

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 005-2025-OCI/0340-SVC**

**VISITA DE CONTROL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA,
PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA - ÁNCASH**

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

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

TOMO I DE I

PISCOBAMBA, 18 DE JULIO DE 2025

INFORME DE VISITA DE CONTROL N° 005-2025-OCI/0340-SVC

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

ÍNDICE

DENOMINACIÓN	N° Pág.
I. ORIGEN	1
II. OBJETIVOS	1
III. ALCANCE	1
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	1
V. SITUACIONES ADVERSAS	3
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	27
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	27
VIII. CONCLUSIÓN	27
IX. RECOMENDACIONES	27
APÉNDICES	



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

INFORME DE VISITA DE CONTROL N° 005-2025-OCI/0340-SVC

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

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, mediante oficio n.° 000140-2025-CG/OC0340 de 14 de julio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 0340-2025-004, 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 sus modificatorias.

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 Mariscal Luzuriaga; 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

2.2.1 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.

2.2.2 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.

2.2.3 Determinar si las actividades de monitoreo y supervisión 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, que está bajo el ámbito de control del OCI de la Entidad, y ha sido ejecutado del 14 al 17 de julio de 2025 en las instalaciones de la municipalidad (sede principal), ubicado en Calle San Andrés n.° 102, del distrito de Piscobamba, provincia de Mariscal Luzuriaga, departamento de Áncash; así como, en las instalaciones de los Centros de Atención (Comedor Estudiantil del Instituto Superior Tecnológico de Piscobamba, Comedor San Pedro y Centros de Salud de Piscobamba).

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

El Programa de Complementación Alimentaria (en adelante PCA), es un programa descentralizado administrado por los gobiernos locales, en los distritos de Lima Metropolitana y provincias 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 encuentran agrupados de acuerdo a las cinco modalidades



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

siguientes: i) Comedores y ollas comunes; ii) Hogares y Albergues, iii) Personas en Riesgo, iv) Trabajo Comunal y v) PANTBC, describiéndose a continuación las modalidades que fueron 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.

En esa línea, 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:

- 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.

En ese contexto, la Visita de Control se realizó con la finalidad de evaluar si la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga adquirió los productos alimenticios para el PCA, si cumple con la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos y si realiza las actividades de monitoreo y supervisión a los Centros de Atención, de acuerdo a lo establecido en la normativa aplicable.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De las inspecciones realizadas y de la revisión efectuada a la documentación vinculada a la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria, se han identificado tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad, el resultado o el logro de los objetivos del PCA; los cuales se exponen a continuación:

1. LA ENTIDAD NO CAUTELA QUE EL PROVEEDOR DE ALIMENTOS DEL PCA ENTREGUE LOS PRODUCTOS DENTRO DE LOS PLAZOS ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO; SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA OPORTUNA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS A LOS COMEDORES POPULARES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA.

a) Condición

Como resultado del procedimiento especial de selección n.º 001-2025-MPML/CA- Primera Convocatoria, para la: "Contratación de suministros de productos para el programa de complementación alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, periodo 2025", se adjudicó la buena pro a la empresa Agro Servicios y Producción de Alimentos San Juan de Pisco S.R.L., con RUC: 20531068549, por la suma de S/249 239,70.

Es así que, el 19 de junio de 2025 se suscribió el contrato de suministro de bienes n.º 001-2025-MPML/GM, siendo que, en su cláusula quinta, plazo de la ejecución de la prestación, se estableció que la primera entrega se realizaría a los 7 días hábiles de la firma del contrato; es decir el 30 de junio de 2025.

Sin embargo, durante la visita de control realizada a la Gerencia de Desarrollo Económico e Inclusión Social, la encargada del PCA indicó que el proveedor no cumplió con entregar los productos del PCA dentro del plazo establecido en el contrato (30 de junio de 2025); por el contrario, refirió que dichos productos fueron entregados recién el 7 de julio de 2025, dejando constancia de tal situación en el Formato n.º 2: "Recepción, almacenamiento y distribución" de 15 de julio de 2025.

IMAGEN N° 1 RECEPCIÓN DE PRODUCTOS EN EL ALMACEN DE LA ENTIDAD.

PANTBC / COMEDORES Y OLLAS COMUNES				
Nº	PREGUNTAS	INDICACIONES	RESPUESTAS	COMENTARIOS DEL AUDITOR (OPCIONAL)
Verificación de la Recepción de Alimentos en el Almacén de la Municipalidad				
1	El proveedor entregó los productos dentro del periodo programado, conforme al cronograma de entregas establecido en el contrato y/o adenda correspondiente. (Solicitar el acta de entrega y recepción de alimentos de la última entrega).	SI / NO / NO APLICA	NO	Entregó el 07/07/25, sin embargo debió entregar el 30/06/25.
2	El proveedor entregó la totalidad de los productos comprometidos, los cuales coinciden con lo consignado en el acta de entrega y recepción. (Verificar con la guía de remisión, el acta de entrega y recepción y el reporte de liberación de alimentos para la Municipalidad).	SI / NO / NO APLICA	SI	Acta de recepción de alimentos de PCA, de 07 de julio de 2025.

Fuente: Formato n.º 2: "Recepción, almacenamiento y distribución" aplicado el 15 de julio de 2025



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

Al respecto, la encargada del PCA remitió el "Acta de recepción de alimentos de PCA", en la que se especifica que la primera entrega de alimentos, por parte del proveedor, fue realizada el 7 de julio de 2025. Cabe señalar que, dicha Acta fue suscrita en señal de conformidad por la encargada del PCA, el jefe de Abastecimiento y un miembro del comité de Gestión Local.

IMAGEN N° 2
ACTA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS DE PCA

ACTA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS DE PCA

En el almacén del programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, siendo las 2:30 pm del día 07 de julio del año 2025, la encargada de PCA y sus integrantes del Comité de Gestión Local, el Jefe de Abastecimiento del año 2025, la primera remesa, para los diferentes comités populares de la jurisdicción de la provincia de Mariscal Luzuriaga el proveedor "ASPASAPA" de la empresa AGRO SERVICIOS Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SAN JUAN DE PISCO S.R.L. con RUC N° 20531068549 hace entrega de los alimentos a los representantes de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga los siguientes:

- Arroz pilado Superior	8,892.00 Kg.	F.V. 10/2026
- Arroz superior	741.00 Kg.	F.V. 10/2026
- Fideos tallarin bobo x 500gr.	1,482 kg.	F.V. 13/07/2027
- Leche bebe superior	1,111.5 kg	F.V. 10/2026
- Frijol Cantilla superior	741 Kg.	F.V. 10/2026
- Conserva de anchoveta en salsa de tomate x 425gr	1,482.00kg	F.V. 07/2026
- Conserva de anchoveta en agua y sal x 425 gr	1,482.00 kg	F.V. 10/2026
- Aceite vegetal x 1 litro,	823 litro	F.V. 23/12/2025

Los alimentos recepcionados en de la primera remesa, los integrantes del Comité de Gestión Local y los presentes arribó mencionado, verifican la calidad, cantidad, peso, fecha de vencimiento de cada producto se abrió los sacos de cada producto para verificar la calidad se revisó los envases de cada producto. Todo quedó conforme, por lo que a las 5:30 pm del mismo día y año se terminó de recepcionar los alimentos, en señal de conformidad firmaron los presentes.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA
Encargada de PCA
DNI. 52457387



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA
C.P.C. JIMENEZ, JIMENEZ, JIMENEZ
DNI. 74723888
JEFE DE ABASTECIMIENTO

JUAN
JUANES ESPINOZA
MIEMBRO C.G.L.
32431835

Fuente: Acta de recepción de alimentos de PCA de 7 de julio de 2025.

Siendo dicha información corroborada (fecha de la primera entrega) con la "Nota de entrada de almacén (NEA)" de 7 de julio de 2025 y el "Formato de control de calidad de alimentos de PCA", de la misma fecha, suscritos por las personas mencionadas anteriormente, según se muestra en las imágenes siguientes:

IMAGEN N° 3
NOTA DE ENTRADA DE ALMACEN

NOTA DE ENTRADA DE ALMACEN (NEA)
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

FECHA DE EMISION	07/07/2025		
RESPONSABLE DE PCA	LIDA CRISPIN CANTARO	LUGAR DE ORIGEN	PISCOBAMBA
TIPO DE DOCUMENTO	SEGÚN ASIGNACION PRESUPUESTAL	UBICACIÓN/DEPARTAMENTO	ANCASH
ENTREGA	SEGÚN GUIA DE REMISION	UBICACIÓN/PROVINCIA	MARISCAL LUZURIAGA
SOLICITANTE	PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA	UBICACIÓN/DISTRITO	PISCOBAMBA
PROGRAMA/CONVENIO	PCA	UBICACIÓN/URB./PP.JJ	
TIPO DE PROCESO DE COMPRA	SUBASTA INVERSA ELECTRONICA	UBICACIÓN/CALLE	CALLE SAN ANDRES N°102
DOCUMENTO SUSTENTATORIO	SEGÚN CONSTA EN EL INFORME	MEDIO DE TRANSPORTE	TERRESTRE
PROVEEDOR	AGRO SERVICIOS Y PRODUCCION DE ALIMENTOS SAN JUAN DE PISCO S.R.L.	EMPRESA DE TRANSPORTES	
REPRESENTANTE	Eulogio M. Heredia Dominguez	CHOFER	Jesus chaver
UBICACIÓN/DEPARTAMENTO	ANCASH	LICENCIA DE CONDUCIR	E 48 35 4730
UBICACIÓN/PROVINCIA	Huara?	PLACA	150 881

Fuente: Formato n.° 2: "Recepción, almacenamiento y distribución" aplicado el 15 de julio de 2025.

IMAGEN N° 4
FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS DEL PCA

FORMATO DE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS DEL PCA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL LUZURIAGA
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO E INCLUSION SOCIAL
PROVEEDOR: AGRO SERVICIOS Y PRODUCCION DE ALIMENTOS SAN JUAN DE PISCO S.R.L.

Fecha de recepción: 07/07/2025

ÁREA: PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA
FECHA DE RECEPCION: 07/07/2025

N°	PRODUCTOS	CANTIDAD	UNID MEDIDA	FECHA		CARACTERISTICAS								RECOMENDACIONES
				PROD.	VENC.	ENVOLTURA		OLOR		COLOR		SABOR		
						C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
1	ARROZ FILADO SUPERIOR X 50KG.	8,892.00	KG		10/2026	C		C		C		C		
2	QUINUA ENTERA SUPERIOR X 50KG.	741.00	KG		10/2026	C		C		C		C		
3	FIDEOS TALLARIN BOLSA X 500GR. PAQUETE X POR 10KG.	1,482.00	KG		15/07/2027	C		C		C		C		
4	LENTEJA BEBE SUPERIOR	1,111.50	KG		10/2026	C		C		C		C		
5	FRIJOL CASTILLA SUPERIOR	741.00	KG		10/2026	C		C		C		C		
6	CONSERVA DE ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE X 425KG.	1,482.00	KG		07/2028	C		C		C		C		
7	CONSERVA DE ANCHOVETA EN AGUA Y SAL X 425KG	1,482.00	KG		10/2027	C		C		C		C		
8	ACEITE VEGETAL X 1LT	823.00	LT		23/12/2025	C		C		C		C		

*) CONFORME (C), NO CONFORME (NC)

Representante del Gobierno Local: Lida C. Crispin Cantaro
Representante de Logística: C.P.C. Julio Sarmiento Requies
Representante del CGL: JOSE ESPINOZA COSTILLO

Fuente: Formato n.° 2: "Recepción, almacenamiento y distribución" aplicado el 15 de julio de 2025.

En vista de ello, se solicitó al jefe de Abastecimiento, la orden de compra - Guía de internamiento, así como, la guía de remisión de los productos entregados por el proveedor; al respecto, el citado servidor público remitió la guía de internamiento n.° 134 de 30 de junio de 2025, la cual no estaba suscrita por el encargado de almacén; además alcanzó las guías de remisión electrónica n.°s EG07-00000804 y 00000805, ambas de 30 de junio de 2025, emitidos por el proveedor, tal como se evidencian en las siguientes imágenes:

IMÁGENES N°s 6 Y 7
GUÍAS DE REMISIÓN ELECTRÓNICA N.º EG07-0000804 Y 0000805

IMAGEN N° 6



AGRO SERVICIOS Y PRODUCCION DE ALIMENTOS SAN JUAN DE PISCO S.R.L.

RUC N° 20531968549
GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA REMITENTE
N° EG07 - 0000805

Fecha y hora de emisión: 30/06/2025 11:15 AM

Fecha de inicio de Traslado: 30/06/2025

Punto de Partida: JR. SAN ANDRES NRO. 101 - PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA - ANCASH

Motivo de Traslado: Compra

Punto de Llegada: P.J. ASUNCION NRO. 179 URB. CONO ALUVIONICO (ENTRE P.J. CHORRILLOS Y BELLO HORIZONTE) - HUARAZ - HUARAZ - ANCASH

Datos del Destinatario: AGRO SERVICIOS Y PRODUCCION DE ALIMENTOS SAN JUAN DE PISCO S.R.L. - REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES N° 20031083340
Datos del Proveedor: MUNICIPALIDAD PROV DE MARISCAL LUZURIAGA - REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES N° 20212824541

Bienes por transportar:

N°	Bien normalizado	Código de Bien	Código producto SUNAT	Período arancelario	Código GTIN	Descripción Detallada	Unidad de medida	Cantidad
1	NO	81				Adhes labares	KILOGRAMO	1,482.00
2	NO	80				cartón de enchoveta en salsa de tomate x 425gr	KILOGRAMO	1,482.00
3	NO	80				cartón de enchoveta en agua y sal x 425gr	KILOGRAMO	1,482.00
4	NO	81				producto vegetal x litro	LITRO	925.50

Unidad de Medida del Peso Bruto: KGM
Peso Bruto total de la carga: 5,186.7

Datos del traslado:
Modalidad de Traslado: Privado
Indicador de transbordo programado: NO
Indicador de traslado en vehículos de categoría M1 o LSI
Placa de vehículo: ARW786

Observaciones: CORRESPONDIENTE A LA PRIMERA ENTREGA DEL 2025

Fecha de inicio de Traslado: 30/06/2025

Fecha y hora de emisión: 30/06/2025 11:15 AM



Firmado digitalmente por LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00

Descripción: Guía de remisión electrónica n.º EG07-0000805 de 30 de junio de 2025, emitida por el proveedor Agro Servicios y Producción de Alimentos San Juan de Pisco S.R.L.

IMAGEN N° 7



AGRO SERVICIOS Y PRODUCCION DE ALIMENTOS SAN JUAN DE PISCO S.R.L.

RUC N° 20531968549
GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA REMITENTE
N° EG07 - 0000804

Fecha y hora de emisión: 30/06/2025 11:05 AM

Fecha de inicio de Traslado: 30/06/2025

Punto de Partida: P.J. ASUNCION NRO. 179 URB. CONO ALUVIONICO (ENTRE P.J. CHORRILLOS Y BELLO HORIZONTE) - HUARAZ - HUARAZ - ANCASH

Motivo de Traslado: Venta

Punto de Llegada: JR. SAN ANDRES NRO. 101 - PISCOBAMBA - MARISCAL LUZURIAGA - ANCASH

Datos del Destinatario: MUNICIPALIDAD PROV DE MARISCAL LUZURIAGA - REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES N° 20212824541

Bienes por transportar:

N°	Bien normalizado	Código de Bien	Código producto SUNAT	Período arancelario	Código GTIN	Descripción Detallada	Unidad de medida	Cantidad
1	NO	81				ARROZ PLAZO SUPERIOR	KILOGRAMO	8,092.00
2	NO	80				QUINUA ENTERA	KILOGRAMO	741.00
3	NO	80				QUINUA BEBE	KILOGRAMO	1,311.00
4	NO	81				FRÍJOL CASTILLA	KILOGRAMO	741.00

Unidad de Medida del Peso Bruto: KGM
Peso Bruto total de la carga: 11,485.5

Datos del traslado:
Modalidad de Traslado: Privado
Indicador de transbordo programado: NO
Indicador de traslado en vehículos de categoría M1 o LSI
Placa de vehículo: ARW786

Observaciones: CORRESPONDIENTE A LA PRIMERA ENTREGA DEL 2025

Fecha de inicio de Traslado: 30/06/2025

Fecha y hora de emisión: 30/06/2025 11:05 AM



Firmado digitalmente por ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00

Descripción: Guía de remisión electrónica n.º EG07-0000804 de 30 de junio de 2025, emitida por el proveedor Agro Servicios y Producción de Alimentos San Juan de Pisco S.R.L.

Fuente: Guías de remisión electrónica n.ºs EG07-0000804 y 0000805 de 30 de junio de 2025



Firmado digitalmente por LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

Al respecto, se advierte que la orden de compra - guía de internamiento n.º 134 fue emitida el 30 de junio de 2025; sin embargo, no consigna la fecha de recepción de los productos del PCA ni la firma del responsable de Almacén. Asimismo, las guías de remisión fueron emitidas el 30 de junio de 2025; no obstante, dichos productos fueron entregados el 7 de julio de 2025, según consta en el “Acta de recepción de alimentos de PCA”, “Nota de entrada de almacén (NEA)” y “Formato de control de calidad de alimentos de PCA”; situación que evidenciaría que el proveedor incumplió con la entrega de los alimentos dentro del plazo establecido en el contrato.

En consecuencia, se tiene que el proveedor habría realizado la primera entrega de los alimentos del PCA incumpliendo el plazo contractual, siendo estos productos entregados con una semana de retraso (7 días calendario) respecto a la fecha límite prevista en el contrato (30 de junio de 2025).

En este punto, es preciso mencionar que la cláusula décima tercera del contrato de suministro de bienes n.º 001-2025-MPML/GM, establece la aplicación de penalidades cuando el Contratista incurre en retraso injustificado durante la ejecución de la prestación, concordante con lo prescrito en el numeral 120.1 del artículo 120º del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

Esta situación no garantizaría la oportuna distribución de los alimentos a los comedores populares, afectando directamente el cumplimiento de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), poniendo en riesgo la continuidad del servicio alimentario a la población en situación de vulnerabilidad.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00

b) Criterio

Los hechos descritos no consideran la normativa siguiente:

- **Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado con Decreto Supremo N° 009-2025-EF, publicado el 22 de enero de 2025, vigente el 22 de abril de 2025.**

“Artículo 119. Penalidades

119.1. El contrato establece la penalidad por mora y otras penalidades aplicables al contratista ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales.

Artículo 120. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

120.1. En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable (...).

- **Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, aprobado por la Resolución Ministerial n.º 41-2022-MIDIS, aprueba el de 7 de marzo de 2022.**

(...)

CAPITULO IV
FUNCIONES

(...)

9.2 Gobiernos Locales

(...)

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



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

(...)

2. Garantizar el cumplimiento de los objetivos y las fases operativas del PCA (...)

5. Asegurar la provisión oportuna de alimentos a los Centros de atención del PCA (...)

➤ Contrato de suministro de bienes n.º 001-2025-MPML/GM de 19 de junio de 2025.

“CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

LA ENTIDAD CONTRATANTE, se obliga a pagar la contraprestación (...), después del cumplimiento de la entrega como se detalla a continuación:

PRIMERA ENTREGA: después de 7 días hábiles (máximo) de firmado el presente contrato.

(...)

CLÁUSULA QUINTA: PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de acuerdo a lo indicado en el siguiente cronograma de entrega:

Nº	Descripción	Unidad	Total	Primera entrega	Segunda Entrega
				A 7 días hábiles de la firma del contrato	Primera semana de agosto
				Cantidad	Cantidad
PAQUETE	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

(...)

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retrasos injustificados en la ejecución de las prestaciones objeto de contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días.}}$$

Dónde:

$$F = 0.40$$

(...)"

c) Consecuencia

La situación expuesta, afectaría la oportuna distribución de alimentos a los comedores populares y beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria- PCA.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

2. EL AMBIENTE DESTINADO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PCA, NO CUENTA CON LAS CONDICIONES SANITARIAS Y DE SEGURIDAD REQUERIDAS POR LA NORMATIVA APLICABLE; SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN, CUSTODIA Y BUEN ESTADO DE LOS ALIMENTOS.

a) Condición

Durante la inspección realizada el 15 de julio de 2025 a las instalaciones del almacén destinado para el acopio de los productos y/o suministros adquiridos para el Programa de Complementación Alimentaria - PCA; la comisión de control, conjuntamente con la encargada del PCA, evidenciaron que el almacén donde se encuentran los productos del PCA y PANTBC, no cuentan con las condiciones sanitarias y de seguridad requeridas por la normativa aplicable; toda vez que, se observó humedad y fisuras en el techo del almacén, lo que podría comprometer su integridad estructural; asimismo, cables expuestos, desorden en el almacenamiento, cajas en las ventanas (que obstruyen la ventilación e iluminación) y un saco de arroz sobre el piso; comprometiendo la conservación y calidad de los productos almacenados.

Además, se advirtió que el almacén carece de extintores y de señalizaciones de seguridad, limitando las acciones de respuesta frente a una situación de emergencia.

Estos hechos se evidencian en las imágenes siguientes:

**IMÁGENES N°s 8 AL 12
ALMACEN DEL PROGRAMA DEL PCA INADECUADOS**

IMAGEN N° 8



Descripción: Se evidencia techo con presencia de humedad proveniente de lluvias y/o agua. Las manchas se extienden desde el techo hacia abajo, indicando posibles filtraciones desde la parte superior



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00

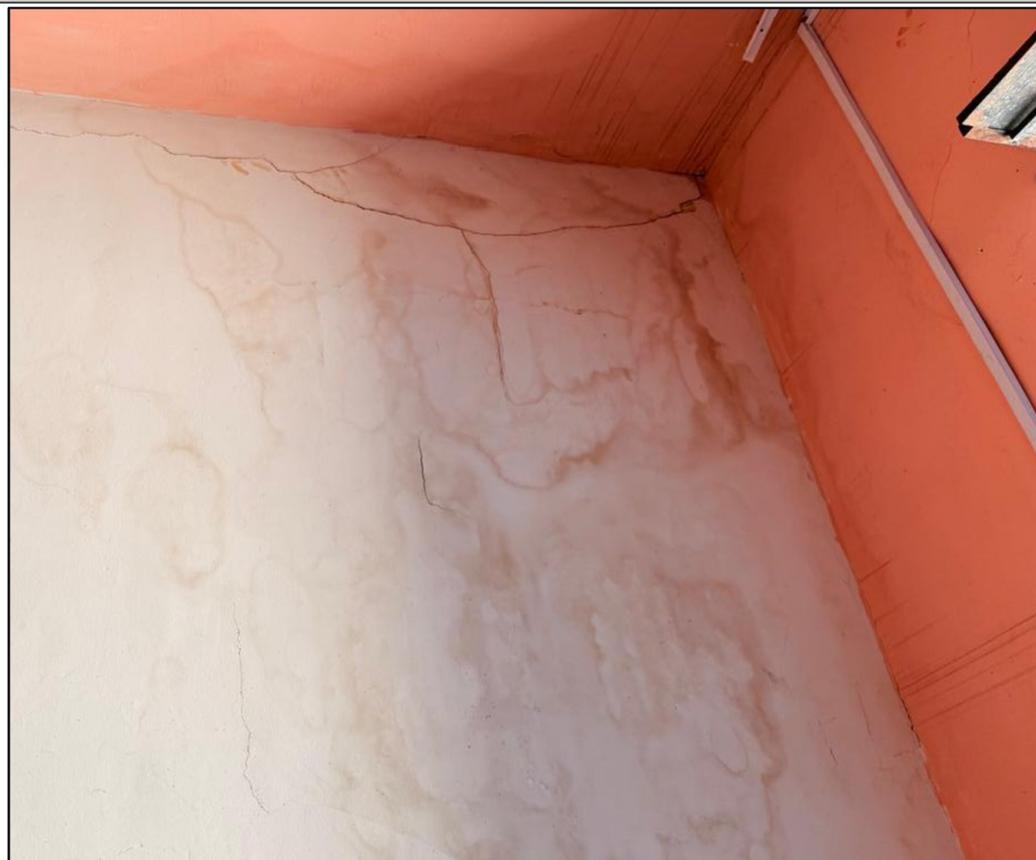


Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

IMAGEN N° 9



Descripción: Se visualiza el techo con presencia de humedad y grietas verticales y diagonales de distintos tamaños a lo largo del techo, cerca de las canaletas que contienen cables de las instalaciones eléctricas.

IMAGEN N° 10



Descripción: Se evidencia la presencia de cables de electricidad expuestos sin canalización adecuada.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00

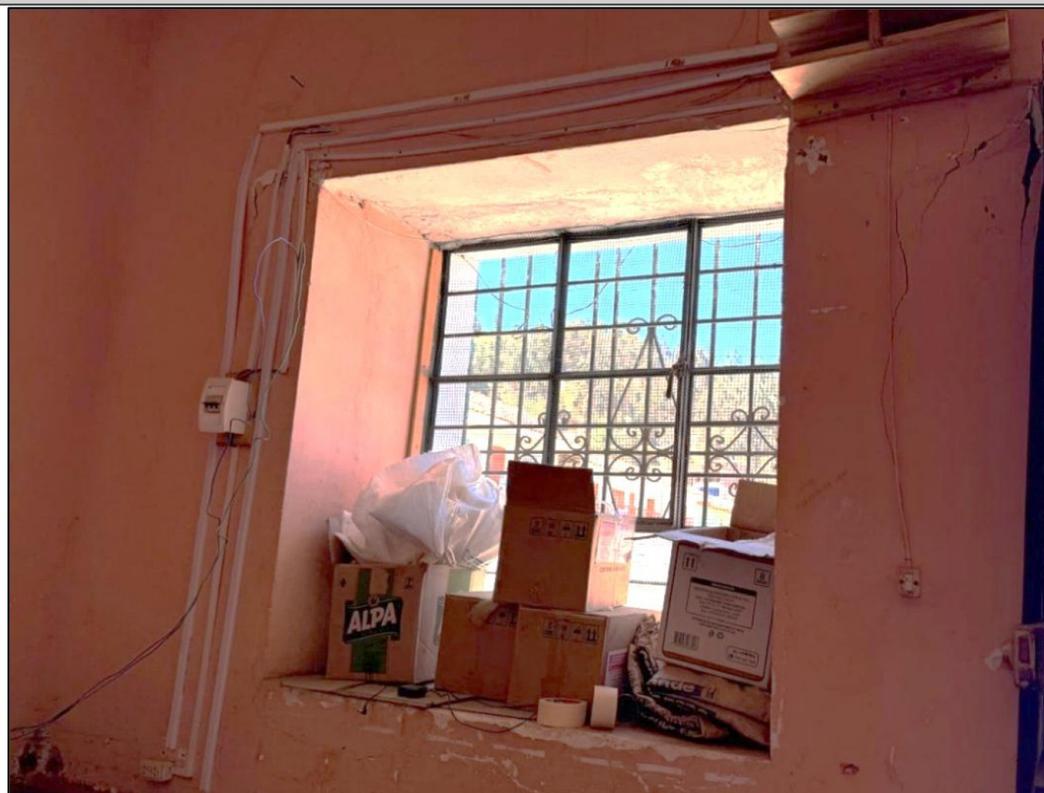


Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

IMAGEN N° 11



Descripción: Se evidencia la presencia de cables de electricidad expuestos sin canalización adecuada, además de cajas, bolsas y diversos productos acumulados, en la única ventana del almacén.

IMAGEN N° 12



Descripción: Se evidencia saco de arroz que hace contacto directo con el suelo y las paredes, lo cual contraviene las buenas prácticas de almacenamiento.

Fuente: Fotografía tomadas en la visita de control de 15 de julio de 2025.

De las imágenes precedentes, se advierte que el almacén no cuenta con las condiciones necesarias para el almacenamiento de los alimentos, lo que podría originar la proliferación



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

de hongos, moho y plagas, representando un riesgo para la conservación adecuada de los alimentos; además, las instalaciones eléctricas, en este caso los cables expuestos, no cumplen con las condiciones mínimas de seguridad, pues representan un riesgo eléctrico considerable, sobretodo teniendo en cuenta la presencia de humedad.

Igualmente, las cajas y bolsas colocadas en la única ventana del almacén, obstruyen la ventilación e iluminación del ambiente, favoreciendo la acumulación de la humedad, factores negativos que pueden afectar la conservación de los productos del Programa de Complementación Alimentaria y PANTBC.

b) Criterio

Los hechos descritos inobservan la normativa siguiente:

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

“(…)

5. DISPOSICIONES GENERALES

(…)

5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES.

(…)

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.*

(…)

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

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

(…)”

- **Manual de Administración de Almacenes para el Sector Público Nacional, aprobado con Resolución Jefatural n.º 335-90-INAP/DNA de 9 de setiembre de 1990.**

“I. GENERALIDADES

(…)”



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

D. NORMAS ESPECÍFICAS

(...)

6. El almacén contará con muebles y equipos necesarios para efectuar la conservación, manipulación, protección y control de los bienes en custodia. En la selección del mobiliario y equipo se tomará en cuenta:

(...)

c. Requerimientos de seguridad; analizar y valorar el equipo de seguridad con el mismo cuidado que se da a cualquier otro equipo, sobre todo en los aspectos siguientes:

(...)

(2) Elección de extintores apropiados para combatir el tipo de incendios e instalación adecuada.

(...)"

- Resolución n.º 055-2011/CNB-INDECOPI, que aprueba Norma Técnica Peruana NTP 350.043-1:2011 Extintores portátiles, publicado el 31 de diciembre de 2011.

"(...) 6.2 Requisito de los extintores

(...) 6.2.5 Los extintores deben estar listos y operativos en su sistema de actuación, con su capacidad de carga que le corresponde, así como estar ubicados en los lugares designados para actuar eficientemente ante una emergencia. (...)"

- Directiva n.º 00004-2021-EF/54.01 "Directiva para la gestión de almacenamiento y distribución de bienes muebles", aprobado mediante resolución Directoral n.º 0011-2021-EF/54.01 de 28 de julio de 2021.

"Artículo 9.- De los espacios del almacén

El almacén, de acuerdo a su dimensionamiento, cuenta con espacios definidos, delimitados y señalizados, plasmados en un plano o croquis, para un adecuado flujo de las actividades que permita brindar un óptimo nivel de servicio (...)

Artículo 10.- Criterios para la selección del local del almacén y su espacio físico

Para la selección y organización del espacio físico del almacén, debe tenerse en cuenta los siguientes criterios:

(...)

10.3. **Seguridad:** Los locales reúnen las condiciones que permitan preservar la integridad física de los bienes muebles, estructuras, equipamiento y del personal del almacén ante acciones de terceros o de desastres naturales.

(...)"

c) Consecuencia

La situación expuesta, afectaría la conservación y el buen estado de los alimentos; así como, la seguridad e integridad del personal, en caso de siniestros.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

3. COMEDORES POPULARES DEL PCA ALMACENAN Y MANIPULAN LOS ALIMENTOS EN AMBIENTES Y CONDICIONES DE HIGIENE INADECUADOS, SIN CONSIDERAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN, SITUACIÓN QUE GENERARÍA QUE LOS ALIMENTOS NO SE CONSERVEN ADECUADAMENTE, AFECTANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA ALIMENTARIO.

a) Condición

Durante la visita realizada el 16 de julio de 2025 a los Centros de Atención del PCA: Comedor Estudiantil del Instituto Superior Tecnológico de Piscobamba y Comedor San Pedro y San Pablo de Piscobamba, ubicados en la provincia de Mariscal Luzuriaga, se evidenció lo siguiente

• COMEDOR ESTUDIANTIL DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE PISCOBAMBA

De la visita de control efectuada al comedor “*Estudiantil del Instituto Superior Tecnológico de Piscobamba*”, el 16 de julio de 2025, ubicado en Mz Pampa s/n, distrito de Piscobamba, provincia de Mariscal Luzuriaga, se observó que el ambiente destinado para el almacenamiento de los alimentos, no cuenta con ventanas, iluminación e instalaciones eléctricas, además que los sacos de alimento se encuentran colocados directamente sobre el suelo, lo que evidenciaría condiciones inadecuadas de almacenamiento, pudiendo comprometer la calidad e inocuidad de los alimentos y, por ende, la salud de los beneficiarios del Programa.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

IMAGEN N° 13



Descripción: Se evidencia en el almacén, la presencia de cables de electricidad expuestos sin instalación eléctrica.

IMAGEN N° 14



Descripción: Se evidencia en el almacén, sacos de alimento directamente en el suelo y en contacto con paredes, lo cual contraviene las buenas prácticas de almacenamiento.

Fuente: Fotografía tomadas en la visita de control de 16 de julio de 2025.

Asimismo, se verificó que el área destinada para la preparación de alimentos no se encuentra ordenada ni limpia; toda vez que, al costado de la cocina se observó la presencia de leña, baldes en medio de los ingredientes a utilizar en la preparación de los alimentos; además, se cocina con leña y el ambiente no tiene ducto de ventilación ni desfogue de humo, ocasionando que todo se concentre en el mismo lugar, manchando las paredes de pigmento negro; representando un alto riesgo para la salud de las personas que preparan los alimentos, según se observa en las siguientes imágenes:

IMAGEN N° 15



Descripción: Se evidencia en el ambiente de preparación de alimentos, gran cantidad de humo y pigmentación negra en paredes y techo.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

IMAGEN N° 16



Descripción: Se evidencia en el ambiente de preparación de alimentos, paredes y ollas con pigmentación negra del humo.

IMAGEN N° 17



Descripción: Se evidencia en el ambiente de preparación de alimentos, desorden, con leña, balde, en medio de ingredientes.

Fuente: Fotografía tomadas en la visita de control de 16 de julio de 2025.

Aunado a ello, se advirtió que la encargada de la preparación de los alimentos no cumple con las buenas prácticas de manipulación; puesto que, no cuenta con mandil, mascarilla, e indumentaria de protección personal necesarios; lo que podría afectar la inocuidad de los alimentos.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

IMAGEN N° 18



Descripción: Se evidencia a personal encargado de la preparación y distribución de los alimentos, sin mandil, mascarillas, ni indumentaria de protección personal.

Fuente: Fotografía tomadas en la visita de control de 16 de julio de 2025.

Estos hechos, generarían un entorno insalubre e inadecuado para la manipulación y preparación de alimentos, y un riesgo de contaminación cruzada y posible afectación a la seguridad alimentaria y salud de los usuarios.

- **COMEDOR SAN PEDRO Y SAN PABLO DE PISCOBAMBA**

Durante la visita realizada por la comisión de control a las instalaciones del comedor “San Pedro y San Pablo”, ubicado en Ruta Nacional PE-14C, distrito de Piscobamba, provincia de Mariscal Luzuriaga, la cual se encuentra adyacente a la carretera principal, se observó que mantiene las puertas abiertas y ventanas rotas del comedor, ocasionando que el polvo y tierra levantado por el tránsito vehicular, ingrese al ambiente donde se preparan los alimentos, tal como se evidencia en las imágenes siguientes:



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

IMAGEN N° 19



Descripción: Afueras del comedor, adyacente a la carretera, se evidencia puerta abierta

IMAGEN N° 20



Descripción: Se evidencia que, en el ambiente de preparación de alimentos hay una ventana rota y al costado 2 tarros de leche.

Fuente: Fotografía tomadas en la visita de control de 16 de julio de 2025.

Cabe señalar que, la encargada del PCA manifestó que el ambiente del comedor fue originalmente un servicio higiénico público, siendo posteriormente habilitado para funcionar como comedor. Al respecto, si bien se busca proveer un servicio alimentario, se plantea la necesidad de verificar exhaustivamente las condiciones de adecuación, salubridad y desinfección del lugar, para asegurar que se cumplan con los estándares mínimos para la preparación y consumo de alimentos, especialmente considerando la vulnerabilidad de la población beneficiaria del Programa de Complementación Alimentaria.

Seguidamente, se verificó que los ambientes destinados para la preparación y distribución de alimentos, presentan deficiencias, puesto que no cuentan con condiciones mínimas de ventilación, presentando manchas de humedad, moho y pigmentación negra ocasionada por el humo (en las paredes); además se observó presencia de grietas; según se muestra en las imágenes siguientes:



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

IMAGEN N° 21



Descripción: Se evidencia que el ambiente donde se preparan los alimentos, no cuenta con condiciones mínimas de ventilación, presentando manchas de humedad, moho, y pigmentación negra del humo, en las paredes

IMAGEN N° 22



Descripción: Se evidencia que el ambiente donde se preparan los alimentos, tiene grietas y pigmentación negra del humo, en paredes

Fuente: Fotografía tomadas en la visita de control de 16 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

En adición a ello, se observó que las personas encargadas de la preparación de los alimentos, no cumplen con las buenas prácticas de manipulación de los mismos; así también, utilizan espacios para manipular los alimentos que se encuentran deteriorados y visiblemente sucios, sin la debida protección o separación del área de residuos.

Además, emplean baldes de uso múltiple para almacenar agua, lo cual incrementa el riesgo de contaminación cruzada, no evidenciándose prácticas adecuadas de desinfección de superficies ni uso de implementos de bioseguridad (guantes, gorro, mandil, etc.), según se muestra en las imágenes siguientes:

IMAGEN N° 23



Descripción: Se evidencia que la encargada de la preparación de alimentos, coloca los recipientes de comida en el piso

IMAGEN N° 24



Descripción: Se evidencia que el ambiente donde se preparan los alimentos, se emplea baldes de uso múltiple para almacenar agua, además las encargadas de la preparación de los alimentos no cuentan con las buenas prácticas de manipulación de alimentos.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

IMAGEN N° 25



Descripción: Se evidencia en el ambiente donde se preparan los alimentos, la encargada realiza el picado de cebolla directamente sobre una tabla colocada sobre una superficie deteriorada y visiblemente sucia, sin la debida protección o separación del área de desagüe o residuos, además no cuenta con los implementos de salubridad (mandil, mascarilla, ni buenas prácticas de manipulación.

Fuente: Fotografía tomadas en la visita de control de 16 de julio de 2025.

Es de mencionar que, la encargada del PCA indicó que actualmente la distribución de los alimentos es conforme a la llegada de los beneficiarios, por lo que, no cuentan con un espacio específico, para tal función.

De otro lado, se verificó que el ambiente donde se almacenan los alimentos del PCA, se encuentra desordenado, y que los productos están almacenados encima de una cocina, y ollas; además, se observó líquido de limpieza, legía y trapos, al costado de los sacos de arroz y bolsas de papa y zanahoria, como también en la ventana.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

IMAGEN N° 26



Descripción: Se evidencia que el ambiente donde se almacén los alimentos, sacos de arroz sobre de una cocina; así mismo, plancha de leche sobre una olla, cajas desordenadas.

IMAGEN N° 27



Descripción: Se evidencia que el ambiente donde se almacenan los alimentos, líquido de limpieza y trapos, al costado de los sacos de arroz y bolsas de papa y zanahoria

IMAGEN N° 28



Descripción: Se evidencia que el ambiente donde se almacenan los alimentos, líquido de limpieza y legía en la ventana.

Fuente: Fotografía tomadas en la visita de control de 16 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

Estos hechos evidenciarían que el comedor “San Pedro y San Pablo” de Piscobamba, viene funcionando en condiciones inadecuadas para el almacenamiento, la preparación y distribución de alimentos, contraviniendo las normas básicas de salubridad y buenas prácticas de manipulación; además de poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

De lo expuesto, se tiene que los comedores populares inspeccionados carecen de ambientes óptimos, seguros y limpios para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, lo cual podría generar riesgo de contaminación cruzada y, por ende, afectar la salud de los beneficiarios del Programa.

b) Criterio

Los hechos descritos no consideran la normativa siguiente:

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado con Decreto Supremo N° 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998.**

"(...) TITULO V DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CAPITULO I

Artículo 70°.- Almacenamiento de materias primas y de productos terminados

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

(...)

Artículo 72°.- Estiba de productos no perecibles

Los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo.

Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.”

- **Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, aprobado por la Resolución Ministerial n.º 41-2022-MIDIS, aprueba el de 7 de marzo de 2022.**

**“TITULO II
DISPOSICIONES ESPECIFICAS
CAPITULO I
COMPONENTES**

(...)

10. COMPONENTES 1. GESTIÓN ALIMENTARIA

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

(...)

10.2.2 A cargo de los Centro de Atención

(...)

b. Almacenamiento de los alimentos recibidos en ambientes seguros, limpios,



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

y ventilados considerando las buenas prácticas de almacenamiento. Se sugiere como practica el uso de un documento de control para el registro del ingreso y salida de alimentos.

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

(...)

ANEXO II

REQUISITOS Y CONDICIONES PARA LOS CENTROS DE ATENCIÓN SEGÚN MODALIDAD

MODALIDAD DE COMEDORES

Las organizaciones que soliciten ser centro de atención del PCA en la modalidad de comedores, deben cumplir los siguientes requisitos:

(...)

f) Contar con lugares adecuados para la recepción, almacenaje y preparación higiénica de los alimentos".

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

"5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES.

(...)

5.2.2 Ubicación: La ubicación de los almacenes debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene. Los almacenes deben ubicarse respetando el principio de la "circulación en un sentido" en el proceso de la producción de alimentos.

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.

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

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

5.2.7. Ventilación: Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI WIECER Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

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.
(...)"

- Norma sanitaria para los restaurantes y servicios afines, NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01, aprobado por Decreto Ministerial n.º 822-2018/MINSA de 7 de setiembre de 2018

"6.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal que realiza las operaciones vinculadas a la preparación, elaboración y servido de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:
(...)

6.3.2 HIGIENE

Mantener una rigurosa higiene personal, el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros).

Mantener las manos limpias con uñas cortas y sin esmalte.

No fumar ni comer durante las operaciones con alimentos.

6.3.3 VESTIMENTA

La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) debe ser de uso exclusivo para área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal.

La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, debiendo el personal del área de cocina utilizar preferentemente colores claros.

(...)

6.4.1. Prácticas de limpieza y desinfección:

Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben estar en buen estado de conservación e higiene.

Durante las actividades en el área de producción, los alimentos, líquidos u otros desperdicios que caen al piso deben recogerse y desecharse de inmediato, a fin de no generar riesgo de contaminación.

Los equipos y utensilios deben acondicionarse en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar su contaminación posterior al lavado y desinfección.

Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

(...)"

c) Consecuencia

La situación expuesta, generaría el riesgo que los alimentos no se conserven adecuadamente, afectando la seguridad alimentaria y la salud de los beneficiarios del PCA.



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
ROJAS BECERRA Xiomara
Stephany FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON YNTI Wiccer Leopoldo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00

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 en la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga”, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición y se encuentra en el acervo documentario de la Entidad.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución de la presente Visita de Control, la Comisión de Control no emitió el Reporte de Avance ante Situaciones Adversas.

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, el resultado o logro de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, las cuales han sido detallados en el siguiente 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 de Control a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga”, 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, el resultado o el logro de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria.
2. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad que debe comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga, 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.

Piscobamba, 18 de julio de 2025



Firmado digitalmente por LEON YNTI
Wiecer Leopoldo FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2025 23:19:36 -05:00

Wiecer Leopoldo León Ynti
Supervisor



Firmado digitalmente por ROJAS
BECERRA Xiomara Stephany FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2025 23:05:16 -05:00

Xiomara Stephany Rojas Becerra
Jefa de Comisión



Firmado digitalmente por LEON YNTI
Wiecer Leopoldo FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2025 23:20:17 -05:00

Wiecer Leopoldo León Ynti
Jefe (e) del Órgano de Control Institucional de
la Municipalidad Provincial de Mariscal
Luzuriaga

APÉNDICE N° 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

1. La Entidad no cautela que el proveedor de alimentos del PCA entregue los productos dentro de los plazos establecidos en el contrato; situación que podría afectar la oportuna distribución de los alimentos a los comedores populares y beneficiarios del programa.

N°	Documento
1	Formato n.° 2: "Recepción, almacenamiento y distribución", aplicado el 15 de julio de 2025
2	Contrato de suministro de bienes n.° 001-2025-MPML/GM de 19 de junio de 2025
3	Acta de recepción de alimentos de PCA de 7 de julio de 2025.
4	Nota de entrada de almacén (NEA) de 7 de julio de 2025.
5	Formato de control de calidad de alimentos de PCA de 7 de julio de 2025.
6	Guía de internamiento n.° 134 de 30 de junio de 2025
7	Guía de remisión electrónica n.° EG07-00000804 y 00000805, de 30 de junio de 2025

2. El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos del PCA, no cuenta con las condiciones sanitarias y de seguridad requeridas por la normativa aplicable; situación que podría afectar la conservación, custodia y buen estado de los alimentos.

N°	Documento
1	Formato n.° 2: "Recepción, almacenamiento y distribución", aplicado el 15 de julio de 2025

3. Comedores populares del PCA almacenan y manipulan los alimentos en ambientes y condiciones de higiene inadecuados, sin considerar las buenas prácticas de almacenamiento y manipulación, situación que generaría que los alimentos no se conserven adecuadamente, afectando la seguridad alimentaria y la salud de los beneficiarios del programa alimentario.

N°	Documento
1	Formato n.° 3B: "Supervisión", aplicada el 16 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
 LEON YNTI WIECER Leopoldo
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2025 23:18:32 -05:00



Firmado digitalmente por
 ROJAS BECERRA Xiomara
 Stephany FAU 20131378972
 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2025 23:04:41 -05:00



Firmado digitalmente por
 LEON YNTI WIECER Leopoldo
 FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 18-07-2025 23:19:06 -05:00



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000015-2025-CG/2755

DOCUMENTO : OFICIO N° 000142-2025-CG/OC0340

EMISOR : WIECER LEOPOLDO LEON YNTI - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : JORGE ALBERTO VALVERDE MENDOZA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROV DE MARISCAL LUZURIAGA

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20212824641

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

N° FOLIOS : 31

Sumilla: De la revisión de la información y documentación vinculada a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria ¿ PCA en la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.º 005-2025-OCI/0340-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar a este Órgano de Control Institucional, 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 respectivo.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000142-2025-OC0340
2. INFORME DE VC_PCA[F][F]_250718_231340[F][F][F][F]





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000142-2025-CG/OC0340

EMISOR : WIECER LEOPOLDO LEON YNTI - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : JORGE ALBERTO VALVERDE MENDOZA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROV DE MARISCAL LUZURIAGA

Sumilla:

De la revisión de la información y documentación vinculada a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria ¿ PCA en la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.º 005-2025-OCI/0340-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar a este Órgano de Control Institucional, 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 respectivo.

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

ELECTRÓNICA N° 20212824641:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000015-2025-CG/2755
2. OFICIO-000142-2025-OC0340
3. INFORME DE VC_PCA[F][F]_250718_231340[F][F][F][F]

NOTIFICADOR : WIECER LEOPOLDO LEON YNTI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CARLOS FERMIN FITZCARRALD - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA



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

Piscobamba, 22 de Julio de 2025

OFICIO N° 000142-2025-CG/OC0340

Señor:

Jorge Alberto Valverde Mendoza

Alcalde

Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga

Calle San Andrés N° 102

Ancash/Mariscal Luzuriaga/Piscobamba

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control n.° 005-2025-OCI/0340-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, modificada por la Ley n.° 30742, Ley de Fortalecimiento de la Contraloría General de la República y del Sistema Nacional de Control.
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y, modificatorias.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el Servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga”, comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 005-2025-OCI/0340-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar a este Órgano de Control Institucional, 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 respectivo.

Sin otro particular, es propicia la oportunidad para expresarle mi consideración.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

Wiecek Leopoldo Leon Ynti

Jefe del Órgano de Control Institucional de la
Municipalidad Provincial de Mariscal Luzuriaga(e)
Contraloría General de la República

(WLY)

Nro. Emisión: 00217 (0340 - 2025) Elab:(U63418 - 2755)

