

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

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 019-2025-OCI/4155-SVC**

**VISITA DE CONTROL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LA MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE HUAURA**

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

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

TOMO I DE I

HUACHO, 25 DE JULIO DE 2025

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 019-2025-OCI/4155-SVC

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

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	47
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	47
VIII. CONCLUSIÓN	47
IX. RECOMENDACIONES	47
APÉNDICE	49



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

INFORME DE VISITA DE CONTROL **N° 019-2025-OCI/4155-SVC**

“GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN 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**, mediante oficio n.° 487-2025-MPH/OCI de 14 de julio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 4155-2025-021, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias¹.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

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

2.2 Objetivos específicos

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

III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria-PCA” en las modalidades de Comedores y ollas comunes y PANTBC en la Municipalidad Provincial de Huaura, ubicado en Calle Colón n.° 150, de la provincia de Huaura, departamento de Lima; así como, la visita selectiva realizada a los Centros de Atención (comedores, ollas

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

comunes y centros de Salud), y que ha sido ejecutada del 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, iii) Personas en Riesgo, iv) Trabajo Comunal y v) PANTBC, describiéndose a continuación las modalidades que serán verificadas en la Visita de Control:

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

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

Imagen 1
Actores y componentes de la Gestión del PCA



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

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

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



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria -PCA”, se han identificado seis (6) 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 Huaura, las cuales se exponen a continuación:



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00

1. **LA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA EN LA MODALIDAD DE COMEDORES Y OLLAS COMUNES, HOGARES Y ALBERGUES, Y SUBSIDIOS ASIGNADOS EN EL PERIODO 2025, ALCANZAN EL 4.74% Y 0% RESPECTIVAMENTE, GENERANDO RIESGOS EN LA ASIGNACIÓN FUTURA DE RECURSOS SUFICIENTES PARA CUBRIR LA NECESIDAD DE ALIMENTACIÓN EN LA POBLACIÓN VULNERABLE, ASÍ COMO EN EL CUMPLIMIENTO DE LA FINALIDAD OPORTUNA DE LOS RECURSOS.**



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Mediante oficio n.° 486-2025-MPH/OCI de 10 de julio de 2025, el OCI de la Municipalidad Provincial de Huaura, solicitó a la jefa de la oficina General de Administración y Finanzas, información sobre el presupuesto asignado al Programa de Complementación Alimentaria PCA y subsidios del año 2025, conforme al Presupuesto Institucional Modificado, precisando los montos devengados.

Al respecto, mediante oficio n.° 065-2025-OGAF/MPH-H de 11 de julio de 2025, recibido el 14 de julio de 2025, la jefa de la oficina General de Administración y Finanzas, remitió a este Órgano de Control Institucional la información solicitada, adjuntando el informe n.° 2093-2025-OGPPI/MPH de 11 de julio de 2025, suscrito por el jefe de la oficina General de Planeamiento, Presupuesto e Inversiones, indicando lo siguiente:

“2.1. En cuanto a la asignación presupuestal del PCA y PANTBC del año 2025, se presenta la siguiente información a nivel de certificado:

Cuadro N°01
Presupuesto para el PCA año 2025 de la Municipalidad Provincial de Huaura

Municipalidad	Comedores y ollas, HA, TC y AR	Subsidio a comedores S/	PANTBC S/	Total S/
Municipalidad Provincial de Huaura	1,702,078.94	262,200.00	1,489,591.93	3,453,870.87

(...)

➤ **Subsidio para centros de atención comedores populares**

Se otorgó una cobertura presupuestal total de S/ 262,200.00 soles, los cuales no reflejan compromiso ni certificado alguno según detalle:

Mela A Nr.Certf. Esp del	Certificado
0073 *TRANSFERENCIA FINANCIERA PARA SUBSIDIOS A COMEDORES POPULARES*	262,200.00
CER-02862	262,200.00
2.5.2.1.1.99 A OTRAS ORGANIZACIONES	262,200.00
TOTAL	262,200.00

10/07/2025

18:29

ELABORADO POR: Melissa v3.0

(...)

1.3. Respecto a la ejecución presupuestal de los recursos asignados en el marco del PCA y el PANTBC al 10 de julio del 2025, se presenta la siguiente información:

Cuadro N°02
Ejecución financiera de los recursos asignados para el PCA y PANTBC

Modalidad	PIM S/	Devengado S/	Avance %
Comedores y ollas comunes, HA, TC y AR	1,843,066.00	87,275.00	4.74 %
PANTBC	1,494,893.00	541,027.20	36.19 %

(...).

De la información recibida, se tiene que el presupuesto asignado, devengado y porcentaje total de avance de ejecución presupuestal, al 10 de julio de 2025, es el siguiente:

Cuadro n.° 1
Avance de ejecución presupuestal

N°	MODALIDAD	Presupuesto asignado S/	Monto certificado S/	Monto Devengado S/	Ejecución presupuestal %
1	Comedores y ollas comunes y Hogares y Albergues	1 702 078,94	1 702 078,94	87 275,00	4.74%
2	PANTBC	1 489 591,93	1 489 591,93	541 027,20	36.19%
3	Subsidios	262 200,00	262 200,00	0,00	0%

Fuente: Oficio n.° 065-2025-OGAF/MPH-H de 11 de julio de 2025.

Elaborado por: Comisión de control.

Del cuadro precedente se advierte que al mes de julio de 2025, el avance de la ejecución presupuestal del PCA en la modalidad de Comedores y Ollas Comunes, y Hogares y Albergues alcanza solo el 4.74%; y, para el caso de los Subsidios el avance de ejecución presupuestal es del 0%.

b) Criterio.

Los hechos descritos han trasgredido las normativas siguientes:

- **Decreto Legislativo 1440 del Sistema Nacional de Presupuesto Público**, de 16 de setiembre de 2018, que establece:

“Artículo 7. Titular de la Entidad

7.1 El Titular de la Entidad es responsable en materia presupuestaria, (...)

Conducir la gestión presupuestaria hacia el logro de las metas de productos y resultados priorizados establecidos en las Leyes Anuales de Presupuesto del Sector Público, en coordinación con el responsable de los Programas Presupuestales, según sea el caso.

(...)”

c) Consecuencia:

La situación expuesta podría afectar el logro de los objetivos del Programa de Complementación Alimentaria, así como las futuras asignaciones de presupuesto suficientes para la atención de la población vulnerable.

- 2. CONDICIONES INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LAS MODALIDADES DE COMEDORES Y PANTBC, GENERA RIESGOS EN LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, COMPROMETIENDO LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DE DICHOS PROGRAMAS.**

La Comisión de Control realizó la visita a los cinco (5) almacenes destinados para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la modalidad de Comedores y Ollas Comunes y PANTBC, siendo como se detalla a continuación.

Cuadro n.º 2**Almacenes visitados por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025**

N°	DENOMINACIÓN	DIRECCIÓN DEL ALMACÉN	CONDICIÓN DEL ALMACÉN
1	Almacén 1: Alimentos para Comedores	Calle Guillermo Velásquez n.º 190	Propiedad Municipal
2	Almacén 2: Alimentos para Comedores	Calle Guillermo Velásquez n.º 191	Propiedad Municipal
3	Almacén 3: Alimentos para PANTBC	Calle José Arámbulo La Rosa n.º 134	Local alquilado
4	Almacén 4: Alimentos para Comedores	Prolong. Leoncio Prado n.º 403	Local alquilado
5	Almacén 5: Alimentos para PANTBC	Prolong. Leoncio Prado n.º 405	Local alquilado

Fuente: Formato 2 – VC Gestión del Programa de Complementación Alimentaria PCA.

Elaborado por: Comisión de Control



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yessenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yessenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Almacén 1 ubicado en la calle Guillermo Velásquez n.º 190:

Durante la visita realizada por la Comisión de Control al Almacén 1, se advirtió que este local albergaba alimentos destinados al PCA: Comedores y Ollas Comunes, y Hogares y Albergues, siendo que actualmente se encontró sacos de arroz correspondientes a la novena entrega del año 2024, según lo manifestado por el señor Victor Hugo Romero Ávila, encargado de los almacenes del PCA, los cuales estaban apilados a muy poca distancia de la pared, lo que impediría la circulación de aire, la limpieza y la inspección del espacio donde se encuentra este producto, tal como se muestra a continuación:

Imagen 2
Sacos de arroz apilados cerca a la pared



Fuente: Toma fotográfica realizada por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

Asimismo, se advirtió dentro de este local, un ambiente donde se encontraban elementos diversos como escobas, escalera metálica, cajas, rollos de mallas Raschel, entre otros, generando el riesgo de una contaminación cruzada al encontrarse en un ambiente cercano a los alimentos almacenados, tal como se muestra en las imágenes siguientes:



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Imágenes 3 y 4
Ambiente dentro del almacén con elementos diversos



Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

Imagen 5
Ambiente dentro del almacén con elementos distintos a los alimentos



Fuente: Toma fotográfica realizada por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

De igual manera, la Comisión de Control advirtió que la puerta de ingreso a este almacén, está recubierta de papel Kraft, lo que impide la fácil limpieza y desinfección del almacén a fin de evitar la acumulación de suciedad y la posible contaminación de los alimentos que se encuentran cercanos a esta puerta: asimismo, se observó que la parte superior de la puerta de acceso al almacén, se encuentra cubierta con una placa de metal de color negro, lo que no permite una adecuada iluminación al interior del primer ambiente, tal como se muestra a continuación:

Imagen 6

Puerta de ingreso al almacén tapado parcialmente en la parte superior



Fuente: Toma fotográfica realizada por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Imágenes 7 y 8
Parte interna de la puerta de ingreso que se encuentra cubierta de papel



Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

Almacén 2 ubicado en la calle Guillermo Velásquez n.º 191:

Durante la visita realizada por la Comisión de Control al Almacén 1, se advirtió que este local albergaba alimentos destinados al PCA: Comedores y Ollas Comunes, y Hogares y Albergues, siendo que actualmente se encontró entero de caballa, aceite vegetal, pallar bebe, frijol panamito y lenteja, correspondientes a la novena entrega del año 2024, según lo manifestado por el señor Víctor Hugo Romero Ávila, encargado de los almacenes del PCA.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

En dicho local, se advirtió que las cajas que contenían latas de entero de caballa, estaban apiladas sobre el máximo especificado en la caja del alimento que indicaba siete (7) cajas como máximo permitido, encontrándose nueve (9) cajas apiladas, generando riesgos de posibles derrumbes, atrapamientos, lesiones al personal que asiste al almacén y daños al producto. Además, puede dificultar la circulación del aire, tal como se muestra a continuación:

Imágenes 9 y 10
Cajas de entero de caballa apiladas sobre el máximo permitido



Fuente: Toma fotográfica realizada por la Comisión de control el 15 de julio de 2025.

De igual modo, se advirtió que algunas rumas de sacos de alimentos se encuentran a poca distancia del techo del almacén, lo que impide la adecuada circulación del aire, generando riesgos de causar derrumbes, atrapamientos, lesiones al personal que asiste al almacén; así como, daños al producto que, al estar cerca de la luz eléctrica, podría dañarse, tal como se muestra a continuación:



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Imágenes 11 y 12
Sacos de arroz apilados cerca del techo del almacén



Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.



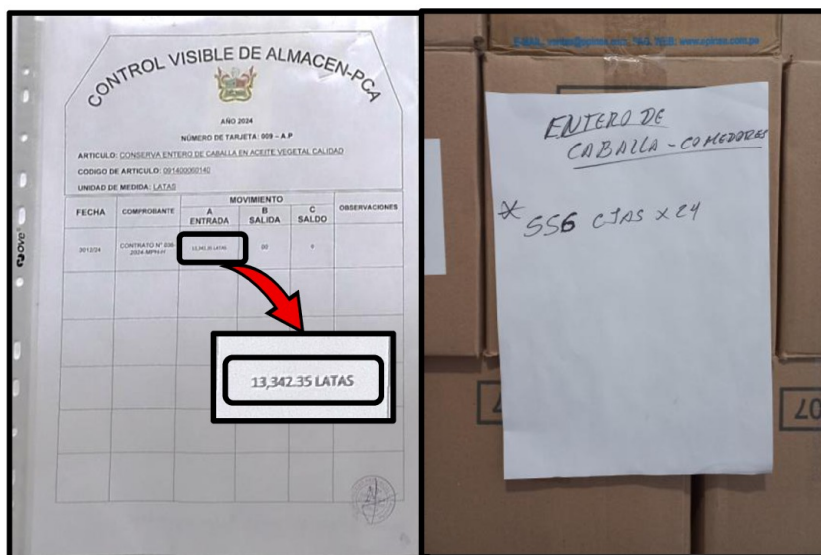
Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00

Asimismo, la Comisión de Control advirtió inconsistencias en el registro y control de existencias de los alimentos que se encontraban en este almacén, como en el caso de la entero de caballa que, según la *Tarjeta de Control Visible de Almacén*, existían 13 342,35 latas pero del registro realizado por el encargado del almacén (Hoja bond con registro en manuscrito pegada en la caja de los productos), se encontraban 13 334,00 latas (556 cajas de 24 latas c/u), observándose además que algunas cajas se encontraban incompletas, por lo que no coincidía el total de cajas almacenadas con las registradas en los controles escritos, tal como se puede observar en las imágenes siguientes:

Imágenes 13 y 14
Inconsistencias entre la Tarjeta de Control Visible y las existencias encontradas por la Comisión de Control

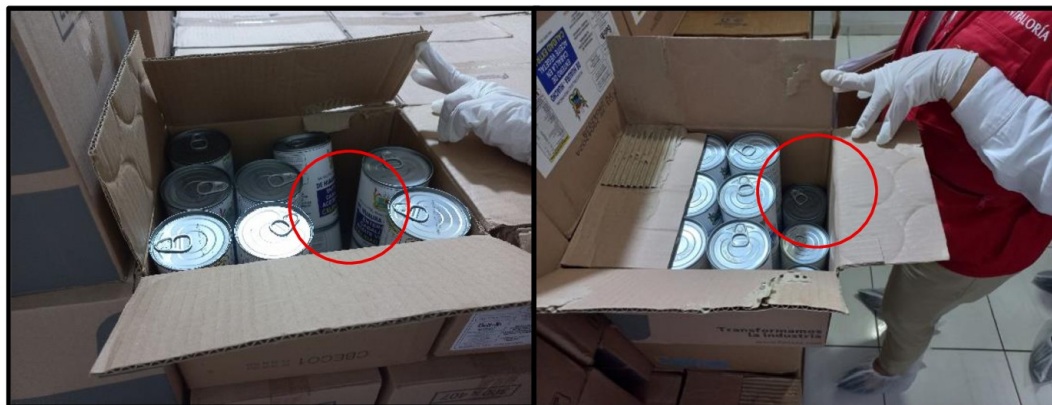


Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Imágenes 15 y 16
Cajas conteniendo latas de entero de caballa incompletas



Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

Almacén 3 ubicado en la calle José Arámbulo La Rosa n.º 134:

Durante la visita realizada por la Comisión de Control al Almacén 3, se advirtió que este local albergaba alimentos destinados al PCA: PANTBC, como: filete de caballa, maíz canchero, azúcar rubia, aceite, papa seca, arroz pilado, leche, lenteja, frijol canario y quinua correspondientes a la cuarta y quinta entrega del año 2025, según lo manifestado por el señor Víctor Hugo Romero Ávila, encargado de los almacenes del PCA.

Al ingreso del local, se encontró un grupo de canastas armadas en bolsas plásticas transparentes, advirtiéndose que estas estaban apiladas cerca de una ventana, la misma que se encontraba cubierta de una cortina de plástico blanco, lo que impide la circulación de aire, la limpieza y la inspección del espacio, generando una posible contaminación de los alimentos que se encuentran cercanos a esta y/o alterar su valor nutricional, tal como se muestra a continuación:

Imágenes 17 y 18
Canastas apiladas muy cerca de la ventana del local



Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Asimismo, se advirtió que las cajas que contenían latas de filete de caballa, superaban el nivel máximo de apilamiento de cajas indicado (9 cajas), encontrando hasta 13 cajas unas sobre otras, situación que genera riesgos de causar derrumbes, atrapamientos, lesiones al personal que asiste al almacén y daños al producto; además, puede dificultar la circulación del aire, tal como se muestra a continuación:

Imágenes 19 y 20
Cajas apiladas por encima del número indicado



Fuente: Toma fotográfica realizada por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Almacén 4 ubicado en Prolongación Leoncio Prado n.º 403:

Durante la visita realizada por la Comisión de Control al Almacén 4, se advirtió que este local albergaba alimentos destinados al PCA: Comedores y Ollas Comunes, y Hogares y Albergues, como: arroz, arveja partida, aceite, frijol panamito, frijol castilla, filete de caballa, correspondientes a la décima, onceava y doceava entrega del año 2024, según lo manifestado por el señor Víctor Hugo Romero Ávila, encargado de los almacenes del PCA.

El local no contaba con energía eléctrica en el momento de la visita realizada por la Comisión de Control, situación que dificultó la visualización del estado de los alimentos almacenados; no obstante, se utilizó otros medios de iluminación para el proceso de verificación.

Se advirtió que las cajas que contenían latas de entero de caballa, se encontraban apiladas sobre el máximo especificado en la caja del alimento que indicada siete (7) cajas como máximo permitido, observándose en la ruma hasta diez (10) cajas apiladas, tal como se muestra a continuación:

Imágenes 21 y 22
Cajas apiladas por encima del número permitido



Fuente: Toma fotográfica realizada por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

Asimismo, se encontró una lata abollada en la tapa superior, situación que podría permitir la entrada de bacterias y contaminar el alimento, tal como se muestra en la imagen siguiente:

Imagen 23
Lata de entero de caballa abollada en la parte superior



Fuente: Toma fotográfica realizada por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

De otro lado, la Comisión de Control advirtió que las rumas de sacos de arroz se encuentran apilados a poca distancia del techo del almacén, situación que genera riesgos de derrumbes, atrapamientos, lesiones al personal que asiste al almacén y daños al producto; además, puede dificultar la circulación del aire, tal como se muestra a continuación:

Imagen 24

Rumas de sacos de arroz apilados cerca del techo del almacén



Fuente: Toma fotográfica realizada por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

Asimismo, la Comisión de Control advirtió en los sacos de arveja partida que, algunos de estos se encontraban con agujeros, lo generando riesgos de contaminación del alimento, ya sea por la presencia de insectos o algún otro elemento contaminante, como se muestra a continuación:

Imágenes 25, 26, 27 y 28
Sacos de arveja partida con agujeros



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yessenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yessenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00



Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

Almacén 5 ubicado en prolongación Leoncio Prado n.º 405:

Durante la visita realizada por la Comisión de Control al Almacén 5, se advirtió que este local albergaba alimentos destinados al PCA: PANTBC, como: leche, azúcar rubia, maíz canchero, frijol canario, quinua, lenteja, aceite, arroz pilado y arveja partida, correspondientes a entregas del año 2025, según lo manifestado por el señor Víctor Hugo Romero Ávila, encargado de los almacenes del PCA.

En el local se encontraron rumas de bolsas plásticas transparentes de las canastas armadas, las cuales se encontraban pegadas a la pared, al igual que los sacos de arroz y las cajas de aceite, situación que impediría la circulación de aire, la limpieza y la inspección del espacio, tal como se muestran en las imágenes siguientes:

Imágenes 29, 30, 31 y 32 Sacos y cajas de alimentos pegados a la pared del local



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

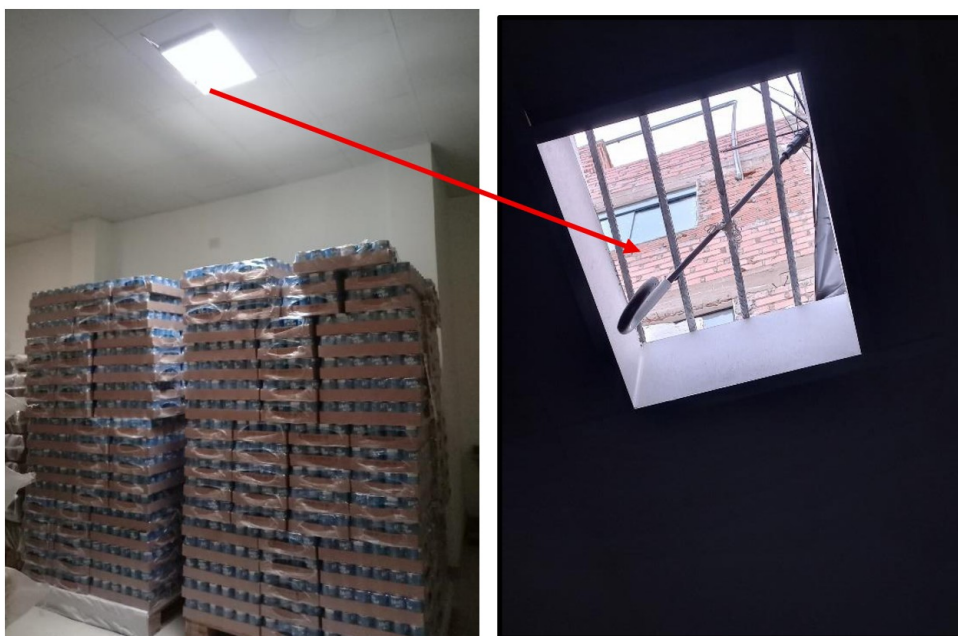


Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

De igual manera, se advirtió que el local contaba con pequeñas ventanas en el techo (tragaluz), de las cuales, una de ellas, se ubicaba sobre la ruma de latas de leche y se encontraba descubierta, lo cual permitiría el ingreso de elementos contaminantes que pongan en riesgo la inocuidad y conservación de los alimentos, tal como se observa en las imágenes siguientes:

Imágenes 33 y 34

Ventana sin protección en el techo sobre la ruma de latas de leche



Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Es importante mencionar que la Comisión de Control advirtió que algunas parihuelas que no estaban siendo utilizadas, se encontraban entre los espacios cercanos a los alimentos, impidiendo el desplazamiento del personal entre las rumas de alimentos, generando el riesgo que se deslicen y produzcan daños, así como derrumbes de los sacos y cajas que contienen los alimentos, tal como se muestra a continuación:

Imágenes 35 y 36

Parihuelas obstaculizando los espacios entre las rumas de alimentos



Fuente: Tomas fotográficas realizadas por la Comisión de Control el 15 de julio de 2025.

b) Criterio.

Los hechos descritos han trasgredido las normativas siguientes:

- **Norma Técnica de Salud n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”, aprobada con Resolución Ministerial n.° 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 no perecibles: son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque sí pueden



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

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:

5.2.1. Exclusividad: Los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos deben ser excluidos para tal fin.

(...)

5.2.4. Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas: Deben de ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en un buen estado de conservación y limpios. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.

(...)

5.2.6. Iluminación: Los almacenes deben contar con suficiente iluminación natural o artificial, distribuida de tal forma que permita la inspección de los productos almacenados. (...)

(...)

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.

(...)



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

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.

(...)"

- **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. (...)"



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

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

"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**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.*

(...)

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*

(...)"



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

- 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, que establece:

(...)

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.*

(...)"

c) Consecuencia:

La situación expuesta podría afectar la conservación e inocuidad de los alimentos, comprometiendo la salud de los beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria.

3. LA ENTIDAD VIENE DISTRIBUYENDO ALIMENTOS A CENTROS DE ATENCIÓN QUE NO CUENTAN CON RESOLUCIÓN DE RECONOCIMIENTO VIGENTES, PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS A LA POBLACIÓN BENEFICIARIA.

Durante la visita de control, la Gerencia de Desarrollo Social de la Entidad, alcanzó al Órgano de Control Institucional ochenta y un (81) resoluciones subgerenciales de reconocimiento de las juntas directivas de los Comedores y Ollas Comunes de la provincia de Huaura, que a la fecha son beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria - PCA; al respecto, de la revisión al periodo de vigencia de cada una de las resoluciones recibidas, esta Comisión de Control constató que, al 18 de julio de 2025, quince (15) comedores no actualizaron la vigencia de sus resoluciones ante la municipalidad, conforme el detalle siguiente:



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Cuadro n.° 3
Relación de centros de atención que no actualizaron vigencia de resolución

N.°	Distrito	Centro de Atención	Resolución de reconocimiento y registro de la junta directiva.	Inicio	Fin	Estado
1	Carquin	Comedor Popular Virgen del Carmen	Resolución Subgerencial n.° 116-2023-SGPS/MPH	31/05/2023	30/05/2025	No vigente
2	Huaura	Comedor Comunal Familiar Centinela	Resolución Subgerencial n.° 110-2024-SGPS/MPH	20/05/2023	22/05/2025	No vigente
3	Santa Leonor	Comedor Popular Virgen de Cocharcas	Resolución Subgerencial n.° 058-2024-SGPS/MPH	Diciembre 2022	Diciembre 2024	No vigente
4	Santa María	Comedor Popular Señor de los Milagros	Resolución Subgerencial n.° 044-2023-SGPS/MPH	04/07/2022	04/07/2025	No vigente
5	Santa María	Comedor Popular Virgen de Fátima	Resolución Subgerencial n.° 058-2023-SGPS/MPH	21/05/2023	20/05/2025	No vigente
6	Santa María	Comedor Popular El Molino I	Resolución Subgerencial n.° 0047-2023-SGPS/MPH	04/07/2023	04/07/2025	No vigente
7	Sayán	Comedor Popular Sarita Colonia - Portachuelo	Resolución Subgerencial n.° 046-2023-SGPS/MPH	27/03/2023	27/03/2025	No vigente
8	Sayán	Comedor Popular Sarita Colonia	Resolución Subgerencial n.° 075-2023-SGPS/MPH	12/07/2023	11/07/2025	No vigente
9	Végueta	Comedor Popular San Isidro	Resolución Subgerencial n.° 068-2023-SGPS/MPH	10/05/2023	09/05/2025	No vigente
10	Végueta	Comedor Popular Virgen del Carmen	Resolución Subgerencial n.° 066-2023-SGPS/MPH	04/06/2023	03/06/2025	No vigente
11	Végueta	Comedor Popular Nuestra Señora de la Merced	Resolución Subgerencial n.° 070-2023-SGPS/MPH	04/06/2023	03/06/2025	No vigente
12	Végueta	Comedor Popular La Milagrosa	Resolución Subgerencial n.° 106-2024-SGPS/MPH	10/06/2023	11/06/2025	No vigente
13	Végueta	Comedor Popular Niño Jesús	Resolución Subgerencial n.° 076-2023-SGPS/MPH	20/06/2023	19/06/2025	No vigente
14	Végueta	Comedor Popular Sarita Colonia	Resolución Subgerencial n.° 126-2023-SGPS/MPH	20/06/2023	19/06/2025	No vigente
15	Végueta	Comedor Popular Madres Emprendedoras	Resolución Subgerencial n.° 0098-2025-SGPS/MPH	17/03/2025	16/03/2027	No vigente

Fuente: Resoluciones Subgerenciales de reconocimiento de Comedores.

Elaborado por: Comisión de control

Del cuadro precedente, se observa que quince (15) de los ochenta y un (81) centros de atención, beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria, no actualizaron la vigencia de su reconocimiento y el registro de sus Juntas Directivas ante la Municipalidad Provincial de Huaura.

b) Criterio:

Los hechos descritos han trasgredido las normativas siguientes:

- **Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 041-2022-MIDIS, de 7 de marzo de 2022, que establece:**

“TITULO I
DISPOSICIONES Generales
CAPITULO IV
 (...) **9.2. Gobiernos Locales.**
 (...)

4. Reconocer a los centros de atención que forma parte del PCA, de forma oportuna, conforme al procedimiento establecido por el MIDIS.

TITULO II
DISPOSICIONES ESPECIFICAS
CAPITULO I

(...)

10. COMPONENTE 1. GESTION ALIMENTARIA.

(...)

10.3.2. A cargo del Gobierno Local

(...)

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

La organización solicitante debe presentar los siguientes documentos:

a) Copia simple del documento emitido por el Gobierno Local, en el caso de registro de organización social de base y la copia certificada de la partida electrónica de registros públicos de corresponder.

(...)

• Acepta la solicitud, el gobierno local emite una resolución incorporando al centro de atención del PCA, en la modalidad de comedor, la cual se notifica al solicitante.

(...)"

c) Consecuencia:

La situación expuesta, podría afectar la adecuada distribución de los alimentos a la población beneficiaria del Programa de Complementación Alimentaria.

4. LA ENTIDAD NO VIENE CAUTELANDO EL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES ADECUADAS DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE PARTICULAR UTILIZADOS POR LOS CENTROS DE ATENCIÓN PARA EL TRASLADO DE LOS ALIMENTOS, GENERANDO RIESGOS EN LA SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DESTINADOS A LA POBLACIÓN BENEFICIARIA.

De la revisión realizada al "Cronograma de distribución" aprobado en sesión ordinaria del Comité de Gestión Local de 4 de febrero de 2025, se advierte que la distribución de alimentos correspondiente al mes de julio de 2025, se programó para los días 11, 16, 17 y 18 de julio de 2025, tal como se muestra en la imagen siguiente:



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Imagen 37
Cronograma de distribución de alimentos de los CEA de enero a octubre de 2025

ACUERDOS:

A) Se aprueba el cronograma de distribución de alimentos de los centros de atención comedores populares de los meses de enero hasta octubre con las siguientes fechas:

Meses	Distrito de Huaura, Santa María, Vegueta, Huacho, Carquín	Zona Sayán Y Leoncio Prado	Distrito Santa Leonor, Paccho, Checrá	Distrito Ámbar
Enero	17 enero			
Febrero	17 febrero			
Marzo	17 marzo			
Abril	17 abril			
Mayo	16 mayo	15 mayo	20 mayo	12 mayo
Junio	17 junio	18 junio	19 junio	12 junio
Julio	17 julio	18 julio	16 julio	11 julio
Agosto	18 agosto	19 agosto	15 agosto	12 agosto
Setiembre	17 setiembre	18 setiembre	16 setiembre	12 setiembre
Octubre	17 octubre	16 octubre	15 octubre	13 octubre

Fuente: Acta de sesión ordinaria del Comité de Gestión Local (CGL) de 4 de febrero de 2025.

El cronograma aprobado, concuerda con lo señalado en los puntos 7 y 8 de los "Términos de referencia para el servicio de movilidad del Programa de Complementación Alimentaria – modalidad comedores populares, hogares y albergues", adjuntos a la orden de servicio n.° 0001912, correspondiente al expediente SIAF n.° 0000003285, de 30 de abril de 2025, emitida a favor del proveedor Berrospi Palomares Giovanni Avelino, identificado con RUC n.° 10096086496, por el concepto "Servicio de Movilidad PCA – Comedores populares, hogares y albergues", por el importe de S/ 40 000,00.

En dichos términos de referencia se establece que la prestación del servicio se efectuará en doce (12) distritos, entre ellos: Végueta, Hualmay, Santa María, Huaura, Carquín, Huacho y Sayán, tal como se muestra en la imagen siguiente:

Imagen 38
Servicio de movilidad contratado para distribución de alimentos del PCA

7. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

7.1. Lugar:

Los lugares de la prestación de servicio serán: punto de partida huacho hacia los 12 distritos de la provincia (ÁMBAR, SANTA LEONOR, LEONCIO PRADO, PACCHO, CALETA DE CARQUÍN, HUALMAY, SANTA MARÍA, CHECRAS, HUAURA, HUACHO, VEGUETA, SAYAN)

7.2. Plazo:

Plazo para la ejecución de servicio a partir de los días siguientes de suscrito el contrato o notificada la orden de servicio, dependiendo del cronograma de entrega de alimentos

8. ENTREGABLES DEL PRODUCTO:

El proveedor emitirá un informe detallado de las labores realizadas, adjuntar panel fotográfico entre otros, dirigido al Sub Gerente de Programas Sociales.
El área usuaria verifica la entrega a los beneficiarios

ITEM	FECHA DE EJECUCIÓN	DÍAS DE EJECUCIÓN
1	MAYO DEL 2025	4 DÍAS
2	JUNIO DEL 2025	4 DÍAS
3	JULIO DEL 2025	4 DÍAS
4	AGOSTO DEL 2025	4 DÍAS
5	SEPTIEMBRE DEL 2025	4 DÍAS
6	OCTUBRE DEL 2025	4 DÍAS
7	NOVIEMBRE DEL 2025	4 DÍAS
8	DICIEMBRE DEL 2025	4 DÍAS

Fuente: Términos de referencia adjunto en la Orden de servicio n.° 0001912 – Expediente SIAF 3285 por el servicio de movilidad PCA Comedores populares, Hogares y Albergues.

En ese marco, durante la ejecución de la Visita de Control, el 17 de julio de 2025, la Comisión de Control suscribió el documento “Anexo al Formato 2 Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria”, en el que se dejó constancia de la distribución de alimentos realizada en el almacén de la Entidad, ubicado en prolongación Leoncio Prado n.º 403 del distrito de Huacho, provincia de Huaura, departamento de Lima, donde se tenía programada la entrega de alimentos del PCA a 51 Comedores.

Al respecto, la Comisión de Control presenció la distribución de alimentos del PCA, a 26 de los 51 comedores programados, los cuales correspondían a los distritos de Végueta, Hualmay, Santa María, Huacho, Huaura y Sayán, cuyos representantes se apersonaron al citado almacén, cada uno con su respectiva movilidad particular para el traslado de los alimentos.

Los hechos expuestos constan en el Anexo al Formato 2 Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria”, suscrito por los miembros de la Comisión de Control y por el encargado de los almacenes del PCA de la Entidad, tal como se detalla a continuación:

“Conforme al registro fotográfico obtenido, en el lugar indicado (Almacén) se ubicó al almacenero, señor Víctor Hugo Romero Ávila, acompañado de cuatro (4) personas, todos debidamente protegidos con gorros, mamelucos, guantes, mascarillas y cubre zapatos, quienes informaron que para el presente día, tienen programado realizar la entrega de alimentos a 51 Comedores Populares de los distrito de Huacho, Carquín, Végueta, Huaura y Sayán, de los cuales la comisión de control presenció la distribución de alimentos a veintiséis (26) comedores populares, según se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 1

Comedores Populares que se apersonaron a recabar los alimentos del PCA– 9na. Entrega

Nº	COMEDOR	DISTRITO	PECOSA Nº	TIPO DE MOVILIDAD	PLACA
1	Nuestra Señora de la Merced	Végueta	001791	Station wagon Blanco	
2	El Pacífico	Hualmay	001771	Mototaxi Azul con rojo	6866-4F
3	Santa Rosa de Lima	Santa María	001806	Minivan Gris PLata	ALI-897
4	María Reyna	Végueta	001788	Mototaxi roja	1636-2A
5	Medallita Milagrosa	Huaura	001775	Mototaxi azul.	9769-PA
6	La Perla	Végueta	001787	Minivan Gris Plata	CEN-030
7	La Paz	Huaura	001781	Auto verde	BDP-037
8	Familiar Centinela	Huaura	001776	Station wagon Blanco	C1P-655
9	Santa Rosa de Lima	Huaura	001779	Camioneta Gris Oscuro	CFK-407
10	Señor de los Milagros	Santa María	001807	Camioneta Gris Oscuro	CFK-407
11	Virgen del Carmen	Carquín	001764	Mototaxi Roja	7516-DC
12	Don José de San Martín	Huaura	001782	Combi blanca con azul	FOV-667
13	San Juan Bautista	Végueta	001792	Combi gris plata	CEN-030
14	Virgen del Carmen La Muralla	Végueta	001796	Station wagon Blanco	BPX-430
15	San Bartolomé	Santa María	001809	Auto gris oscuro	F3B-051
16	Madres Emprendedoras	Végueta	001798	Station wagon Blanco	W2Y-000
17	Humaya	Huaura	001783	Minivan marrón	BVY-197
18	Virgen del Rosario - La Chilampa	Végueta	001799	Minivan Blanca	CBC-091
19	El Carmen 2	Huaura	001780	Minivan blanca con azul	FOV-667
20	15 de Junio	Huaura	001784	Minivan marrón	BVY-197
21	San Martín de Porres	Huacho	001768	Mototaxi azul.	C7-6829
22	Av Real	Santa María	001802	Mototaxi azul.	2380-OA
23	La Unión	Sayán	001811	Mototaxi azul.	9556-8F
24	La Milagrosa	Végueta	001800	Minivan blanco	CBC-091
25	Virgen del Carmen - Santa Anita	Sayán		Mototaxi azul.	8505-AC
26	María Luisa Cuculiza	Huacho	001769	Mototaxi azul	C7-9613

Al respecto, conforme a las pecosas emitidas, se evidenció que cada uno de los comedores populares antes señalados, recibió cuatro (4) tipos de alimentos:

- Arroz pilado extra.
- Conserva de pescado (caballa)
- Aceite vegetal
- Menestra: Arveria.

Imagen 1
Pedido Comprobante de Salida – PECOSA del Comedor Popular María Luisa Cuculiza del distrito de Huacho

jul 17, 2025, 3:57:00 p.m.

En cuanto al acto mismo de distribución, se advierte que cada representante de los comedores populares descritos en el cuadro anterior, se apersonó al almacén de la Entidad a recoger los alimentos correspondientes a la 9na entrega, los cuales han sido cubiertos con productos existentes en el almacén, adquiridos con presupuesto del año 2024.

Asimismo, se tiene que cada uno de los representantes de los comedores populares señalados en el cuadro anterior, llegó al almacén de la Entidad con su propia movilidad, los cuales no fueron contratados por la Entidad (...)"

Asimismo, conforme al Plan de Trabajo “Distribución de alimentos del PCA – modalidad comedores populares, hogares y albergues” del periodo 2025, se establece en su punto VII (Metodología de distribución) que “el proceso de distribución se realiza con las medidas de seguridad y la indumentaria requerida para evitar la contaminación de los alimentos en el traslado, durante la estiba y desestiba”. Sin embargo, durante esta entrega (novena distribución), se observó si bien el personal de la entidad que entregó los alimentos cumplió con las buenas prácticas de manipulación, se evidenció que las personas y los vehículos que recibieron y transportaron los alimentos, no presentaban las condiciones adecuadas tanto en limpieza como en seguridad, conforme se constata el documento “Anexo al Formato 2 Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria”:
“(...)”

1. **Medios de transporte para el traslado de alimentos desde el almacén al centro de atención, son inadecuados e inseguros; así como, no guarda condiciones de higiene de los alimentos.**

Se evidenció unidades vehiculares con espacio insuficiente que ocasionaron se apile los alimentos unos sobre otros, poniendo en riesgo su contenido (ruptura de sacos, bolsas), según se muestra en las imágenes siguientes:

Imágenes 2 y 3
Vehículos para transporte de alimentos desde el Almacén de la Entidad a los Centros de Atención con espacios insuficientes



Vehículo con espacio insuficiente, alimentos apilados.



Vehículo con espacio insuficiente, alimentos apilados.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Imágenes 4 y 5
Vehículos para transporte de alimentos desde el Almacén de la Entidad a los Centros de Atención con espacios insuficientes



Vehículo con espacio insuficiente, alimentos apilados.

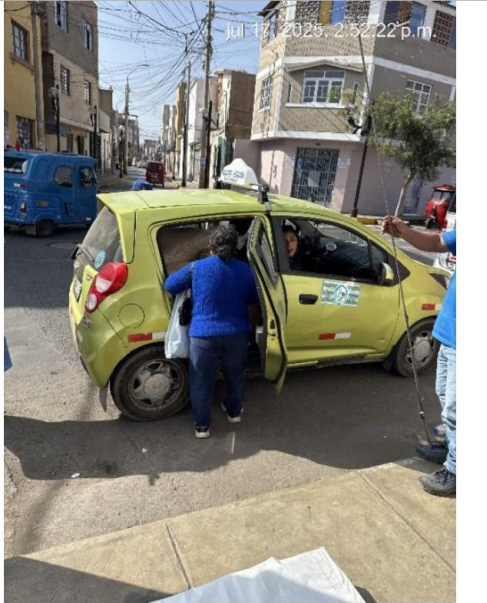


Vehículo con espacio insuficiente, alimentos apilados.

Imágenes 6 y 7
Vehículos para transporte de alimentos desde el Almacén de la Entidad a los Centros de Atención con elementos contaminantes

 jul 17, 2025, 2:48:47 p.m.	 jul 17, 2025, 2:48:38 p.m.
Alimentos en contacto con elementos contaminantes.	Alimentos en contacto con elementos contaminantes.

Imágenes 8 y 9
Vehículos para transporte de alimentos desde el Almacén de la Entidad a los Centros de Atención con espacios insuficientes

 jul 17, 2025, 2:52:22 p.m.	 jul 17, 2025, 2:52:48 p.m.
Transporte con espacio insuficiente, alimentos apilados.	Transporte con espacio insuficiente, alimentos apilados.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Imágenes 10 y 11
Vehículos para transporte de alimentos desde el Almacén de la Entidad a los Centros de Atención con espacios inadecuados

 jul 17, 2025, 2:54:09 p.m. Avenida Leoncio Prado Perú	 jul 17, 2025, 2:55:36 p.m. Avenida Leoncio Prado Perú
<i>Vehículo de transporte, con espacio en malas condiciones de aseo</i>	<i>Alimentos colocados sobre espacio en malas condiciones de aseo.</i>



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Imágenes 12 y 13
Vehículos para transporte de alimentos desde el Almacén de la Entidad a los Centros de Atención con espacios inadecuados

 jul 17, 2025, 3:25:38 p.m.	 jul 17, 2025, 3:30:22 p.m.
<i>Vehículo de transporte, con espacio en malas condiciones de aseo</i>	<i>Alimentos colocados sobre espacio en malas condiciones de aseo.</i>

De las imágenes antes señaladas, se advierte que los representantes de 26 comedores de los distritos de Végueta, Hualmay, Santa María, Huacho, Huaura y Sayán, trasladaron los alimentos correspondientes a la novena entrega del PCA, desde el almacén de la Entidad hasta sus centros de atención, con sus propios recursos, utilizando diversos vehículos particulares, a pesar que la Entidad gestionó y contrató los servicios de movilidad, mediante la orden de servicio n.º 0001912, por el concepto "Servicio de Movilidad PCA – Comedores populares, hogares y albergues", por el importe de S/ 40 000,00, el cual, según los TDR incluyen los doce (12) distritos de la provincia de Huaura.

Asimismo, las imágenes precedentes muestran las condiciones en las cuales fueron transportados los alimentos, evidenciándose que los vehículos particulares utilizados no reúnen las condiciones de seguridad e higiene que garantizan la inocuidad de los alimentos transportados.

b) Criterio:

Los hechos descritos han trasgredido las normativas siguientes:

- **Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 451-2006-MINSA, publicada el 17 de mayo de 2006, que establece:**

"CAPÍTULO II

DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN VIGILANCIA SANITARIA Y VIGILANCIA NUTRICIONAL

"(...)

Artículo 8.- Municipalidades

En materia sanitaria, las Municipalidades en el ámbito de su competencia, son responsables de promover y vigilar el estricto cumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias y la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos a nivel de transporte, distribución y consumo final.

(...)."

- **Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998, que establece:**

"TÍTULO V

DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPÍTULO I

Del Almacenamiento

Artículo 75.- Condiciones del transporte.

Los alimentos y bebidas, así como las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilizan en su fabricación o elaboración, deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración.

Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, y de materias primas, ingredientes y aditivos que se emplean en su fabricación o elaboración, deberá sujetarse a lo siguiente:



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

(...)

- b) *Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.*
- c) (...)
- d) *Cuando en el mismo compartimento, receptáculo, tolva, plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos, o alimentos junto con productos no alimenticios, se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, si fuere necesario, para evitar el riesgo de contaminación cruzada.*

Artículo 76.- Limpieza y desinfección de vehículos

Toto compartimento, receptáculo, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios o materias primas, ingredientes, aditivos que se utilicen en su fabricación o elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección así como desodorización, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto."

c) Consecuencia:

La situación expuesta, podría afectar la seguridad e inocuidad de los alimentos destinados a la población beneficiaria del Programa de Complementación Alimentaria.

5. LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO ACCIONES DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS DE ATENCIÓN CONFORME AL CRONOGRAMA APROBADO, GENERANDO RIESGOS EN LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA).

Mediante oficio n.° 485-2025-MPH/OCI de 10 de julio de 2025, el OCI de la Municipalidad Provincial de Huaura, solicitó al subgerente de Programas Sociales de la Entidad, remita, entre otros, el Plan de supervisión 2025 del Programa de Complementación Alimentaria PCA, en las modalidades de Comedores y Ollas Comunes; y, PANTBC.

Al respecto, mediante oficio n.° 145-2024-SGPS/MPH de 10 de julio de 2025, recibido el 11 de julio de 2025, el subgerente de Programas Sociales de la Entidad, remitió la información solicitada, adjuntando el "*Plan de Trabajo Anual – Programa de Complementación Alimentaria 2025*", que en su numeral 13 contiene el "*Plan de Supervisión*", el cual refiere la existencia de ochenta y un (81) comedores distribuidos en los doce (12) distritos de la provincia de Huaura; y treinta y dos (32) centros de atención del PANTBC, distribuidos en nueve (9) distritos de la provincia de Huaura.

De la revisión realizada al Plan de Supervisión alcanzado, se incluye el "*Cuadro N° 3: Cronograma de Supervisión a Centros de Atención en la Modalidad Comedores Populares*" y el "*Cuadro N° 5 Cronograma de Supervisión a Centros de Atención Moralidad PANTBC*", siendo dicha programación, contrastada con la información contenida en las Actas de Supervisión alcanzadas en versión digital por el Subgerente de Programas Sociales, evidenciando lo siguiente:



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yessenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yessenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Cuadro n.º 4
Supervisiones programadas y realizadas de enero a junio 2025.

N°	MES DE SUPERVISIÓN	SUPERVISIONES PROGRAMADAS	SUPERVISIONES REALIZADAS	META EJECUTADA
1	ENERO	0	0	N/A
2	FEBRERO	12	8	66.66%
3	MARZO	5	4	80%
4	ABRIL	4	4	100%
5	MAYO	10	8	80%
6	JUNIO	16	5	31.25%
TOTAL		47	29	61.70%

Fuente: Plan de Trabajo Anual – PCA 2025 e Informes de Supervisión de enero a junio de 2025.
Elaborado por: Comisión de control.

De la información contenida en el cuadro precedente, se advierte que la Entidad no viene cumpliendo con el cronograma de supervisiones programadas en el Plan de Supervisión del PCA – 2025.

Asimismo, de la revisión a las Actas de Supervisión alcanzadas al Órgano de Control Institucional, se pudo advertir que durante las supervisiones regulares efectuadas, se advirtieron “hallazgos” y se realizaron compromisos y acuerdos para superarlos, situaciones que ameritaban la realización de una segunda visita, después de los 15 días de efectuada la primera, no existiendo evidencia de su realización, a pesar de haberse advertido hallazgos que comprometen la inocuidad de los alimentos, conforme se advierte en las imágenes siguientes:

Imágenes 39 y 40
Actas de Supervisión de Comedores

ANEXO N°1
ACTA DE SUPERVISIÓN N° 001

Siendo las 10:30 horas del día 25 de febrero del 2025, estando en las instalaciones del Centro de Atención Comedor Popular "Humaya" correspondiente a la Modalidad de Atención Comedores Populares ubicado en C.P. Humaya, se realizó la actividad de supervisión, encontrando los siguientes hallazgos:

- El representante de cocina no tenía puesto su implemento (mascarilla, mandil, guantes)
- Se encontraban preparando tallarines con crema + Aguadita para 30 personas
- Los Alimentos no se encontraban sobre una silla o tabla, se encontraban en el suelo.

En virtud de los descritos, se tienen los siguientes acuerdos y/o compromisos:

- Utilizan los implementos de bioseguridad (guantes, mascarilla, gorro)
- Reubican los alimentos para su adecuado almacenamiento.
- Evitan el ingreso de moscas en los ambientes del comedor.
- En el área de cocina solo socios o beneficiarios debían ingresar.

Firma de Representante del Centro de Atención:
Nombres y Apellidos: Nemesio Luis Trujillo
DNI: 43509392
Cargo: Socio

Firma de Representante del Gobierno Local:
Nombres y Apellidos: Paula Cordero Vela
DNI: 4716591
Cargo: Subgerente Programas Sociales

Firma de Autoridad Local:
Nombres y Apellidos: Quinto Salinas Rojas
DNI: 43509392
Cargo: OSB

ANEXO N°2
ACTA DE SUPERVISIÓN N° 023

Siendo las 9:50 horas del día 23 de Mayo del 2025, estando en las instalaciones del Centro de Atención Juan Pablo Zamora correspondiente a la Modalidad de Atención Comedores Populares ubicado en Mz E Ltg. Per la posta 1 de Mayo, se realizó la actividad de supervisión, encontrando los siguientes hallazgos:

- Se encontró al comedor abierto y las representantes de cocina recién iniciaban su labor.
- No usan indumentaria correspondiente.
- Cuentan con almacén
- Los alimentos tienen contacto con el suelo.
- El representante de cocina manifiesta incomodidad con el arroz proporcionado.
- Queda de ración actualizado.

En virtud de los descritos, se tienen los siguientes acuerdos y/o compromisos:

- Se comprometen a reubicar el almacenamiento de los alimentos
- Se comprometen a mantener limpio el comedor y su almacén.
- Se comprometen en actualizar su cuaderno de almacén.

Firma de Representante del Centro de Atención:
Nombres y Apellidos: Norma Tapia
DNI: 42400249
Cargo: Presidenta

Firma de Representante del Gobierno Local:
Nombres y Apellidos: Y. F. 180374
DNI: 4716591
Cargo: Subgerente

Firma de Autoridad Local:
Nombres y Apellidos: Grady Elias
DNI: 1570034
Cargo: Retiro

Fuente: Actas de Supervisión de la Subgerencia de Programas Sociales.

De las imágenes precedentes, se advierte que durante los actos de supervisión de los meses de febrero y mayo de 2025, se evidenció en dos (2) comedores, que los alimentos se encontraban en contacto directo con el suelo; no obstante, no se acredita la segunda visita de supervisión.

Por otro lado, a fin de evidenciar las condiciones de los comedores beneficiarios del PCA, los días 15, 16 y 17 de julio de 2025, la Comisión de Control visitó diecisiete (17) comedores de los distritos de Huacho, Huaura, Végueta y Sayán, encontrando que en todos ellos, las personas encargadas de la preparación de alimentos, no utilizan mascarillas, y solo algunos de ellos utilizan gorros para el cabello y mandil.

Además de ello, de las visitas de inspección realizadas el 16 de julio de 2025 a los comedores del distrito de Sayán, la Comisión de Control evidenció lo siguiente:

Comedor Popular “Virgen del Carmen Santa Anita”

Se encontró que este funciona en un ambiente prestado provisionalmente, debido a que su local sufrió un incendio en el mes de febrero de 2025, evidenciando que actualmente los alimentos son almacenados en un lugar distinto del comedor y los alimentos son preparados en cocinas a leña, en un ambiente pequeño con paredes y techo de esteras, en el cual se advierte la presencia de moscas y animales domésticos, siendo que además, no cuenta con servicios básicos (agua y desagüe).

Asimismo, respecto al almacenamiento de los alimentos, se advirtió que actualmente estos son almacenados en un lugar distinto del comedor, al cual no se tuvo acceso durante la visita por ausencia de la propietaria de dicho domicilio.

No obstante lo señalado, de la revisión a las actas de supervisión alcanzadas a la Comisión de Control, se advierte que durante el presente año la Entidad no realizó ninguna supervisión a este comedor, teniendo programada una visita para el mes de julio; ello a pesar que, mediante oficio n.° 020-2025-PDC-MDS de 5 de marzo de 2025, (presentado en la misma fecha por mesa de partes virtual de la Municipalidad Provincial de Huaura), el Sub Gerente de Gestión del Medio Ambiente de la Municipalidad Distrital de Sayán, solicitó al titular de la Municipalidad Provincial de Huaura, “Apoyo a afectados por incendio Comedor Popular, “Virgen del Carmen” Santa Anita Luis Pardo”, informando sobre el incendio ocurrido el 23 de febrero de 2025 que dejó “en escombros al local mencionado comedor popular”.

Los hechos descritos, se muestran en las imágenes siguientes:



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Imágenes 41, 42, 43, 44, 45 y 46.
Comedor Popular Virgen del Carmen – Santa Anita – Distrito de Sayán



Fuente: Tomas fotográficas de visita de inspección de 16 de julio de 2025.

Comedor “Tiwinza”

Se evidenció que los alimentos son preparados en un ambiente con paredes de plástico y techo parcialmente cubiertos con plástico, esteras y rafia, que se encuentran deteriorados sobre la zona de preparación de alimentos (cocina a leña); asimismo, se evidenció presencia de moscas y que no cuenta con servicios básicos (agua y desagüe).

Las condiciones descritas, se muestran en las imágenes siguientes:

Imágenes 47, 48, 49, 50, 51 y 52
Comedor Popular “Tiwinza” – Distrito de Sayán



Fuente: Tomas fotográficas de visita de inspección de 16 de julio de 2025.

No obstante lo señalado, de la revisión a las actas de supervisión alcanzadas a la Comisión de Control, se advierte que durante el presente año la Entidad no acredita haber realizado supervisiones a este comedor.

Comedor “Sarita Colonia” – AA.HH. 9 de octubre

Se evidenció que actualmente los alimentos almacenados se encuentran en contacto con el suelo, presencia de moscas sobre los alimentos, las personas a cargo de la preparación de alimentos no utilizan protector de cabello, mandiles ni mascarillas.

Las condiciones descritas, se muestran en las imágenes siguientes:

Imágenes 53, 54, 55 y 56

Comedor Popular “Sarita Colonia” AA.HH 9 de Octubre – Distrito de Sayán



Fuente: Tomas fotográficas de visita de inspección de 16 de julio de 2025.

Al respecto, de la revisión a las actas de supervisión alcanzadas a la comisión de control, se advierte que durante el presente año la Entidad no acreditó la realización de ninguna supervisión a este comedor.

b) Criterio:

Los hechos descritos han trasgredido las normativas siguientes:

- Directiva n.º 002-2022-MIDIS, Directiva para el monitoreo y supervisión de la gestión del Programa de Complementación Alimentaria, aprobado con Resolución Ministerial n.º 082-2022-MIDIS de 17 de junio de 2022, que establece:

“6.2 PAUTAS OPERATIVAS PARA LA SUPERVISIÓN.

(...)

b) Supervisión Presencial: Modalidad de supervisión que se relaciona al análisis operacional de la información u observación de campo de corresponder, permite la identificación, medición, análisis, comunicación, retroalimentación, tratamiento y

control de los riesgos, mediante medios físicos y digitales, asociados a la gestión de PCA, este proceso puede ser programado o inopinado.

(...)

6.2.2. De los Gobiernos Locales

(...)

c) Disponen de los medios de verificación solicitados para la evaluación de los ítems de supervisión.

- **Reglamento de las modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA**, aprobado con Resolución Ministerial n.° 041-2022-MIDIS de 7 de marzo de 2022, que establece:

12.2 Roles de los Gobiernos Locales

- *Ejecutar los Planes de Acompañamiento y Supervisión del PCA en el nivel local. Los detalles de este procedimiento se indican en el Anexo IV adjunto de este documento.*

ANEXO IV

SUPERVISIÓN DE LOS CENTROS DE ATENCIÓN

(...)

La supervisión se lleva a cabo con la presencia de un representante del Centro de Atención, conforme al siguiente procedimiento:

- a) En una primera visita al Centro de Atención, el supervisor del Gobierno Local realiza las recomendaciones pertinentes al representante del Centro de Atención, de ser el caso. El supervisor deja constancia, mediante Acta, de la visita y de las recomendaciones realizadas.*
- b) Pasados quince (15) días calendario de la primera visita, el Gobierno Local programa una segunda visita inopinada al Centro de Atención.*
- c) En la segunda visita, el supervisor puede realizar observaciones y otorga un plazo no menor de quince (15) días calendario para que el Centro de Atención las subsane. El supervisor deja constancia, mediante Acta, de la visita y de las observaciones formuladas.*
- d) Culminado el plazo otorgado por el supervisor se realiza una tercera visita, en la cual el supervisor verifica el levantamiento o no de las observaciones formuladas. Culminada la visita el supervisor levanta un acta en la que se detalla las acciones realizadas, sus conclusiones y recomendaciones.*
- e) (...)"*

c) Consecuencia:

La situación expuesta podría afectar la adecuada conservación y preparación de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria, generando riesgos en la salud de la población beneficiaria.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

6. LA COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN DIARIA POR USUARIO DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD COMEDORES, HOGARES Y ALBERGUES, NO SE FORMULÓ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL DOCUMENTO TÉCNICO APLICABLE, PODRÍA AFECTAR LA FINALIDAD DE COMPLEMENTAR RACIONES NUTRICIONALES MÍNIMAS NECESARIAS PARA LA POBLACIÓN BENEFICIARIA.

El 27 de marzo de 2025, la Entidad suscribió el contrato n.° 001-2025-GM-MPH-H, derivado de la Subasta Inversa Electrónica n.° 002-2025-MPH-H/CS (Primera Convocatoria), para la contratación de bienes bajo la denominación: “Adquisición de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria – modalidad comedores populares, hogares y albergues – Año Fiscal 2025”, con el proveedor FRAMAC S.A.C., por un monto contractual de S/ 1 185 192,54, con un plazo de ejecución total de doscientos setenta (270) días calendario, computados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato, estableciéndose que la primera y segunda remesa debían ser entregadas a los ciento veinte (120) días hábiles contados desde la firma del contrato, que vencen en el mes de septiembre de 2025.

Cabe señalar que para la adquisición de los productos alimentarios que conforman la ración nutricional por beneficiario, se debe tener en cuenta los valores nutricionales establecidos por la Dirección de Prestaciones Sociales Complementarias del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, según las tablas siguientes:

Imágenes 57 y 58

Composición de la ración de alimentos de la modalidad comedores, ollas comunes y hogares-albergues con POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos

Tabla 1.A Composición de la ración de alimentos de la modalidad comedores y ollas comunes con POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos			
MODALIDAD	GRUPO DE ALIMENTO	RACIÓN DIARIA REFERENCIAL	RACIÓN MENSUAL*
COMEDORES Y OLLAS COMUNES	ACEITE	10.00 ml	200 ml
COMEDORES Y OLLAS COMUNES	CEREAL	162.50 g	3250 g
COMEDORES Y OLLAS COMUNES	MENESTRA	50.00 g	1000 g
COMEDORES Y OLLAS COMUNES	POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos	42.50 g	850 g

Fuente: Elaboración por el equipo de la DPSC- MIDIS - *Se han considerado 20 días de atención al mes, el peso o volumen considerado se refiere al peso o volumen neto, para el caso de las conservas se considera el peso neto escumado

Tabla 2.A Composición de la ración de alimentos de la modalidad hogares-albergues con POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos			
MODALIDAD	GRUPO DE ALIMENTO	RACIÓN DIARIA REFERENCIAL	RACIÓN MENSUAL*
HOGARES-ALBERGUES	ACEITE	13.33 ml	400 ml
HOGARES-ALBERGUES	CEREAL	166.67 g	5000 g
HOGARES-ALBERGUES	MENESTRA	50.00 g	1500 g
HOGARES-ALBERGUES	POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos	36.67 g	1190 g

Fuente: Elaboración por el equipo de la DPSC- MIDIS - *Se han considerado 30 días de atención al mes, el peso o volumen considerado se refiere al peso o volumen neto, para el caso de las conservas se considera el peso neto escumado.

Fuente: Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según modalidades de atención del programa de complementación alimentaria - PCA.

Sobre el particular, de la revisión del expediente de contratación del procedimiento de selección Subasta Inversa Electrónica n.° 002-2025-MPH-H/CS, se advirtió que, mediante informe n.° 099-2025-GDS/MPH, de 20 de enero de 2025, la Gerencia de Desarrollo Social remitió a la oficina General de Administración el requerimiento para la adquisición de alimentos del PCA, para el año fiscal 2025, estableciendo valores nutricionales que no cumplen lo señalado en la Tabla 1.A y Tabla 2.A de la “Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según las modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, las cuales se detallan a continuación:

Imagen 59
PCA – Modalidad Comedores Populares y Hogares y Albergues

A. PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MODALIDAD COMEDORES POPULARES				
MODALIDAD	TIPO ALIMENTO	RACION X USUARIO-DIARIO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DIAS DE ATENCION
COMEDORES POPULARES	CEREAL	0.150	ARROZ PILADO EXTRA	20 DIAS
	MENESTRAS	0.020	• LENTEJAS CALIDAD 2 SUPERIOR. • FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR • PALLAR BEBE • FRIJOL CASTILLA. • ARVEJAS PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	
	PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	0.020	CONSERVA ENTERO DECABALLA EN ACEITE VEGETAL X 425	
	GRASA	0.010	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	

B. PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA MODALIDAD HOGARES Y ALBERGUES				
MODALIDAD	TIPO ALIMENTO	RACION X USUARIO-DIARIO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DIAS DE ATENCION
HOGARES Y ALBERGUES	CEREAL	0.100	ARROZ PILADO EXTRA	30 DIAS
	MENESTRAS	0.035	• LENTEJAS CALIDAD 2 SUPERIOR. • FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR • PALLAR BEBE • FRIJOL CASTILLA. • ARVEJAS PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	
	PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL	0.025	CONSERVA ENTERO DECABALLA EN ACEITE VEGETAL X 425	
	GRASA	0.015	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	
	AZUCAR	0.015	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	

Fuente: Informe n.° 099-2025-GDS/MPH, adjunto al expediente de contratación del procedimiento de selección Subasta Inversa Electrónica N° 002-2025-MPH-H/CS.

El citado informe, incorporó además el “Cuadro N.° 05 – Requerimiento anual para el Programa de comedores populares, hogares y albergues – 2024” (sic), el cual contiene el detalle de los alimentos proyectados para el periodo anual, tal como se muestra a continuación:

Imágenes 60 y 61
Ración mensual por unidad de medida

CANTIDAD DE REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS POR MODALIDAD				
CUADRO N° 03- COMEDORES POPULARES 4,500 RACIONES MENSUALES X 12 ENTREGAS				
ITEM	PRODUCTOS APROBADOS PARA EL 2024.	UNIDAD DE MEDIDA	RACION MENSUAL	RACION X 12 ENTREGAS
1	Arroz pilado Extra Mediano	kg	13,500.00	162,000.00
2	frijol canario calidad 2 - superior	kg	1,800.00	1,800.00
3	Frijol Castilla Calidad 2 Superior	kg	1,800.00	5,400.00
4	Pallar Bebe Calidad Superior	kg	1,800.00	3,600.00
5	Lenteja Calidad 2 Superior	kg	1,800.00	5,400.00
6	Arveja Partida Calidad 2 Superior	kg	1,800.00	5,400.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Lt.	1,000.00	12,000.00
8	Conserva Entero de Caballa en Aceite Vegetal calidad extra x 425 gr	Lata	4,235.294	50,823.528
CUADRO N° 04 – HOGARES Y ALBERGUES 120 RACIONES MENSUALES X 12 ENTREGAS				
ITEM	PRODUCTOS APROBADOS PARA EL 2024.	UNIDAD DE MEDIDA	RACION MENSUAL	RACION X 12 ENTREGAS
1	Arroz pilado Extra Mediano	kg	360.00	4,320.00
2	frijol canario calidad 2 - superior	kg	126.00	126.00
3	Frijol Castilla Calidad 2 Superior	kg	126.00	378.00
4	Pallar Bebe	kg	126.00	252.00
5	Lenteja Calidad 2 Superior	kg	126.00	378.00
6	Arveja Partida Calidad 2 Superior	kg	126.00	378.00
7	Aceite Vegetal Comestible	Lt.	60.00	720.00
8	Conserva Entero de Caballa en Aceite Vegetal calidad extra x 0425 gr	Lata	212.00	2,544.00
9	Azúcar Rubia Domestica	kg	54.00	648.00

CUADRO N° 05 REQUERIMIENTO ANUAL PARA EL PROGRAMA DE COMEDORES POPULARES, HOGARES Y ALBERGUES -2024.

ITEM	PRODUCTOS APROBADOS PARA EL 2024.	UNIDAD MEDIDA	RACION MENSUAL	RACION ANUAL	BULTOS ANUAL
1	Arroz pilado Extra Mediano	kg	13,860.00	166,320.00	3,326 sac. + 20 kg
2	Frijol canario calidad 2 - superior	kg	1,926.00	1,926.00	96 sac+6 kg
3	Frijol Castilla Calidad 2 Superior	kg	1,926.00	5,778.00	288 sac+18 kg
4	Pallar Bebe Calidad Superior	kg	1,926.00	3,852.00	192 sac + 12kg
5	Lenteja Calidad 2 Superior	kg	1,926.00	5,778.00	288 sac + 18kg
6	Arveja Partida Calidad 2 Superior	kg	1,926.00	5,778.00	288 sac + 18kg
7	Aceite Vegetal Comestible	LL	1,060.00	12,720.00	1,060 cajas
8	Conserva Entero de Caballa en Aceite Vegetal calidad extra x 425 gr	Lata	4,447.294	53,367.528	2,223 cajas + 16 latas
9	Azúcar Rubia Domestica	kg	54	648.00	32 bolsas + 8 kg

Fuente: Informe n.° 099-2025-GDS/MPH, adjunto al expediente de contratación del procedimiento de selección Subasta Inversa Electrónica N.° 002-2025-MPH-H/CS.

Cabe precisar que las cantidades descritas en las imágenes precedentes, coinciden con lo señalado en la cláusula segunda "Objeto" del contrato n.° 001-2025-GM-MPH-H, en cuanto al detalle de alimentos y cantidades programadas para su entrega.

Ante la diferencia en el valor nutricional de la ración diaria por usuario formulada en el requerimiento y la establecida en las Tablas 1.A y 2.A del documento técnico "*Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según las modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria – PCA*"², se efectuó la evaluación siguiente:

Diferencia de la ración diaria por usuario para la modalidad Comedores:

Del análisis comparativo entre las raciones diarias por usuario aprobadas en la "*Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según las modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria – PCA*" y las formuladas por la Entidad, se advirtieron diferencias significativas en la cantidad de alimentos asignados en la modalidad comedores, evidenciando que la Entidad redujo sustancialmente las porciones de:

- Arroz pilado : de 162,50 gramos a 150 gramos;
- Menestras : de 50 gramos a 20 gramos por tipo; y
- Conserva de pescado: Reducción a 22,50 gramos diarios por usuario.

Asimismo, tomando como referencia la población beneficiaria de cuatro mil novecientos (4 900) usuarios, correspondiente a la modalidad comedores — según se indica en el informe de solicitud de requerimiento presentado por la Entidad —, se ha proyectado el impacto mensual de dichas diferencias, considerando un promedio de 20 días de atención mensual, en concordancia con lo dispuesto en la Directiva, mencionada en el párrafo anterior.

² Directiva n.° 012-2024-MIDIS - Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según las modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria - PCA

A continuación, se presenta un cuadro que cuantifica la diferencia de la ración diaria y mensual total, expresada en gramos (g), kilogramos (kg), mililitros (mL) y litros (L), comparando lo estipulado en la Directiva de formulación de la ración alimentaria³, con la ración formulada por la Entidad.

Cuadro n.º 5
Diferencia de la Ración Mensual por Usuario – Modalidad Comedores.

ITEM	PRODUCTOS APROBADOS	Ración diaria-Directiva (g/mL)	Ración diaria - Entidad (g/mL)	Diferencia ración diaria (g/mL)	Días (mensual)	Ración mensual Directiva(g/mL)	Ración mensual Entidad (g/mL)	Diferencia ración mensual (g/mL)	Diferencia ración mensual (kg/L)
1	Arroz pilado Extra Mediano	162.50	150.00	-12.50	20.00	14,625,000	13,500,000	-1,125,000	-1,125
2	Frijol canario calidad 2 – superior	50.00	20.00	-30.00	20.00	4,500,000	1,800,000	-2,700,000	-2,700
3	Frijol castilla calidad 2 – superior	50.00	20.00	-30.00	20.00	4,500,000	1,800,000	-2,700,000	-2,700
4	Pallar Bebe Calidad Superior	50.00	20.00	-30.00	20.00	4,500,000	1,800,000	-2,700,000	-2,700
5	Arveja Partida Calidad 2 Superior	50.00	20.00	-30.00	20.00	4,500,000	1,800,000	-2,700,000	-2,700
6	Lenteja Calidad 2 Superior	50.00	20.00	-30.00	20.00	4,500,000	1,800,000	-2,700,000	-2,700
7	Aceite Vegetal Comestible	10.00	10.00	0.00	20.00	900,000	1,000,000	100,000	100
8	Conserva Entero de Caballa en Aceite Vegetal calidad extra x 425 gr ⁴	42.50	20.00	-22.50	20.00	3,825,000	1,800,000	-2,025,000	-2,025

Fuente: Informe n.º 099-2025-GDS/MPH y Directiva n.º 012-2024-MIDIS "Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según las modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria – PCA"

Elaborado por: Comisión de control.

Diferencia de la ración diaria por usuario para la modalidad Hogares y Albergues:

De manera similar a la modalidad Comedores, se realizó el análisis comparativo entre las raciones diarias por usuario establecidas en la "Directiva de formulación de la ración alimentaria"⁵ y aquellas contempladas por la Entidad para la modalidad Hogares y Albergues, en el marco del Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

A partir de dicho análisis, se identificaron diferencias significativas en productos de alto valor nutricional como el arroz pilado, las menestras y la conserva de pescado. En particular, se evidenció una reducción de 66,67 gramos diarios de arroz por usuario, así como de 15,00 gramos diarios en cada tipo de menestra, lo cual representa una disminución acumulada considerable en la ración mensual.

En contraste, se observó un incremento de 1,67 gramos diarios en la ración de aceite vegetal comestible, siendo este el único producto cuya cantidad excede lo dispuesto en la Directiva mencionada anteriormente.

³ Directiva n.º 012-2024-MIDIS - Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según las modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria - PCA

⁴ Cabe resaltar que, respecto a este último producto, la Directiva establece lo siguiente: "(...) el peso o volumen considerado se refiere al peso o volumen neto; para el caso de las conservas se considera el peso neto escurrido."

⁵ Directiva n.º 012-2024-MIDIS - Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según las modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria - PCA

A continuación, se presenta el siguiente cuadro, que cuantifica la diferencia de la ración diaria y mensual total, expresada en gramos (g), kilogramos (kg), mililitros (mL) y litros (L), por tipo de producto, comparando lo estipulado en la Directiva con lo formulado por la Entidad. Para ello, se consideró una frecuencia de atención de 30 días al mes, conforme lo establece la normativa, y una población beneficiaria de 120 usuarios, según lo programado por la Entidad.

Cuadro n.º 6
Diferencia de la Ración Mensual por Usuario – Modalidad Hogares y Albergues.

ITEM	PRODUCTOS APROBADOS	Ración diaria-Directiva (g/mL)	Ración diaria - Entidad (g/mL)	Diferencia ración diaria (g/mL)	Días (mensual)	Ración mensual Directiva(g/mL)	Ración mensual Entidad (g/mL)	Diferencia ración mensual (g/mL)	Diferencia ración mensual (kg/L)
1	Arroz pilado Extra Mediano	166.67	100.00	-66.67	30.00	600,012	360,000	-240,012	-240
2	Frijol canario calidad 2 – superior	50.00	35.00	-15.00	30.00	180,000	126,000	-54,000	-54
3	Frijol castilla calidad 2 – superior	50.00	35.00	-15.00	30.00	180,000	126,000	-54,000	-54
4	Pallar Bebe Calidad Superior	50.00	35.00	-15.00	30.00	180,000	126,000	-54,000	-54
5	Arveja Partida Calidad 2 Superior	50.00	35.00	-15.00	30.00	180,000	126,000	-54,000	-54
6	Lenteja Calidad 2 Superior	50.00	35.00	-15.00	30.00	180,000	126,000	-54,000	-54
7	Aceite Vegetal Comestible	13.33	15.00	1.67	30.00	47,988	60,000	12,012	12
8	Conserva Entero de Caballa en Aceite Vegetal calidad extra x 425 gr	39.67	25.00	-14.67	30.00	142,812	90,100 ⁶	-52,812	-53

Fuente: Informe n.º 099-2025-GDS/MPH y Directiva n.º 012-2024-MIDIS "Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según las modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria – PCA"

Elaborado por: Comisión de control.

Este análisis evidencia que la formulación de raciones realizada por la Entidad implica la reducción mensual de cantidades significativas de alimentos, afectando principalmente productos de alto valor nutricional, como las menestras y las conservas de entero de caballa.

Esta situación podría comprometer la calidad del servicio alimentario brindado a la población beneficiaria del Programa de Complementación Alimentaria, lo que podría afectar los objetivos nutricionales establecidos en la normativa vigente.

b) Criterio:

Los hechos descritos han trasgredido la normativa siguiente:

- Directiva n.º 012-2024-MIDIS de 5 de diciembre de 2024 "Directiva de formulación de la ración alimentaria y metodología para el cálculo presupuestal según las modalidades de atención del Programa de Complementación Alimentaria – PCA", que establece:

"(...)

7. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

7.1. Sobre la ración del PCA

⁶ Tal como se indica en la imagen 58, la Entidad programó una ración mensual de 212 latas de conserva de caballa (425 g por unidad). Para efectos del análisis, se realizó la conversión a su equivalente en gramos, considerando 30 días de atención y 120 beneficiarios, lo que resulta en un total de 90 100 g (90,1 kg), mensual.

7.1.1. El complemento de la ración alimentaria se podrá brindar a través de un subsidio económico a todos los Centros de Atención de la modalidad de Comedores y Ollas Comunes incorporados al PCA. Será utilizado para la adquisición y preparación exclusiva de la ración alimentaria que se brinde a los usuarios de cada Centro de Atención. El subsidio económico corresponde a la complementación de los grupos de alimentos brindados en la ración alimentaria (aceite, cereal, menestra y POA), y tiene como finalidad garantizar el acceso al grupo de alimentos verduras, hortalizas, tubérculos, raíces y otros en consideración para mantener una alimentación adecuada y nutritiva.

7.1.2. La ración alimentaria del PCA se calcula según los criterios técnicos, que permiten cubrir los requerimientos de energía y nutrientes (proteínas, grasas, entre otros) de la población usuaria respecto del tiempo de comida almuerzo. (Ver Anexo N°1). La ración alimentaria considera un aporte calórico por ración del 35 - 40% del total de energía requerida al día según la población usuaria por modalidad de atención³, según las características de los usuarios del PCA, los cuales se encuentran en territorios con altos niveles de inseguridad alimentaria. Asimismo, la ración alimentaria considera regiones alimentarias con productos acorde a los hábitos alimenticios de la región Costa, Sierra y Selva.

7.2. Sobre la composición de la ración del PCA

7.2.1. Sobre la composición de la ración del PCA La ración alimentaria está compuesta por cereales, menestras, producto de origen animal (POA) y aceite según la región alimentaria (Costa, Sierra y Selva) a la cual pertenezca el usuario (Ver Anexo N° 02).

7.2.2. Los POA perecibles serán tomados en cuenta por el CGL, siempre y cuando, el GL disponga de mecanismos que garanticen la inocuidad de estos alimentos, según la norma que se emita para tal fin.

(...)

7.2.4. El GL para realizar los cálculos de los requerimientos de alimentos toma en cuenta la ración mensual, la cual ha sido conformada en función a lo dispuesto en el Reglamento de modalidades del PCA, además en caso el cálculo del requerimiento de alguno de los alimentos tenga como resultado una presentación fraccionada, se redondeará a la presentación o unidad inmediata superior

Tabla 1.A Composición de la ración de alimentos de la modalidad comedores y ollas comunes con POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos

Tabla 1.A Composición de la ración de alimentos de la modalidad comedores y ollas comunes con POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos

MODALIDAD	GRUPO DE ALIMENTO	RACION DIARIA REFERENCIAL	RACIÓN MENSUAL*
COMEDORES Y OLLAS COMUNES	ACEITE	10.00 ml	200 ml
COMEDORES Y OLLAS COMUNES	CEREAL	162.50 g	3250 g
COMEDORES Y OLLAS COMUNES	MENESTRA	50.00 g	1000 g
COMEDORES Y OLLAS COMUNES	POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos	42.50 g	850 g

Fuente: Elaboración por el equipo de la DPSC- MIDIS - *Se han considerado 20 días de atención al mes, el peso o volumen considerado se refiere al peso o volumen neto, para el caso de las conservas se considera el peso neto escurrido

(...)



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yessenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yessenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Tabla 2.A Composición de la ración de alimentos de la modalidad hogares-albergues con POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos

MODALIDAD	GRUPO DE ALIMENTO	RACIÓN DIARIA REFERENCIAL	RACIÓN MENSUAL*
HOGARES-ALBERGUES	ACEITE	13.33 ml	400 ml
HOGARES-ALBERGUES	CEREAL	166.67 g	5000 g
HOGARES-ALBERGUES	MENESTRA	50.00 g	1500 g
HOGARES-ALBERGUES	POA hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos	39.67 g	1190 g

Fuente: Elaboración por el equipo de la DPSC- MIDIS - *Se han considerado 30 días de atención al mes, el peso o volumen considerado se refiere al peso o volumen neto, para el caso de las conservas se considera el peso neto escurrido.

(...)"

c) Consecuencia:

La situación expuesta podría afectar la dotación completa de alimentos a los usuarios, comprometiendo con ello el cumplimiento de los objetivos nutricionales del programa y la adecuada atención de la población beneficiaria.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

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

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la "Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA", se han advertido seis (6) 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 Huaura, las cuales han sido detalladas en el presente informe.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

IX. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA”, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Programa.
2. Hacer de conocimiento del Concejo Municipal el presente Informe de Visita de Control a la “Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA en la Municipalidad Provincial de Huaura”, el cual contiene las situaciones adversas identificadas en cumplimiento a lo establecido en el numeral 7.2.1.3 de la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM, Servicio de Control Simultáneo, aprobada con Resolución de Contraloría n.° 218- 2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.
3. 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.

Huacho, 25 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por AGUILAR
ZELADA Rosa Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 15:15:24 -05:00

Rosa Yesenia Aguilar Zelada
Supervisora



Firmado digitalmente por SALVADOR
OTINIANO Linda FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 15:09:03 -05:00

Linda Salvador Otiniano
Jefa de Comisión



Firmado digitalmente por AGUILAR
ZELADA Rosa Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 15:15:52 -05:00

Rosa Yesenia Aguilar Zelada
Jefa del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de la Huaura
Cód. CGR N° 62212

APÉNDICE n.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. LA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA EN LA MODALIDAD DE COMEDORES Y OLLAS COMUNES, HOGARES Y ALBERGUES, Y SUBSIDIOS ASIGNADOS EN EL PERIODO 2025, ALCANZAN EL 4.74% Y 0% RESPECTIVAMENTE, GENERANDO RIESGOS EN LA ASIGNACIÓN FUTURA DE RECURSOS SUFICIENTES PARA CUBRIR LA NECESIDAD DE ALIMENTACIÓN EN LA POBLACIÓN VULNERABLE, ASÍ COMO EN EL CUMPLIMIENTO DE LA FINALIDAD OPORTUNA DE LOS RECURSOS.

n.º	Documento
1	Formato N° 1 Gestión y Adquisición. Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA
2	Oficio n.º 065-2025-OGAF/MPH-H de 11 de julio de 2025.



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00

2. CONDICIONES INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) EN LAS MODALIDADES DE COMEDORES Y PANTBC, GENERA RIESGOS EN LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, COMPROMETIENDO LA SALUD DE LOS BENEFICIARIOS DE DICHOS PROGRAMAS.

n.º	Documento
1	Formato N° 2 Recepción, Almacenamiento y Distribución. Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

3. LA ENTIDAD VIENE DISTRIBUYENDO ALIMENTOS A CENTROS DE ATENCIÓN QUE NO CUENTAN CON RESOLUCIÓN DE RECONOCIMIENTO VIGENTES, PODRÍA AFECTAR LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS A LA POBLACIÓN BENEFICIARIA.

n.º	Documento
1	Formato N° 1 Gestión y Adquisición. Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA
2	Resoluciones Subgerenciales de reconocimiento y registro de juntas directivas de Comedores beneficiarios del PCA.

4. LA ENTIDAD NO VIENE CAUTELANDO EL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES ADECUADAS DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE PARTICULAR UTILIZADOS POR LOS CENTROS DE ATENCIÓN PARA EL TRASLADO DE LOS ALIMENTOS, GENERANDO RIESGOS EN LA SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DESTINADOS A LA POBLACIÓN BENEFICIARIA

n.º	Documento
1	Formato N° 2 Recepción, Almacenamiento y Distribución. Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA
2	Anexo al Formato 2 – Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, de 17 de julio de 2025.
3	Orden de servicio n.º 0001912, correspondiente al expediente SIAF n.º 0000003285, de fecha 30 de abril de 2024.
4	Acta de sesión ordinaria del Comité de Gestión Local de 4 de febrero de 2025.

5. LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO ACCIONES DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS DE ATENCIÓN CONFORME AL CRONOGRAMA APROBADO, GENERANDO RIESGOS EN LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA).

n.º	Documento
1	Formato N° 3B Supervisión de los Centros de Atención (COMEDORES). Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA y anexos.
2	Actas de Supervisión de febrero, marzo, abril, mayo y junio de 2025.
3	Oficio n.º 485-2025-MPH/OCI de 10 de julio de 2025.

6. LA COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN DIARIA POR USUARIO DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD COMEDORES, HOGARES Y ALBERGUES, NO SE FORMULÓ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL DOCUMENTO TÉCNICO APLICABLE, PODRÍA AFECTAR LA FINALIDAD DE COMPLEMENTAR RACIONES NUTRICIONALES MÍNIMAS NECESARIAS PARA LA POBLACIÓN BENEFICIARIA.

n.º	Documento
1	Formato N° 1 Gestión y Adquisición. Visita de Control – Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA
2	Expediente de Contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.º 002-2025-MPH-H/CS (Primera Convocatoria)



Firmado digitalmente por
SALVADOR OTINIANO Linda
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:07:57 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:12 -05:00



Firmado digitalmente por
AGUILAR ZELADA Rosa
Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-07-2025 15:14:47 -05:00

Huacho, 25 de julio de 2025

OFICIO N° 498-2025-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.° 019-2025-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: "**GESTIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUAURA**", comunicamos que se han identificado seis (6) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 019-2025-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 DEL PERÚ

Firmado digitalmente por AGUILAR
ZELADA Rosa Yesenia FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25-07-2025 14:45:04 -05:00

Rosa Yesenia Aguilar Zelada
Jefa del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Huaura
Cód. CGR N° 62212

RYAZ

C.c. Archivo



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000047-2025-CG/4155

DOCUMENTO : OFICIO N° 498-2025-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 : 51

Sumilla: Se remite el Informe de Visita de Control N° 019-2025-OCI/4155-SVC a fin de que se adopten las acciones preventivas o correctivas respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado informe.

Se adjunta lo siguiente:

1. Informe Visita de Control N°019-2025-OCI-4155-SVC[F]
2. OFICIO N°498-2025-MPH-OCI [F]





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 498-2025-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 el Informe de Visita de Control N° 019-2025-OCI/4155-SVC a fin de que se adopten las acciones preventivas o correctivas respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado informe.

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000047-2025-CG/4155
2. Informe Visita de Control N°019-2025-OCI-4155-SVC[F]
3. OFICIO N°498-2025-MPH-OCI [F]

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

