

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS

N° 007-2025-OCI/0776-SVC

VISITA DE CONTROL A LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS OCROS/OCROS/ANCASH

"GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS"

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

TOMO I DE I

OCROS, 24 DE JULIO DE 2025

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres" "Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"



N° 007-2025-OCI/0776-SVC

"GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS"

ÍNDICE

		N° Pág.
l.	ORIGEN	3
II.	OBJETIVOS	3
III.	ALCANCE	3
IV.	INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	4
V.	SITUACIONES ADVERSAS	5
VI.	DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	15
VII	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	15
VIII.	CONCLUSIÓN	15
IX.	RECOMENDACIONES	15
	APÉNDICE	17



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00





INFORME DE VISITA DE CONTROL N° 007-2025-OCI/0776-SVC

"GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS"

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Ocros, mediante Oficio n.º 114-2025-MPO/OCI-0776-J, de 14 de julio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.º 0776-2025-007, en el marco de lo previsto en la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante la Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG, del 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

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

2.2 Objetivos específicos

- 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.
- 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.
- 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 las modalidades de comedores y ollas comunes y PANTBC en la Municipalidad Provincial de Ocros ubicado en Jr. Comercio N° 272, provincia y distrito de Ocros, departamento de Áncash; así como, la visita selectiva a Centros de Atención (comedores y centros de Salud), y que ha sido ejecutada del 14 al 18 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00





IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

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

- 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.







GOB, LOCAL MIDIS COMUNIDAD Gestiona Norma, Programa Decide, compra, Recursos, Recursos, prepara, entrega Asistencia técnica, Capacita, Complemento A. Monitorea Supervisa **USUARIO** COMPONENTES: **PCA** 1. Gestión Alimentaria Recibe 2. Fortalecimiento de Capacidades

IMAGEN N.º 1 ACTORES Y COMPONENTES DE LA GESTIÓN DEL PCA

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

3. Monitoreo, supervisión y acompañamiento

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.

Complemento A.



- 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.
- Procesos posteriores a la entrega del complemento alimentario: Comprende los procesos referidos al control del buen uso de complemento alimentario entregado a los Centros de Atención.

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

V. SITUACIONES ADVERSAS

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

 LA ENTIDAD NO CAUTELA QUE EL PROCESO DE SELECCIÓN PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA SE DESARROLLE DE ACUERDO AL PLAN ANUAL DE CONTRATACIONES, SITUACIÓN QUE GENERA EL RIESGO DE UNA INOPORTUNA ATENCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA.

a) Condición:

De acuerdo con la entrevista con el Gerente de Desarrollo Económico y Social, se informó a la Comisión de Control, que el encargado del Programa de Complementación Alimentaria – PCA se encuentra de vacaciones, siendo ésta una limitación para la realización de la visita de control programada, sin embargo, se procedió con la recopilación de información con el Gerente de Desarrollo Económico y Social y el Jefe de la Unidad de Logística y Control Patrimonio, las mismas que se encuentran suscritas en el Formatos n.° 1 y n.° 2 de 15 y 16 de Julio de 2025 respectivamente.

Asimismo, del Formatos n.º 1, se advierte que para la selección del proveedor para el año 2025, se encuentra en proceso de selección, como se muestra a continuación:

IMAGEN N° 2 FORMATO N° 2



Fuente: Formato n.° 02 de 16 de julio de 2025 **Elaborado por:** Comisión de Control.









En ese sentido mediante Resolución de Alcaldía n.º 011-2025-AL/MPO de 21 de enero de 2025 se aprobó el Plan Anual de Contrataciones (PAC) de la Municipalidad Provincial de Ocros, donde muestra la fecha prevista de convocatoria del proceso para la adquisición de alimentos para el programa de Complementación Alimentaria - PCA, como marzo, tal como se muestra en el cuadro siguiente:

CUADRO N° 1 PLAN ANUAL DE CONTRATACIONES

T EXITY WITH THE DE CONTINUENCE					
Ν°	TIPO DE	TIPO DE	DESCRIPCIÓN DE LA	MONTO	FECHA PREVISTA
PAC	PROCEDIMEINTO	PROCEDIMEINTO	CONTRATACIÓN	EJECUCIÓN	DE CONVOCATORIA
01	Bienes	Adjudicación Simplificada	Adquisición de alimentos para el programa de complementación alimentaria-PCA de la municipalidad provincial de Ocros-Periodo fiscal 2025.	213 757,00	Marzo

Fuente: Resolución de Alcaldía n.º 011-2025-AL/MPO de 21 de enero de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control.

Al respecto el numeral 15.1 del Articulo 15 Plan Anual de Contrataciones, del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones del Estado indica lo siguiente:

"(...)

Teniendo en cuenta la etapa de formulación y programación presupuestaria correspondiente al siguiente año fiscal, cada Entidad debe programar en el Cuadro de Necesidades los requerimientos de bienes, servicios y obras necesarios para el cumplimiento de sus objetivos y actividades para dicho año.

(...)"

De igual modo el Reglamento de modalidades del programa de complementación alimentaria-PCA, en su Anexo III: Distribución de Alimentos, indica lo siguiente:

"(....

La distribución se lleva a cabo una vez realizada la compra de alimentos, para lo cual el gobierno local debe adoptar las medidas necesarias para que esta sea oportuna y no perjudique la entrega de alimentos.

(...)"

Ahora, en cuanto a la certificación presupuestal, de acuerdo con la consulta realizada en el portal de transparencia del ministerio de economía y finanzas (Consulta Amigable) se tiene un monto certificado de S/208 032,00; del cual se tiene a la fecha que sólo se ha ejecutado el 0,70% en el rubro 00001-300189: Brindar Asistencia Alimentaria a Comedores y del 24,10% para el rubro de 00002-300189: Transferencia Financiera Para Subsidios a Comedores Populares.

IMAGEN N° 3 CERTIFICACIÓN PRESUPUESTAL



Fuente: Consulta amigable del portal de transparencia

Elaborado por: Comisión de Control.









En ese sentido se tiene un bajo porcentaje de ejecución presupuestal para el rubro de rubro 00001-300189: Brindar Asistencia Alimentaria a Comedores, al término del primer semestre del año 2025, dado que aún no se cuenta con un proveedor para la adquisición de los alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria, situación que podría generar retrasos en la atención de los beneficiarios.

b) Criterio:

➤ Texto único ordenado de la Ley n.º 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 082-2019-EF, de 13 de marzo de 2019.

"(...)

Artículo 15. Plan Anual de Contrataciones

15.1 Formulación del Plan Anual de Contrataciones: Teniendo en cuenta la etapa de formulación y programación presupuestaria correspondiente al siguiente año fiscal, cada Entidad debe programar en el Cuadro de Necesidades los requerimientos de bienes, servicios y obras necesarios para el cumplimiento de sus objetivos y actividades para dicho año, los que deben encontrarse vinculados al Plan Operativo Institucional, con la finalidad de elaborar el Plan Anual de Contrataciones.

(...)"

Reglamento de modalidades del programa de complementación alimentaria-PCA, aprobado mediante Resolución ministerial n.º 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022.

"(...)

Anexo III

Distribución de Alimentos

"(...,

La distribución se lleva a cabo una vez realizada la compra de alimentos, para lo cual el gobierno local debe adoptar las medidas necesarias para que esta sea oportuna y no perjudique la entrega de alimentos.

(...)"

c) Consecuencia:

La falta de selección del proveedor de alimentos para el programa de complementación alimentaria genera el riesgo de una inoportuna atención de los beneficiarios del programa.

 INADECUADA INFRAESTRUCTURA DE LOS AMBIENTES DESTINADOS A LA PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN EL CENTRO DE ATENCIÓN, PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL PROGRAMA.

a) Condición:

Durante la visita de control realizada el 15 de julio de 2025 al comedor popular "Virgen del Rosario", en el distrito y provincia de Ocros, departamento de Áncash, se advirtió



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00





condiciones inadecuadas en los ambientes destinados al almacenamiento y la preparación de alimentos.

Cabe precisar que el encargado del Programa de Complementación Alimentaria se encuentra de vacaciones, siendo ésta una limitación para la realización de la visita de control programada, sin embargo, se procedió con la recopilación de información con el Gerente de Desarrollo Económico y Social registrada en el Formato 3B de 16 de Julio de 2025.

A continuación, se detalla las condiciones del ambiente del comedor:

Respecto al área de preparación de los alimentos

Se observó que el área de preparación de alimentos no cuenta con la protección adecuada frente a posibles fuentes de contaminación biológica, como la presencia de plagas (insectos y roedores), asimismo, el personal a cargo de la preparación no cumple con las buenas prácticas de manipulación (BPM); al no contar con uso de mandil y protector de cabello, conforme se muestra en las fotografías siguientes:

FOTOGRAFÍA N° 1 PERSONAL A CARGO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Descripción: Se observa que personal a cargo de la preparación de alimentos no cumple con las buenas prácticas de manipulación (BPM); al no contar con uso de mandil y protector de cabello.

Fuente: Formato 3B: Gestión del programa de complementación alimentaria-PCA Supervisión, de 16 de julio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control.

La situación expuesta contraviene al numeral 5 de la NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", aprobado por la Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA, el cual establece que:

"(...)
Los servicios de alimentación colectiva deben de contar con ambientes exclusivos para la manipulación de los alimentos, asegurando que la ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran y distribuyen.



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00





Las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos. Estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación colectiva deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa, para minimizar riesgos de contaminación cruzada".

(...)"

Asimismo, el numeral 6.3.3. Vestimenta, de la Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, NTS n.º 114-MINSA-DIGESA – V.01, indica lo siguiente:

"(...) Los manipuladores que operen en el almacén de alimentos elaborados industrialmente en su condición de producto terminado destinado al consumo humano, deben mantener un grado elevado de aseo personal y aquellos que tengan contacto directo con los alimentos o envases destinados al producto terminado, llevar ropa protectora que cubra el cuerpo y cabello, usar calzado cerrado y de uso exclusivo para el trabajo. (...)"

Por lo tanto, la situación expuesta evidencia que el área de preparación de alimentos no se encuentra debidamente protegida contra fuentes de contaminación biológica, lo cual podría comprometer la inocuidad en la preparación de los alimentos.

Respecto al lavadero de manos

Se observó que en el comedor "Virgen del Rosario" el personal encargado de la preparación de alimentos (personal de cocina) no dispone de un lavadero de uso exclusivo para el lavado de manos, siendo usado el lavadero de alimentos, conforme se muestra en la fotografía siguiente:

FOTOGRAFÍA N° 2 LAVADERO USADO PARA EL LAVADO DE ALIMENTOS Y MANOS



Descripción: Se observa que el lavadero para el lavado de alimentos es usado también para el lavado de manos, al contar con un solo lavadero.

Fuente: Formato 3B: Gestión del programa de complementación alimentaria-PCA Supervisión, de 16 de julio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control.



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00





La situación expuesta contraviene al numeral 5 de la NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", aprobado por la Resolución Ministerial n.º 157-2021/MINSA, el cual establece que:

"(...) El ambiente/ área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. De no tener esa facilidad, se podrá utilizar el lavadero de uso común evitando la contaminación cruzada. De ninguna manera, se utiliza los lavaderos de alimentos para la higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros). (...)"

Por lo tanto, la situación expuesta evidencia que en el comedor "Virgen del Rosario" el personal de cocina, no dispone de un lavadero adecuado para el lavado de manos y de alimentos, lo que podría generar riesgo de contaminación cruzada durante la preparación de los alimentos.

Respecto al almacenamiento de los alimentos

Se constató que la estructura del almacén no cuenta con la protección adecuada frente a posibles fuentes de contaminación biológica, como la presencia de plagas (insectos y roedores) y restos biológicos (excretas, pelos, plumas o partes de insectos o roedores), asimismo, se observó que, en el almacén, los alimentos no cuentan con un espacio de separación respecto a las paredes del local y entre los mismos alimentos, conforme se muestra en las fotografías siguientes





Descripción: Se observa inadecuado almacenamiento los alimentos en almacén del comedor.

Fuente: Formato 3B: Gestión del programa de complementación alimentaria-PCA Supervisión, de 16 de julio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00





La situación expuesta contraviene al numeral 6 de la NTS¹ n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano", aprobado por la Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, el cual establece que:

"(...)

La estiba de los productos, cualquiera sea el método (parihuelas, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros) debe mantener espacios libres para permitir la circulación de aire, la limpieza y la inspección.

- b) Estiba de productos no perecibles:
 - Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o estándar internacional.
 - Espacio libre al techo: no menor a 0.60 m.
 - Espacio libre entre filas de rumas: no menor a 0.50 m.
 - Espacio libre entre rumas: no menor a 0.20 m.
 - Espacio libre entre filas de rumas y pared: no menor a 0.50 m".

(...)"

Asimismo, se observó que, en el almacén, la ventana y el ingreso, no está provista de mallas metálicas o plásticas que impidan el ingreso de plagas u otros animales, conforme se muestra en la fotografía siguiente:

FOTOGRAFÍA Nº 4 INGRESO A ALMACÉN DE ALIMENTOS



Descripción: Ingreso al almacén no cuenta con protección contra

Fuente: Formato 3B: Gestión del programa de complementación alimentaria-PCA Supervisión, de 16 de julio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control.



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972

Soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00

Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00

Firmado digitalmente por ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 13:02:24 -05:00

b) Criterio:

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 DEFINIFICIONES OPERATIVAS

I DEFINITIONE

(...)

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:

(...)

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

(...)

6. DISPOSICIONES ESPECIALES

6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)

(...)

6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles.

a) Temperatura y humedad:

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

(...,

La estiba de los productos, cualquiera sea el método (parihuelas, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros) debe mantener espacios libres para permitir la circulación de aire, la limpieza y la inspección.

b) Estiba de productos no perecibles:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o estándar internacional.
- Espacio libre al techo: no menor a 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas: no menor a 0.50 m.
- Espacio libre entre rumas: no menor a 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de rumas y pared: no menor a 0.50 m".

·...)

6.3.3. Vestimenta

Los manipuladores que operen en el almacén de alimentos elaborados industrialmente en su condición de producto terminado destinado al consumo humano, deben mantener un grado elevado de aseo personal y aquellos que tengan contacto directo con los alimentos o envases destinados al producto terminado, llevar ropa protectora que cubra el cuerpo y cabello, usar calzado cerrado y de uso exclusivo para el trabajo.

(...)"

Resolución Ministerial n.º 075-2021/MINSA, que aprueba la NTS n.º 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", aprobada el 3 de febrero de 2021

"(...)



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00





5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2. CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

5.2.1. Ubicación y estructura

Los servicios de alimentación colectiva deben de contar con ambientes exclusivos para la manipulación de los alimentos, asegurando que la ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran y distribuyen.

Las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos. Estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).

Los servicios de alimentación colectiva deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa, para minimizar riesgos de contaminación cruzada".

(...)"

5.2.6. Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente/área de elaboración de alimentos

El ambiente/ área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. De no tener esa facilidad, se podrá utilizar el lavadero de uso común evitando la contaminación cruzada. De ninguna manera, se utiliza los lavaderos de alimentos para la higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros)".

c) Consecuencia:

La situación expuesta podría poner en riesgo la conservación, salubridad e inocuidad de los alimentos, debido a las condiciones inadecuadas del área de preparación y del almacén del comedor popular "Virgen del Rosario", lo cual podría comprometer la salud de los usuarios vulnerables.

3. LA ENTIDAD NO PREVÉ QUE DURANTE EL PERIODO VACACIONAL DEL ENCARGADO DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA, SE DESIGNE A UN PERSONAL TEMPORAL PARA LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO, SITUACIÓN QUE GENERA EL RIESGO DE MALAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

a) Condición:

De acuerdo con la visita a la oficina de Gerencia de Desarrollo Económico y Social realizada el 15 de julio registradas en los formatos n.º 1, nº 2 y n.º 3B, se informó a la Comisión de Control, que el encargado del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, se encuentra de vacaciones y no le dejó las llaves de la oficina ni del almacén, siendo ésta una limitación para la realización de la visita de control para la inspección del almacén de la municipalidad donde se conservan los alimentos del programa de complementación alimentaria, como se muestra en la siguiente fotografía:



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00





FOTOGRAFÍA N° 5 ALMACÉN DEL PCA DE LA MUNICIPALIDAD DE OCROS, CERRADO



Descripción: Se observa que el almacén destinado para el programa de complementación alimentaria se encuentra con candado, dificultando la inspección.

Fuente: Formato 2: Gestión del programa de complementación alimentaria-PCA, Recepción, almacenamiento y distribución, de 15 de julio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control.

Al respecto, el numeral 84.1 del Texto Único Ordenado de la Ley 27444, indica que: "(...) El desempeño de los cargos de los titulares de los órganos administrativos puede ser suplido temporalmente en caso de vacancia o ausencia justificada, por quien designe la autoridad competente para efectuar el nombramiento de aquéllos. (...)"

Asimismo, el numeral 84.3 del Texto Único Ordenado de la Ley 27444, establece los siguiente: "(...) Si no es designado titular o suplente, el cargo es asumido transitoriamente por quien le sigue en jerarquía en dicha unidad (...)"

En ese sentido, la Entidad al no designar a un personal responsable del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, durante el periodo de ausencia del encargado de dicho programa designado mediante Resolución de Alcaldía n.º 010-2023-AL-MPO de 13 de enero de 2023, vulnera los numerales 84.1 y 84.2 del Artículo 84. Suplencia, del del Texto Único Ordenado de la Ley 27444, Ley de procedimientos administrativos.

Además, la falta de un personal designado temporalmente durante la ausencia del encargado del PCA, genera la posibilidad de malas prácticas de manipulación de alimentos del personal a cargo del comedor Virgen del Rosario de Ocros, poniendo en riesgo la salud de los beneficiarios.

b) Criterio:

Texto Único Ordenado de la Ley 27444, Ley de procedimientos administrativos, aprobado el 10 de abril de 2001.

(...) Artículo 84.- Suplencia



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00





84.1. El desempeño de los cargos de los titulares de los órganos administrativos puede ser suplido temporalmente en caso de vacancia o ausencia justificada, por quien designe la autoridad competente para efectuar el nombramiento de aquéllos.

(...)

84.3. Si no es designado titular o suplente, el cargo es asumido transitoriamente por quien le sigue en jerarquía en dicha unidad; y ante la existencia de más de uno con igual nivel, por quien desempeñe el cargo con mayor vinculación a la gestión del área que suple; y, de persistir la equivalencia, el de mayor antigüedad; en todos los casos con carácter de interino.

(...)"

c) Consecuencia:

La falta de un personal de supervisión en el programa de complementación alimentaria podría generar el riesgo de malas prácticas de manipulación de alimentos.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA", se encuentra detallada en el Apéndice n.° 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 Ocros.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA", se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Ocros, las cuales han sido detalladas 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 a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA", con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Programa.



Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:36:54 -05:00



Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 09-08-2025 12:46:20 -05:00



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.

Ocros, 24 de julio de 2025

Firmado digitalmente por YUNCAR REYES Gloria Liberata FAU 201313772 soft CONTRALORÍA Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 09-08-2025 12:47:07 -05:00

LA CONTRALORÍA
CINIBALI DEL REPÚBLICA DEL PERI
CINIBALI DELA REPÚBLICA DEL PERI
CINIBALI DELA REPÚBLICA DEL PERI
CONTRALORÍA
C

Firmado digitalmente por COTOS MORALES Raul Carlos FAU 20131378972

Gloria Liberata Yuncar Reyes Supervisora de Comisión de Control

Raul Carlos Cotos Morales Jefe de Comisión de Control

Firmado digitalmente por ESQUIVEL MEJIA Lucar Ivan FAU 20131378972 contraloría Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 09-08-2025 13:02:39 -05:00

Lucar Iván Esquivel Mejía Jefe de Órgano de Control Institucional Municipalidad Provincial de Ocros



APÉNDICE n.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA VISITA DE CONTROL

1. LA ENTIDAD NO CAUTELA QUE EL PROCESO DE SELECCIÓN PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA SE DESARROLLE DE ACUERDO AL PLAN ANUAL DE CONTRATACIONES, SITUACIÓN QUE GENERA EL RIESGO DE UNA INOPORTUNA ATENCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA.

n.		Documento
1		Formato n.° 01
2	, ,	Formato n.° 02

 INADECUADA INFRAESTRUCTURA DE LOS AMBIENTES DESTINADOS A LA PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN EL CENTRO DE ATENCIÓN, PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL PROGRAMA.

n.°	Documento
1	Formato n.° 03B

3. LA ENTIDAD NO PREVÉ QUE DURANTE EL PERIODO VACACIONAL DEL ENCARGADO DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA, SE DESIGNE A UN PERSONAL TEMPORAL PARA LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO, SITUACIÓN QUE GENERA EL RIESGO DE MALAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

n.°	Documento
1	Formato n.° 02









"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Ocros, 9 de agosto de 2025

OFICIO Nº 118-2025-MPO/OCI-0776-J

Señora:
Eudomila Maximila Cabanillas ostos
Alcaldesa
Municipalidad Provincial de Ocros
Jr. Comercio N°272
Ocros/Ocros/Ancash

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control N° 007 -2025-OCI/0776-SVC.

Referencia: a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificaciones.

b) Directiva N° 013-2022-CG/NORM, "Servicio de Control Simultáneo", aprobada con Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad 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 la visita de control denominado "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Ocros", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.º 007-2025-OCI/0776-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,

Firmado digitalmente por ESOUIVEL
MEJIA Lucar Ivan FAU 20131378972
soft
CONTRALORÍA Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09-08-2025 09:10:00 -05:00

Iván Esquivel Mejía
Jefe del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Ocros

CONTRALORÍA
GNERALORIA GNERALDE LA REVORUCA DEL PERO
Firmado digitalmente por
YUNCAR REVES Gloria Liberata
FAU 2013178/8972 soft
Motivo: Para notificar
Fecha: 09-08-2025 09:32:34 -05:00



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA Nº 00000001-2025-CG/0776-02-002-007

DOCUMENTO : OFICIO N° 118-2025-MPO/OCI-0776-J

EMISOR : GLORIA LIBERATA YUNCAR REYES - SUPERVISOR - GESTIÓN DEL

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS - ÓRGANO DE CONTROL

INSTITUCIONAL

DESTINATARIO: EUDOMILA MAXIMILA CABANILLAS OSTOS

ENTIDAD SUJETA A

CONTROL

: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA Nº 20189313544

TIPO DE SERVICIO

CONTROL

SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE VISITA DE

GUBERNAMENTAL O CONTROL

PROCESO

ADMINISTRATIVO

N° FOLIOS : 18

Sumilla: 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 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 visita de control denominado "Gestión del Programa

Se adjunta lo siguiente:

- 1. Informe Visita de Control PCA OCROS 24
- 2. Oficio 118-2025-MPO-OCI-0776-J, Notificacipon del Informe PCA, Ocros[F][F]





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

: OFICIO N° 118-2025-MPO/OCI-0776-J **DOCUMENTO**

: GLORIA LIBERATA YUNCAR REYES - SUPERVISOR - GESTIÓN DEL **EMISOR**

> PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS - ÓRGANO DE CONTROL

INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : EUDOMILA MAXIMILA CABANILLAS OSTOS

ENTIDAD SUJETA A

: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS CONTROL

Sumilla:

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 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 visita de control denominado "Gestión del Programa

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la CASILLA **ELECTRÓNICA Nº 20189313544:**

- 1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN Nº 00000001-2025-CG/0776-02-002-007
- 2. Informe Visita de Control PCA OCROS 24
- 3. Oficio 118-2025-MPO-OCI-0776-J, Notificacipon del Informe PCA, Ocros[F][F]

NOTIFICADOR: GLORIA LIBERATA YUNCAR REYES - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OCROS - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

