

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

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 008-2025-OCI/2961-SVC**

**VISITA DE CONTROL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL OYÓN
OYÓN – OYÓN – LIMA**

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

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

TOMO I DE I

OYÓN, 25 DE JULIO DE 2025

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 008-2025-OCI/2961-SVC

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

ÍNDICE

	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	20
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	20
VIII. CONCLUSIÓN	21
IX. RECOMENDACIONES	21
APÉNDICE	22



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

INFORME DE VISITA DE CONTROL **N° 008-2025-OCI/2961-SVC**

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

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Oyón, mediante oficio n.° 000048-2025 registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 2961-2025-009, 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 sus 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 Oyón se viene ejecutando conforme a la normativa aplicable, las disposiciones y lineamientos emitidos por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS

2.2 Objetivos específicos

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



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria-PCA” en las modalidades de comedores y ollas comunes y PANTBC en la Municipalidad Provincial de Oyón, ubicado en el distrito de Oyón, provincia de Oyón, departamento de Lima; así como, la visita selectiva a Centros de Atención (comedores, ollas comunes y centros de Salud), que ha sido ejecutada desde el 14 de julio de 2025 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 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.

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.



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

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 4 (cuatro) 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 Oyón, las cuales se exponen a continuación:

1. **LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO UN CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR PREVIO A SU DISTRIBUCIÓN A LOS CENTROS DE ATENCIÓN (COMEDORES POPULARES Y PANTBC), SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS Y EL OBJETIVO DEL PROGRAMA SOCIAL.**

a) Condición:

De la Visita de Control efectuada el 15 de julio de 2025 a los almacenes del PCA, los representantes de la comisión de control se reunieron con la jefa de Programas Sociales PVL – PCA, para obtener información respecto a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, de lo cual se suscribió el **Formato n.º 2** denominado: “**Recepción, Almacenamiento y Distribución**”, según la respuesta a la pregunta n.º 3 de dicho formato, la Municipalidad Provincial de Oyón no viene realizando un control de calidad de los alimentos entregados por el proveedor, previo a su distribución a los Centros de Atención (comedores populares y PANTBC), según lo manifestado por el funcionario y conforme a la visita de inspección efectuada a los almacenes del PCA, tal como se describe a continuación:

Cuadro n.º 1
Formato n.º 02: Recepción, Almacenamiento y Distribución

Nº	PREGUNTAS	INDICACIONES	RESPUESTAS	COMENTARIOS
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
3	La Municipalidad realiza un control de calidad de los alimentos entregados por el proveedor, previo a su distribución a los Centros de Atención (comedores populares, ollas comunes y PANTBC). (Solicitar el acta de verificación y otro instrumento que acredite la evaluación del estado y calidad de los productos).	SI/NO/NO APLICA	NO	No se ha realizado, pero se cuenta con los certificados de cada producto entregado por el proveedor
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

Fuente: Formato n.º 02: Recepción, Almacenamiento y Distribución, suscrito el 15 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
 DOMINGUEZ MARILUZ Franco
 Darwin FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
 DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
 Cesar FAU 20131378972 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

Imágenes n.º 1
Almacén del PCA



Fuente: Foto de la Comisión de Control

b) Criterio:

Se ha inobservado el siguiente marco normativo:

- **Manual de Administración de Almacenes para el Sector Público Nacional, aprobado con Resolución Jefatural Nº 335-90-INAP-DNA, publicada el 09 de setiembre de 1990.**

"II. PROCEDIMIENTOS

(...)

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO

(...)

2. Verificación y control de calidad

d. La verificación cualitativa, denominada control de calidad se realiza para verificar que las características y propiedades de los bienes recepcionados estén de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas."

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

"TÍTULO II

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

CAPÍTULO I

COMPONENTES

10. COMPONENTE 1. GESTION ALIMENTARIA.

(...)

10.1 Procesos previos para la entrega del complemento alimentario

(...)

10.1.3 A cargo de los Gobiernos Locales

(...)

h) Verificación previa de las condiciones sanitarias y de seguridad de los locales donde se almacena y distribuye 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.

(...)



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

10.2 Procesos para la entrega del complemento alimentario (...)

10.2.1 A cargo del Gobierno Local

a. Recepción de alimentos; previa verificación y conformidad del tipo, cantidad y calidad de alimentos adquiridos por el Gobierno Local, se almacena en lugares adecuados (seguros, limpios, ventilados) dispuestos para tal fin por el Gobierno Local, siguiendo las disposiciones sanitarias establecidas para tal fin por el sector salud."

- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Oyón para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027 de 29 de diciembre de 2023.

"CLAUSULA 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 incluya el adecuado manejo de stock de los mismos, conservación y calidad de los alimentos adquiridos para el PCA y PANTBC, en el marco de la normativa vigente aplicable en la materia."

- Decreto Legislativo n.º 1062, Decreto legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de alimentos, publicado el 28 de junio de 2008.

Artículo 5.- Obligaciones de los proveedores

Los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a:

1. Cumplir con las normas de sanidad y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, las normas de la presente Ley, su Reglamento y disposiciones complementarias y, en lo que corresponda, las normas de rotulado.

(...)

ANEXO

(...)

Inocuidad de alimentos. - La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan.

(...)

Seguridad alimentaria. - Cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana."

c) Consecuencia:

La situación identificada, respecto de no realizar un control de calidad de los alimentos entregados por el proveedor previo a su distribución a los centros de atención, puede afectar la inocuidad de los productos alimentarios, representando un riesgo para la salud de los beneficiarios y el objetivo del programa social.



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

2. EL ALMACÉN DE PRODUCTOS DEL PCA, NO CUENTA CON EXTINTORES CONTRA INCENDIOS, GENERANDO EL RIESGO DE NO LOGRAR ATENDER DE MANERA INMEDIATA LA OCURRENCIA DE UN INCENDIO, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA INTEGRIDAD FÍSICA DE LOS SERVIDORES, ASÍ COMO, LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA.

a) Condición:

De la Visita de Control efectuada el 15 de julio de 2025 a los Almacenes del PCA, los representantes de la comisión de control se reunieron con la jefa de Programas Sociales PVL – PCA, para obtener información e inspeccionar, respecto a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, de lo cual se suscribió el **Formato n.º 2** denominado: “**Recepción, Almacenamiento y Distribución**”, según la respuesta a la pregunta n.º 14 de dicho formato, el almacén no cuenta con extintores con fecha de recarga vigente, según lo manifestado por el funcionario y visita de inspección realizada en los Almacenes del PCA, no se ubicó ningún extintor en dicho lugar, tal como se describe a continuación:

Cuadro n.º 2
Formato n.º 02: Recepción, Almacenamiento y Distribución

Nº	PREGUNTAS	INDICACIONES	RESPUESTAS	COMENTARIOS
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
14	El almacén cuenta con extintores con fecha de recarga vigente. (Verificar in situ)	SI/NO/NO APLICA	NO	
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

Fuente: Formato n.º 02: Recepción, Almacenamiento y Distribución, suscrito el 15 de julio de 2025.

Imágenes n.º 2
Almacén del PCA



Fuente: Foto de la Comisión de Control

b) Criterio:

Se ha inobservado el siguiente marco normativo:

- **Reglamento Nacional de Edificaciones aprobado por Decreto Supremo n.º 011- 2006-VIVIENDA, publicado el 23 de mayo de 2006.**

“NORMA A.130 REQUISITOS DE SEGURIDAD
(...)



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

Sub - capítulo X Extintores Portátiles

Artículo 163.- Toda edificación en general, salvo viviendas unifamiliares, debe ser protegida con extintores portátiles, de acuerdo con la NTP350.043-1, en lo que se refiere al tipo de riesgo que protege, cantidad, distribución, tamaño, señalización y mantenimiento.”

- **Norma Técnica Peruana NTP 350.043-1, (Extintores Portátiles. Selección, distribución, inspección, mantenimiento, recarga y prueba hidrostática).**

“(…)

DEFINICIONES Y UNIDADES

“(…)

4.18 Extintor: Es todo aparato destinado a apagar incendios de tamaño limitado, por medio de un agente de extinción contenido en el mismo.

“(…)

6. REQUISITOS GENERALES

6.1 Responsabilidad

6.1.1 El propietario u ocupante de una instalación donde están situados los extintores tendrá a su cargo el cuidado y uso de estos en todo momento para lo cual contratará el servicio de mantenimiento y/o recarga y/o prueba hidrostática y que este sea realizado por empresas de mantenimiento y recarga competentes de acuerdo a lo indicado en 4.16.

“(…)

6.2 Requisitos de los extintores

6.2.1 Los requisitos dados en esta NTP son mínimos. Los extintores portátiles están diseñados para combatir fuegos de tamaño limitados a su capacidad o potencial de extinción.

“(…)

6.2.5 Los extintores deben estar listos y operativos en su sistema de actuación, con su capacidad de carga que le corresponde, así como estar ubicados en los lugares designados para actuar eficientemente ante una emergencia.”

- **Resolución Jefatural n.º 335-90-INAP/DNA - Manual de Administración de almacenes para el sector nacional, 09 de setiembre de 1990.**

“I. GENERALIDADES

“(…)

D. NORMAS ESPECIFICAS

“(…)

6. El almacén contara con muebles y equipos necesarios para efectuar la conservación, manipulación, protección y control de los bienes en custodia. En la selección del mobiliario y equipo se tomará en cuenta:

“(…)

c. Requerimientos de seguridad; analizar y valorar el equipo de seguridad con el mismo cuidado que se da a cualquier otro equipo, sobre todo en los aspectos siguientes:

“(…)

(2) Elección de extintores apropiados para combatir el tipo de incendios e instalación adecuada.



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

II. PROCEDIMIENTOS

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO

(...)

4. Custodia

(...)

b. Protección del local de almacén: a las áreas físicas destinadas a servir de almacén se las debe rodear de medios necesarios para proteger a las personas, el material almacenado, mobiliario, equipos y las instalaciones mismas de riesgos internos y externos. Para el efecto se tomarán medidas a fin de evitar:

- Robos o sustracciones
- Acciones de sabotaje
- Incendios”

c) Consecuencia:

La situación expuesta, respecto que el almacén de productos del PCA no cuenta con extintores contra incendio, podría generar el riesgo de no lograr atender de manera inmediata la ocurrencia de un incendio, lo que podría afectar la integridad física de los servidores, así como los productos del PCA.

3. LA ENTIDAD NO HA ESTABLECIDO UN CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS DEL PCA, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS Y EL OBJETIVO DEL PROGRAMA SOCIAL.

a) Condición:

De la Visita de Control efectuada el 15 de julio de 2025 a los Almacenes del PCA, los representantes de la comisión de control se reunieron con la jefa de Programas Sociales PVL – PCA, para obtener información respecto a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, de lo cual se suscribió el **Formato n.º 2** denominado: **“Recepción, Almacenamiento y Distribución”**, según la respuesta a la pregunta n.º 15 de dicho formato, la Municipalidad no ha establecido un cronograma de fumigación del almacén, según lo manifestado por el funcionario y de acuerdo a la visita de inspección no se logró acreditar con la documentación respectiva, tal como se describe a continuación:

Cuadro n.º 3

Formato n.º 02: Recepción, Almacenamiento y Distribución

Nº	PREGUNTAS	INDICACIONES	RESPUESTAS	COMENTARIOS
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
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	
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

Fuente: Formato n.º 02: Recepción, Almacenamiento y Distribución, suscrito el 15 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

Imagen n.º 3
Almacén del PCA



Fuente: Foto de la Comisión de Control

b) Criterio:

Se ha inobservado el siguiente marco normativo:

- Resolución Ministerial n. 025-2017-MIDIS, Funcionamiento de la modalidad de complementación alimentaria para la persona afectada por tuberculosis - PANTBC del programa de complementación alimentaria

"7. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

7.4. Almacenamiento de alimentos

(...)

7.4.2. Para evitar el deterioro de los alimentos, el gobierno local establece un cronograma de fumigación e inspección del almacén."

- NTS n.º 114-MINSA/DIGESA – v.01 norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados al consumo humano aprobada con resolución ministerial 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015.

"5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL): Conjunto de procedimientos aplicados en el almacenamiento de los alimentos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos. El Programa de BPAL se formula en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.

(...)

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 contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas. Incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos.



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.

(...)

6 DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.5 REGISTRO DE CONTROL O VERIFICACIÓN

Los almacenes de productos terminados destinados al consumo final, según corresponda, llevarán registros por lo menos de:

(...)

b) La aplicación de los programas de prevención y control de roedores.

c) La aplicación de los programas de limpieza y desinfección de almacenes y cámaras.”

c) Consecuencia:

La situación identificada, respecto de no realizar la fumigación en los almacenes de productos del PCA, representa un riesgo para la conservación e inocuidad de los productos alimentarios, poniendo en riesgo la salud de los beneficiarios y el objetivo del programa social.

4. CONDICIONES INADECUADAS DE HIGIENE Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LOS COMEDORES, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PELIGRO DE CONTAMINACIÓN, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA SOCIAL.

a) Condición:

De la Visita de Control efectuada el 16 de julio de 2025 a algunos comedores del PCA, los representantes de la comisión de control se reunieron con la jefa de Programas Sociales PVL – PCA, para obtener información respecto a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, de lo cual se suscribió el **Formato n.º 3B** denominado: “Supervisión”, según las respuestas a la preguntas n.º 1, 2, 3, 4 y 7 de dicho formato, el área y el personal de los centros de atención (comedores) presentan ciertas condiciones inadecuadas de almacenamiento y preparación de los productos del PCA, para un correcto funcionamiento, conforme a la visita de inspección realizada a cuatro (4) Centros de Atención (comedores) en los cuales se aplicó el mencionado formato y como resultado se obtuvo lo siguiente:

Con respecto a la visita realizada al comedor popular Villa de Oyón - Oyón

Cuadro n.º 4
Formato n.º 3B: Supervisión

Nº	PREGUNTAS	INDICACIONES	RESPUESTAS	COMENTARIOS
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
1	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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Alimentos sobre el piso, materiales que no son alimentos

Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00



(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
3	Todo el personal encargado de la preparación de alimentos 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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Falta de mandil, protector de cabello y mascarilla
7	Todas las personas responsables de la distribución de alimentos cumplen 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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Falta de mandil, protector de cabello y mascarilla
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

Fuente: Formato n.º 3B: Supervisión, suscrito el 16 de julio de 2025.

Imágenes n.º 4
Comedor popular Villa de Oyón - Oyón



Fuente: Foto de la Comisión de Control

Con respecto a la visita realizada al comedor popular Micaela Bastidas Pampahuay – Oyón

Cuadro n.º 5
Formato n.º 3B: Supervisión

Nº	PREGUNTAS	INDICACIONES	RESPUESTAS	COMENTARIOS
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
1	La zona o ambiente destinado al almacenamiento de los alimentos entregados al Centro de Atención presenta condiciones higiénicas adecuadas, es seco	SI/NO/NO APLICA	NO	Se encuentra en el piso.

	y está debidamente protegido contra factores climáticos, así como de posibles fuentes de contaminación química, biológica o de otra índole. (Verificación in situ, registro fotográfico).			
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
3	Todo el personal encargado de la preparación de alimentos 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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Falta de mascarilla y protector de cabello.
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
7	Todas las personas responsables de la distribución de alimentos cumplen 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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Falta de mascarilla y protector de cabello.
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

Fuente: Formato n.º 3B: Supervisión, suscrito el 16 de julio de 2025.

Imágenes n.º 5

Comedor popular Micaela Bastidas Pampahuay - Oyón



Fuente: Foto de la Comisión de Control

Con respecto a la visita realizada al comedor popular Santa Rosa de Lima - San Pedro de Palpas – Pachangara

Cuadro n.º 6

Formato n.º 3B: Supervisión

Nº	PREGUNTAS	INDICACIONES	RESPUESTAS	COMENTARIOS
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
3	Todo el personal encargado de la preparación de alimentos 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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Falta de mascarilla.
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

7	Todas las personas responsables de la distribución de alimentos cumplen 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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Falta de mascarilla.
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

Fuente: Formato n.º 3B: Supervisión, suscrito el 16 de julio de 2025.

Imágenes n.º 6

Comedor popular Santa Rosa de Lima - San Pedro de Palpas – Pachangara



Fuente: Foto de la Comisión de Control

Con respecto a la visita realizada al comedor popular San Francisco de Huacho – Pachangara.

Cuadro n.º 7

Formato n.º 3B: Supervisión

Nº	PREGUNTAS	INDICACIONES	RESPUESTAS	COMENTARIOS
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
1	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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Alimentos en el piso, materiales que no son alimentos como detergente y lejía.
2	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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Modulo pre fabricado
3	Todo el personal encargado de la preparación de alimentos 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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Falta de mascarilla



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

4	El espacio habilitado para el servicio de los alimentos se encuentra limpio, libre de la presencia de insectos, roedores u otros animales. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Modulo pre fabricado
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
7	Todas las personas responsables de la distribución de alimentos cumplen 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. (Verificación in situ, registro fotográfico).	SI/NO/NO APLICA	NO	Falta de mandil, protector de cabello y mascarilla
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

Fuente: Formato n.º 3B: Supervisión, suscrito el 16 de julio de 2025.

Imágenes n.º 7

Comedor popular San Francisco de Huacho – Pachangara



Fuente: Foto de la Comisión de Control

b) Criterio:

Se ha inobservado el siguiente marco normativo:

- Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS, que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, de 7 de marzo de 2022.

“Capítulo IV Funciones



Firmado digitalmente por
DOMÍNGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

9. FUNCIONES DE LAS INSTANCIAS Y ORGANIZACIONES DEL PROGRAMA

(...)

9.2 Gobierno Locales

La ejecución del PCA es realizada por las municipalidades provinciales del interior del país (...). Sus funciones son:

(...)

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

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

(...)

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

(...)"

9.4 Centros de Atención

(...) 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.

e) Asegurar la entrega del complemento alimentario a los usuarios del PCA.

(...)

TÍTULO II

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

CAPÍTULO I

COMPONENTES

10. Gestión alimentaria

10.2.2 A cargo de los Centros de Atención

(...)

b) Almacenamiento de los alimentos recibidos en ambientes seguros, limpios, ventilados, considerando las Buenas Prácticas de Almacenamiento.

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

- NTS N.º173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva", aprobada con Resolución Ministerial n.º157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021.

"V. DISPOSICIONES GENERALES

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.2. Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM)

6.2.5. Manipulación de Alimentos

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



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

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

En lo posible el personal de servicio deberá tener vestimenta propia para el servicio (diferente a la vestimenta personal)”

- **NTS N.º142-MINSA/2018/DIGESA, “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines”, aprobada con Resolución Ministerial n.º822-2018/MINSA de 7 de setiembre de 2018.**

“6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS:
(...)

6.2.1. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

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

e) Elaboración final:
(...)

Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa, previa al consumo inmediato (maki, pelado y cortado de frutas/verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso.
(...).”

6.3 MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal que realiza las operaciones vinculadas a la preparación, elaboración y servido de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:
(...)

6.3.2 Higiene:

Mantener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, “piercing”, pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros). Mantener las manos limpias con uñas cortas, sin esmalte.
No fumar, ni comer durante las operaciones con alimentos.

6.3.3 Vestimenta

La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal.
La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, debiendo el personal del área de cocina utilizar preferentemente colores claros”



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

- Decreto Legislativo n.º 1062 “Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos”, publicado el 28 de junio de 2008

“Título II

De la inocuidad de los alimentos

Capítulo I

De los derechos de los consumidores y obligaciones de los proveedores

(...)

Artículo 5.- Obligaciones de los proveedores

Los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a: (...)

2. Asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, cumpla con realizarlo conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius

3. Asegurar que el manejo poscosecha, la fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas, conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius”.

- **PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CXC 1-1969)**

“12. Higiene personal

(...)

12.3 Limpieza personal

El personal debería mantener un alto nivel de aseo personal y, cuando corresponda, llevar ropa protectora, cubrecabeza y cubrebarba y calzados adecuados. Se deberían aplicar medidas para evitar la contaminación cruzada por parte del personal, a través de un correcto lavado de manos y, cuando proceda, mediante el uso de guantes. Si se usan guantes, también se deberían aplicar las medidas adecuadas para que los guantes no se conviertan en una fuente de contaminación.

El personal, incluso cuando utiliza guantes, se debería lavar las manos regularmente, especialmente cuando la limpieza personal pueda afectar a la inocuidad de los alimentos. Se deberían lavar las manos especialmente:

- al comenzar las actividades de manipulación de alimentos;*
- al regresar al trabajo después de los descansos;*
- inmediatamente después de usar el retrete; y*
- después de manipular cualquier material contaminado, como residuos o alimentos crudos no elaborados, cuando ello pudiera dar lugar a la contaminación de otros alimentos.*

Para no contaminar los alimentos, el personal debería lavarse las manos con agua y jabón y enjuagárselas y secárselas de manera que no se vuelvan a contaminar. Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado.”



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Oyón para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA 2024-2027 de 29 de diciembre de 2023.

“CLAUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

(...)

De la MUNICIPALIDAD

En relación a los Centros de Atención (CA)

(...)

r. Garantizar el cumplimiento de las obligaciones del CA, mediante acciones de supervisión y aplicando las medidas correctivas y sancionadoras, conforme a la normativa que establezca el MIDIS.

(...)”

- Plan de Supervisión a los Centros de Atención del Programa de Complementación Alimentaria Modalidad Comedores, Enero 2025.

“II OBJETIVOS

a) OBJETIVO GENERAL

Planificar el desarrollo de las actividades de supervisión de los Centros de Atención de las diversas modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA para contribuir a mejorar la calidad del servicio brindado a los usuarios y cautelar el buen uso de los alimentos en el marco de la normativa vigente.”

c) Consecuencia:

La situación descrita, respecto a la inadecuada higiene y almacenamiento de los productos del PCA en los comedores, podría afectar la conservación e inocuidad de los alimentos y peligro de contaminación, poniendo en riesgo la salud de los beneficiarios del programa social.

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 en la Municipalidad Provincial de Oyón”, 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 Oyón.

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 en la Municipalidad Provincial de Oyón.



Firmado digitalmente por
DOMINGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Oyón”, se han advertido cuatro (4) 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 Oyón, 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 en la Municipalidad Provincial de Oyón”, 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.

Oyón, 25 de julio de 2025



Firmado digitalmente por DE LOS
SANTOS ROSADIO Alan Cesar FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 11:25:20 -05:00

Alan Cesar De Los Santos Rosadio
Supervisor
Comisión de Control



Firmado digitalmente por DOMINGUEZ
MARILUZ Franco Darwin FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 11:36:21 -05:00

Franco Darwin Domínguez Mariluz
Jefe de Comisión
Comisión de Control



Firmado digitalmente por DE LOS
SANTOS ROSADIO Alan Cesar FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 11:25:41 -05:00

Alan Cesar De Los Santos Rosadio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Oyón
Contraloría General de la República

APÉNDICE n.º 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OYÓN

1. LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO UN CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR PREVIO A SU DISTRIBUCIÓN A LOS CENTROS DE ATENCIÓN (COMEDORES POPULARES Y PANTBC), SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS Y EL OBJETIVO DEL PROGRAMA SOCIAL.

n.º	Documento
1	Formato n.º 02: Recepción, almacenamiento y distribución, de 15 de julio de 2025.

2. EL ALMACÉN DE PRODUCTOS DEL PCA, NO CUENTA CON EXTINTORES CONTRA INCENDIOS, GENERANDO EL RIESGO DE NO LOGRAR ATENDER DE MANERA INMEDIATA LA OCURRENCIA DE UN INCENDIO, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA INTEGRIDAD FÍSICA DE LOS SERVIDORES, ASÍ COMO, LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA.

n.º	Documento
1	Formato n.º 02: Recepción, almacenamiento y distribución, de 15 de julio de 2025.

3. LA ENTIDAD NO HA ESTABLECIDO UN CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS DEL PCA, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS Y EL OBJETIVO DEL PROGRAMA SOCIAL.

n.º	Documento
1	Formato n.º 02: Recepción, almacenamiento y distribución, de 15 de julio de 2025.

4. CONDICIONES INADECUADAS DE HIGIENE Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LOS COMEDORES, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PELIGRO DE CONTAMINACIÓN, PONIENDO EN RIESGO LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA SOCIAL.

n.º	Documento
1	Formatos n.º 3B Supervisión, de 16 de julio de 2025 al comedor popular Villa de Oyón - Oyón, comedor popular Micaela Bastidas Pampahuay - Oyón, comedor popular Santa Rosa de Lima – Pachangara, comedor popular San Francisco de Huacho – Pachangara.



Firmado digitalmente por
DOMÍNGUEZ MARILUZ Franco
Darwin FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:35:55 -05:00



Firmado digitalmente por
DE LOS SANTOS ROSADIO Alan
Cesar FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 11:24:14 -05:00



CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 50-2025-CG/OC2961

EMISOR : ALAN CESAR DE LOS SANTOS ROSADIO - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OYON - ÓRGANO DE CONTROL
INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : ARISTIDES OLIVERA PEREZ

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OYON

Sumilla:

Gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA en la Municipalidad Provincial de Oyón

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20173189932**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000159-2025-CG/2961
2. OFICIO-50-2025-OC2961
3. INFORME VC 008-2025 PCA - OYON
4. Formatos PCA - Oyón[F]

NOTIFICADOR : ALAN CESAR DE LOS SANTOS ROSADIO - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OYON - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000159-2025-CG/2961

DOCUMENTO : OFICIO N° 50-2025-CG/OC2961

EMISOR : ALAN CESAR DE LOS SANTOS ROSADIO - JEFE DE OCI -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OYON - ÓRGANO DE CONTROL
INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : ARISTIDES OLIVERA PEREZ

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OYON

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20173189932

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

N° FOLIOS : 38

Sumilla: Gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA en la Municipalidad Provincial de Oyón

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-50-2025-OC2961
2. INFORME VC 008-2025 PCA - OYON
3. Formatos PCA - Oyón[F]



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

Oyon, 25 de Julio de 2025

OFICIO N° 000050-2025-CG/OC2961

Señor:

Aristides Olivera Perez

Alcalde Provincial

Municipalidad Provincial de Oyon

Plaza De Armas N° 102

Lima/Oyon/Oyon

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control N° 008-2025-OCI/2961-SVC

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificatorias.
b) Directiva N° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG, de 31 de mayo de 2022 y modificatorias.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, 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 al servicio de "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA en la Municipalidad Provincial de Oyon", comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 008-2025-OCI/2961-SVC, que se adjunta al presente documento.

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

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

Alan Cesar De Los Santos Rosadio

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

(ADR/fdm)

Nro. Emisión: 00134 (2961 - 2025) Elab:(U21084 - 2961)

