

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
HOSPITAL REGIONAL “JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA” II-
2-TUMBES**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 018-2023-OCI/6010-SCC**

**CONTROL CONCURRENTENTE AL
HOSPITAL REGIONAL “JOSE ALFREDO MENDOZA
OLAVARRIA” II-2-TUMBES
TUMBES, TUMBES, TUMBES**

**“RECEPCIÓN, CONTROL, CUSTODIA Y DISTRIBUCIÓN
DE CARNES, VÍVERES, FRUTAS Y VERDURAS EN EL
HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA
OLAVARRÍA II-2 TUMBES”**

**HITO DE CONTROL N° 1: “PROCESO DE RECEPCIÓN,
CONTROL Y CUSTODIA DE CARNES, VÍVERES, FRUTAS
Y VERDURAS EN EL HOSPITAL REGIONAL JAMO II -2
TUMBES”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 8 AL 10 DE NOVIEMBRE DE 2023**

TOMO I DE I

TUMBES, 14 DE NOVIEMBRE DE 2023

**“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”**

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 018-2023-OCI/6010-SCC

“RECEPCIÓN, CONTROL, CUSTODIA Y DISTRIBUCIÓN DE CARNES, VÍVERES, FRUTAS Y VERDURAS EN EL HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA II-2 TUMBES”

HITO DE CONTROL N° 1: “PROCESO DE RECEPCIÓN, CONTROL Y CUSTODIA DE CARNES, VÍVERES, FRUTAS Y VERDURAS EN EL HOSPITAL REGIONAL JAMO II -2 TUMBES”



ÍNDICE



	N.º Pág.
I. ORIGEN	2
II. OBJETIVOS	2
III. ALCANCE	2
IV. INFORMACION RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	2
V. SITUACIONES ADVERSAS	6
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	25
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	26
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES	26
IX. CONCLUSIÓN	26
X. RECOMENDACIONES	26
APÉNDICES	

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 018-2023-OCI/6010-SCC

“RECEPCIÓN, CONTROL, CUSTODIA Y DISTRIBUCIÓN DE CARNES, VÍVERES, FRUTAS Y VERDURAS EN EL HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA II-2 TUMBES”

HITO DE CONTROL N° 1: “PROCESO DE RECEPCIÓN, CONTROL Y CUSTODIA DE CARNES, VÍVERES, FRUTAS Y VERDURAS EN EL HOSPITAL REGIONAL JAMO II -2 TUMBES”



I. ORIGEN

El presente informe, se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional - OCI del “Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría II-2 Tumbes” mediante oficio n.° 091-2023/DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la Orden de Servicio n.° 6010-2023-016, 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 recepción, control, custodia y distribución de carnes, víveres, frutas y verduras en el Hospital Regional “JAMO” II-2 Tumbes, se viene dando de acuerdo con lo establecido en la normativa aplicable y disposiciones internas.

2.2 Objetivo Específico

Determinar si el proceso de recepción, control y custodia de carnes, víveres, frutas y verduras en el Hospital Regional “JAMO” II-2 Tumbes, se viene dando de acuerdo con lo establecido en la normativa aplicable y disposiciones internas.

III. ALCANCE

El servicio de Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control n.° 1; “Proceso de recepción, control y custodia de carnes, víveres, frutas y verduras en el Hospital Regional “JAMO” II-2 Tumbes”; el mismo que tiene por finalidad determinar si esta etapa se viene dando de conformidad con la normativa aplicable, disposiciones internas; que ha sido ejecutado del 8 al 10 de noviembre de 2023.



IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL N.° 01

Información de la entidad.

El Hospital Regional “José Alfredo Mendoza Olavarría”, pertenece al segundo nivel de atención de salud, con categoría II-2, por tanto, es un órgano desconcentrado de la Dirección Regional de Salud de Tumbes del Gobierno Regional de Tumbes, con la visión de constituirse en un Hospital modelo, líder en la atención de salud en el ámbito de la jurisdicción de la Región Tumbes, y, reconocido a nivel nacional e internacional, como un hospital acreditado de segundo nivel, basados en nuevos paradigmas de desarrollo con infraestructura moderna y equipos de alta tecnología en donde el desempeño profesional

y humano de nuestros miembros se caracterice por su competencia, eficiencia y calidad de resultados en la atención hospitalaria y una cultura organizacional de excelencia y calidad, lo que permitirá la intervención activa en la comunidad, con prioridad en los grupos más vulnerables y con ello elevar el nivel de salud y desarrollo social de la población, con usuarios satisfechos en sus necesidades.

Entre los fines que persigue el Hospital Regional “José Alfredo Mendoza Olavarría” II-2 Tumbes, responde a los objetivos funcionales generales, los cuales están consignados en el Reglamento de Organización y Funciones¹, vigente, como son:

- a) Lograr la recuperación de la salud y la rehabilitación de las capacidades de los pacientes, en condiciones de oportunidad, equidad, calidad y plena accesibilidad, en consulta externa, hospitalización y emergencia.
- b) Defender la vida y proteger la salud de la persona desde su concepción hasta su muerte natural.
- c) Lograr la prevención y disminución de los riesgos y daños a la salud.
- d) Apoyar la formación y especialización de los recursos humanos, asignando campo clínico y el personal para la docencia e investigación, a cargo de las universidades e instituciones educativas, según los convenios respectivos.
- e) Administrar los recursos humanos, materiales económicos y financieros para el logro de la misión y sus objetivos en cumplimiento a las normas vigentes.
- f) Mejorar continuamente la calidad, productividad, eficiencia y eficacia de la atención a la salud, estableciendo las normas y los parámetros necesarios, así como generando una cultura organizacional con valores y actitudes hacia a satisfacción de las necesidades y expectativas del paciente y su entorno familiar.

Información de la materia sujeta al Control Concurrente

El Servicio de Control Simultáneo en la modalidad de Control Concurrente, se efectuó en las instalaciones de la Jefatura de Almacén General, Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética, Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo, y, la Jefatura de la Unidad de Logística del Hospital Regional “José Alfredo Mendoza Olavarría” II-2 Tumbes, brindando el acceso a la Comisión de Control a los diferentes ambientes de las mencionadas jefaturas, sin limitación alguna y obteniendo información a través de documentos proporcionados por el personal a cargo de dichas jefaturas. Asimismo, se ha evidenciado las situaciones adversas con tomas fotográficas, los cuales permiten recopilar información real del estado situacional de las mencionadas jefaturas.

En cuanto a las funciones de la Jefatura de Almacén General, el Manual de Organización y Funciones - MOF² de la citada Entidad, señala lo siguiente:

“Función Básica: Supervisa y mantiene el control de los bienes necesarios para la operatividad de los servicios de la institución.

Funciones Específicas:

- a) Dirigir, coordinar, supervisar y controlar las actividades los procesos técnicos de almacenamiento.
- b) Recepcionar, clasificar e identificar los bienes que ingresan y salen del almacén.
- c) Efectuar actividades de recepción, almacenamiento y distribución de bienes, así como del sistema de control de stocks.

(...)”

Así también, las funciones del Servicio de Nutrición y Dietética, el Manual de Organización y Funciones - MOF³ de la citada Entidad, señala lo siguiente:

¹ Reglamento de Organización y Funciones aprobado con Ordenanza Regional n.º 008-2014-GOB.REG.TUMBES-CR de fecha 13 de agosto de 2014.

² Manual de Organización y Funciones, aprobado mediante Resolución Directoral n.º 104-2015-GRT-DRSS-HR-JAMO-II-2-DE-OAJ de 13 de marzo de 2015.

³ Manual de Organización y Funciones – Volumen II - Asistenciales, aprobado mediante Resolución Directoral n.º 104-2015-GRT-DRSS-HR-JAMO-II-2-DE-OAJ de 13 de marzo de 2015.

"Función Básica: Planificar, coordinar, dirigir, supervisar y controlar y evaluar las actividades técnicas administrativas y asistenciales así mismo gestionar el uso racional de los recursos humanos, insumos y otros para el logro de objetivos propuestos por el Servicio de Nutrición y Dietética.

Funciones Específicas:

- c) Elaborar y ejecutar los procesos, procedimientos y protocolos propios del Servicio de Nutrición y Dietética y efectúa la medición de la producción.
- d) Cumplir y hacer cumplir las normas de bioseguridad.
- i) Brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados y de acuerdo a las normas de bioseguridad.
- l) Supervisar y controlar el buen almacenamiento y conservación de los alimentos.
- m) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los alimentos perecibles y no perecibles.
- o) Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.
- q) Cumplir y hacer cumplir las medidas de bioseguridad (...)"

Asimismo, en el Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de la citada Entidad⁴, el Servicio de Nutrición y Dietética, señala las siguientes funciones:

"ARTÍCULO 489°

Es el servicio encargado de promover y recuperar la salud del paciente; depende del Departamento de Apoyo al Tratamiento y tiene asignado las siguientes funciones:

- a) Promover y recuperar la salud nutricional del paciente en el ámbito familiar y estudiar los factores sociales que favorecen y/o interfieren en la salud nutricional del paciente.
- b) Brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos, dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados y de acuerdo a las normas de bioseguridad.
- c) Proponer, actualizar e implementar guías clínicas de atención, protocolos y procedimientos de atención especializada en Nutrición y Dietética, orientados a proporcionar un servicio eficiente y eficaz.
- d) Programar y controlar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados, según las indicaciones del médico tratante y lo prescrito en la historia clínica respectiva.
- e) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos así como las condiciones de su almacenamiento.
- f) Asegurar el suministro de las raciones alimenticias a los pacientes y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir necesidades nutricionales de los pacientes y del personal según las normas vigentes.
- g) Desarrollar y monitorear la investigación en el campo de su competencia, así como apoyar la docencia en el marco de los convenios correspondientes, en coordinación con la Oficina de Apoyo a la Docencia e Investigación.
- h) Aplicar las medidas de bioseguridad para evitar infecciones intrahospitalarias.
- i) Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.
- j) Programar y evaluar nutrición y dietética en el horario establecido en consulta externa y hospitalización, para el cumplimiento de los objetivos asignados al hospital.
- k) Efectuar los registros de las raciones, dietas especiales y terapéuticas entre otros brindados a los pacientes en hospitalización. (...)"

En cuanto a las funciones de la Jefatura de la Unidad de Logística, el Manual de Organización y Funciones - MOF⁵ de la citada Entidad, señala lo siguiente:

⁴ Reglamento de Organización y Funciones, aprobado con Ordenanza Regional n.° 008-2014-GOB.REG.TUMBES-CR, de fecha 13 de agosto de 2014.

⁵ Manual de Organización y Funciones – Volumen I - Administrativos, aprobado mediante Resolución Directoral n.° 104-2015-GRT-DRSS-HR-JAMO-II-2-DE-OAJ de 13 de marzo de 2015.

"Función Básica: Administrar la Unidad de Logística del Hospital Regional II-"JAMO" Tumbes en forma eficiente de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos.

Funciones Específicas:

- a) Planificar, organizar, coordinar, dirigir y controlar el cumplimiento de los procesos técnicos y las normas legales vigentes referidas al sistema de abastecimiento.
- f) Atender los requerimientos de mantenimiento y servicios garantizando la operatividad de las unidades orgánicas.
(...)"

Asimismo, las funciones de la Jefatura de la Unidad de Logística, el Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de la citada Entidad⁶, señala lo siguiente:

"Artículo 440°.- Es la Unidad Orgánica encargada de lograr los recursos materiales y servicios en la cantidad, calidad inoportunidad requerida por los usuarios internos, para el cumplimiento de los objetivos estratégicos y funcionales del Hospital; depende de la Oficina de Administración y tiene asignada las siguientes funciones:

- a) Lograr el abastecimiento de bienes; prestación de servicios y ejecución de obras en la calidad, cantidad, oportunidad y lugar requerido por los usuarios internos y externos, para el funcionamiento del Hospital y el logro de los objetivos y metas establecidas; cumpliendo con las disposiciones legales vigentes sobre adquisiciones.
- g) Cumplir con la normatividad técnica y legal del abastecimiento de bienes, prestación de servicios, equipamiento e infraestructura.
(...)"

Asimismo, con la **Norma Técnica de Salud n.º 098-MINSA/DIGESA-V01** en su numeral 6.2.1 señala que: "El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe estar alejado y protegido de fuentes de contaminación, ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

La estructura física en general, debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene y los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos. Deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, y que no constituyan riesgo de contaminación cruzada.

El establecimiento debe contar con barreras que eviten el ingreso de insectos, roedores y animales domésticos y/o silvestres en general.

No se mantendrán materiales, ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos, ropa, zapatos, botellas u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

Las escalera montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos."⁷.

Las actividades que forman parte del Hito de Control, objeto de control concurrente, corresponde al "Proceso de recepción, control y custodia de carnes, víveres, frutas y verduras en el Hospital Regional "JAMO" II-2 Tumbes", que está bajo el ámbito de control del Órgano de Control Institucional de la misma.

⁶ Reglamento de Organización y Funciones, aprobado con Ordenanza Regional n.º 008-2014-GOB.REG.TUMBES-CR, de fecha 13 de agosto de 2014.

⁷ Norma Técnica de Salud NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V01 "Norma sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud", aprobada por Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA, de 13 de setiembre de 2012.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada, vinculada al Hito de Control n.º 1: Proceso de recepción, control y custodia de carnes, víveres, frutas y verduras en el Hospital Regional "JAMO" II-2 Tumbes; se han identificado seis (6) situaciones adversas que afectarían la continuidad y el logro de los objetivos del proceso en curso, las cuales se exponen a continuación:

1. INOPERATIVIDAD DE CÁMARA FRIGORÍFICA POR FALTA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO, ADEMÁS DE ANAQUELES EN MAL ESTADO DE CONSERVACIÓN; PONDRÍA EN RIESGO LA CONSERVACIÓN ADECUADA DE LOS ALIMENTOS, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS PACIENTES QUE LOS CONSUMEN POR UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA.

a) Condición:

El día 8 de noviembre de 2023 la Comisión de Control realizó la visita a las instalaciones del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional "JAMO" II-2 Tumbes, en adelante "Entidad", con el fin de verificar la operatividad de dicho servicio para la producción alimentaria, en el recorrido realizado se advirtió que, existe un equipo inoperativo por falta de mantenimiento preventivo y correctivo: cámara frigorífica de productos cárnicos y 2 equipos que requieren del mantenimiento correctivo, para continuar con el aseguramiento de la temperatura adecuada: cámara frigorífica de frutas y cámara frigorífica de verduras.

Así también la Comisión de Control, verificó que los anaqueles que se encuentran en la parte interior de las cámaras frigoríficas se encuentran en mal estado (oxidados).

De lo expuesto se detallan las cámaras frigoríficas que se encontraron al momento de la visita por la Comisión de Control y el personal del Servicio de Nutrición y Dietética, lo cual ha quedado registrado en Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023:

Cuadro n.º 01
Relación de cámaras frigoríficas

Nº	Descripción	Código patrimonial	Situación
01	Cámara frigorífica para verduras.	1122070-001	Falta de mantenimiento correctivo para regular la temperatura.
02	Cámara frigorífica para frutas.	1122070-002	Falta de mantenimiento correctivo para regular la temperatura.
03	Cámara frigorífica para productos cárnicos.	1122070-003	Inoperativa desde el mes de agosto

Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

Elaborado por: Comisión de Control.

Respecto a la cámara frigorífica para productos cárnicos, se encuentra inoperativa desde el mes de agosto de 2023 aproximadamente; por lo que actualmente la conservación de dichos productos se está realizando en congeladoras, no asegurándose el 100% la conservación de los productos cárnicos, es así que al momento de la visita de control se pudo observar agua con residuos de sangre debido al mal congelamiento del producto cárnico.

A continuación se puede apreciar las imágenes de la cámara frigorífica:

Imagen n.º 01
Cámara frigorífica de productos cárnicos (inoperativa)



Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

Imagen n.º 02
Congeladoras en mal estado de refrigeración y con presencia de agua con residuos de sangre en los productos cárnicos.



Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

Las cámaras frigoríficas destinadas para la conservación de verduras y frutas, al momento de la supervisión se constató que el sistema de congelamiento (cadena de frío) no funciona de manera adecuada a pesar que según referencia del encargado se realizó un mantenimiento correctivo de cámaras el día 23 de agosto de 2023, este no estaría operando correctamente por lo que solicitaba hacer efectiva la garantía de dicho servicio.

Asimismo, se retiró culantro, cebolla china y brócoli por encontrarse en mal estado (merma) conforme se muestra en el panel fotográfico. Así también, se precisa que el termómetro que se encuentra en la parte de ingreso de las cámaras frigoríficas se encuentran inoperativas.

Además, en el interior de las cámaras frigoríficas se ha podido visualizar que los anaqueles son de fierro, los cuales se encuentran oxidados y en mal estado lo que podría ocasionar una contaminación cruzada con las verduras y frutas.

De la documentación alcanzada por la jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética, se puede observar que mediante informe n.º 266-2023-GRT-DRSS-HR-II-2 "JAMO"-DE-SER.NUT de 19 de setiembre de 2023, solicitan a la jefatura de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento hacer efectiva la garantía de la Orden de Servicio n.º 977 de 23 agosto de 2023; por el servicio de mantenimiento correctivo de las cámaras frigoríficas.

Por otro lado con informe n.º 297-2023-GRT-DRSS-HR-II-2 "JAMO"-DE-SER.NUT de 20 de octubre de 2023, el jefe del Servicio de Nutrición y Dietética reitera a la jefatura de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento hacer efectiva la garantía de la Orden de Servicio n.º 977 de 23 agosto de 2023, con la cual se hizo mantenimiento correctivo de las cámaras frigoríficas del Servicio de Nutrición y Dietética, como sustento de dicha solicitud la cual a la fecha no habría sido atendida.

A continuación, se puede apreciar las imágenes de las cámaras mencionadas:

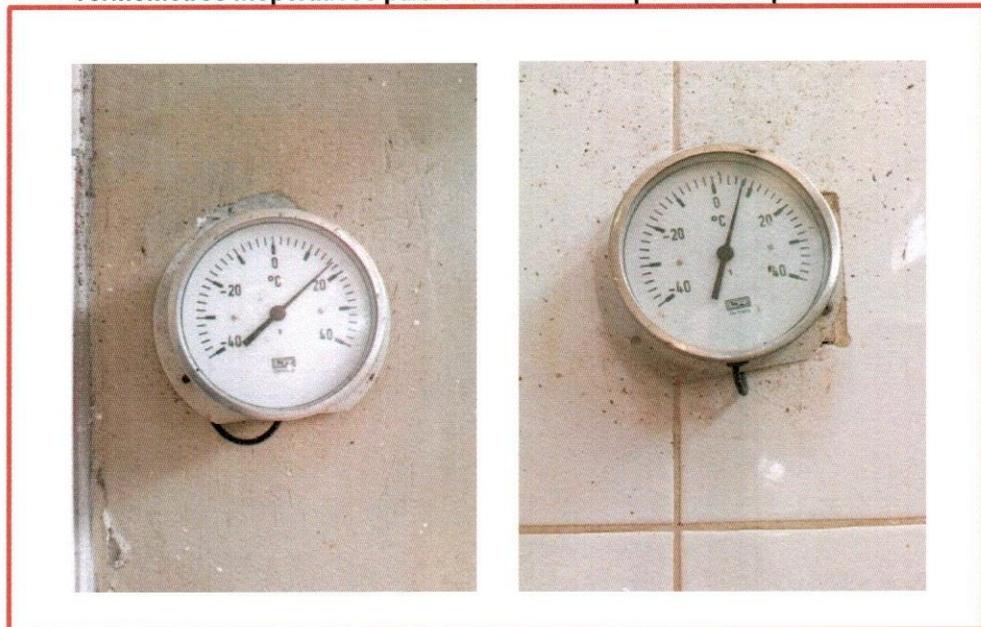
Imagen n.º 03
Merma de hortalizas



Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.



Imagen n.º 04
Termómetros inoperativos para el control de temperatura de productos



Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

Imagen n.º 05
Anaqueles oxidados dentro de las cámaras frigoríficas



Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

b) Criterio:

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

- **Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013, que aprueba la NTS N.º 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicio de Salud de Nutrición y Dietética".**

"6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.1. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

6.1.3. Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:

(...)

g) Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, e instalaciones, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.

(...)

6.1.9. Toda UPSS de Nutrición y Dietética debe contar como mínimo con recursos humanos calificados, infraestructura, equipamiento, reactivos, materiales e insumos necesarios que garanticen la adecuada prestación del servicio en condiciones razonables de operatividad y seguridad. Es responsabilidad de los niveles de dirección de los establecimientos de salud, asegurar dicha disponibilidad.”

(...)

6.7. DEL EQUIPAMIENTO

La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética deberá con el equipamiento necesario para su producción, el que debe ser acorde a su función, al volumen de producción y técnicamente operables, a fin de racionalizar los procesos y optimizar recursos. (...)

- Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2016, que aprueba la NTS N.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminaos destinados al Consumo Humano”.

“6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.1. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

(...)

6.1.3. Almacenamiento de alimentos perecibles

- a) **Condiciones sanitarias de las cámaras frigoríficas (refrigeración/congelación)**

La cantidad de cámaras frigoríficas y la capacidad de las mismas, deben estar acordes al volumen de alimentos a almacenar, propiciando que la disposición de los productos permita la circulación del aire para una refrigeración uniforme.

El sistema de refrigeración y congelación garantizará la temperatura de conservación y la no contaminación de los alimentos allí almacenados. Las cámaras deben tener dispositivos para registrar y controlar la temperatura, los que deben estar calibrados y en buen estado de funcionamiento.

Las cámaras de refrigeración en general deben mantener los alimentos a temperaturas no mayores a 5 °C y las cámaras de congelación mantenerlos a una temperatura de -18 °C o a un nivel más frío. Los alimentos que cuenten con normas Codex específicas pueden considerar las temperaturas en ellas establecidas.

Las cámaras frigoríficas deben mantenerse limpias y en buen estado de conservación, debiendo contar con un sistema que facilite la evacuación de las aguas residuales de limpieza hacia el sistema de desagüe, con mecanismos que eviten el refluo de las mismas e ingreso de plagas hacia su inferior a fin de reducir al mínimo el riesgo de contaminación cruzada (...).

Se debe contar con un programa escrito de mantenimiento preventivo e higiene de los equipos en el marco del PHS.”

- Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre de 2012, que aprueba la NTS 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma de Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”.

“6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)



6.4. Buenas prácticas de manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM)

(...)

6.4.2. Almacenamiento de materias primas e insumos en general

El almacenamiento de materias primas e insumo que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios generales:

(...)

b) Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados):

- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.
- Los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelado. Se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida.
- Para el control de las temperaturas, los equipos deben disponer de dispositivos calibrados que permitan la fácil lectura, colocados en un lugar visible y ser verificados periódicamente, llevándose un registro de control de las temperaturas.
- Los alimentos se estibarán de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables.
- Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento. (...)

c) Consecuencia:

La situación adversa identificada, pondría en riesgo la conservación adecuada de los alimentos, lo que podría afectar la salud de los pacientes que los consumen por una posible contaminación cruzada.

2. EL ÁREA DE ALMACÉN DE LA ENTIDAD RECEPCIONA LOS ALIMENTOS SIN LA ORDEN DE COMPRA NOTIFICADA AL PROVEEDOR, SITUACIÓN QUE AFECTARÍA EL NORMAL DESARROLLO DE LAS CONTRATACIONES, LO QUE PONDRÍA EN RIESGO LA CALIDAD Y CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS RECIBIDOS.

a) Condición:

Durante la visita realizada por la comisión de control el 9 de noviembre de 2023, se pudo constatar en el área de Almacén General, que la empresa contratada para el suministro de los alimentos perecibles (frutas y verduras), viene entregando alimentos sin contar con la orden de compra notificada por el responsable de adquisiciones de la Unidad de Logística de la Entidad, en el que establezca las características y/o especificaciones, calidad, cantidad y plazo que deben cumplir los proveedores.

Al respecto, durante la visita se constató que la Entidad recibe las frutas y verduras con un consolidado; como se muestra en las siguientes imágenes:



Imagen n.º 06
Consolidado de verduras y frutas

Fuente: Acta n.º 028-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 9 de noviembre de 2023.

Asimismo, el jefe del Área de Almacén General manifestó; "(...) que la empresa proveedora de frutas y verduras no cuenta con órdenes de compra, debido a que se realizan los pedidos en base a un requerimiento del jefe del Servicio de Nutrición y Dietética y una vez culminada la entrega se genera la guía de remisión", se muestra en la siguiente imagen:

Imagen n.º 07
Guías de remisión electrónica remitente n.º EG07-260 y n.º EG07-261 del proveedor Construcciones y Servicios Generales ALIMARAD E.I.R.L

Fuente: Acta n.º 028-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 9 de noviembre de 2023

De lo expuesto anteriormente, se advierte que el Área de Almacén General recepciona los alimentos perecibles del proveedor sin ninguna orden de compra notificada por la oficina de adquisiciones de la Unidad de Logística de la Entidad; de esta manera no se podría garantizar las condiciones y/o características de los alimentos perecibles por recibir.

b) Criterio:

Los hechos expuestos deberán tener en cuenta lo establecido en la normativa siguiente:

- **BASES ESTANDAR DE LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N.º 009-2023/HOSP.REG.II-2-TUMBES, CONTRATACIÓN DE SUMINISTROS DE BIENES “ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL HOSPITAL JAMO II-2 TUMBES”.**

**“CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

(...)

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de CINCO (05) días calendario, de recepcionada la orden de compra para la primera entrega y para las entregas posteriores se efectuará periódicamente de acuerdo al requerimiento de la unidad usuaria, motivo por el cual se ha establecido porcentaje aproximados de los internamientos reflejado en el cronograma de entrega tentativo, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente. En el horario laborable de 08:00 a 10:00 horas, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

(...)

- **NORMAS DE CONTROL INTERNO APROBADAS CON RESOLUCIÓN DE CONTRALORÍA N.º 320-2066-CG, PUBLICADA EL 3 DE NOVIEMBRE DE 2006, EN CUYO CONTENIDO ESTABLECE:**

(...)

III. NORMAS GENERALES DE CONTROL INTERNO

3. NORMAS BÁSICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE CONTROL GERENCIAL

3.1. Procedimientos de autorización y aprobación

La responsabilidad por cada proceso, actividad o tarea organizacional debe ser claramente definida, específicamente asignada y formalmente comunicada al funcionario respectivo. La ejecución de los procesos, actividades o tareas debe contar con la autorización y aprobación de los funcionarios con el rango de autoridad respectivo. (...)

3.8. Documentación de procesos, actividades y tareas

Los procesos, actividades y tareas deben estar debidamente documentados para asegurar su adecuado desarrollo de acuerdo con los estándares establecidos, facilitar la correcta revisión de los mismos y garantizar la trazabilidad de los productos o servicios generados.

Comentarios:

(...)

03 la documentación correspondiente a los procesos, actividades y tareas de la entidad deben estar disponibles para facilitar la revisión de los mismos.

04 la documentación de los procesos, actividades y tareas deben garantizar una adecuada transparencia en la ejecución de los mismos, así como asegurar el rastreo de las fuentes de defectos o errores en los productos o servicios generados (trazabilidad).

(...)

- **MANUAL DE ADMINISTRACIÓN DE ALMACENES PARA EL SECTOR PÚBLICO, APROBADO CON RESOLUCIÓN JEFATURA N.º 335-90-INA/DNA, PUBLICADO EL 9 DE SETIEMBRE DE 1990.**



(...)

2. Proceso y procedimiento de Almacén

(...)

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 traslados 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.

1. Recepción:

(...)

b) La recepción se efectúa teniendo a la vista los documentos de recibo (Orden de Compra o Guía de Remisión u otro documento análogo).

c) Las operaciones concernientes a la recepción se ejecutarán de acuerdo a lo siguiente:

- 1) Examinar en presencia de persona responsable de la entrega; los registros, sellos, envolturas, embalajes, etc., a fin de informar sobre cualquier anomalía.
- 2) Contar los paquetes, bultos y/o el equipo recepcionado y asegurarse de anotar las discrepancias encontradas en los documentos de recibo.

2. Verificación y control de calidad:

Las actividades que se realizan dentro de esta fase deben ser ejecutadas en un lugar determinado independiente de la zona de almacenaje, comprende las acciones siguientes:

(...)

c) La verificación cuantitativa se efectuará para comprobar que las cantidades recibidas sean iguales a las que se condignan en la documentación de recibo, incluye las comprobaciones dimensionales de identificación, como longitud, capacidad, volumen, peso, gravedad, presión, temperaturas, etc.

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

e) La verificación y control de calidad se efectúa en presencia de la persona que hace la entrega, cuando la cantidad y las características de los bienes permitan realizar la verificación cuantitativa y cualitativa en el momento de la recepción.

f) Si por el número y características de los bienes recepcionados fuera necesario mayor tiempo para efectuar la verificación y control de calidad; el jefe de Almacén suscribirá la guía respectiva dando conformidad sólo por el número de bultos recibidos y el peso bruto respectivo.

(...)

h) La conformidad de la recepción será suscrita por el responsable del almacén en el rubro respectivo de la Orden de Compra o Guía respectiva. Se sustenta en la verificación que éste realice o con el informe favorable de las pruebas de conformidad a que se refiere el literal anterior."

c) Consecuencia:

La situación adversa, afectaría el normal desarrollo de las contrataciones, lo que pondría en riesgo la calidad y cantidad de los alimentos recibidos.



3. LA INFRAESTRUCTURA DEL ALMACÉN DE ALIMENTOS NO PERECIBLES DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UBICADO EN EL ALMACÉN GENERAL DE LA ENTIDAD NO CONTARÍA CON LAS CONDICIONES TÉCNICAS APROPIADAS, GENERANDO LIMITACIONES EN EL ADECUADO ALMACENAMIENTO DE ESTOS ALIMENTOS; LO QUE PONDRÍA EN RIESGO LA CORRECTA CONSERVACIÓN Y SALUBRIDAD ANTE UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA.

a) Condición:

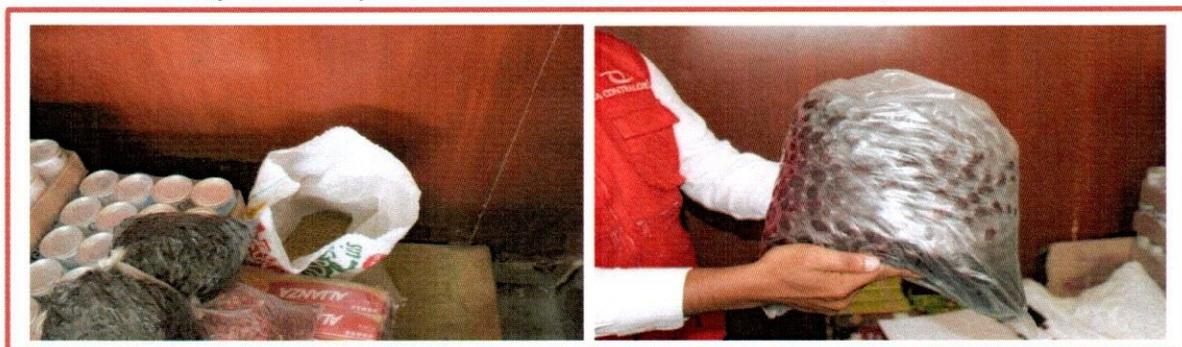
El 8 de noviembre de 2023, se suscribió el Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI entre la Comisión de Control del Órgano de Control Institucional de la Entidad y el jefe de Almacén General, jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, jefe de la Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo y el jefe de la Unidad de Logística, en la cual se detalla lo siguiente:

Sobre el particular, el jefe de Almacén General, señaló a la Comisión de Control, que, respecto a la adquisición de carnes, víveres, frutas y verduras para la Entidad, la recepción de los mencionados suministros se realizan los días martes y jueves de la semana, asimismo, refirió que la jefatura a su cargo le brinda un ambiente en calidad de préstamo a la jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética, el cual sirve como almacén provisional de alimentos no perecibles que ingresan a la Entidad.

Seguidamente, la Comisión de Control al realizar la inspección en el almacén de alimentos no perecibles, ubicado en un ambiente de la jefatura de Almacén General, ha verificado in situ que este no cuenta con aire acondicionado o un sistema de ventilación adecuado teniendo en cuenta que se encontraron frutos secos y aceitunas embolsadas, las cuales podrían descomponerse debido a la temperatura de dicho ambiente. Asimismo, se constató que, al almacén de alimentos no perecibles, le hace falta una adecuada infraestructura ya que carece de una puerta de ingreso encontrándose totalmente abierta y con la exposición de polvos y otros agentes contaminantes.

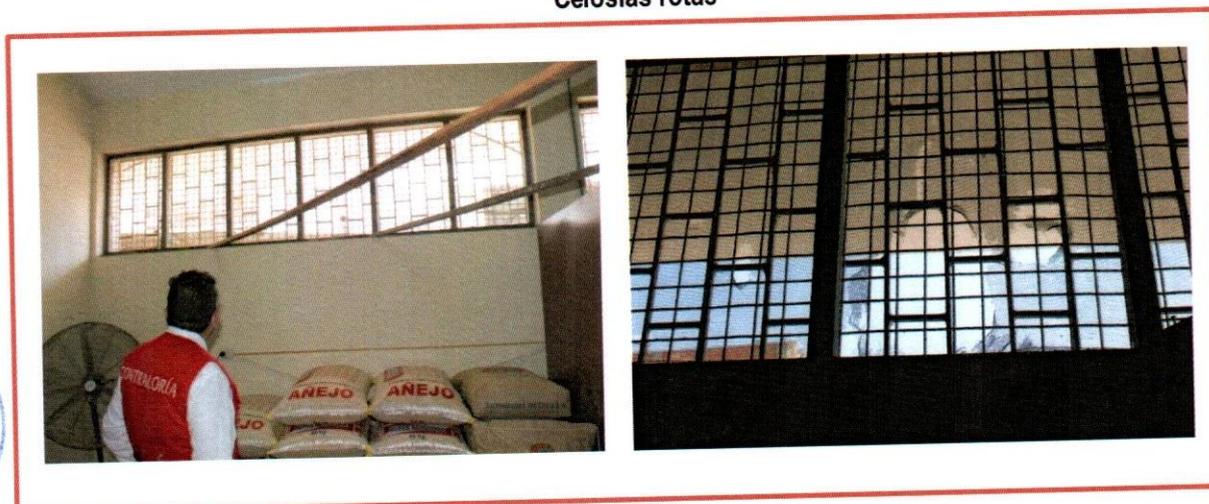
Así también, no se cuenta con la adecuada seguridad para el control de dichos bienes, encontrándose una bolsa de menestra la cual estuvo totalmente abierta exponiendo su conservación. Por otro lado, se puede visualizar las celosías totalmente rotas y con la presencia de polvo los cuales pueden dar origen al ingreso de insectos, gatos y roedores afectando la salubridad y conservación de dichos suministros por una posible contaminación cruzada, asimismo de la inspección realizada, la Comisión de Control ha podido verificar in situ que los víveres almacenados en la jefatura de Almacén General son: arroz gourmet, aceite, aceituna, cancha, cebada, fideo tallarín, atún, vinagre, sal, cocoa, leche, té, conservas de pescado, manzanilla, pimienta y otros, conforme se muestra en las fotografías siguientes:

Imagen n.º 08
Exposición de productos alimentarios en el Área de Almacén General



Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

Imagen n.º 09
Celosías rotas



Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

b) Criterio:

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

- **Norma Técnica de Salud n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”, aprobado con Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015, publicado en el Diario Oficial “El Peruano”, el 9 de febrero de 2015.**

(...)

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 exclusivos para tal fin.

5.2.2. Ubicación: La ubicación de los almacenes debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene. Los almacenes deben ubicarse respetando el principio de la “circulación en un solo sentido” en el proceso de la producción de alimentos.

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 los 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.

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. Las luminarias deben estar protegidas con mecanismos que impidan que en caso de rotura, puedan constituirse en peligros físicos para los alimentos almacenados.

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 se impida el ingreso de plagas y otros animales.

5.3. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

Los almacenes de alimentos deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH) que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), debiendo llevar los registros de la información que demuestre dicha aplicación, la cual debe estar disponible a solicitud de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia.
(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)

(...)

6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles.

a) Temperatura y humedad: Los alimentos que requieran condiciones de almacenamiento controlado en cuanto a temperatura, humedad u otros, deben sujetarse a las indicaciones específicas del fabricante o en su defecto a los señalado en la norma del Codex Alimentarius del producto específico.

Se debe evitar el goteo debido a la condensación de la humedad, por lo cual los almacenes deberán estar ventilados.

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

6.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (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 almacenamientos, utensilios, entre otros; condiciones de almacenamiento de productos tóxicos; programas para la prevención y control de insectos, roedores, entre otros. Dicho programa incluirá el almacenamiento de envases destinados a contener alimentos terminados. El PHS estará disponible a requerimiento de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia.

Las siguientes disposiciones aplican para el almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles y serán verificados por la Autoridad Sanitaria:

6.2.1. Medios de almacenamiento

Los medios de almacenamiento utilizados en el interior del almacén que entren en contacto con los alimentos, tales como estantes, tarimas, equipos de rodamiento, entre otros, utilizados para la disposición, apilamiento o transportación de los alimentos, deben mantenerse en buen estado de conservación, ser de fácil limpieza y desinfección y no podrán ser utilizados en otras operaciones que impliquen riesgo de contaminación cruzada. El diseño de los mismos, cuando aplique, debe facilitar que el apilamiento, el peso descansa sobre ellos y no sobre el producto.



Cuando no se utilizan deben guardarse en buen estado de conservación e higiene en un área específica para tal fin, la que puede estar ubicada en el almacén sin genera riesgo de contaminación cruzada.

6.2.2. Agua

El agua que se utilice en las operaciones de limpieza e higiene debe cumplir con las especificaciones de la regulación del Ministerio de Salud sobre la materia.

La higiene periódica del sistema de almacenamiento del agua debe estar contemplada en el PHS del almacén.

(...)

6.2.5. Animales domésticos:

No debe haber presencia de animales domésticos en el establecimiento donde se manipulan alimentos por representar un riesgo de contaminación cruzada, lo cual debe ser verificado como parte del PHS.

(...)

6.2.7. Prevención y control de plagas:

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

a) Medidas preventivas

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

b) Medidas de control

Las medidas destinadas al control y erradicación de plagas utilizando productos o métodos físicos, químicos y biológicos deben aplicarse de forma inmediata cuando existen evidencias de su presencia. La aplicación de productos químicos se realizará sólo cuando no sea posible eliminar la infestación de plagas por otros métodos y/o cuando la magnitud de la misma así lo requiera. El uso de estos productos debe ceñirse a las indicaciones del fabricante, respetándose el tiempo recomendado como periodo residual, con el fin de prevenir riesgos para la inocuidad de los alimentos.

(...)"

- **Directiva n.º 0004-2021-EF/54.01, "Directiva para la gestión de almacenamiento y distribución de bienes muebles", Directiva n.º 0004-2021-EF/54.01, aprobado con Resolución Directoral n.º 0011-2021-EF/54.01 de 27 de julio de 2021, publicado en el Diario Oficial "El Peruano", el 28 de julio de 2021.**

"(...)

Artículo 6.- Participación del responsable de la gestión de almacenamiento y distribución.

El responsable de la gestión de almacenamiento y distribución realiza las siguientes acciones:

(...)

e) Identificar oportunamente los riesgos y definir acciones que permitan controlarlos, evitando que se afecte la gestión del almacenamiento y distribución.

(...)

g) Tomar las medidas necesarias para custodiar y controlar las existencias en el almacén.

h) Velar por la seguridad y mantenimiento del local, así como del equipamiento del almacén.

Estas funciones aplican tanto en administración directa de almacenes como a través de terceros.

(...)

Artículo 8.- Del almacén

8.1. Para la operatividad del almacén se debe contar con los recursos humanos, infraestructura y equipamiento, incluyendo las herramientas de gestión, que permitan desarrollar las actividades de almacenamiento y distribución. Para dicho efecto, se puede contar con uno o más almacenes, de acuerdo a la necesidad.



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:

9.1. Zona de recepción: Espacio donde se reciben los bienes muebles y se realiza la verificación cuantitativa y cualitativa; así como, la revisión de los documentos, antes de su internamiento. El diseño, dimensionamiento y equipamiento permite la adecuada recepción de los bienes muebles.

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. La distribución de este espacio debe considerar la baja, media o alta rotación de los bienes muebles, así como:

- a) Condiciones especiales controladas como humedad, temperatura, etc.
- b) Acceso restringido a productos controlados (estupefacientes, bienes fiscalizados, entre otros) o que por su alto valor monetario deban tener un mayor control.
- c) Espacio para bienes muebles dados de baja.
- d) Espacio para bienes muebles que no pueden ser distribuidos por ser objeto de pesquisas, observaciones o se encuentren inmovilizados.
- e) Espacio para bienes muebles que se encuentren a la espera de la evaluación por parte del área indicada en el requerimiento.

(...)

Artículo 10.- Criterios para la selección del local del almacén y su espacio físico

Para la selección y organización del espacio físico del almacén, debe tenerse en cuenta los siguientes criterios:

(...)

10.2. Espacio requerido: El almacén permite que las operaciones que se realicen, se efectúen en un espacio físico adecuado. Se determina en base a la cantidad y volumen de los bienes muebles previstos a tener en custodia en un tiempo determinado y la frecuencia del abastecimiento.

(...)

10.5. Infraestructura disponible: El almacén cuenta con las áreas, estructuras o edificaciones que por sus características resulten apropiadas y que permitan instalar equipamiento acorde a las necesidades u otras condiciones especiales, cuando corresponda (cadena de frío, temperatura, luz y humedad controlada), así como, cumplir las disposiciones sobre: i) seguridad y salud en el trabajo; ii) seguridad en defensa civil (gestión de riesgos de desastres); y, iii) accesibilidad para personas con discapacidad.

(...)"

c) Consecuencia:

La situación expuesta, generaría limitaciones en el adecuado almacenamiento de los alimentos; lo que pondría en riesgo la correcta conservación y salubridad ante una posible contaminación cruzada de estos.

4. EQUIPOS DE COCINA (MARMITAS) DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, SE ENCONTRARÍAN EN MAL ESTADO POR FUGA DE VAPOR Y FALTA DE MANTENIMIENTO, LO QUE GENERARÍA UN INADECUADO SERVICIO EN LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS, ADEMÁS PONDRÍA EN RIESGO LA INTEGRIDAD FÍSICA DEL PERSONAL DE PRODUCCIÓN.

a) Condición:

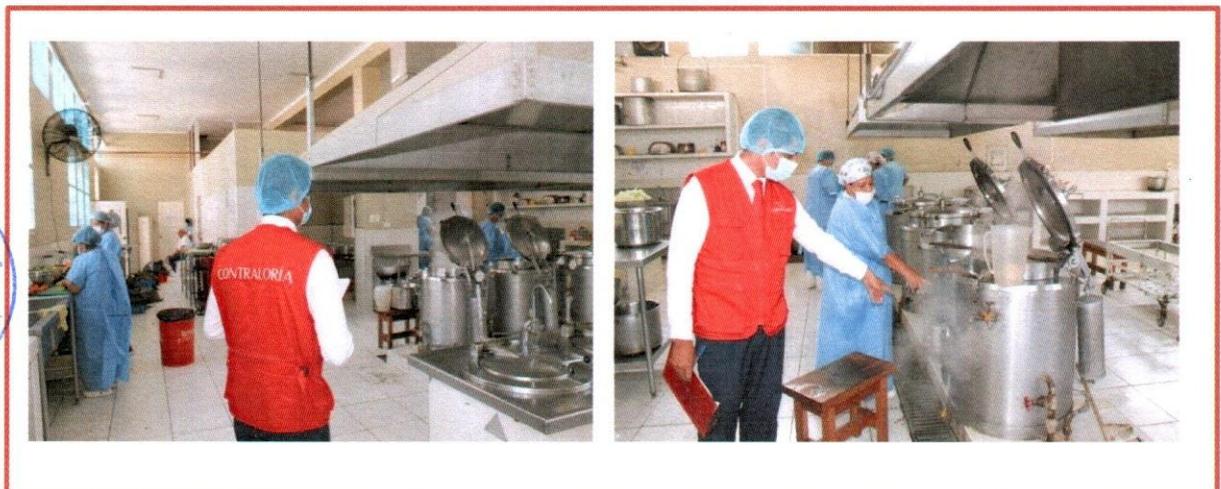
De la supervisión y recopilación de información, efectuada el 8 de noviembre de 2023, en las instalaciones del Servicio de Nutrición y Dietética de la entidad, mediante Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI, suscrita por el Lic. Nut. Petter Alfredo Dios Salazar, jefe del citado servicio, y, por la Comisión de Control, se advierte en la infraestructura correspondiente al área de cocina, la falta de mantenimiento de los equipos de cocina (marmitas); lo cual se detalla a continuación:

- **En la cocina central y de dietas para la distribución de raciones alimenticias a los pacientes hospitalizados y servidores de la entidad.**

El jefe de Nutrición y Dietética, ha manifestado que diariamente laboran un promedio de veintiséis (26) servidores en el mencionado servicio, y, que el servicio se encarga de la elaboración de desayunos, almuerzos y cenas en la modalidad de “producción y “dietas”. En la modalidad de producción, se prepara diariamente para 245 servidores de la Entidad, y, en la modalidad de dietas se prepara diariamente para un promedio de 150 pacientes aproximadamente.

Asimismo, de la supervisión de las tres (3) marmitas, se advierte en una de ellas, que la válvula se encuentra defectuosa, propiciando la fuga de vapor, y, que para evitar ello, el personal de turno la enrolla con bolsas plásticas de color negro, lo cual pondría en riesgo la integridad física del personal que opera o tiene contacto con la marmita en mal estado, es por ello, que el jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, manifestó a la Comisión de Control que las marmitas y las cadenas de vapor requieren mantenimiento, ya que se encuentran propensos a un accidente laboral por una posible fuga de vapor. Tal como se aprecia en las fotografías siguientes:

Imagen n.º 10
Marmitas en mal estado



Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

Al respecto, el jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, proporcionó a la Comisión de Control, entre otros, documentación del mes de setiembre y octubre de 2023 por el cual solicita a la Dirección Ejecutiva de la Entidad el mantenimiento correctivo y preventivo de las marmitas y del sistema de distribución de vapor de tuberías, conforme a la siguiente documentación:

- Informe n.º 260-2023-GRT-DRSS-HR-II-2 “JAMO”-DE-SER.NUT de 14 de setiembre de 2023, por el cual la jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética solicita a la Dirección Ejecutiva se realice el mantenimiento correctivo y preventivo de las marmitas del Servicio de Nutrición y Dietética. Para ello, se adjunta el Pedido de servicio n.º 002578 de 14 de setiembre de 2023, por mantenimiento preventivo y correctivo de marmitas del Servicio de Nutrición y Dietética, y, el Anexo n.º 3 – Términos de referencias de servicios generales.
- Informe n.º 275-2023-GRT-DRSS-HR-II-2 “JAMO”-DE-SER.NUT de 22 de setiembre de 2023, por el cual la jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética solicita a la jefatura de la

Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento, las especificaciones técnicas del mantenimiento preventivo y correctivo de marmitas del servicio de nutrición. Se adjunta la Nota de coordinación n.º 622-2023/GRT-DRST-HR-JAMO-II-2-O.AD.U.LOG de 21 de setiembre de 2021.

- Informe n.º 303-2023-GRT-DRSS-HR-II-2 "JAMO"-DE-SER.NUT de 27 de octubre de 2023, por el cual la jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética solicita a la Dirección Ejecutiva se realice el mantenimiento correctivo del sistema de distribución de vapor por tuberías – mantenimiento de marmitas del Servicio de Nutrición y Dietética. Se adjunta Pedido de Servicio n.º 002977 de 27 de octubre de 2023.



Sin embargo, y, pese a los requerimientos de mantenimiento correctivo y preventivo de las marmitas y del sistema de distribución de vapor de tuberías realizado por el jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, realizados en los meses de setiembre y octubre de 2023, está Comisión de Control ha verificado que, a la fecha de la visita, el servicio solicitado no habría sido ejecutado.

b) Criterio:

Los hechos expuestos deberán tener en cuenta lo establecido en la normativa siguiente:

- NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada con Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013, publicada en el Diario Oficial "El Peruano", el 24 de octubre de 2013.

(...)

6. Disposiciones Específicas

6.1. De la organización y funcionamiento

(...)

g) Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, e instalaciones, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo".



c) Consecuencia:

La situación expuesta, generaría un inadecuado servicio en la preparación de las raciones alimenticias, además pondría en riesgo la integridad física del personal de producción.

5. PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA NO ACREDITO CONTAR CON CARNET DE SANIDAD VIGENTE GENERANDO EL RIESGO DE AFECTACIÓN A LA BIOSEGURIDAD EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADO PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL.

a) Condición:

Ante la solicitud y requerimiento de la exhibición de los carnets de sanidad de todos los trabajadores de dicho servicio, el jefe del Servicio de Nutrición y Dietética manifestó a esta comisión que la tramitación y la custodia de los carnets de sanidad estaban a cargo de la unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Es por ello que se realizó la visita a dicha unidad, siendo atendidos por el Mc. Salvador Ramón Zelaya Medina - Jefe de la Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo el cual manifestó que "Al personal que conforma el Servicio de Nutrición y Dietética se le viene realizando evaluaciones medicas de hemodiálisis, tuberculosis, VIH, heces y otros, los cuales conforman sus historias clínicas correspondiente al mes de setiembre de 2023."



Respecto al carnet de sanidad, manifiesta que: “Los servidores del mencionado servicio cuentan con el carnet correspondiente al mes de enero de 2023, y, que el último carnet de salud correspondiente al mes de setiembre de 2023 le falta consignar la firma del Director Ejecutivo y la fecha de emisión y vencimiento de los mismos”.

Imagen n.º 11
Con el encargado de la expedición de Carnet de Salud



Fuente : Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

Se adjunta pruebas fotográficas de los carnet de salud del personal de dicho servicio con lo que se demuestra que no es propiamente un carnet de sanidad, puesto que tiene otra denominación en su nomenclatura, adicionalmente no se encuentra firmado por la autoridad competente que certifique su validez.

Pues bien, esta comisión de control concluye que todo el personal que presta sus servicios no contaría con el respectivo carnet de sanidad que exige la normativa aplicable ya que dichos servidores trabajan y manipulan diversos alimentos destinados en la elaboración de alimentos consistente en desayunos, almuerzos y cenas en modalidad de producción y dietas.

Preparando en la modalidad de producción la cantidad de 245 raciones diariamente para 245 servidores de la Entidad, y, en la modalidad de dieta se prepara diariamente para un promedio de 150 pacientes aproximadamente.

Este carnet es de uso obligatorio ya que certifica que tienes buena salud y trabajas en óptimas condiciones de higiene, por lo cual estás apto para laborar en estos entornos.

b) Criterio:

Los hechos expuestos deberán tener en cuenta lo establecido en la normativa siguiente:

- **Ley n.º 26842 Ley General de Salud de 20 de julio de 1997, que señala:**

(...)

TITULO PRELIMINAR

(...)

II. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.

(...)
III. Toda persona tiene derecho a la protección de su salud en los términos y condiciones que establece la Ley. El derecho a la protección de la salud es irrenunciable

(...)
VI. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona a institución que los provea. Es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calida.

TITULO I
DE LOS DERECHOS, DEBERES Y RESPONSABILIDADES CONCERNIENTES A LA SALUD INDIVIDUAL

(...)
Artículo 2º. - Toda persona tiene derecho a exigir que los bienes destinados a la atención de su salud correspondan a las características y atributos indicados en su presentación y todas aquellas que se acreditaron para su autorización.
Asimismo, tiene derecho a exigir que los servicios que se le prestan para la atención de su salud cumplan con los estándares de calidad aceptados en los procedimientos y practicas institucionales y profesionales.
(...)"

- **Norma Técnica n.º103-MINSA/OGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada con Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013, la cual señala.**

(...)
6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)
6.4. DE LA BIOSEGURIDAD

(...)
6.4.3. El personal que manipule alimentos deberá contar con carnet de sanidad vigente, cuyo costo debe ser asumido por la entidad.
(...)"

- **Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo, aprobado por Decreto Supremo n.º 013-2006-SA de 25 de junio de 2006, el cual señala:**

(...)
Artículo 9º. - **Garantía de la calidad y seguridad de la atención**
Los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo están obligados a garantizar la calidad y seguridad de la atención que ofrecen a sus pacientes a proporcionarles los mayores beneficios posibles en su salud, a protegerlos integralmente contra riesgos innecesarios y satisfacer sus necesidades y expectativas en lo que corresponda. (...)"

c) Consecuencia:

La situación adversa descrita genera el riesgo de que se afecte la bioseguridad en el proceso de preparación de alimentos destinado para pacientes y personal asistencial.

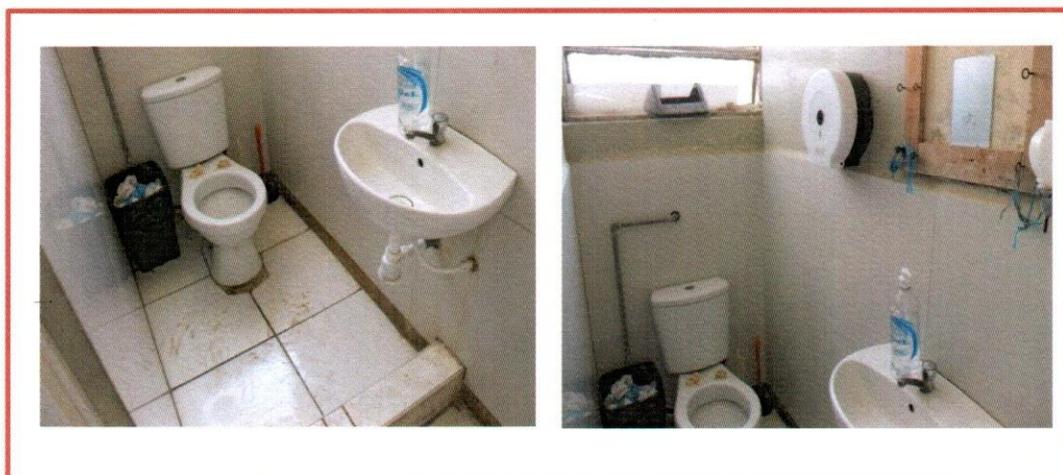


6. INADECUADA UBICACIÓN DE SERVICIOS HIGIÉNICOS Y CARENCIA DE LOS MISMOS DE ACUERDO A LA CANTIDAD TOTAL DE SERVIDORES QUE LABORAN EN EL ÁREA DE SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS; LO QUE PODRÍA AFECTAR LA BIOSEGURIDAD EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS MISMOS.

a) Condición:

Durante la visita de control concurrente efectuada a las instalaciones del servicio de Nutrición y dietética, se comprobó que dentro de su infraestructura se habían instalado servicios higiénicos de usos exclusivos de servidores que laboran en dicho servicio, los cuales al momento de dicha inspección se encontraban en mal estado de limpieza y salubridad pudiendo ocasionar una contaminación cruzada en la producción de alimentos, ya que dicho servicio produce la cantidad de 245 raciones diariamente destinadas para 245 servidores de la Entidad, y, en la modalidad de dieta para un promedio de 150 raciones para pacientes hospitalizados en el nosocomio; incumpléndose las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM); las cuales son el conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.

Imagen n.º 12
Servicios higiénicos



Fuente: Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

Por tanto los servicios higiénicos deben ser de uso exclusivo del personal que labora en el servicio de alimentación, deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos; situación que a todas luces no se cumple.

Asimismo y por la manifestación del Lic. Nut. Petter Alfredo Dios Salazar – Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, refiere que diariamente laboran un promedio de 26 servidores en el mencionado servicio y tal como manda la normativa pertinente la disponibilidad de los servicios higiénicos serán de acuerdo al número de servidores que laboran en dicho servicio.

Cuadro n.º 2
Disponibilidad de servicios higiénicos según cantidad de trabajadores

Nº DE PERSONAS	INODORO	URINARIO	LAVATORIOS	DUCHAS
DE 1 A 9	1	1	2	1
DE 10 A 24	2	1	4	2
DE 25 A 49	3	2	5	3
MAS DE 50	1 UNIDAD ADICIONAL POR CADA 30 PERSONAS			
(x) Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres				

Fuente: Norma Técnica de Salud n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01
Elaborado: Comisión de Control del Hospital Regional JAMO II-2 Tumbes.

Situación existente que no se viene cumpliendo, asimismo, el ambiente para fines de vestuario debe ser diferente a los servicios higiénicos, aunque pueden estar comunicados. Deben contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.

Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento y deben contar con carteles instructivos que contengan mensajes para el uso higiénico de los mismos, así como para la práctica del lavado correcto de las manos; sin embargo, esto tampoco se vendría cumpliendo.

b) Criterio

Los hechos expuestos deberán tener en cuenta lo establecido en la normativa siguiente:

➤ **NTS N°098 -MINSA/DIGESA-V.01NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD:**

"(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.2 Condiciones sanitarias del establecimiento

(...)

6.2.3.3. Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos deben ser de uso exclusivo del personal que labora en el servicio de alimentación, deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales.

Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos. (el subrayado es nuestro)

(...)"

c) Consecuencia:

La situación adversa descrita podría generar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos; lo que podría afectar la bioseguridad en el proceso de preparación de los mismos.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.º 1: "Proceso de recepción, control y custodia de carnes, víveres, frutas y verduras en el Hospital Regional "JAMO" II-2 Tumbes", se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

La situación adversa identificada en el presente informe se sustenta en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en las condiciones y se encuentra en el acervo documentario de la Entidad.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución del presente servicio de Control Concurrente, la Comisión de Control no ha emitido reporte de avance ante situaciones adversas.

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

No aplica.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.º 1: "Proceso de recepción, control y custodia de carnes, víveres, frutas y verduras en el Hospital Regional "JAMO" II-2 Tumbes"; se han advertido seis (6) situaciones adversas que podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Servicio de Nutrición y Dietética, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

X. RECOMENDACIÓN

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene seis (6) situaciones adversas identificadas como resultado del servicio de Control Concurrente Hito de Control n.º 1; "Proceso de recepción, control y custodia de carnes, víveres, frutas y verduras en el Hospital Regional "JAMO" II-2 Tumbes"; 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, resultado o el logro de los objetivos del citado servicio.
2. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad 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.

Tumbes, 14 de noviembre de 2023.



Javier Martín Carrasco Del Rosario
Supervisor
Comisión de Control



Juan Alfredo García Jave
Jefe de Comisión
Comisión de Control



Javier Martín Carrasco Del Rosario
Jefe del Órgano de Control Institucional
Hospital Regional JAMO II-2 Tumbes

APÉNDICE n.º 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

- 1. INOPERATIVIDAD DE CÁMARA FRIGORÍFICA POR FALTA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO, ADEMÁS DE ANAQUELES EN MAL ESTADO DE CONSERVACIÓN; PONDRÍA EN RIESGO LA CONSERVACIÓN ADECUADA DE LOS ALIMENTOS, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS PACIENTES QUE LOS CONSUMEN POR UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA.**

Nº	Documento
1	Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023
2	Informe n.º 266-2023-GRT-DRSS-HR-II-2 "JAMO"-DE-SER.NUT de 19 de setiembre de 2023.
3	Informe n.º 297-2023-GRT-DRSS-HR-II-2 "JAMO"-DE-SER.NUT de 20 de octubre de 2023

- 2. EL ÁREA DE ALMACÉN DE LA ENTIDAD RECEPCIONA LOS ALIMENTOS SIN LA ORDEN DE COMPRA NOTIFICADA AL PROVEEDOR, SITUACIÓN QUE AFECTARÍA EL NORMAL DESARROLLO DE LAS CONTRATACIONES, LO QUE PONDRÍA EN RIESGO LA CALIDAD Y CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS RECIBIDOS.**

Nº	Documento
1	Acta n.º 028-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 9 de noviembre de 2023.
2	Bases Estándar de la Adjudicación Simplificada n.º 009-2023/HOSP.REG.II-2-JAMO-TUMBES

- 3. LA INFRAESTRUCTURA DEL ALMACÉN DE ALIMENTOS NO PERECIBLES DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UBICADO EN EL ALMACÉN GENERAL DE LA ENTIDAD NO CONTARÍA CON LAS CONDICIONES TÉCNICAS APROPIADAS, GENERANDO LIMITACIONES EN EL ADECUADO ALMACENAMIENTO DE ESTOS ALIMENTOS; LO QUE PONDRÍA EN RIESGO LA CORRECTA CONSERVACIÓN Y SALUBRIDAD ANTE UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA.**

Nº	Documento
1	Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

- 4. EQUIPOS DE COCINA (MARMITAS) DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, SE ENCONTRARÍAN EN MAL ESTADO POR FUGA DE VAPOR Y FALTA DE MANTENIMIENTO, LO QUE GENERARÍA UN INADECUADO SERVICIO EN LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS, ADEMÁS PONDRÍA EN RIESGO LA INTEGRIDAD FÍSICA DEL PERSONAL DE PRODUCCIÓN.**

Nº	Documento
1	Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.

- 5. PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA NO ACREDITADO CONTAR CON CARNET DE SANIDAD VIGENTE GENERANDO EL RIESGO DE AFECTACIÓN A LA BIOSEGURIDAD EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADO PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL.**

Nº	Documento
1	Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.



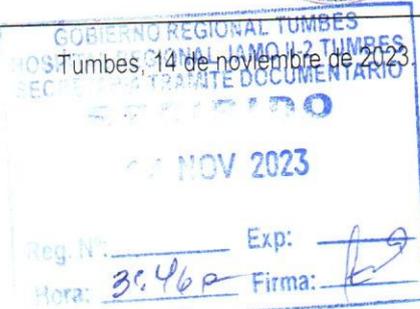
6. INADECUADA UBICACIÓN DE SERVICIOS HIGIÉNICOS Y CARENCIA DE LOS MISMOS DE ACUERDO A LA CANTIDAD TOTAL DE SERVIDORES QUE LABORAN EN EL ÁREA DE SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS; LO QUE PODRÍA AFECTAR LA BIOSEGURIDAD EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS MISMOS.

N°	Documento
1	Acta n.º 027-2023-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 8 de noviembre de 2023.





OFICIO N° 097-2023/DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI



Señor:
Cesar Augusto Palomino Maguiña
Director Ejecutivo
Hospital Regional JAMO II-2 Tumbes
Av. 24 de Julio n.° 565
Tumbes/Tumbes/Tumbes

ASUNTO : Comunicación de Informe de Hito de Control n.° 0018-2023-OCI/6010-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.° 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.

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al proceso de "Recepción, control, custodia y distribución de carnes, víveres, frutas y verduras en el Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarria II-2 Tumbes", comunicamos que se han identificado la situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 0018-2023-OCI/6010-SCC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar a este Órgano de Control Institucional, 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 la situación adversa identificada en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,



Javier Martín Carrasco Del Rosario
JEFE DEL ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
Hospital Regional JAMO II-2 Tumbes

JMCDR/OCI
Cc/Arch.

Reg.Doc.	01643950
Reg.Exp.	01399055
Folios	30