

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

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 020-2025-OCI/0442-SVC

VISITA DE CONTROL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA
TAMBOPATA – TAMBOPATA – MADRE DE DIOS

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

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

TOMO I DE I

TAMBOPATA, 25 DE JULIO DE 2025

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 020-2025-OCI/0442-SVC

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

ÍNDICE



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00

I.	ORIGEN	3
II.	OBJETIVOS	3
	2.1 Objetivo general.....	3
	2.2 Objetivos específicos.....	3
III.	ALCANCE	3
IV.	INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	3
V.	SITUACIONES ADVERSAS	5
VI.	DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	22
VII.	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	22
VIII.	CONCLUSIONES	22
IX.	RECOMENDACIONES	22



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

INFORME DE VISITA DE CONTROL

N° 020-2025-OCI/0442-SVC

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

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Tambopata, mediante oficio n.° 000520-2025-CG/OC0442 de 14 de julio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 0442-2025-012, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias¹.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la modalidad comedores y ollas comunes y PANTBC a cargo de la Municipalidad Provincial de Tambopata – Madre de Dios se viene ejecutando conforme a la normativa aplicable, las disposiciones y lineamientos emitidos por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS.

2.2 Objetivos específicos

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

III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria- PCA” en la modalidad de comedores y ollas comunes y PANTBC en la Municipalidad Provincial de Tambopata – Madre de Dios; 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.

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

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

Desarrollo e Inclusión Social (en adelante MIDIS), y cuyo fin es brindar un complemento alimentario a sus usuarios a través de los Centros de Atención; estos se encuentran agrupados de acuerdo a las cinco modalidades 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 alimentario a la población en situación de pobreza y vulnerabilidad que contribuya a reducir la seguridad alimentaria. La gestión comprende los componentes: i) Gestión Alimentaria, ii) Fortalecimiento de capacidades, y iii) Monitoreo, supervisión y acompañamiento.

Imagen n.º 1
Actores y componentes de la Gestión del PCA



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

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

- 1.- **Procesos previos para la entrega del complemento alimentario:** Comprende los procesos referidos a la programación y transferencia presupuestal, suscripción del convenio, registro de usuarios, Centros de Atención, Comités de Gestión y la elección del mecanismo de entrega del complemento alimentario.
2. **Procesos para la entrega del complemento alimentario:** Comprende los procesos referidos a la entrega del complemento alimentario como alimento en especie u otras formas de entrega aprobadas por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, en adelante MIDIS.
3. **Procesos posteriores a la entrega del complemento alimentario:** Comprende los procesos referidos al control del buen uso de complemento alimentario entregado a los Centros de Atención.

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

V. SITUACIONES ADVERSAS

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

1. LA ENTIDAD NO DESIGNÓ FORMALMENTE AL PERSONAL RESPONSABLE NI REMITIÓ OPORTUNAMENTE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DEL PCA Y PANTBC, LO QUE GENERARÍA DEFICIENCIAS EN LA PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA, AFECTANDO LA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL Y LA ENTREGA OPORTUNA DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS

a) Condición:

De la visita realizada por la Comisión de Control a la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Entidad, y de la aplicación del “Formato n.º 1: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Gestión y Adquisición”² (Ítem 1), que señala: “¿La Municipalidad ha designado personal para asegurar la administración y ejecución del PCA?”.

El Sub Gerente de Programas Social de la Entidad, señaló que en la actualidad la Entidad no ha designado mediante documento las funciones relacionadas al Programa de Complementación Alimentaria – PCA; No obstante, el Sub Gerente de Programas Sociales precisó que; “se le designa las funciones de forma verbal”, conforme se evidencia en la siguiente imagen:

Imagen n.º 1

Ítem n.º 6 del Formato n.º 1: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria PCA Gestión y Adquisición

6	La Municipalidad ha designado personal para asegurar la administración y ejecución del PCA. (Solicitar el documento que sustente la asignación de funciones vinculadas al PCA).	SI / NO / NO APLICA	NO Se le designa las Funciones de Forma Verbal.
---	--	------------------------	--

Fuente: Formato n.º 1: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Gestión y Adquisición
Elaborado por: Comisión de control

Al respecto, el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS, establece en su artículo 9.2 que los gobiernos locales son responsables de la ejecución del PCA, debiendo cumplir funciones específicas como la utilización del presupuesto asignado conforme al marco legal vigente, con la finalidad de asegurar una gestión eficiente, transparente y orientada al cumplimiento de los objetivos del programa.

Sin embargo, la entidad no estaría cumpliendo con lo señalado en la normativa descrita anteriormente.

Asimismo, de la aplicación Formato n.º 1, (Ítem 9), que señala ¿la Municipalidad remitió a la Oficina de Abastecimiento (OEC) el informe de requerimiento para la compra de alimentos,

² Aplicada el 14 de julio de 2025

elaborado por el área usuaria, dentro de los treinta (30) días calendario de iniciado el año fiscal 2025, a fin de garantizar la atención oportuna de los Centros de Atención?

Sobre el particular, conforme a la recopilación de información mediante acta n.º 01-2025-MPT-OCI-SVC-MPT de 15 de julio de 2025, se verificó que la Sub Gerencia de Programas Sociales solicitó posterior a lo establecido en la norma, que el requerimiento de adquisición fue presentado de forma extemporánea, ya que para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) se realizó recién el 18 de febrero de 2025, y para el Programa de Atención Nutricional al Paciente con Tuberculosis (PANTBC) el 17 de febrero de 2025, información corroborada con los expedientes de contratación de la Oficina de Abastecimiento de la Entidad, es decir, fuera del plazo de los treinta (30) días calendario establecidos desde el inicio del año fiscal conforme se evidencia en la siguiente imagen:

Imagen n.º 2

**Ítem n.º 9 del Formato n.º 1: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria
PCA Gestión y Adquisición**

9 La Municipalidad remitió a la Oficina de Abastecimiento (OEC) el informe de requerimiento para la compra de alimentos, elaborado por el área usuaria, dentro de los treinta (30) días calendario de iniciado el año fiscal 2025, a fin de garantizar la atención oportuna de los Centros de Atención. (Solicitar el informe de requerimiento y verificar el cumplimiento del plazo establecido)	SI / NO / NO APLICA	NO <i>-Se salvó parte del o en 30 días calendario - PCA - 18 de febrero 2025 - PANTBC - 17 de febrero 2025</i>
---	--------------------------------	--

Fuente: Formato n.º 1: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Gestión y Adquisición

Elaborado por: Comisión de control

En ese contexto, en el Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Tambopata para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027, en la Cláusula Quinta, inciso n, se estableció que la Municipalidad debía emitir al área correspondiente el informe de requerimiento para la compra de alimentos, a cargo del área usuaria, dentro de los treinta (30) días calendario de iniciado el año fiscal, con la finalidad de garantizar la atención oportuna de los Centros de Atención.

Sin embargo, la entidad no ha cumplido con lo señalado en el Convenio descrito anteriormente.

b) Criterio:

- **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**

“(…)

CAPITULO IV

FUNCIONES

9. FUNCIONES DE LAS INSTANCIAS Y ORGANIZACIONES DEL PROGRAMA

(…)

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.*

(…)”.

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

“CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

(…)”

De la MUNICIPALIDAD:

En relación al cumplimiento de la normativa y fines del PCA

(...)

n) Emitir al área que corresponda, el informe de requerimiento de la compra de alimentos a cargo del área usuaria, dentro de los treinta (30) días calendarios de iniciado el año fiscal, para garantizar la atención oportuna de los CA.

(...)"

c) Consecuencia

La situación descrita, podría afectar directamente la entrega oportuna de alimentos a los beneficiarios del PCA y PANTBC, debido a la ausencia de una designación formal de funciones y a la emisión extemporánea del requerimiento de compra. Esta situación limitaría el acceso oportuno de alimentos a personas en situación de vulnerabilidad y compromete la eficacia del servicio alimentario a nivel local.

2. LA ENTIDAD NO GARANTIZA CONDICIONES ADECUADAS DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PCA Y PANTBC, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA INOCUIDAD, CALIDAD Y OPORTUNA ENTREGA A LOS BENEFICIARIOS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD

a) Condición:

Durante la visita de control realizada el 15 de julio de 2025 por la Comisión de Control a la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Entidad, se procedió a aplicar el "Formato n.º 2: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Recepción, Almacenamiento y Distribución" y respecto al (ítem 6), que señala: **¿ El ambiente destinado al almacenamiento presenta condiciones higiénicas, es seco y está adecuadamente protegido de factores climáticos, contaminantes químicos, biológicos u otros?** se verificó que no está en condiciones óptimas, el techo se encuentra hundido; asimismo la encargada de almacén indicó que en temporada de lluvia se forma moho por la humedad, conforme se evidencia en la siguiente fotografía:

Fotografía n.º 1

Ambientes de almacenamiento con deficiencias higiénicas y estructurales – Techo hundido y presencia de humedad



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025

En ese contexto, la Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano", establece lineamientos sanitarios generales que deben cumplir los almacenes de alimentos, tanto perecibles como no perecibles, con el objetivo de preservar la inocuidad y evitar cualquier tipo de contaminación; sin embargo

se evidencia que el ambiente de almacenamiento no se encuentra en condiciones óptimas, lo que representa un riesgo para la adecuada conservación de los alimentos del PCA. Aunado, a ello, respecto al (ítem 10), que señala *¿El ambiente de almacenamiento es seguro, impide el ingreso de animales domésticos y protege de posibles actos de sustracción?*, se constató que el espacio no cumple con estos requisitos mínimos de seguridad; por su parte la responsable de almacén indicó “*periódicamente se emplea la pastilla de gastión*”, conforme se evidencia en la siguiente fotografía:

Fotografía n.º 2

Ambiente de almacenamiento con condiciones de seguridad deficiente – Riesgo de ingreso de animales y actos de sustracción



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025

Al respecto, se evidencia que el ambiente de almacenamiento no cumple con condiciones mínimas de seguridad. Aunque las ventanas cuentan con malla, el local presenta deficiencias que permiten riesgos de ingreso de animales domésticos y posibilidad de sustracción; Asimismo, respecto al (ítem 14), que señala *¿El almacén cuenta con extintores con fecha de recarga vigente?*, se verificó que el almacén no cuenta con extintores y/o señalización, conforme se muestra en la siguiente fotografía:

Fotografía n.º 3

Almacén sin extintores ni señalización de seguridad – Riesgo ante emergencias



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025

De la imagen precedente, se evidencia que el almacén no cuenta con extintores, esta situación representa un riesgo ante posibles incidentes, como incendios, lo cual pone en peligro la vida

del personal, la seguridad de los alimentos almacenados del PCA y puede generar pérdidas materiales significativas.

Además, esta omisión contraviene el Reglamento de la Ley n.º 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto Supremo n.º 005-2012-TR, establece que el empleador debe adoptar disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante situaciones de emergencia y accidentes de trabajo a garantizar condiciones de seguridad, incluyendo la instalación de extintores adecuados, accesibles, señalizados y en buen estado, para prevenir riesgo de incendio. Por otro lado, respecto al (Ítem 15), que señala *¿La Municipalidad ha establecido un cronograma de fumigación e inspección del almacén?*, al respecto la encargada de almacén indicó *“que se realiza la fumigación cada 15 días, lo cual no se encuentra documentado”*; lo que podría generar riesgos sanitarios por presencia de plagas, así como debilidades en el control y trazabilidad de las acciones preventivas.

Respecto a la distribución de Alimentos a los Centros de Atención

Durante la visita efectuada a la Gerencia de Programas Sociales de la Entidad, relacionado al (ítem 16), que señala *¿La Municipalidad cuenta con un Plan de Distribución de Alimentos, que incluye un cronograma detallado para las entregas?*, respecto al Programa de Alimentación y Nutrición para el Tratamiento de la Tuberculosis (PANTBC), se constató que no se cuenta con un cronograma de distribución de alimentos, conforme se detalla *“hasta el mes de junio no se establecieron los Plazos”*, situación que podría **generar retrasos en la entrega oportuna a los beneficiarios**, afectando la continuidad del servicio alimentario y limitando el cumplimiento de los objetivos del programa, conforme se muestra en la siguiente imagen:

Imagen n.º 3

Ítem n.º 16 del Formato n.º 2: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Recepción, Almacenamiento y Distribución

La Municipalidad remitió a la Oficina de Abastecimiento (OEC) el informe de requerimiento para la compra de alimentos, elaborado por el área usuaria, dentro de los treinta (30) días calendario de iniciado el año fiscal 2025, a fin de garantizar la atención oportuna de los Centros de Atención.	SI / NO / NO APLICA	NO	-Se salvó parte a: (1) 30 días calendario - PCA - 18 de febrero 2025 - PANTBC - 17 de febrero 2025
(Solicitar el informe de requerimiento y verificar el cumplimiento del plazo establecido).			

Fuente: Formato n.º 2: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Recepción, Almacenamiento y Distribución

Elaborado por: Comisión de control

Ahora bien, respecto a los (ítems 17 y 19) que señalan *¿El traslado de los alimentos se realiza en medios de transporte adecuados y seguros, desde su adquisición hasta su distribución final a los usuarios?* y *¿El personal encargado de la distribución cumple con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): uñas cortas y limpias, sin adornos personales, lavado de manos con agua corriente y jabón, uso de mandil, protector de cabello y mascarilla?*, al respecto, durante la visita de inspección se evidenció que el traslado de alimentos se distribuía en una camioneta que pertenece a la Sub Gerencia de Programas Sociales; sin embargo dicha movilidad no garantiza el reguardo de los productos; asimismo se evidenció que el personal encargado de la distribución no cumple con todos los lineamientos establecidos, ya que todos los trabajadores no utilizaban mandil, protector de cabello ni mascarilla, y no se observó una verificación del lavado de manos adecuado. Esta situación podría comprometer la inocuidad de los alimentos entregados a los beneficiarios, conforme se muestra en las siguientes fotografías:

Fotografía n.º 4

Transporte inadecuado para el resguardo y traslado seguro de productos alimenticios



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00

Fotografía n.º 5

Incumplimiento de Buenas Prácticas de Manipulación por parte del personal de distribución



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

En ese sentido, se evidencia que el personal encargado de la distribución no utiliza la indumentaria requerida, lo que contraviene lo establecido por la Resolución Ministerial n.º 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva, que precisa obligaciones específicas respecto a la higiene del personal encargado de manipular alimentos, como parte de las condiciones esenciales para asegurar la inocuidad y calidad sanitaria de los productos alimenticios, como mandil, protector de cabello y mascarilla. Esta situación podría poner en riesgo la salud de los beneficiarios del programa.

b) Criterio:

La situación descrita transgrede la normativa siguiente:

- Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS n.º 114- MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano” aprobada el 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 sí 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:

(...)

5.2.3. 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.

- 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

(...)

Página 9 de 19

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:*

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. (...).*



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

- **Decreto Supremo n.º 217-2019-EF que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo n.º 1439, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento, publicado el 15 de julio de 2019**

“Artículo 18º. - Almacenamiento

18.4 El almacenamiento de bienes muebles comprende las siguientes fases, que se desarrollan de acuerdo a las buenas prácticas que a cada una de ellas corresponda:

(...)

5. Custodia: Comprende el conjunto de actividades que se realiza con la finalidad de que los bienes muebles almacenados conserven las mismas características físicas y numéricas conforme fueron entregados, garantizando el mantenimiento de sus condiciones y características durante el almacenamiento.

[...].”

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

“CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

(...)

De la MUNICIPALIDAD:

En relación al cumplimiento de la normativa y fines del PCA

(...)

g) Garantizar y cautelar la adecuada recepción y almacenamiento de los alimentos que incluye 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.

(...)”

n) Emitir al área que corresponda, el informe de requerimiento de la compra de alimentos a cargo del área usuaria, dentro de los treinta (30) días calendarios de iniciado el año fiscal, para garantizar la atención oportuna de los CA.

(...)”

- **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**

“(...

CAPITULO IV

FUNCIONES

9. FUNCIONES DE LAS INSTANCIAS Y ORGANIZACIONES DEL PROGRAMA

(...)

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:

(...)

f) Distribuir oportunamente los alimentos a los beneficiarios del programa, conforme a cronograma aprobado.

g) Velar por el cumplimiento de condiciones sanitarias en el manejo de los alimentos en todas sus etapas.”



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

- **Reglamento de la Ley n.º 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decreto Supremo n.º 005-2012-TR, 1 de noviembre de 2016**

“(…)

CAPÍTULO VII

“(…)

Artículo 83.- El empleador debe adoptar las siguientes disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante situaciones de emergencia y accidentes de trabajo:

“(…)

c) Ofrecer servicios de primeros auxilios y asistencia médica, de extinción de incendios y de evacuación a todas las personas que se encuentren en el lugar de trabajo.

“(…)”

- **Decreto Supremo n.º 004-2011-SA – Reglamento Sanitario de Alimentos, aprobado el 16 de marzo de 2011**

CAPÍTULO VI

“(…)”

Transporte de alimentos

Artículo 36. Requisitos generales para el transporte de alimentos

“Los alimentos deben ser transportados en vehículos adecuados que aseguren su protección contra toda posible fuente de contaminación. Los vehículos deben ser de fácil limpieza, contar con superficies internas lavables, estar desinfectados y protegidos de la lluvia, el polvo, la luz solar directa, insectos y otros contaminantes.”

“El transporte de alimentos no debe realizarse junto con sustancias tóxicas u otros productos que puedan comprometer su inocuidad.”

- **Resolución Ministerial n.º 591-2008-MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada el 17 de octubre de 2008**

CAPÍTULO III

Requisitos del personal manipulador de alimentos

Numeral 3.1 Higiene personal

“El personal debe mantener las uñas cortas, limpias, sin esmalte ni adornos; usar adecuadamente el uniforme completo: mandil, cofia o protector de cabello, y mascarilla; y realizar el lavado de manos con agua corriente y jabón, especialmente antes de iniciar actividades, después de manipular residuos y tras usar los servicios higiénicos.” “No se debe manipular alimentos si presenta síntomas de enfermedades infecto-contagiosas.”

c) Consecuencia:

La situación antes expuesta afectaría el desarrollo efectivo del servicio alimentario brindado por el Programa de Complementación Alimentaria (PCA), así como la inocuidad, conservación y entrega oportuna de los alimentos a los beneficiarios, poniendo en riesgo la salud de la población vulnerable y limitando el cumplimiento de los objetivos sociales del programa.



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

3. LA ENTIDAD NO CUMPLE CON LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES CLAVES NI GARANTIZA CONDICIONES ADECUADAS DE HIGIENE, SUPERVISIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS COMEDORES POPULARES DEL PCA Y PANTBC, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD Y NUTRICIÓN DE LOS BENEFICIARIOS

a) Condición:

Durante la visita de control realizada el 15 de julio de 2025 por la Comisión de Control, a la Sub Gerencia de Programas Sociales de la Entidad, se procedió a aplicar el "Formato n.º 3A, 3B y 3D: "Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Supervisión", que estuvo conformado por 4, 7 y 3 preguntas (Ítems) respectivamente; advirtiéndose lo siguiente:

Respecto al Formato 3A (Ítem 2), que señala *¿La Municipalidad cumple con la ejecución del Plan Anual de Supervisión a los Centros de Atención, conforme a lo programado?*, el Sub Gerente de Programas Sociales manifestó que "NO", señalado lo siguiente "que se reprogramará por motivos de retraso en la distribución", sumado a ello en relación al (ítem 4) que señala *¿La Municipalidad cumple con la ejecución del Plan Anual de Capacitación a los Centros de Atención, conforme a lo programado?*, señaló que "NO", precisando lo siguiente "no se realizó, se reprogramara", conforme se evidencia en la siguiente imagen:

Imagen n.º 4

Ítem n.º 2 y 4 del Formato n.º 3A: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Supervisión

2	La Municipalidad cumple con la ejecución del Plan Anual de Supervisión a los Centros de Atención, conforme a lo programado. (Solicitar documentos que evidencien dicha ejecución: fichas de supervisión, actas, informes trimestrales, entre otros)	SI / NO / NO APLICA	NO	El responsable de la gestión del PCA indicó que se reprogramará por motivos de retraso en la distribución
3	La Municipalidad cuenta con un Plan Anual de Capacitación dirigido a los Centros de Atención, el cual tiene carácter obligatorio conforme a la normativa del programa. (Solicitar el Plan de Capacitación)	SI / NO / NO APLICA	SI	
4	La Municipalidad cumple con la ejecución del Plan Anual de Capacitación a los Centros de Atención, conforme a lo programado. (Solicitar documentos que sustenten la ejecución de las capacitaciones: fichas, actas, informes trimestrales, entre otros)	SI / NO / NO APLICA	NO	No se realizó, se reprogramará

Nota: El formato debe ser visado en todas sus páginas por el(los) representante(s) de la MP y de la Contraloría General de la República.

Fuente: Formato n.º 3A: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Supervisión

Elaborado por: Comisión de control

De la imagen, se observa el incumplimiento en la ejecución de actividades programadas esenciales para la adecuada supervisión y fortalecimiento de capacidades del personal a cargo de los Centros de Atención, lo cual podría afectar la eficiencia en la gestión y el cumplimiento de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

Respecto al formato 3B, Comedor Popular "Manitos de Dios" Tambopata.

Durante la visita de inspección realizada el 15 de julio de 2025 a los comedores, se constató que la Entidad, no viene adoptando acciones respecto a las condiciones inadecuadas del local del comedor del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) Manitos de Dios - Tambopata, lo que podría afectar la conservación e inocuidad de los alimentos, comprometiendo la salud de los usuarios del programa, tal como se detalla a continuación

Respecto al (Ítem 1) que señala *¿La zona o ambiente destinado al almacenamiento de los alimentos entregados al Centro de Atención presenta condiciones higiénicas adecuadas, es seco y está debidamente protegido contra factores climáticos, así como de posibles fuentes de contaminación química, biológica o de otra índole?*, se verificó que los alimentos no se almacenan adecuadamente, ya que se encuentran apilados dentro de la misma cocina, junto a la puerta de ingreso, en un espacio que no presenta condiciones higiénicas apropiadas, conforme se muestra en la siguiente imagen:

Fotografía n.º 6

Almacenamiento inadecuado de alimentos en zona de cocina sin condiciones higiénicas apropiadas



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025

En esa línea, respecto al (ítem 2) que señala *¿El área destinada a la preparación de alimentos se encuentra limpia, ordenada, protegida del ingreso de plagas u otros animales, sin evidencia de insectos, roedores ni otros vectores?*, Se verificó que el área destinada a la preparación de alimentos no se encuentra en condiciones adecuadas, ya que no está limpia ni ordenada, y no cuenta con protección contra el ingreso de plagas u otros animales, situación que pone en riesgo la inocuidad de los alimentos y la salud de los beneficiarios, conforme se muestra en la siguiente imagen:

Fotografía n.º 7

Área de preparación de alimentos en condiciones higiénicas deficientes y sin protección sanitaria



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025

Asimismo, en relación con los (ítems 3, 4, 6 y 7), se verificó que el personal encargado de la preparación de alimentos no cumple con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), uñas cortas y limpias, ausencia de adornos personales, lavado de manos con agua corriente y jabón, uso de mandil, protector de cabello y mascarilla exigidos para la preparación de alimentos, Asimismo, el espacio habilitado para el servicio alimentario no se encuentra en condiciones higiénicas adecuadas, pues no está limpio ni libre de la presencia de insectos, roedores u otros animales, lo que representa un riesgo para la inocuidad y seguridad de los alimentos proporcionados a los beneficiarios. Cabe señalar que, según lo manifestado por la presidenta del comedor, se ha solicitado verbalmente a la Entidad la realización de capacitaciones sobre

manipulación y preparación de alimentos, sin haber recibido atención a dicha petición hasta la fecha, lo expuesto se muestra en las siguientes fotografías:

Fotografía n.º 8
Personal no cumple con las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025

Fotografía n.º 9
El personal encargado de la preparación de alimentos no utiliza mandil ni mascarilla, incumpliendo las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025

Fotografía n.º 10
Incumplimiento de Buenas Prácticas de Manipulación por el Personal de Distribución de Alimentos



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 15 de julio de 2025

De lo expuesto, se evidencia el incumplimiento de lo establecido en la Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS n.º 114- MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, que

precisa las condiciones mínimas de higiene y manipulación de alimentos en los comedores del PCA “Manitos de Dios” – Tambopata, el cual compromete directamente la conservación e inocuidad de los alimentos, lo que pone en riesgo la salud de los usuarios. La falta de acciones correctivas por parte de la Municipalidad evidencia debilidades en la gestión y supervisión del programa.

Respecto al formato 3B, Comedor Popular “Micaela Bastidas” Laberinto.

Durante la visita de inspección realizada el 16 de julio de 2025 a los comedores, se constató que la Entidad, no viene adoptando acciones respecto a las condiciones inadecuadas del local del comedor del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) Micaela Bastidas – Laberinto, lo que podría afectar la conservación e inocuidad de los alimentos, comprometiendo la salud de los usuarios del programa, tal como se detalla a continuación.

Respecto al (ítem 1), que señala: *¿La zona o ambiente destinado al almacenamiento de los alimentos entregados al Centro de Atención presenta condiciones higiénicas adecuadas, es seco y está debidamente protegido contra factores climáticos, así como de posibles fuentes de contaminación química, biológica o de otra índole?*, se verificó que los alimentos no se almacenan adecuadamente, ya que se encuentran apilados debajo de las gradas y al costado de la puerta de ingreso al comedor, en un espacio que no presenta condiciones higiénicas apropiadas, conforme se muestra en la siguiente fotografía:

Fotografía n.º 11

Inadecuadas condiciones de almacenamiento de alimentos en el comedor PCA Micaela Bastidas – Laberinto



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 16 de julio de 2025

Al respecto, se advierte que los alimentos podrían contaminarse por agentes físicos, químicos o biológicos, generando riesgos sanitarios para los usuarios del programa. Esta situación también puede derivar en pérdidas de insumos, afectación en la continuidad del servicio alimentario y posible riesgo de pérdida para la entidad por no garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento.

Asimismo, respecto al (ítem 3 y 7), el personal encargado de la preparación de alimentos “NO” cumple con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): uso de mandil, protector de cabello y mascarilla, conforme se muestra en la siguiente imagen:

Fotografía n.º 12

Incumplimiento de Buenas Prácticas de Manipulación por parte del personal encargado de la preparación de alimentos



Fuente: Toma fotográfica realizada en la visita de inspección del 16 de julio de 2025

De la imagen se observa el incumplimiento de Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, que aprueba la NTS n.º 114- MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, que precisa las condiciones mínimas de higiene y manipulación de alimentos en los comedores por parte del personal, como el uso de mandil, protector de cabello y mascarilla; el incumplimiento genera el riesgo de contaminación directa de los alimentos, afectando su inocuidad y poniendo en peligro la salud de los beneficiarios del programa.

Respecto al Formato 3D, de los Centros de Atención (Centros de Salud)

Asimismo, se realizó la visita de inspección a los Centros de Salud como es ESSALUD - Tambopata, Puesto de Salud Laberinto y Centro de Salud Jorge Chávez, se identificó a este último como el local en el que se ejecuta el Programa PANTBC. En dicho establecimiento se procedió a entrevistar a la responsable del programa, a quien se le aplicó el Formato N° 3D: "Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Supervisión", compuesto por tres preguntas (ítems). Como resultado de esta supervisión, se advirtieron las siguientes observaciones:

Respecto al (ítem 1), que señala: *"¿Se verifica la recepción completa de paquetes o bolsas conforme al requerimiento efectuado a la Municipalidad?"*, la encargada manifestó que desconoce si la entrega fue realizada en su totalidad. Asimismo, indicó *"que la entrega de canastas a los pacientes del PANTBC correspondiente al periodo enero-abril no fue oportuna, ya que se efectuó recién en el mes de mayo"*, en relación con el (ítem 3), señaló que la entidad sí cuenta con las constancias de recepción de las canastas, pero dichos documentos no son entregados ni puestos a disposición de la encargada para su debido cargo, conforme se muestra en la siguiente imagen:



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

Imagen n.º 5

**Ítem n.º 1 del Formato n.º 3D: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria
PCA Supervisión**

DE LOS CENTROS DE ATENCIÓN (CENTROS DE SALUD)			
1	Se verifica la recepción completa de paquetes o bolsas de alimentos almacenados en el centro de salud. (Verificar el registro de ingreso de paquetes o bolsas de alimentos almacenados en el centro de salud).	SI / NO / NO APLICA	NO
2	Se verifica la entrega completa de la ración mensual por beneficiario, conforme a lo establecido en el programa. (Verificar existencia de paquetes o bolsas de alimentos almacenados en el centro de salud).	SI / NO / NO APLICA	SI
3	Se cuenta con un listado actualizado de beneficiarios que reciben la bolsa de alimentos, el cual es firmado por los propios beneficiarios como constancia de recepción. (Verificación documental).	SI / NO / NO APLICA	SI

Nota: El formato debe ser visitado en todas sus páginas por el/los representante(s) de la MP y de la Contraloría General de la República.

COMENTARIOS POR PARTE DE LA COMISIÓN

Respecto a la entrega de canastas a los paquetes PANTBC, la encargada señala que al personal correspondiente no fue oportuno. Cabe señalar que las entregas correspondientes a los meses de Enero - Abril - no se entregó; la regularización se efectuó a Mayo.

La encargada del Centro de Salud - PANTBC - señala que respecto al proyecto 3 la RPT cuenta con las constancias de recepción de las canastas, el cual no se dio constancia a la encargada para su cargo.

Fuente: Formato n.º 3D: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Supervisión

Elaborado por: Comisión de control



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00

En ese sentido, se advierte que la entrega de canastas del Programa (PANTBC) no se realizó de manera oportuna, dado que las correspondientes a los meses de enero a abril fueron entregadas recién en mayo. Esta situación pone en riesgo la adecuada atención alimentaria de los beneficiarios, afectando su estado nutricional y vulnerando la finalidad del programa.

b) Criterio:

La situación descrita transgrede la normativa siguiente:

- **Ley n.º 26842 Ley General de Salud, de 9 de julio de 1997**
(...)
CAPITULO IV
FUNCIONES DE LAS INSTANCIAS Y ORGANIZACIONES DEL PROGRAMA
(...)

9.4. Centros de Atención

Es la entidad, organizada y/ colectivo de personas a través de la cual entrega el complemento alimentario a los usuarios del programa de complementación alimentaria sea preparado o en crudo, según la modalidad de atención a la que pertenezca. En lo concerniente a la gestión del PCA, las personas responsables de los centros de atención cumplen las siguientes funciones:

- d) Recibir los alimentos en las fechas programadas, sea a través de cualquier mecanismo de entrega, y asegurar su almacenamiento adecuado.

(...)

TITULO II

DISPOSICIONES ESPECIFICAS

CAPITULO I

COMPONENTES

(...)

10. COMPONENTES 1. GESTIÓN ALIMENTARIA

(...)

10.1.3. A cargo de los Gobiernos Locales.

(...)



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

h) verifica de las condiciones sanitarias y de seguridad de los locales donde se almacenan y distribuyen los alimentos, de los centros de atención; comprende también la verificación de la cantidad y calidad sanitaria de los alimentos y del transporte de acuerdo a la normativa vigente

(...)

10.2 Procesos para la entrega del complemento alimentario.

(...)

10.2.2. A cargo de los Centro de Atención

b) Almacenamiento de los alimentos recibidos en ambientes seguros, limpios, y ventilados considerando las buenas prácticas de almacenamiento. Se Página 19 de 24 sugiere como practica el uso de un documento de control ara el registro del ingreso y salida de alimentos.

(...)

10.3 Procesos posteriores a la entrega del complemento alimentario

(...)

10.3.2 A cargo del Gobierno Local a) Verifica, a través de las visitas de supervisión, que los alimentos entregados bajo cualquier mecanismo sean utilizados correctamente en la atención de la población usuaria.

(...)

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

11. COMPONENTES 2. FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES

(...)

12. 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. Los detalles de este procedimiento se indican en el Anexo IV adjunto de este (...)
- Realizar la fiscalización posterior de las rendiciones de gastos, cuando los mecanismos de entrega del complemento sean a través de transferencias monetarias.
- Fortalecer y organizar sus capacidades operativas (recursos humanos, logístico) para el cumplimiento de los planes de acompañamiento y supervisión.
- Reportar al MIDIS los avances en el cumplimiento de los planes de acompañamiento y supervisión.

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

“3. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

La presente norma sanitaria es de aplicación a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que operan almacenes internos y externos, de establecimientos de: fabricación, fraccionamiento y distribución de alimentos elaborados industrialmente en su condición de productos terminados destinados al consumo humano.

(...)



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

“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 sí pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante.

(...)

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

(...)

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, pueden constituirse en peligros físicos para los alimentos almacenados.

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

(...)

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, equipos, medios de almacenamiento, utensilios, entre otros; condiciones de almacenamiento de productos tóxicos; programas para la prevención y control de insectos, roedores, entre otros. Dicho programa incluirá el almacenamiento de envases destinados a contener los alimentos terminados. El PHS estará disponible a requerimiento de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia.

Las siguientes disposiciones aplican para el almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles y serán verificados por la Autoridad Sanitaria.

(...)

c) Consecuencia:

La situación antes expuesta afectaría directamente la adecuada atención alimentaria brindada a los beneficiarios del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC), al no garantizarse la entrega oportuna ni el registro adecuado de la distribución de las canastas, situación que pone en riesgo la recuperación nutricional de los pacientes, vulnera los objetivos del programa y limita el impacto esperado en la población en situación de vulnerabilidad.



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control a los “*Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Tambopata*”, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

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

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control al proceso de gestión de la seguridad ciudadana en la Municipalidad Provincial de Tambopata en el año 2025, se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de los “*Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Tambopata*”, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Municipalidad Provincial de Tambopata el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control a la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2025 en la Municipalidad Provincial de Tambopata, 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 de la “*Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Tambopata*”.
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.



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

Puerto Maldonado, 25 de julio de 2025

 Firmado digitalmente por CHAVEZ
LOPEZ Karla Jorkshire FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 15:50:32 -05:00
CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

Karla Jorkshire Chavez Lopez
Supervisora

 Firmado digitalmente por CHAVEZ
LOPEZ Karla Jorkshire FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 15:50:55 -05:00
CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

Karla Jorkshire Chavez Lopez
Jefe de Comisión

 Firmado digitalmente por CHAVEZ
LOPEZ Karla Jorkshire FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 15:50:07 -05:00
CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

Karla Jorkshire Chavez Lopez
Jefa del OCI
Municipalidad Provincial de Tambopata

APÉNDICE N° 1

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

1. LA ENTIDAD NO DESIGNÓ FORMALMENTE AL PERSONAL RESPONSABLE NI REMITIÓ OPORTUNAMENTE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DEL PCA Y PANTBC, LO QUE GENERARÍA DEFICIENCIAS EN LA PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA, AFECTANDO LA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL Y LA ENTREGA OPORTUNA DE ALIMENTOS A LOS BENEFICIARIOS

N°	Documento
1	Formato n.° 1: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Gestión y Adquisición
2	Acta n.° 01-2025-MPT-OCI-SVC-MPT de 15 de julio de 2025



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:47:56 -05:00

2. LA ENTIDAD NO GARANTIZA CONDICIONES ADECUADAS DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PCA Y PANTBC, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA INOCUIDAD, CALIDAD Y OPORTUNA ENTREGA A LOS BENEFICIARIOS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD

N°	Documento
1	Formato n.° 2: Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Recepción, Almacenamiento y Distribución
2	Acta n.° 01-2025-MPT-OCI-SVC-MPT de 15 de julio de 2025



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:48:48 -05:00

3. LA ENTIDAD NO CUMPLE CON LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES CLAVES NI GARANTIZA CONDICIONES ADECUADAS DE HIGIENE, SUPERVISIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS COMEDORES POPULARES DEL PCA Y PANTBC, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD Y NUTRICIÓN DE LOS BENEFICIARIOS

N°	Documento
1	Formato n.° 3A, 3B Y 3D: “Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA Supervisión



Firmado digitalmente por
CHAVEZ LOPEZ Karla
Jorkshire FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:49:10 -05:00

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

Tambopata, 25 de Julio de 2025
OFICIO N° 000544-2025-CG/OC0442

Señor:
Luis Alberto Bocangel Ramirez
Alcalde
Municipalidad Provincial de Tambopata
Av. León Velarde N° 230
Madre De Dios/Tambopata/Tambopata

Asunto : Notificación de Informe Visita de Control n.° 020-2025-OCI/0442-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.
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022.

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 que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a los "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Tambopata", comunicamos que se han identificado tres (3) situaciones adversas, tal como se señalan en el Informe de Visita de Control n.° 020-2025-OCI/0442-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

Karla Jorkshire Chavez Lopez

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

(KCL)

Nro. Emisión: 00873 (0442 - 2025) Elab:(U71800 - 0442)





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000033-2025-CG/0442

DOCUMENTO : OFICIO N° 000544-2025-CG/0442

EMISOR : KARLA JORKSHIRE CHAVEZ LOPEZ - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA - ÓRGANO DE
CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : LUIS ALBERTO BOCANGEL RAMIREZ

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20162298659

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

N° FOLIOS : 43

Sumilla: De la información y documentación vinculada a los "GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA", comunicamos que se han identificado tres (3) situaciones adversas, tal como se señalan en el Informe de Visita de Control n.º 020-2025-OCI/0442-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Se adjunta lo siguiente:

1. Apéndice[F]
2. Informe de VC_PCA
3. OFICIO-000544-2025-OC0442





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000544-2025-CG/0442

EMISOR : KARLA JORKSHIRE CHAVEZ LOPEZ - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA - ÓRGANO DE
CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : LUIS ALBERTO BOCANGEL RAMIREZ

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA

Sumilla:

De la información y documentación vinculada a los "GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA", comunicamos que se han identificado tres (3) situaciones adversas, tal como se señalan en el Informe de Visita de Control n.° 020-2025-OCI/0442-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20162298659**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000033-2025-CG/0442
2. Apéndice[F]
3. Informe de VC_PCA
4. OFICIO-000544-2025-OC0442

NOTIFICADOR : KARLA JORKSHIRE CHAVEZ LOPEZ - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAMBOPATA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

