

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 015-2025-OCI/2911-SVC

VISITA DE CONTROL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARMEY
HUARMEY, HUARMEY, ÁNCASH

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

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

TOMO I DE I

HUARMEY, 24 JULIO DE 2025

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 015-2025-OCI/2911-SVC

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

ÍNDICE

DENOMINACION	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	4
V. SITUACIONES ADVERSAS	5
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	14
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	14
VIII. CONCLUSIÓN	15
IX. RECOMENDACIÓN	15
APÉNDICES	



INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 015-2025-OCI/2911-SVC

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

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por la Subgerencia de Control del Sector Social y Cultura, mediante oficio n.º 000069-2025-CG/SOCC de 27 de junio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.º 2911-2025-012, del Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Huarney, en el marco de lo previsto en la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de la Contraloría n.º 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

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

2.2 Objetivo específico

- 
- 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 PANTBC en la Municipalidad Provincial de Huarney, ubicado Plaza Independencia S/N, distrito de Huarney, provincia Huarney, departamento de Áncash; así como, la visita selectiva a Centros de Atención (comedores) y centros de Salud del 14 de julio al 18 de julio de 2025.



IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LA ACTIVIDAD

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

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

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

Imagen n.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” en la Municipalidad Provincial de Huarmey, se han identificado tres (3) **situaciones** adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro de los objetivos de la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la modalidad comedores y ollas comunes y PANTBC, las cuales se exponen a continuación:

- 1.- **LA ENTIDAD RECEPCIONA PRODUCTOS CON EMPAQUES QUE CARECEN DE RÓTULOS DEFINIDOS CONFORME A LAS BASES INTEGRADAS, SITUACIÓN QUE PONDRÍA EN RIESGO LA TRANSPARENCIA, SALUBRIDAD, LEGALIDAD Y PROBIDAD CON LAS QUE DEBE REGIRSE LA GESTIÓN PÚBLICA.**

a) Condición:

Durante la visita realizada el 14 de julio de 2025, a los ambientes del almacén general ubicado en el local de la Municipalidad Provincial de Huarmey, se evidenció que en los empaques de los productos de lenteja partida y quinua, no tienen rótulos, tal como se muestra a continuación:



IMÁGENES N° 1 Y 2

Almacén general - Lentejas



Fuente: Panel fotográfico del Formato 2



IMÁGENES N° 3 Y 4

Almacén general - Trigo



Fuente: Panel fotográfico del Formato 2



Firmado digitalmente por
ADANAQUE VILCHERREZ, Jose
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-07-2025 14:19:52 -05:00

Como se puede apreciar, los empaques de los productos no muestran ningún tipo de información respecto al producto que contiene. Esto contraviene lo establecido en las Bases Integradas - Especificaciones Técnicas para la "Adquisición de los productos alimenticios del Programa Complementación Alimentaria (PCA) modalidad de comedores populares -año fiscal 2025" – Requisitos de Habilitación, en el cual se precisa lo siguiente:

IMAGEN N° 5

Rótulo de productos alimenticios: arroz, quinua, chufra, trigo, lenteja, frijol y aceite vegetal



Fuente: Bases Administrativas – Requisitos de Habilitación para la adquisición de alimentos régimen especial de la Ley N°27767 – Régimen Especial N° 01-2025-MPH/CS-1

Queda evidenciado que se está realizando la recepción de los productos no acorde a lo indicado en las especificaciones técnicas. Cabe precisar que corresponde a la Entidad, mediante sus instrumentos de control, establecer las actividades que correspondan el cumplimiento de los estipulado.



b) Criterio.

- Decreto Supremo n.º 344-2018-EF, Reglamento de la Ley n.º 30225, Ley de Contrataciones del estado de 29 de diciembre de 2018.

“Artículo 168. Recepción y conformidad

(...)

168.2. La conformidad requiere del informe del funcionario responsable del área usuaria, quien verifica, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, debiendo realizar las pruebas que fueran necesarias. Tratándose de órdenes de compra o de servicio, la conformidad puede consignarse en dicho documento.”

- Contrato n.º 0022-2025-MPH-A-GM *Contratación de Adquisición de los productos alimenticios del Programa Complementación Alimentaria (PCA) modalidad de comedores populares -2025* de 8 de mayo de 2025.

“CLAUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

(...)

Los Productos a suministrar deberán cumplir con las especificaciones Técnicas establecidas en el Capítulo III de las bases

CLAUSULA SEXTA: DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA se obliga a cumplir lo siguiente:

(...)

4.2.- A Cumplir con los extremos de su oferta, respetando precios y especificaciones técnicas.” (sic)

- Bases Administrativas para la adquisición de alimentos régimen especial de la Ley N°27767 – Régimen Especial N° 01-2025-MPH/CS-1 Primera Convocatoria. “Adquisición de productos alimenticios para la atención del programa complementación alimentaria en la modalidad de comedores populares – 2025”

“CAPÍTULO III

REQUERIMIENTO

(...)

V. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

(...)

5.2. ROTULO: El rotulado del: Arroz Extra, Quinoa Grado 1 (Quinoa), Maiz Chufra (Maíz Blanco-Chufra), Trigo Pelado (Trigo – Extra – Estaquilla), Lenteja Calidad 1 – Extra (Lenteja Marrón Extra – Bebé) y Frijol Canario Calidad 1 – Extra (Frijol Canario Extra) será en sacos por 50 (cincuenta) Kg, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Asimismo, el rotulado debe contener en nombre de la Municipalidad Provincial de Huarmey y el logotipo, nombre del Programa de Complementación Alimentaria PCA Comedores Populares, Prohibida su Venta, Distribución Gratuita y fecha de Vencimiento, según modelo adjunto. Para la impresión usar tinta indeleble, de uso alimentario no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo” (sic)



c) Consecuencia:

La situación descrita pone en riesgo la transparencia, salubridad, legalidad y probidad con las que debe regirse la gestión pública.

2.- LA ENTIDAD NO ESTABLECIÓ UN CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN E INSPECCIÓN DEL ALMACÉN PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS, EN EL ALMACÉN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), LO QUE PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, COMPROMETIENDO LA SALUD DE LOS USUARIOS

a) Condición

Durante la visita de control al almacén del Programa de Complementación Alimentaria - PCA de la Municipalidad Provincial de Huarney, y en aplicación del formato 2 referido a la recepción, Almacenamiento y distribución, en la pregunta 15, se solicitó el cronograma de fumigación e inspección del almacén, pero la entidad no cuenta con este documento, como se muestra a continuación:

IMAGEN N° 6

Formato 2 - Falta de un cronograma de fumigación e inspección del almacén



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

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

ii - Municipalidad cuenta con un Plan de Distribución de Alimentos, que incluye un cronograma detallado para las entidades.

Fuente: Formato 2 (Recepción, almacenamiento y distribución)

Si bien es cierto, no se encontró evidencia de insectos, roedores y otras plagas al momento de realizar la inspección, sin embargo, es importante incluir un programa de medidas para la prevención y control de plagas en el Programa de Higiene y Saneamiento en el almacén.



b) Criterio

Los hechos descritos contravienen 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

Programa de Higiene y Saneamiento (PHS): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.

(...)

6.2.7 Prevención y control de plagas

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

a. Medidas preventivas

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

b. Medidas de control

Las medidas destinadas al control y erradicación de plagas utilizando productos o métodos físicos, químicos y biológicos deben aplicarse de forma inmediata cuando existen evidencias de su presencia.

(...)

Las medidas de control deben constar por escrito y estar documentadas incluyendo información que se considere de importancia, tal como la información sobre el producto que se utiliza, la frecuencia de aplicación, dosis aplicada, período residual, responsables de la aplicación, entre otras.

(...)”

c) Consecuencia

La situación expuesta pone en riesgo la conservación, salubridad e inocuidad de los alimentos debido a la falta de medidas preventivas y de control de plagas, lo cual podría comprometer la salud de los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria



3.- AMBIENTE DE UN (1) COMEDOR DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA ES INADECUADO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS; ASIMISMO, DOS (2) COMEDORES PRESENTAN DEFICIENCIAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS Y SEGURIDAD DE LOS INSUMOS Y MATERIALES.

a) Condición

El numeral 3 del capítulo III Funciones Específicas de la identificación del Cargo de Sub gerencia de Programas Sociales, indica lo siguiente: *“Supervisar y monitorear el funcionamiento de los Comedores de la Provincia de Huarmey”* (sic)

Del mismo modo, el numeral 1 del artículo 148° del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de la Entidad, señala como funciones de la Oficina de Administración de Programas Sociales lo siguiente: *“Planificar, organizar, supervisar y evaluar las acciones de los Programas de Complementación Alimentaria, Vaso de leche, comedores populares y Autogestionarlos*

A

Con ese marco, como parte de la verificación de la gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, la comisión de control realizó visitas a Comedores, en su calidad de Centros de Atención (CA), ubicados en el distrito de Huarmey, provincia de Huarmey, con el propósito de constatar si la Entidad viene realizando el adecuado control y supervisión al cumplimiento de las condiciones adecuadas para brindar atención a los usuarios de los Comedores. A continuación, lo evidenciado:

➤ **AMBIENTE DE COMEDOR DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA ES INADECUADO PARA LA PREPARACIÓN**

De la visita realizada al comedor Virgen del Rosario el 15 de julio de 2025, se advirtió desechos en el piso del área destinada para la preparación y distribución de los alimentos, esto puede generar una contaminación cruzada indirecta al haber contacto de los alimentos con la exposición al ambiente, conforme se muestra en las siguientes imágenes:

FOTOGRAFÍA N° 1

Desechos tirados en el suelo en área de preparación de alimentos en comedor Virgen del Rosario



Fuente: Panel fotográfico del Formato 3B – Comedor Virgen del Rosario



➤ **DEFICIENCIAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

Durante la inspección realizada, la comisión de control evidenció que los responsables de la preparación de los alimentos, no cumplen con usar barbijo, y la indumentaria, incumpliendo con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

FOTOGRAFÍA N° 2

No uso de barbijo en la preparación de alimentos en comedor Micaela Bastidas



Fuente: Panel fotográfico del Formato 3B – Comedor Micaela Bastidas

FOTOGRAFÍA N° 3

No uso de barbijo y delantal en la preparación de alimentos en comedor Micaela Bastidas



Fuente: Panel fotográfico del Formato 3B – Comedor Micaela Bastidas



FOTOGRAFÍA N° 4
No uso de barbijo y delantal en la preparación de alimentos en comedor Virgen del Rosario



Fuente: Panel fotográfico del Formato 3B – Comedor Virgen del Rosario

Como se pudo evidenciar que, en los comedores en mención no se están aplicando buenas prácticas en la preparación de los alimentos, lo que es importante realizar actividades para contribuir a mejorar la calidad del servicio brindado a los usuarios y cautelar la buena manipulación de los alimentos.

b) Criterio

Los hechos descritos contravienen la normativa siguiente:

- **Ley n.º 27972 – Ley Orgánica de Municipalidades, publicado el 26 de mayo de 2003.**
Artículo 84.- PROGRAMAS SOCIALES, DEFENSA Y PROMOCIÓN DE DERECHOS
(...)
1.4. Ejecutar el Programa de Vaso de Leche y demás programas de apoyo alimentario con participación de la población y en concordancia con la legislación sobre la materia, cuando la municipalidad distrital no pueda asumir dicha función.

- **Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Sihuas 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

(...)

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

(...)



h) Fortalecer los mecanismos de capacitación, identificación y registro de los usuarios, en base a la normativa vigente.

j) Capacitar y brindar asistencia técnica a integrantes del Comité de Gestión Local (CGL) e integrantes de los Centros de Atención (CA), sobre la gestión del PCA, en contribución a la seguridad alimentaria y nutricional de la población que atiende.

(...)"

➤ **Plan de supervisión a los Centros de Atención del Programa de Complementación Alimentaria 2025**

"V. PROCEDIMIENTO

(...)

d. ASPECTOS A CONSIDERAR DURANTE LA SUPERVISIÓN

(...)

De la cocina:

✓ Verificar que las/os responsables de cocina usen indumentaria básica para la preparación de alimentos (mandil, barbijo, protector de cabello o gorro, entre otros)

✓ Verificar que se cumplan con las buenas prácticas de manipulación de alimentos como: orden y limpieza, lavado correcto de manos constante, uñas cortas sin esmalte, no portar joyas, entre otros."



Consecuencia

c)

Las situaciones expuestas, no garantizarían la inocuidad de los alimentos ofrecidos y, en consecuencia, representaría un riesgo para la salud de la población usuaria en situación de vulnerabilidad que dependen del apoyo alimentario.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA DE LA ACTIVIDAD

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria -PCA", se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

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

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 Huarney.



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 Huarney, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIÓN

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Programa.
2. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Huarney, 24 de julio de 2025



Firmado digitalmente por ADANAQUE
VILCHERREZ Jose Alex FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24-07-2025 14:20:24 -05:00

José Alex Adanaqué Vilcherrez
Supervisor
Comisión de Control



Dennis Aldo Chacón Ávila
Jefe de Comisión
Comisión de Control



Firmado digitalmente por ADANAQUE
VILCHERREZ Jose Alex FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24-07-2025 14:20:42 -05:00

José Alex Adanaqué Vilcherrez
Jefe del OCI
Municipalidad Provincial de Huarney

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARMEY

1. LA ENTIDAD RECEPCIONA PRODUCTOS QUE CARECEN DE RÓTULOS DEFINIDOS EN LAS BASES INTEGRADAS, SITUACIÓN QUE PONDRÍA EN RIESGO LA TRANSPARENCIA, SALUBRIDAD, LEGALIDAD Y PROBIIDAD CON LAS QUE DEBE REGIRSE LA GESTIÓN PÚBLICA.

N°	Documento
1	Formato 1 Gestión y Adquisición aplicado el 15 de julio de 2025
2	Bases Administrativas para la adquisición de alimentos régimen especial de la Ley N°27767 – Régimen Especial N° 01-2025-MPH/CS-1 Primera Convocatoria. "Adquisición de productos alimenticios para la atención del programa complementación alimentaria en la modalidad de comedores populares – 2025
3	Contrato n.° 0022-2025-MPH-A-GM <i>Contratación de Adquisición de los productos alimenticios del Programa Complementación Alimentaria (PCA) modalidad de comedores populares -2025</i> de 8 de mayo de 2025

2. LA ENTIDAD NO ESTABLECIÓ UN CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN E INSPECCIÓN DEL ALMACÉN PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ALMACÉN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA), LO QUE PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, COMPROMETIENDO LA SALUD DE LOS USUARIOS

N°	Documento
1	Formato 2 (Recepción, almacenamiento y distribución)

3. AMBIENTE DE UN (1) COMEDOR DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA ES INADECUADO PARA LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS; ASIMISMO, EN DOS (2) COMEDORES PRESENTAN DEFICIENCIAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS Y SEGURIDAD DE LOS INSUMOS Y MATERIALES.

N°	Documento
1	Formato 3B – Comedor Virgen del Rosario
2	Formato 3B – Comedor Micaela Bastidas



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

Huarmey, 24 de Julio de 2025

OFICIO N° 000385-2025-CG/OC2911

Senor:

Cavino Simeon Cautivo Grasa

Alcalde

Municipalidad Provincial de Huarmey

Plaza Independencia S/N

Ancash/Huarmey/Huarmey

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control N° 015-2025-OCI/2911-SVC.

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificatorias.
b) Directiva N° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA en la Municipalidad Provincial de Huarmey", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 015-2025-OCI/2911-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Huarmey, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

Jose Alex Adanaque Vilcherrez

Jefe del Órgano de Control Institucional de la
Municipalidad Provincial De Huarmey (Mph)
Contraloría General de la República

(JAV)

Nro. Emisión: 00513 (2911 - 2025) Elab:(U19041 - 2911)





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000385-2025-CG/OC2911

EMISOR : JOSE ALEX ADANAQUE VILCHERREZ - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARMEY - ÓRGANO DE
CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : CAVINO SIMEON CAUTIVO GRASA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARMEY

Sumilla:

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA en la Municipalidad Provincial de Huarmey", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 015-2025-OCI/2911-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Huarmey, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20142747155**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000190-2025-CG/2911
2. OFICIO-000385-2025-OC2911
3. Informe n

NOTIFICADOR : EDITH MIRIAM TORRES MORALES - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARMEY - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000190-2025-CG/2911

DOCUMENTO : OFICIO N° 000385-2025-CG/OC2911

EMISOR : JOSE ALEX ADANAQUE VILCHERREZ - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARMEY - ÓRGANO DE
CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : CAVINO SIMEON CAUTIVO GRASA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARMEY

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20142747155

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

N° FOLIOS : 17

Sumilla: Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA en la Municipalidad Provincial de Huarmey", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 015-2025-OCI/2911-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Huarmey, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000385-2025-OC2911
2. Informe n

