieza, presenta partes con óxido, suciedad y permiten el ingreso de plagas. En el interior de los almacenes se observa que no cuentan con luminarias, hay interruptores sin protección, no existe ventilación natural o forzada, ello genera sensación térmica alta en los ambientes y varias zonas del ambiente presentan humedad, situación ha ocasionado el desprendimiento de pintura y acumulación de polvo, como se muestra en las siguientes imágenes:

Galería de imágenes n.º 5  
Verificación de la condición de los almacenes del PVL



Fuente: Visita de control a almacenes del PVL el 15 de setiembre de 2023

Elaborado por: Comisión de Control.

Además, se observa que los almacenes no están adecuadamente implementados, no cuentan con termohigrómetro, tarimas para la apilación de productos, señalización, extintores, y no respetan los espacios mínimos que debería tener un almacén según normativa. Al respecto, el responsable de almacén del PVL así como el responsable de Programas Sociales de la Entidad, manifiestan no contar con cronograma de limpieza y desinfección, y un plan de control de plagas.

Finalmente, se evidenció que los almacenes no cuentan con ningún tipo de documentación (Kardex, tarjetas de control, entre otros) que permita identificar saldos, existencias y productos del PVL.

b) Criterio:

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

(...)

**Artículo II.- Principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos**

**1. 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 tienen 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.

(...)

## 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 (...)

(...)"

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 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.

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, sean de origen nacional o importados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. **En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado.** .

Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados."

(...)"

- **Norma Técnica Sanitaria n.º 114-MINSA/DIGESA – V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA, publicada el 9 de febrero de 2015.**

"(...)

#### 5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

(...)

**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 otros), exposición al ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.

(...)

**Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

(...)

**Plagas:** Animales tales como insectos, roedores, pájaros y cualquier otro capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

(...)

**Vigilancia sanitaria del almacenamiento de alimentos:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente a fin de prevenir y/o eliminar peligros y riesgos en el almacenamiento de los alimentos.

(...)

#### 5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

(...)

**5.2.1. Exclusividad:** Los almacenes destinados al almacenamiento de alimentos deben ser exclusivos para tal fin.

**5.2.2. Ubicación:** La ubicación de los almacenes debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene.

**5.2.3. Estructura:** Debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa, ser construidos en lugares, o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación (zona fácilmente inundable, sin sistema de evacuación de aguas de lluvia, tener riesgo de humedad, materiales de fácil acceso a los roedores, entre otros).

**5.2.4. Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas:** Deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en buen estado de conservación y limpios.

**5.2.5. Protección contra plagas:** Los almacenes deben contar con mecanismos de protección necesarios para impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros.

**5.2.6. Iluminación:** Los almacenes deben contar con suficiente iluminación natural o artificial, distribuida de tal forma que permita la inspección de los productos almacenados. Las luminarias deben estar protegidas con mecanismos que impidan que, en caso de rotura, puedan constituirse en peligros físicos para los alimentos almacenados.

**5.2.7. Ventilación:** Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados. Dichos sistemas de ventilación, deben proporcionar aire limpio, inhibir la condensación y mantener condiciones libres de humo, vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que se impida el ingreso de plagas y otros animales.

(...)

## **6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

### **6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)**

(...)

#### **6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles.**

**a) Temperatura y humedad:** Los alimentos que requieran condiciones de almacenamiento controlado en cuanto a temperatura, humedad u otros, deben sujetarse a las indicaciones específicas del fabricante o en su defecto a lo señalado en la norma del Codex Alimentarius del producto específico.

#### **6.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)**

(...)

Las siguientes disposiciones aplican para el almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles y serán verificados por la Autoridad Sanitaria:

(...)

#### **6.2.7. Prevención y control de plagas**

El PHS del almacén debe incluir un programa de medidas para la prevención y control de insectos, roedores y otras plagas que sean consideradas como tales, a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos.

(...)

Las medidas de control deben constar por escrito y estar documentadas incluyendo información que se considere de importancia, tal como la información sobre el producto que se utiliza, la frecuencia de aplicación, dosis aplicada, periodo residual, responsables de la aplicación, entre otras.

### **6.5. REGISTROS DE CONTROL O VERIFICACIÓN**

Los almacenes de productos terminados destinados al consumo final, según corresponda, llevarán registros por lo menos de:

a) Las condiciones de almacenamiento de los alimentos que requieren indicaciones controladas como temperatura, humedad, otras.

b) La aplicación de los programas de prevención y control de roedores.

c) La aplicación de los programas de limpieza y desinfección de almacenes y cámaras.

(...)

f) Las capacitaciones del personal.

g) La información que facilite la rastreabilidad de los productos.

(...)"

- **Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 451-2006/MINSA, publicada el 17 de mayo de 2006; anexo publicado el 26 de octubre de 2006.**

(...)

#### **Artículo 22.- Almacenamiento de materias primas e insumos**

El almacén debe ser de uso exclusivo para tal fin, no se podrán tener o guardar ningún material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado.

(...)

En la estiba, los alimentos no deben contactar con el piso ni con el techo, deben estar a una altura mínima de 0.20m respecto del piso y de 0.60m respecto del techo. Para permitir la circulación de aire

y un mejor control de insectos y roedores, el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y las paredes debe ser como mínimo de 0.50m.

En la rotación de los alimentos almacenados se debe tener en cuenta la vida útil del producto y se aplicará el principio PEPS (lo primero que entra a almacén es lo primero que sale). Con dicho fin, se identificarán los envases, cajas, bolsas, otros; consignando la fecha de ingreso al almacén, fecha de producción o de caducidad del producto y se establecerán los procedimientos documentados necesarios para el descarte de materias primas e insumos que

no deben utilizarse por vencimiento, pérdida de calidad por tiempo excesivo de almacenamiento o almacenamiento en condiciones inadecuadas, u otro.

(...)

Se debe contar con termómetros e higrómetros, que permitan verificar la temperatura del interior del almacén, así como la humedad del ambiente. La humedad excesiva del almacén facilitaría el crecimiento de mohos, levaduras y el consiguiente deterioro y contaminación de los productos. Los productos químicos de limpieza, desinfección, venenos, insecticidas y otros deben guardarse en un almacén diferente y ubicado alejado de las áreas donde se almacenan o procesan alimentos. Su acceso debe ser restringido y manipulados por personal capacitado.

(...)

#### **Artículo 35°. - Almacenamiento de producto terminado**

El almacén del producto terminado debe ser exclusivo para tal fin, estar ubicado en un espacio independiente de cualquier otro ambiente. Debe ser ventilado (...). Se debe evitar la contaminación cruzada, la transferencia de malos olores y la presencia de plagas y otros animales. En cuanto a características de estiba y rotación deben cumplirse con los requisitos dispuestos en el artículo 22 de la presente Norma sanitaria".

(...)"

- **Manual de administración de almacenes para el Sector Público, aprobado mediante Resolución Jefatural N° 335-90-INA/DNA, publicado el 9 de setiembre de 1990.**

"(...)

#### **A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO**

(...)

##### **3. Registro y control**

a. Ubicados los bienes en las zonas de almacenaje se procederá a registrar su ingreso en la tarjeta de control visible, la misma que será colocada junto al grupo de bienes registrados.

(...)

#### **II. PROCEDIMIENTOS**

##### **F. REGISTRO Y CONTROL DE EXISTENCIAS**

Consiste en un sistema de registros y reportes en los que se consigna datos sobre ingresos y salidas de bienes del local de almacén y cantidades disponibles para distribuir

(...)

El registro y control de existencia se realiza en los documentos siguientes:

- Tarjetas de Control Visible de Almacén

- Tarjeta de existencias valoradas de Almacén

(...)

##### **1. Tarjeta de control Visible de Almacén**

a. **Finalidad:** Controlar en unidades físicas el movimiento y saldo de cada bien almacenado. Es de uso exclusivo del almacenero y permanece junto al grupo de bienes en ella registrado.

(...)

##### **2. Tarjeta de existencias Valoradas de Almacén**

###### **b. Finalidad**

Suministrar información sobre movimiento de entrada y salida de bienes en almacén, así como determinar existencia en cantidades totales y unitarias debidamente valorizadas. El registro en este documento debe ser permanente y estará a cargo del Órgano de abastecimiento en un área distinta a la de Almacén.

(...)

###### **c. Utilización**

Las tarjetas se mantendrán en ficheros, denominados Kardex.

(...)"

- **Norma Técnica Peruana – NTO 350-043-1-2011 "Extintores portátiles, Selección, Distribución, Inspección, Mantenimiento, Recarga, Prueba Hidrostática", aprobada con Resolución de Comisión de Normalización y de Fiscalización de Barreras Comerciales no Arancelarias – INDECOPI n.º 0055-2011-CBN-INDECOPI de 31 de diciembre de 2011.**

"(...)

## **8. DISTRIBUCIÓN E INSTALACIÓN DE EXTINTORES**

### **8.1.4 Ubicación e instalación**

8.1.4.1 *Los extintores deben estar ubicados de manera que estén visibles en todo momento, e instalados en lugares estratégicos que permitan estar fácilmente accesibles y de disponibilidad inmediata en caso de un inicio de incendio.*

"(...)"

#### **c) Consecuencia:**

La situación adversa identificada pone en riesgo la seguridad e inocuidad de alimentos, lo que afectaría en la salud de la población beneficiaria, puesto que los insumos podrían sufrir contaminación cruzada.

## **VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD**

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control al proceso de "Adquisición, almacenamiento y distribución de raciones del Programa del Vaso de leche", correspondiente al año 2023, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan 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 de la Entidad.

## **VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS**

Durante la ejecución del presente servicio de Control Simultáneo en la modalidad de Visita de Control, no se remitió ningún Reporte de Avance Ante Situaciones Adversas.

## **VIII. CONCLUSIONES**

Durante la ejecución de la Visita de Control a la materia de control en curso, "Adquisición, almacenamiento y distribución de las raciones del Programa del Vaso de Leche", periodo 2023, se han advertido dos (02) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Programa del Vaso de Leche, los cuales han sido detallados en el presente informe.

## **IX. RECOMENDACIONES**

- 9.1 Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control a "Adquisición, almacenamiento y distribución de raciones del Programa del Vaso de Leche", correspondiente al año 2023, con la finalidad 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 Entidad.

- 9.2.** Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad que debe comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Sucre, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Querobamba, 2 de octubre de 2023.

---

**Hikmet Karl Alberdi Soto**  
Supervisor

---

**Karen Giannina Moran Miguel**  
Jefe de Comisión

---

**Hikmet Karl Alberdi Soto**  
Jefe (e) del OCI  
Municipalidad Provincial de Sucre

**APÉNDICE N°1**  
**DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ADQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES DEL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE**

1. **DEMORA EN LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LAS RACIONES ALIMENTICIAS DEL PVL CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023, GENERA DESABASTECIMIENTO, UNA INOPORTUNA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS Y EL INCUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DEL PROGRAMA SOCIAL.**

<b>N°</b>	<b>Documento</b>
1	Acta de recojo de información N°02-2023-CGR/OC12923-, aplicada el 15 de setiembre de 2023.
2	Acta de recojo de información N°03-2023-CGR/OC12923-, aplicada el 15 de setiembre de 2023.

2. **ALMACENES DESTINADOS AL RESGUARDO DE LOS INSUMOS DEL PVL, NO CUMPLEN CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE SEGURIDAD E INOCUIDAD EN EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DESTINADOS AL CONUSMO HUMANO, LO QUE PODRÍA AFECTAR EN LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DEL PVL.**

<b>N°</b>	<b>Documento</b>
1	Acta de recojo de información N°01-2023-CGR/OC12923-, aplicada el 15 de setiembre de 2023.

Querobamba, 02 de octubre de 2023

## OFICIO N°388-2023-CG/OC2923

Señor:

**Jorge De la Cruz Cabana**

Alcalde

**Municipalidad Provincial de Sucre**

Plaza Principal

Querobamba/Sucre/Ayacucho

- ASUNTO** : Notificación de Informe de Visita de Control n° 021- 2023-OCI/2923-SVC
- REF.** : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República, y sus modificatorias.  
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM, "Servicio de Control Simultáneo", aprobada con Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, del 30 de mayo de 2022.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, 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 de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "Adquisición, almacenamiento y distribución de raciones del Programa del Vaso de Leche", comunicamos que se han identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 021-2023-OCI/2923-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad de Sucre, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

 **LA CONTRALORÍA**  
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

Firmado digitalmente por ALBERDI  
SOTO Hikmet Karl FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 02-10-2023 19:33:58 -05:00

**Hikmet Karl Alberdi Soto**  
Jefe (e) del Órgano de Control Institucional  
Municipalidad Provincial de Sucre