

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL  
N° 006-2025-OCI/4155-SVC**

**VISITA DE CONTROL  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA  
HUACHO-HUAURA-LIMA**

**“ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS  
DESTINADOS A LOS PROGRAMAS SOCIALES DE LA  
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:  
DEL 9 DE ENERO DE 2025 AL 24 DE ENERO DE 2025**

**TOMO I DE I**

**HUACHO, 3 DE MARZO DE 2025**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 006-2025-OCI/4155-SVC**

**“ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS DESTINADOS A LOS PROGRAMAS SOCIALES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA”**

**ÍNDICE**

DENOMINACIÓN	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	3
V. SITUACIONES ADVERSAS	5
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	24
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCES ANTE SITUACIONES ADVERSAS	24
VIII. CONCLUSIÓN	24
X. RECOMENDACIONES	25
ANEXOS	26



**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 006-2025-OCI/4155-SVC**

**“ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS DESTINADOS A LOS PROGRAMAS SOCIALES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA”**

**I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Municipalidad Provincial de Huaura, responsable de la Visita de Control comunicada mediante Oficio n.º 032-2025-MPH/OCI de 9 de enero de 2025, registrado en el Sistema de Auditoría Gubernamental – SAGU con la orden de servicio n.º 4155-2025-004, en el marco de lo previsto en la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

**II. OBJETIVOS**

**2.1 Objetivo general**

Determinar si los procedimientos de almacenamiento y distribución de los alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura se vienen desarrollando en concordancia a lo establecido en las estipulaciones contractuales y normativa aplicable.

**2.2 Objetivos específicos**

- 2.2.1 Determinar las condiciones en que se encuentran los locales destinados para almacenar los alimentos adquiridos en el año 2024 para atender los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura.
- 2.2.2 Determinar la existencia de remanentes de los alimentos recepcionados por la Municipalidad Provincial de Huaura durante el periodo 2024 para la atención de los Programas Sociales.
- 2.2.3 Establecer si los saldos existentes en los almacenes de los alimentos, coinciden con el sustento documental de las entregas realizadas por la Municipalidad Provincial de Huaura, conforme a lo establecido en la normativa aplicable.



**III. ALCANCE**



La Visita de Control se desarrolló al “Almacenamiento y Distribución de los Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura”, el cual se encuentra a cargo de la Municipalidad Provincial de Huaura bajo el ámbito de control del Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Huaura, responsable de la Visita de Control y cuyo análisis comprende del 9 de enero de 2025 al 24 de enero de 2025 en el distrito de Huacho, provincia de Huaura, departamento de Lima.

**IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD**



El procedimiento actual relacionado con el servicio de Visita de Control está orientada a supervisar el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento, inocuidad, y disponibilidad de los alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura, a fin de asegurar que los alimentos sean gestionados de manera eficiente, segura y conforme a la normativa legal vigente.

Los Programas Sociales son iniciativas del Estado peruano que buscan mejorar la calidad de vida de las personas en situación de vulnerabilidad y pobreza, se enfocan en brindar servicios de calidad, oportunidad y calidez en las áreas de salud, educación, alimentación, vivienda y protección social. Algunos ejemplos de programas sociales en el Perú son: los Programas de Complementación Alimentaria, Programa del Vaso de Leche, Pensión 65, Juntos, Contigo, Registro Nacional de Intervenciones Sociales (RIS). Dentro de esta gama de servicios que otorga el Estado a la población con escasos recursos encomienda a las Municipalidades Provinciales y Distritales el otorgar estos servicios a la población en situación de vulnerabilidad y pobreza debidamente identificada.

El Programa del Vaso de Leche en adelante PVL, es un programa social alimentario, creado mediante la Ley n.º 24059, Ley de creación del Programa del Vaso de Leche en todos los Municipios Provinciales de la República de 6 de enero de 1985, complementada con la Ley n.º 27470 y sus modificatorias mediante Ley n.º 31554 y Ley n.º 31782; con la finalidad de ofrecer una ración diaria de alimentos a la población considerada vulnerable, con el propósito de elevar el nivel nutricional y mejorar la calidad de vida de las personas en situación económica precaria.

Mediante Decreto Supremo n.º 006-2016-MIDIS publicado el 6 de julio de 2016, se establecieron las funciones que corresponden al gobierno nacional, gobierno locales y las organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria (en adelante, PCA), con el objetivo de garantizar el servicio alimentario a los usuarios del PCA de acuerdo a sus características y las zonas donde viven; así como, contribuir a mejorar la atención de los usuarios; y otros, además se precisa en su artículo 8º, que los gobiernos locales tiene la responsabilidad de ejecutar el PCA según lo establecido en el marco legal respectivo.

Para su efectivo cumplimiento, se publicó la Resolución Ministerial n.º 041-2022-MIDIS el 7 de marzo de 2022, que aprueba el Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, en el cual se determina como modalidades de atención del PCA las siguientes: Comedores, Hogares y Albergues, Personas en Riesgo, Trabajo Comunal y el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia – PANTBC.

En ese sentido, actualmente la Municipalidad Provincial de Huaura viene ejecutando el Programa Vaso de Leche, el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Comedores Populares, Hogares y Albergues y el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de PANTBC.

La Ley n.º 27972, Ley Orgánica de las Municipalidades y sus modificatorias, mediante su artículo 84º, refiere que, en materia de programas sociales las municipalidades ejecutan el Programa Vaso de Leche (PVL) y demás programas de apoyo, de ahí como responsables de su ejecución, adoptarán las medidas pertinentes para organizar, ejecutar y controlar las acciones necesarias para el cumplimiento de su finalidad, contando para ello con el concurso activo de las organizaciones de la comunidad. En ese sentido, las municipalidades, en coordinación con los Comités de cada programa social ejecutan la implementación en las fases de selección de beneficiarios, programación, distribución, supervisión y evaluación.

Por consiguiente, el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Huaura, ha determinado ejecutar la presente Visita de Control y evaluar el almacenamiento y distribución de los alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura con la finalidad de verificar si el referido programa se ejecuta de conformidad con la normatividad aplicable y directivas, así como el de cumplir la necesidad y satisfacción de los beneficiarios.



**V. SITUACIONES ADVERSAS**

De la revisión efectuada a la Visita de Control relacionada al “Almacenamiento y Distribución de los Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura”, se han identificado situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso antes mencionado, las cuales se exponen a continuación:

- CONDICIONES INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO Y DEFICIENTE MANEJO DE LOS ALIMENTOS EN LOS ALMACENES, GENERA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LOS MISMOS, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS, ASÍ COMO LA FINALIDAD DE LOS PROGRAMAS SOCIALES.**

Durante la visita de inspección a los almacenes de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura, realizada por la Comisión de Control el 9 de enero de 2025, se identificaron las ubicaciones de los mismos, siendo como se detalla a continuación:

**Cuadro n.º 1**  
**Ubicación de los Almacenes de los Programas Sociales en la**  
**Municipalidad Provincial de Huaura**

Nº	Denominación del Programa Social	Ubicación
1	Programa Vaso de Leche – PVL (Utilizado para PCA Comedores)	Calle Guillermo Velásquez n.º 193
2	Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Comedores Populares, Hogares y Albergues	Calle Guillermo Velásquez n.º 190
3		Prolongación Leoncio Prado n.º 403
4	Programa Alimentario y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia - PANTBC	Calle José Arámbulo La Rosa n.º 134
5		Prolongación Leoncio Prado n.º 403
6		Calle Guillermo Velásquez n.º 191 (Local improvisado)

**Fuente:** Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

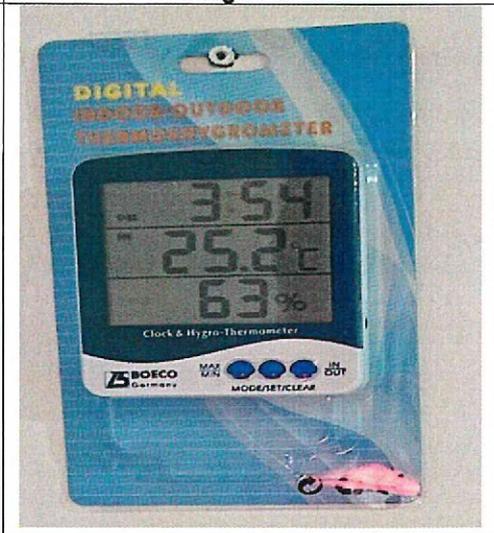
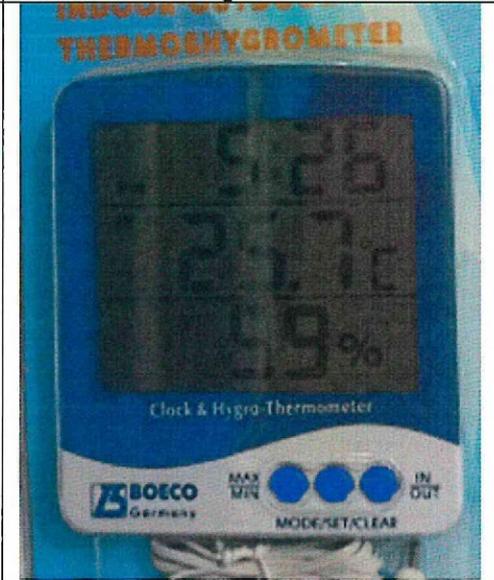
Tal como se describe en el cuadro anteriormente mostrado, a la fecha de emitido el presente informe, la Municipalidad Provincial de Huaura cuenta con seis (6) locales destinados al almacenamiento de alimentos correspondiente a los Programas Sociales, tres (3) de ellos son inmuebles de propiedad de la Entidad y los otros tres (3) no lo son.

En la referida visita de constatación, la Comisión de Control evidenció las situaciones que se describen a continuación:

**Ventilación de los ambientes destinados como almacenes de los Programas Sociales:**

Es preciso señalar que, los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura cuentan con seis (6) almacenes en los cuales se custodian los remanentes de alimentos cuyas adquisiciones se realizaron a fines del año 2024 y que en su mayoría terminaran de distribuirse durante el presente año.

En la visita efectuada, se pudo constatar que, la mayoría de las instalaciones cuentan con una inadecuada ventilación, percibiéndose desde su ingreso un ambiente cálido, lo cual se corrobora de lo indicado en los termohigrómetros instalados en algunos de estos locales, los cuales marcaban una temperatura ambiental que oscilaba entre los 24.8° C. y 25.7° C, tal como se muestra en las imágenes siguientes:

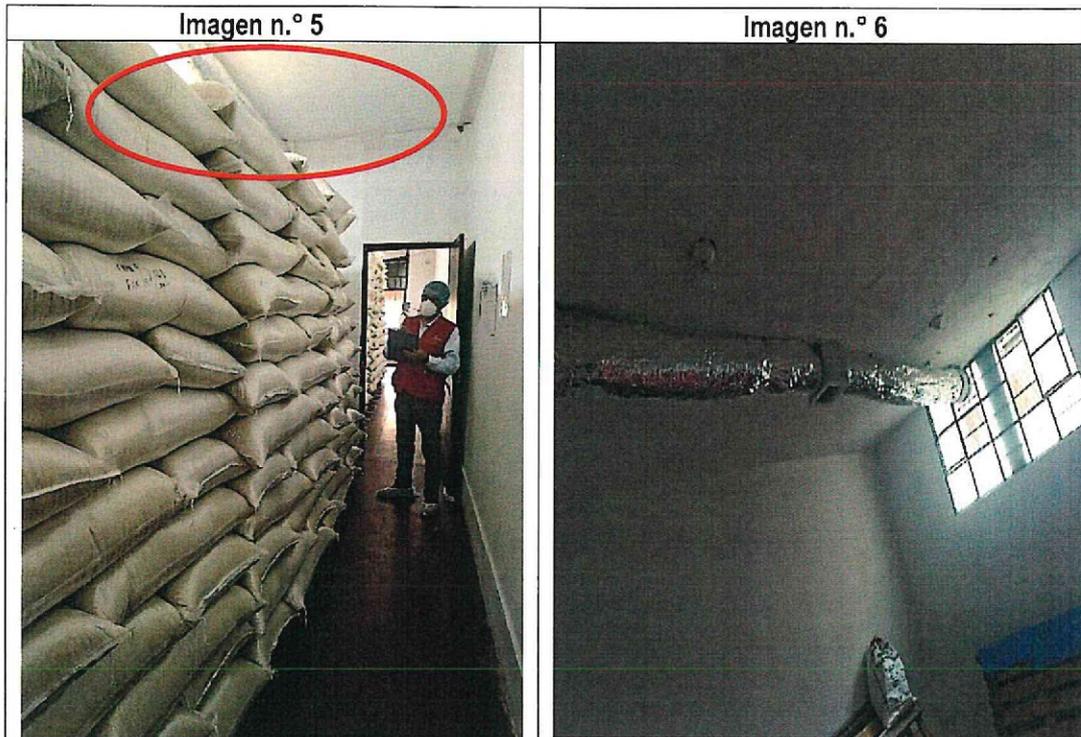
<p align="center"><b>Imagen n.º 1</b></p> 	<p align="center"><b>Imagen n.º 2</b></p> 
<p>Temperatura del almacén de alimentos del Programa Comedores, en la calle Guillermo Velásquez n.º190</p>	<p>Temperatura del almacén de alimentos del Programa Comedores, en la calle Guillermo Velásquez n.º193</p>
<p align="center"><b>Imagen n.º 3</b></p> 	<p align="center"><b>Imagen n.º 4</b></p> 
<p>Temperatura del almacén de alimentos del Programa PANTBC, en la calle José Arámbulo La Rosa n.º134</p>	<p>Temperatura del almacén de alimentos del Programa PANTBC, en la calle Guillermo Velásquez n.º 191</p>

Fuente: Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

En los almacenes ubicados en la Prolongación Leoncio Prado n.º 403 y 405, en donde se encuentra los almacenes del Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Comedores Populares, Hogares y Albergues y el de Programa Alimentario y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia – PANTBC, respectivamente, no se evidencia la existencia de algún dispositivo de control de temperatura instalado.

Es importante mencionar, que durante la visita realizada a los almacenes materia del presente informe, se advierte que la mayoría de éstos cuentan con un sistema de extracción de aire, los cuales no son suficientes para la cantidad de alimentos que albergan dichos ambientes, tal como se muestra a continuación:





Sistema de extracción de aire del almacén de alimentos del Programa Comedores, en la calle Guillermo Velásquez n.º 190

Sistema de extracción de aire del almacén de alimentos del Programa Comedores, en la calle Guillermo Velásquez n.º 193



Sistema de extracción de aire del almacén de alimentos del Programa PANTBC, en la calle José Arámbulo La Rosa n.º 134

Sistema de extracción de aire del almacén de alimentos del Programa PANTBC, en la calle Guillermo Velásquez n.º 191

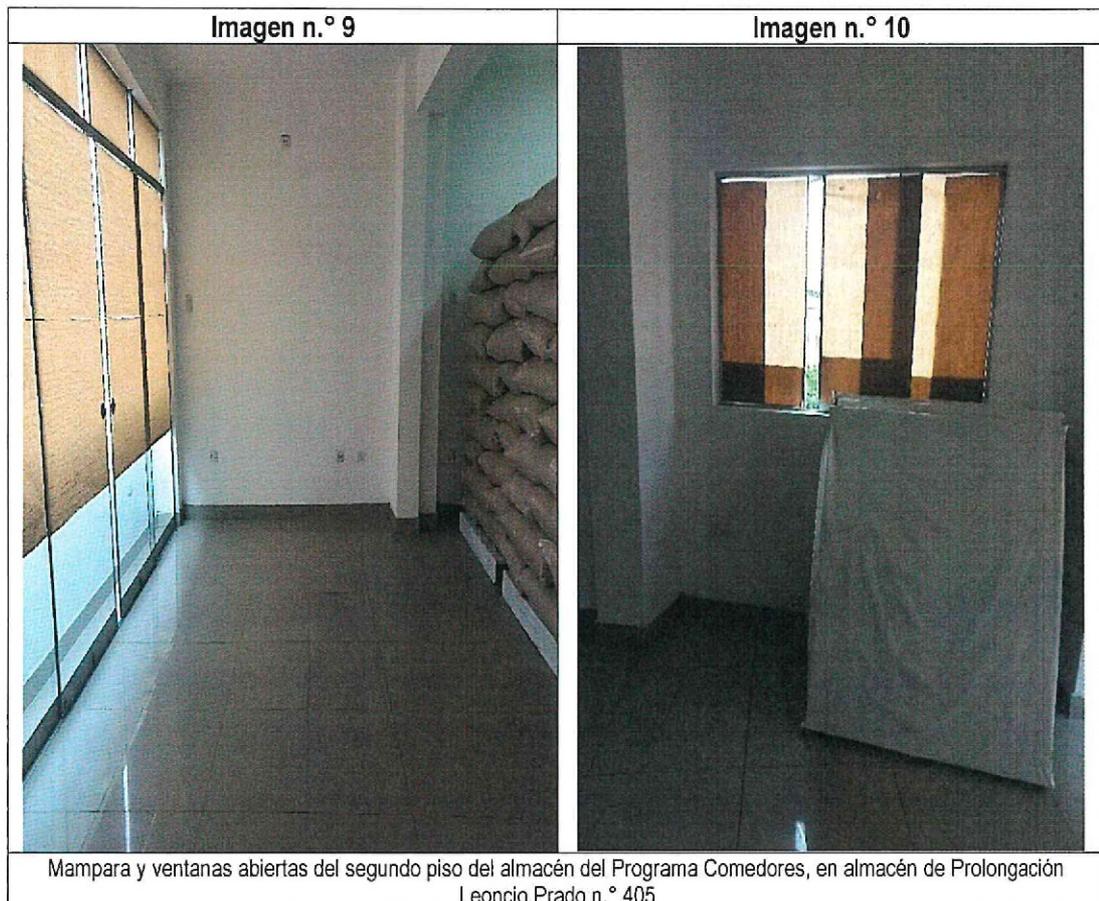
**Fuente:** Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.



La falta de circulación de aire hace que las temperaturas dentro del almacén no se distribuyan de manera uniforme, lo que podría afectar la conservación de los alimentos, especialmente los

perecederos, siendo susceptible de infestación de microorganismos nocivos para la salud, provocando su descomposición prematura o alteración de sus características,

La Comisión de Control evidenció además que, en los almacenes ubicados en la Prolongación Leoncio Prado n.º 403 y 405, en donde se encuentran los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de Comedores Populares, Hogares y Albergues y del Programa Alimentario y Nutrición para El Paciente con Tuberculosis y Familia – PANTBC; respectivamente, no cuentan con sistemas de extracción de aire, permitiendo con ello que las mamparas y ventanas de las instalaciones se mantengan abiertas, situación que podría originar el ingreso elementos contaminantes, así como la presencia de insectos y roedores, tal como se muestran en las imágenes siguientes:



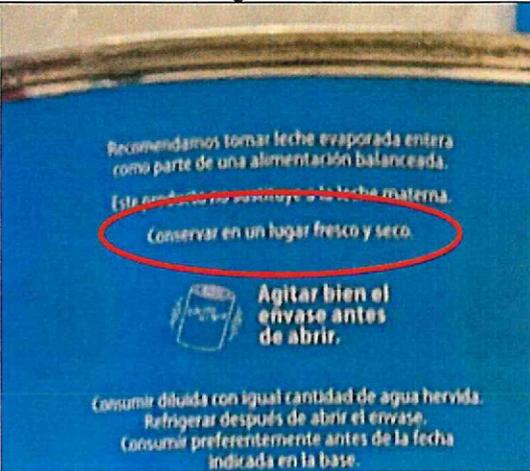
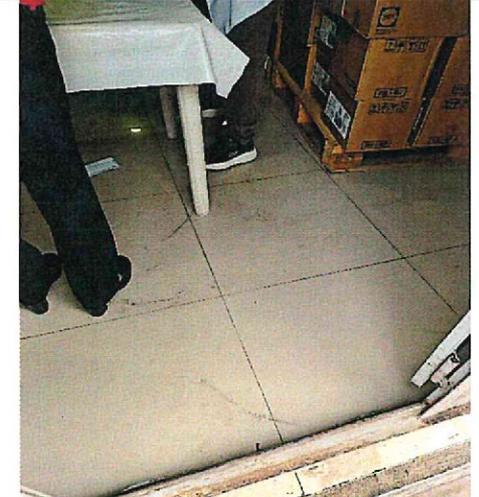
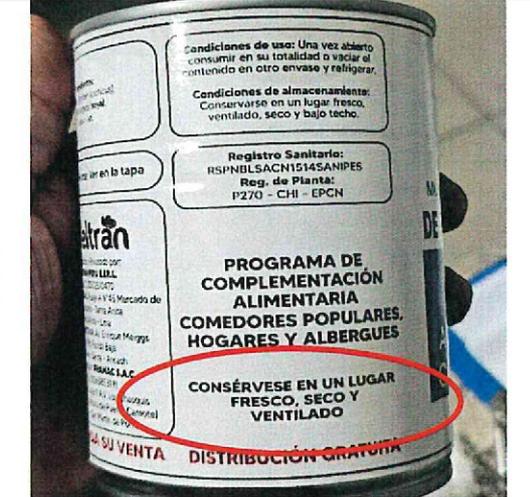
Fuente: Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

Al respecto, el numeral 5.2.7 de la Norma Técnica de Salud n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada con Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA, establece como condiciones sanitarias generales respecto a la ventilación de los almacenes lo siguiente: *“Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados. Dichos sistemas de ventilación deben proporcionar aire limpio, inhibir la condensación y mantener condiciones libres de humo, vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que se impida el ingreso de plagas y otros animales”*, situación que no se evidenció durante la visita realizada.



**Ubicación de los alimentos en los almacenes de los Programas Sociales:**

En los almacenes ubicados en la calle José Arámbulo La Rosa y en la Prolongación Leoncio Prado, se evidenció la existencia de alimentos como: Leche Entera Evaporada y Conservas de Pescado; respectivamente, a poca distancia de las puertas metálicas de acceso, tal como se muestra en las imágenes siguientes:

<p align="center"><b>Imagen n.º 11</b></p> 	<p align="center"><b>Imagen n.º 12</b></p> 
<p>Rumas de Leche Evaporada ubicadas cerca de la ventana y puerta de ingreso metálica al almacén de PANTBC, en la calle José Arámbulo La Rosa</p>	<p>Recomendación del Proveedor de conservar la Leche en lugar fresco y seco</p>
<p align="center"><b>Imagen n.º 13</b></p> 	<p align="center"><b>Imagen n.º 14</b></p> 
<p>Rumas de Conservas de Pescado cerca de la puerta de ingreso metálica al almacén de PCA-Comedores, en almacén de Prolongación Leoncio Prado n.º 405</p>	<p>Recomendación del Proveedor de conservar las conservas de pescado en lugar fresco, seco y ventilado</p>

Fuente: Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

Es pertinente señalar que, las puertas metálicas al encontrarse expuestas al sol, actúan como un acumulador de incremento de temperatura, absorbiendo la radiación solar durante el día y luego emitiendo calor hacia el entorno, lo que podría generar el incremento de la temperatura interna del espacio y afectar las condiciones de almacenamiento. Esta condición permite el deterioro prematuro de los alimentos, por tal razón los fabricantes de dichos alimentos recomiendan almacenar en sitios frescos y secos.



Al respecto, el literal b del numeral 6.1.2 de la Norma Sanitaria n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, establece lo siguiente:

**“b) Estiba de productos no perecibles:**

*La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:*

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

En ese sentido, la Comisión de Control evidenció que no existen espacios libres entre rumas en los referidos almacenes, ni zonas con ventilación adecuada para el almacenamiento de los alimentos.

**Limpeza e inocuidad de los almacenes de los Programas Sociales:**

En los almacenes ubicados en la Prolongación Leoncio Prado, específicamente en el almacén de PCA Comedores Populares, Hogares y Albergues, se evidenció que en el ingreso al local, el piso se encontraba cubierto de polvo y tierra; así mismo, se advirtió la presencia de materiales de limpieza al lado de sacos de alimentos, tal como se muestra en las imágenes siguientes:

Imagen n.º 15	Imagen n.º 16
	
<p>Piso sucio en la entrada de almacén de PCA Comedores de la Prolongación Leoncio Prado n.º 405</p>	<p>Material de limpieza junto a alimentos en el almacén de PCA Comedores de la Prolongación Leoncio Prado n.º 405</p>

Fuente: Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

De igual manera, la Comisión de Control, observó en los almacenes de PANTBC ubicados en la calle José Arámbulo La Rosa y en la Prolongación Leoncio Prado, la presencia de cajas conteniendo alimentos para la atención del referido programa social, las cuales se encontraban en contacto directo con el suelo; asimismo, se advirtió la presencia de cajas de cartón vacías y plástico de los empaques cerca de los alimentos; del mismo modo, se observó la presencia de



moho en una de las paredes muy cercana a la zona donde se tiene almacenada la Leche Entera Evaporada, tal como se muestra a continuación:

Imagen n.º 17	Imagen n.º 18
	
<p>Cajas de conservas de pescado en el suelo y al lado de empaques de desecho en almacén de calle José Arámbulo La Rosa n.º 134</p>	<p>Habitación con desperdicios en almacén de Prolongación Leoncio Prado n.º 403</p>

Fuente: Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

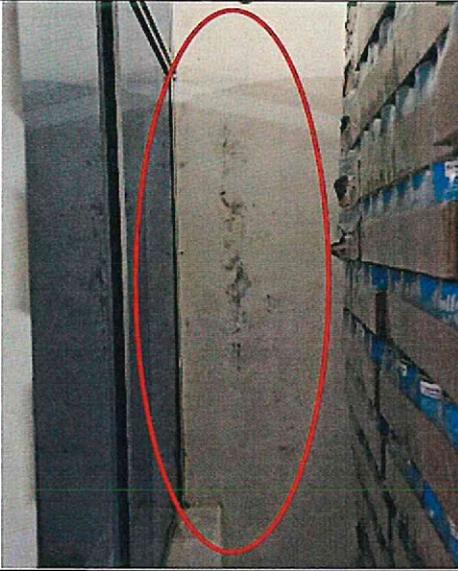
Asimismo, en los almacenes de la calle Guillermo Velásquez n.º190, la Comisión de Control encontró un ambiente donde se guardan productos de limpieza y enseres para la distribución de alimentos; además, en dicho ambiente se encuentra un servicio higiénico, el cual tiene el urinario malogrado y de donde emana un fuerte olor que no se pudo definir el origen o producto que lo generaba, siendo como se muestra a continuación:

Imagen n.º 19	Imagen n.º 20
	
<p>Ambiente colateral a almacén del PCA Comedores en la calle Guillermo Velásquez n.º 190, es depósito de materiales, productos químicos y otros</p>	<p>Servicio higiénico con urinario malogrado en almacén del PCA Comedores en la calle Guillermo Velásquez n.º 190</p>

Fuente: Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.



Por lo general, se observan que, los alimentos que se encuentran en los almacenes de los Programas Sociales de la Entidad, no mantienen la separación mínima entre rumas de alimentos, tal como se observan en las imágenes siguientes:

Imagen n.º 21	Imagen n.º 22
	
<p>Rumas de diferentes alimentos sin respetar espacios mínimos de separación en almacén de PANTBC en Prolongación Leoncio Prado n.º 403</p>	<p>Rastros de moho en la pared al lado de alimentos en almacén de PANTBC en Prolongación Leoncio Prado n.º 403</p>

Fuente: Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

Al respecto, el literal e del numeral 6.1.1. de la Norma Sanitaria 114-MINSA/DIGESA-V.01 para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, respecto a la prevención de la contaminación cruzada, establece que: *“No deben mantenerse en el interior de los almacenes de alimentos, productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada, tales como los destinados a limpieza, desinfección, control de plagas, combustibles, entre otros, así como tampoco implementos de limpieza, objetos en desuso (botellas, bolsas, cajas, entre otros), entre otros. Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo para el almacén de productos terminados, estar en buen estado de conservación, limpios y ser ubicados en un área contigua al almacén a fin de facilitar su uso”*, situación que no se evidenció durante la visita realizada a los referidos almacenes.

**Infraestructura de los almacenes de los Programas Sociales:**

Adicionalmente a los locales asignados, para funcionar como almacenes de los alimentos de los Programas Sociales, la Comisión de Control identificó la existencia de un local ubicado en la calle Guillermo Velásquez n.º 191 de propiedad de la Municipalidad Provincial de Huaura, el cual fue acondicionado para un almacén provisional, conforme lo manifestado por el responsable de Almacenes de Programas Sociales, señor Víctor Hugo Romero Ávila, en donde se encuentra la última remesa de alimentos de la adquisición para el Programa PANTBC del año 2024.

En dicho almacén se pueden observar tuberías de agua y desagüe expuestas al lado de la ruma del arroz, tal como se muestra en la imagen siguiente:





Fuente: Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI//VC de 9 de enero de 2025.

El segundo ambiente del mismo almacén, cuenta con una ventana ubicada en la parte superior, la misma que no tiene vidrios y está aislado del exterior por una malla metálica oxidada y rota; estas condiciones permitirían el ingreso de aves, insectos o roedores generando el riesgo de constituirse en un foco de contaminación de los alimentos almacenados, lo descrito se muestra en la imagen siguiente:

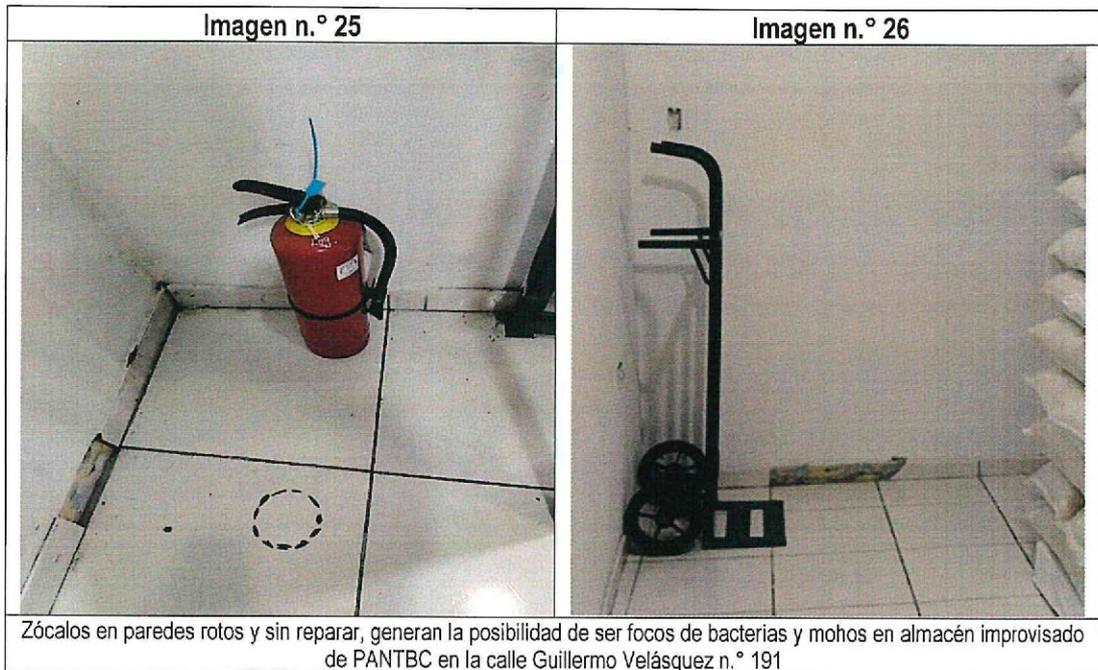


Fuente: Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI//VC de 9 de enero de 2025.



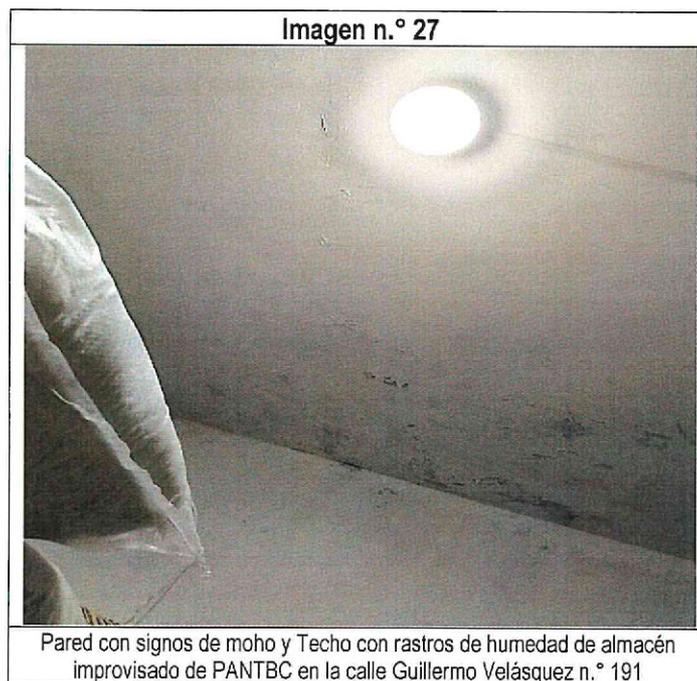
Otra deficiencia observada en este local, son los zócalos de los pisos, que en algunas partes faltan los cerámicos; estos lugares son difíciles de limpiar y podrían volverse lugares de

acumulación de bacterias y por ende focos de contaminación, tal como se observa en la imagen siguiente:



**Fuente:** Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

Del mismo modo, se observa en la parte superior de las paredes del referido local la presencia de moho y en el techo se observa rastros de humedad, tal como se muestra a continuación:



**Fuente:** Acta de Constatación n.º 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

Sobre el particular, el numeral 5.2.3 de la Norma Técnica de Salud n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01, respecto a la estructura de las condiciones sanitarias generales que deben cumplir los almacenes, refiere: "Debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa, ser



construidos en lugares, o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación (zona fácilmente inundable, sin sistema de evacuación de aguas de lluvia, tener riesgo de humedad, materiales de fácil acceso a los roedores, entre otros)". Así mismo el numeral 5.24. precisa que "los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en buen estado de conservación y limpios. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad", situación que no se observó durante la visita de constatación realizada a la Comisión de Control.

La situación expuesta contraviene con lo que dispone la normativa siguiente:

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

(...)

#### **"TÍTULO PRELIMINAR**

##### **Artículo I.- Finalidad**

La presente Ley tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico.

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

1. La política de inocuidad de los alimentos se sustenta fundamentalmente en los siguientes principios, sin perjuicio de la vigencia de otros principios generales del Derecho:
  - 1.1. Principio de alimentación saludable y segura. - Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública. y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

(...)

#### **TÍTULO II DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

##### **CAPÍTULO I**

##### **DE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES Y OBLIGACIONES DE LOS PROVEEDORES**

##### **Artículo 4.- Derechos de los consumidores**

Toda persona tiene derecho a:

1. Consumir alimentos inocuos. En el caso de alimentos de procedencia extranjera, únicamente se permitirá la importación de aquellos cuya producción, comercialización y consumo estén permitidos en el país de origen por no constituir riesgo para la salud.
- (...)
4. Recibir protección contra la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito de alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente. (...)"



- **Norma Técnica de Salud n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano**, aprobada con Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, el 6 de febrero de 2015, que establece:

**1. "FINALIDAD"**

*Contribuir a proteger la salud de la población estableciendo las condiciones sanitarias que debe cumplir el almacenamiento de los alimentos terminados destinados al consumo humano.*

(...)

**5. DISPOSICIONES GENERALES**

**5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS**

(...)

**Alimentos perecibles:** *son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o congelación.*

**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.*

**Contaminación cruzada:** *Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos y otros vectores, entre otros*

**Contaminante:** *Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias añadidas no intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.*

(...)

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

**Ruma:** *Es la estiba ordenada de alimentos en forma vertical o en columna (apilamiento)*

(...)

**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:*

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

**Ruma:** *Es la estiba ordenada de alimentos en forma vertical o en columna (apilamiento)*

(...)

**6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

**6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)**

**6.1.1. Generalidades**

(...)

- c) **Estiba:** *La disposición de los alimentos debe organizarse agrupando aquellos de un mismo tipo, de manera que las etiquetas que los identifican sean visibles fácilmente. Aquellos alimentos que requieren ser extraídos de sus envases para su almacenamiento y conservación, deben estar debidamente etiquetados a fin de identificar el producto y fecha de ingreso al almacén.*

*El ordenamiento y apilamiento debe hacerse de acuerdo a las especificaciones del producto o empaque a almacenar, a fin de evitar derrame o salida de los alimentos. No está permitido estibar directamente sobre el piso, debiendo mantenerse espacios libres*



para permitir la circulación de aire y la inspección para la detección de insectos y roedores.

(...)

**d) Prevención de la contaminación cruzada: (...)**

No deben mantenerse en el interior de los almacenes de alimentos, productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada, tales como los destinados a limpieza, desinfección, control de plagas, combustibles, entre otros, así como tampoco implementos de limpieza, objetos en desuso (botellas, bolsas, cajas, entre otros), entre otros. Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo para el almacén de productos terminados, estar en buen estado de conservación, limpios y ser ubicados en un área contigua al almacén a fin de facilitar su uso.

(...)

**6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles.**

**a) Temperatura y humedad:**

(...)

Los instrumentos de control deben estar calibrados y mantenerse en buen estado de funcionamiento. Se llevarán los registros de la calibración, así como de los controles de la temperatura y humedad.

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

**b) Estiba de productos no perecibles:**

La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:

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

(...)

**6.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)**

(...)

**6.2.3. Residuos sólidos**

Los residuos sólidos deben estar ubicados en una zona específica para tal fin y disponerse en receptáculos o contenedores, de tal forma que no implique riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados, debiendo retirarse todas las veces que sea necesario.

(...)

**6.2.4. Sistema de desagüe**

Los sistemas de desagüe no deben constituir un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados, ni para el agua de uso en las instalaciones.

(...)"

- Directiva n.º 001-2017-MIDIS, Funcionamiento de la modalidad de Complementación Alimentaria para la persona afectada por Tuberculosis – PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria, aprobado con Resolución Ministerial n.º 025-2017-MIDIS de 17 de febrero de 2017, que establece:

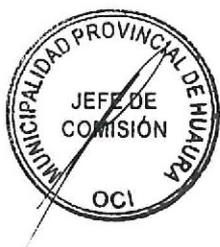
"(...)

**7. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

(...)

**7.4. Almacenamiento de alimentos**

7.4.1 Los alimentos adquiridos se conservan adecuadamente, en los almacenes transitorios designados por la municipalidad provincial/distrital que ejecuta el Programa de



*Complementación Alimentaria, destinados exclusivamente para tal fin y deben reunir las siguientes condiciones:*

(...)

- a) *Área amplia que permita una distribución adecuada dejando espacio libre cerca de las paredes.*
- b) *Ventanas amplias y seguras, protegidas con mallas metálicas o de plástico que permitan una buena iluminación y ventilación. (...)*

- **Manual de Administración de Almacenes para el Sector Público Nacional**, aprobado con Resolución Jefatural n.º 335-90-INAP/DNA de 25 de julio de 1990, que establece:

## **"II. PROCEDIMIENTOS**

### **A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO**

*El almacenamiento es un proceso técnico del abastecimiento, las actividades concernientes a este proceso están referidas a la ubicación temporal de bienes en un espacio físico determinado con fines de custodia como vía para trasladados físicamente (temporal o definitivo) a quienes los necesitan. Consta de las fases siguientes: recepción, verificación y control de calidad, internamiento, registro y control y custodia.*

(...)

### **4. Custodia**

*Conjunto de actividades que se realizan con la finalidad de que los bienes almacenados conserven las mismas características físicas y numéricas en que fueron recibidas.*

*Las acciones concernientes a la custodia son las siguientes:*

- a. *Protección a los materiales: está referida a los tratamientos específicos que son necesarios a cada artículo almacenado, a fin de protegerlos de elementos naturales como la humedad, luz, lluvia, temperatura, etc. Las técnicas por aplicar serán las estipuladas en normas técnicas, manual del fabricante u otros textos especializados. (...)*

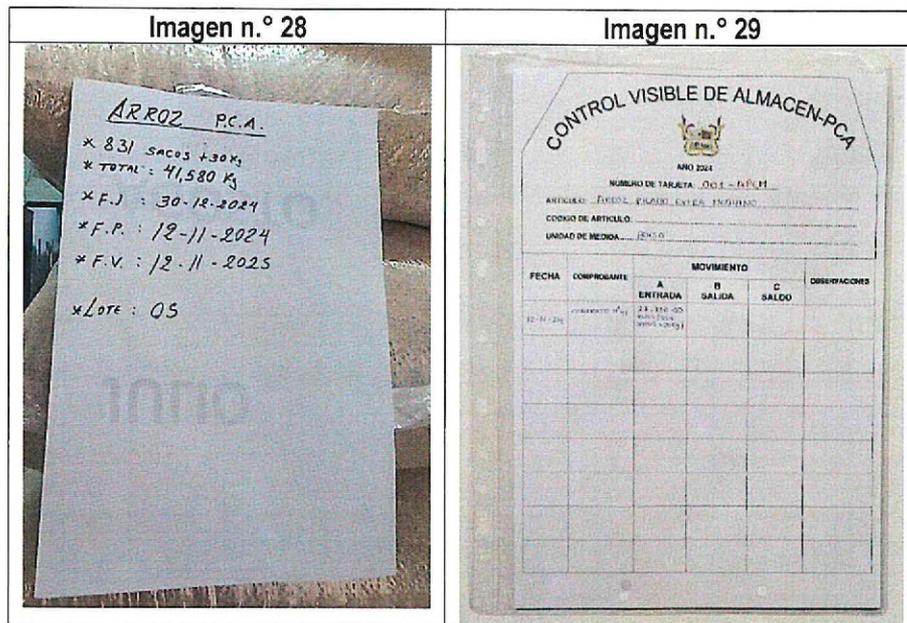
La situación expuesta, genera el riesgo de contaminación de los mismos, lo que podría afectar la salud de los beneficiarios, así como la finalidad de los programas sociales.

## **2. FALTA DE TARJETAS DE CONTROL VISIBLE<sup>1</sup> EN LOS ALMACENES DE LOS PROGRAMAS SOCIALES DE LA ENTIDAD, PODRÍA AFECTAR EL ADECUADO CONTROL DE LOS INGRESOS, SALIDAS Y SALDOS DE LOS ALIMENTOS DE LOS PROGRAMAS.**

De la visita realizada a los almacenes de los Programas Sociales el 9 de enero de 2024, la Comisión de Control evidenció que, en el almacén del Programa Vaso de Leche, no se encontraba ningún alimento en su interior, por cuanto todas las existencias de alimentos habían sido distribuidas en el mes de diciembre del año 2024; sin embargo, en los almacenes de los Programas de Complementación Alimentaria, Comedores Populares, Hogares y Albergues y PANTBC, se encontraron un total de diecisiete (17) alimentos los cuales se encuentran distribuidos en los cuatro (4) almacenes de éstos, observándose que no cuentan con tarjetas de control visible, situación que limita a la Comisión de Control a realizar una verificación exacta respecto de la cantidad de alimentos existentes, tal como se muestra en las imágenes siguientes:



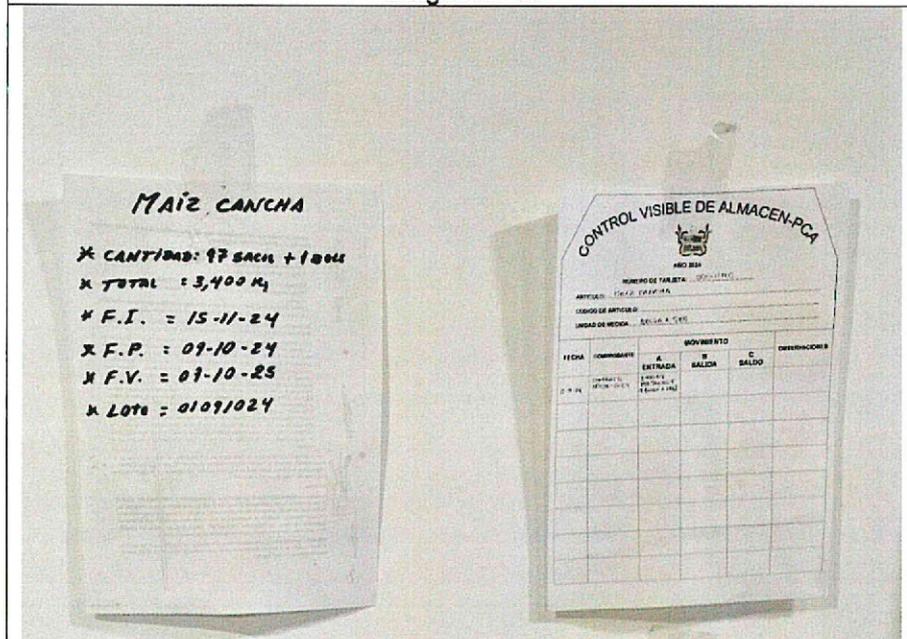
<sup>1</sup> **Tarjeta de control visible** es una herramienta utilizada para llevar un registro y seguimiento de los materiales o productos que ingresan, salen o se encuentran en inventario en un almacén. generalmente, estas tarjetas se colocan de manera física de forma que sean fácilmente visibles para el personal que maneja el almacén, de manera que puedan realizar un monitoreo constante y eficiente de las existencias



Hoja con información de arroz y tarjeta de control visibles del mismo alimento desactualizada, en almacén de PCA Comedores en la calle Guillermo Velásquez n.° 190

Fuente: Acta de Constatación n.° 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

**Imagen n.° 30**



Otras tarjetas detallan alimentos que no se encuentran en los almacenes donde están ubicadas es el caso de Maíz cancha que no se encuentra en el almacén de PANTBC en la Prolongación Leoncio Prado n.° 403

Fuente: Acta de Constatación n.° 001-2025-CG/MPH-OCI/VC de 9 de enero de 2025.

Esta situación podría ocasionar de no tener acceso a la información actual sobre el estado de las existencias en los almacenes, conllevando a errores respecto a la entrada o salida de alimentos, así como registrar cantidades incorrectas, lo que podría afectar el detalle de la disponibilidad de los alimentos y generar inconsistencias entre lo que está registrado y lo que realmente existe en el almacén

Al respecto, el literal f del Manual de Administración de Almacenes para el Sector Público Nacional precisa que: "El registro y control de existencias se realiza en las Tarjetas de Control



Visible de Almacén y Tarjetas de existencias Valoradas de Almacén.”, situación que no se advirtió durante la visita realizada por la Comisión de Control.

Las tarjetas de control ayudan a mantener una estructura organizada dentro del almacén, facilitando la localización de los alimentos. Sin ellas, la organización puede volverse caótica, por lo que es más difícil detectar irregularidades como daños, posibles pérdidas por mermas o sustracción de los alimentos, lo que puede generar riesgo en la atención de los beneficiarios de los Programas Sociales

La situación expuesta contraviene con lo que dispone la normativa siguiente:

- **Manual de Administración de Almacenes para el sector público nacional** aprobado con Resolución Jefatural n.º 335-90-INAP-DNA de 25 de julio de 1990

#### **“I. GENERALIDADES**

(...)

#### **D. NORMAS ESPECIFICAS**

(...)

2. En cada organismo, a nivel central o desconcentrado, el órgano de abastecimiento tendrá a su cargo la organización e implementación de uno o más almacenes para la custodia temporal de los bienes que suministra.

3. Es responsabilidad del jefe de Almacén, entre otros:

(...)

b. Proteger y controlar las existencias en custodia.

c. Velar por la seguridad y mantenimiento del local y equipos de almacén.

(...)

f. Emitir los reportes de movimiento de bienes en almacén.

(...)

#### **2. Internamiento**

(...)

a. Ubicados los bienes en las zonas de almacenaje se procederá a registrar su ingreso en la tarjeta de control visible, la misma que será colocada junto al grupo de bienes registrado

(...)

#### **II. PROCEDIMIENTOS**

(...)

#### **F. REGISTRO Y CONTROL DE EXISTENCIAS.**

Consiste en un sistema de registros y reportes en los que se consigna datos sobre ingresos y salidas de bienes del local de almacén y cantidades disponibles para distribuir.

(...)

El registro y control de existencias se realiza en los documentos siguientes:

- Tarjetas de Control Visible de Almacén

- Tarjeta de existencias Valoradas de Almacén

(...)

- **Directiva n.º 0004-2021-EF/54.01, Directiva para la gestión de almacenamiento y distribución de bienes muebles**, aprobada con Resolución Directoral n.º 0011-2021-EF/54.01, publicada el 28 de julio de 2021 y modificatorias.

(...)

#### **Artículo 9.- De los espacios del almacén**

El almacén, de acuerdo a su dimensionamiento, cuenta con espacios definidos, delimitados y señalizados, plasmados en un plano o croquis, para un adecuado flujo de las actividades que permita brindar un óptimo nivel de servicio, tales como:



(...)

**9.2. Zona de almacenaje:** Espacio destinado a mantener los bienes muebles en forma ordenada y en condiciones adecuadas que aseguren la conservación de sus características.

(...)

**Artículo 33.- De la custodia**

33.1. Esta fase comprende las actividades vinculadas a la protección de los bienes muebles almacenados, respecto de elementos naturales como la humedad, luz, lluvia, temperatura, entre otros, así como, de otros agentes externos que afecten la integridad de los mismos, a fin que conserven las características físicas y numéricas con las que fueron recibidos, garantizando el mantenimiento de las mismas durante su permanencia en el almacén.

(...)"

La situación expuesta, podría afectar el adecuado control de los ingresos, salidas y saldos de los alimentos de los programas sociales.

**3. INCONSISTENCIAS ENTRE EL REPORTE DE INVENTARIO DE ALIMENTOS Y EL CONSOLIDADO DE INFORMACIÓN DE PEDIDO DE COMPROBANTES DE SALIDA (PECOSA) DE ALIMENTOS, GENERARÍA EL RIESGO DE BRINDAR INFORMACIÓN INCOMPLETA Y/O IMPRECISA SOBRE LA EXISTENCIA DE ALIMENTOS EN LOS ALMACENES DE LOS PROGRAMAS SOCIALES, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA Y OPORTUNA ATENCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS.**

Con Informe n.º 032-2025-SGPS/MPH de 22 de enero de 2025, la Subgerencia de Programas Sociales de Entidad, remitió al OCI los reportes de existencias de alimentos custodiados en los almacenes de los Programas de Complementación Alimentaria, Comedores Populares, Hogares y Albergues, así como del Programa PANTBC. Además, remiten los pedidos de comprobantes de salida (PECOSA) que acreditan la entrega de alimentos de los programas en mención, correspondiente al periodo de enero a diciembre del 2024.

De acuerdo a dichos reportes, se determina que las existencias que se custodian en los almacenes de los Programas Sociales, son como se indica a continuación:

**Cuadro n.º 2**

**Inventario de Alimentos en Custodia del Programa PCA, Comedores Populares, Hogares y Albergues al 31 de diciembre de 2024**

CÓDIGO DEL ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MARCA	U.M.	SALDO S/
090600030474	ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO	RIO BRANCO	KG	77 064,00
099600070133	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2	LA BUENA COSECHA	KG	1 142,80
099600070130	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2	LA BUENA COSECHA	KG	3 053,20
099600070156	PALLAR BEBE	LA BUENA COSECHA	KG	1 127,20
099600070140	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2	LA BUENA COSECHA	KG	3 053,20
099600070146	LENTEJA CALIDAD 2	LA BUENA COSECHA	KG	1 940,80
090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BELTRÁN	LT	5 940,00
090600050048	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA		KG	378,00
091400060140	CONSERVA DE CABALLA X 425 GR	BELTRÁN	LATA	24 853,06

Fuente: Informe n.º 032-2025-SGPS/MPH de 22 de enero de 2025, folio 449

Elaborado por: Comisión de Control



**Cuadro n.º 3**  
**Inventario de Alimentos en Custodia del Programa PANTBC**  
**al 31 de diciembre de 2024**

CÓDIGO DEL ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MARCA	U.M.	SALDO S/
090600030474	ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO	RIO BRANCO	kg	12 135,00
091400060150	FILETE DE CABALLA X 170 GR.	BRANSOMAR	lata	12 135,00
090600050048	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	MAITI	kg	4 045,00
093100120026	MAÍZ CANCHA	LA BUENA COSECHA	kg	4 045,00
099600070127	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 -	LA BUENA COSECHA	kg	1 618,00
099600070146	LENTEJA CALIDAD 2 -	LA BUENA COSECHA	kg	2 427,00
090600030740	QUINUA GRADO 1	LA BUENA COSECHA	kg	1 618,00
090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BELTRÁN	lt	3 236,00
099600020116	PAPA SECA	MAITI	kg	3 236,00
095400050043	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	ESTRELLA DEL SUR	lt	12 944,00

Fuente: Informe n.º 032-2025-SGSP/MPH de 22 de enero de 2025, folio 449

Elaborado por: Comisión de Control

Asimismo, en el referido informe, la Subgerencia de Programas Sociales remite 166 formatos de Pedido Comprobante de Salida (PECOSA) del Programa de Complementación Alimentaria, Comedores Populares, Hogares y Albergues correspondientes a las dos entregas de alimentos realizadas durante el año 2024; en ese sentido, la Comisión de Control realizó la revisión y tabulación de la información registrada en dichos comprobantes obteniéndose los resultados que se muestran a continuación:

**Cuadro n.º 4**  
**Comparativo de Información brindada entre el Inventario y la Tabulación de Pecosas**  
**del Programa PCA-Comedores Populares, Albergues**

CÓDIGO DEL ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	SALDO SEGÚN INVENTARIO			SALDO SEGÚN PECOSAS			DIFERENCIA ENTRE SALDOS
				INGRESO	EGRESO	SALDO	INGRESO	SALIDA PECOSAS	SALDO	
090600030474	ARROZ PILADO EXTRA	RIO BRANCO	KG	124 740,00	47 676,00	77 064,00	124 740,00	27 492,00	97 248,00	20 184,00
099600070133	FRIJOL PANAMITO	LA BUENA COSECHA	KG	3 852,00	2 709,20	1 142,80	3 852,00	1 910,40	1 941,60	798,80
099600070130	FRIJOL CASTILLA	LA BUENA COSECHA	KG	3 852,00	798,80	3 053,20	3 852,00	0,00	3 852,00	798,80
099600070156	PALLAR BEBE SUPERIOR	LA BUENA COSECHA	KG	1 926,00	798,80	1 127,20	1 926,00	0,00	1 926,00	798,80
099600070140	ARVEJA PARTIDA	LA BUENA COSECHA	KG	3 852,00	798,80	3 053,20	3 852,00	0,00	3 852,00	798,80
099600070146	LENTEJA CALIDAD 2	LA BUENA COSECHA	KG	3 852,00	1 911,20	1 940,80	3 852,00	1 911,20	1 940,80	0,00
090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BELTRÁN	LT	9 540,00	3 600,00	5 940,00	9 540,00	2 074,00	7 466,00	1 526,00
090600050048	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA		KG	486,00	108,00	378,00	486,00	108,00	378,00	0,00
091400060140	CONSERVA ENTERO DE CABALLA X 425 GR	BELTRÁN	LATA	40 025,65	15 172,59	24 853,06	40 025,65	8 829,00	31 196,65	6 343,59

Fuente: Informe n.º 032-2025-SGSP/MPH de 22 de enero de 2025, folios 24 al 192

Elaborado por: Comisión de Control

Se puede observar en el cuadro precedente, que existen diferencias en algunos alimentos existentes, entre las cantidades que se reportan como disponibles del Programa de Complementación Alimentaria, Comedores Populares, Hogares y Albergues, y el sustento

registrado y tabulado en los Pedidos Comprobante de Salida (PECOSA) del mismo programa social.

El mismo procedimiento se realizó con los 249 formatos de Pedido Comprobante de Salida (PECOSA) del Programa de Complementación Alimentaria PANTBC remitidos por la Subgerencia de Programas Sociales correspondiente a las doce entregas de alimentos realizadas durante el año 2024; se efectuó la revisión y tabulación de la información registrada en dichos comprobantes y se comparó con la información presentada en los inventarios obteniéndose los resultados siguientes:

**Cuadro n.º 5**  
**Comparativo de Información brindada entre el Inventario y la Tabulación de Pecosas del Programa PANTBC**

CÓDIGO DEL ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	SALDO SEGÚN INVENTARIO			SALDO SEGÚN PECOSAS			DIFERENCIA ENTRE SALDOS
				RECIBIDO	EGRESO	SALDO	RECIBIDO	PECOSAS	SALDO	
090600030474	ARROZ PILADO EXTRA MEDIANO	RIO BRANCO	KG	35 700,00	23 565,00	12 135,00	35 700,00	22 125,00	13 575,00	1 440,00
091400060150	FILETE DE CABALLA EXTRA X 170 GR.	BRANSOMAR	LATA	35 700,00	23 565,00	12 135,00	35 700,00	22 125,00	13 575,00	1 440,00
090600050048	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	MAITI	KG	11 900,00	7 855,00	4 045,00	11 900,00	7 375,00	4 525,00	480,00
093100120026	MAÍZ CANCHA (BLANCO)	LA BUENA COSECHA	KG	11 900,00	7 855,00	4 045,00	11 900,00	7 375,00	4 525,00	480,00
099600070127	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 -	LA BUENA COSECHA	KG	4 760,00	3 142,00	1 618,00	4 760,00	2 950,00	1 810,00	192,00
099600070146	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	LA BUENA COSECHA	KG	7 140,00	4 713,00	2 427,00	7 140,00	4 425,00	2 715,00	288,00
090600030740	QUINUA GRADO 1	LA BUENA COSECHA	KG	4 760,00	3 142,00	1 618,00	4 760,00	2 950,00	1 810,00	192,00
090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BELTRÁN	LT	9 520,00	6 284,00	3 236,00	9 520,00	5 900,00	3 620,00	384,00
099600020116	PAPA SECA	MAITI	KG	9 520,00	6 284,00	3 236,00	9 520,00	5 900,00	3 620,00	384,00
095400050043	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	Estrella del Sur	LT	38 080,00	25 136,00	12 944,00	38 080,00	23 600,00	14 480,00	1 536,00

**Fuente:** Informe n.º 032-2025-SGPS/MPH de 22 de enero de 2025, folios 194 al 495

**Elaborado por:** Comisión de Control

Se puede observar en el cuadro que antecede, que existen diferencias entre la cantidad que se reporta como alimentos disponibles en los almacenes del Programa de PANTBC y el sustento registrado y tabulado de los Pedidos Comprobante de Salida (PECOSA) del programa social antes indicado, existiendo diferencias en las cantidades de los saldos de todos los ítems.

Al respecto, el numeral 32.1. de la directiva N.º 0004-2021-EF/54.01 para la gestión de almacenamiento y distribución de bienes muebles refiere que *"las actividades vinculadas al ingreso de la información en el sistema informático de soporte a la gestión del almacenamiento y distribución con el que se cuente en el almacén o cualquier otro medio físico que permita el registro de los movimientos de los bienes muebles, que permitan realizar la trazabilidad y control de stock"*, lo cual no se está viendo reflejado en la información que ha registrado la Entidad.

La situación expuesta contraviene con lo que dispone la normativa siguiente:

- **Decreto Supremo n.º 217-2019-EF, Aprueban Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento**, publicado el 15 de julio de 2019, que establece:

**"Artículo 21.- Inventario**

*Los bienes muebles son materia de verificación por parte de las Entidades mediante su inventario, el cual consiste en corroborar su existencia, estado de conservación, cuando*



corresponda de acuerdo a la naturaleza de los bienes, y en actualizar los datos de su registro a una determinada fecha, con el fin de conciliar dicho resultado con el registro contable, determinar las diferencias que pudieran existir, y efectuar el saneamiento, de corresponder, durante el año fiscal de presentación del inventario.”

- **Resolución Directoral n.º 008-2018-EF/51.01 que aprueba la Directiva n.º 002-2018-EF/51.01, Lineamientos para la elaboración y presentación de información financiera y presupuestaria para el cierre del ejercicio fiscal de las entidades públicas y otras formas organizativas no financieras que administren recursos públicos, de 26 de diciembre de 2018, que establece:**

**“12. ACCIONES PRELIMINARES AL PROCESO DE CIERRE CONTABLE**

- a) *Efectuar las conciliaciones y pruebas de comprobación de saldos de las cuentas del Estado de Situación Financiera, considerando fundamentalmente lo siguiente:*  
(...)  
✓ *Inventario físico de bienes en almacén*  
(...)
- d) *Al cierre de cada ejercicio fiscal, el director de la Oficina General de Administración dispondrá a los responsables de las Oficinas de Contabilidad y Oficinas de Tesorería, la realización obligatoria de la conciliación entre el saldo de balance de la ejecución presupuestaria y el saldo financiero (...).*  
(...)”

La situación expuesta, generaría el riesgo de brindar información incompleta y/o imprecisa sobre la existencia de alimentos en los almacenes de los programas sociales, lo que podría afectar la adecuada y oportuna atención de los beneficiarios.

**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 al “Almacenamiento y distribución de los alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura”, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 01.

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

**INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS**

Durante la ejecución del presente Servicio de Control Simultáneo en la modalidad de Visita de Control, no se emitió ningún reporte de avance ante situaciones adversas.

**VIII. CONCLUSIÓN**



Durante la ejecución de la Visita de Control al “Almacenamiento y Distribución de los Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura”, se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de los referidos Programas Sociales de la Municipalidad, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

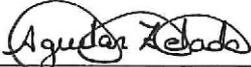
**IX. RECOMENDACIONES**

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Municipalidad Provincial de Huaura, el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene tres (3) situaciones adversas identificadas como resultado de la actividad realizada al **"Almacenamiento y Distribución de los Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura"**, 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 objetivo de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la propia Entidad.
2. Hacer de conocimiento al Concejo Municipal de la Municipalidad Provincial de Huaura, la emisión del presente Informe de Visita de Control al **"Almacenamiento y Distribución de los Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura"**, en cumplimiento a lo establecido en el numeral 7.2.1.3. de la Directiva n.º 013-2012-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.
3. Hacer de conocimiento al Titular de la Municipalidad Provincial de Huaura 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.

Huacho, 3 de marzo de 2025.

  
  
**Rosa Yesenia Aguilar Zelada**  
Supervisora

  
  
**Milton Roberto Pérez Changanqui**  
Jefe de Comisión

  
  
**Rosa Yesenia Aguilar Zelada**  
Jefa del Órgano de Control Institucional  
Municipalidad Provincial de Huaura  
Cód. CGR n.º 62212

APÉNDICE N° 01

DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

1. **CONDICIONES INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO Y DEFICIENTE MANEJO DE LOS ALIMENTOS EN LOS ALMACENES, GENERA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LOS MISMOS, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS, ASÍ COMO LA FINALIDAD DE LOS PROGRAMAS SOCIALES.**

N°	Documento
1	Acta de Visita de Control de 9 de enero de 2025.

2. **FALTA DE TARJETAS DE CONTROL VISIBLE<sup>2</sup> EN LOS ALMACENES DE LOS PROGRAMAS SOCIALES DE LA ENTIDAD, PODRÍA AFECTAR EL ADECUADO CONTROL DE LOS INGRESOS, SALIDAS Y SALDOS DE LOS ALIMENTOS DE LOS PROGRAMAS.**

N°	Documento
1	Acta de Visita de Control de 9 de enero de 2025.

3. **INCONSISTENCIAS ENTRE EL REPORTE DE INVENTARIO DE ALIMENTOS Y EL CONSOLIDADO DE INFORMACIÓN DE PEDIDO DE COMPROBANTES DE SALIDA (PECOSA) DE ALIMENTOS, GENERARÍA EL RIESGO DE BRINDAR INFORMACIÓN INCOMPLETA Y/O IMPRECISA SOBRE LA EXISTENCIA DE ALIMENTOS EN LOS ALMACENES DE LOS PROGRAMAS SOCIALES, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA Y OPORTUNA ATENCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS.**

N°	Documento
1	Informe n.° 032-2025-SGPS/MPH de 22 de enero de 2025



Tarjeta de control visible es una herramienta utilizada para llevar un registro y seguimiento de los materiales o productos que ingresan, salen o se encuentran en inventario en un almacén. generalmente, estas tarjetas se colocan de manera física de forma que sean fácilmente visibles para el personal que maneja el almacén, de manera que puedan realizar un monitoreo constante y eficiente de las existencias



## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 168-2025-MPH/OCI  
**EMISOR** : ROSA YESENIA AGUILAR ZELADA - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL  
**DESTINATARIO** : SANTIAGO YURI CANO LA ROSA  
**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA-HUACHO

---

Sumilla:

Se remite al titular de la Municipalidad Provincial de Huaura el Informe de Visita de Control 006-2025-OCI/4155-SVC a fin de que realice las acciones preventivas y correctivas de las tres (3) situaciones advertidas. Asimismo, se remite en su condición de Presidente del Concejo Municipal a fin de hacer de conocimiento el referido informe de control a los señores regidores municipales.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20141418557**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000014-2025-CG/4155
2. OFICIO N° 168-2025-MPH-OCI[F]
3. INFORME DE VC 006-2025-OCI-4155-SVC[F]

**NOTIFICADOR** : ROSA YESENIA AGUILAR ZELADA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





## CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000014-2025-CG/4155

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 168-2025-MPH/OCI

**EMISOR** : ROSA YESENIA AGUILAR ZELADA - JEFE DE OCI - MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE HUAURA - ÓRGANO DE CONTROL  
INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : SANTIAGO YURI CANO LA ROSA

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA-HUACHO

**DIRECCIÓN** : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20141418557

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

**N° FOLIOS** : 27

---

Sumilla: Se remite al titular de la Municipalidad Provincial de Huaura el Informe de Visita de Control 006-2025-OCI/4155-SVC a fin de que realice las acciones preventivas y correctivas de las tres (3) situaciones advertidas. Asimismo, se remite en su condición de Presidente del Concejo Municipal a fin de hacer de conocimiento el referido informe de control a los señores regidores municipales.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO N° 168-2025-MPH-OCI[F]
2. INFORME DE VC 006-2025-OCI-4155-SVC[F]



  
**CONTRALORÍA**  
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ  
*Órgano de Control Institucional*

REG. DOCUMENTO: 2203782

REG. EXPEDIENTE: 769623

Huacho, 3 de marzo de 2025

OFICIO N° 168-2025-MPH/OCI

Señor:

**Santiago Yuri Cano La Rosa**

Alcalde

**Municipalidad Provincial de Huaura**

Calle Colón n.° 150

Huacho /Huaura /Lima

**Asunto** : Notificación de Informe de Visita de Control n.° 006-2025-OCI/4155-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, publicada 23 de julio de 2002 y 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 actividad: **"Almacenamiento y Distribución de los Alimentos de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Huaura"**, comunicamos que se han identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 006-2024-OCI/4155-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Huaura, 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,

  
**CONTRALORÍA**  
GENERAL DE LA REPÚBLICA  
*Rosa Esenia Aguilar Zelada*  
ROSA ESEÑIA AGUILAR ZELADA  
Jefe del Órgano de Control Institucional  
Municipalidad Provincial de Huaura  
Código CGR 62717

/nrpc

C.c. Archivo