



CONTRALORÍA

GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 024-2025-OCI/0344-SVC**

**VISITA DE CONTROL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA
CHIMBOTE – SANTA – ANCASH**

**“CONTRATACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA, CHIMBOTE,
PROVINCIA DE SANTA, DEPARTAMENTO DE ÁNCASH”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 12 AL 16 DE MAYO DE 2025**

TOMO I DE I

CHIMBOTE, 20 DE MAYO DE 2025

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

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 024-2025-OCI/0344-SVC

**“CONTRATACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA, CHIMBOTE, PROVINCIA DE
SANTA, DEPARTAMENTO DE ÁNCASH”**

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	5
1. El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos del programa de complementación alimentaria, no garantizan la inocuidad para la conservación de los alimentos, lo cual podría generar su contaminación y poner en riesgo la salud de las personas beneficiarias del programa al consumirlos.	5
2. Comedores populares beneficiarios de la Municipalidad Provincial del Santa, almacenan y manipulan los insumos en ambientes y condiciones de higiene inadecuados, sin considerar las buenas prácticas de almacenamiento, situación que generaría el riesgo que los alimentos no se conserven adecuadamente, afectando la seguridad alimentaria y la salud de los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria.	10
3. Desabastecimiento de alimentos del programa de Ollas Comunes en la provincia del santa, afectaría a los beneficiarios en condición de pobreza, pobreza extrema, o en situación de vulnerabilidad que no cuentan con la capacidad económica para alimentarse.	15
4. Comité de Gestión Local de la Entidad, no aprobó su estatuto de funcionamiento, situación que representa un factor de riesgo para la adecuada gestión y transparencia en la administración de los recursos asignados al Programa de Complementación Alimentaria.	20
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	22
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	23
VIII. CONCLUSIÓN	23
IX. RECOMENDACIÓN	23
X. APÉNDICES	24

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 024-2025-OCI/0344-SVC

**CONTRATACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA, CHIMBOTE, PROVINCIA DE
SANTA, DEPARTAMENTO DE ÁNCASH**

I. ORIGEN

El presente informe, se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial del Santa, responsable de la Visita de Control, mediante oficio n.º 0000732-2025-CG/OC0344 de 12 de mayo de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.º 0344-2025-0018, en el marco de lo previsto en la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG de 30 de mayo del 2022 y modificatoria vigente.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Establecer si la “contratación, almacenamiento y distribución de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, en el distrito de Chimbote, provincia de Santa, departamento de Áncash”, viene funcionando de manera correcta, a fin de asegurar el resultado o el logro de los objetivos del citado programa

2.2 Objetivo específico

- Determinar si el procedimiento de selección para la adquisición de los productos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA, en sus modalidades, realizado de acuerdo al cronograma establecido en el Plan Anual de Contrataciones y la normativa aplicable.
- Determinar si el almacenamiento de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria - PCA, se viene realizando conforme con lo establecido en la normativa aplicable.
- Determinar si la distribución de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, en sus modalidades, se viene realizando conforme a las disposiciones internas y normativa aplicable.

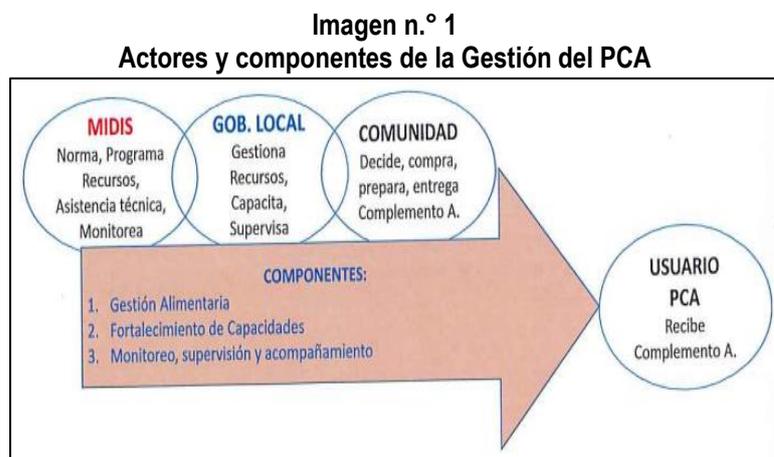
III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló a la adquisición de los productos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA, la cual se encuentra a cargo de la Municipalidad Provincial del Santa, en adelante la “Entidad”, que está bajo el ámbito de control de este Órgano de Control Institucional, y fue ejecutada del 12 al 16 de mayo de 2025, ubicado en la Avenida Universitaria n.º 252, Urbanización Bellamar, Nuevo Chimbote en el distrito de Nuevo Chimbote, provincia de Santa, departamento de Áncash y los comedores populares y ollas comunes del distrito de Chimbote y Nuevo Chimbote

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

El Programa de Complementación Alimentaria - PCA, es un programa que proporciona apoyo alimentario a sus beneficiarios mediante centros de atención¹ organizados en diversas modalidades. El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) establece los lineamientos de gestión y las acciones necesarias para asegurar el cumplimiento de los objetivos del PCA. Su implementación se lleva a cabo de manera descentralizada, a través de los gobiernos locales, distribuidos al interior del país y distritos de Lima Metropolitana.

Las modalidades principales incluyen comedores populares, hogares y albergues para víctimas de violencia y personas en estado de abandono, atención a personas en riesgo, y programas específicos como el PANTBC para pacientes con tuberculosis. A través de la Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, se resolvió aprobar el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA, que tiene como objetivo establecer las disposiciones técnicas de las modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, las cuales describen las características, condiciones, procedimientos, funciones de las instituciones, organizaciones y actores que intervienen en el referido programa; según el proceso de intervención siguiente:



Fuente: Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS, Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA.

El 4 de enero de 2024, se suscribió el “Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Santa para la gestión del programa de complementación alimentaria – PCA” para el periodo 2024 -2027.

Asimismo, las actividades comprendidas en la visita de control, estuvieron relacionadas a la contratación, almacenamiento y distribución de los alimentos del PCA el cual se encuentra a cargo del órgano desconcentrado de Programas de complementación alimentaria – PCA de la Entidad; quien también es el responsable de la labor de almacenamiento de los insumos alimentarios.

Las acciones efectuadas consistieron en verificar si las condiciones de almacenamiento y distribución se encuentran acorde a la normativa aplicable.

¹ Según Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS, de 7 de marzo de 2022 que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) el Centro de Atención es la “Entidad, organización y/o colectivo de personas a través de la cual se entrega el complemento alimentario a los usuarios del PCA, sea preparado o en crudo, según modalidad de atención a la que pertenezca”.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión y análisis a la información y documentación vinculada a la visita de efectuada a la contratación, almacenamiento y distribución de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, se han identificado cuatro (4) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del funcionamiento de la obra, la cual se expone a continuación:

1. EL AMBIENTE DESTINADO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA, NO GARANTIZAN LA INOCUIDAD PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LO CUAL PODRÍA GENERAR CONTAMINACIÓN Y PONER EN RIESGO LA SALUD DE LAS PERSONAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA AL CONSUMIRLOS.

a) Condición

De acuerdo con lo establecido por la Organización Mundial de Salud (OMS), la inocuidad alimentaria es la ausencia de peligros en los alimentos que pueden dañar la salud de los consumidores, por ello, es fundamental para la salud pública y la seguridad alimentaria. Los alimentos inocuos contribuyen a una vida activa y saludable, mientras que los alimentos no inocuos pueden causar enfermedades y problemas de salud. Por ello, debe garantizarse en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo, incluyendo la preparación, el **almacenamiento**, el transporte y la distribución de los alimentos.

En ese sentido, mediante acta n.º001-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025, la comisión de control se entrevistó con la jefa del Órgano desconcentrado del programa de Complementación Alimentaria Jacky Nonoy Carruitero Zaldaña, con la finalidad de comprobar el almacenamiento de los alimentos que vienen siendo custodios en el almacén del PCA, evidenciándose los siguientes hechos:

- ❖ Al efectuar el recorrido por las instalaciones de almacén del PCA, se evidencio que no existe una adecuada señalización de los alimentos que diferencie a que canasta corresponde, ya sea para comedores, personas en riesgo y PANTBC², tal como se detalla a continuación:

.....Ver imagen en la siguiente página.....

² Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis

Fotografía n.º 1

Ausencia de señalización de distribución de alimentos en el almacén del PCA



Se evidencia que en el almacén del PCA, cuenta con alimentos, pero no se tiene conocimiento a que modalidad corresponde.

Fuente: Acta n.º001-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

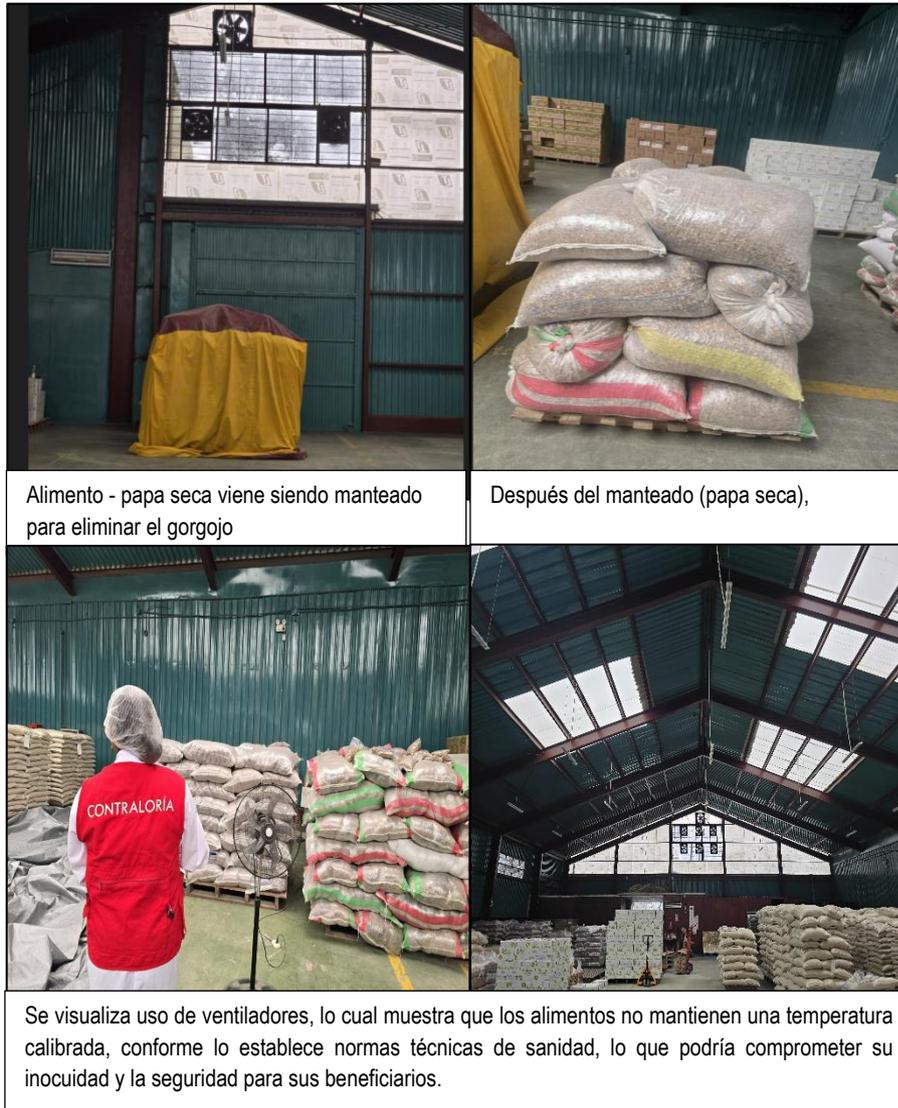
- ❖ Así también, se evidenció que el almacén del PCA, no cuenta con equipos de aire acondicionado, lo que conlleva a no tener una ventilación adecuada para los alimentos que son almacenados y provienen de compras realizadas en el periodo 2024, lo cual comprende entre otros; el arroz, habas, papa seca.

Asimismo, del recorrido efectuado por las instalaciones del almacén se comprobó que en algunos alimentos se presenta proliferación de huevos de gorgojos (papa seca y habas); a lo que, de acuerdo a lo indicado por la ingeniería de calidad del almacén se efectuó el manteado³ a los productos, utilizando para ello, productos químicos, como es el fosforo de aluminio, y precisando que posterior a dicho manteado corresponde ventilarse por tres (3) días, para que se elimine el olor del químico y luego sean entregados los alimentos a los beneficiarios, a continuación se muestra un panel fotográfico:

.....Ver imagen en la siguiente página.....

³ se refiere a un cobertizo o tienda de campaña, generalmente de lona o tela, que se utiliza para cubrir o proteger mercancías, especialmente al aire libre. Puede ser un sistema temporal para almacenar productos durante un evento, un cobertizo para proteger del sol o la lluvia

Fotografía n.º 2
Proliferación de huevos de gorgojos



Fuente: Acta n.º001-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

- ❖ Además, se observó que las paredes y techo del almacén son de estructura de metal, lo cual conlleva a que la temperatura del ambiente sea elevada y tienda a calentarse, puesto que resulta ser de material con capacidad de absorber y retener el calor, por lo cual, tendería a propiciar la proliferación, desarrollo y reproducción de gorgojos.

En preciso mencionar que, según lo establecido en el numeral 5.2.4 de la norma técnica de Salud ⁴ indica que los almacenes: *“Deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en buen estado de conservación y limpios. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad; sin embargo, la Entidad viene incumpliendo las condiciones sanitarias que deben cumplir los almacenes, puesto que, se evidenció que las paredes han sido cortadas y en su reemplazo se colocaron rejas con mallas, espacios susceptibles del ingreso de polvo*

⁴ NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano

y humo proveniente de los vehículos que circulan y demás agentes contaminantes; además, partes del piso de cemento se encuentran deteriorados, lo cual genera la acumulación de polvo; así también, se evidenció que la tapa de caja de registro de alcantarillado se encuentra rota permitiendo la salida de gases que provocan olores fétidos, los cuales pueden potencialmente contaminar los alimentos allí almacenados y afectar además la salud del personal que se encuentra en el lugar.

Fotografía n.º 3
Almacén de los alimentos del PCA



Fuente: Acta n.º001-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

b) Criterio

La situación expuesta contraviene la siguiente normativa:

- **Decreto Legislativo n.º 1062 “Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos”, publicada el 28 de junio de 2008, modificado por la Segunda Disposición Complementaria del Decreto Legislativo n.º 1290, publicada el 29 de diciembre de 2016**

“(…)

Artículo I.- Finalidad

La presente Ley tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas (...)

Artículo II.- Principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos

1. La política de inocuidad de los alimentos se sustenta fundamentalmente en los siguientes principios, sin perjuicio de la vigencia de otros principios generales del Derecho:

1.1. Principio de alimentación saludable y segura. - Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen 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.

(...)

TITULO II DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I

DE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES Y OBLIGACIONES DE LOS PROVEEDORES

Artículo 4.- Derechos de los consumidores

Toda persona tiene derecho a:

1. Consumir alimentos inocuos. En el caso de alimentos de procedencia extranjera, únicamente se permitirá la importación de aquellos cuya producción, comercialización y consumo estén permitidos en el país de origen por no constituir riesgo para la salud.

(...).”

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

“(...)

5. DISPOSICIONES GENERALES

5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALLES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

(...)

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

(...)

6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

6.1 BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)

6.1.2. Almacenamiento de Alimentos no perecibles

1. Temperatura y humedad

Los alimentos que requieran condiciones de almacenamiento controlado en cuanto a temperatura, humedad u otros, deben sujetarse a las indicaciones específicas del fabricante o en su defecto a lo señalado en la norma Codex Alimentarius del producto en específico. Se debe evitar el goteo debido a la condensación de la humedad, por lo

cual los almacenes deberán ser ventilados. Los Instrumentos de control deben estar calibrados y mantenerse en buen estado de funcionamiento. Se llevarán los registros de calibración, así como los controles de temperatura y humedad.

2. 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.*

(...)

6.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

Con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada, los almacenes deben contar por escrito con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en el cual se describan por lo menos, los procedimientos para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipo, medios de almacenamiento, utensilios, entre otros; condiciones de almacenamiento de productos tóxicos, programas para la prevención y control de insectos, roedores, entre otros.

(...)"

c) Consecuencia

La situación expuesta pone en riesgo la seguridad e inocuidad de los alimentos, y con ello la salud de las personas beneficiarias del programa

2. COMEDORES POPULARES BENEFICIARIOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA, ALMACENAN Y MANIPULAN LOS ALIMENTOS EN AMBIENTES Y CONDICIONES DE HIGIENE INADECUADOS, SIN CONSIDERAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, SITUACIÓN QUE GENERARÍA EL RIESGO QUE LOS ALIMENTOS NO SE CONSERVEN ADECUADAMENTE, AFECTANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA.

a) Condición

De la visita de inspección realizada a los Comedores Populares (Centros de Atención), del Programa de Complementación Alimentaria -PCA ubicados en el Distrito de Nuevo Chimbote, el 14 de mayo de 2025, con la finalidad de inspeccionar las instalaciones (área de cocina, almacén y atención), donde se almacenan y manipulan los alimentos provenientes del PCA, se evidenciaron los hechos que se detallan a continuación:

❖ **Comedor popular Fe y alegría**

La visita e inspección⁵ realizada por la comisión de control a las instalaciones del Comedor Popular "Fe y Alegría", el 14 de mayo de 2025, ubicado en el asentamiento Humano Alberto Romero Leguía, Mz O Lt 12, distrito de nuevo Chimbote; se pudo evidenciar que el comedor es un contenedor, y cuenta con ambientes estrechos destinados al área de cocina, área de almacén y área de atención de usuario, tal como se muestra en las imágenes siguientes:

⁵ Acta n.º 003-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

Fotografía n.º 4
Instalaciones del comedor popular Fe y alegría

Área atención



Área de cocina



Fuente: Acta n.º003-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

Asimismo, se observó que el área donde se manipulan los alimentos para la preparación del menú diario, no cuenta con agua ni desagüe en su lavadero; al respecto, las encargadas de la cocina del comedor, manifestaron que recogen agua de la tubería instalada a pocos centímetros de la superficie, utilizando recipientes (tazón) para abastecerse. Ante ello, el área de cocina, podría generar el riesgo de contaminación cruzada y posible afectación a la seguridad alimentaria y salud de los usuarios, tal como se muestra en las imágenes siguientes:

Fotografía n.º5
Área destinada para la preparación de los alimentos

Utilización de agua para cocinar



No cuenta con desagüe en los lavaderos



Fuente: Acta n.º003-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

❖ **Comedor Popular Juan Pablo II**

De la visita realizada por la comisión de control a las instalaciones del comedor popular “Juan Pablo II” ubicado en UPIS Luis de las Casas Mz. F Lt 6, Urb Bellamar, en el distrito de nuevo Chimbote, se evidenció que el comedor es un contenedor y cuenta con ambientes estrechos destinados para la cocina, área de almacén y de atención de usuario.

Fotografía n.º 6

Ambientes del Comedor Popular Juan Pablo II

Área de cocina

Área atención



Fuente: Acta n.º003-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

Así también, se observó que dicho comedor no cuenta con servicios básicos, como es agua y desagüe, lo cual genera desorden e inadecuada limpieza del área de cocina; además, se verificó que el ambiente donde se guardan los utensilios de cocina no están debidamente acondicionados por no tener el espacio para ordenarlos, generando riesgo de contaminación cruzada y posible afectación a la seguridad alimentaria y la salud de los usuarios; los hechos descritos se evidenciarían en las imágenes siguientes:

Fotografía n.º 7

Condiciones del Comedor Popular Juan Pablo II



Fuente: Acta n.º003-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

En consecuencia, los comedores inspeccionados carecen de áreas óptimas, seguras y limpias para la preparación y distribución de los alimentos a los beneficiarios, lo cual podría generar riesgo de contaminación cruzada y afectar la salud de los beneficiarios y a las personas que preparan los alimentos.

b) Criterio:

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

“(…)

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

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

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

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

“(…)

**TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES
CAPITULO IV
FUNCIONES**

9. FUNCIONES DE LA INSTANCIAS Y ORGANIZACIONES DEL PROGRAMA

9.2 Gobiernos Locales

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

(…)

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

(…)

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

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

(…)

**TITULO II
DISPOSICIONES ESPECIFICAS
CAPITULO I
COMPONENTES**

(…)

10. COMPONENTES 1. GESTIÓN ALIMENTARIA

(…)

10.1.3 A cargo de los Gobiernos Locales.

(…)

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

(...)

10.2.2 A cargo de los Centro de Atención

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

ANEXO II

REQUISITOS Y CONDICIONES PARA LOS CENTROS DE ATENCIÓN SEGÚN MODALIDAD

MODALIDAD DE COMEDORES

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

(...)

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

- **Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, que aprueba el NTS n.º 114-MINSA/DI-GESAV-01 “Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano”, publicada el 6 de febrero de 2015**

“[...]

5. DISPOSICIONES GENERALES

[...]

5.2 CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

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

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

- 5.2.2 Ubicación:** La ubicación de los almacenes debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene. Los almacenes deben ubicarse respetando el principio de la “circulación en un sentido” en el proceso de la producción de alimentos.
- 5.2.3 Estructura:** Debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa, ser construidos en lugares, o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación (zona fácilmente inundable, sin sistema de evaluación de aguas de lluvia, tener riesgo de humedad, materiales de fácil acceso a los roedores, entre otros).
- 5.2.4 Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas:** Deben de ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en buen estado de conservación y limpios. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.
- 5.2.5 Protección contra plagas:** Los almacenes deben contar con mecanismos de protección necesarios para impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros.
- 5.2.6 Iluminación:** Los almacenes deben contar con suficiente iluminación natural o artificial, distribuida de tal forma que permita la inspección de los productos almacenados. Las luminarias deben estar protegidas con mecanismos que impidan que en caso de rotura, puedan constituirse en peligros físicos para los alimentos almacenados.
- (...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.2 PROGRAMA DE HIGIENES Y SANEAMIENTO (PHS)

6.2.7 Prevención y control de plagas

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

a) Medidas de control

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

c) Consecuencia:

Los hechos antes descritos generarían el riesgo que los alimentos no se conserven adecuadamente, afectando la seguridad alimentaria y la salud de los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria – PCA y personas que preparan los alimentos.

3. DESABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE OLLAS COMUNES EN LA PROVINCIA DEL SANTA, AFECTARIA A LOS BENEFICIARIOS EN CONDICIÓN DE POBREZA, POBREZA EXTREMA, O EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD QUE NO CUENTAN CON LA CAPACIDAD ECONÓMICA PARA ALIMENTARSE.

a) Condición

Según el inciso b) del artículo 67° **Atención alimentaria complementaria en favor del Programa de Complementación Alimentaria** de la Ley n.º 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025, indica que “Hasta por la suma de S/ 146 404 718,00 (CIENTO CUARENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS CUATRO MIL SETECIENTOS DIECIOCHO Y 00/100 SOLES), en los gobiernos locales provinciales al interior del país y el Callao y en los gobiernos

locales distritales de Lima Metropolitana, para financiar la atención alimentaria de las ollas comunes reconocidas como centros de atención del PCA(...).

Siendo así, con informe n.º009-2025-SGP-GPyP-MPS de 3 de enero de 2025⁶, el subgerente de Presupuesto informa al gerente de Planeamiento y Presupuesto, el Presupuesto Institucional de Apertura - PIA año 2025 asignado al PCA y PANTBC, recomendado derivar al área correspondiente; a continuación, se detalla la actividad:

Imagen n.º 2
Presupuesto Institucional de Apertura - PIA año 2025 asignado al PCA y PANTBC

Dircción General de Presupuesto Público - CGPP
Versión

PROCESO PRESUPUESTARIO DEL AÑO 2025
RESUMEN DEL MARCO PRESUPUESTAL Y LA EJECUCIÓN DEL GASTO
MES DE ENERO
(EN SOLES)

DEPARTAMENTO: 02 - ANCASH
PROVINCIA : 18 - SANTA
PLIEGO : 01 - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA - CHIMBOTE [300224]

RUBRO DE FINANCIAMIENTO	(PSA)	PIA (P)	CERTIFICACIÓN (R)	COMPROMISO ANUAL (C)	DEVENGADO (D)	SALDO PIA - CERTIFICACIÓN (e - a + b)	SALDO PIA - COMPROMISO (f - a - c)
00 RECURSOS ORDINARIOS							
0007 9002 3000000 5001002 PROGRAMAS DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA 23 051 0115							
Mali: 00003 - 042278 BONDAD ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES, BENEFICIARIO: 1.004.000, ANCASH, SANTA, CHIMBOTE							
5 GASTOS CORRIENTES	410,875	410,875				410,875.00	410,875.00
2.2.2.3.1.1 ALIMENTOS PARA PROGRAMAS SOCIALES	410,875	410,875				410,875.00	410,875.00
TOTAL META 0007	410,875	410,875				410,875.00	410,875.00
TOTAL RUBRO DE FINANCIAMIENTO 00	410,875	410,875				410,875.00	410,875.00
TOTAL PLIEGO:	410,875	410,875				410,875.00	410,875.00

SENERGIA DE PRESUPUESTO
Vº Bº

Fuente: Acta n.º 002-2025-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

Por lo que, con proveído n.º 017-2025-GPyP-MPS de 6 de enero de 2025 comunica al jefe del Órgano desconcentrado del Programa de Complementación Alimentaria, el Presupuesto Institucional de Apertura - PIA, correspondiente al presente ejercicio, asignado al PCA y PANTBC.

Por consiguiente, el área usuaria (Órgano desconcentrado del Programa de Complementación Alimentaria) al tener conocimiento del presupuesto asignado para los gobiernos locales provinciales, a fin de financiar la atención alimentaria de las ollas comunes reconocidas como centros de atención del PCA, correspondía efectuar el requerimiento para la contratación de productos y lograr el abastecimiento a las ollas comunes de la provincia del Santa.

En ese sentido, la comisión de control efectuó una visita a los almacenes de las ollas comunes, con la finalidad de comprobar si se encuentran abastecidas, evidenciándose lo siguiente:

➤ **Olla común Villa los Ficus.**

Mediante acta n.º 05-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025, la comisión de control se entrevistó con la presidenta de la olla común, y se consultó sobre el abastecimiento de los productos, manifestando que la última fecha de entrega de alimentos por parte de la Entidad fue el 4 de diciembre de 2024 y que a la fecha no han recibido productos, por lo que ellos mismos vienen comprándolos con su propio peculio.

⁶ Obtenido mediante acta n.º 002-2025-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

Fotografía n.º 8
Local de la Olla común Villa los Ficus



Fuente: acta n.º 05-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025

➤ **Olla común Los Bendecidos de Vista al Mar 1- AH Vista al Mar**

Mediante acta n.º 07-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025, la comisión de control realizó la visita a la olla común “Los bendecidos de Dios”, entrevistándose con la presidenta de dicha olla común, manifestando que no han recibido productos a la fecha por parte de la Entidad y que la última entrega de alimentos fue el 3 de diciembre de 2024; por consiguiente, no vienen prestando el servicio de alimentación.

Fotografía n.º 9
Ausencia de alimentos en la olla común



Fuente: Acta n.º 07-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025

➤ **Olla común Bendición de Dios AAHH La Planicie**

Mediante acta n.º 08-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025, la comisión de control realizó la visita a la olla común “Bendición de Dios”, con la finalidad de comprobar si se encuentra abastecido de productos para la atención alimentaria de los beneficiarios; al respecto, la presidenta de dicha olla común mencionó que la última de entrega de productos fue el 3 de diciembre de 2024 y hasta la fecha no han recibido ningún producto que comprende la canasta de la olla común; por consiguiente, no vienen prestando el servicio de alimentación.

Fotografía n.º 10
Local de la olla común Bendición de Dios



Fuente: Acta n.º 08-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025

➤ **Olla común De la Mano de Dios AA. HH Jesús de Nazaret**

Según acta n.º 012-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025, la comisión de control efectuó la visita al local de la olla común “De la mano de Dios”, con la finalidad de comprobar el abastecimiento de productos para la olla común, y se entrevistó con la presidenta de la olla común, manifestando que hasta la fecha no han recibido alimentos y que su última entrega fue el 3 de diciembre de 2024.

Fotografía n.º 11
Ausencia de alimentos en el local De la Mano de Dios



Fuente: Acta n.º 12-2025-CG/OC0344-SVC de 15 de mayo de 2025

Como es de verse, pese a que han transcurrido más de cinco (5) meses desde la última vez que fueron entregados los alimentos a las Ollas comunes de la provincia del Santa, a la fecha, la Entidad no ha realizado contrataciones para adquirir alimentos para la canasta de ollas comunes.

Al respecto, el 19 de mayo de 2025 la comisión de control ingresó a la página del SEACE, con la finalidad de comprobar si la Entidad, ha considerado en su Plan Anual de Contrataciones 2025, adquisiciones para la compra de productos de la canasta de ollas comunes, evidenciando lo siguiente:

Imagen n.º 3
Captura de imagen del Plan Anual de Contrataciones, de la página del SEACE

Consulta de Plan Anual de Contrataciones por Procesos Programados

Criterio de Búsqueda

Institución: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA - CHIMBOTE Año: 2025

Tipo de Consulta: --Seleccione--

Objeto: --Seleccione-- Tipo de Proceso: --Seleccione--

Moneda: --Seleccione-- Tipo de Compra: --Seleccione--

Lugar de Compra: --Seleccione un departamento--
--Seleccione una provincia--
--Seleccione un distrito--

Descripción: PROGRAMA

Fuente de financiamiento: --Seleccione un fondo de financiamiento--

Regresar Limpiar Buscar

Resultados de búsqueda de proceso

Nro.	Entidad	Descripción/Objeto	Tipo Proceso	Ítems	Mes Programado	Fuente de financiamiento	Acciones
26	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA - CHIMBOTE	ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, QUINUA, PAPA SECA, LENTEJA MARRON SERRANA, ARROZ PILADO CORRIENTE Y AZUCAR RUBIA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MODALIDAD PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA. / Bien	Subasta Inversa Electrónica	6	Julio	[Recursos Ordinarios]	+
27	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA - CHIMBOTE	ADQUISICIÓN DE LECHE EVAPORADA ENTERA DE LA MODALIDAD PANTBC DEL ORGANISMO DESCENTRALIZADO PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA. / Bien	Licitación Pública Abreviada	1	Julio	[Recursos Ordinarios]	+
28	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA - CHIMBOTE	ADQUISICIÓN DE MAÍZ MOTE CON LA PRESENTACIÓN EN BOLSAS X 1 KG. EN SACOS X 50 KG. DE LA MODALIDAD PANTBC DEL ORGANISMO DESCENTRALIZADO PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA. / Bien	Licitación Pública Abreviada	1	Julio	[Recursos Ordinarios]	+

Fuente: <https://prod2.seace.gob.pe/pac3-publico/pages/buscadorPPpublico.xhtml>

Al respecto, se verifica que la Entidad, a la fecha no ha programado procedimientos de selección en su Plan Anual de Contrataciones 2025 para la adquisición de productos de la canasta de ollas comunes; asimismo, no se han efectuado contrataciones bajo ninguna modalidad para la compra de los productos, lo cual continuará afectando a las personas en condición de pobreza, pobreza extrema, o en situación de vulnerabilidad que no cuentan con la capacidad económica y reciben el servicio de complementación alimentaria de una Olla Común.

b) Criterio:

La situación expuesta contraviene la siguiente normativa:

- **Ley n.º 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025**, publicado el 11 de diciembre de 2024

“(…)

Artículo 67. Atención alimentaria complementaria en favor del Programa de Complementación Alimentaria

67.1 Disponer que en el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025, se han asignado recursos hasta por la suma de S/ 641 640 865,00 (SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO Y 00/100 SOLES) en la fuente de financiamiento Recursos Ordinarios, destinados a financiar las intervenciones alimentarias en el marco del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), conforme al siguiente detalle:

(…)

- b) Hasta por la suma de S/ 146 404 718,00 (CIENTO CUARENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS CUATRO MIL SETECIENTOS DIECIOCHO Y 00/100 SOLES), en los gobiernos locales provinciales al interior del país y el Callao y en los gobiernos locales distritales de Lima Metropolitana, para financiar la atención alimentaria de las ollas comunes reconocidas como centros de atención del PCA mediante Resolución Municipal y registradas en el sistema informático dispuesto por el MIDIS, de los cuales S/ 19 692 540,00

(DIECINUEVE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y 00/100 SOLES) corresponden al mecanismo de entrega de subsidios económicos para la atención alimentaria en las ollas comunes del PCA.

67.2 Para la implementación de lo dispuesto en los literales a) y b) del numeral 67.1 del presente artículo, se autoriza durante el año 2025 a los gobiernos locales a realizar la entrega de subsidios económicos, a los Comedores y Ollas Comunes del PCA, para ser utilizados exclusivamente en la atención alimentaria, conforme a las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

- **Reglamento de la Ley N° 31458, Ley que reconoce las ollas comunes y garantiza su sostenibilidad, financiamiento y el trabajo productivo de sus beneficiarios, promoviendo su emprendimiento, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 002-2022-MIDIS**

Artículo 3. Definiciones

(...)

3.4. **Ollas Comunes:** Las Ollas Comunes son iniciativas ciudadanas de apoyo o atención alimentaria, que pueden ser de carácter temporal o permanente, de participación comunitaria. Congregan a personas en situación de vulnerabilidad que no pueden acceder a alimentos o que no cuentan con la capacidad económica para adquirirlos. Las Ollas Comunes se organizan, de manera voluntaria y solidaria, para complementar sus necesidades básicas de alimentación, para lo cual comparten insumos y esfuerzos en la gestión y preparación de los alimentos

(...)

Artículo 14. Responsabilidades y Funciones

14.2. Los Gobiernos Locales tienen las siguientes funciones:

(...)

d) Organizar, administrar y ejecutar el proceso de adquisición y distribución de alimentos a las Ollas Comunes, cuando corresponda.

c) Consecuencia

La situación expuesta afectaría a los beneficiarios en condición de pobreza, pobreza extrema, o en situación de vulnerabilidad que no cuentan con la capacidad económica para alimentarse.

4. COMITÉ DE GESTIÓN LOCAL DE LA ENTIDAD, NO APROBÓ SU ESTATUTO DE FUNCIONAMIENTO, SITUACIÓN QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO PARA LA ADECUADA GESTIÓN Y TRANSPARENCIA EN LA ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS ASIGNADOS AL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA.

a) Condición

Sobre el particular, el Reglamento de las modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, establece en el numeral 9. del capítulo IV, las funciones de las instancias y organizaciones del programa, señalando que, es función de los gobiernos locales “Asegurar la instalación del Comité de Gestión Local dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario de iniciado cada año fiscal”.

Al respecto, la Entidad, mediante Resolución de Alcaldía n.° 390-2025-A/MPS de 3 de abril de 2025, reconforma al comité de gestión local del Programa de complementación Alimentaria - PCA de la provincia de Santa para el periodo 2024 al 2026; con la finalidad de coordinar, planificar y supervisar acciones que garanticen el acceso a una alimentación adecuada y oportuna para las personas en situación de vulnerabilidad o precariedad. De otro lado, el anexo I⁷ Reconocimiento e instalación del comité de gestión local, señala en su literal f), que en la primera sesión de instalación del comité de gestión local se debe aprobar el estatuto que regula funcionamiento del comité.

Bajo ese contexto, la comisión de control elaboró y suscribió el Acta n.° 1-2025-CG/OC0344-SVC de 15 de mayo de 2025, mediante el cual se consultó al responsable del PCA de la Entidad, si el Comité de Gestión Local cuenta con un estatuto aprobado que regule las funciones del Comité, tal como lo establece la Resolución Ministerial n.° 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, a lo que la responsable del programa manifestó que: “(...) el comité de gestión local no cuenta con un estatuto que regula su funcionamiento (...)”.

De lo expuesto en el párrafo anterior, se advierte que, el incumplimiento en la aprobación de un estatuto, genera que no se regule las funciones del Comité de Gestión Local, para lograr la adecuada gestión y transparencia en la administración de los recursos asignados al PCA, debido a que la ausencia de un marco normativo aprobado y vigente podría derivar en una débil gobernanza, posibles conflictos en la toma de decisiones y limitaciones en la fiscalización de las acciones del Comité. Asimismo, la falta de un estatuto dificultaría establecer responsabilidades claras entre sus integrantes, lo cual puede afectar la eficiencia, equidad y legalidad en la distribución y uso de los recursos públicos destinados a este programa social.

b) Criterio

La situación expuesta contraviene la siguiente normativa:

- **Resolución Ministerial n.° 041-2022-MINDI, que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA**, publicada el 8 de marzo de 2022 y sus modificatorias.

“(...)

“CAPITULO IV

FUNCIONES

(...)

9.3 Comité de Gestión Local

El Comité de Gestión Local es una instancia de participación conformada por seis (6) integrantes: tres (3) de las OSB, dos (2) del Gobierno Local que ejecute el programa y un (1) representante de la institución pública que determinen los cinco integrantes anteriores, que coadyuve a garantizar una adecuada elección de los alimentos que conformarán las raciones, tomando en cuenta sus valores nutricionales, entre otros aspectos técnicos. En la sesión de instalación del Comité se elige a su presidente de entre sus miembros.

⁷ Resolución Ministerial n.° 041-2022-MINDI, que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – 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.

(...)

ANEXOS

ANEXO I

RECONOCIMIENTO E INSTALACIÓN DEL COMITÉ DE GESTIÓN LOCAL.

(...)

De la Instalación:

(...)

- f) *En la primera sesión de instalación del Comité de Gestión Local se aprueba el estatuto que regula su funcionamiento. Dicho estatuto debe de incluir mínimamente:*
- i. *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 consideren necesario.*
 - ii. *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 adoptados.*
 - iii. *El comité que reemplazará al presidente/a, en caso se ausente.*
 - iv. *El quórum mínimo para poder sesionar válidamente.*
 - v. *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.*
 - vi. *La regla para a adopción de acuerdos, la cual puede ser por mayoría simple.*
 - vii. *Las causales por la cuales se podría remover a un miembro del comité de su cargo y solicitar su reemplazo, previo procedimiento administrativo que respete su derecho a la defensa.*
 - viii. *El número de días de anticipación necesarios para convocar a una sesión ordinaria o extraordinaria. (...)"*

c) Consecuencia

La ausencia del estatuto del Comité de Gestión Local, generaría el riesgo de una adecuada gestión y falta de transparencia en la administración de los recursos asignados al Programa de Complementación Alimentaria.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

La información y documentación que la Comisión de Control revisó y analizó durante el desarrollo de la Visita de Control a la contratación, almacenamiento y distribución de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

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

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIÓN ADVERSA

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

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la contratación, almacenamiento y distribución de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Santa, se advierte cuatro (4) situaciones adversas que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del funcionamiento del bien, la cual es detallada en el presente informe.

IX. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control al contratación, almacenamiento y distribución de los alimentos 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 previstos en la ejecución de la inversión pública.
2. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Chimbote, 20 de mayo de 2025

Leslie Huamanchumo Yupanqui
Supervisora
Comisión de Control

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

Leslie Huamanchumo Yupanqui
Jefe del Órgano de Control Institucional (e)
Municipalidad Provincial del Santa
Contraloría General de la Republica del Perú

APÉNDICE N° 1

CONTRATACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA, CHIMBOTE, PROVINCIA DE SANTA, DEPARTAMENTO DE ÁNCASH”

1. EL AMBIENTE DESTINADO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA, NO GARANTIZAN LA INOCUIDAD PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LO CUAL PODRÍA GENERAR SU CONTAMINACIÓN Y PONER EN RIESGO LA SALUD DE LAS PERSONAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA AL CONSUMIRLOS.

N°	Documento
1	Acta n.°001-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

2. COMEDORES POPULARES BENEFICIARIOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA, ALMACENAN Y MANIPULAN LOS INSUMOS EN AMBIENTES Y CONDICIONES DE HIGIENE INADECUADOS, SIN CONSIDERAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, SITUACIÓN QUE GENERARÍA EL RIESGO QUE LOS ALIMENTOS NO SE CONSERVEN ADECUADAMENTE, AFECTANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA.

N°	Documento
1	Acta n.°003-2024-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025

3. DESABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE OLLAS COMUNES EN LA PROVINCIA DEL SANTA, AFECTARIA A LOS BENEFICIARIOS EN CONDICIÓN DE POBREZA, POBREZA EXTREMA, O EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD QUE NO CUENTAN CON LA CAPACIDAD ECONÓMICA PARA ALIMENTARSE.

N°	Documento
1	Acta n.° 002-2025-CG/OC0344-SVC de 13 de mayo de 2025
2	Acta n.° 05-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025
3	Acta n.° 07-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025
4	Acta n.° 08-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025
5	Acta n.° 012-2025-CG/OC0344-SVC de 14 de mayo de 2025

4. COMITÉ DE GESTIÓN LOCAL DE LA ENTIDAD, NO APROBÓ SU ESTATUTO DE FUNCIONAMIENTO, SITUACIÓN QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO PARA LA ADECUADA GESTIÓN Y TRANSPARENCIA EN LA ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS ASIGNADOS AL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA.

N°	Documento
1	Resolución de Alcaldía n.° 390-2025-A/MPS de 3 de abril de 2025
2	Acta n.° 1-2025-CG/OC0344-SVC de 15 de mayo de 2025

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

Chimbote, 20 de Mayo de 2025

OFICIO N° 000776-2025-CG/OC0344

Señor

Felipe Juan Mantilla Gonzales

Alcalde

Municipalidad Provincial del Santa

Jr. Enrique Palacios N° 341-343

Ancash/Santa/Chimbote

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control N° 024-2025-OCI/0344-SVC.

REF. : a) Oficio N° 000732-2025-CG/OC0344 de 12 de mayo de 2025.
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, 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 "Contratación, Almacenamiento y Distribución de los Alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA", comunicamos que se han identificado cuatro (4) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 024-2025-OCI/0344-SVC, que se adjunta al presente documento en 24 folios.

En tal sentido, solicitamos comunicar a este OCI, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectivo.

Es propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

Leslie Johana Huamanchumo Yupanqui
Jefa (e) de Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincia del Santa
Contraloría General de la República

(LHY)

Nro. Emisión: 01074 (0344 - 2025) Elab:(U10066 - 0344)





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000080-2025-CG/0344

DOCUMENTO : OFICIO N° 00776-2025-CG/OC0344

EMISOR : LESLIE JOHANA HUAMANCHUMO YUPANQUI - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA - ÓRGANO DE CONTROL
INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : FELIPE JUAN MANTILLA GONZALES

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20163065330

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

N° FOLIOS : 25

Sumilla: De la revisión de la información y documentación vinculada a la "Contratación, Almacenamiento y Distribución de los Alimentos del Programa de Complementación Alimentaria - PCA", comunicamos que se han identificado cuatro (4) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 024-2025-OCI/0344-SVC, que se adjunta al presente documento en 24 folios.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000776-2025-OC0344
2. INFORME N° 024-2025-OCI_rev[F][F] (3)[F][F][F]





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 00776-2025-CG/OC0344

EMISOR : LESLIE JOHANA HUAMANCHUMO YUPANQUI - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA - ÓRGANO DE CONTROL
INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : FELIPE JUAN MANTILLA GONZALES

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA

Sumilla:

De la revisión de la información y documentación vinculada a la "Contratación, Almacenamiento y Distribución de los Alimentos del Programa de Complementación Alimentaria - PCA", comunicamos que se han identificado cuatro (4) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 024-2025-OCI/0344-SVC, que se adjunta al presente documento en 24 folios.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20163065330**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000080-2025-CG/0344
2. OFICIO-000776-2025-OC0344
3. INFORME N° 024-2025-OCI_rev[F][F] (3)[F][F][F]

NOTIFICADOR : LESLIE JOHANA HUAMANCHUMO YUPANQUI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

