

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

**INFORME DE VISITA DE CONTROL  
N° 024-2025-OCI/0343-SVC**

**VISITA DE CONTROL  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY  
RECUAY- RECUAY- ÁNCASH**

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

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

**TOMO I DE I**

**RECUAY, 25 DE JULIO DE 2025**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 024-2025-OCI/0343-SVC**

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

**ÍNDICE**

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	3
V. SITUACIONES ADVERSAS	5
1. Entidad recibió la primera entrega de los productos del PCA, que incumplían las especificaciones técnicas, pese a ello, otorgó conformidad e inaplicando penalidades por retrasos injustificados, lo que puede haber ocasionado desabastecimiento parcial y afectación a la población beneficiaria.	6
2. Entidad no cautela que el comité de gestión local reconocido por el periodo 2025- 2026, cumpla con la aprobación del estatuto que regule su funcionamiento, lo cual no permitiría conocer las responsabilidades y funciones de cada miembro del citado comité, así como el quórum mínimo y reglas para la adopción de acuerdos en el marco del PCA.	14
3. Resoluciones de incorporación de centros de atención en la modalidad de comedor popular no especifica el número de usuarios, presupuesto asignado y fecha desde que será atendido, situación que no garantizaría su puesta en funcionamiento y sostenibilidad para la atención de la población en situación de vulnerabilidad.	16
4. Ejecución presupuestal de subsidios económicos otorgado a comedores populares alcanza solo el 11.5% del monto asignado, pese a haberse superado el primer semestre del ejercicio presupuestal 2025, lo cual podría afectar en la atención oportuna de las personas en situación de vulnerabilidad; además, de repercutir negativamente en la asignación futura de recursos.	19
5. Entidad viene admitiendo rendición de subsidios económicos sin que se acredite la aprobación de las juntas directivas de los centros de atención, situación que no permitiría asegurar la eficiente ejecución de los recursos otorgados, así como, ocasionar la suspensión como beneficiarios para las próximas transferencias.	22
6. Condiciones inadecuadas de almacenamiento de los productos del PCA, podría afectar la conservación e inocuidad de los alimentos, comprometiendo la salud de la población usuaria vulnerable.	25



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

7. Distribución de productos del PCA a los centros de atención, se realiza pese a que los mismos no cuentan con información de su autorización sanitaria, producción ni vencimiento, lo cual generaría el riesgo que los productos entregados no cumplan con la calidad requerida, así como la inocuidad de los alimentos para su consumo.	30
8. Entidad no viene adoptando acciones respecto a las condiciones inadecuadas de preparación y distribución de los productos del PCA en los centros de atención, lo que podría generar riesgos de contaminación cruzada, afectando la salud de la población usuaria.	36
9. Entidad no cuenta con un plan de distribución de productos del PCA a los centros de atención para el periodo 2025, situación que no garantizaría un adecuado control del abastecimiento de los alimentos de acuerdo a sus necesidades, por ende, el correcto funcionamiento del programa.	40
10. Entidad viene incumpliendo con la ejecución del plan anual de supervisión 2025, según la programación establecida, situación que no garantizaría un adecuado control de la administración y ejecución del PCA en los centros de atención.	42
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	45
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	45
VIII. CONCLUSIÓN	45
IX. RECOMENDACIONES	45
APÉNDICE	47



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 024-2025-OCI/0343-SVC**

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

**I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Recuay, mediante oficio n.° 000350-2025-CG/OC0343 de 14 de julio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 0343-2025-015, 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.

**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 Recuay del departamento de Áncash, se viene ejecutando conforme a la normativa aplicable, las disposiciones y lineamientos emitidos por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS.

**2.2 Objetivos específicos**

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



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -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 ejecutado por la Municipalidad Provincial de Recuay, ubicado en la Plaza de Armas n.° 170, distrito y provincia de Recuay, departamento de Áncash; así como, la visita selectiva a Centros de Atención (comedores, ollas comunes y centros de Salud), y que ha sido ejecutada del 14 al 18 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD**

El Programa de Complementación Alimentaria (en adelante PCA), es un programa descentralizado administrado por los gobiernos locales, distritos de Lima Metropolitana y provinciales en el resto del país, que suscriben un Convenio de Gestión con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

(en adelante MIDIS), y cuyo fin es brindar un complemento alimentario a sus usuarios a través de los Centros de Atención; estos se encuentra agrupados de acuerdo a las cinco modalidades siguientes: i) Comedores y ollas comunes; ii) Hogares y Albergues, Personas en Riesgo, Trabajo Comunal y PANTBC, describiéndose a continuación las modalidades que serán verificadas en la Visita de Control:

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

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

**IMAGEN N° 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.



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

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 diez (10) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria -PCA, en la Municipalidad Provincial de Recuay, las cuales se exponen a continuación:

### 1. ENTIDAD RECIBIÓ LA PRIMERA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS DEL PCA, QUE INCUMPLÍAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, PESE A ELLO, OTORGÓ CONFORMIDAD E INAPLICANDO PENALIDADES POR RETRASOS INJUSTIFICADOS, LO QUE PUEDE HABER OCASIONADO DESABASTECIMIENTO PARCIAL Y AFECTACIÓN A LA POBLACIÓN BENEFICIARIA

#### a) Condición:

El 21 de abril de 2025, el gerente municipal en representación de la Entidad suscribió el contrato de régimen especial n.º 001-2025-MPR/CA- PRIMERA CONVOCATORIA- ÍTEM II, III, IV, conjuntamente con la Asociación de Agricultores Los del Valle, a fin de formalizar la contratación del suministro de alimentos para el PCA año 2025 por S/54 000,00 (incluido IGV), cuyo detalle de los productos y plazos de entrega se muestra a continuación:

**CUADRO N° 1  
DETALLE DE PRODUCTOS CONTRATADOS Y PLAZO DE ENTREGA**

Ítem	Producto	Unidad de medida	Cantidad	P. U	Precio total	1ra entrega	2da entrega
II	Trigo entero	Kg	2 160,00	4,50	9 720,00	Después de 7 días hábiles de firmado el contrato	Primera semana de agosto de 2025
III	Lenteja	Kg	3 240,00	8,00	25 920,00		
IV	Arveja verde partida	Kg	2 160,00	8,50	18 360,00		
Total					<b>54 000,00</b>		

Fuente: Contrato de régimen especial n.º 001-2025-MPR/CA- PRIMERA CONVOCATORIA- ÍTEM II, III, IV de 21 de abril de 2025

Al respecto, la cláusula séptima del contrato en mención, señala que se encuentra conformada por las bases integradas, la oferta ganadora y los documentos derivados del proceso de selección, en ese sentido, de la revisión a las bases integradas del procedimiento de selección Régimen Especial n.º 001-2025-MPR/CA primera convocatoria, a través del cual participó y se seleccionó a la empresa Asociación de Agricultores Los del Valle, establecieron las condiciones de suministro y plazo de entrega de los productos indicados en el cuadro precedente, tal como se describe a continuación:

“(…)”

#### **1.10 CONDICIONES DE SUMINISTRO**

- **Los productos a suministrar se deberán cumplir con las especificaciones Técnicas establecidas.**



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

- (...)
- El producto se entregará en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto.
- La Municipalidad Provincial de Recuay, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones detalladas sin lugar a reclamo de ninguna naturaleza, por lo que el proveedor deberá asegurarse de entregar el producto en las mejores condiciones.

(...)

**1.11 LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA**

(...)

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1RA ENTREGA		2DA ENTREGA	TOTAL
I	Arroz pilado superior	Kg.	15,120.00	después de 7 días hábilés de firmado el contrato	15,120.00	30,240.00
II	Trigo Entero	Kg.	1,080.00		1,080.00	2,160.00
III	Lenteja	Kg.	1,620.00		1,620.00	3,240.00
IV	Arveja verde partida	Kg.	1,080.00		1,080.00	2,160.00
V	Aceite vegetal	Kg.	748.00		748.00	1,496.00
VI	Anchoveta entera en	Kg.	2,160.00		2,160.00	4,320.00
VII	Entero de caballa en	Kg.	2,160.00		2,160.00	4,320.00

(...)” (sic) (El resaltado es nuestro)

Aunado a ello, es preciso indicar que, las especificaciones técnicas y requerimiento técnicos mínimos elaborados por la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE en su calidad de área usuaria, que formaron parte de las bases integradas del procedimiento de selección Régimen Especial n.º 001-2025-MPR/CA primera convocatoria, establecieron los requisitos a cumplir para el suministro de los productos del PCA, entre otros, respecto al trigo entero, lenteja y arveja verde partida, según detalle:

**CUADRO N° 2**  
**REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DE LOS ALIMENTOS A SER ADQUIRIDOS**

Producto	Características del envase	Vida útil	Rotulado
Trigo entero	Polipropileno tejido laminado color transparente con peso neto de 50 kg	18 meses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Logotipo de la municipalidad.</li> <li>• Distribución Gratuita.</li> <li>• Nombre del producto, indicando la clase o variedad.</li> <li>• Peso neto de 50 kg.</li> <li>• Nombre, razón social del productor o N° de RUC.</li> <li>• La frase “Producto peruano”.</li> <li>• Número de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente expedido por el SENASA.</li> <li>• Frase “Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado”.</li> <li>• Fecha de producción.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> </ul>



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

Producto	Características del envase	Vida útil	Rotulado
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lote de producción. Para la impresión se usará tinte indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</li> </ul>
Lenteja	Polipropileno tejido laminado color transparente con peso neto de 50 kg	18 meses (contado desde la fecha de producción)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Logotipo de la MUNICIPALIDAD.</li> <li>• Distribución Gratuita.</li> <li>• El nombre del producto.</li> <li>• Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.</li> <li>• El contenido neto, 50 kilogramos.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• El código o número de lote.</li> <li>• Condiciones de conservación o almacenamiento.</li> <li>• Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</li> </ul>
Arveja verde partida	Polipropileno transparente con peso neto de 50 kg	18 meses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Logotipo de la municipalidad.</li> <li>• Distribución Gratuita.</li> <li>• Nombre del producto, indicando la clase o variedad.</li> <li>• Peso neto de 50 kg.</li> <li>• Nombre, razón social del productor o N° de RUC.</li> <li>• La frase "Producto peruano".</li> <li>• Número de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente expedido por el SENASA.</li> <li>• Frase "Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado".</li> <li>• Fecha de producción.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Lote de producción.</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinte indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p>

Fuente: Bases del procedimiento de selección Régimen Especial n.º 001-2025-MPR/CA primera convocatoria

Elaborado por: Comisión de control

Bajo ese contexto, el 30 de abril de 2025, el jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE, jefa de Unidad de Logística y Bromatólogo Nutricionista miembros del Comité de Gestión Local, así como el jefe de Almacén y Patrimonio de la Entidad suscribieron el acta de recepción/ verificación- PCA, a través del cual señalaron que los envases de los productos (trigo entero, lentejas y arveja verde partida) incumplen con lo requerido en las especificaciones técnicas referida al rotulado que indique fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote, pese a ello, la Entidad no realizó el acta de observaciones para el rechazo de los productos, por el contrario, se ingresaron al almacén, tal como se muestra a continuación:



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**FOTOGRAFÍA N° 1**  
**VISTA DE SACO DE TRIGO ENTERO (ALMACENADO) SIN ROTULADO**



Fuente: Formato n.° 2 "Recepción, almacenamiento y distribución"

**FOTOGRAFÍA N° 2**  
**VISTA DE SACO DE LENTEJA (ALMACENADO) SIN ROTULADO**



Fuente: Formato n.° 2 "Recepción, almacenamiento y distribución"

**FOTOGRAFÍA N° 3**  
**VISTA DE SACO DE ARVEJA VERDE PARTIDA (ALMACENADO) SIN ROTULADO**



Fuente: Formato n.° 2 "Recepción, almacenamiento y distribución"



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

Como es de verse en las imágenes precedentes, los productos entregados por la empresa Asociación de Agricultores los del Valle no cuenta con rotulado con la información requerida en las bases antes indicada, ello a fin de facilitar la identificación de datos relevantes como fecha de producción, fecha de vencimiento, lote de producción y autorización sanitaria, por ende, correspondía efectuarse su rechazo debido al incumplimiento, así como la aplicación de penalidades; en razón a que hasta la fecha no se entregó el producto acorde a lo requerido por la Entidad, de conformidad a lo establecido en la cláusula décimo tercera del contrato antes indicado, que señala:

(...)

**CLASULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES POR RETRASO INJUSTIFICADO**

*Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará en todos los casos, una penalidad por cada día calendario de atraso."*

**b) Criterio:**

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:

- **Bases integradas del Régimen Especial n.º 001-2025-MPR/CA- Primera convocatoria "Suministro de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Recuay- Año 2025"**

(...)

**1.10 CONDICIONES DE SUMINISTRO**

- *Los productos a suministrar se deberán cumplir con las especificaciones técnicas establecidas.*
- *El producto se entregará en el Almacén de Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Recuay.*
- *El producto se entregará en las condiciones de rotulado y envasado, según lo previsto.*

(...)

**1.11 LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA**

(...)

**PLAZO DE ENTREGA**

*Los bienes materiales de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de siete (7) días hábiles de suscrito el Contrato, la primera entrega y el resto será según cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de Contratación y requerimiento:*

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	1RA ENTREGA		2DA ENTREGA	TOTAL
I	Arroz pilado superior	Kg.	15,120.00	después de 7 días hábiles de firmado el contrato	15,120.00	30,240.00
II	Trigo Entero	Kg.	1080.00		1080.00	2,160.00
III	Lenteja	Kg.	1,620.00		1,620.00	3,240.00
IV	Arveja verde partida	Kg.	1080.00		1080.00	2,160.00
V	Aceite vegetal	Kg.	748.00		748.00	1,496.00
VI	Anchoveta entera en	Kg.	2,160.00		2,160.00	4,320.00
VII	Entero de caballa en	Kg.	2,160.00		2,160.00	4,320.00

(...)



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

La recepción de los productos está a cargo del Área de Almacén y el responsable del Programa de Complementación Alimentaria (División de Programas Sociales), serán quienes comprobarán la calidad exigida en el presente procedimiento de selección no aceptándose productos que no estén acordes a las especificaciones técnicas para lo cual el proveedor deberá adicionar la cantidad.

**CAPÍTULO III**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

(...)

**ÍTEM II: TRIGO ENTERO**

(...)

**4. Rotulado**

En el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD.
- Distribución Gratuita.
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- Peso neto de 50 kg.
- Nombre, razón social del productor o N° de RUC.
- La frase "Producto peruano".
- Número de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente expedido por el SENASA.
- Frase "Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado".
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Lote de producción.

Para la impresión se usará tinte indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**5. Presentación**

El producto será envasado en sacos de polipropileno tejido laminado con peso neto de 50 kg.

**6. Vida Útil**

El producto tendrá una vida útil de 18 meses.

**7. Certificación**

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de inocuidad alimentaria:

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.

**ÍTEM III: ARVEJA VERDE PARTIDA**

(...)

**4. Rotulado**

En el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD.
- Distribución Gratuita.



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

- Nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- Peso neto de 50 kg.
- Nombre, razón social del productor o N° de RUC.
- La frase "Producto peruano".
- Número de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente expedido por el SENASA.
- Frase "Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado".
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Lote de producción.
- Para la impresión se usará tinte indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**5. Peso**

El pese neto del producto por envase será de 50 Kg.

**6. Vida Útil**

El producto tendrá un periodo de vida útil de 18 meses.

**7. Certificación**

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de inocuidad alimentaria:

- a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.

**ÍTEM IV. LENTEJA**

(...)

**4. Rotulado**

En el rotulado de los envases de lenteja deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2009 (revisado el 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD.
- Distribución Gratuita.
- El nombre del producto.
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- El contenido neto, 50 kilogramos.
- Fecha de vencimiento.
- El código o número de lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**5. Presentación**

El producto será envasado en sacos de polipropileno tejido laminado con peso neto de 50 kg.



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**6. Vida Útil**

La vida útil del producto será de Dieciocho (18) mese contados desde la fecha de producción.

**7. Certificación**

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de inocuidad alimentaria:

a) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.”

- Contrato Régimen Especial n.º 001-2025-MPR/CA-PRIMERA CONVOCATORIA-ITEM II, III, IV para la adquisición de suministro de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Recuay- Año 2025

(...)

**CLAUSULA SEXTA: VIGENCIA DEL CONTRATO**

(...)

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	TOTAL	1 RA ENTREGA	2DA ENTREGA
II	TRIGO ENTERO	Kg.	2.160.00	Después de 7 días hábiles de firmado el contrato.	Primera semana de Agosto del 2025.-
III	LENTEJA	Kg.	3.240.00		
IV	ARVEJA VERDE PARTIDA	Kg.	2.160.00		

(...)

**CLAUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD**

La conformidad se regula por lo dispuesto en el Artículo 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

(...)

En el caso de existir observaciones se levantará un Acta de Observaciones, en la que se indicará claramente en qué consisten éstas, dándole a EL CONTRATISTA un plazo prudente para su subsanación, según los plazos establecidos en el Reglamento.

Sí después del plazo otorgado a EL CONTRATISTA, LA ENTIDAD considera que no se ha cumplido a cabalidad con la subsanación, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que corresponden.

(...)

**CLAUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES POR RETRASO INJUSTIFICADO**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará en todos los casos, una penalidad por cada día calendario de atraso.

(...)

Esta penalidad será deducida de cualquiera de sus facturas pendientes o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento y Garantía Adicional por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso)”



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

c) Consecuencia:

La situación expuesta, podría haber ocasionado desabastecimiento parcial y afectación a la población beneficiaria.

2. ENTIDAD NO CAUTEA QUE EL COMITÉ DE GESTIÓN LOCAL RECONOCIDO POR EL PERIODO 2025- 2026, CUMPLA CON LA APROBACIÓN DEL ESTATUTO QUE REGULE SU FUNCIONAMIENTO, LO CUAL NO PERMITIRÍA CONOCER LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES DE CADA MIEMBRO DEL CITADO COMITÉ, ASÍ COMO EL QUÓRUM MÍNIMO Y REGLAS PARA LA ADOPCIÓN DE ACUERDOS EN EL MARCO DEL PCA

a) Condición:

Mediante el numeral 9 del capítulo IV Funciones del Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria- PCA aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, se estableció las funciones de las organizaciones del PCA, entre otros, respecto a los gobiernos locales y el comité de gestión, señala:

(...)

**9.2 Gobierno Locales**

*La ejecución del PCA es realizada por las municipalidades provinciales del interior del país y las municipalidades distritales de Lima Metropolitana. Sus funciones son:*

(...)

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

(...)

**11. Asegurar la instalación del Comité de Gestión Local dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario de iniciado cada año fiscal.**

**12. Considerar únicamente como válidos los acuerdos del Comité de Gestión Local dentro de la gestión del PCA.**

(...)

**9.3 Comité de Gestión Local**

**(...) El Comité de Gestión Local tiene las siguientes funciones:**

(...)

**f) Garantizar que los acuerdos adoptados sean de acuerdo a sus funciones y a la normativa del PCA.**

*En la sesión de instalación del Comité de Gestión Local se elige a su presidente de entre sus miembros. En el anexo I se detallan los procedimientos para el reconocimiento e instalación de los Comités de Gestión Local".*

*(sub rayado y resaltado es nuestro)*

En esa misma línea, el Anexo I del precitado marco normativo, señala que el reconocimiento del Comité de Gestión Local se realiza previa evaluación y su reconocimiento se oficializa a través de una resolución de alcaldía. Posteriormente, corresponde llevar a cabo una sesión de instalación dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario de iniciado el año fiscal, con la finalidad de proceder con la aprobación del estatuto que regule su funcionamiento, que incluya mínimamente la periodicidad de las sesiones ordinarias, responsabilidades, funciones, causales de remplazo, quórum mínimo y reglas para la adopción de los acuerdos, ello en el marco del PCA.



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

Bajo ese contexto, de la revisión a la documentación alcanzada por el jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE, a fin de acreditar la respuesta brindada a la pregunta n.º 2 referida al reconocimiento e instalación del Comité de Gestión Local del formato n.º 1 “Gestión y adquisición”, se ha verificado que el citado comité fue reconocido con Resolución de Gerencia Municipal n.º 018-2025-MPR/GM de 10 de enero de 2025<sup>1</sup>; sin embargo, a la fecha no ha realizado la sesión de instalación a través del cual se regule aspectos mínimos para su funcionamiento.

**b) Criterio:**

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:

- **Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, y modificatorias**

(...)

**CAPÍTULO IV  
FUNCIONES**

(...)

**9.2 Gobiernos Locales**

(...)

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

*11. Asegurar la instalación del Comité de Gestión Local dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario de iniciado cada año fiscal.*

(...)

**9.3 Comité de Gestión Local**

(...)

f) *Garantizar que los acuerdos adoptados sean de acuerdo a sus funciones y a la normativa del PCA.*

**TÍTULO II**

(...)

**10. COMPONENTE 1. GESTIÓN ALIMENTARIA**

(...)

**10.1.3 A cargo de los Gobiernos Locales**

(...)

b) *Reconocer e instalar el Comité de Gestión Local (...)*

(...)

**10.1.4 A cargo del Comité de Gestión Local**

(...)

a) *Instalación del Comité de Gestión; proceso mediante el cual los miembros del Comité de Gestión se reúnen en una primera sesión para el inicio de sus funciones.*

(...)

**ANEXO I**

**RECONOCIMIENTO E INSTALACIÓN DEL COMITÉ DE GESTIÓN LOCAL**

(...)

*De la instalación*



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

<sup>1</sup> En mérito a la delegación de facultades administrativas realizada al Gerente Municipal mediante Resolución de Alcaldía n.º 042-2023-MPR/A de 28 de enero de 2023.

e) *Luego del reconocimiento, corresponde llevar a cabo una sesión de instalación del Comité de Gestión Local, la cual se deberá llevar a cabo dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario de iniciado el año fiscal. La instalación del Comité debería constar en un acta o en cualquier otro documento que permita su verificación.*

f) *En la primera sesión de instalación del Comité de Gestión Local se aprueba el estatuto que regula su funcionamiento. Dicho estatuto debe incluir mínimamente:*

- *Periodicidad de las sesiones ordinarias, así como también la posibilidad de convocar a sesiones extraordinarias a solicitud del Presidente/a o de un determinado número de miembros del Comité que lo considere necesario.*
- *Las responsabilidades y funciones de cada uno de los miembros del Comité, incluyendo aquel que custodiará las Actas o documentos que permitan constatar el desarrollo de las sesiones del Comité, así como los acuerdos aprobados.*
- *El miembro del Comité que reemplazará al Presidente/a, en caso se ausente.*
- *El quórum mínimo para poder sesionar válidamente.*
- *La posibilidad de que existan 2 convocatorias para la sesión con una diferencia de 30 minutos entre ambas convocatorias, indicando el inicio de la sesión solo si se cumple con la mitad más 1 de la asistencia del total de miembros.*
- *La regla para la adopción de acuerdos, la cual puede ser por mayoría simple.*
- *Las causales por las cuales se podría remover a un miembro del Comité a su cargo y solicitar su reemplazo, previo procedimiento administrativo que respete su derecho a la defensa.*
- *El número de días de anticipación necesarios para convocar a una sesión ordinaria o extraordinaria.”*

**c) Consecuencia:**

La situación antes descrita, no permitiría conocer las responsabilidades y funciones de cada miembro que integra el Comité de Gestión Local, así como el quórum mínimo y reglas para la adopción de acuerdos en el marco del PCA.

**3. RESOLUCIONES DE INCORPORACIÓN DE CENTROS DE ATENCIÓN EN LA MODALIDAD DE COMEDOR POPULAR NO ESPECÍFICA EL NÚMERO DE USUARIOS, PRESUPUESTO ASIGNADO Y FECHA DESDE QUE SERÁ ATENDIDO, SITUACIÓN QUE NO GARANTIZARÍA SU PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y SOSTENIBILIDAD PARA LA ATENCIÓN DE LA POBLACIÓN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD**

**a) Condición:**

El Anexo II del Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria aprobado con Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, establece los requisitos y condiciones para los centros de atención según modalidad, entre otros, respecto a la modalidad de comedores señala que el gobierno local evalúa conjuntamente con el comité de gestión la admisión como centro de atención del PCA, previa verificación de la disponibilidad presupuestal y revisión documental, emitiéndose la resolución respectiva en caso de aceptada su incorporación, la cual debe incluir el nombre del comedor, código de verificación, número de usuarios, modalidad de incorporación, presupuesto asignado, fecha desde la cual será atendido, forma de apoyo, domicilio, miembros de la junta directiva y el periodo de vigencia de la junta.

Bajo ese contexto, el jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE informó a la Comisión de Control que en la provincia de Recuay se cuenta con diecisiete (17) centros



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

de atención en la modalidad de comedor popular, las mismas que cuentan con el reconocimiento respectivo; sin embargo, de la revisión del acto resolutivo emitido se ha evidenciado que no señalan el contenido mínimo señalado en el precitado Reglamento, tal como se detalla a continuación:

**CUADRO N° 3**  
**RELACIÓN DE COMEDORES POPULARES CON RECONOCIMIENTO**

N°	Nombre del Comedor	Reconocimiento del comedor		Cumple según requisitos del Reglamento (*)	Comentario de Comisión de Control
		Documento	Fecha		
1	Corazón de Jesús de Ticapampa	RGM N° 012-2025-MPR/GM	10/01/25	No	De la revisión a los documentos a través de los cuales se reconoció los comedores populares como centro de atención del PCA, se advirtió que estos no indican el contenido mínimo establecido en el Reglamento; toda vez que, no se señaló el código de identificación, número de usuarios, presupuesto asignado y la fecha desde la cual será atendido, los cuales constituyen aspectos esenciales para asegurar el funcionamiento y sostenibilidad para la atención de la población en situación de vulnerabilidad.
2	Las Collas de Collahuasi	RGM N° 014-2025-MPR/GM	10/01/25		
3	Comité Sagrado Corazón de Jesús de Recuay	RGM N° 141-2025-MPR/GM	17/02/25		
4	San Idelfonso de Recuay	RGM N° 13-2025-MPR/GM	10/01/25		
5	Nacimiento de Jesús de Cátac	RGM N° 15-2025-MPR/GM	10/01/25		
6	Santa Rosa de Pariapata	RGM N° 16-2025-MPR/GM	10/01/25		
7	San Isidro de Huancapampa	RGM N° 17-2025-MPR/GM	10/01/25		
8	Virgen del Pilar de Ticapampa	RGM N° 23-2025-MPR/GM	13/01/25		
9	Señor de Mayo-Cátac	RGM N° 52-2025-MPR/GM	31/01/25		
10	San Lorenzo de Marca	RGM N° 084-2025-MPR/GM	24/2/2025		
11	Virgen Purísima de Cotaparaco	RGM N° 085-2025-MPR/GM	24/02/2025		
12	San Gregorio de Huayllapampa	RGM N° 122-2025-MPR/GM	6/03/25		
13	Comité Señor de los Milagros de Mayorca	RGM N° 142-2025-MPR/GM	14/03/25		
14	Virgen del Rosario Tapacocha	RGM N° 170-2025-MPR/GM	4/04/25		
15	Virgen María-Llacllin	RGM N° 171-2025-MPR/GM	4/04/25		
16	Santa verónica-Chaucayan	RGM N° 181-2025-MPR/GM	15/04/25		
17	San Juan Bautista- Pararín	RGM N° 230-2025-MPR/GM	7/05/25		

**Fuente:** Formato n.° 1 "Gestión y adquisición" y documentos adjuntos

**Elaborad por:** Comisión de control

**Leyenda: (\*)** Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), aprobado con Resolución Ministerial n.° 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, y modificatorias.

**b) Criterio:**

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

- **Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, y modificatorias**

(...)

#### **CAPÍTULO IV**

#### **FUNCIONES**

(...)

#### **9.2 Gobiernos Locales**

(...)

b) *Verificar en coordinación con las OSB, en la modalidad de Comedores Populares, la consistencia de la información del Padrón de Usuarios, conforme a los criterios establecidos por el MIDIS.*

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

(...)

4. *Reconocer a los Centros de Atención que forman parte del PCA, de forma oportuna, conforme al procedimiento establecido por el MIDIS.*

5. *Asegurar la provisión oportuna de alimentos a los Centros de Atención del PCA.*

(...)

*Los requisitos y condiciones para la incorporación de organizaciones como Centros de Atención del PCA en sus diferentes modalidades se detallan en el Anexo II de este documento.*

(...)

#### **CAPÍTULO I**

#### **COMPONENTES**

#### **10. COMPONENTE 1. GESTIÓN ALIMENTARIA**

(...)

#### **10.1.3 A cargo de los Gobiernos Locales**

(...)

c) *Incorporación del Centro de Atención; procedimiento mediante el cual los Gobiernos Locales incorporan a una organización como Centro de Atención del PCA. Los Centros de Atención deben estar ubicados preferentemente en distritos con alta concentración de hogares con clasificación socioeconómica Pobre y Pobre Extremo conforme al SISFOH.*

d) *Selección del mecanismo de entrega del complemento alimentario, en coordinación con el Comité de Gestión Local, cuando corresponda. (...)*

e) *Registro de usuarios; procedimiento mediante el cual los Gobiernos Locales registran la información de los usuarios del programa en los sistemas correspondientes.*

(...)

#### **ANEXO II**

#### **REQUISITOS Y CONDICIONES PARA LOS CENTROS DE ATENCIÓN SEGÚN MODALIDAD**

#### **MODALIDAD DE COMEDORES**

(...)

- *El Gobierno Local evalúa con participación de las representantes de las OSB en el Comité de Gestión, la admisión de un comedor como Centro de Atención del PCA si cuenta con disponibilidad presupuestal, luego verifica los documentos presentados y posteriormente realiza como mínimo tres visitas inopinadas en un periodo de seis meses al local propuesto como Centro de Atención.*



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

- *Aceptada la solicitud, el Gobierno Local emite una resolución incorporando al Centro de Atención al PCA, en la modalidad de comedor, la cual se notifica al solicitante.*
- *La resolución debe indicar el nombre del comedor, su código de identificación, el número de usuarios, la modalidad con la que se incorpora, el presupuesto asignado, la fecha desde la cual será atendido, la forma de apoyo que se otorgará, su domicilio, los miembros de su Junta Directiva identificado (s) con su DNI y el periodo de vigencia de la Junta.”*

**c) Consecuencia:**

La situación antes descrita, no garantizaría la puesta en funcionamiento de los comedores populares, así como su sostenibilidad para la atención de la población en situación de vulnerabilidad.

**4. EJECUCIÓN PRESUPUESTAL DE SUBSIDIOS ECONÓMICOS OTORGADO A COMEDORES POPULARES ALCANZA SOLO EL 11.5% DEL MONTO ASIGNADO, PESE A HABERSE SUPERADO EL PRIMER SEMESTRE DEL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2025, LO CUAL PODRÍA AFECTAR EN LA ATENCIÓN OPORTUNA DE LAS PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD; ADEMÁS, DE REPERCUTIR NEGATIVAMENTE EN LA ASIGNACIÓN FUTURA DE RECURSOS**

**a) Condición:**

El numeral 7 del Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, señala las formas de apoyo o mecanismos de entrega para la atención a los centros de atención, entre ellos, contemplo la modalidad de subsidio económico que consiste en la entrega de una asignación económica mensual o bimensual para su uso exclusivo en la compra y preparación de alimentos.

En ese contexto, de la absolución de la pregunta n.º 16 referida al otorgamiento de subsidios a los comedores populares del formato n.º 1 “Gestión y Adquisición” suscrito por la Comisión de Control conjuntamente con el jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE, este último manifestó que, únicamente se realizó la transferencia a trece (13) comedores por S/5 920,00 correspondiente a los meses de abril y mayo del presente ejercicio presupuestal, cuyo detalle por comedor se muestra a continuación:



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

Ver imagen en la siguiente página

**IMAGEN N° 2**  
**SUBSIDIO OTORGADO POR COMEDOR POPULAR EN LOS MESES DE ABRIL Y MAYO**

SUBSIDIO PARA LOS COMEDORES POPULARES DE LA PROVINCIA DE RECUAY, CORRESPONDIENTE A LOS MESES DE ABRIL Y MAYO DEL 2025

N°	DISTRITO	NOMBRE DEL CENTRO DE ATENCIÓN	NOMBRE DE LA PRESIDENTA	DNI	N° DE CUENTA	ABRIL	MAYO	TOTAL
1	RECUAY	COMEDOR POPULAR SAGRADO CORAZÓN DE JESUS RECUAY	Villafane Olivera Miguolina Mariana			135.00	135.00	270
2	RECUAY	COMEDOR POPULAR LAS COLLAS DE COLLAHUASI	Mireyda Yosselyn Atalaya Quispe			225.00	225.00	450
3	RECUAY	COMEDOR POPULAR SAN IDELFONSO	Rondán Huaman Norma Edith			300.00	300.00	600
4	RECUAY	COMEDOR POPULAR SAN ISIDRO DE HUANCAPAMPA	Rosales Trujillo Sebastiana Maura			300.00	300.00	600
5	RECUAY	COMEDOR POPULAR SANTA ROSA DE PARIAPATA	Ludivina Justina Toledo Cosme			250.00	250.00	500
6	CATAC	COMEDOR POPULAR NACIMIENTO DE JESUS	Rosa Guimaray Tarazona			215.00	215.00	430
7	CATAC	COMEDOR POPULAR SEÑOR DE MAYO	Yeni Francisca Camones Poma			250.00	250.00	500
8	HUAYLLAPAMPA	COMEDOR POPULAR SAN GREGORIO	Dora Rocio Paico Martinez			250.00	250.00	500
9	LLACLIN	COMEDOR POPULAR SANTA VERONICA - CHAUCAYAN	Villarreal Aguirre Sandra Yaricsa			150.00	150.00	300
10	MARCA	COMEDOR POPULAR SAN LORENZO	Mirna Esmila Solano Cubillas			285.00	285.00	570
11	PAMPAS CHICO	COMEDOR POPULAR SEÑOR DE LOS MILAGROS CC.PP DE MAYORARCA	Victoria Eugenia Rivera Padilla			165.00	165.00	330
12	TICAPAMPA	COMEDOR POPULAR SAGRADO CORAZÓN DE JESUS	Feliza Octavia Ramirez			250.00	250.00	500
13	TICAPAMPA	COMEDOR POPULAR VIRGEN DEL PILAR	Castillo Gonzales Andrea Rosa			185.00	185.00	370
						<b>2,960.00</b>	<b>2,960.00</b>	<b>5,920</b>

Fuente: Formato n.º 1 "Gestión y adquisición"

Al respecto, la Comisión de Control realizó la consulta pública en el aplicativo Seguimiento de la Ejecución Presupuestal (consulta amigable), verificándose que la Entidad aprobó un presupuesto institucional de apertura (PIA) de S/51 289,00 para transferencias financieras de subsidios económicos a comedores populares; sin embargo, a la fecha solo registran una ejecución presupuestal de S/5 920,00, es decir, el 11.5% respecto al monto asignado, consecuentemente, esta baja ejecución pone en riesgo el cumplimiento del objetivo principal del PCA que es proporcionar un complemento alimentario adecuado a la población vulnerable beneficiaria. La situación descrita se muestra a continuación:

**IMAGEN N° 3**  
**EJECUCIÓN PRESUPUESTAL DE SUBSIDIOS ECONÓMICOS DEL PERIODO 2025**

Meta	PIA	PIM	Certificación	Compromiso Anual	Atención de Compromiso Mensual	Devengado	Girado	Avance %
00001-300214: BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A COMEDORES Cantidad: 300.0 Unidad de Medida: BENEFICIARIO Avance Físico: 0 (0.0%)	334,541	334,541	332,267	310,171	310,171	154,865	154,765	46.3
00002-300214: TRANSFERENCIA FINANCIERA PARA SUBSIDIOS A COMEDORES POPULARES Cantidad: 782.0 Unidad de Medida: BENEFICIARIO Avance Físico: 400 (51.2%)	51,289	51,289	51,289	51,289	5,920	5,920	5,920	11.5

Fuente: Seguimiento de ejecución presupuestal (consulta amigable)

En resumen, esta situación puede generar consecuencias negativas tanto en el ámbito social, como en la salud y nutrición de las personas en situación de vulnerabilidad, así como en la eficiencia de la gestión pública. Además, la subejecución presupuestal podría derivar en la reducción de recursos en futuros ejercicios fiscales, sanciones administrativas o la reasignación de fondos a otros sectores.



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

b) Criterio:

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:

- **Decreto Legislativo n.º 1440 “Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público” de 16 de setiembre de 2018**

“(…)

*Artículo 7. Titular de la Entidad*

*7.1 El Titular de la Entidad es responsable en materia presupuestaria, (...)*

“(…)

*7.3 El Titular de la Entidad es responsable de:*

“(…)

*2. Conducir la gestión presupuestaria hacia el logro de las metas de productos y resultados priorizados establecidos en las Leyes Anuales de Presupuesto del Sector Público, en coordinación con el responsable de los Programas Presupuestales, según sea el caso.”*

- **Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, y modificatorias**

“(…)

### **3. DEFINICIONES**

“(…)

- *Complemento alimentario: Entrega de alimentos o el valor de éstos en dinero o cualquier otro mecanismo, a fin de complementar raciones mínimas necesarias para la nutrición de la población en situación de pobreza y vulnerabilidad.*

“(…)

### **7. Formas de apoyo o mecanismos de entrega**

*Los Gobiernos Locales pueden atender a los Centros de Atención, de acuerdo a sus modalidades, mediante:*

“(…)

*b) Subsidio Económico: Consiste en la entrega de una asignación económica mensual o bimensual a la cuenta de cada representante autorizada(o) de los Centros de Atención del PCA. La asignación es utilizada exclusivamente para la compra y preparación de alimentos.*

“(…)

### **9.2 Gobiernos Locales**

*La ejecución del PCA es realizada por las municipalidades provinciales del interior del país y por las municipalidades distritales de Lima Metropolitana. Sus funciones son:*

*a) Utilizar el presupuesto del PCA según lo establecido en el marco legal respectivo.*

### **10.2 Procesos para la entrega de subsidio económico**

#### **10.2.1 A cargo del Gobierno Local**

“(…)

*En el caso de la entrega de subsidio económico:*

*a) Abono del subsidio en la cuenta de ahorro de quien tenga el cargo de Presidente/a de la Junta Directiva del Centro de Atención del PCA; quien debe estar debidamente ante la municipalidad.”*



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

- **Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Recuay para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria- PCA 2024- 2027, suscrito el 3 de enero de 2024**

“(...)

**De la MUNICIPALIDAD**

**En relación al cumplimiento de la normativa y fines del PCA:**

(...)

b. *Cumplir los lineamientos, directivas y/u otro documento de gestión, de acuerdo a la normativa que emita el MIDIS a fin de cumplir con los objetivos del PCA.*

(...)

i. *Fortalecer los equipos municipales para la ejecución eficaz del presupuesto, a fin de asegurar el funcionamiento adecuado y oportuno de los CA.”*

**c) Consecuencia:**

La situación expuesta, podría afectar en la atención oportuna de las personas en situación de vulnerabilidad; además, de repercutir negativamente en la asignación futura de recursos.

- 5. ENTIDAD VIENE ADMITIENDO RENDICIÓN DE SUBSIDIOS ECONÓMICOS SIN QUE SE ACREDITE LA APROBACIÓN DE LAS JUNTAS DIRECTIVAS DE LOS CENTROS DE ATENCIÓN, SITUACIÓN QUE NO PERMITIRÍA ASEGURAR LA EFICIENTE EJECUCIÓN DE LOS RECURSOS OTORGADOS, ASÍ COMO, OCASIONAR LA SUSPENSIÓN COMO BENEFICIARIOS PARA LAS PRÓXIMAS TRANSFERENCIAS**

**a) Condición:**

El numeral 7 del Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, señala que una de las formas de apoyo o mecanismos de entrega para la atención a los centros de atención, es el subsidio económico, que consiste en la entrega de una asignación económica mensual o bimensual para su uso exclusivo en la compra y preparación de alimentos. Asimismo, el sub numeral 10.3.3 del mismo cuerpo normativa, establece que la rendición de dicha asignación se sustenta en la presentación del balance con su respectiva aprobación por la junta directiva del centro de atención.

No obstante, de la revisión a los documentos que sustentan la asignación de subsidios económicos otorgados e informes de rendición de gastos presentados por los diferentes centros de atención, alcanzados a la Comisión de Control en mérito a la absolución de las preguntas n.ºs 16 y 17 del formato n.º 1 “Gestión y adquisición”<sup>2</sup>, se ha comprobado que ninguno adjuntó la aprobación por parte de la junta directiva, pese a ello, no se comunicó dicha omisión para la subsanación correspondiente, según detalle:



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**Ver cuadro en la siguiente página**

<sup>2</sup> Suscrito por la Comisión de Control conjuntamente con el jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE.

**CUADRO N° 4  
 DETALLE DE ASIGNACIÓN Y RENDICIÓN DE SUBSIDIOS ECONÓMICOS OTORGADOS A  
 LOS CENTROS DE ATENCIÓN**

N°	Asignación de subsidios económicos			Rendición de subsidios económicos		Cumple según requisitos del Reglamento de las Modalidades del PCA
	Centro de atención	Meses de subsidio	Monto (S/)	Documento y fecha	Documentos adjuntos	
1	Comedor popular Santa Rosa	Abril y mayo	500,00	Oficio n.° 01-2025-SRP./RY (26.06.25)	Formato general de rendición y boletas	No; toda vez que, el Reglamento en mención, establece que la rendición (balance) debe contar con la aprobación de la junta directiva del centro de atención; no obstante, de la revisión a la documentación presentada no se acreditó dicho requisito
2	Comedor popular Sagrado Corazón de Jesús-Ticapampa	Abril y mayo	500,00	Oficio n.° 01-2025-MPR/SISFOH-ULE/MJVC. (2/06/25)	Formato general de rendición, boletas y acta reunión	
3	Comedor popular Virgen del Pilar-Ticapampa	Abril y mayo	370,00	Oficio n.° 01-2025-VDPT/RY (1/07/25)	Formato general de rendición y boletas	
4	Comedor popular Señor de Mayo- Cátac	Abril y mayo	500,00	Oficio n.° 01-2025-SMC./RY (10/07/25)	Formato general de rendición y boletas	
5	Comedor popular Santa Verónica-Chaucayan	Abril y mayo	300,00	Oficio n.° 01-2025-SVCH/RY (11/07/25)	Formato general de rendición y boletas	
6	Comedor popular Nacimiento de Jesús-Cátac	Abril y mayo	430,00	Oficio n.° 01-2025-SIH./RY (8/07/25)	Formato general de rendición y boletas	
7	Comedor popular San Lorenzo de Marca	Abril y mayo	570,00	Oficio n.° 01-2025-SLM/RY	Formato general de rendición y boletas	

Fuente: Formato n.° 1 "Gestión y adquisición"

Elaborado por: Comisión de control



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00

**b) Criterio:**

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:

- **Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria- PCA, aprobado con Resolución Ministerial n.° 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022**

*(...)*  
**CAPÍTULO IV  
 FUNCIONES**

*(...)*  
**9.4 Centros de Atención**

*(...)*  
**h) Realizar las rendiciones de cuentas de acuerdo a los procedimientos establecidos en este documento para cada mecanismo entrega.**



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

(...)

## TITULO II

### DISPOSICIONES ESPECIFICAS

#### CAPITULO I

#### COMPONENTES

(...)

### 10. COMPONENTE 1. GESTIÓN ALIMENTARIA

(...)

#### 10.3.2 A cargo del Gobierno Local

(...)

b) Cuando el mecanismo de entrega de complemento alimentario sea a través de subsidios, revisa que la rendición de gastos sea correcta y esté debidamente sustentada. De tener observaciones, el Gobierno Local las comunica al Centro de Atención en un plazo no mayor de tres (3) días hábiles de haber recibido la documentación. Las observaciones al balance de los subsidios pueden realizarse en los siguientes casos:

(...)

d) El Gobierno Local no realiza la transferencia monetaria en los siguientes casos:

- Cuando no se presente el balance de la transferencia anterior.
- Cuando no se haya subsanado las observaciones formuladas por el Gobierno Local, en el plazo establecido.

(...)

f) Si los casos señalados se presentan de forma reiterada durante tres meses consecutivos, o cinco meses alternados dentro del ejercicio, el subsidio al comedor podrá ser suspendido, de acuerdo a lo que evalúe y determine el Gobierno Local. En este último caso, el Gobierno Local puede reprogramar próximas transferencias a Juntas Directivas Transitorias elegidas por la Organización Social de Base acreditadas en el Gobierno Local.

g) El Gobierno Local es responsable de realizar los procedimientos necesarios para verificar la información que contiene los documentos sustentatorios presentados por el Centro de Atención.

#### 10.3.3 A cargo de los Centros de Atención

a) El balance debe ser aprobado por la Junta Directiva del Centro de Atención. La presentación del balance tiene carácter de declaración jurada y debe adjuntar los documentos que los sustenten (comprobantes de pago), de acuerdo a los instrumentos operativos que establezca el MIDIS. El balance está sujeto a fiscalización posterior.”

(...)

### 12. COMPONENTE 3: MONITOREO, SUPERVISIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO

(...)

#### 12.2 Roles de los Gobiernos Locales

(...)

- Realizar la fiscalización posterior de las rendiciones de gastos, cuando los mecanismos de entrega del complemento alimentario sean a través de transferencias monetarias.”

#### c) Consecuencia:

La situación antes descrita, no permitiría asegurar la eficiente ejecución de los recursos otorgados por concepto de subsidios económicos, así como, ocasionar la suspensión como beneficiarios para las próximas transferencias.



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**6. CONDICIONES INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PCA, PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, COMPROMETIENDO LA SALUD DE LA POBLACIÓN USUARIA VULNERABLE**

**a) Condición:**

Mediante el artículo II del Decreto Legislativo n.° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, de 28 de junio de 2008, se ha establecido los principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos, entre otros, respecto al principio de alimentación saludable y segura, se señala:

“(…)

*1.1 Principio de alimentación saludable y segura. – Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública, y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.”*

En esa misma línea, la NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015MINSA de 6 de febrero de 2015, exige que los almacenes cuenten con programas documentados de buenas prácticas (BPAL) y de higiene y saneamiento (PHS), garantizando condiciones adecuadas de temperatura, estiba, rotación, prevención de contaminación y personal capacitado.

En torno a lo descrito, la Comisión de Control a fin verificar si la Entidad cumple con las condiciones sanitarias de almacenamiento y custodia de los productos alimentarios del PCA, realizó la inspección del almacén, conjuntamente con el jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE evidenciándose que el mismo no es el adecuado para la conservación e inocuidad de los alimentos; toda vez que, se identificó espacios reducidos, falta de ventilación, falta de parihuelas, extintores y un cronograma de fumigación, tal como se describe a continuación:

✓ **Almacén de productos del PCA no cuenta con espacio amplio para realizar la limpieza y distribución del stock ni ventanas para una adecuada ventilación**

Durante la inspección física, la Comisión de Control verificó que, en las instalaciones del almacén, los productos del PCA se encuentran en espacios reducidos y contacto con las paredes del local, asimismo, se evidenció mobiliario que no se utiliza para la labor de almacenamiento; aunado a ello, se dejó constancia que dicho ambiente no cuenta con ventanas para una adecuada ventilación de los alimentos, hechos que fueron consignados en el formato n.° 2 “Recepción, almacenamiento y distribución” y se muestra en las fotografías siguientes:

[Ver fotografías en la siguiente página](#)



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**FOTOGRAFÍA N° 4**  
**PRODUCTOS DEL PCA EN CONTACTO CON LA PARED Y ESPACIO REDUCIDO**



Fuente: Formato n.º 2 "Recepción, almacenamiento y distribución"

**FOTOGRAFÍA N° 5**  
**VISTA DE ÚNICO INGRESO A ALMACÉN QUE NO CUENTA CON VENTANAS**



Fuente: Formato n.º 2 "Recepción, almacenamiento y distribución"

**FOTOGRAFÍA N° 6**  
**SE EVIDENCIÓ MOBILIARIO EN DESUSO BAJO CUSTODIA DEL ALMACÉN DEL PCA**



Fuente: Formato n.º 2 "Recepción, almacenamiento y distribución"



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

✓ Alimentos almacenados del PCA son apilados directamente sobre el piso

Asimismo, prosiguiendo con la inspección física, la Comisión de Control evidenció que las cajas de anchoveta, entero de caballa, arveja y lentejas vienen siendo apilado en contacto directo sobre el piso, tal como se muestra a continuación:

**FOTOGRAFÍA N° 7**  
**VISTA DE CAJAS DE ANCHOVETA APILADAS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO**



Fuente: Formato n.º 2 "Recepción, almacenamiento y distribución"

**FOOTGRAFÍA N° 8**  
**VISTA DE ARVEJA Y LENTEJAS APILADOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO**



Fuente: Formato n.º 2 "Recepción, almacenamiento y distribución"

✓ Almacén de productos del PCA no cuenta extintor, agua corriente ni ha establecido un cronograma de fumigación

En el marco del desarrollo del formato n.º 2 "Recepción, almacenamiento y distribución", la Comisión de Control realizó las preguntas n.ºs 14, 15 y 19 referidas a la implementación de un extintor, cronograma de fumigación e instalación de agua corriente en el almacén, al jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE, quien manifestó que, a la fecha no se cuenta con el extintor ni con la instalación de agua corriente para el lavado de manos; aunado a ello, señaló que para el año en curso no se ha establecido un cronograma de fumigación e inspección del almacén.



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

b) Criterio:

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:

- **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con Decreto Supremo n.º 007-98-SA de 25 de setiembre de 1998**

(...)

**TITULO V DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
CAPITULO I**

**Del almacenamiento**

(...)

**Artículo 70º. - Almacenamiento de materias primas y de productos terminados**

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

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

(...)

**5. DISPOSICIONES GENERALES**

**5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS**

(...)

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

(...)

**5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES**

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

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

(...)

**5.2.3. Estructura:** *Deben garantizar la protección de los alimentos de toda contaminación externa, ser construidos en lugares, o contar con mecanismo que prevenga 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 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.*



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

(...)

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

(...)

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

##### **a) Temperatura y humedad:**

(...)

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

(...)

##### **b) Estiba de productos no perecibles:**

La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o estándar internacional.”

- Directiva n.º 001-2017-MIDIS “Funcionamiento de la Modalidad de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis – PANTBC”, aprobada con Resolución Ministerial n.º 025-2017-MIDIS de 17 de febrero de 2017

(...)

## **7. DISPOSICIONES ESPECIFICAS**

(...)

### **7.4 Almacenamiento de alimentos**

(...)

7.4.2 Para evitar el deterioro de los alimentos, la municipalidad establece un cronograma de fumigación e inspección del almacén.”

- Resolución Jefatural n.º 335-90-INAP/DNA que aprueba el “Manual de Administración de Almacenes para el Sector Público Nacional” de 9 de setiembre de 1990

(...)

### **Sistema de Abastecimientos y la Gestión de Almacenes**

(...)

#### **2. Procesos y Procedimientos de Almacén**

(...)

##### **a. Proceso de Almacenamiento**

El almacenamiento es un proceso técnico del abastecimiento, las actividades concernientes a este proceso están referidas a la ubicación temporal de bienes en un espacio físico determinado con fines de custodia (...). Consta de las fases siguientes:

(...) custodia.

(...).

**5. Custodia:** Conjunto de actividades que se realizan con la finalidad que los bienes almacenados conserven las mismas características físicas (...) en que fueron recibidas. Las acciones concernientes a la custodia son las siguientes:



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

a) *Protección a los materiales, está referida a los tratamientos específicos que son necesarios a cada artículo almacenado, a fin de protegerlos de elementos naturales como la humedad, luz, temperatura, etc. (...).*

b) *Protección del local de almacén, (...) se les debe rodear de medios necesarios para proteger a las personas, el material almacenado, mobiliario, equipos y las instalaciones mismas, de riesgos internos y externos. (...)*”.

➤ **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. (...)*”

➤ **Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Recuay para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria- PCA 2024- 2027, suscrito el 3 de enero de 2024**

“(…)

**De la MUNICIPALIDAD**

*En relación al cumplimiento de la normativa y fines del PCA:*

(…)

e. *Garantizar el cumplimiento de los objetivos de PCA relacionado a la entrega del servicio a la población usuaria conforme a la normativa vigente.*

(…)

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



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00

c) **Consecuencia:**

La situación antes descrita, podría afectar la conservación e inocuidad de los alimentos almacenados, comprometiéndose la salud de la población usuaria vulnerable.



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00

**7. DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DEL PCA A LOS CENTROS DE ATENCIÓN, SE REALIZA PESE A QUE LOS MISMOS NO CUENTAN CON INFORMACIÓN DE SU AUTORIZACIÓN SANITARIA, PRODUCCIÓN NI VENCIMIENTO, LO CUAL GENERARÍA EL RIESGO QUE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS NO CUMPLAN CON LA CALIDAD REQUERIDA, ASÍ COMO LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA SU CONSUMO**



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

a) **Condición:**

De la inspección física realizada por la Comisión de Control al almacén de productos del PCA de la Entidad conjuntamente con el jefe de Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE, se ha evidenciado que se cuenta con distintos alimentos, entre otros, con trigo entero, lenteja y arveja verde partida en almacenamiento, cuyos envases (sacos) no cuenta con rotulado con la información requerida en las bases antes

indicada, ello a fin de facilitar la identificación de datos relevantes como fecha de producción, fecha de vencimiento, lote de producción y autorización sanitaria, por ende, no se garantizaría que el producto recibido cuente con la calidad requerida ni la inocuidad para su consumo por parte de la población en situación de vulnerabilidad.

No obstante, el jefe de Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE informó a la Comisión de Control que, en el mes de junio de 2025, se realizó el abastecimiento con los precitados productos a los diecisiete (17) centros de atención (comedores) activos en la provincia de Recuay para los meses de junio y julio 2025, conforme consta en las PECOSAS<sup>3</sup> emitidas para la salida de los productos del almacén de la Entidad, según detalle:

**CUADRO N° 5  
DETALLE DE PRODUCTOS DISTRIBUIDOS POR CENTRO DE ATENCIÓN**

N°	Centro de atención	PECOSAS DE SALIDA		
		N°	Producto	Cantidad abastecida (KG)
1	Comedor popular Santa Rosa	81	Trigo entero	24
			Arveja verde partida	24
			Lenteja	36
2	Comedor popular Sagrado Corazón de Jesús-Ticapampa	84	Trigo entero	21.6
			Arveja verde partida	21.6
			Lenteja	32.4
3	Comedor popular Virgen del Pilar-Ticapampa	83	Trigo entero	20
			Arveja verde partida	20
			Lenteja	30
4	Comedor popular Señor de Mayo-Cátac	86	Trigo entero	18
			Arveja verde partida	18
			Lenteja	27
5	Comedor popular Santa Verónica-Chaucayan	91	Trigo entero	16
			Arveja verde partida	16
			Lenteja	24
6	Comedor popular Nacimiento de Jesús-Cátac	85	Trigo entero	23.2
			Arveja verde partida	23.2
			Lenteja	34.8
7	Comedor popular San Lorenzo de Marca	93	Trigo entero	18
			Arveja verde partida	18
			Lenteja	27
8	Comedor popular Señor de los Milagros de Mayorarca	92	Trigo entero	16
			Arveja verde partida	16
			Lenteja	24
9	Comedor popular Las Collas de Collahuasi	82	Trigo entero	24
			Arveja verde partida	24
			Lenteja	36
10	Comedor popular Virgen del Rosario de Tapacocha	88	Trigo entero	20
			Arveja verde partida	20
			Lenteja	30
11	Comedor popular San Juan de Pararín	89	Trigo entero	20
			Arveja verde partida	20
			Lenteja	30
12	Comedor popular Virgen María de LLacllin	90	Trigo entero	18
			Arveja verde partida	18
			Lenteja	27
13		79	Trigo entero	21.2



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

<sup>3</sup> Alcanzadas a la Comisión de Control en mérito a la acreditación de las respuestas brindadas para las preguntas n.ºs 12 y 13 del formato n.º 1 "Gestión y adquisición".

	Comedor popular Sagrado Corazón de Jesús- Recuay		Arveja verde partida	21.2
			Lenteja	31.8
14	Comedor popular Virgen Purísima de Cotaparaco	87	Trigo entero	20
			Arveja verde partida	20
			Lenteja	30
15	Comedor popular San Gregorio de Huayllapampa	94	Trigo entero	18
			Arveja verde partida	18
			Lenteja	27
16	Comedor popular San Ildefonso de Recuay	78	Trigo entero	36
			Arveja verde partida	36
			Lenteja	54
17	Comedor popular San Isidro de Huancapampa	80	Trigo entero	26
			Arveja verde partida	26
			Lenteja	39

Fuente: Pedido de Comprobante de Salida – 2025, adjuntos al formato n.º 1 “Gestión y adquisición”

Elaborado por: Comisión de control

En torno a lo descrito, se advierte que la preparación de los alimentos que se vienen distribuyendo a la población en situación de vulnerabilidad en los centros de atención (comedores populares), no garantizarían la calidad requerida para el cumplimiento de los objetivos del PCA, así como la inocuidad de los alimentos para su consumo.

**b) Criterio:**

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:

- Decreto Legislativo n.º 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos, de 28 de junio de 2008

“(…)

**CAPÍTULO II**

**DE LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

“(…)

**Artículo 7.- Seguridad de los Alimentos**

1. Solo se puede comercializar alimentos inocuos.
  2. Se considera que un alimento es inocuo cuando:
    - a) No sea nocivo para la salud;
    - b) Sea calificado como apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente; y
    - c) No cause daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma de acuerdo con el uso a que se destina.
- “(…)
8. Se prohíbe la distribución, comercialización o consumo de alimentos de procedencia desconocida o dudosa, siniestrados o declarados no aptos para consumo humano por la autoridad sanitaria competente.”

- NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 157-2021-MINSA de 3 de febrero de 2021

“(…)

**ANEXO N° 1**



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD SANITARIA E INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA A CONSIDERAR EN LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS**

TIPO DE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD SANITARIA
(...)	(...)
<b>NO PERECIBLES Y/O ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE</b>	(...) Si son productos industrializados deben contar con la autorización de la autoridad competente y consignarse en la etiqueta cuya información debe estar de acuerdo a la normativa vigente.

(...)"

- Bases integradas para el suministro de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Recuay- Año 2025

"(...)

**CAPÍTULO III  
 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

(...)

**ÍTEM II: TRIGO ENTERO**

(...)

**4. Rotulado**

En el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:

- Logotipo de la MUNICIPALIDAD.
- Distribución Gratuita.
- Nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- Peso neto de 50 kg.
- Nombre, razón social del productor o N° de RUC.
- La frase "Producto peruano".
- Número de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente expedido por el SENASA.
- Frase "Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado".
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Lote de producción.

Para la impresión se usará tinte indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**5. Presentación**

El producto será envasado en sacos de polipropileno tejido laminado con peso neto de 50 kg.

**6. Vida Útil**

El producto tendrá una vida útil de 18 meses.

**7. Certificación**

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de inocuidad alimentaria:



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

- b) *Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.*

### **ÍTEM III: ARVEJA VERDE PARTIDA**

(...)

#### **4. Rotulado**

*En el rotulado de los envases se deberá indicar lo siguiente:*

- *Logotipo de la MUNICIPALIDAD.*
- *Distribución Gratuita.*
- *Nombre del producto, indicando la clase o variedad.*
- *Peso neto de 50 kg.*
- *Nombre, razón social del productor o N° de RUC.*
- *La frase "Producto peruano".*
- *Número de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente expedido por el SENASA.*
- *Frase "Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado".*
- *Fecha de producción.*
- *Fecha de vencimiento.*
- *Lote de producción.*
- *Para la impresión se usará tinte indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.*

#### **5. Peso**

*El pese neto del producto por envase será de 50 Kg.*

#### **6. Vida Útil**

*El producto tendrá un periodo de vida útil de 18 meses.*

#### **7. Certificación**

*Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de inocuidad alimentaria:*

- b) *Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.*

### **ÍTEM IV. LENTEJA**

(...)

#### **4. Rotulado**

*En el rotulado de los envases de lenteja deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2009 (revisado el 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014:*

- *Logotipo de la MUNICIPALIDAD.*
- *Distribución Gratuita.*
- *El nombre del producto.*



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- El contenido neto, 50 kilogramos.
- Fecha de vencimiento.
- El código o número de lote.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**5. Presentación**

El producto será envasado en sacos de polipropileno tejido laminado con peso neto de 50 kg.

**6. Vida Útil**

La vida útil del producto será de Dieciocho (18) mese contados desde la fecha de producción.

**7. Certificación**

Deberá contar con las siguientes certificaciones para velar el cumplimiento de inocuidad alimentaria:

b) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por la entidad SENASA de acuerdo al Decreto Supremo N° 004-2001-AG, a nombre del postor.

- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Recuay para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria- PCA 2024- 2027, suscrito el 3 de enero de 2024

(...)

**De la MUNICIPALIDAD**

En relación al cumplimiento de la normativa y fines del PCA:

(...)

e. Garantizar el cumplimiento de los objetivos de PCA relacionado a la entrega del servicio a la población usuaria conforme a la normativa vigente.

(...)

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

**c) Consecuencia:**

La situación expuesta, generaría el riesgo que se reciban productos que no cumplan con la calidad requerida, así como la inocuidad de los alimentos para el consumo de la población en situación de vulnerabilidad.



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**8. ENTIDAD NO VIENE ADOPTANDO ACCIONES RESPECTO A LAS CONDICIONES INADECUADAS DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PCA EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN, LO QUE PODRÍA GENERAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, AFECTANDO LA SALUD DE LA POBLACIÓN USUARIA**

**a) Condición:**

El 15 de julio de 2025, la Comisión de Control realizó la visita de inspección física a dos (2) centros de atención en la modalidad de comedores, conjuntamente con el jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE, evidenciándose que las personas a cargo de la preparación y distribución de alimentos a los usuarios no cumplen con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) referidas al lavado de manos con jabón y el uso de mascarillas, lo cual podría generar el riesgo de contaminación cruzada, tal como se describe a continuación:

**Comedor popular San Isidro de Huancapampa**

Durante la visita efectuada a la instalación destinada por el comedor popular San Isidro de Huancapampa para la atención de la población en situación de vulnerabilidad, se evidenció que las encargadas de la preparación, servido y distribución cumplen con su labor; sin embargo, no cuentan con jabón para el lavado de manos, por ende, no vienen realizando el aseo previo, durante y/o cuando sea necesario para la manipulación de los alimentos, situación que se dejó constancia en las preguntas n.ºs 3, 6 y 7 del formato n.º 3B "Supervisión" y se muestra a continuación:

**FOTOGRAFÍA N° 9  
SE OBSERVA AL PERSONAL REALIZANDO LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SIN HABERSE REALIZADO EL LAVADO DE MANOS CON JABÓN**



Fuente: Formato n.º 3B "Supervisión" y fotografías adjuntas



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

**FOTOGRAFÍA N° 10**  
**SE OBSERVA AL PERSONAL REALIZANDO LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS, SIN HABERSE REALIZADO EL LAVADO DE MANOS CON JABÓN**



Fuente: Formato n.º 3B "Supervisión" y fotografías adjuntas

**Comedor popular San Ildefonso de Recuay**

Durante la visita efectuada a la instalación destinada por el comedor popular San Ildefonso de Recuay para la atención de la población en situación de vulnerabilidad, se evidenció que las encargadas de la preparación de los alimentos no portaban mascarillas. Al respecto, se indicó que, la Entidad no viene realizando su entrega, en consecuencia, el servido y distribución a los usuarios se realiza sin dicho implemento, lo cual se dejó constancia en las preguntas n.ºs 3, 6 y 7 del formato n.º 3B "Supervisión" y se muestra a continuación:

**FOTOGRAFÍA N° 11**  
**SE OBSERVA AL PERSONAL REALIZANDO LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SIN PORTAR MASCARILLA**



Fuente: Formato n.º 3B "Supervisión" y fotografías adjuntas



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

b) Criterio:

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:

- **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con Decreto Supremo n.º 007-98-SA de 25 de setiembre de 1998**

(...)

**TÍTULO I**  
**GENERALIDADES**

(...)

a) *Las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad.*

(...)

*Todas las personas naturales y jurídicas que participan o interviene en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de las actividades y servicios relacionados con la producción y circulación de productos alimenticios, están comprendidas dentro de los alcances del presente Reglamento.*

(...)

**CAPÍTULO V**

**De la higiene del personal y saneamiento de los locales**

**Artículo 50.- Aseo y presentación del personal**

*El personal que labora en las salas de fabricación de alimentos y bebidas debe estar completamente aseado. Las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte. El cabello deberá estar totalmente cubierto. No deberán usarse sortijas, pulseras o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipule alimentos.*

(...)

*Cuando las operaciones de procesamiento y envasado del producto se realicen en forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador, el personal que interviene en estas debe estar dotado de mascarillas y guantes. El uso de guantes no exime el lavado de manos.*

(...)

**Artículo 55.- Facilidades para el lavado y desinfección de manos**

*Toda persona que labora en la zona de fabricación del producto debe, mientras esta de servicio, lavarse las manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades.*

*Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá haber un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.*

(...)

**Artículo 85.- Requisitos que deben cumplir los manipuladores**

*Los manipuladores de alimentos, además de cumplir con los requisitos señalados en los Artículos 49, 50, 52, 53 y 55 del presente reglamento. Deben recibir capacitación en higiene de alimentos basada en las Buenas Prácticas de Manipulación. Dicha capacitación debe ser continua y de carácter permanente."*



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

- Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria- PCA, aprobado con Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022

(...)

## TÍTULO II

### DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

#### CAPÍTULO I

#### COMPONENTES

#### 10. COMPONENTE I. GESTIÓN ALIMENTARIA

##### 10.2.2 A cargo de los Centros de Atención

(...)

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

- NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 157-2021-MINSA de 3 de febrero de 2021

(...)

## V. DISPOSICIONES OPERATIVAS

### 5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

Para fines de aplicación de la presente Norma Técnica de Salud se consideran las siguientes definiciones:

(...)

- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la contaminación se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

(...)

## VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

### 6.2 BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

El establecimiento llevará un programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), considerando como mínimo los aspectos establecidos en la presente norma sanitaria. En el programa de BPM se detallarán los puntos de control relacionados a los factores de riesgo que corresponden a la actividad del servicio (...). El programa debe ser aplicado por el personal que interviene en las operaciones con alimentos según la actividad que realiza.

#### 6.2.1 BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos en los servicios de alimentación colectiva, desde la adquisición de las materias primas e insumos, hasta su distribución o servido al consumidor, deben seguir un flujo de trabajo ordenado y consecutivo (...), de modo tal que no generen riesgos de contaminación cruzada en las actividades relacionadas.

(...)

#### 6.2.2 BPM EN EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Para la atención al consumidor, existen dos (02) modalidades para el servido de los alimentos que se realizan frecuentemente:



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

a) Servido dentro del local donde se encuentran el establecimiento del servicio de alimentación colectiva (comedores populares, universidades, instituciones, empresas, entre otros).

b) Servido fuera del local donde se encuentran el establecimiento del servicio (...)

En cualquiera de estas modalidades se requiere una manipulación higiénica (...)

(...)

#### **6.2.5 MANIPULADORE DE ALIMENTOS**

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

(...)

b) Higiene:

Deben mantener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros., entre otros), mantener las manos limpias con uñas cortas, sin esmalte. No fumar, ni comer durante las operaciones con alimentos evitar maquillaje y los varones evitar el bigote y la barba.

c) Vestimenta:

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

- **Norma Sanitarias para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 451-2006-MINSA, publicada el 17 de mayo de 2006**

#### **"CAPITULO II**

#### **DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN VIGILANCIA SANITARIA Y VIGILANCIA NUTRICIONAL**

(...)

Artículo 8°. - Municipalidades

En materia sanitaria, las Municipalidades en el ámbito de su competencia, son responsables de promover y vigilar el estricto cumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias y la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos a nivel del transporte, distribución y consumo final."



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00

c) **Consecuencia:**

La situación antes descrita, podría generar riesgos de contaminación cruzada, afectando la salud de la población usuario del PCA.

- 9. ENTIDAD NO CUENTA CON UN PLAN DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DEL PCA A LOS CENTROS DE ATENCIÓN PARA EL PERIODO 2025, SITUACIÓN QUE NO GARANTIZARÍA UN ADECUADO CONTROL DEL ABASTECIMIENTO DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SUS NECESIDADES, POR ENDE, EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA**

a) **Condición:**

El Anexo III del Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria, señala que la distribución de alimentos es el procedimiento mediante el cual



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

los gobiernos locales entregan los alimentos mensualmente a los centros de atención del PCA, teniendo en cuenta el cumplimiento de las normas vigentes con la finalidad de garantizar la calidad y conservación de los alimentos. En ese sentido, los gobiernos locales y el comité de gestión local tienen por encargo la elaboración del plan de distribución, así como la comunicación respectiva a dichos centros para la recepción de los alimentos.

No obstante, de la absolución a la pregunta n.º 16 referida al plan de distribución de alimentos para comedores populares y PANTBC del formato n.º 2 "Recepción, almacenamiento y distribución", suscrito por la Comisión de Control conjuntamente con el jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE, este último manifestó que, la Entidad no cuenta con el precitado plan, pese a mantener bajo custodia del almacén productos tales como arroz pilado, trigo entero, arveja verde, lenteja, conserva de anchoveta, conserva de pescado y aceite vegetal, los cuales deben ser distribuidos a dichos centros de atención, a fin de cumplir con el objetivo del PCA.

**b) Criterio:**

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:

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

“(…)

**TÍTULO II**

**DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

**CAPÍTULO I**

(…)

**10. COMPONENTE 1. GESTIÓN ALIMENTARIA**

(…)

**10.2.1 A cargo del Gobierno Local**

(…)

*b. Distribución de alimentos: procedimiento por el cual los Gobiernos Locales entregan los alimentos a los Centros de Atención de forma coordinada con el Comité de Gestión Local.*

*Los detalles de este proceso se indican en el Anexo III adjunto a este documento.*

(…)

**ANEXO III**

**DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

*La distribución de alimentos es el procedimiento mediante el cual los Gobiernos Locales entregan los alimentos mensualmente a los Centros de Atención del PCA, en sus diversas modalidades (...). La distribución se lleva a cabo una vez realizada la compra de alimentos, para lo cual el Gobierno Local debe adoptar las medidas necesarias para que esta sea oportuna y no perjudique la entrega de alimentos. (...)*

(…)

*Los alimentos a distribuir deben tener los estándares de calidad establecidos por las normas de la materia. En ese sentido:*

- a. Los Gobiernos Locales y el Comité de Gestión elaboran el Plan de Distribución.*



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

b. *El Gobierno Local comunica a las instancias respectivas de cada modalidad a la que pertenecen los Centros de Atención del Programa el referido Plan de Distribución.*

(...)

d. *Los Centros de Atención deben acudir en las fechas programadas de la distribución, recibir los alimentos y suscribir el acta que acredite lo recibidos.”*

**c) Consecuencia:**

La situación expuesta, no garantizaría un adecuado control del abastecimiento de los alimentos a los centros de atención, de acuerdo a sus necesidades, por ende, el correcto funcionamiento del programa.

**10. ENTIDAD VIENE INCUMPLIENDO CON LA EJECUCIÓN DEL PLAN ANUAL DE SUPERVISIÓN 2025, SEGÚN LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, SITUACIÓN QUE NO GARANTIZARÍA UN ADECUADO CONTROL DE LA ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PCA EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN**

**a) Condición:**

Mediante anexo IV del Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, se estableció la oportunidad y finalidad de la supervisión a los centros de atención, tal como se describe a continuación:

(...)

**SUPERVISIÓN DE LOS CENTROS DE ATENCIÓN**

*La supervisión se realiza siempre y cuando se haya aprobado el Plan de Distribución por el Comité de Gestión, **se haya realizado la distribución de alimentos en el mes de la supervisión y dentro del horario del centro de atención.** (...) **La supervisión se realiza con la presencia de las representantes de las Organizaciones Sociales de Base. La finalidad de la supervisión es:***

- a) **Vigilar y exigir el cumplimiento de la normativa del PCA.**
- b) **Orientar y asistir técnicamente para contribuir a una mejor gestión del Centro de Atención.** (sub rayado y resaltado es nuestro)



Firmado digitalmente por  
COLONIA ALEGRE Miguel  
Angel FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00

Bajo ese contexto, el Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria de la Entidad a fin de realizar un adecuado proceso de supervisión, acordó la aprobación del Plan de Supervisión a los centros de atención del Programa de Complementación Alimentaria 2025<sup>4</sup>, a través del cual se estableció un cronograma de supervisión mensualizado, el cual contempló la ejecución de seis (6) intervenciones para el mes de junio y dos (2) al mes de julio<sup>5</sup>, a un total de ocho (8) centros de atención.



Firmado digitalmente por  
GONZALEZ CASTILLO Mariela  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

Es así que, de la revisión del Pedido de Comprobante de Salida “PECOSA” proporcionada por la Entidad, respecto al abastecimiento bimensual (junio y julio) de comedores populares, se ha verificado que en el mes de junio se realizó la distribución de los productos que conforman el PCA a los diecisiete (17) comedores populares que comprenden la provincia

<sup>4</sup> Aprobado mediante Acta de sesión ordinaria del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Recuay de 10 de enero de 2025 y comunicado su aprobación al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social con oficio n.º 015-2025-MPR/A de 22 de enero de 2025.

<sup>5</sup> Al mes de julio, se realizó un corte al momento de intervención de la comisión de control.

de Recuay; no obstante, de la consulta realizada en el aplicativo informático del PCA mediante usuario y contraseña del Jefe de la Unidad de Servicios Sociales SISFOH- ULE, se ha comprobado que para los meses en mención no se realizó la supervisión a ningún centro de atención, tal como se muestra a continuación:

**IMAGEN N° 4**  
**DETALLE MENSUALIZADO DE SUPERVISIONES REALIZADAS POR LA ENTIDAD**

Instancia	Código CA	Nombre Centro Atención	Nombre Centro Atención	Mar	Abr	May	Jun	Jul
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR NACIMIENTO DE JESUS	COMEDOR POPULAR NACIMIENTO DE JESUS	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR VIRGEN PURISIMA	COMEDOR POPULAR VIRGEN PURISIMA	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR SAN GREGORIO	COMEDOR POPULAR SAN GREGORIO	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR SANTA VERONICA	COMEDOR POPULAR SANTA VERONICA	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR VIRGEN MARIA	COMEDOR POPULAR VIRGEN MARIA	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR SAN LORENZO	COMEDOR POPULAR SAN LORENZO	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR SEÑOR DE LOS MILAGROS CC.PP DE MAYORARCA	COMEDOR POPULAR SEÑOR DE LOS MILAGROS CC.PP DE MAYORARCA	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR SAN JUAN	COMEDOR POPULAR SAN JUAN	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR SAGRADO CORAZÓN DE JESUS RECUAY	COMEDOR POPULAR SAGRADO CORAZÓN DE JESUS RECUAY	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	12170001	COMEDOR POPULAR LAS COLLAS DE COLLAHUASI	COMEDOR POPULAR LAS COLLAS DE COLLAHUASI	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	02170003	COMEDOR POPULAR SAN IDELFONSO	COMEDOR POPULAR SAN IDELFONSO	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	02170004	COMEDOR POPULAR SAN ISIDRO DE HUANCAPAMPA	COMEDOR POPULAR SAN ISIDRO DE HUANCAPAMPA	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	02170005	COMEDOR POPULAR SANTA ROSA DE PARIAPATA	COMEDOR POPULAR SANTA ROSA DE PARIAPATA	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	02170006	COMEDOR POPULAR VIRGEN DEL ROSARIO	COMEDOR POPULAR VIRGEN DEL ROSARIO	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	02170007	COMEDOR POPULAR SAGRADO CORAZÓN DE JESUS	COMEDOR POPULAR VIRGEN DEL ROSARIO	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	02170008	COMEDOR POPULAR VIRGEN DEL PILAR	COMEDOR POPULAR SAGRADO CORAZÓN DE JESUS	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	02170009	COMEDOR POPULAR SEÑOR DE MAYO	COMEDOR POPULAR VIRGEN DEL PILAR	0	0	0	0	0
Comederos (Olas Comunas)	02170010	COMEDOR POPULAR SEÑOR DE MAYO	COMEDOR POPULAR SEÑOR DE MAYO	0	0	0	0	0

Fuente: Formato n.º 3A Supervisión

**b) Criterio:**

Los hechos antes descritos transgreden lo establecido en la normativa siguiente:

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

“(...)

**COMPONENTE 3: MONITOREO, SUPERVISIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO**

(...)

**12.2 Roles de los Gobiernos Locales**

(...)

- *Ejecutar los Planes de Acompañamiento y Supervisión del PCA en el nivel local.*

(...)

**ANEXO IV**

**SUPERVISIÓN DE LOS CENTROS DE ATENCIÓN**

*La supervisión se realiza siempre y cuando se haya aprobado el Plan de Distribución por el Comité de Gestión, se haya realizado la distribución de alimentos en el mes de la supervisión y dentro del horario del centro de atención. (...) La supervisión se*



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

realiza con la presencia de las representantes de las Organizaciones Sociales de Base. La finalidad de la supervisión es:

- a) Vigilar y exigir el cumplimiento de la normativa del PCA.
- b) Orientar y asistir técnicamente para contribuir a una mejor gestión del Centro de Atención.

Las formas de supervisión son:

- a) Supervisión Regular: es aquella que se realiza de acuerdo al Plan de Supervisión aprobado por el Comité de Gestión.

(...)

La supervisión alcanza la revisión de los documentos con los que se deben contar los Centros de Atención, la verificación de la preparación de alimentos, la entrega de raciones a los usuarios inscritos en el Padrón, y la inspección de cualquier área del Centro de Atención relacionada con la ejecución del PCA.

- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Recuay para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria- PCA 2024- 2027, suscrito el 3 de enero de 2024

(...)

**De la MUNICIPALIDAD**

**En relación al cumplimiento de la normativa y fines del PCA:**

(...)

o. Remitir información conforme a los plazos establecidos por el MIDIS, de acuerdo al Cuadro N° 1 que se adjunta al presente y respecto a:

- La ejecución del Plan Anual de Supervisión a los CA, aprobado por el CGL y ejecutado dentro los plazos establecidos en el mismo.”

- Plan de Supervisión a los Centros de Atención del Programa de Complementación Alimentaria 2025, aprobado mediante Acta de sesión ordinaria del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Recuay de 10 de enero de 2025

(...)

**VI.METAS DE SUPERVISIÓN DE LOS CENTROS DE ATENCIÓN DEL PCA**

En el anexo 1, se remite el archivo Excel con las metas de supervisión establecidas por cada centro de atención para el año 2025, el cual adicionalmente, fue remitido al correo del especialista territorial del MIDIS.

(...)

INFORMACIÓN DEL CENTRO DE ATENCIÓN			PROGRAMACIÓN ANUAL				
Modalidad	(...)	Nombre Centro de Atención	(...)	(...)	JUN	JUL	(...)
Comedores		Comedor popular las Collas de Collahuasi			09/06/2025		
Comedores		Comedor popular San Idefonso				10/07/2025	
Comedores		Comedor popular San Isidro de Huancapampa				10/07/2025	



Firmado digitalmente por COLONIA ALEGRE Miguel Angel FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00



Firmado digitalmente por GONZALEZ CASTILLO Mariela FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por GONZALEZ CASTILLO Mariela FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

Comedores		Comedor popular de San Rosa de Pariapata			13/06/2025		
Comedores		Comedor popular nacimiento de Jesús			15/06/2025		
Comedores		Comedor popular señor de Mayo			15/06/2025		
Comedores		Comedor popular Virgen Purísima			17/06/2025		
(...)		(...)			(...)	(...)	
PANTBC		Hospital de Apoyo Recuay			27/06/2025		
					6	6	

(...)”

### c) Consecuencia:

La situación expuesta, no garantizaría un adecuado control de la administración y ejecución del PCA en los centros de atención.

## 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.

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

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



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:43:46 -05:00

## VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, se han advertido diez (10) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Recuay, las cuales han sido detalladas en el presente informe.



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -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 citado programa.



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

- 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.

Recuay, 25 de julio de 2025



Firmado digitalmente por GONZALEZ  
CASTILLO Mariela FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 25-07-2025 11:07:05 -05:00

---

**Mariela González Castillo**  
Supervisora de Comisión de Control



Firmado digitalmente por COLONIA  
ALEGRE Miguel Angel FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 25-07-2025 10:44:54 -05:00

---

**Miguel Angel Colonia Alegre**  
Jefe de Comisión de Control



Firmado digitalmente por GONZALEZ  
CASTILLO Mariela FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 25-07-2025 11:07:36 -05:00

---

**Mariela González Castillo**  
Jefa del Órgano de Control Institucional  
Municipalidad Provincial de Recuay

**APÉNDICE N° 1**
**DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD**

1. ENTIDAD RECIBIÓ LA PRIMERA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS DEL PCA, QUE INCUMPLÍAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, PESE A ELLO, OTORGÓ CONFORMIDAD E INAPLICANDO PENALIDADES POR RETRASOS INJUSTIFICADOS, LO QUE PUEDE HABER OCASIONADO DESABASTECIMIENTO PARCIAL Y AFECTACIÓN A LA POBLACIÓN BENEFICIARIA

N°	Documento
1	Contrato de régimen especial n.° 001-2025-MPR/CA- PRIMERA CONVOCATORIA- ÍTEM II, III, IV de 21 de abril de 2025.
2	Bases integradas del procedimiento de selección Régimen Especial n.° 001-2025-MPR/CA primera convocatoria "Suministro de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la Municipalidad Provincial de Recuay- Año 2025.
3	Acta de entrega/verificación- PCA de 30 de abril de 2025.
4	Formato n.° 02 "Recepción, almacenamiento y distribución".

2. ENTIDAD NO CAUTELA QUE EL COMITÉ DE GESTIÓN LOCAL RECONOCIDO POR EL PERIODO 2025- 2026, CUMPLA CON LA APROBACIÓN DEL ESTATUTO QUE REGULE SU FUNCIONAMIENTO, LO CUAL NO PERMITIRÍA CONOCER LAS RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES DE CADA MIEMBRO DEL CITADO COMITÉ, ASÍ COMO EL QUÓRUM MÍNIMO Y REGLAS PARA LA ADOPCIÓN DE ACUERDOS EN EL MARCO DEL PCA

N°	Documento
1	Formato n.° 1 "Gestión y adquisición".
2	Resolución de Alcaldía n.° 018-2025-MPR/GM de 10 de enero de 2025, y adjuntos.

3. RESOLUCIONES DE INCORPORACIÓN DE CENTROS DE ATENCIÓN EN LA MODALIDAD DE COMEDOR POPULAR NO ESPECÍFICA EL NÚMERO DE USUARIOS, PRESUPUESTO ASIGNADO Y FECHA DESDE QUE SERÁ ATENDIDO, SITUACIÓN QUE NO GARANTIZARÍA SU PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y SOSTENIBILIDAD PARA LA ATENCIÓN DE LA POBLACIÓN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD

N°	Documento
1	Formato n.° 1 "Gestión y adquisición", que adjunta resoluciones de reconocimiento de diecisiete (17) centros de atención en la modalidad de comedor popular en la provincia de Recuay



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:44:18 -05:00

4. EJECUCIÓN PRESUPUESTAL DE SUBSIDIOS ECONÓMICOS OTORGADO A COMEDORES POPULARES ALCANZA SOLO EL 11.5% DEL MONTO ASIGNADO, PESE A HABERSE SUPERADO EL PRIMER SEMESTRE DEL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2025, LO CUAL PODRÍA AFECTAR EN LA ATENCIÓN OPORTUNA DE LAS PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD; ADEMÁS, DE REPERCUTIR NEGATIVAMENTE EN LA ASIGNACIÓN FUTURA DE RECURSOS

N°	Documento
1	Formato n.° 1 "Gestión y adquisición", que adjunta reporte de subsidios económicos otorgados en el periodo 2025.



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00

5. ENTIDAD VIENE ADMITIENDO RENDICIÓN DE SUBSIDIOS ECONÓMICOS SIN QUE SE ACREDITE LA APROBACIÓN DE LAS JUNTAS DIRECTIVAS DE LOS CENTROS DE ATENCIÓN, SITUACIÓN QUE NO PERMITIRÍA ASEGURAR LA EFICIENTE EJECUCIÓN DE LOS RECURSOS OTORGADOS, ASÍ COMO, OCASIONAR LA SUSPENSIÓN COMO BENEFICIARIOS PARA LAS PRÓXIMAS TRANSFERENCIAS

N°	Documento
1	Formato n.° 1 "Gestión y adquisición", que adjunta expedientes de rendición de subsidios económicos periodo 2025.

6. **CONDICIONES INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PCA, PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, COMPROMETIENDO LA SALUD DE LA POBLACIÓN USUARIA VULNERABLE**

N°	Documento
1	Formato n.° 2 "Recepción, almacenamiento y distribución", que adjunta fotografías.

7. **DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DEL PCA A LOS CENTROS DE ATENCIÓN, SE REALIZA PESE A QUE LOS MISMOS NO CUENTAN CON INFORMACIÓN DE SU AUTORIZACIÓN SANITARIA, PRODUCCIÓN NI VENCIMIENTO, LO CUAL GENERARÍA EL RIESGO QUE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS NO CUMPLAN CON LA CALIDAD REQUERIDA, ASÍ COMO LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA SU CONSUMO**

N°	Documento
1	Formato n.° 1 "Gestión y adquisición", que adjunta PECOSAS de salida de productos del almacén del PCA.

8. **ENTIDAD NO VIENE ADOPTANDO ACCIONES RESPECTO A LAS CONDICIONES INADECUADAS DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PCA EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN, LO QUE PODRÍA GENERAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, AFECTANDO LA SALUD DE LA POBLACIÓN USUARIA**

N°	Documento
1	Formato n.° 3B "Supervisión" y fotografías adjuntas.

9. **ENTIDAD NO CUENTA CON UN PLAN DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DEL PCA A LOS CENTROS DE ATENCIÓN PARA EL PERIODO 2025, SITUACIÓN QUE NO GARANTIZARÍA UN ADECUADO CONTROL DEL ABASTECIMIENTO DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A SUS NECESIDADES, POR ENDE, EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA**

N°	Documento
1	Formato n.° 2 "Recepción, almacenamiento y distribución" y documentos adjuntos.

10. **ENTIDAD VIENE INCUMPLIENDO CON LA EJECUCIÓN DEL PLAN ANUAL DE SUPERVISIÓN 2025, SEGÚN LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, SITUACIÓN QUE NO GARANTIZARÍA UN ADECUADO CONTROL DE LA ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PCA EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN**

N°	Documento
1	Formato n.° 3ª "Supervisión" y documentos adjuntos.



Firmado digitalmente por  
 COLONIA ALEGRE Miguel  
 Angel FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 10:44:37 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:05:28 -05:00



Firmado digitalmente por  
 GONZALEZ CASTILLO Mariela  
 FAU 20131378972 soft  
 Motivo: Doy Visto Bueno  
 Fecha: 25-07-2025 11:06:18 -05:00



## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000351-2025-CG/OC0343

**EMISOR** : MARIELA GONZALEZ CASTILLO - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : HAROLD JORGE RAMIREZ TREJO

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

---

### Sumilla:

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 Recuay", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 024-2025-OCI/0343-SVC, que se adjunta al presente documento.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20185379079**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000028-2025-CG/0343
2. OFICIO N° 000351-2025-CG/OC0343
3. Informe N° 024-2025-OCI-0343-SVC

**NOTIFICADOR** : MARIELA GONZALEZ CASTILLO - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE RECUAY - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





## CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 0000028-2025-CG/0343

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000351-2025-CG/OC0343

**EMISOR** : MARIELA GONZALEZ CASTILLO - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE RECUAY - ÓRGANO DE CONTROL  
INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : HAROLD JORGE RAMIREZ TREJO

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

**DIRECCIÓN** : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20185379079

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

**N° FOLIOS** : 49

---

Sumilla: 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 Recuay", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 024-2025-OCI/0343-SVC, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO N° 000351-2025-CG/OC0343
2. Informe N° 024-2025-OCI-0343-SVC



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

Recuay, 25 de Julio de 2025

## **OFICIO N° 000351-2025-CG/OC0343**

Senor:

**Harold Jorge Ramirez Trejo**  
Alcalde Provincial  
**Municipalidad Provincial de Recuay**  
Plaza De Armas N° 170  
**Ancash/Recuay/Recuay**

- Asunto** : Notificación del Informe de Visita de Control n.° 024-2025-OCI/0343-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 31 de mayo de 2022, y modificatorias.

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la “**Gestión del programa de Complementación Alimentaria- PCA en la Municipalidad Provincial de Recuay**”, comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 024-2025-OCI/0343-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 precitado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Agradeciendo de antemano su colaboración, hago propicia la oportunidad para expresarle mi especial consideración.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

**Mariela Gonzalez Castillo**

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

(MGC)

Nro. Emisión: 00382 (0343 - 2025) Elab:(U19169 - 0333)

