

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

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 008-2025-OCI/0331-SVC**

**VISITA DE CONTROL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA
AIJA, AIJA, ÁNCASH**

**“GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN
ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE AIJA”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 14 AL 17 DE JULIO DE 2025**

TOMO I DE I

AIJA, 18 DE JULIO DE 2025

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 008-2025-OCI/0331-SVC

“GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA”

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	5
1. Los almacenes del PCA ubicadas en las instalaciones de la entidad presentan condiciones inadecuadas para la conservación de los alimentos, situación que podría afectar la salud de la población vulnerable	5
2. La Entidad no viene adoptando acciones respecto a las condiciones inadecuadas de preparación de los alimentos del PCA en el comedor popular “Virgen de Candelaria”, lo que podría afectar la salud de los usuarios del programa	10
3. La Entidad no viene realizando las capacitaciones a los comedores populares de acuerdo cronograma del plan de capacitación del PCA, lo cual podría afectar la adecuada ejecución del programa y comprometer la calidad del servicio	16
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	18
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	18
VIII. CONCLUSIÓN	18
IX. RECOMENDACIONES	18
APÉNDICE	20



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 008-2025-OCI/0331-SVC

“GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA”

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Aija, mediante oficio n.° 095-2025-MPA/OCI-0331-J de 14 de julio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 0331-2025-006, en el marco de lo previsto en 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 modificatorias¹.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la modalidad comedores y ollas comunes y PANTBC a cargo de la Municipalidad Provincial de Aija del departamento de Áncash se viene ejecutando conforme a la normativa aplicable, las disposiciones y lineamientos emitidos por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS.

2.2 Objetivos específicos

1. Determinar si las adquisiciones de productos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad comedores y ollas comunes y PANTBC se realiza conforme a las disposiciones internas y normativa aplicable.
2. Determinar si la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la modalidad comedores y ollas comunes y PANTBC; se realiza conforme a las disposiciones internas y normativa aplicable.
3. Determinar si las actividades de monitoreo y supervisión a cargo del gobierno local a los centros de atención; se realiza conforme a las disposiciones internas y normativa aplicable.

III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria- PCA” en las modalidades de comedores y ollas comunes y PANTBC en la Municipalidad Provincial de Aija (en adelante Entidad), ubicado en la plaza de armas S/N, distrito de Aija, provincia de Aija, departamento de Áncash; así como, la visita selectiva a Centros de Atención (comedores, ollas comunes y centros de Salud), y que ha sido ejecutada del 14 al 17 de julio de 2025.

¹ Modificada con Resolución de Contraloría N° 270-2022-CG de 10 de agosto de 2022, Resolución de Contraloría N° 062-2023-CG de 13 de febrero de 2023, Resolución de Contraloría N° 429-2023-CG de 20 de diciembre de 2023 y Resolución de Contraloría N° 714-2024-CG de 04 de diciembre de 2024.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

El Programa de Complementación Alimentaria (en adelante PCA), es un programa descentralizado administrado por los gobiernos locales, distritos de Lima Metropolitana y provinciales en el resto del país, que suscriben un Convenio de Gestión con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante MIDIS), y cuyo fin es brindar un complemento alimentario a sus usuarios a través de los Centros de Atención; estos se encuentra agrupados de acuerdo a las cinco modalidades siguientes: i) Comedores y ollas comunes; ii) Hogares y Albergues, Personas en Riesgo, Trabajo Comunal y PANTBC, describiéndose a continuación las modalidades que serán verificadas en la Visita de Control:

- i. Comedores y ollas comunes: Son organizaciones sociales de base - OSB conformadas por personas en situación de pobreza o vulnerabilidad, que tiene como actividad principal la preparación de alimentos y el apoyo social.
- ii. PANTBC: Es el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia, que se efectúa a través de los centros de salud del Ministerio de Salud-Minsa, siendo sus usuarios, las personas afectadas con tuberculosis que reciben tratamiento de forma regular por los establecimientos de salud pública, que sean identificadas y remitidas por la autoridad sanitaria local.

La gestión del PCA se basa en funciones y participación organizada y articulada de las instituciones del Estado, en el nivel nacional y local, y de las organizaciones de la sociedad civil para la entrega eficiente y eficaz del complemento alimentaria a la población en situación de pobreza y vulnerabilidad que contribuya a reducir la seguridad alimentaria. La gestión comprende los componentes: i) Gestión Alimentaria, ii) Fortalecimiento de capacidades, y iii) Monitoreo, supervisión y acompañamiento.

IMAGEN N° 1
ACTORES Y COMPONENTES DE LA GESTIÓN DEL PCA



Fuente: Reglamento de las modalidades del Programa de Complementación Alimentaria- PCA

Al respecto, en el componente Gestión Alimentaria se organizan y describen los procedimientos relacionados con la organización, entrega y control del complemento alimentario, sea como alimento en especie u otra forma de entrega. Los procesos que comprende son los siguientes:



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

- 1.- Procesos previos para la entrega del complemento alimentario: Comprende los procesos referidos a la programación y transferencia presupuestal, suscripción del convenio, registro de usuarios, Centros de Atención, Comités de Gestión y la elección del mecanismo de entrega del complemento alimentario.
2. Procesos para la entrega del complemento alimentario: Comprende los procesos referidos a la entrega del complemento alimentario como alimento en especie u otras formas de entrega aprobadas por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, en adelante MIDIS.
3. Procesos posteriores a la entrega del complemento alimentario: Comprende los procesos referidos al control del buen uso de complemento alimentario entregado a los Centros de Atención.

Para la gestión del PCA las municipalidades que ejecutan dicho programa suscriben el Convenio de Gestión con el MIDIS, con el objetivo de establecer obligaciones de ambas partes durante la gestión descentralizada del PCA, y en el cual las municipalidades se comprometen a garantizar el cumplimiento de los objetivos y las fases operativas del PCA, así como garantizar y cautelar la buena calidad y conservación de los alimentos adquiridos para el programa.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA”, se han identificado tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria - PCA, en la Municipalidad Provincial de Aija, las cuales se exponen a continuación:

1. LOS ALMACENES DEL PCA UBICADAS EN LAS INSTALACIONES DE LA ENTIDAD PRESENTAN CONDICIONES INADECUADAS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN VULNERABLE

a) Condición:

A través de la suscripción del “Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Aija para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, periodo 2024-2027, de 27 de diciembre de 2023; la Entidad asumió la obligación de garantizar y cautelar la adecuada recepción y almacenamiento de los alimentos que incluya el adecuado manejo del stock de los mismos, conservación y calidad de los alimentos adquiridos para el PCA.

En base a lo expuesto, se realizó una visita de control el 14 de julio de 2025 a los dos (2) almacenes del PCA, ubicados en las instalaciones de Entidad, con dirección en plaza de armas S/N; donde se procedió a verificar lo siguiente:

- **Respecto al almacenamiento de los alimentos**

Se observó que en ambos almacenes los alimentos (arroz, quinua, trigo, lenteja, frijol, conserva de pescado y aceite) no cuentan con un espacio de separación respecto a las paredes del local y entre los mismos alimentos, conforme se muestra en las fotografías siguientes:



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

FOTOGRAFÍAS N°s 1 Y 2
ALMACÉN N° 1, SIN ESPACIO ENTRE LOS ALIMENTOS Y PAREDES



FOTOGRAFÍA N° 3
ALMACÉN N° 2, SIN ESPACIO ENTRE LOS ALIMENTOS Y PAREDES



Fuente: Inspección física realizada el 14 de julio de 2025 a los almacenes del PCA, ubicados en las instalaciones de la Entidad
Elaborado: Comisión de Control

La situación expuesta contraviene al numeral 6 de la NTS2 n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”, aprobado por la Resolución Ministerial n.° 066-2015-MINSA, el cual establece que:

“6. DISPOSICIONES ESPECIALES
6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)
(...)

La estiba de los productos, cualquiera sea el método (parihuelas, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros) debe mantener espacios libres para permitir la circulación de aire, la limpieza y la inspección.

b) Estiba de productos no perecibles:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o estándar internacional.
- Espacio libre al techo: no menor a 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas: no menor a 0.50 m.
- Espacio libre entre rumas: no menor a 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de rumas y pared: no menor a 0.50 m”.

Asimismo, se observó que los almacenes no cuentan con ventilación natural, ya que las ventanas siempre se encuentran cerradas. Además, las ventanas no están provistas de mallas metálicas o plásticas que impidan el ingreso de plagas u otros animales, conforme se muestra en las fotografías siguientes:

FOTOGRAFIA N° 5
ALMACÉN N° 1, VENTANA SIN MALLAS DE PROTECCIÓN



FOTOGRAFIA N° 6
ALMACÉN N° 2, VENTANA SIN MALLAS DE PROTECCIÓN



Fuente: Inspección física realizada el 14 de julio de 2025 a los almacenes del PCA, ubicados en las instalaciones de la Entidad

Elaborado: Comisión de Control

La situación expuesta contraviene al numeral 5 de la NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”, aprobado por la Resolución Ministerial n.° 066-2015-MINSA, el cual establece que:

“5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplican para los almacenes de alimentos perecibles y no perecibles: (...)

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.



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

(...)

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". (Énfasis agregado)*

Aunado a ello, se menciona en la cláusula quinta del Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Aija para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA", 2024-2027, lo siguiente:

"CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE PARTES

(...)

De la MUNICIPALIDAD

(...)

g) *Garantizar y cautelar la adecuada recepción y almacenamiento de los alimentos que incluye el adecuado manejo de stock de los mismos, conservación y calidad de los alimentos adquiridos para el PCA y PANTBC, en el marco de la normativa vigente aplicable en la materia".*

Por lo tanto, las situaciones expuestas evidencian que no existe una adecuada distribución de los alimentos en los almacenes, lo que impide una correcta circulación de aire y dificulta las labores de limpieza e inspección. Asimismo, los almacenes no cuentan con ventilación natural y las ventanas carecen de mallas que eviten el ingreso de plagas u otros animales.

b) Criterio:

La situación antes descrita habría vulnerado la siguiente normativa:

- **Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano", aprobada el 6 de febrero de 2015**

"5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

(...)

Alimentos no perecibles: son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque sí pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante.

(...)

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplican para los almacenes de alimentos perecibles y no perecibles:

(...)

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



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

estado de conservación y limpios. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.

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.

(...)

5.2.7. 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 ESPECIALES

6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)

(...)

6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles.

a) Temperatura y humedad:

(...) Se debe evitar el goteo debido a la condensación de la humedad, por lo cual los almacenes deberán estar ventilados.

(...)

La estiba de los productos, cualquiera sea el método (parihuelas, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros) debe mantener espacios libres para permitir la circulación de aire, la limpieza y la inspección.

b) Estiba de productos no perecibles:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o estándar internacional.
- Espacio libre al techo: no menor a 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas: no menor a 0.50 m.
- Espacio libre entre rumas: no menor a 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de rumas y pared: no menor a 0.50 m".

- **Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Aija para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, 2024-2027, de 27 de diciembre de 2023**

“CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE PARTES

(...)

De la MUNICIPALIDAD

(...)

g) Garantizar y cautelar la adecuada recepción y almacenamiento de los alimentos que incluye el adecuado manejo de stock de los mismos, conservación y calidad de los alimentos adquiridos para el PCA y PANTBC, en el marco de la normativa vigente aplicable en la materia”.

c) Consecuencia:

La situación expuesta pone en riesgo la conservación de los alimentos y podría afectar la salud de la población vulnerable.



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

2. LA ENTIDAD NO VIENE ADOPTANDO ACCIONES RESPECTO A LAS CONDICIONES INADECUADAS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PCA EN EL COMEDOR POPULAR “VIRGEN DE CANDELARIA”, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA

a) Condición:

Durante la visita de control realizada el 15 de julio de 2025 al comedor popular “Virgen de Candelaria”, en el distrito de Aija, provincia de Aija, departamento de Áncash, se advirtió condiciones inadecuadas en los ambientes destinados al almacenamiento y la preparación de alimentos, conforme se detalla a continuación:

• **Respecto al almacenamiento de los alimentos**

Se constató que la estructura del almacén no cuenta con la protección adecuada frente a posibles fuentes de contaminación biológica, como la presencia de plagas (insectos y roedores) y restos biológicos (excretas, pelos, plumas o partes de insectos o roedores). Asimismo, se observó que el almacén no dispone de un sistema de ventilación adecuado que impida el ingreso de plagas u otros animales, conforme se muestran en las fotografías siguientes:

FOTOGRAFÍAS N°s 7 Y 8
ESTRUCTURA DEL ALMACÉN NO GARANTIZA LA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS, COMO TAMBIÉN NO CUENTA CON VENTILACIÓN ADECUADA



Fuente: Inspección física realizada el 15 de julio de 2025 al almacén del comedor popular “Virgen de Candelaria”

Elaborado: Comisión de Control

La situación expuesta contraviene al numeral 5 de la NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”, aprobado por la Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, el cual establece que:



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

“5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplican para los almacenes de alimentos perecibles y no perecibles:

(...)

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

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.*

(...)

5.2.7. 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**”.* (Énfasis agregado)

Por lo descrito, la estructura del almacén no debe estar construida con materiales que faciliten el ingreso o anidamiento de roedores. Asimismo, los sistemas de ventilación del almacén deben contar con mecanismos de protección, como mallas metálicas o plásticas, que impidan el ingreso de plagas u otros animales.

En ese sentido, la situación expuesta evidencia que el almacén no se encuentra debidamente protegido contra fuentes de contaminación biológica, lo cual podría comprometer la inocuidad de los alimentos almacenados.

- **Respecto al área de preparación de los alimentos**

Se observó que el área de preparación de alimentos no cuenta con la protección adecuada frente a posibles fuentes de contaminación biológica, como la presencia de plagas (insectos y roedores) y restos biológicos (excretas, pelos, plumas o partes de insectos o roedores), asimismo no cuenta con una mesa para la preparación de alimentos, conforme se muestra en las fotografías siguientes:



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

FOTOGRAFÍAS N°s 9 Y 10
ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROTECCIÓN DE MALLAS QUE IMPIDAN
EL INGRESO DE PLAGAS U OTROS ANIMALES



Fuente: Inspección física realizada el 15 de julio de 2025 al área de preparación de alimentos del comedor popular "Virgen de Candelaria"
Elaborado: Comisión de Control



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00

La situación expuesta contraviene al numeral 5 de la NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", aprobado por la Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA, el cual establece que:

"5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2. CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

5.2.1. Ubicación y estructura

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

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

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

Por lo tanto, la situación expuesta evidencia que el área de preparación de alimentos no se encuentra debidamente protegida contra fuentes de contaminación biológica, lo cual podría comprometer la inocuidad en la preparación de los alimentos.



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

- **Respecto a los servicios higiénicos y lavadero de manos**

Se observó que en el comedor popular “Virgen de Candelaria” no se cuenta con servicios higiénicos. Asimismo, el personal encargado de la preparación de alimentos (personal de cocina) no dispone de un lavadero para el lavado de manos y de alimentos, conforme se muestra en la fotografía siguiente:

FOTOGRAFIA N° 11
COMEDOR POPULAR “VIREGEN DE LA CANDELARIA”
NO CUENTA CON UN LAVADERO DE MANOS ADECUADO



Fuente: Inspección física realizada el 15 de julio de 2025 al lavadero de manos del comedor popular “Virgen de Candelaria”

Elaborado: Comisión de Control



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

La situación expuesta contraviene al numeral 5 de la NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva”, aprobado por la Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA, el cual establece que:

“5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2. CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

5.2.5. Servicios higiénicos y vestuarios

(...) *El número de servicios higiénicos debe estar en correspondencia con la norma vigente y demanda de uso, garantizando su operatividad e higiene en todo momento. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.*

Los servicios higiénicos deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben de ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

5.2.6. Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/ área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. De no tener esa facilidad, se podrá utilizar el lavadero de uso común evitando la contaminación cruzada. De ninguna manera, se utiliza los lavaderos de alimentos para la higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros)”.

Por lo tanto, la situación expuesta evidencia que el comedor popular “Virgen de Candelaria” no cuenta con servicios higiénicos. Asimismo, el personal de cocina no dispone de un lavadero adecuado para el lavado de manos y de alimentos, lo que podría generar riesgo de contaminación cruzada durante la preparación de los alimentos.

b) Criterio:

- **Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”, aprobada el 6 de febrero de 2015**

“5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

(...)

Alimentos no perecibles: son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque sí pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante.

(...)

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplican para los almacenes de alimentos perecibles y no perecibles:

(...)

5.2.3. Estructura: *debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación cruzada, ser construidos en lugares, o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación (zonas fácilmente inundables, 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 de 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. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.*

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.*

(...)

5.2.7. 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,*



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que se impida el ingreso de plagas y otros animales”.

- Resolución Ministerial n.º 075-2021/MINSA, que aprueba la NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva”, aprobada el 3 de febrero de 2021

“5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2. CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

5.2.1. Ubicación y estructura

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

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

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

(...)

5.2.5. Servicios higiénicos y vestuarios

(...) El número de servicios higiénicos debe estar en correspondencia con la norma vigente y demanda de uso, garantizando su operatividad e higiene en todo momento. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

Los servicios higiénicos deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben de ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

5.2.6. Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/ área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. De no tener esa facilidad, se podrá utilizar el lavadero de uso común evitando la contaminación cruzada. De ninguna manera, se utiliza los lavaderos de alimentos para la higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros)”.

c) Consecuencia:

La situación expuesta podría poner en riesgo la conservación, salubridad e inocuidad de los alimentos, debido a las condiciones inadecuadas del área de preparación y del almacén del comedor popular “Virgen de Candelaria”, lo cual podría comprometer la salud de los usuarios vulnerables.



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

Asimismo, la falta de servicios higiénicos y de un lavadero exclusivo para el lavado de manos del personal de cocina representa un riesgo de contaminación cruzada durante la preparación de los alimentos.

3. LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO LAS CAPACITACIONES A LOS COMEDORES POPULARES DE ACUERDO CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN DEL PCA, LO CUAL PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA Y COMPROMETER LA CALIDAD DEL SERVICIO

a) Condición:

A través de la suscripción del “Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Aija para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, periodo: 2024-2027, de 27 de diciembre de 2023; la Entidad asumió la obligación de capacitar y brindar asistencia técnica a los integrantes de los centros de atención (comedores populares).

En base a lo expuesto, se realizó la visita de control el 14 de julio de 2025, donde se observó que la Entidad no viene realizando las capacitaciones de acuerdo al cronograma del “Plan de capacitación del Programa de Complementación Alimentaria – PCA para el año 2025”.

Con relación a lo mencionado, de acuerdo al cronograma, la Entidad debió realizar nueve (9) capacitaciones hasta el mes de junio de 2025. Sin embargo, según los formatos de capacitaciones realizadas, solo se ejecutaron cuatro (4), dirigidas a los siguientes comedores populares: Kory Aylluyoc (15 de abril de 2025), Virgen de Candelaria (23 de abril y 08 de mayo de 2025) y Virgen del Carmen (06 de mayo de 2025).

IMAGEN N° 2
CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES A LOS COMEDORES POPULARES 2025

XII. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

Cuadro N° 02: Cronograma de Capacitación - 2025

GOBIERNO LOCAL	MODALIDAD	N° CAPACITACIONES PROGRAMADAS ANUAL 2025	N° PARTICIPANTES PROGRAMADOS EN EL AÑO 2025	N° CAPACITACIONES PROGRAMADAS PARA EL CGL	N° PARTICIPANTES INTEGRANTES DEL CGL PROGRAMADOS	N° CAPACITACIONES PROGRAMADAS PARA PERSONAL DE LA MUNICIPALIDAD	N° PARTICIPANTES PERSONAL DE LA MUNICIPALIDAD PROGRAMADOS	PROGRAMACIÓN MENSUAL CAPACITACIONES 2025												TOTAL						
								ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC							
AIJA	COMEDORES	14	70	1	6	1	5																			
	HOGARES Y ALBERGUES																									
	TRABAJO COMUNAL PERSONAS EN RIESGO												0	2	2	2	1	2	1	1	1	2	1	2	0	16
	PANTBC																									

Fuente: Plan de capacitación del Programa de Complementación Alimentaria – PCA para el año 2025, Municipalidad Provincial de Aija

La situación que contraviene al numeral 6 de la NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”, aprobado por la Resolución Ministerial n.° 066-2015-MINSA, el cual establece que:

“6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
(...)

6.3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

(...)

6.3.4 Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, podrá ser brindada por el personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas especializadas, conforme a lo indicado en la regulación vigente. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos una vez al año o con una mayor frecuencia si la empresa lo considera necesario. Los registros de las mismas deben estar disponibles para la Autoridad Sanitaria”.

Asimismo, se menciona en la cláusula quinta del Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Aija para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, periodo: 2024-2027, el cual establece que:

“CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE PARTES

(...)

De la MUNICIPALIDAD

(...)

j) Capacitar y brindar asistencia técnica a integrantes del Comité de Gestión Local (CGL) e integrantes de los centros de atención, sobre la gestión del PCA, en contribución a la seguridad alimentaria y nutricional de la población que atiende”.

Por lo tanto, la situación expuesta evidencia que la Entidad no está realizando las capacitaciones conforme al cronograma establecido en el “Plan de Capacitación del Programa de Complementación Alimentaria – PCA para el año 2025”, lo que podría generar una adecuada implementación del programa.

b) Criterio:

La situación antes descrita habría vulnerado la siguiente normativa:

- Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”, aprobada el 6 de febrero de 2015

“6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

(...)

6.3.4 Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, podrá ser brindada por el personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas especializadas, conforme a lo indicado en la regulación vigente. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos una vez al año o con una mayor frecuencia si la empresa lo considera necesario. Los registros de las mismas deben estar disponibles para la Autoridad Sanitaria”.

- Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Aija para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, 2024-2027, de 27 de diciembre de 2023



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:07:19 -05:00

“CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE PARTES

(...)

De la MUNICIPALIDAD

(...)

j) Capacitar y brindar asistencia técnica a integrantes del Comité de Gestión Local (CGL) e integrantes de los centros de atención, sobre la gestión del PCA, en contribución a la seguridad alimentaria y nutricional de la población que atiende”.

c) Consecuencia:

La situación expuesta podría afectar la adecuada ejecución del programa y comprometer la calidad del servicio.

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 a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria -PCA”, 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 Municipalidad Provincial de Aija.



VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución del presente servicio de Visita de Control, la Comisión de Control no emitió ningún Reporte de Avance ante Situaciones Adversas en referencia a la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA a cargo de la Municipalidad Provincial de Aija.

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Aija, las cuales han sido detalladas en el presente informe.



IX. RECOMENDACIONES

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 a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, 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 del Programa.
2. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, 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.

Aija, 18 de julio de 2025.

 Firmado digitalmente por ESQUIVEL
MEJIA Lucar Ivan FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2025 20:21:21 -05:00

Lúcar Iván Esquivel Mejía
Supervisor

 Firmado digitalmente por FARRO
RAMIREZ Jhony Jhonson FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2025 18:08:45 -05:00

Jhony Jhonson Farro Ramirez
Jefe de Comisión

 Firmado digitalmente por ESQUIVEL
MEJIA Lucar Ivan FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2025 20:21:35 -05:00

Lúcar Iván Esquivel Mejía
Jefe del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Aija

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. LOS ALMACENES DEL PCA UBICADAS EN LAS INSTALACIONES DE LA ENTIDAD PRESENTAN CONDICIONES INADECUADAS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN VULNERABLE

n.º	Documento
1	Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Aija para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, periodo 2024-2027, de 27 de diciembre de 2023

2. LA ENTIDAD NO VIENE ADOPTANDO ACCIONES RESPECTO A LAS CONDICIONES INADECUADAS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PCA EN EL COMEDOR POPULAR “VIRGEN DE CANDELARIA”, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA

n.º	Documento
1	Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Aija para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, periodo 2024-2027, de 27 de diciembre de 2023

3. LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO LAS CAPACITACIONES A LOS COMEDORES POPULARES DE ACUERDO CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN DEL PCA, LO CUAL PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA Y COMPROMETER LA CALIDAD DEL SERVICIO

n.º	Documento
1	Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Aija para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, periodo 2024-2027, de 27 de diciembre de 2023
2	Plan de capacitación del Programa de Complementación Alimentaria – PCA para el año 2025



Firmado digitalmente por
ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 20:20:54 -05:00



Firmado digitalmente por
FARRO RAMIREZ Jhony
Jhonson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 18:08:05 -05:00

Aija, 21 de julio de 2025

OFICIO N° 096-2025-MPA/OCI-0331-J.

Señor:
Abner Rodrigo Caja Evangelista
Alcalde
Municipalidad Provincial de Aija
Presente:

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control N° 008-2025-OCI/0331-SVC.

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
b) Directiva N° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo", aprobado con Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022, y modificatorias

Me dirijo a usted en virtud 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 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 adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "**GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA**", comunicamos que se ha identificado tres (03) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 008-2025-OCI/0331-SVC, que se adjunta al presente documento, la mismas que tienen las sumillas siguientes:

1. **LOS ALMACENES DEL PCA UBICADAS EN LAS INSTALACIONES DE LA ENTIDAD PRESENTAN CONDICIONES INADECUADAS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN VULNERABLE.**
2. **LA ENTIDAD NO VIENE ADOPTANDO ACCIONES RESPECTO A LAS CONDICIONES INADECUADAS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PCA EN EL COMEDOR POPULAR "VIRGEN DE CANDELARIA", LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.**
3. **LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO LAS CAPACITACIONES A LOS COMEDORES POPULARES DE ACUERDO CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN DEL PCA, LO CUAL PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA Y COMPROMETER LA CALIDAD DEL SERVICIO.**

En tal sentido, solicitamos comunicar, al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Aija, ubicada en la Plaza de Armas s/n de la ciudad de Aija, distrito y provincia del mismo nombre, departamento de Áncash, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a la situación adversa identificada, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Por lo expuesto, esperamos vuestra atención en el plazo establecido.

Atentamente,



Iván Esquivel Mejía
Jefe del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Aija



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000031-2025-CG/0331

DOCUMENTO : OFICIO N° N° 096-2025-MPA/OCI-0331-J

EMISOR : LUCAR IVAN ESQUIVEL MEJIA - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : ABNER RODRIGO CAJA EVANGELISTA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20191017201

TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO : SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE VISITA DE CONTROL

N° FOLIOS : 21

Sumilla: Comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el informe de visita de control N° 008-2025-OCI/0331-SVC:

1. LOS ALMACENES DEL PCA UBICADAS EN LAS INSTALACIONES DE LA ENTIDAD PRESENTAN CONDICIONES INADECUADAS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN VULNERABLE.
2. LA ENTIDAD NO VIENE ADOPTANDO ACCIONES RESPECTO A LAS CONDICIONES INADECUADAS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PCA EN EL COMEDOR POPULAR "VIRGEN DE CANDELARIA", LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.
3. LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO LAS CAPACITACIONES A LOS COMEDORES POPULARES DE ACUERDO CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN DEL PCA, LO CUAL PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA Y COMPROMETER LA CALIDAD DEL SERVICIO.

Se adjunta lo siguiente:

1. INFORME DE VC AL PCA DE LA MP AIJA 18
2. OFICIO 096-2025-MPA-OCI-0331-J[F]

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla> e ingresando el siguiente código de verificación: **8UUSRZF**





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° N° 096-2025-MPA/OCI-0331-J

EMISOR : LUCAR IVAN ESQUIVEL MEJIA - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : ABNER RODRIGO CAJA EVANGELISTA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA

Sumilla:

Comunicamos que se ha identificado situaciones adversas contenidas en el informe de visita de control N° 008-2025-OCI/0331-SVC:

1. LOS ALMACENES DEL PCA UBICADAS EN LAS INSTALACIONES DE LA ENTIDAD PRESENTAN CONDICIONES INADECUADAS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN VULNERABLE.
2. LA ENTIDAD NO VIENE ADOPTANDO ACCIONES RESPECTO A LAS CONDICIONES INADECUADAS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PCA EN EL COMEDOR POPULAR "VIRGEN DE CANDELARIA", LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.
3. LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO LAS CAPACITACIONES A LOS COMEDORES POPULARES DE ACUERDO CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN DEL PCA, LO CUAL PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA Y COMPROMETER LA CALIDAD DEL SERVICIO.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA**

ELECTRÓNICA N° 20191017201:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000031-2025-CG/0331
2. INFORME DE VC AL PCA DE LA MP AIJA 18
3. OFICIO 096-2025-MPA-OCI-0331-J[F]

NOTIFICADOR : CARLOS GUILLERMO YANAC GAMARRA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AIJA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla> e ingresando el siguiente código de verificación: **90Q4DAK**

