

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 011-2025-OCI/0334-SVC**

**VISITA DE CONTROL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ
CARHUAZ – CARHUAZ - ÁNCASH**

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

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 14 AL 18 DE JULIO DE 2025**

TOMO I DE I

CARHUAZ, 24 DE JULIO DE 2025

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 011-2025-OCI/0334-SVC

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

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	5
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
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

INFORME DE VISITA DE CONTROL **N° 011-2025-OCI/0334-SVC**

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

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Carhuaz, mediante oficio n.° 000353-2025-CG/OC0334 de 14 de julio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 2-0334-2025-002, 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 Carhuaz, del departamento de Santa, 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 Carhuaz, en adelante, Entidad, ubicado en la Av. La Merced n.° 653, distrito de Carhuaz, provincia de Carhuaz, 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 18 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.



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

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.º 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:

- 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.



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft

Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft

Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

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 dos (2) 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 Carhuaz, las cuales se exponen a continuación:

1. **CONDICIONES INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), POR PARTE DE CENTRO DE ATENCIÓN A CARGO DE LA ENTIDAD, PODRÍA AFECTAR SU CONSERVACIÓN E INOCUIDAD, COMPROMETIENDO LA SALUD DE LOS USUARIOS BENEFICIARIOS.**

a) Condición:

Al respecto, la cláusula quinta del *Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Carhuaz para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA – 2024 – 2027*, estableció ciertas obligaciones de parte de la Entidad, en relación al cumplimiento de la normativa y fines del PCA, entre las cuales se puede mencionar las siguientes:

g. *“Garantizar y cautelar la adecuada recepción y almacenamiento de los alimentos que incluya 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.*

(...)

r. *Garantizar el cumplimiento de las obligaciones del Centro de Atención (CA), mediante acciones de supervisión y aplicando las medidas correctivas y sancionadoras, conforme a la normativa que establezca el MIDIS”.*

Con relación a las obligaciones de los CA, el artículo 20 del *Reglamento para comedores, que reciben apoyo de “Programas de Complementación Alimentaria²”*, señala que “Los Comedores deben poseer espacios adecuados para el almacenaje y preparación de los alimentos. Estos espacios como mínimo deberán contar con ventilación, higiene y seguridad”.

² Aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-2019-MIDIS de 18 de diciembre de 2019, que aprueba el Reglamento de la Ley n.º 30790, Ley que promueve a los comedores populares como unidades de emprendimiento para la producción.



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

Sin embargo, durante la visita de inspección realizada por la comisión de control, el día 16 de julio de 2025, al comedor parroquial Rosa María Scarsi, beneficiario del PCA de la Entidad, en compañía de la Lic. Giovana Jovita Flores Ángeles, sub gerenta de Programas Sociales de la Entidad, se observó que el ambiente utilizado como almacén de los productos alimenticios recepcionados, no cumplía con la normativa señalada en párrafos anteriores, en lo referente a los siguientes puntos:

El ambiente destinado al almacenamiento de los alimentos recepcionados no son exclusivos para tal fin, pues se advirtió que también albergaba ollas de metal y una caja de madera conteniendo herramientas diversas, tal como se muestra en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 1
Almacén del comedor parroquial Rosa María Scarsi



Fuente: Panel Fotográfico del Formato 3B de 16 de julio de 2025

El techo del almacén no se encuentra impermeabilizado contra las lluvias y como tal, presenta manchas producto de la humedad, además de un agujero a lado de la luminaria, situación que podría ocasionar la aparición de hongos en los productos alimenticios u otro tipo de bacterias que proliferan en ambientes húmedos. Así también, las paredes del almacén presentan deterioro de la capa de pintura, presumiblemente a causa de la presencia de salitre, el cual es comúnmente causado por la presencia de humedad continua en las paredes, tal como se aprecia en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 2
Techo y paredes del almacén del comedor parroquial Rosa Maria Scarsi



Fuente: Panel Fotográfico del Formato 3B de 16 de julio de 2025



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

El piso del almacén se encuentra deteriorado, no presenta una superficie homogénea que permita una fácil limpieza; tampoco se encontraba limpio al momento de la visita, pues se observó un polvo blanco (aparentemente harina) esparcido en varias partes del ambiente, situación que podría provocar la aparición de insectos, roedores o algún tipo de hongos o bacterias y la consecuente contaminación de los productos alimenticios, tal como se observa en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 3

Piso del almacén del comedor parroquial Rosa María Scarsi



Fuente: Panel Fotográfico del Formato 3B de 16 de julio de 2025



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00

El ambiente utilizado como almacén no cuenta con ventilación natural pues sus ventanas no poseen mallas protectoras contra insectos o roedores, por lo que, deben permanecer cerradas, situación que no permite una adecuada ventilación y pone en riesgo la calidad sanitaria e inocuidad de los productos alimenticios almacenados en su interior, tal como se observa en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 4

Ventanas cerradas del comedor parroquial Rosa María Scarsi



Fuente: Panel Fotográfico del Formato 3B de 16 de julio de 2025



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

Los productos alimenticios se encontraban en contacto con el piso o recostados sobre las paredes del comedor, inobservando de esta manera el literal b) del numeral 6.1.3 de la Norma Técnica Sanitaria n.º 114-MINSA/DIGESA-V1, *Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano*, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, el cual señala que:

“La estiba³ debe mantener al menos los siguientes espacios libres:

- *Espacio libre al piso: no menor de 0.15 m.*
- *Espacio libre a la pared: no menor de 0.15m”.*

De igual forma, no se estaba haciendo uso de parihuelas o estantes para apilar los productos alimenticios, sino, se estaban utilizando bancas de madera y tablas puestas sobre ladrillos sueltos, situación que no se condice con lo señalado en el numeral 6.2.1 de la referida norma técnica, el cual establece que:

“Los medios de almacenamiento utilizados en el interior del almacén que entren en contacto con los alimentos, tales como estantes, tarimas, equipos de rodamiento, entre otros, utilizados para la disposición, apilamiento o transportación de los alimentos, deben mantenerse en buen estado de conservación, ser de fácil limpieza y desinfección y no podrán ser utilizados en otras operaciones que impliquen riesgo de contaminación cruzada”.

La situación antes descrita se muestra en las siguientes imágenes:



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

Imagen n.º 5

Productos en contacto con el suelo y recostados en la pared – Uso de tablas y bancas como medio de almacenamiento



Fuente: Panel Fotográfico del Formato 3B de 16 de julio de 2025

Lo antes expuesto quedó plasmado en el Formato 3B, suscrito por la responsable de la gestión del PCA, Lic. Giovana Jovita Flores Ángeles, durante la visita de inspección

³ Estiba: Distribución conveniente de los productos dentro de un almacén, cámara frigorífica o vehículo de transporte.

realizada al comedor parroquial Rosa María Scarsi, tal como se observa en la siguiente imagen:

Imagen n.º 6
Formato 3B aplicado al comedor parroquial Rosa María Scarsi

COMEDORES				
Nº	PREGUNTAS	INDICACIONES	RESPUESTAS	COMENTARIOS DEL AUDITOR (OPCIONAL)
DE LOS CENTROS DE ATENCIÓN (COMEDORES)				
1	La zona o ambiente destinado al almacenamiento de los alimentos entregados al Centro de Atención presenta condiciones higiénicas adecuadas, es seco y está debidamente protegido contra factores climáticos, así como de posibles fuentes de contaminación química, biológica o de otra índole. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI / NO / NO APLICA	NO	hay cajas de alimentos en el piso -el techo y paredes presentan signos de humedad, no tienen rejillas el lugar no se encuentra ordenado
2	El área destinada a la preparación de alimentos se encuentra limpia, ordenada, protegida del ingreso de plagas u otros animales, sin evidencia de insectos, roedores ni otros vectores. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI / NO / NO APLICA	NO	

Fuente: Formato 3B de la visita de control a la gestión del PCA de la Municipalidad Provincial de Carhuaz

b) Criterio:

Los hechos antes expuestos contravienen la siguiente normativa:

- **Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Carhuaz para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA – 2024 – 2027**

“CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

(...)

De la Municipalidad

En relación al cumplimiento de la normativa y fines del PCA

(...)

- g. Garantizar y cautelar la adecuada recepción y almacenamiento de los alimentos que incluya 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”.

(...)

- r. Garantizar el cumplimiento de las obligaciones del Centro de Atención (CA), mediante acciones de supervisión y aplicando las medidas correctivas y sancionadoras, conforme a la normativa que establezca el MIDIS”.

- **Reglamento de las modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022**

(...)

9. Funciones de las instancias y organizaciones del programa

(...)

9.2 Gobiernos locales

Suscribir y cumplir el Convenio de Gestión de acuerdo al modelo aprobado por el MIDIS; comprometiéndose a:

(...)



Firmado digitalmente por
 RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
 Wilfredo FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
 PALACIOS PALACIOS Miriam
 Nayda FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

6. Garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los Centros de Atención respecto del PCA, aplicando las medidas correctivas y/o sancionadoras, conforme a los lineamientos y/o criterios que establezca el MIDIS.

10 Componente 1. Gestión Alimentaria

(...)

10.1 Procesos previos para la entrega del componente alimentario

(...)

h) Verificación previa de las condiciones sanitarias y de seguridad de los locales donde se almacenan y distribuyen los alimentos, de los Centros de Atención; comprende también la verificación de la cantidad y calidad sanitaria de los alimentos y del transporte de acuerdo a la normativa vigente.

10.2 Procesos para la entrega del complemento alimentario

(...)

10.2.2 A cargo de los Centros de Atención

(...)

b) Almacenamiento de los alimentos recibidos en ambientes seguros, limpios, ventilados considerando las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Se sugiere como práctica el uso de un documento de control para el registro del ingreso y salida de alimentos.

➤ **Norma Técnica Sanitaria n.º 114-MINSA/DIGESA-V1 - Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015**

“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:

(...)

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

(...)

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, La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.

(...)

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



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

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 ESPECIFICAS

6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)

(...)

6.1.3. Almacenamiento de alimentos perecibles.

(...)

b) Estiba de productos perecibles

Los alimentos perecibles se almacenarán protegidos en sus correspondientes envases y embalajes, a fin de evitar la exposición del producto en la cámara.

- La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:
- Espacio libre al piso: no menor de 0.15 m.
- Espacio libre a la pared: no menor de 0.15m.

(...)

6.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

6.2.1. Medios de almacenamiento

Los medios de almacenamiento utilizados en el interior del almacén que entren en contacto con los alimentos, tales como estantes, tarimas, equipos de rodamiento, entre otros, utilizados para la disposición, apilamiento o transportación de los alimentos, deben mantenerse en buen estado de conservación, ser de fácil limpieza y desinfección y no podrán ser utilizados en otras operaciones que impliquen riesgo de contaminación cruzada. El diseño de los mismos, cuando aplique, debe facilitar que en el apilamiento, el peso descansa sobre ellos y no sobre el producto.

Cuando no se utilizan deben guardarse en buen estado de conservación e higiene en un área específica para tal fin, la que puede estar ubicada en el almacén sin generar riesgo de contaminación cruzada.



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00

- **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**

(...)

VI disposiciones Especificas

(...)

6.2.1 BPM en el proceso de elaboración de alimentos

(...)

b) Almacenamiento de materias primas e insumos

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias vigentes:

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 y 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.



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

c) Efecto:

La situación antes descrita podría afectar la conservación e inocuidad de los productos alimenticios almacenados por el Centro de Atención, comprometiendo la salud de los beneficiarios; así como poner en riesgo la continuidad o el logro de los objetivos del programa a cargo de la Entidad.

2. CONDICIONES INADECUADAS EN EL AMBIENTE UTILIZADO PARA PREPARAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), POR PARTE DE CENTRO DE ATENCIÓN A CARGO DE LA ENTIDAD, PODRÍA PONER EN RIESGO LA SALUD DEL PÚBLICO BENEFICIARIO.

a) Condición:

Al respecto, el numeral 5.2.1 de la 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, la cual es de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en los servicios de alimentación colectiva; establece lo siguiente:

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

Así también, el numeral 5.2.2 de la mencionada norma técnica señala que:

“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. (...). Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales.”

Sin embargo, de la visita de inspección realizada el 16 de julio de 2025 al comedor parroquial Rosa María Scarsi, se observó que la cocina donde se preparan los alimentos y las mesas donde los beneficiarios consumen sus alimentos, se encuentran ubicados en el mismo ambiente; el cual, no cuenta con paredes sólidas, pues éstas están construidas de pedazos de calamina y listones de madera, dejando grietas entre sus uniones. De igual forma, las ventanas no cuentan con mallas u otro tipo de protección que impida el ingreso de agentes contaminantes; y la unión del techo (techo 2 aguas) con las paredes del ambiente presentan aberturas que permiten el ingreso de insectos, roedores u otro tipo de agentes contaminantes a su interior, situación que pone en riesgo la salud de los usuarios del comedor parroquial; tal como se muestra en las siguientes imágenes:



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

Imagen n.º 7
Ambiente destinado a la preparación y consumo de los alimentos



Fuente: Panel Fotográfico del Formato n.º 2 de 16 de julio de 2025



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

Asimismo, en relación al lavado de manos en el ambiente destinado para la preparación de los alimentos, el numeral 5.2.6. de la mencionada norma sanitaria ha establecido que: *“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. (...)”*.

No obstante, durante la referida visita de inspección, se observó que no se contaba con un dispensador de jabón ni con papel toalla para el secado de las manos, tal como se observa en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 8
Ausencia de jabón y papel toalla en el lavadero del comedor almacenamiento



Fuente: Panel Fotográfico del Formato 3B de 16 de julio de 2025

Como tal, se dejó constancia de la situación antes advertida en el formato 3B de la visita de control a la gestión del PCA aplicado al comedor parroquial Rosa María Scarsi, tal como se puede observar en la siguiente imagen:

Imagen n.º 9
Formato 3B aplicado al comedor parroquial Rosa María Scarsi

<p>2 El área destinada a la preparación de alimentos se encuentra limpia, ordenada, protegida del ingreso de plagas u otros animales, sin evidencia de insectos, roedores ni otros vectores. <i>(Verificación in situ, registro fotográfico).</i></p>	<p>SI / NO / NO APLICA</p>	<p>no</p>	<p>el lugar no se encuentra ordenado</p>
<p>6 El personal encargado del servicio de alimentos realiza el lavado de manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución y cuantas veces sea necesario durante el proceso. <i>(Verificación in situ, registro fotográfico).</i></p>	<p>SI / NO / NO APLICA</p>	<p>no</p>	<p>no cuentan con jabon</p>

Fuente: Formato 3B de la visita de control a la gestión del PCA de la Municipalidad Provincial de Carhuaz

Así también, durante la mencionada visita de inspección se constató que las dos (2) personas encargadas de la preparación de los alimentos no contaban con la vestimenta adecuada que garantizara el cumplimiento de las buenas prácticas de la manipulación de alimentos; puesto que una de ellas no contaban con gorra, mandil y calzado cerrado (usaba sandalias), además, el mandil de una de ellas era corto y no cubría la ropa de uso personal; siendo que, en ambos casos no contaban con guantes de látex; inobservando de esta manera el literal c) del numeral 6.2.5. de la aludida norma sanitaria, el cual señala que: *“La vestimenta (gorro, mandil, calzado cerrado, entre otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso*



Firmado digitalmente por RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector Wilfredo FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por PALACIOS PALACIOS Miriam Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

personal cuando ello aplique. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, de preferencia debe ser de color claro. En lo posible el personal de servicio deberá tener vestimenta propia para el servicio (diferente a la vestimenta personal)". La situación antes expuesta se muestra en las siguientes imágenes, la cual, además, fue registrada en el Formato 3B de la visita de control:

Imagen n.º 10

Vestimenta del personal encargado de la preparación de los alimentos



Fuente: Panel Fotográfico del Formato 3B de 16 de julio de 2025



Imagen n.º 11

Formato 3B aplicado al comedor parroquial Rosa María Scarsi

<p>3 Todo el personal encargado de la preparación de alimentos cumple con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): uñas cortas y limpias, ausencia de adornos personales, lavado de manos con agua corriente y jabón, uso de mandil, protector de cabello y mascarilla. <i>(Verificación in situ, registro fotográfico).</i></p>	<p>SI / NO / NO APLICA</p>	<p>no</p>	<p>una de las personas que prepara los alimentos no cuenta con implementos adecuados. -no cuentan con jabon para el lavado de manos.</p>
<p>7 Todas las personas responsables de la distribución de alimentos cumplen con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): uñas cortas y limpias, sin adornos personales, lavado de manos con agua corriente y jabón, uso de mandil, protector de cabello y mascarilla. <i>(Verificación in situ, registro fotográfico).</i></p>	<p>SI / NO / NO APLICA</p>	<p>no</p>	<p>Son las mismas personas que realizan la preparación y servicio</p>

Fuente: Formato 3B de la visita de control a la gestión del PCA de la Municipalidad Provincial de Carhuaz

b) Criterio:

Los hechos antes expuestos contravienen la siguiente normativa:

- Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Carhuaz para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA – 2024 – 2027

Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

“CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

(...)

De la Municipalidad:

En relación al cumplimiento de la normativa y fines del PCA

(...)

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

(...)

En relación a los Centros de Atención (CA):

(...)

- r. Garantizar el cumplimiento de las obligaciones del CA, mediante acciones de supervisión y aplicando las medidas correctivas y sancionadoras, conforme a la normativa que establezca el MIDIS”.

➤ **Reglamento de las modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022**

(...)

9. Funciones de las instancias y organizaciones del programa

(...)

9.3 Gobiernos locales

(...)

- c) Suscribir y cumplir el Convenio de Gestión de acuerdo al modelo aprobado por el MIDIS; comprometiéndose a:

(...)

- 6. Garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los Centros de Atención respecto del PCA, aplicando las medidas correctivas y/o sancionadoras, conforme a los lineamientos y/o criterios que establezca el MIDIS.

(...)

9.4 Centros de Atención

(...)

- i) Garantizar el uso correcto del complemento alimentario, entregado como alimentos en especie, u otras formas de entrega, de acuerdo a los procedimientos y fines establecidos en este documento. Ante el incumplimiento y del mismo, se aplicarán las medidas correctivas y/o sancionadoras, conforme a los lineamientos y/o criterios que establezca el MID

(...9

10.1 Procesos previos para la entrega del complemento alimentario

(...)

10.1.3 A cargo de los gobiernos locales

(...)

- h) Verificación previa de las condiciones sanitarias y de seguridad de los locales donde se almacenan y distribuyen los alimentos, de los Centros de Atención; comprende también la verificación de la cantidad y calidad sanitaria de los alimentos y del transporte de acuerdo a la normativa vigente.

(...)

10.2 Procesos para la entrega del complemento alimentario



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

(...)

10.2.1 A cargo de los Centros de Atención

- c) Preparación de los alimentos siguiendo las recomendaciones de alimentación saludable y adoptando las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

(...)

10.3 Procesos posteriores a la entrega del complemento alimentario

(...)

10.3.2 A cargo del Gobierno Local

- a) Verifica, a través de las visitas de supervisión, que los alimentos entregados bajo cualquier mecanismo sean utilizados correctamente en la atención de la población usuaria.

➤ **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.

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).

(...)

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 superficie lisa de fácil limpieza y desinfección, mantenerlos limpios y en buen estado de conservación. (...) Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales.

(...)

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.

(...)

6.2.5 Manipuladores de alimentos

El personal que realiza las operaciones relacionadas a la elaboración y servido de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

(...)

b) Higiene:

Deben mantener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

(aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros), mantener las manos limpias con uñas cortas, sin esmalte.

c) Vestimenta

La vestimenta (gorro, mandil, calzado cerrado, entre otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal cuando ello aplique. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, de preferencia debe ser de color claro.

d) Efecto:

La situación antes descrita podría ocasionar la contaminación de los productos alimenticios utilizados por los centros de atención del programa y poner en riesgo la salud y bienestar de los beneficiarios finales.

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 Carhuaz.

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 Carhuaz.

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA", se han advertido dos (2) 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 Carhuaz, 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



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00

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.

Carhuaz, 24 de julio de 2025



Firmado digitalmente por PALACIOS
PALACIOS Miriam Nayda FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24-07-2025 11:42:17 -05:00

Miriam Nayda Palacios Palacios
Supervisor de Comisión de Control



Firmado digitalmente por RODRIGUEZ
GUTIERREZ Hector Wilfredo FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24-07-2025 10:02:49 -05:00

Héctor Wilfredo Rodríguez Gutiérrez
Jefe de Comisión de Control



Firmado digitalmente por PALACIOS
PALACIOS Miriam Nayda FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24-07-2025 11:42:54 -05:00

Miriam Nayda Palacios Palacios
Jefa del Órgano de Control Institucional de
la Municipalidad Provincial de Carhuaz
Contraloría General de la República

APÉNDICE n.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. CONDICIONES INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), POR PARTE DE CENTRO DE ATENCIÓN A CARGO DE LA ENTIDAD, PODRÍA AFECTAR SU CONSERVACIÓN E INOCUIDAD, COMPROMETIENDO LA SALUD DE LOS USUARIOS BENEFICIARIOS.

n.º	Documento
1	Formato 3B - Comedores
2	

2. CONDICIONES INADECUADAS EN EL AMBIENTE UTILIZADO PARA PREPARAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), POR PARTE DE CENTRO DE ATENCIÓN A CARGO DE LA ENTIDAD, PODRÍA PONER EN RIESGO LA SALUD DEL PÚBLICO BENEFICIARIO.

n.º	Documento
1	Formato 3B - Comedores
2	



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ GUTIERREZ Hector
Wilfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 09:59:06 -05:00



Firmado digitalmente por
PALACIOS PALACIOS Miriam
Nayda FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 11:41:37 -05:00



CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000365-2025-CG/OC0334

EMISOR : MIRIAM NAYDA PALACIOS PALACIOS - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ - ÓRGANO DE
CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : CARLOS EUGENIO CANTARO GARCIA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ

Sumilla:

De la revisión de la información y documentación vinculado a la "GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ", comunicamos que se han identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 011-2025-OCI/0334-SVC, que se adjunta al presente documento. En tal sentido, solicitamos remitir a este Órgano de Control Institucional, ubicado en la Av. La Merced n.° 653 (2do piso) - Plaza de Armas - Carhuaz - Ancash, 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.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20188903488**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000034-2025-CG/0334
2. Informe 011-2025-OCI/0334SVC- PCA MP Carhuaz
3. OFICIO-000365-2025-CG/OC0334

NOTIFICADOR : SHATZY CRISTAL NATHALIE RODRIGUEZ SALAZAR - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000034-2025-CG/0334

DOCUMENTO : OFICIO N° 000365-2025-CG/OC0334

EMISOR : MIRIAM NAYDA PALACIOS PALACIOS - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ - ÓRGANO DE
CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : CARLOS EUGENIO CANTARO GARCIA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20188903488

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

N° FOLIOS : 21

Sumilla: De la revisión de la información y documentación vinculado a la "GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ", comunicamos que se han identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 011-2025-OCI/0334-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos remitir a este Órgano de Control Institucional, ubicado en la Av. La Merced n.° 653 (2do piso) - Plaza de Armas - Carhuaz - Ancash, 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.

Se adjunta lo siguiente:

1. Informe 011-2025-OCI/0334SVC- PCA MP Carhuaz
2. OFICIO-000365-2025-CG/OC0334



*Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

Carhuaz, 24 de Julio de 2025
OFICIO N° 000365-2025-CG/OC0334

Señor:
Carlos Eugenio Cantaro Garcia
Alcalde Provincial
Municipalidad Provincial de Carhuaz
Av. La Merced N° 653 Mz. K Lt. 12
Ancash/Carhuaz/Carhuaz

- Asunto** : Comunicación de Informe de Visita de Control N° 011-2025-OCI/0334-SVC.
- Referencia** : a) Artículo 8° de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica y modificatorias.
b) Directiva N° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultaneo", aprobada mediante Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG de mayo de 2022 y modificatorias.

Me dirijo a usted en el marco de la normatividad de la referencia, que regula el servicio de Control Simultaneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto a 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.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculado a la "GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARHUAZ", comunicamos que se han identificado situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 011-2025-OCI/0334-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos remitir a este Órgano de Control Institucional, ubicado en la Av. La Merced n.° 653 (2do piso) – Plaza de Armas – Carhuaz – Ancash, 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,

Documento firmado digitalmente
Miriam Nayda Palacios Palacios
Jefe del Órgano de Control Institucional de la
Municipalidad Provincial De Carhuaz
Contraloría General de la República

(MPP/srs)
Nro. Emisión: 00538 (0334 - 2025) Elab:(U64727 - 0334)

