

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 010-2025-OCI/0341-SVC**

**VISITA DE CONTROL**  
**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PALLASCA**

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

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

**TOMO I DE I**

**CABANA, 22 DE JULIO DE 2025**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 010-2025-OCI/0341-SVC**

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

**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	16
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	16
VIII. CONCLUSIÓN	16
IX. RECOMENDACIONES	16
APÉNDICE	18



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 010-2025-OCI/0341-SVC**

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

**I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Pallasca, mediante oficio n.° 000238-2025-CG/OC0341 de 14 de julio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 0341-2025-010, 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 modificatorias<sup>1</sup>.

**II. OBJETIVOS**

**2.1 Objetivo general**

Establecer 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 Pallasca, 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.



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

**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 Pallasca, ubicado en plaza de armas S/N, Cabana, Pallasca, Áncash, así como, la visita selectiva a Centros de Atención (comedores, ollas comunes y centros de Salud), y que ha sido ejecutada del 10 al 24 de julio de 2025.

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

#### IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

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

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

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

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



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

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

- 1.- Procesos previos para la entrega del complemento alimentario: Comprende los procesos referidos a la programación y transferencia presupuestal, suscripción del convenio, registro



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

de usuarios, Centros de Atención, Comités de Gestión y la elección del mecanismo de entrega del complemento alimentario.

2. Procesos para la entrega del complemento alimentario: Comprende los procesos referidos a la entrega del complemento alimentario como alimento en especie u otras formas de entrega aprobadas por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, en adelante MIDIS.
3. Procesos posteriores a la entrega del complemento alimentario: Comprende los procesos referidos al control del buen uso de complemento alimentario entregado a los Centros de Atención.

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

## V. SITUACIONES ADVERSAS

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

1. **LOS COMEDORES POPULARES NO CUENTAN CON AMBIENTES Y CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADOS; ASIMISMO, EL PERSONAL NO EMPLEA LA INDUMENTARIA ADECUADA SIN CONSIDERAR LAS BUENAS PRÁCTICAS, SITUACIÓN QUE GENERARÍA EL RIESGO QUE LOS ALIMENTOS NO SE CONSERVEN ADECUADAMENTE, AFECTANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PCA**



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00

### a) Condición

De la visita realizada al Comedor Popular “Autogestionario Madres Cabanistas”, la Comisión de Control efectuó la inspección in situ al ambiente destinado para la preparación de alimentos, observándose que el área destinada a la preparación de alimentos (cocina) cuenta con espacios que no están cubiertos, existiendo la posibilidad que ingresen roedores o animales domésticos (gatos), lo cual **representa un riesgo significativo para la salubridad y calidad de los productos que se entregan a la población beneficiaria; además, se evidencia que no cuenta con ningún mecanismo de seguridad, situación que incrementa el riesgo de contaminación cruzada y el deterioro de los insumos almacenados en la cocina, situación que se evidencian en las siguientes imágenes:**



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

**IMÁGENES N° 1 Y 2**  
**COMEDOR AUTOGESTIONARIO MADRES CABANISTAS**



**Fuente:** Formato 3B "Gestión del Programa de complementación alimentaria" de 17 de julio de 2025



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00

Así también, se visitó al comedor Inmaculada concepción, ubicado en el caserío Santa Cruz de Cabana, observándose que el personal encargado de la preparación y traslado de los alimentos no cuenta con la indumentaria adecuada para una manipulación segura; además, carecen de áreas óptimas, seguras y limpias, lo cual podría comprometer la salud y el bienestar de la población beneficiaria del programa, tal como se muestra en las imágenes siguientes:

**IMÁGENES N° 3 Y 4**  
**COMEDOR INMACULADA CONCEPCIÓN**



**Fuente:** Formato 3B "Gestión del Programa de complementación alimentaria" de 18 de julio de 2025



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

En consecuencia, los comedores inspeccionados carecen de áreas óptimas, seguras y limpias para la preparación y distribución de los alimentos a los beneficiarios; además, la ausencia de indumentaria adecuada por parte del personal lo cual podría generar riesgo de contaminación cruzada y afectar la salud de los beneficiarios y a las personas que preparan los alimentos.

b) Criterio:

- **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. (…)

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

“(…)

**TITULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPITULO IV**

**FUNCIONES**

**9. FUNCIONES DE LA INSTANCIAS Y ORGANIZACIONES DEL PROGRAMA**

**9.2 Gobiernos Locales**

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

(…)

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

(…)

- 8. Brindar asistencia técnica permanente a los Centros de Atención, respecto del PCA.

- 9. Facilitar la generación de oportunidades y/o capacidades de las OSB para la mejora del servicio y el incremento de sus ingresos autónomos

(…)

**TITULO II**

**DISPOSICIONES ESPECIFICAS**

**CAPITULO I**

**COMPONENTES**

(…)

**10. COMPONENTES 1. GESTIÓN ALIMENTARIA**

(…)



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

### 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.

(...)

### 10.2.2 A cargo de los Centro de Atención

- a. Recepción; las y los representantes de los Centros de Atención se organizan para recibir los alimentos entregados por el Gobierno Local o adquiridos directamente, y registran su ingreso, verificando la inocuidad, calidad y cantidad de estos.
- b. **Almacenamiento de los alimentos recibidos en ambientes seguros, limpios, 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.**
- d. Entrega de Ración; es el producto final que recibe el usuario (a) del Centro de Atención, el cual es entregado como ración preparada. Solo en determinadas situaciones de atención a usuarios del PANTBC, Personas en riesgo y/o en situaciones de desastre naturales o emergencias sanitarias, la entrega se da como alimento crudo. Esta acción debe constar en un documento de registro de entrega de raciones diarias que cuente con el visado de una persona responsable para tal fin.

(...)

## 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”.**

- **Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, que aprueba el NTS n.º 114-MINSA/DIGESAV-01 “Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano”, 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.

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



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

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 evaluación de aguas de lluvia, tener riesgo de humedad, materiales de fácil acceso a los roedores, entre otros).

**5.2.4 Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas:** Deben de ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en buen estado de conservación y limpios. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.

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

**5.2.6 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.

(...)

## 6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

### 6.2 PROGRAMA DE HIGIENES Y SANEAMIENTO (PHS)

#### 6.2.7 Prevención y control de plagas

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

##### a) Medidas de control

Son las medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al almacén, las que deben estar descritas, documentadas y debidamente supervisadas. Asimismo, son medidas preventivas la eliminación de cualquier foco que atraiga plagas hacia el almacén.”

#### c) Consecuencia:

Los hechos antes descritos generarían el riesgo que los alimentos no se conserven adecuadamente, afectando la seguridad alimentaria y la salud de los usuarios del programa de complementación alimentaria.

## 2. EL ALMACÉN CENTRAL DONDE SE RECEPCIONAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PCA, NO CUENTA CON UN CRONOGRAMA Y CERTIFICACIONES VIGENTES DE DESINSECTIZACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN, PUDIENDO NO GARANTIZAR UNA ADECUADA INOCUIDAD DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A LOS COMEDORES POPULARES

#### a) Condición

La Comisión de Control realizó el 17 de julio de 2025 una visita de verificación al Almacén de la Entidad, lugar donde se almacena los alimentos del PCA, en compañía del encargado del almacén de la entidad, suscribiendo<sup>2</sup> la Ficha de verificación -

<sup>2</sup> El formato fue suscrito por el Gerente Municipal de la entidad y la comisión de control



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

Formato 2 "Gestión del Programa de complementación alimentaria" de 17 de julio de 2025; a través de la cual, se evidencia que el almacén central de la Entidad, donde se reciben los productos alimenticios del PCA, no cuenta con certificaciones vigentes de desinsectación, desratización y desinfección; conforme se evidencia en la respuesta 15, de la sección "Verificación del almacenamiento de alimentos de la Municipalidad" de la Ficha de Verificación - Formato 2, según lo siguiente:

**IMAGEN N° 5**  
**CUESTIONARIO CONSIGNADO EN LA FICHA DE VERIFICACIÓN – FORMATO 2**

VISITA DE CONTROL - GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN FORMATO 2			
11	La Municipalidad lleva un control y registro documentado del ingreso y salida de alimentos, conforme a las normas vigentes. (Solicitar registros de control y movimientos de almacén).	SI / NO / NO APLICA	SI
12	El almacén está libre de sustancias químicas como fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pinturas u otros materiales contaminantes. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI / NO / NO APLICA	SI
13	Los productos alimenticios almacenados están debidamente apilados, conforme a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA). (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI / NO / NO APLICA	NO APLICA
14	El almacén cuenta con extintores con fecha de recarga vigente. (Verificación in situ).	SI / NO / NO APLICA	NO
15	La Municipalidad ha establecido un cronograma de fumigación e inspección del almacén. (Solicitar documentación que acredite la última fumigación).	SI / NO / NO APLICA	NO
Verificación de la Distribución de Alimentos a los Centros de Atención (CA)			
La Municipalidad cuenta con un Plan de Distribución de Alimentos, que incluye un cronograma detallado para las entregas.			

Fuente: Formato 2 "Gestión del Programa de complementación alimentaria" de 17 de julio de 2025

Al respecto, la Norma Técnica Sanitaria n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, establece que el Programa de Higiene y Saneamiento - PHS<sup>3</sup> de un almacén debe incluir un programa de medidas para la prevención y control de insectos roedores y otras plagas que sean consideradas como tales a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos y como medida sanitaria de seguridad, condiciones que debe procurar el almacén central el cual alberga insumos alimenticios del programa.

**b) Criterio**

Los hechos expuestos incumplen la siguiente normativa:

- **NTS N.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano", aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA, el 6 de febrero de 2015**

**"5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS**

**Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias añadidas no intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de estos.

<sup>3</sup> Programa de Higiene y Saneamiento (PHS): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas. Incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

**Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. **Medida Sanitaria de seguridad:** Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las Autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública.

**Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas. Incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación (...)

## 6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

### 6.2.7. Prevención y control de plagas

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

#### a) Medidas preventivas

Son las medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al almacén, las que deben estar descritas, documentadas y debidamente supervisadas. Asimismo, son medidas preventivas la eliminación de cualquier foco que atraiga plagas hacia el almacén"

- Directiva n.º 004-2021-EF/54.01 "Directiva para la gestión de almacenamiento y distribución de bienes muebles", aprobada mediante Resolución Directoral n.º 0011- 2021-EF/54.01 de 28 de julio de 2021 y modificatorias.

"Subcapítulo II

Condiciones de seguridad en el almacén

#### Artículo 20.- Sanitización, desinfección y desinfectación

La Limpieza, sanitización, desinfección o desinsectación en el almacén se realiza de manera oportuna, de acuerdo a la normativa vigente, a fin de prevenir daños a los bienes, muebles, equipos y/o infraestructura"

#### c) Consecuencia

La situación expuesta, podría limitar la inocuidad de los insumos alimenticios que son destinados a los comedores populares del PCA.

3. **LOS AMBIENTES DESTINADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DEL PCA DE LA ENTIDAD, NO CUENTAN CON EXTINTORES Y SEÑALES DE SEGURIDAD DENTRO DEL ALMACÉN, CONFORME LO SEÑALA LA NORMATIVA; SITUACION QUE PONDRÍA EN RIESGO LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LOS PRODUCTOS Y DEL PERSONAL EN CASO OCURRIERA UNA EMERGENCIA DENTRO DEL ALMACEN**

#### a) Condición:

En la visita realizada por la comisión de control el día 17 de julio de 2025 a las instalaciones del Almacén Central de la Entidad, donde se almacenan los productos del



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

PCA, se evidenció mediante Ficha de Verificación – Formato 2 denominado “Gestión del programa de complementación alimentaria – recepción, almacenamiento y distribución”,<sup>4</sup> que dicho recinto no cuenta con señales de seguridad ni extintores debidamente vigentes, lo cual quedó registrada en la ficha de verificación antes mencionada y se muestra en la imagen siguiente:

**IMAGEN N° 6**  
**FORMATO 2 “GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA”**

VISITA DE CONTROL - GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN FORMATO 2			
11	La Municipalidad lleva un control y registro documentado del ingreso y salida de alimentos, conforme a las normas vigentes. (Solicitar registros de control y movimientos de almacén).	SI / NO / NO APLICA	SI
12	El almacén está libre de sustancias químicas como fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pinturas u otros materiales contaminantes. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI / NO / NO APLICA	SI
13	Los productos alimenticios almacenados están debidamente apilados, conforme a lo establecido en el artículo 72 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-88-SA). (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI / NO / NO APLICA	NO APLICA
14	El almacén cuenta con extintores con fecha de recarga vigente. (Verificación in situ).	SI / NO / NO APLICA	NO
15	La Municipalidad ha establecido un cronograma de fumigación e inspección del almacén. (Solicitar documentación que acredite la última fumigación).	SI / NO / NO APLICA	NO

*está vencido desde junio de 2020 y no cuenta con recargas*

Verificación de la Distribución de Alimentos a los Centros de Atención (CA)

La Municipalidad cuenta con un Plan de Distribución de Alimentos, que incluye un cronograma detallado para las entregas.

Fuente: Formato 2 “Gestión del Programa de complementación alimentaria” de 17 de julio de 2025

**Carencia de extintores en el Almacén Central**

De la revisión a las instalaciones del almacén central de la Entidad, la comisión de control advierte la existencia de solo un (1) extintor en dicho recinto, el cual se encontró con fecha de vencimiento junio 2020, tal como se muestra en la imagen siguiente:

**IMÁGENES 7 Y 8**  
**EXTINTOR VENCIDO EN EL ALMACÉN DE LOS PRODUCTOS DEL PCA DE LA ENTIDAD**



Fuente: Formato 3B “Gestión del Programa de complementación alimentaria” de 17 de julio de 2025



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



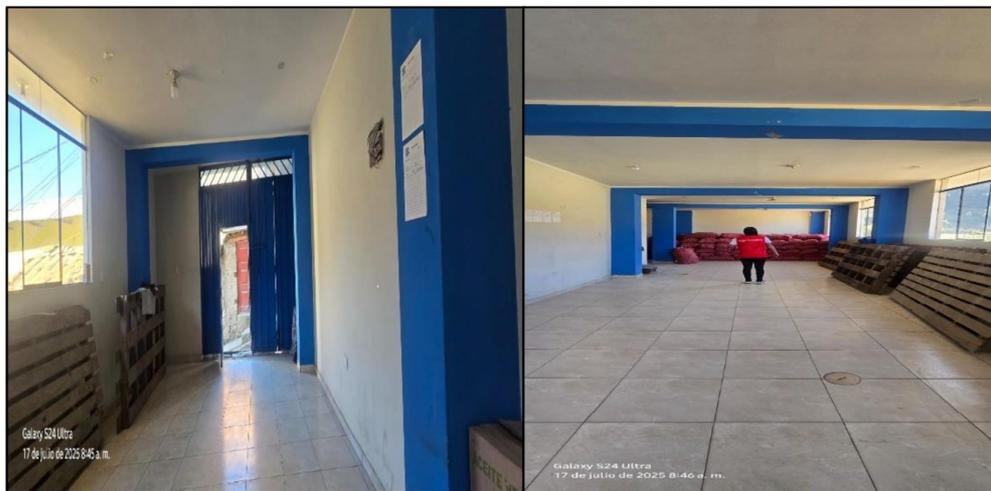
Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

<sup>4</sup> Suscrito por el gerente municipal de la entidad y la comisión de control.

**En lo que respecta a las señales de seguridad:**

De la revisión a las instalaciones del almacén central de los productos del PCA de la Entidad, la comisión de control advierte la falta de señales de seguridad en dicho recinto, conforme se muestra en las imágenes siguientes:

**IMAGEN N° 9  
ALMACÉN DE LA ENTIDAD CARECE DE SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD**



**Fuente:** Formato 3B "Gestión del Programa de complementación alimentaria" de 17 de julio de 2025

Al respecto, la Norma Técnica Peruana NTP 399.010-1:2016 SEÑALES DE SEGURIDAD. Símbolos gráficos y colores de seguridad. Parte 1: Reglas para el diseño de las señales de seguridad y franjas de seguridad, tiene como finalidad orientar, prevenir y reducir accidentes, riesgos a la salud facilitar el control de las emergencias a través de los colores, formas, símbolos y dimensiones, así como brindar recomendaciones del uso de las señales de seguridad en almacenes que se muestran a continuación:

**IMÁGENES N° 10 Y 11  
SEÑALES DE SEGURIDAD EN ALMACENES**



**Fuente:** <https://www.minercode.org/normastecnicasperuanas/399010-1-2016.pdf>

Del mismo modo, el documento técnico en mención precisa las formas geométricas y significado de las franjas de seguridad tales como: rutas de escape, equipos de seguridad, condición de seguridad, advertencia, seguridad contra incendios, de obligación y de prohibición.



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

**IMAGEN N° 12**  
**SEÑALES DE SEGURIDAD EN ALMACENES**



Combinación de color: amarillo de seguridad y negro de contraste  
**FIGURA 15 - Franjas de seguridad para indicar zonas de peligro**



Combinación de color: rojo de seguridad y blanco de contraste  
**FIGURA 16 - Franjas de seguridad para indicar prohibición o zona de equipo de lucha contra incendios**

Fuente: <https://www.minercode.org/normastecnicasperuanas/399010-1-2016.pdf>

En ese sentido, el almacén central donde se reciben los productos alimenticios del PCA, no cuenta con extintores debidamente vigentes, ni con señales de seguridad, los cuales son necesarios para prevenir y afrontar posibles siniestros en dicho recinto.

**b) Criterio:**

La situación expuesta contraviene la siguiente normativa:

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

**"I. GENERALIDADES**

(...)

**D. NORMAS ESPECÍFICAS**

(...)

6. El almacén central contará con muebles y equipos necesarios para efectuar la conservación, manipulación, protección y control de los bienes en custodia.

En la sección de mobiliario y equipo se tomará en cuenta:

c. Requerimiento 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 el tipo de incendios e instalación adecuada.

**II. PROCEDIMIENTOS**

**A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO**

4. Custodia



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

Conjunto de actividades que se realizan con la finalidad de que los bienes almacenados conserven las mismas características físicas y numéricas en que fueron recibidas.

Las acciones concernientes a la custodia son las siguientes:

(...)

b. Protección del local del almacén: a las áreas físicas destinadas a servir de almacén se las debe rodear de medios necesarios para proteger a las personas, el material almacenado, mobiliario, equipos y las instalaciones mismas de riesgos internos y externos. Para tal efecto se tomarán medidas a fin de evitar:

- Incendios

(...)

c) (...) Asimismo, se diseñarán planes de seguridad que contemplarán Programas evacuación para casos de siniestros (incendios, terremotos, inundaciones) (...).

- **Directiva n.º 0004-2021-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 dimensión, 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 tercero o desastres naturales."

- **Norma Técnica Peruana NTP 399.010-1:2016 SEÑALES DE SEGURIDAD. Símbolos gráficos y colores de seguridad. Parte 1: Reglas para el diseño de las señales de seguridad y franjas de seguridad, aprobado por R.D. N.º 043-2016-INACAL/DN, de 31 de diciembre de 2016**

"(...)

#### **"3. Campo de Aplicación.**

(...)

Se aplica a las señales de seguridad que se deben utilizar en todos los locales públicos, privados, turísticos, recreacionales, locales de trabajo, industriales, comerciales, centros de reunión, locales de espectáculos, hospitales, locales educacionales, así como lugares residenciales; con la finalidad de orientar, prevenir y reducir accidentes, riesgos a la salud y facilitar el control de las emergencias a través de colores, formas, símbolos y dimensiones.

### **15 SEÑALIZACIÓN BÁSICA**

15.1 Es la señalización mínima que debe llevar una instalación



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

15.2 Se debe señalar como mínimo lo siguiente:

15.2.1 Medios de escape o evacuación

NOTA. Para salidas de escape o evacuación consultar la Norma ISO 16069

15.2.2. Sistemas y equipos de prevención y protección contra incendios, según lo establecido en las NTP correspondientes.

15.2.3. Se debe señalar los riesgos en general según lo establecido en la NTP correspondiente.

NOTA: Las señales para los equipos de prevención y protección contra incendios deberán ubicarse en la parte superior del equipo, adicionalmente si es necesario, se identificarán con señales de dirección donde se encuentra el equipo más cercano (...)"

**c) Consecuencia:**

La situación antes expuesta, referente a la carencia de extintores y señales de seguridad en el almacén de la Entidad, donde se recepcionan los productos alimenticios del PCA, limitaría la capacidad de respuesta ante algún siniestro que podría ocurrir dentro del espacio.

## 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 Entidad.



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00

## 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 PCA a cargo de la Entidad.

## VIII. CONCLUSIÓN

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



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

## IX. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA", con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Programa.

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

Cabana, 22 de julio de 2025

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

Firmado digitalmente por BECERRA  
GALLARDO Jose Luis FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 22-07-2025 17:23:35 -05:00

---

**Jose Luis Becerra Gallardo**  
Supervisor  
Comisión de Control

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

Firmado digitalmente por DE LA CRUZ  
AVILA Leydy Marianella FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 22-07-2025 17:20:06 -05:00

---

**Leydy Marianella De la Cruz Avila**  
Jefa de Comisión  
Comisión de Control

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

Firmado digitalmente por BECERRA  
GALLARDO Jose Luis FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 22-07-2025 17:23:49 -05:00

---

**Jose Luis Becerra Gallardo**  
Jefe del Órgano de Control Institucional  
Municipalidad Provincial de Pallasca  
Contraloría General de la República del Perú

APÉNDICE n.º 1

**GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PALLASCA**

1. LOS COMEDORES POPULARES NO CUENTAN CON AMBIENTES Y CONDICIONES DE HIGIENE ADECUADOS; ASIMISMO, EL PERSONAL NO EMPLEA LA INDUMENTARIA ADECUADA SIN CONSIDERAR LAS BUENAS PRÁCTICAS, SITUACIÓN QUE GENERARÍA EL RIESGO QUE LOS ALIMENTOS NO SE CONSERVEN ADECUADAMENTE, AFECTANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PCA

n.º	Documento
1	Formato 3B “Gestión del Programa de complementación alimentaria” de 17 y 18 de julio de 2025

2. EL ALMACÉN CENTRAL DONDE SE RECEPCIONAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PCA, NO CUENTA CON UN CRONOGRAMA Y CERTIFICACIONES VIGENTES DE DESINSECTIZACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN, PUDIENDO NO GARANTIZAR UNA ADECUADA INOCUIDAD DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A LOS COMEDORES POPULARES.

n.º	Documento
1	Formato 2 “Gestión del Programa de complementación alimentaria” de 17 de julio de 2025

3. LOS AMBIENTES DESTINADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DEL PCA DE LA ENTIDAD, NO CUENTAN CON EXTINTORES Y SEÑALES DE SEGURIDAD DENTRO DEL ALMACÉN, CONFORME LO SEÑALA LA NORMATIVA; SITUACION QUE PONDRÍA EN RIESGO LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LOS PRODUCTOS Y DEL PERSONAL EN CASO OCURRIERA UNA EMERGENCIA DENTRO DEL ALMACEN.

n.º	Documento
1	Formato 2 “Gestión del Programa de complementación alimentaria” de 17 de julio de 2025



Firmado digitalmente por  
DE LA CRUZ AVILA Leydy  
Marianella FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:20:23 -05:00



Firmado digitalmente por  
BECERRA GALLARDO Jose Luis  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-07-2025 17:23:22 -05:00

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

Cabana, 22 de Julio de 2025  
**OFICIO N° 000263-2025-CG/OC0341**

Señor(a):  
**Manuel Santiago Hidalgo Sifuentes**  
Alcalde Provincial  
**Municipalidad Provincial de Pallasca**  
Plaza De Armas Nro. 103 Casco Urbano  
**Ancash/Pallasca/Cabana**

**Asunto** : Notificación de Informe de Visita de Control n.° 010-2025-OCI/0341-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 y sus modificatorias.  
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 situación adversa que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la “**Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Pallasca**”, comunicamos que se han identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 010-2025-OCI/0341-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Pallasca, 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 la situación adversa identificada 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

**Jose Luis Becerra Gallardo**

Jefe del Órgano de Control Institucional de la  
Municipalidad Provincial de Pallasca  
Contraloría General de la República

(JBG)

Nro. Emisión: 00305 (0341 - 2025) Elab:(U10235 - 0341)





## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000263-2025-OC0341

**EMISOR** : JOSE LUIS BECERRA GALLARDO - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PALLASCA - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : MANUEL SANTIAGO HIDALGO SIFUENTES

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PALLASCA

---

Sumilla:

Notificación de Informe de Visita de Control n.° 010-2025-OCI/0341-SVC

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20224324601**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000200-2025-CG/0341
2. INFORME N° 010-2025-VC[F][F][F][F][F]
3. OFICIO-000263-2025-OC0341 Comunicación informe V

**NOTIFICADOR** : JOSE LUIS BECERRA GALLARDO - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PALLASCA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





## CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000200-2025-CG/0341

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000263-2025-OC0341

**EMISOR** : JOSE LUIS BECERRA GALLARDO - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE PALLASCA - ÓRGANO DE CONTROL  
INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : MANUEL SANTIAGO HIDALGO SIFUENTES

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PALLASCA

**DIRECCIÓN** : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20224324601

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

**N° FOLIOS** : 19

---

Sumilla: Notificación de Informe de Visita de Control n.° 010-2025-OCI/0341-SVC

Se adjunta lo siguiente:

1. INFORME N° 010-2025-VC[F][F][F][F]
2. OFICIO-000263-2025-OC0341 Comunicación informe V

