



CONTRALORÍA

GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ISLAY**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 011-2024-OCI/0359-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PUNTA DE BOMBÓN
PUNTA DE BOMBÓN, ISLAY, AREQUIPA**

**“VERIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL
PROGRAMA VASO DE LECHE”**

**HITO DE CONTROL N° 2
“RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS
Y RACIONES DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 29 DE FEBRERO AL 6 DE MARZO DE 2024**

TOMO I DE I

MOLLENDO, 11 DE MARZO DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 011-2024-OCI/0359-SCC

“VERIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA VASO DE LECHE”

HITO DE CONTROL N° 2
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS Y RACIONES DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE

ÍNDICE

DENOMINACIÓN	N° Pág.
I. ORIGEN	1
II. OBJETIVOS	1
III. ALCANCE	1
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	2
V. SITUACIONES ADVERSAS	3
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	12
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	12
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	12
IX. CONCLUSIONES	12
X. RECOMENDACIONES	13
APÉNDICES	

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 011-2024-OCI/0359-SCC**“VERIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA VASO DE LECHE”****HITO DE CONTROL N° 2**
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS Y RACIONES DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE**I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Islay mediante Oficio n.° 000010-2024-CG/OC0359 de 11 de enero de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 0359-2024-003, 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 modificatorias.

II. OBJETIVOS**2.1 Objetivo general**

Determinar si la adquisición, recepción, almacenamiento y distribución de los productos del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Punta de Bombón para el periodo 2024, se viene ejecutando conforme a las estipulaciones contractuales y normativa aplicable.

2.2 Objetivo específico**Hito de control n.° 2:**

Determinar si la recepción y almacenamiento de los productos y raciones para Programa Vaso de Leche correspondiente a la primera entrega del periodo 2024, se realiza conforme a lo establecido en la normativa aplicable vigente.

III. ALCANCE

El Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control n.° 2: “Recepción y almacenamiento de los productos y raciones del Programa de Vaso de Leche”, y ha sido ejecutado del 29 de febrero al 6 de marzo de 2024, en el local de la Municipalidad Distrital de Punta de Bombón, ubicada en la plaza 28 de Julio s/n; así como en el almacén del Programa de Vaso de Leche, ubicado en intersección de la Calle 2 de mayo con Calle Sucre, segundo piso (espaldas del mercado), distrito de Punta de Bombón, provincia de Islay región Arequipa.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

El proceso en curso, materia del presente servicio control concurrente, analiza el cumplimiento de la normativa aplicable respecto a la recepción y almacenamiento de los productos y raciones del Programa Vaso de Leche de la Municipalidad Distrital de Punta de Bombón, en adelante la “Entidad”, considerando la oportunidad y legalidad de dichos actos.

Sobre el particular, es menester señalar que el Programa del Vaso de Leche, en adelante “PVL”, es un programa social alimentario, creado mediante Ley n.° 24059 “Ley de creación del Programa del Vaso de Leche, en todos los municipios provinciales de la República”, publicada el 6 de enero de 1985, complementada con la Ley n.° 27470¹, publicada el 3 de junio de 2001 y sus modificatorias; tiene por objeto establecer normas complementarias sobre la organización, administración y ejecución de los recursos del PVL que tienen a su cargo los gobiernos locales, además de contribuir a elevar el estado nutricional de sus beneficiarios, en concordancia con la directiva que establece los valores nutricionales mínimos establecidos por el Instituto Nacional de Salud y aprobados por el Ministerio de Salud.

Cabe precisar que, conforme lo establece el numeral 4.1 del artículo 4 de la Ley n.° 27470 publicada el 3 de junio de 2001, modificada por el artículo único de la Ley n.° 31554², publicada el 11 de agosto de 2022, los recursos del PVL financian la ración alimenticia diaria, la que debe estar compuesta por productos de origen nacional al 100% en aquellas zonas en las que la oferta de productos cubra la demanda; asimismo, el citado artículo establece que, el PVL debe cumplir con el requisito que exige un abastecimiento obligatorio los siete días de la semana a los niños y niñas.

En este mismo contexto, la Ley n.° 27972³ “Ley Orgánica de las Municipalidades” y modificatorias, mediante su artículo 84, refiere que, en materia de programas sociales, las municipalidades ejecutan el PVL y demás programas de apoyo, de ahí que, como responsables de la ejecución del PVL, adoptarán las medidas pertinentes para organizar, ejecutar y controlar las acciones necesarias para el cumplimiento de la finalidad del Programa, contando para ello con el concurso activo de las organizaciones de la comunidad.

En tal sentido, este Órgano de Control Institucional, de conformidad con sus atribuciones, comunicó el inicio de la ejecución del presente Servicio de Control Concurrente, en el que se planificó realizar una Visita de Control a la recepción y almacenamiento de los productos y raciones para el PVL. Siendo ello así, durante la ejecución de la referida visita y de los antecedentes comunicados a la Comisión de Control, se pudo advertir lo siguiente:

- La Entidad realizó un proceso de selección de Adjudicación Simplificada⁴ con la finalidad de adquirir los productos del PVL, el mismo que estuvo conformado por dos ítems, correspondientes a la leche evaporada y hojuelas, respectivamente.
- Siendo así, el 19 de febrero de 2024, se otorgó la buena pro al postor ganador EDIFES PERU E.I.R.L., respecto a la adquisición de las hojuelas (ítem 2). Por lo que, el día 23 de febrero se suscribió el contrato n.° 001-2024, en el que se precisó que la primera, segunda y tercera entrega se realizarían en forma conjunta, a los 3 días de firmado el contrato. Es así que, el 29 de febrero de 2024, durante la realización de la Visita de Control, se verificó la recepción del producto adquirido, el cual fue encontrado en el almacén, conforme consta en el Acta n.° 001-2024-

¹ Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa de Vaso de Leche, publicada el 3 de junio de 2001

² Ley que modifica la Ley n.° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa de Vaso de Leche, a fin de mejorar la focalización, la cobertura del Programa y los mecanismos de control publicada el 11 de agosto de 2022

³ Ley Orgánica de las Municipalidades, publicada el 27 de mayo de 2003

⁴ Adjudicación Simplificada n.° 01-2024-OEC/MDPB-1

CG/OC0359-MDPB suscrita el 29 de febrero de 2024. En efecto, según, lo señalado por el gerente de Promoción Social y Desarrollo Humano, los productos (hojuelas) fueron recibidos el 26 de febrero de 2024, de acuerdo a las Guías de Remisión – Remitente 001 n.ºs 003803, 003804 y 003805.

- De otro lado, sobre la adquisición de la leche evaporada (ítem 1), se tomó conocimiento que, el procedimiento fue declarado desierto, debido a que no se recibieron ofertas, conforme al Acta de Admisión, Evaluación, y Calificación de Ofertas y Otorgamiento de la Buena Pro de 19 de febrero de 2024; razón por la cual, se emitió la Resolución n.º 026-2024-A/MDPB de 27 de febrero de 2024, que resolvió autorizar la contratación directa para el PVL, para los meses de enero y febrero, por desabastecimiento inminente. En este contexto, al momento de la Visita de Control realizada el 29 de febrero de 2024, la Entidad proporcionó copia de la Orden de Compra – Guía de Internamiento n.º 000021 de 29 de febrero de 2024, por la adquisición de leche evaporada 410 gr. para el PVL, por el monto de S/ 7280,00 (siete mil doscientos ochenta con 00/100 soles).

Estando a lo señalado, en el siguiente rubro se expondrán las situaciones adversas encontradas durante la inspección y verificación de la recepción y almacenamiento de los productos del PVL.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la recepción y almacenamiento de los productos y raciones del Programa Vaso de Leche, se han identificado dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la organización y ejecución del PVL, las cuales se exponen a continuación:

1. EL ALMACÉN DEL PROGRAMA VASO DE LECHE NO CUENTA CON LAS CONDICIONES REGLAMENTARIAS Y NECESARIAS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS; LO QUE PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y CONSECUENTEMENTE LA SALUD DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL PROGRAMA.

a) Condición:

Durante la Visita de Control, realizada el día 29 de febrero de 2024, la cual consta en el Acta n.º 001-2024-CG/OC0359-MDPB de la misma fecha, se verificó que, los productos del PVL (hojuelas) entregados por el postor ganador de la Adjudicación Simplificada n.º 01-2024-OEC/MDPB-1, se encontraban acopiadas en el almacén de la Entidad, ubicado en la intersección de Calle 2 de mayo con Calle Sucre, segundo piso (a espaldas del Mercado).

Siendo así, la Comisión de Control, pudo constatar que el lugar de almacenamiento destinado para los productos del PVL, no cuenta con las condiciones reglamentarias y necesarias para cumplir su finalidad, conforme se detalla a continuación:

Distancia entre el piso y las parihuelas

Las parihuelas utilizadas para el apilamiento y colocación de los alimentos del PVL miden 13 centímetros de altura desde el piso hasta su base; por lo que, no cumplen con las buenas prácticas de almacenamiento (BPAL) que disponen, que el espacio libre entre el piso y la parihuela debe ser de 0.20 metros, tal y como se advierte en la siguiente toma fotográfica:

Toma Fotográfica n.º 1
Medida de distancia entre parihuela y el piso



13 cm de Medida de distancia del piso a la base de Parihuela

Fuente: Tomas fotográficas realizadas durante Visita de Control
Elaborado por: Comisión de Control

Como se visualiza en la anterior toma fotográfica, la parihuela se encuentra a 0.13 metros del piso, cuando debería ser a 0.20 metros del piso, situación que complicaría la limpieza y la circulación del aire, lo que conllevaría a que se afecte la conservación de los alimentos del PVL que se almacenan en esta infraestructura.

Espacios libres en la estiba

Se pudo observar, que los sacos de hojuelas estaban en contacto con las paredes del almacén, sin que haya un espacio de separación, conforme lo establece el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas⁵, tal como se observa a continuación:

⁵ Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA, modificado por Decreto Supremo n.º 038-2014-SA publicado el 18 de diciembre de 2014, que señala:
(...) **Artículo 72.- Estiba de productos no perecibles**

Toma Fotográfica n.º 2
Sacos de hojuelas en contacto con las paredes del almacén



Fuente: Tomas fotográficas realizadas durante Visita de Control
Elaborado por: Comisión de Control

En efecto, la normativa aplicable, establece que la separación entre las paredes y las rumas debe ser de 0.50 metros, ello con la finalidad de permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio.

Ventilación del almacén

El almacén de los productos del PVL cuenta con una sola ventana, la cual no tiene malla protectora que permita la ventilación adecuada de los alimentos almacenados⁶, tal como se observa a continuación:

Toma Fotográfica n.º 3
Ventana del almacén



Fuente: Tomas fotográficas realizadas durante Visita de Control
Elaborado por: Comisión de Control

"Los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo.

Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos." (...).

⁶ Sobre este aspecto, deben considerarse las condiciones climáticas del distrito de Punta de Bombón, en particular, durante la temporada de verano, las cuales obligan a que este tema cobre relevancia.

Asimismo, en el Acta n.° 001-2024-CG/OC0359-MDPB de 29 de febrero de 2024, se dejó constancia que, de acuerdo a lo indicado por el gerente de Promoción Social y Desarrollo Humano, la nutricionista⁷, recomendó que se instale la referida malla protectora.

Al respecto, debe tenerse en cuenta que la Norma Técnica Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos terminados destinados al Consumo Humano, NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA, de 6 de febrero de 2015, señala lo siguiente:

5.2.7. Ventilación: *Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados. Dichos sistemas de ventilación, deben proporcionar aire limpio, inhibir la condensación y mantener condiciones libres de humo, vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que impida el ingreso de plagas y otros animales.*

Por lo que, considerando las condiciones climáticas del distrito de Punta de Bombón, es menester se gestionen los mecanismos pertinentes para mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos de PVL almacenados.

Extintores

Durante la inspección realizada al almacén de los productos del PVL se verificó que el mismo no cuenta con extintores, los cuales puedan ser utilizados en el caso de presentarse algún incendio. La ausencia de extintores también fue constatada en el Acta n.° 001-2024-CG/OC0359-MDPB de 29 de febrero de 2024.

Capacitación del personal

Asimismo, en el Acta n.° 001-2024-CG/OC0359-MDPB de 29 de febrero de 2024, también se dejó constancia que, para la recepción de los productos del PVL se contó con el apoyo de una nutricionista⁸; sin embargo, quedó pendiente la capacitación sanitaria para el personal que manipula los alimentos. Hecho que evidencia que no se ha brindado la capacitación reglamentaria al personal respecto a manipulación de alimentos.

Cabe precisar que, de acuerdo a la norma de la materia⁹, la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador.

Finalmente, considerando los hechos antes mencionados, se ha determinado que, la Entidad, no cuenta con un almacén adecuado que cumpla con las condiciones legales vigentes para el almacenamiento de los alimentos que se brindan por el PVL.

⁷ Gladys Ale Cruz

⁸ Gladys Ale Cruz

⁹ La Norma Técnica Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos terminados destinados al Consumo Humano, NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA, de 6 de febrero de 2015, establece lo siguiente:

“6.3.4 Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, podrá ser brindada por el personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas naturales especializadas, conforme a lo indicado en la regulación vigente. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos una vez al año o con una mayor frecuencia si la empresa lo considera necesario. Los registros de las mismas deben estar disponibles para la Autoridad Sanitaria.”

b) Criterio:

La situación expuesta inobserva la siguiente normativa:

- **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA, modificado por Decreto Supremo n.º 038-2014-SA publicado el 18 de diciembre de 2014.**

**“TITULO V DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
CAPITULO I
Del almacenamiento**

(...) Artículo 72.- Estiba de productos no perecibles

“Los alimentos y bebidas así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo.

*Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.”
(...)”*

- **Norma Técnica Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos terminados destinados al Consumo Humano, NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA, de 6 de febrero de 2015.**

“5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplica para los almacenes de Alimentos perecibles y no perecibles:

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

5.2.7. Ventilación: *Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad¹⁰ de los productos almacenados. Dichos sistemas de ventilación, deben proporcionar aire limpio, inhibir la condensación y mantener condiciones libres de humo, vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que impida el ingreso de plagas y otros animales.
(...)*

¹⁰ El Decreto Legislativo n.º 1062, que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos, publicada el 28 de junio de 2008, señala lo siguiente:

“(...)

TÍTULO II

DE LA VIGILANCIA Y CONTROL

DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Artículo 7.- Seguridad de los alimentos.

2. Se considera que un alimento es inocuo cuando:

a) No sea nocivo para la salud.

b) Sea calificado como apto para el consumo por la autoridad sanitaria competente;

c) No cause daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma con el uso a que se destina.

(...)”

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**6.1 BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)****6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles**

(...) 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 filas de rumas: no menor de 0.50 m.
- Espacio entre rumas: no menor a 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de ruma y pared no menor de 0.50 m.
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio entre filas y pared no deberá ser menor de 0.30m

(...)

6.3 MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal que realiza las operaciones vinculadas al almacenamiento de alimentos terminados debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias: (...)

6.3.4 Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, podrá ser brindada por el personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas naturales especializadas, conforme a lo indicado en la regulación vigente. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos una vez al año o con una mayor frecuencia si la empresa lo considera necesario. Los registros de las mismas deben estar disponibles para la Autoridad Sanitaria.”

- **Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada con Resolución Ministerial n.º 451-2006-MINSA publicada el 17 de mayo de 2006.**

"Artículo 15.- Estructura física y acabados

Los establecimientos deben estar contruidos de material resistente, impermeable, de fácil limpieza y contar con elementos y sistemas de protección de la contaminación externa y de la presencia de insectos y roedores. La distribución de los ambientes debe facilitar los procesos operacionales de la cadena alimentaria, impidiendo la posibilidad de contaminación cruzada.

(...)

Artículo 22.- Almacenamiento de materias primas e insumos.

(...)

En la estiba, los alimentos no deben contactar con el piso ni con el techo, deben estar a una altura mínima de 0.20 m respecto del piso y de 0.60m respecto del techo. Para permitir la circulación de aire y un mejor control de insectos y roedores, el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y /as paredes debe ser como mínimo de 0.50 m (...)."

- **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.**

“D. NORMAS ESPECIFICAS

1. *El almacén es un área física seleccionada bajo criterios y técnicas adecuadas; destinadas a la custodia y conservación de los bienes que van a emplearse para la producción de servicios o de bienes económicos. Las actividades que en él se realizan esencialmente son las que corresponden a los procesos técnicos de Abastecimiento denominados Almacenamiento y Distribución.*

(...)

4. *Son factores a considerar en la selección y organización del local de almacén los siguientes:*

(...)

b. *Seguridad: el lugar geográfico y el local deben reunir condiciones que eviten el deterioro o merma ocasionados por agentes atmosféricos, así como preservar la integridad humana y física ante acciones de terceros o de desastres naturales.*

(...)

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

(...)

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

(...)

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

(...)”

- **Norma Técnica Peruana, NTP n.° 350.043-1-2011 EXTINTORES PORTÁTILES. Selección, distribución, inspección, mantenimiento, recarga y prueba hidrostática, aprobada mediante Resolución de la Comisión de Normalización y de Fiscalización de Barreras Comerciales no Arancelarias INDECOPI n.° 0055-2011/CNB-INDECOPI, publicado el 31 de diciembre de 2011.**

“(...)”

6. REQUISITOS GENERALES

6.1 Responsabilidad

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

(...)

6.1.7 *El propietario u ocupante de una instalación fija o móvil velará por la buena conservación, operatividad y correcto uso de los extintores; preocupándose por que las instrucciones en las etiquetas y manuales sean suficientes, veraces, legibles y fáciles de entender.*

6.1.8 *El propietario u ocupante de una instalación fija o móvil velará que se cumpla con la inspección, mantenimiento y recarga de los extintores acorde a los plazos previstos en la presente norma.*

(...)

6.2 Requisitos de los extintores

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

(...)

7. SELECCIÓN DE EXTINTORES**7.1 Requisitos generales**

7.1.1 Para la selección de los extintores en una instalación dada, se deberá considerar la severidad del riesgo de incendio de los lugares o áreas ocupados (...)

8. DISTRIBUCIÓN E INSTALACIÓN DE EXTINTORES**8.1 Generales**

(...)

8.1.3 Operatividad de los extintores: Los extintores portátiles deben mantenerse correctamente cargados, en condiciones operativas, y estar colocados en sus lugares designados durante todo el tiempo mientras no están siendo usados. (...)"

c) Consecuencia:

Las situaciones expuestas, sobre el estado situacional del almacén del PVL en la Entidad, pondría en riesgo la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos almacenados, lo cual afectaría la conservación, custodia y calidad de los mismos, y la salud de los beneficiarios.

2. ALMACÉN DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE NO CUENTA CON CERTIFICADOS DE FUMIGACIÓN, DESINFECCIÓN Y DESRATIZACIÓN VIGENTE; SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO.**a) Condición:**

Durante la Visita de Control a la Entidad, realizada el 29 de febrero de 2024, la cual consta en el Acta n.º 001-2024-CG/OC0359-MDPB de la misma fecha, el gerente de Promoción Social y Desarrollo Humano, manifestó que: "antes de ser recepcionadas las hojuelas del contrato 001-2024 solicitó la fumigación y limpieza del almacén del PVL a la Gerencia de Servicios Públicos, Medio Ambiente y Seguridad Ciudadana a través de la Hoja de Coordinación n.º 036-2024-JGCB-GPSDH/MDPB de 22.02.2024, la cual se ha realizado así; no obstante no se tiene un documento que sustente ello, comprometiéndose que más adelante elaborarán un acta adjuntando fotos de ello."

Como se puede advertir, el almacén destinado para los productos del PVL no cuenta con certificados de fumigación, desinfección y desratización vigentes; por lo que, no se estaría cumpliendo con garantizar las condiciones de salubridad que requiere un almacén de alimentos.

b) Criterio:

La situación expuesta inobserva la siguiente normativa:

- **Norma Técnica Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos terminados destinados al Consumo Humano, NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA, de 6 de febrero de 2015.**

“(…) 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

(…)

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplica para los almacenes de Alimentos perecibles y no perecibles:

5.2.2. Ubicación: La ubicación de los almacenes debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene. (…)

5.2.3. Estructura: Debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa, ser construidos en lugares, o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación (zona fácilmente inundable, sin sistema de evacuación de aguas de lluvia, tener riesgo de humedad, materiales de fácil acceso a roedores, entre otros).

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

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

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)**

Con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada, los almacenes deben contar por escrito con un Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), en el cual se describan por lo menos, los procedimientos vinculados a cada fase de la cadena alimentaria que corresponda desde el ingreso de los productos al almacén hasta su salida y distribución (…)

6.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANAMIENTO (PHS)

Con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada, los almacenes deben contar por escrito con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en el cual se describan por lo menos, los procedimientos para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, medios de almacenamiento, utensilios, entre otros; condiciones de almacenamiento de productos tóxicos; programas para la prevención y control de insectos, roedores, entre otros.

(…)

6.2.7. Prevención y control de Plagas

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

a) Medidas preventivas

Son las medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al almacén, las que deben estar descritas, documentas y debidamente supervisadas.

Asimismo, son medidas preventivas la eliminación de cualquier foco que atraiga plagas hacia el almacén.

b) Medidas de control

Las medidas destinadas al control y erradicación de plagas utilizando productos o método físicos, químicos y biológicos deben aplicarse de forma inmediata cuando existan evidencia de su presencia. (...)

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

c) Consecuencia:

La situación expuesta, pone en riesgo la inocuidad de los alimentos destinados a la población beneficiaria del PVL; debido a que, el almacén del PVL no cuenta con certificados de fumigación, desinfección y desratización, incumpliendo con condiciones sanitarias para la adecuada conservación de los alimentos.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del Control Concurrente al Hito de Control n.º 2: Recepción y almacenamiento de los productos y raciones del Programa Vaso de Leche, 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 Entidad.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución del presente Hito de Control Concurrente, la Comisión de Control no emitió el Reporte de Avance ante Situaciones Adversas.

VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

Las situaciones adversas comunicadas en el Informe de Hito de Control anterior respecto de las cuales la Entidad aún no ha adoptado acciones preventivas y correctivas, y/o no han sido comunicadas a la Comisión de Control, se detallan en el **Apéndice n.º 2**.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del Control Concurrente al Hito de Control n.º 2: Recepción y almacenamiento de los productos y raciones del Programa Vaso de Leche, se han advertido dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la verificación de la organización y ejecución del Programa Vaso de Leche, las cuales han sido detallada en el presente informe.

X. RECOMENDACIÓN

1. Hacer de conocimiento al Alcalde de la Municipalidad Distrital de Punta de Bombón el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado del Control Concurrente a l Hito de Control n.º 2: Recepción y almacenamiento de los productos y raciones del Programa Vaso de Leche, 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 de la organización y ejecución del Programa Vaso de Leche.
2. Hacer de conocimiento al Alcalde de la Municipalidad Distrital de Punta de Bombón que debe comunicar a la Comisión de Control, en el plazo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Mollendo, 11 de marzo de 2024

José Jorge Cayuri Cabrera
Supervisor

Catherine Estefani Apaza Machaca
Jefa de Comisión

Roberto Carlos Cabana Huayra
Jefe del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Islay
Contraloría General de la República

APÉNDICE N° 1**DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL**

1. **EL ALMACÉN DEL PROGRAMA VASO DE LECHE NO CUENTA CON LAS CONDICIONES REGLAMENTARIAS Y NECESARIAS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS; LO QUE PODRÍA AFECTAR LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y CONSECUENTEMENTE LA SALUD DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL PROGRAMA.**

N°	Documento
1	Acta n.° 001-2024-CG/OC0359-MDPB de 29 de febrero de 2024.

2. **ALMACÉN DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE NO CUENTA CON CERTIFICADOS DE FUMIGACIÓN, DESINFECCIÓN Y DESRATIZACIÓN VIGENTE; SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO.**

N°	Documento
1	Acta n.° 001-2024-CG/OC0359-MDPB de 29 de febrero de 2024.

APÉNDICE N° 2

SITUACIONES ADVERSAS QUE SUBSISTEN DE INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

Informe de Hito de Control n.º 1

1. Número de situaciones adversas identificadas: 2
2. Número de situaciones adversas que subsisten: 1
3. Relación de situaciones adversas que subsisten:
 - Previsiones presupuestarias para la adquisición de los productos del programa del vaso de leche para el periodo 2024, fueron emitidas sin existir convocatoria de un proceso de contratación en el último trimestre del año fiscal 2023, lo cual pondría en riesgo el cumplimiento de los fines y objetivos del PVL al no contarse con la certificación presupuestal.

*Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas
de Junín y Ayacucho*

Mollendo, 11 de Marzo de 2024

OFICIO N° 000136-2024-CG/OC0359

Señor(a):

José Miguel Ramos Carrera

Alcalde

Municipalidad Distrital de Punta de Bombon

Plaza 28 De Julio S/N (La Punta)

Arequipa/Islay/Punta De Bombon

Asunto : Notificación de Informe de Hito de Control n.° 011-2024-OCI/0359-SCC

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificatorias.
b) Directiva n.° 0013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al Hito de control n.° 2: Recepción y almacenamiento de los productos y raciones del Programa de Vaso de Leche, comunicamos que se han identificado situaciones adversas contenida en el Informe de Hito de Control n.° 011-2024-OCI/0359-SCC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente
Roberto Carlos Cabana Huayra
Jefe del Órgano de Control Institucional
Municipalidad Provincial de Islay
Contraloría General de la República

(RCH/cam)

Nro. Emisión: 00175 (0359 - 2024) Elab:(U20863 - 0359)



Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://verificadoc.contraloria.gob.pe/verificadoc/inicio.do> e ingresando el siguiente código de verificación: **MEUBRAY**





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000136-2024-CG/OC0359

EMISOR : ROBERTO CARLOS CABANA HUAYRA - JEFE DE OCI -
VERIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL
PROGRAMA VASO DE LECHE- HITO DE CONTROL N° 2
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS Y
RACIONES DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE - CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : JOSE MIGUEL RAMOS CARRERA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD DISTRITAL PUNTA DE BOMBON

Sumilla:

Se notifica el Informe de Hito de Control n.° 011-2024-OCI/0359-SCC resultante de la revisión de la información y documentación vinculada al Hito de control n.° 2: Recepción y almacenamiento de los productos y raciones del Programa de Vaso de Leche.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20181009161**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000001-2024-CG/0359-02-001-003
2. OFICIO-000136-2024-OC0359
3. Informe de Hito de Control N° 11-2024[Firmado]
4. acta 001-2024[F]

NOTIFICADOR : CATHERINE ESTEFANI APAZA MACHACA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ISLAY - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/0359-02-001-003

DOCUMENTO : OFICIO N° 000136-2024-CG/OC0359

EMISOR : ROBERTO CARLOS CABANA HUAYRA - JEFE DE OCI -
VERIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL
PROGRAMA VASO DE LECHE- HITO DE CONTROL N° 2
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS Y
RACIONES DEL PROGRAMA DE VASO DE LECHE - CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : JOSE MIGUEL RAMOS CARRERA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD DISTRITAL PUNTA DE BOMBON

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20181009161

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

N° FOLIOS : 21

Sumilla: Se notifica el Informe de Hito de Control n.° 011-2024-OCI/0359-SCC resultante de la revisión de la información y documentación vinculada al Hito de control n.° 2: Recepción y almacenamiento de los productos y raciones del Programa de Vaso de Leche.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000136-2024-OC0359
2. Informe de Hito de Control N° 11-2024[Firmado]
3. acta 001-2024[F]

