CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD LIMA

INFORME DE HITO DE CONTROL N° 025-2024-OCI/0637-SCC

CONTROL CONCURRENTE
HOSPITAL DE APOYO REZOLA DE CAÑETE
SAN VICENTE - CAÑETE - LIMA

"RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-GRDL-HDAR-PRIMERA CONVOCATORIA EN EL HOSPITAL REZOLA DE CAÑETE"

HITO DE CONTROL N° 1: RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 5 AL 11 DE JULIO DE 2024

TOMO I DE I

HUACHO, 18 DE JULIO DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 025-2024-OCI/0637-SCC

"RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-GRDL-HDAR-PRIMERA CONVOCATORIA EN EL HOSPITAL REZOLA DE CAÑETE"

HITO DE CONTROL N° 1: RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

ÍNDICE

DENOMINACIÓN **N° Pág.**

I. ORIGEN 3

II. OBJETIVOS 3

III. ALCANCE 3

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL 4

V. SITUACIONES ADVERSAS 5

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL 47

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS 47

VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES 47

IX. CONCLUSIÓN 47

X. RECOMENDACIONES 47

APÉNDICE N° 1 49

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 025-2024-OCI/0637-SCC

"RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-GRDL-HDAR-PRIMERA CONVOCATORIA EN EL HOSPITAL REZOLA DE CAÑETE"

HITO DE CONTROL N° 1: RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Dirección Regional de Salud de Lima responsable del Control Concurrente, mediante oficio n.° 016-2024-CG/OC0637 de 5 de julio de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con orden de servicio n.° 0637-2024-023, 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.

Este servicio de control simultáneo contribuye al logro de uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible incluidos en la Agenda 2030, "Objetivo 3 Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades"; en específico la meta 3.8 Lograr la cobertura sanitaria universal, incluida la protección contra los riesgos financieros, el acceso a servicios de salud esenciales de calidad y el acceso a medicamentos y vacunas inocuos, eficaces, asequibles y de calidad para todos. Dichos Objetivos de Desarrollo Sostenible fueron establecidos por la Organización de las Naciones Unidas, de la que el Perú es parte y, fueron aprobados por la Asamblea General, mediante Resolución A/RES/70/1-ONU de 25 de setiembre de 2015.

II. OBJETIVOS

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

2.1 Objetivo general

Determinar si la recepción, almacenamiento preparación y distribución de alimentos del proceso de contratación de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, se viene desarrollando de acuerdo a lo previsto en la normativa aplicable, disposiciones internas y estipulaciones contractuales.

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

2.2 Objetivos específicos

Verificar si el proceso de recepción de alimentos derivada del proceso de contratación de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, se viene desarrollando de acuerdo a lo previsto en la normativa aplicable, disposiciones internas y estipulaciones contractuales.

III. ALCANCE

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

El servicio de Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control n.° 1, recepción de alimentos del proceso de contratación de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-Primera Convocatoria, el cual se encuentra a cargo del Hospital Rezola de Cañete, que está bajo del ámbito de control del Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Salud Lima, responsable del Control Concurrente y que ha sido ejecutado del 5 al 11 de julio de 2024, en el Hospital Rezola de Cañete, ambos ubicado en el distrito de San Vicente y provincia de Cañete , departamento Lima.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

Mediante Resolución Directoral n.° 014-2024-DIRESA-L-HRC-DE, de 25 de enero del 2024, se aprobó el Plan Anual de Contrataciones PAC-2024 de la unidad ejecutora 403: Región Lima- Hospital Rezola, correspondiente al ejercicio fiscal 2024, conforme al detalle contenido en el Anexo 001-2024, consignándose en el ítem 4, la realización del proceso de contratación de adjudicación simplificada, denominado Adquisición de alimentos para personas (panes, frutas – verduras y abarrotes), con fuente de financiamiento de recursos ordinarios, y con un valor estimado de S/.430,000.00 (CUATROCIENTOS TREINTA MIL Y 00/100 SOLES).

Al respecto, mediante pedido n.° 00052-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND, de 10 de mayo de 2024, la jefa de la UPSS de Nutrición y Dietética, solicitó al Director Ejecutivo del Hospital Rezola Cañete, el requerimiento de alimentos para procesos mayores a 8 UIT anual para el Hospital Rezola, precisando que lo solicitado es para la atención de los usuarios externos e internos que hacen uso del servicio de alimentación correspondiente a los meses de mayo a diciembre de 2024, adjuntando a dicho pedido las especificaciones técnicas y fichas técnicas aprobadas

Asimismo, mediante Carta Múltiple n.° 0178-2024-DIRESA-L-HRC-UL/Al, de 13 de mayo de 2024, la Unidad de Logística requirió la cotización de precio a diversos postores con la descripción de "Adquisición alimentos procesos para procesos mayores a 8 UIT anual para el Hospital Rezola", precisando que el plazo de entrega de su cotización es hasta el 31 de mayo de 2024.

Seguidamente, mediante Memorando n.° 413-2024-DIRESA-L-HRC-ODA, de 23 de mayo de 2024, la Jefa de la Oficina de Administración, solicitó al Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, aprobar la certificación y emitir reporte de CCP SIAF para el procedimiento de selección de AS de la "Adquisición de alimentos para procesos mayor a 8 UIT anual para el Hospital Rezola Cañete", adjuntado a su pedido, el informe n.° 223-2024-DIRESA-L-HRC-UL, de 22 de mayo de 2024, emitido por el Jefe de la Unidad de Logística, y el Formato n.° 01, denominado "Solicitud de Certificación de Crédito Presupuestario", por la suma de S/ 450,000.00 soles.

En ese sentido, mediante memorando n.° 417-2024-DIRESA-L-HRC-OPP, de 23 de mayo de 2024, el jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, aprobó la Certificación Presupuestal, por la suma de S/ 450,000.00 soles, en el clasificador 2.3.11.11 – Alimentos, bebidas para consumo humano.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Además, mediante informe n.° 235-2024-DIRESA-L-HRC-UL, de 28 de mayo de 2024, el jefe de la Unidad de Logística, solicitó a la Jefa de la Dirección Administrativa gestionar el acto resolutivo para la aprobación del expediente de contratación, y adjuntó para ello el Formato denominado "Solicitud de Aprobación de Expediente de Contratación"

Al respecto, mediante Resolución Administrativa n.° 113-2024-DIRESA-L-HRC-ODA, de 28 de mayo de 2024, suscrita por la Jefa de la Oficina de Administración se aprobó el Expediente de Contratación para la realización del procedimiento de selección de "Adjudicación Simplificada referente a la "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", por el valor de S/ 450,000.00 soles.

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Por otro lado, mediante informe n.° 241-2024-DIRESA-L-HRC-UL, de 31 de mayo de 2024, el jefe de la Unidad de Logística, solicitó a la jefa de la Dirección Administrativa, la aprobación de bases correspondiente del procedimiento de selección de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, referente a la "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola".

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

En este sentido, mediante Resolución Administrativa n.° 114-2024-DIRESA-L-HRC-OGA, de 31 de mayo de 2024, suscrita por la Jefa de la Oficina de Administración se aprobó las Bases Administrativas

para la realización del procedimiento de selección de Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, referente a la "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", por el valor estimado de S/ 450,000.00 soles, (Cuatrocientos Cincuenta mil con 00/100 soles).

Posteriormente, se continuó con el trámite del procedimiento de Contratación para la Adquisición de Alimentos, y se realizó la evaluación de las ofertas presentadas mediante el "Acta de Apertura de Ofertas, Admisión, Evaluación, Calificación de y Otorgamiento de la Buena Pro de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR, de 14 de junio de 2024, con la cual el Órgano Encargado de Contrataciones otorgó la buena pro a favor de Diaz Flores Cristina Marlene, por haber ocupado el primer lugar en el orden de prelación del procedimiento de selección.

En ese sentido, el 21 de junio de 2024 se suscribió el Contrato n.° 010-2024-HRC, de la Convocatoria de Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", por el importe de S/ 450,000.00 soles, (Cuatrocientos Cincuenta mil con 00/100 soles).

Cabe precisar que, conforme lo señalado en la cláusula quinta del citado contrato, el plazo de ejecución contractual es de 365 días calendario, el mismo que se computara desde el día siguiente de la notificación de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de recepción de alimentos derivado de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, se han identificado siete (7) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro de los objetivos, las cuales se exponen a continuación:

1. PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO N.° 010-2024-HRC LA ENTIDAD NO VIENE CONTANDO CON LA ORDEN DE COMPRA Y SU NOTIFICACIÓN AL CONTRATISTA, GENERANDO EL RIESGO DE NO PODER CALCULAR EL COMPUTO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN Y ENTREGA DE LOS BIENES, LIMITANDO LA EXIGENCIA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL Y EL COBRO DE PENALIDADES EN CASO DE RETRASOS.

a) Condición

Mediante acta de recopilación de información n.° 001-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 08 de julio de 2024, realizada en las las instalaciones del Hospital Rezola de Cañete, específicamente en la oficina de la unidad de logística, la Comisión de Control, recabó y revisó el expediente de contratación del proceso de Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, denominada "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola".

En ese sentido, la Comisión de Control, al revisar el contrato n.° 010-2024-HRC, suscrito el 21 de junio de 2024, denominado "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", por el importe de S/ 450,000.00 soles; determinó que el mismo establece en su cláusula quinta, que el plazo de ejecución de la prestación es de 365 días calendarios, el mismo que se computa desde el día siguiente de la notificación de la Orden de Compra. Asimismo, en la cláusula sexta, partes integrantes del citado contrato, señala que el contrato está integrado por las bases, la oferta

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

ganadora, así como lo documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

Al respecto, la Comisión de Control, al revisar las bases integradas de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, verificó que en la Sección Específica denominada "Condiciones Especiales del Procedimiento de Selección", Capítulo III – Requerimiento, numerales 7 y 8, establecieron el plazo y lugar de entrega, señalándose que la misma se efectuará en un plazo no mayor a 10 días y la entrega se realizará en el almacén de la UPSS de Nutrición y Dietética.

Por lo cual, en atención a lo establecido en las Bases Contractuales y las Cláusulas del contrato n.° 010-2024-HRC, suscrito el 21 de junio de 2024, denominado "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", se advierte que el inicio del cómputo del plazo de ejecución contractual se computará desde el día siguiente de la notificación de la Orden de Compra; así mismo, la entrega de los bienes se efectuará en un plazo no mayor a 10 días en el almacén de la UPSS de Nutrición y Dietética.

Sobre este punto, la Comisión de Control ha verificado en su integridad el expediente de contratación del proceso de Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, denominado "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola"; evidenciándose que de la documentación obrante en el mismo, no se encuentra la orden de compra correspondiente, existiendo incertidumbre respecto de la fecha en que tendría que iniciarse la entrega de los bienes contratados y el plazo de ejecución contractual.

Además, mediante oficio n.° 0023-2024-CG/OC0637 de 09 de julio de 2024, se solicitó al titular de la entidad proporcionar, entre otros, la siguiente información:

"(…)
1. *Copia fedateada de la Orden de Compra correspondiente a la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 en el Hospital Rezola de Cañete.*
2. *Copia fedateada del documento de notificación de la Orden de Compra correspondiente a la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 en el Hospital Rezola de Cañete.*

(…)"

Al no obtenerse respuesta, mediante oficio n.° 0031-2024-CG/OC0637 de 12 de julio de 2024, se reiteró la solicitud de información al titular de la entidad, quien hasta el cierre de este informe no ha cumplido con remitir la información solicitada, encontrándose pendiente de atención en la Dirección de Administración del Hospital Rezola de Cañete.

En ese sentido, es de indicar que la entidad viene omitiendo remitir a la comisión de control la orden de compra que debería de haberse generado y notificado al contratista, para el inicio del cómputo del plazo de ejecución contractual y el inicio del plazo de entrega de los bienes; siendo que la Comisión de Control ha verificado que la misma no se encuentra dentro de la documentación obrante en el expediente de contrataciones del proceso de Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria; así como, y que pese a los requerimientos efectuados por la comisión de control, no se ha obtenido información de la entidad.

Por lo expuesto, la unidad de logística, no viene cumpliendo con emitir la orden de compra, así como tampoco ha cumplido con notificarla al proveedor, a fin de dar inicio al cómputo del plazo contractual y el plazo para la entrega de los bienes, correspondiente al proceso de Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, denominada "Adquisición de

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola".

b) Criterio

Los hechos descritos en los párrafos precedentes no consideraron la normativa siguiente:

- ***Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 082-2019-EF, publicado el 13 de marzo de 2019 y modificaciones.***

  "(...)
  Artículo 9. Responsabilidades esenciales
  9.1 Los funcionarios y servidores que intervienen en los procesos de contratación por o a nombre de la Entidad, con independencia del régimen jurídico que los vincule a esta, son responsables, en el ámbito de las actuaciones que realicen, de organizar, elaborar la documentación y conducir el proceso de contratación, así como la ejecución del contrato y su conclusión, de manera eficiente, bajo el enfoque de gestión por resultados, a través del cumplimiento de las normas aplicables y de los fines públicos de cada contrato, conforme a los principios establecidos en el artículo 2.
  (…)

  Artículo 10. Supervisión de la Entidad
  10.1 La Entidad debe supervisar el proceso de contratación en todos sus niveles, directamente o a través de terceros. El hecho de que la Entidad no supervise los procesos, no exime al contratista de cumplir con sus deberes ni de la responsabilidad que le pueda corresponder.
  (…)"

- ***Reglamento de la Ley n.° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 344-2018-EF de 31 de diciembre de 2018 y sus modificaciones.***

  "(...)
  Artículo 137.- Perfeccionamiento del Contrato.
  137.1. El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos derivados de procedimientos de Subasta Inversa Electrónica y Adjudicación Simplificada para bienes y servicios en general, en los que el contrato se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra o de servicios, conforme a lo previsto en los documentos del procedimiento de selección, siempre que el monto del valor estimado no supere los Doscientos mil con 00/100 Soles (S/ 200 000,00)."
  137.2. En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra o de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem se encuentre dentro del parámetro establecido en el numeral anterior.
  (…)

  Artículo 141. Plazos y procedimiento para el perfeccionamiento del Contrato
  141.1. Dentro del plazo de ocho (8) días hábiles siguientes al registro en el SEACE del consentimiento de la buena pro o de que esta haya quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro presenta los requisitos para perfeccionar el contrato. En un plazo que no puede exceder de los dos (2) días hábiles siguientes de presentados los documentos, la Entidad suscribe el contrato o notifica la orden de compra o de servicio,

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

según corresponda, u otorga un plazo adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de cuatro (4) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad. A los dos (2) días hábiles como máximo de subsanadas las observaciones se suscribe el contrato.
141.2. Cuando la Entidad no cumpla con perfeccionar el contrato dentro de los plazos establecidos en el numeral precedente, el postor ganador de la buena pro puede requerir a la Entidad que cumpla con perfeccionar el contrato, dándole un plazo de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de recibido el documento mediante el cual se le requiere. Vencido el plazo otorgado, sin que la Entidad haya perfeccionado el contrato, el postor ganador tiene la facultad de dejar sin efecto el otorgamiento de la buena pro, con lo cual deja de estar obligado a la suscripción del mismo o a la recepción de la orden de compra o de servicio. En este supuesto, la Entidad no puede convocar el mismo objeto contractual en el ejercicio fiscal en el que se realizó la citada convocatoria, bajo responsabilidad.

Artículo 168.- Recepción y Conformidad
168.1La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén y la conformidad es responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección.
168.2. La conformidad requiere del informe del funcionario responsable del área usuaria, quien verifica, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, debiendo realizar las pruebas que fueran necesarias. Tratándose de órdenes de compra o de servicio, la conformidad puede consignarse en dicho documento.
168.3 La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, o si se trata de consultorías, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad. El mismo plazo resulta aplicable para que la Entidad se pronuncie sobre el levantamiento de observaciones, según corresponda.
(…)"

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

- **Contrato N° 010-2024-HRC, Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", de 21 de junio de 2024.**

"(...)
CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN
El plazo de ejecución del presente contrato es de 365 días calendario, el mismo que se computara desde el día siguiente de la notificación de la Orden de Compra.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO
El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

- **Bases de Contratación de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", aprobadas mediante Resolución Administrativa N° 114-2024-DIRESA-L-HRC-OGA, de 31 de mayo de 2024.**

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

"(...)
SECCIÓN ESPECÍFICA – CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN
CAPITULO III – REQUERIMIENTO
7. PLAZO DE ENTREGA
No mayor a 10 días.

8. LUGAR DE ENTREGA
Almacén de la UPSS de Nutrición y Dietética.

c) Consecuencia

El hecho expuesto, genera el riesgo de no poder calcular el computo del plazo de ejecución de la prestación y entrega de los bienes, limitando la exigencia para el cumplimiento del plazo de ejecución contractual y el cobro de penalidades en caso de retrasos.

2. EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE ALIMENTOS, SE VIENE REALIZANDO SIN TENER EN CUENTA LOS DOCUMENTOS TECNICOS DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD, Y SIN EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES Y LAS FICHAS TÉCNICAS APROBADAS; ADEMÁS SIN EMITIR REGISTROS DE CONTROL, OBSERVACIÓN, ACEPTACIÓN Y/O RECHAZO DE BIENES, Y SIN RESPETAR EL CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO, GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR EL OBJETO Y LA FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN AL RECEPCIONAR Y DAR CONFORMIDAD DE ALIMENTOS QUE INCUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES CONTRACTUALES DE CALIDAD Y LAS NORMAS TÉCNICAS DE SALUD.

a) Condición

De la revisión efectuada por la Comisión de Control, al contrato n.° 010-2024-HRC, suscrito el 21 de junio de 2024, derivado del proceso de contratación de Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, denominada "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", se estableció en la cláusula novena del mismo, que la conformidad de la prestación de bienes se regula por lo dispuesto en el artículo 168[1] del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; precisando que, la conformidad será otorgada por la UPSS de Nutrición y Dietetica.

Asimismo, de la revisión de las bases integradas de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, se verificó que en la Sección Específica denominada "Condiciones Especiales del Procedimiento de Selección", Capítulo III – Requerimiento, en los numerales 8 y 9, lugar y forma de entrega, se establece lo siguiente:

"(...)
8. Lugar de Entrega:
Almacén de la UPSS de Nutrición y Dietética.

9. Forma de Entrega:
De acuerdo al cronograma de ingreso semanal emitido por la UPSS de Nutrición y Dietética."

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

[1] **Artículo 168. Recepción y conformidad**
168.1. La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En el caso de los bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén y la conformidad es responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección. (...)

En ese sentido, las Bases Contractuales y las Cláusulas del contrato n.° 010-2024-HRC, suscrito el 21 de junio de 2024, denominado "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", determinan que la entrega de los alimentos se efectuará en el almacén de la UPSSND Nutrición y Dietética del Hospital Rezola, precisándose que la recepción se encontrará a cargo del Almacén General y conformidad de la prestación será otorgada por el Área Usuaria.

Sobre el particular, la Comisión de Control mediante Acta de Inspección n.° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 8 de julio de 2024, constató el proceso de recepción de los alimentos, contándose con la participación de la Responsable del Servicio de Nutrición y Dietética, la Lic. Daisy Gerardina Manrique Losano, la encargada de Salud Ambiental perteneciente al área de Epidemiología, la Bach. Dary Bethsabel Vallejo Chambergo; al jefe del área de Almacén, el Sr. Juan José Arenas Avendaño y al personal de almacén, Luis Héctor Zenteno Angulo, personal que manifestó encontrarse a cargo del proceso de recepción de los alimentos.

Estando a ello, la Comisión de Control pudo evidenciar que el proceso de recepción de alimentos, presenta diversas deficiencias en su realización, debido a que se viene incumpliendo lo establecido en las especificaciones y fichas técnicas de las bases del concurso; así como, existir inobservancias de las normas técnicas de salud para el proceso de recepción, conforme se detalla a continuación:

2.1. No se cuenta con documentos de evaluación y control de calidad e inocuidad:

Sobre este punto, la Comisión de Control en la inspección realizada el 8 de julio de 2024, requirió a la responsable de la UPSS Nutrición y Dietética la documentación utilizada para la evaluación y control de calidad e inocuidad de los alimentos recepcionados, manifestando lo siguiente:

"(…)

- *No contar con Un Manual de Procesos y Procedimientos aprobado, encontrándose en proyecto de elaboración.*
- *No contar con Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), encontrándose en proceso de elaboración; y, por tanto, la no existencia de registros derivados.*
- *No contar con registros de control de calidad de alimentos recibidos, indicando que el responsable de dicha verificación y conformidad correspondiente no documentada, es el área de Epidemiología, llevado a cabo por la encargada de Salud ambiental quien es técnica Ambiental con grado de Bachiller en ingeniería ambiental.*
- *No tiene disponible las especificaciones técnicas aprobadas mediante el contrato de los productos a recepcionar para su verificación y control."*

Asimismo, mediante oficio N.° 0002-2024-CG/OC0637 de 26 de junio de 2024, se solicitó al titular de la entidad proporcionar, entre otros, la siguiente información:

"(…)

3. *Documentos de evaluación y control de calidad de alimentos recibidos con la conformidad otorgada por la UPSS de Nutrición y Dietética, conforme a lo establecido en las bases del procedimiento de Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 Primera Convocatoria.*
7. *Copias Certificadas del Manual de operaciones y procedimientos de la UPSS Nutrición y Dietética, incluido las Buenas prácticas de Manipulación y Programas de Higiene y Saneamiento."*

Al no obtenerse respuesta, mediante oficio N.° 0027-2024-CG/OC0637 de 12 de julio de 2024, se reiteró la solicitud de información al titular de la entidad, quien hasta el cierre de este informe

V°B°
Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

no ha cumplido con remitir la información solicitada, encontrándose pendiente de atención en la Unidad de Logística y en la UPPS de Nutrición y Dietética del Hospital Rezola de Cañete.

En ese sentido, es de indicar que la comisión de control ha evidenciado que la UPSS de Nutrición y Dietética del Hospital Rezola de Cañete, no cuenta con el Manual de Procesos y Procedimientos aprobado; así como, el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programas de Higiene y Saneamiento (PHS); por lo que, la entidad no viene contando con criterios de calidad e inocuidad estandarizados para el proceso de recepción de alimentos, lo que se traduce en una falta de control de los factores de riesgo, sin la capacidad de prevenir, reducir o disminuir peligros en los alimentos.

2.2. Inobservancia de especificaciones y fichas técnicas en las características de calidad para la recepción de alimentos:

La Comisión de Control en la inspección realizada el 8 de julio de 2024, evidencio que en el proceso de recepción de alimentos se viene realizando con la participación de la responsable de la UPSS Nutrición y Dietética, quien manifestó respecto al cumplimiento de las especificaciones y fichas técnicas lo siguiente:

"(…)
- *No tiene disponible las especificaciones técnicas aprobadas mediante el contrato de los productos a recepcionar para su verificación y control.*

Por su parte, la encargada de Salud Ambiental manifestó lo siguiente:

"(…)
- *Se le asignó la verificación y control de calidad durante la recepción de alimentos de forma verbal, sin documento de asignación.*
- *No cuenta con las Fichas técnicas aprobadas ni tiene conocimiento de las especificaciones de los alimentos que se recepcionan, realizando una evaluación subjetiva de los alimentos.*
- *Desconoce la firma de los contratos de adquisición de alimentos ni el contenido del mismo.*

De igual modo, el personal de almacén manifestó lo siguiente:

"(…)
- *Se encarga de la verificación de pesos entregados por el contratista.*
- *No se le informó acerca de las especificaciones técnicas aprobadas en el contrato.*
- *No haber recibido ninguna documentación referente a la procedencia de los alimentos a recibir.*
- *No se le proporcionó la programación de alimentos a recepcionar."*

En ese sentido, la Comisión de Control mediante Acta de Inspección n.° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 8 de julio de 2024, constató que todo el personal encargado de la recepción de los alimentos, correspondiente al procedimiento de Adjudicación Simplificada N° 007-2024-GRDL-HDAR-1 Primera Convocatoria, no cuenta con las especificaciones y fichas técnicas; por lo cual, la entidad no viene realizando un debido control y verificación de las características de calidad de los alimentos entregados por el contratista; ya que al no contarse con dichas especificaciones y fichas técnicas al momento de la recepción, el personal no puede comparar ni verificar el cumplimiento de los requisitos y exigencias mínimas requeridas, habiendo alimentos de calidades Extra y de Primera como se detalla en el Capítulo III Requerimiento.

Por lo tanto, existen deficiencias en el modo en que la entidad viene recepcionando los alimentos del proveedor, al no contar con los documentos técnicos para su evaluación y control de calidad; así como, al momento de la recepción no tener las especificaciones y fichas

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

técnicas para su verificación y cumplimiento, encontrándose desprovistos de las herramientas para la aceptación y/o rechazo de las categorías de calidad requeridas por contrato, y realizando un tipo de control sin algún sustento técnico; habiendo detectado la Comisión de Control las siguientes deficiencias en la recepción:

Fotografia n.° 1, 2 y 3
Características de calidad de alimentos entregados al Hospital Rezola de Cañete

Descripción: De un muestreo aleatorio realizado por la Comisión de Control, se observa que varios de los alimentos enviados por el contratista incumplen con las características de calidad e inocuidad establecidas en el contrato.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Fotografía n.° 4, 5, 6 y 7
Situaciones identificadas en la recepción de alimentos en el Hospital Rezola de Cañete

Descripción: Se observa que las actividades realizadas por el parte de la encargada de Epidemiología y la responsable de Nutrición y Dietética, se vienen llevando a cabo sin la aplicación de criterios de calidad estandarizados, desconociendo las técnicas que deben de cumplir los productos, en términos de características de calidad.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

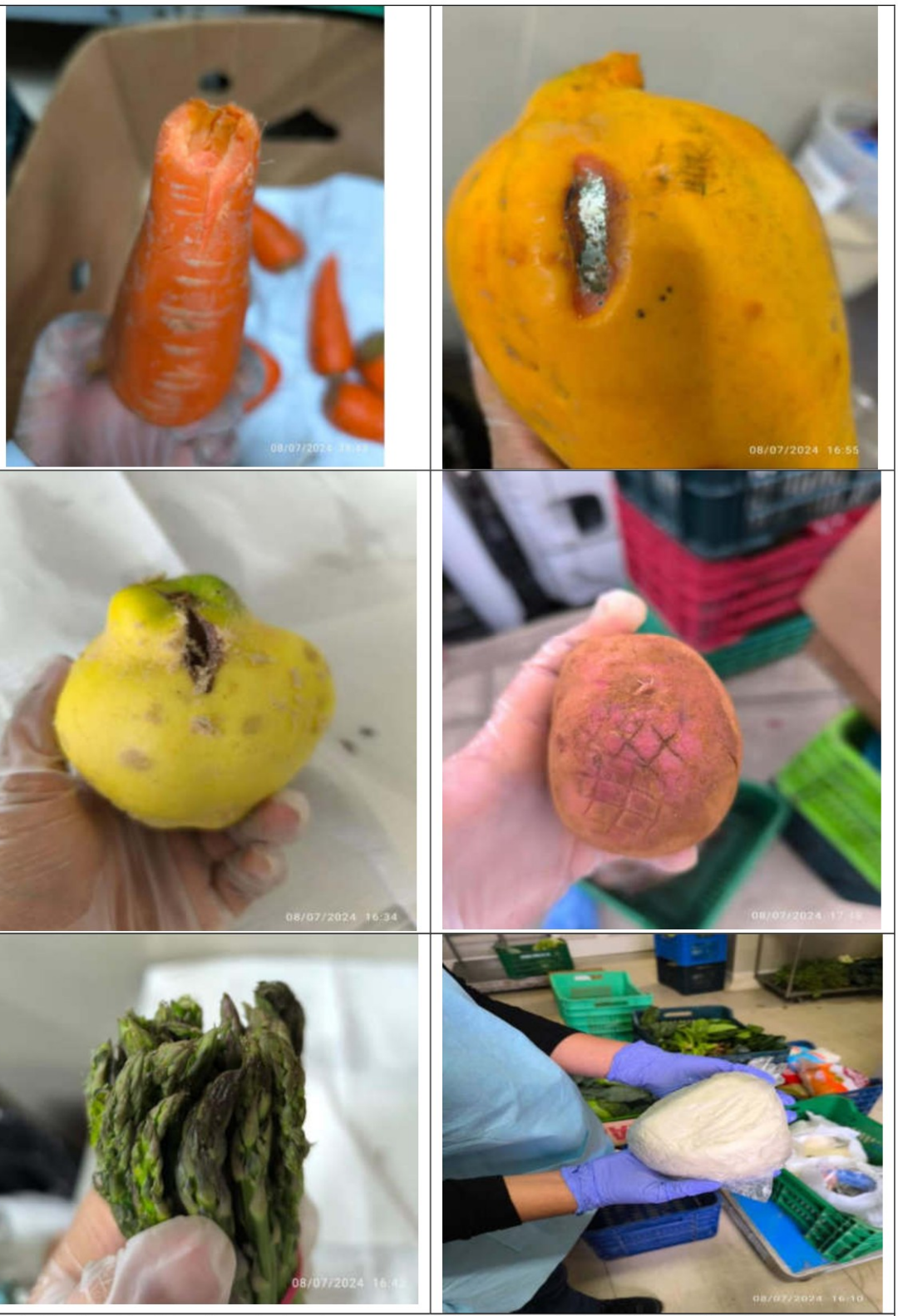
Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Fotografía n.° 8 y 9
Situaciones identificadas en la recepción de alimentos en el Hospital Rezola de Cañete

Descripción: Se evidenció la entrega y recepción de productos como harina sin preparar y garbanzos con fechas de vencimiento menores a los 4 (cuatro) meses posteriores; así como, como productos con fechas de vencimiento próximas y transportadas sin la temperatura adecuada para su conservación.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Fotografía n.° 10, 11, 12, 13, 14 y 15
Deficiencias identificadas en la recepción de alimentos en el Hospital Rezola de Cañete



Descripción: Se evidenció la entrega de alimentos con presencia de materias extrañas visibles, partidas, picadas, con estado de madurez avanzado e indicios de pudrición, que evidentemente incumplen con los estándares de calidad exigidos en las especificaciones y fichas técnicas; así como, la calidad solicitada en el contrato.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

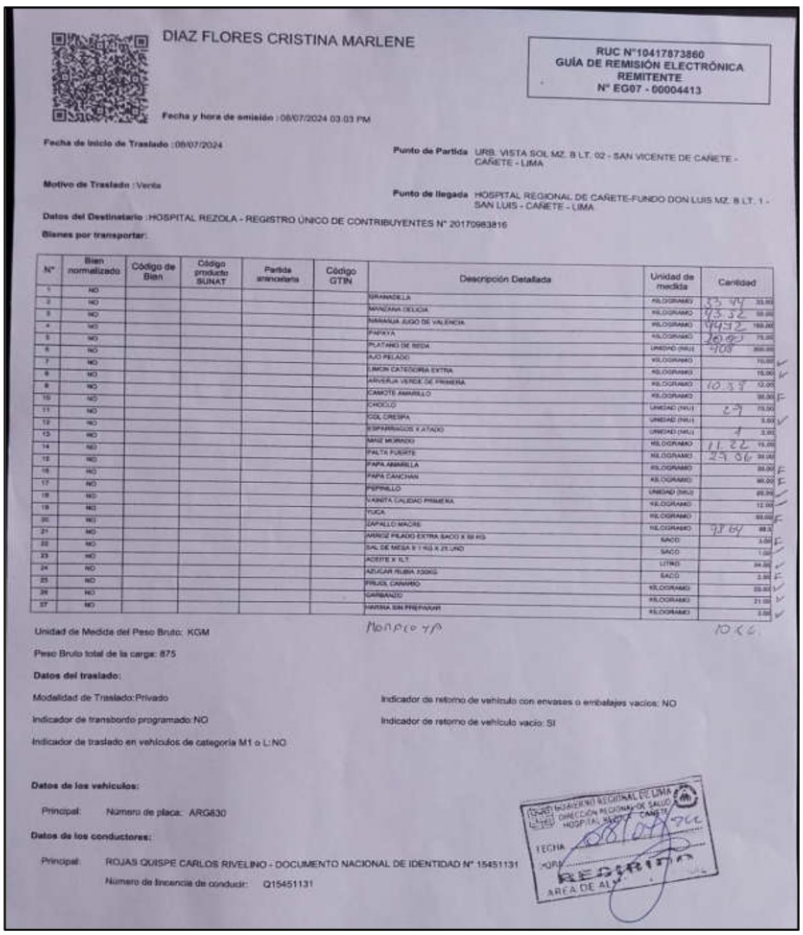
2.3. **No se viene realizando registros de control, observación, aceptación y/o rechazo de alimentos**:

La Comisión de Control en la inspección realizada el 8 de julio de 2024, evidenció que el personal encargado de la recepción, advirtió que parte de los alimentos entregados por el contratista presentaban evidentes defectos en su estado y conservación; por lo cual, dichas unidades fueron rechazadas y devueltas al proveedor; sin embargo, una vez culminado el proceso de recepción no se elaboró ningún documento, en el cual se dejara constancia del ingreso de los alimentos, de las observaciones encontradas, y del rechazo de los alimentos; por lo cual, se advierte que la entidad no viene realizando un debido registro de los alimentos que ingresan al almacén de la UPSS Nutrición y Dietética del Hospital Rezola de Cañete; así como, los que son rechazados.

Asimismo, la encargada de salud ambiental perteneciente al área de Epidemiología, la Bach. Dary Bethsabel Vallejo Chambergo, quien realiza la labor de verificación y control de calidad de los alimentos recibidos, informó que no se registra evaluación y control de calidad de los alimentos; así como, no emitirse ningún documento de aceptación y/o rechazo.

Por su parte, el personal de almacén del Hospital Rezola de Cañete, hiso entrega a la comisión de control de la documentación con la cual registra el ingreso de los alimentos al almacén de la entidad, proporcionando las guías de remisión electrónica remitente n.° EG07-00004412 y EG07-00004413, de 8 de julio de 2024, conforme se visualiza en la siguiente imagen:

Imagen n.° 1
Guía de Remisión Electrónica n.° EG07-00004413



DIAZ FLORES CRISTINA MARLENE

RUC N°10417873860
GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA REMITENTE
N° EG07 - 00004413

Fecha y hora de emisión : 08/07/2024 03:03 PM

Fecha de Inicio de Traslado : 08/07/2024

Punto de Partida : URB. VISTA SOL MZ. B LT. 02 - SAN VICENTE DE CAÑETE - CAÑETE - LIMA

Motivo de Traslado : Venta

Punto de llegada : HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE-FUNDO DON LUIS MZ. B LT. 1 - SAN LUIS - CAÑETE - LIMA

Datos del Destinatario : HOSPITAL REZOLA - REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES N° 20170983816

Bienes por transportar:

N°	Bien normalizado	Código de Bien	Código producto SUNAT	Partida arancelaria	Código GTIN	Descripción Detallada	Unidad de medida	Cantidad
1	NO					GRANADILLA	KILOGRAMO	33.44
2	NO					MANZANA DELICIA	KILOGRAMO	33.32
3	NO					NARANJA JUGO DE VALENCIA	KILOGRAMO	199.97
4	NO					PAPAYA	KILOGRAMO	75.00
5	NO					PLATANO DE SEDA	UNIDAD (NIU)	400
6	NO					AJO PELADO	KILOGRAMO	10.00
7	NO					LIMON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	15.00
8	NO					ARVEJA VERDE DE PRIMERA	KILOGRAMO	12.00
9	NO					CAMOTE AMARILLO	KILOGRAMO	10.38
10	NO					CHOCLO	UNIDAD (NIU)	30.00
11	NO					COL CRESPA	UNIDAD (NIU)	27
12	NO					ESPARRAGOS X ATADO	UNIDAD (NIU)	10.00
13	NO					MAIZ MORADO	KILOGRAMO	1
14	NO					PALTA FUERTE	KILOGRAMO	11.22
15	NO					PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	29.96
16	NO					PAPA CANCHAN	SACO	50.00
17	NO					PIMIENTO	KILOGRAMO	10.00
18	NO					VAINITA CALIDAD PRIMERA	UNIDAD (NIU)	85.00
19	NO					YUCA	KILOGRAMO	12.00
20	NO					CAPULLO MACHO	KILOGRAMO	60.00
21	NO					ARROZ PILADO EXTRA SACO X 50 KG	SACO	97.64
22	NO					SAL DE MESA X 1 KG X 25 UND	SACO	3.00
23	NO					ACEITE X 1LT	LITRO	1.00
24	NO					AZUCAR RUBIA X50KG	SACO	24.00
25	NO					FRIJOL CANARIO	KILOGRAMO	2.00
26	NO					GARBANZO	KILOGRAMO	22.00
27	NO					HARINA SIN PREPARAR	KILOGRAMO	21.00

Unidad de Medida del Peso Bruto: KGM

Peso Bruto total de la carga: 875

Datos del traslado:

Modalidad de Traslado: Privado

Indicador de transbordo programado: NO

Indicador de traslado en vehículos de categoría M1 o L: NO

Indicador de retorno de vehículo con envases o embalajes vacíos: NO

Indicador de retorno de vehículo vacío: SI

Datos de los vehículos:

Principal: Número de placa: ARG630

Datos de los conductores:

Principal: ROJAS QUISPE CARLOS RIVELINO - DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD N° 15451131

Número de licencia de conducir: Q15451131

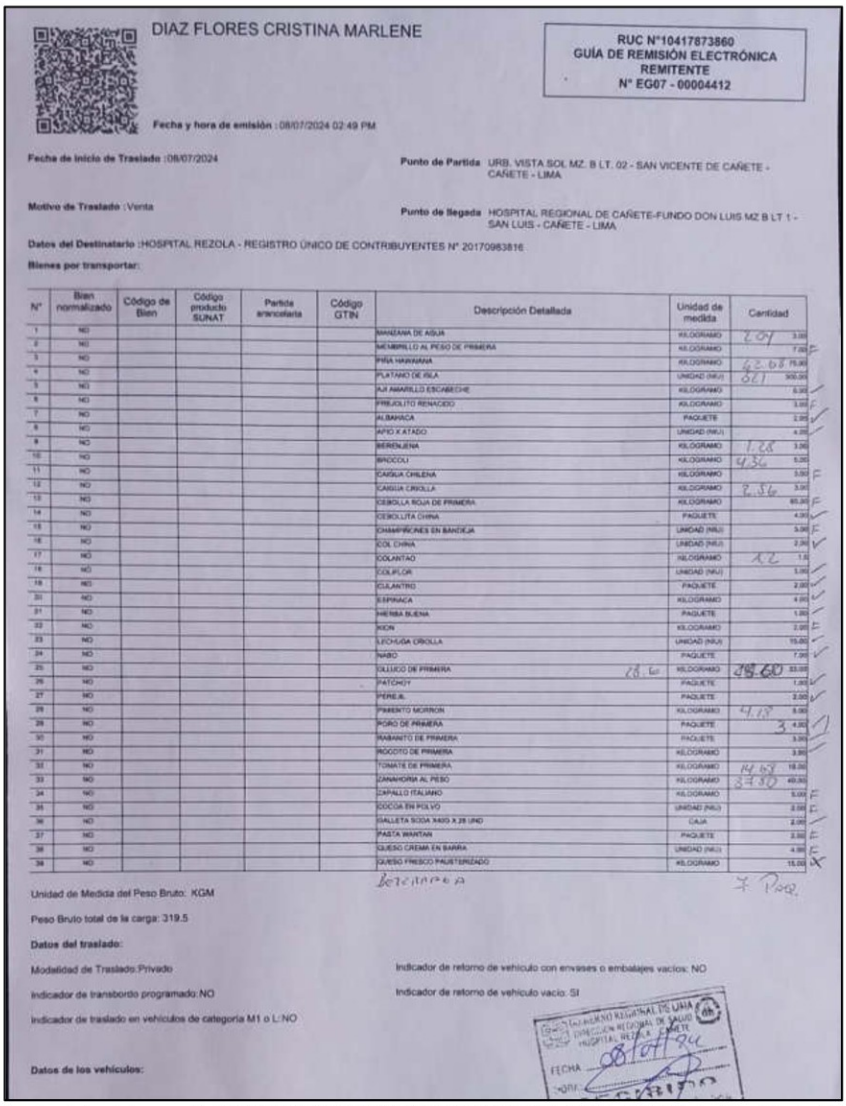
Fuente: Acta de Inspección N° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 8 de julio de 2024.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Imagen n.° 2
Guía de Remisión Electrónica n.° EG07-00004412



DIAZ FLORES CRISTINA MARLENE

RUC N°10417873860
GUÍA DE REMISIÓN ELECTRÓNICA
REMITENTE
N° EG07 - 00004412

Fecha y hora de emisión : 08/07/2024 02:49 PM

Fecha de inicio de Traslado :08/07/2024

Punto de Partida URB. VISTA SOL MZ. B LT. 02 - SAN VICENTE DE CAÑETE - CAÑETE - LIMA

Motivo de Traslado : Venta

Punto de Llegada HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE-FUNDO DON LUIS MZ B LT 1 - SAN LUIS - CAÑETE - LIMA

Datos del Destinatario :HOSPITAL REZOLA - REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES N° 20170983816

Bienes por transportar:

N°	Bien normalizado	Código de Bien	Código producto SUNAT	Partida arancelaria	Código GTIN	Descripción Detallada	Unidad de medida	Cantidad
1	NO					MANZANA DE ASUA	KILOGRAMO	2.04
2	NO					MEMBRILLO AL PESO DE PRIMERA	KILOGRAMO	
3	NO					PIÑA HAWAIANA	KILOGRAMO	42.68
4	NO					PLATANO DE ISLA	UNIDAD (NIU)	621
5	NO					AJI AMARILLO ESCABECHE	KILOGRAMO	
6	NO					FREJOLITO RENACIDO	KILOGRAMO	
7	NO					ALBAHACA	PAQUETE	
8	NO					APIO X ATADO	UNIDAD (NIU)	
9	NO					BERENJENA	KILOGRAMO	1.28
10	NO					BROCCOLI	KILOGRAMO	4.36
11	NO					CARGUA CHILENA	KILOGRAMO	
12	NO					CARGUA CRIOLLA	KILOGRAMO	2.56
13	NO					CEBOLLA ROJA DE PRIMERA	KILOGRAMO	
14	NO					CEBOLLITA CHINA	PAQUETE	
15	NO					CHAMPIÑONES EN BANDEJA	UNIDAD (NIU)	
16	NO					COL CHINA	UNIDAD (NIU)	
17	NO					CULANTAO	KILOGRAMO	1.2
18	NO					COLIFLOR	UNIDAD (NIU)	
19	NO					CULANTRO	PAQUETE	
20	NO					ESPINACA	KILOGRAMO	
21	NO					HIERBA BUENA	PAQUETE	
22	NO					KION	KILOGRAMO	
23	NO					LECHUGA CRIOLLA	UNIDAD (NIU)	
24	NO					NABO	PAQUETE	
25	NO					OLLUCO DE PRIMERA	KILOGRAMO	28.60
26	NO					PATCHOY	PAQUETE	
27	NO					PEREJIL	PAQUETE	
28	NO					PIMIENTO MORRON	KILOGRAMO	4.18
29	NO					PORO DE PRIMERA	PAQUETE	3
30	NO					RABANITO DE PRIMERA	PAQUETE	
31	NO					ROCOTO DE PRIMERA	KILOGRAMO	
32	NO					TOMATE DE PRIMERA	KILOGRAMO	14.68
33	NO					ZANAHORIA AL PESO	KILOGRAMO	37.30
34	NO					ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	
35	NO					COCOA EN POLVO	UNIDAD (NIU)	
36	NO					GALLETA SODA X400 X 25 UND	CAJA	
37	NO					PASTA MANTAN	PAQUETE	
38	NO					QUESO CREMA EN BARRA	UNIDAD (NIU)	
39	NO					QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KILOGRAMO	

Unidad de Medida del Peso Bruto: KGM

Peso Bruto total de la carga: 319.5

Datos del traslado:

Modalidad de Traslado:Privado

Indicador de transbordo programado:NO

Indicador de traslado en vehículos de categoría M1 o L:NO

Indicador de retorno de vehículo con envases o embalajes vacíos: NO

Indicador de retorno de vehículo vacío: SI

Datos de los vehículos:

FECHA

Fuente: Acta de Inspección N° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 8 de julio de 2024.

Apreciándose que el control del ingreso de los alimentos, se viene realizando sobre la base de las guías de remisión proporcionadas por el contratista, en las cuales el personal de almacén realiza anotaciones informales respecto a la cantidad y peso de los alimentos que se recepcionan, no advirtiéndose anotaciones respecto a las observaciones de los alimentos recepcionados, ni mucho menos un listado de los alimentos que se rechazan.

Por lo cual, existe deficiencias en el registro de control de los bienes recepcionados, al no emitir la entidad documento alguno sobre los bienes que ingresan, las observaciones que se realizan al momento de la recepción, ni registrar los alimentos que se rechazan, de esta forma contraviniendo lo establecido en las bases del proceso de contratación

2.4. La entidad no viene cumpliendo con el Cronograma de Internamiento

De la revisión a las bases integradas de la Adjudicación Simplificada N° 007-2024-GRDL-HDAR-Primera Convocatoria, se verificó que la entrega de los alimentos adquiridos se realizará de forma mensual de acuerdo al cronograma de internamiento, especificando en el Capítulo III – Requerimiento, numeral 9 la forma de entrega de los alimentos, señalando lo siguiente:

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

"(…)

- *De acuerdo al cronograma de ingreso semanal emitido por la UPSS de Nutrición y Dietética."*

En ese contexto, en la inspección realizada el 8 de julio de 2024, la Comisión de Control evidencio que el proveedor acudió en un horario y día distinto al establecido en las Bases Contractuales; por lo cual, se requirió a la responsable de la UPSS Nutrición y Dietética se sirva a proporcionar el cronograma de ingreso de alimentos, proporcionando a la Comisión de Control el cronograma anual y el correspondiente a los meses de junio y julio de 2024, advirtiéndose en el cronograma del mes de julio las siguientes fecha de entrega:

Imagen n° 3
Cronograma de Internamiento del mes de julio de 2024.

CORRESPONDIENTE AL MES DE JULIO 2024

PROGRAMACION DE FRUTAS								
N°	DESCRIPCION	U. M.	02/07/2024	09/07/2024	16/07/2024	23/07/2024	30/07/2024	TOTAL
1	Carambola Categoria Extra	KG	4	4	4	4	4	20
2	Granadilla Categoria I	KG	48	48	48	48	48	240
3	Mandarina Satsuma Categoria Extra	KG	60	60	60	60	60	300
4	Maracuyà Categoria Extra	KG	10	10	10	10	10	50
5	Manzana Delicia Categoria Extra	KG	52	52	52	52	52	260
6	Naranja Valencia Categoria Extra	KG	240	240	240	240	240	1200
7	Papaya Categoria Extra	KG	112	112	112	112	112	560
8	Platano De Seda Categoria I	UNIDAD	360	360	360	360	360	1800
9	Sandia Categoria De Primera	KG	50	50	50	50	50	250
PROGRAMACION DE VERDURAS								TOTAL
N°	DESCRIPCION	U. M.	02/07/2024	09/07/2024	16/07/2024	23/07/2024	30/07/2024	
10	Ajos Categoria Primera	KG	32	32	32	32	32	160
11	Alverja Verde Categoria Primera	KG	12	12	12	12	12	60
12	Camote Amarillo Calidad Primera	KG	130	130	130	130	130	650
13	Choclo Categoria Extra O Primera	UNIDAD	90	90	90	90	90	450
14	Esparrago Blanco Categoria Extra	ATADO	8	0	0	0	0	8
15	Limón Categoria Extra	KG	16	16	16	16	16	80
16	Mazorca De Maiz Morado Categoria Primera	KG	18	18	18	18	18	90
17	Palta Fuerte Categoria Extra	KG	28	28	28	28	28	140
18	Papa Canchan Calidad Primera	KG	68	68	68	68	68	340
19	Yuca Categoria Extra	KG	52	52	52	52	52	260
20	Zapallo Macre Categoria Primera	KG	104	104	104	104	104	520
PROGRAMACION ABARROTES								TOTAL
N°	DESCRIPCION	U. M.	02/07/2024	09/07/2024	16/07/2024	23/07/2024	30/07/2024	
21	Aceite Vegetal Comestible	LITRO	30	30	30	30	30	150
22	Arroz Pilado, Clase: Largo, Grado De Calidad: 1 Extra (Saco Por 50 Kilos)	SACO	6	6	6	6	6	30
23	Alverja Partida Grado De Calidad 1 - Extra	KG	6	6	6	6	6	30
24	Hojuela De Avena	BOLSA	2	2	2	3	3	12
25	Azúcar Rubia Domestica (Saco Por 50 Kilos)	SACO	3	3	3	3	3	15
26	Fideo Largos (Tallarin Delgado Paquete Por X 10 Kg	PAQUETE	9	9	9	9	9	45
27	Fideos Cortos (Cortados) Surtido Paquete Por X 10 Kg	PAQUETE	2	2	2	2	2	10
28	Frijol Canario Calidad 1 - Extra	KG	14	14	0	0	0	28
29	Garbanzo Calidad 1 - Extra	KG	15	0	0	0	0	15
31	Harina De Trigo	PAQUETE	8	0	0	0	0	8
32	Harina S/N Preparar	PAQUETE	3	3	3	3	3	15
33	Harina de Maca	KG	4	4	4	4	4	20
34	Lenteja Calidad 1 - Extra	KG	15	15	0	0	0	30
35	Pallar Calidad Extra	KG	0	15	0	15	0	30
36	Papa Seca	KG	10	0	0	0	0	10
37	Quinua Grado Primera	KG	9	9	9	9	9	45
38	Sal De Cocina	SACO	2	0	0	0	0	2

Fuente: Acta de Inspección N° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 8 de julio de 2024.

Evidenciándose que el personal encargado de la recepción de los alimentos, viene incumpliendo con el cronograma establecido para su internamiento, de esta forma

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

incumpliendo con lo establecido en el contrato y bases contractuales, generando incertidumbre en cuanto al cumplimiento de los plazos contractuales y forma de entrega de los alimentos.

Cabe precisar, que la entrega de los alimentos se realizó sin diferenciación de alimentos correspondientes al contrato n° 010-2024-HRC y al contrato n° 011-2024-HRC, derivados de la Adjudicación Simplificada n° 007-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria y Subasta Inversa Electrónica n°004-2024-GDRL-HDAR Primera Convocatoria respectivamente; ya que para la entrega de los alimentos únicamente se presentaron las guías de remisión con los nombres y cantidades de alimentos por entregar, sin ningún otro tipo de documentos sobre la procedencia de los mismos; siendo ello necesario debido a que ambos procesos se vienen ejecutando paralelamente.

Por todo lo expuesto, la Comisión de Control ha evidenciado que para el proceso de recepción de los alimentos correspondiente al proceso de Adjudicación Simplificada n° 007-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria, denominado "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", este se viene ejecutando sin exigir el cumplimiento de las especificaciones y fichas técnicas de las bases del concurso; así como, no cumplirse con lo establecido en las normas técnicas de salud para el proceso de recepción.

b) Criterio

Los hechos descritos en los párrafos precedentes no consideraron la normativa siguiente:

- ***Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 082-2019-EF, publicado el 13 de marzo de 2019 y modificaciones.***

  "(...)
  Artículo 9. Responsabilidades esenciales
  9.1 Los funcionarios y servidores que intervienen en los procesos de contratación por o a nombre de la Entidad, con independencia del régimen jurídico que los vincule a esta, son responsables, en el ámbito de las actuaciones que realicen, de organizar, elaborar la documentación y conducir el proceso de contratación, así como la ejecución del contrato y su conclusión, de manera eficiente, bajo el enfoque de gestión por resultados, a través del cumplimiento de las normas aplicables y de los fines públicos de cada contrato, conforme a los principios establecidos en el artículo 2.
  (…)

  Artículo 10. Supervisión de la Entidad
  10.1 La Entidad debe supervisar el proceso de contratación en todos sus niveles, directamente o a través de terceros. El hecho de que la Entidad no supervise los procesos, no exime al contratista de cumplir con sus deberes ni de la responsabilidad que le pueda corresponder.
  (…)

  Artículo 40. Responsabilidad del contratista
  (…)
  40.2 En los contratos de bienes y servicios, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contrato puede establecer excepciones para bienes fungibles y/o perecibles, siempre que la naturaleza de estos bienes no se adecue a este plazo.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

(…)"

- ***Reglamento de la Ley n.° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 344-2018-EF de 31 de diciembre de 2018, y sus modificaciones***

"(…)
Artículo 29. Requerimiento
29.1. Las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico de obra, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que se ejecuta, incluyendo obligaciones de levantamiento digital de información y tecnologías de posicionamiento espacial, tales como la georreferenciación, en obras y consultorías de obras. El requerimiento incluye, además, los requisitos de calificación que se consideren necesarios.
(…)

Artículo 138. Contenido del Contrato
138.1. El contrato está conformado por el documento que lo contiene, los documentos del procedimiento de selección que establezcan reglas definitivas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.
(…)
El incumplimiento de las obligaciones establecidas en estas cláusulas, durante la ejecución contractual, da el derecho a la Entidad correspondiente a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que la Entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

Artículo 168.- Recepción y Conformidad
168.1La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén y la conformidad es responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección.
168.2. La conformidad requiere del informe del funcionario responsable del área usuaria, quien verifica, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, debiendo realizar las pruebas que fueran necesarias. Tratándose de órdenes de compra o de servicio, la conformidad puede consignarse en dicho documento.
168.3 La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, o si se trata de consultorías, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad. El mismo plazo resulta aplicable para que la Entidad se pronuncie sobre el levantamiento de observaciones, según corresponda.
(…)"

- **Ley n.º 26842, Ley General de Salud, de 15 de julio de 1997 y modificatorias.**

"(…)
TITULO PRELIMINAR
(…)
II. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

(…)
VI. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o 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 calidad.
(…)".

CAPITULO V - DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS, PRODUCTOS COSMETICOS Y SIMILARES, INSUMOS, INSTRUMENTAL Y EQUIPO DE USO MEDICO-QUIRURGICO U ODONTOLOGICO, PRODUCTOS SANITARIOS Y PRODUCTOS DE HIGIENE PERSONAL Y DOMESTICA

Artículo 88º.- *La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud.*

Artículo 89º.- *Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional.*

- **NTS n.° 103-MINSA/DGSP – V.01 "Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 665-2013-MINSA, de 23 de octubre de 2013.**

"(…)
5. DISPOSICIONES GENERALES
(..)
5.5. La UPSS de Nutrición y Dietética está incluida en el Reglamento de Organización y Funciones del establecimiento de Salud según su nivel de complejidad y categoría; y cuenta con documentos de gestión como el Manual de Organización y Funciones y el Manual de Procedimientos, donde se precisan las responsabilidades de los puestos de trabajo y los procedimientos para su adecuado funcionamiento.
(…)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
6.1. De la organización y funcionamiento
(…)
6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:
a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados según las indicaciones del médico tratante, prescritas en la Historia Clínica respectiva.
b) 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 mismo.
c) Supervisar la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados, de acuerdo a las normas técnicas de preparación y de bioseguridad respectivas.
d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.
(…)"

- **NTS n.° 098-MINSA/DIGESA – V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 749-2012-MINSA, de 13 de setiembre de 2012.**

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

"(…)

5.2. De los Principios Generales de Higiene

Los servicios de alimentación para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, deben cumplir con los Principios Generales de Higiene, que cornprenden:

- *Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) aplicadas en toda la cadena alimentaria o el proceso productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.*
- *Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al establecimiento en general, a los locales, equipos, utensilios y superficies.*

Los servicios de alimentación están obligados a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS dispuestos en la presente norma sanitaria, y realizar controles para su verificación.

(…)

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

(…)

El servicio de alimentos debe contar con procedimientos escritos de las BMP a aplicarse en cada una de las operaciones en el proceso de elaboración de alimentos, los cuales deben estar disponibles para la autoridad sanitaria durante la vigilancia.

6.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

Los servicios de alimentos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos

(…)".

– **NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA – "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva", aprobada mediante Resolución Ministerial N.° 157-2021-MINSA, de 03 de febrero de 2021.**

"(…)

6.1. DE LOS PRINCIPIOS GENERLES DE HIGIENE

Los servicios de alimentación colectiva, deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que deben estar documentados y actualizados (manuales, procedimientos, registros debidamente llenados, entre otros) que demuestra su aplicación, y estar disponibles a solicitud de la Autoridad Sanitaria para la verificación de su cumplimiento.

(…)

- **Contrato N° 010-2024-HRC, Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", de 21 de junio de 2024.**

"(…)

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

- **Bases de Contratación de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", aprobadas mediante Resolución Administrativa N° 114-2024-DIRESA-L-HRC-OGA, de 31 de mayo de 2024.**

"(...)
SECCIÓN ESPECÍFICA – CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN
CAPITULO III – REQUERIMIENTO
(...)
5. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MINIMOS
Requerimiento de alimentos para procesos mayores a 8 UIT anual para el Hospital Rezola.
Se adjunta cuadro con especificaciones técnica.
6. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN
El producto debe almacenarse en lugar fresco y seco, mantener alejado de la luz solar, pretende de la humedad y evitar el calor excesivo en estante cerrado, el cual debe de estar ubicado en el área limpia.
(...)

8. LUGAR DE ENTREGA
Almacén de la UPSS de Nutrición y Dietética.
9. FORMA DE ENTREGA
De acuerdo al cronograma de ingreso semanal emitido por la UPSS de Nutrición y Dietética.
(...)"

c) Consecuencia

El hecho expuesto, genera el riesgo de afectar el objeto y la finalidad pública de la contratación al recepcionar y dar conformidad de alimentos que incumplen con las especificaciones contractuales de calidad y las normas técnicas de salud.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

3. LA ENTIDAD NO VIENE EXIGIENDO LOS REQUISITOS DE ENVASADO Y ROTULADO QUE FORMAN PARTE LAS FICHAS TÉCNICAS APROBADAS DEL CONTRATO, GENERANDO EL RIESGO DE RECEPCIONAR ALIMENTOS SIN TENER CONOCIMIENTO DE SU CALIDAD, PROCEDENCIA E INOCUIDAD; Y LA REALIZACIÓN DEL PAGO POR PRODUCTOS QUE INCUMPLEN CON LAS NORMAS DE SALUD, SANITARIAS Y DE HIGIENE.

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

a) Condición

De la revisión efectuada por la Comisión de Control al contrato n.° 010-2024-HRC, suscrito el 21 de junio de 2024, denominado "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", derivado del proceso de selección de Adjudicación Simplificada N° 007-2024-GRDL-HDAR-Primera Convocatoria, se establece en su cláusula sexta, partes integrantes del contrato, señala que el contrato está integrado por las bases, la oferta ganadora, así como lo documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Al respecto, de la revisión de las bases integradas se verificó que en la Sección Específica denominada "Condiciones Especiales del Procedimiento de Selección", Capítulo I – Generalidades, numeral 1.7. Alcances del Requerimiento, ha establecido lo siguiente:

"El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases".

En relación a ello, en la misma sección de las bases integradas del proceso de selección de Adjudicación Simplificada N° 007-2024-GRDL-HDAR-Primera Convocatoria, en el Capítulo III – Requerimiento, se establecen las especificaciones técnicas para cada bien contemplando en cada una de ellas requisitos de envasado y rotulado acorde a la naturaleza de los mismos.

Por lo cual, en atención a lo establecido en los requisitos solicitados, se advierte que la entidad ha señalado las condiciones con las cuales debe de contar el proveedor para hacer efectiva la entrega de los alimentos, ello a fin de asegurar el cumplimiento de la calidad, inocuidad y caducidad de los bienes adquiridos, en pro de garantizar el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación, la cual es contar con alimentos que permitan brindar una alimentación sana y adecuada que sea beneficiosa para mejorar y mantener el estado de salud del personal de la salud y de los pacientes hospitalizados del Hospital Rezola de Cañete.

Sin embargo, la Comisión de Control mediante Acta de Inspección n.° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 8 de julio de 2024, constató que el proceso de recepción de alimentos, se viene realizando sin que el *personal encargado de la recepción exija al proveedor el cumplimiento de la presentación de los requisitos solicitados para el envasado y rotulado de los alimentos, principalmente los perecederos como frutas y verduras, siendo envasados en bolsas plásticas simples de diferentes colores amarradas a mano, agrupados en bolsas más grandes o cajas de segundo uso, sin identificación del alimento, calidad, peso, nombre del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor; número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA u otra información básica requerida; hecho que genera incertidumbre respecto a la calidad, procedencia e inocuidad de los alimentos entregados por el contratista; lo que no garantiza la conservación de características organolépticas y de calidad de los alimentos y no permite la trazabilidad de los alimentos recepcionados, conforme se visualiza en las tomas fotográficas captadas por la Comisión de Control en el proceso de recepción:*

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Fotografia n.° 16, 17, 18 y 19
Condiciones de envasado y rotulación de alimentos entregados (I)

Descripción: Se observa que se viene recibiendo los alimentos del proveedor, entregado sin el envasado y rotulación apropiados para cada alimento, exigidos en las bases contractuales o, en ausencia de estos, con la documentación que acredite dicha información requerida, recibiendo alimentos sin conocer su procedencia y el cumplimiento de los estándares de calidad e higiene.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Fotografia n.° 20, 21, 22 y 23
Condiciones de envasado y rotulación de alimentos entregados (II)

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Descripción: Se observa que varios de los alimentos enviados por el contratista venían en cajas de cartón y madera deteriorada y/o parchadas, en bolsas no acorde al envasado solicitado y sin ningún tipo de rotulación con la información requerida en las especificaciones técnicas que forman parte del contrato.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Aunado a ello, el personal encargado de la verificación y control de calidad, Bach. Dary Bethsabel Vallejo Chambergo – encargada del área de Salud Ambiental, informó que en el proceso de recepción de los alimentos no queda registrado en ningún documento emitido por la entidad, en cuanto a su aceptación y/o rechazo; evidenciándose con ello, que la entidad viene recibiendo alimentos sin conocer la procedencia de los mismos; es decir, que se vienen realizando la recepción de alimentos sin tener la certeza de que los mismos cumplan con los estándares de higiene, sanidad e inocuidad alimentaria, requerida por las normas técnicas de salud, así como las especificaciones contractuales en el presente proceso de contratación.

Por lo expuesto, se evidencia que la UPSS de Nutrición y Dietética, en su calidad de área usuaria, y la encargada de Salud Ambiental, vienen incumpliendo en cuanto a la exigencia al proveedor para envasado y rotulado adecuado para cada alimento, a fin de garantizar el cumplimiento de lo establecido en las bases contractuales y realizar una adecuada verificación de la calidad, procedencia e inocuidad de los alimentos entregados por el contratista.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

b) Criterio

Los hechos descritos en los párrafos precedentes no consideraron la normativa siguiente:

- ***Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 082-2019-EF, publicado el 13 de marzo de 2019 y modificaciones.***

  "(...)
  Artículo 9. Responsabilidades esenciales
  9.1 Los funcionarios y servidores que intervienen en los procesos de contratación por o a nombre de la Entidad, con independencia del régimen jurídico que los vincule a esta, son responsables, en el ámbito de las actuaciones que realicen, de organizar, elaborar la documentación y conducir el proceso de contratación, así como la ejecución del contrato y

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

su conclusión, de manera eficiente, bajo el enfoque de gestión por resultados, a través del cumplimiento de las normas aplicables y de los fines públicos de cada contrato, conforme a los principios establecidos en el artículo 2.
(…)

Artículo 10. Supervisión de la Entidad
10.1 La Entidad debe supervisar el proceso de contratación en todos sus niveles, directamente o a través de terceros. El hecho de que la Entidad no supervise los procesos, no exime al contratista de cumplir con sus deberes ni de la responsabilidad que le pueda corresponder.
(…)

Artículo 40. Responsabilidad del contratista
(…)
40.2 En los contratos de bienes y servicios, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contrato puede establecer excepciones para bienes fungibles y/o perecibles, siempre que la naturaleza de estos bienes no se adecue a este plazo.
(…)"

- ***Reglamento de la Ley n.° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 344-2018-EF de 31 de diciembre de 2018, y sus modificaciones***

"(…)
Artículo 29. Requerimiento
29.1. Las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el expediente técnico de obra, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que se ejecuta, incluyendo obligaciones de levantamiento digital de información y tecnologías de posicionamiento espacial, tales como la georreferenciación, en obras y consultorías de obras. El requerimiento incluye, además, los requisitos de calificación que se consideren necesarios.
(…)

Artículo 138. Contenido del Contrato
138.1. El contrato está conformado por el documento que lo contiene, los documentos del procedimiento de selección que establezcan reglas definitivas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.
(…)
El incumplimiento de las obligaciones establecidas en estas cláusulas, durante la ejecución contractual, da el derecho a la Entidad correspondiente a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que la Entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

Artículo 168.- Recepción y Conformidad
168.1La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén y la conformidad es responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección.
168.2. La conformidad requiere del informe del funcionario responsable del área usuaria, quien verifica, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad y

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

cumplimiento de las condiciones contractuales, debiendo realizar las pruebas que fueran necesarias. Tratándose de órdenes de compra o de servicio, la conformidad puede consignarse en dicho documento.
168.3 La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, o si se trata de consultorías, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad. El mismo plazo resulta aplicable para que la Entidad se pronuncie sobre el levantamiento de observaciones, según corresponda.
(…)"

- **Ley n.º 26842, Ley General de Salud, de 15 de julio de 1997 y modificatorias.**

"(…)
TITULO PRELIMINAR
(…)
III. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.
(…)
VI. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o 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 calidad.
(…)".
CAPITULO V - DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS, PRODUCTOS COSMETICOS Y SIMILARES, INSUMOS, INSTRUMENTAL Y EQUIPO DE USO MEDICO-QUIRURGICO U ODONTOLOGICO, PRODUCTOS SANITARIOS Y PRODUCTOS DE HIGIENE PERSONAL Y DOMESTICA

Artículo 88º.- *La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud.*

Artículo 89º.- *Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional.*

- **NTS n.° 103-MINSA/DGSP – V.01 "Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 665-2013-MINSA, de 23 de octubre de 2013.**

"(…)
6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
6.1. De la organización y funcionamiento
(…)
6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:
a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados según las indicaciones del médico tratante, prescritas en la Historia Clínica respectiva.
b) 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 mismo.
c) Supervisar la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

hospitalizados, de acuerdo a las normas técnicas de preparación y de bioseguridad respectivas.
d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.
(…)"

- **NTS n.° 098-MINSA/DIGESA – V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 749-2012-MINSA, de 13 de setiembre de 2012.**

"(…)
5.2. De los Principios Generales de Higiene
Los servicios de alimentación para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, deben cumplir con los Principios Generales de Higiene, que cornprenden:
- *Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) aplicadas en toda la cadena alimentaria o el proceso productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.*
- *Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al establecimiento en general, a los locales, equipos, utensilios y superficies.*

Los servicios de alimentación están obligados a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS dispuestos en la presente norma sanitaria, y realizar controles para su verificación.
(…)

6.4.1. Recepción de materias primas e insumos en general
(…)

El servicio de alimentación es responsable de que las materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general que adquiere, tengan los requisitos de calidad sanitaria, que cumplan con la información requerida en la etiqueta, entre ellas el contar con el correspondiente Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, código de lote, listado de ingredientes, entre otros.

El servicio de alimentación debe contar con especificaciones técnicas de calidad escritas, para cada uno de los productos o grupos de alimentos, a fin que el personal responsable del control de calidad en la recepción, pueda realizar con facilidad la evaluación de aspectos sanitarios y de calidad (sensoriales, medición de temperatura, pH, entre otros), que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos.

El servicio de alimentación llevará un registro de proveedores con fines de rastreabilidad de los productos que adquiere, la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria.

Se registrará la información sobre los alimentos sean materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general, de tal manera que permita realizar los controles y la rastreabilidad con fines epidemiológicos, sanitarios u otros. La información, cuando corresponda será proporcionada por los proveedores y será como mínimo sobre: proveedores, procedencia, descripción, composición, características sensoriales, características físico-químicas y microbiológicas, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, registros sobre los lotes de materias primas e insumos recibidos con fines de rastreabilidad. Dicha información deberá mantenerse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad responsable de la vigilancia sanitaria.
(…)

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

- ***Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, publicado el Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 082-2019-EF, publicado el 28 de junio de 2008.***

  Artículo 5. Obligaciones de los proveedores
  Los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a:
  1. Cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, las normas de la presente Ley, su Reglamento y disposiciones complementarias y, en lo que corresponda, las normas de rotulado.
  2. Asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, cumpla con realizarlo conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius
  3. Asegurar que el manejo poscosecha, la fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas, conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
  4. Garantizar y responder, en el caso de alimentos elaborados industrialmente envasados, por el contenido y la vida útil del producto indicado en el envase. Dichos envases deben ser inocuos.
  5. Brindar información, en el caso de alimentos elaborados industrialmente de manufactura nacional, en términos comprensibles en idioma castellano y de conformidad con el sistema legal de unidades de medida. Tratándose de alimentos elaborados industrialmente de manufactura extranjera, deberá brindarse en idioma castellano la información relacionada con el producto, las condiciones de las garantías, las advertencias y riesgos previsibles, así como los cuidados a seguir en caso se produzca un daño.
  6. Adoptar, en caso que se coloque en el mercado alimentos en los que posteriormente se detecte la existencia de peligros no previstos, las medidas razonables para eliminar o reducir el peligro, tales como notificar a las autoridades competentes esta circunstancia, retirar los alimentos, disponer su sustitución, e informar a los consumidores oportunamente las advertencias del caso.
  (…)
  Artículo 9.- Rastreabilidad
  En todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso o con probabilidad de serlo.
  Como parte de un control integrado de la inocuidad de los alimentos, se pueden utilizar medidas de rastreabilidad para mejorar la gestión de los riesgos y proporcionar información fidedigna a los consumidores. Además, dichas medidas pueden ayudar a garantizar la autenticidad de un producto y al mismo tiempo contribuir a mejorar su calidad.
  (…)"

- **Contrato N° 010-2024-HRC, Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", de 21 de junio de 2024.**

  "(…)
  CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

- **Bases de Contratación de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos para personas (Panes, Frutas - Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", aprobadas mediante Resolución Administrativa N° 114-2024-DIRESA-L-HRC-OGA, de 31 de mayo de 2024.**

  "(...)
  SECCIÓN ESPECÍFICA – CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN
  CAPITULO III – REQUERIMIENTO
  (...)"

c) Consecuencia

El hecho expuesto, genera el riesgo de recepcionar alimentos sin tener conocimiento de su calidad, procedencia, e inocuidad; y la realización del pago por productos que incumplen con las normas de salud, sanitarias y de higiene.

4. LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA VIENE RECEPCIONANDO ALIMENTOS EN UN AMBIENTE CON UNA INFRAESTRUCTURA QUE INCUMPLE LAS EXIGENCIAS DE LAS NORMATIVAS APLICABLES, LO QUE GENERA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y NO GARANTIZA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS RECIBIDOS AFECTANDO LA FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO.

a) Condición

Mediante acta de inspección n.° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 08 de julio de 2024, la comisión de control constató que el área utilizada para la recepción de alimentos, perteneciente a la UPSS de Nutrición y Dietética del Hospital Rezola, no posee la infraestructura adecuada para la recepción de alimentos, evidenciándose la ausencia de techo que proteja la zona al momento de recepcionar los alimentos, materias primas e insumos en general, siendo expuestos a diferentes fuentes de contaminación y a las condiciones meteorológicas desfavorables. Asimismo, se evidencia la presencia de materiales ajenos en sus exteriores, así como la exposición de la zona interna al mantener las puertas abiertas sin ninguna protección al ingreso de agentes contaminantes.

V°B°
Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Fotografía n.° 24 y n° 25
Área de recepción de alimentos

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Por otro lado, se constata la ubicación de servicios higiénicos contiguos y con comunicación directa al área relacionada con alimentos, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos al ser una fuente de contaminación cruzada.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Fotografía n° 26
Ubicación de servicios higiénicos en el área de recepción de alimentos

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Asimismo, se observó que se viene utilizando el área de recepción para el almacenamiento de otros alimentos en condiciones no adecuadas, encontrándose un balde rotulado con contenido de chuño sin tapa, presentando en su interior azúcar envasada en una bolsa para pan de molde; al lado, 2 cajas organizadoras plásticas conteniendo diferentes abarrotes y encima de una de ellas una bandeja de huevos con 6 unidades expuestas.

Fotografía n.° 27 y 28
Almacenamiento de alimentos en el área de recepción

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Las evidencias obtenidas respecto a las condiciones de los ambientes destinados para la recepción de alimentos en el Hospital Rezola de cañete, reflejaría que no se viene cumpliendo con lo establecido en la Norma Técnica de Salud n.° 103-MINSA/DGSP – Versión n.° 02, dado que se verificó que la UPSS de Nutrición y Dietética, viene utilizando ambientes con la infraestructura inadecuada para la recepción de alimentos, los mismos que generan un riesgo de contaminación de los mismos; en ese sentido, no se estaría garantizando las condiciones mínimas para la recepción de los alimentos.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

b) Criterio

Los hechos descritos en los párrafos precedentes no consideraron la normativa siguiente:

- **Ley n.º 26842, Ley General de Salud, de 15 de julio de 1997 y modificatorias.**

  "(…)
  TITULO PRELIMINAR
  (…)
  IV. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.
  (…)
  VI. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o 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 calidad.
  (…)".

- **NTS n.° 103-MINSA/DGSP – V.01 "Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 665-2013-MINSA, de 23 de octubre de 2013.**

  "(…)
  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.
  (…)
  6.6.7. SECTOR TÉCNICO
  Zona de Control y recepción de materia prima e insumos
  (…)
  i. La zona de control y recepción deberá contar con un área que permita la entrada y salida de vehículos para la carga y descarga de materia prima e insumos necesarios para la producción de regímenes nutricionales.
  ii. Muelle de carga y descarga de suministros: es un vestíbulo de 10m^2 aproximadamente, techado, que se usa para recibir y verificar la materia prima e insumos que ingresan al establecimiento de salud, tendrá comunicación directa al exterior y una plataforma de descarga que facilite el acceso de materia prima e insumos.
  iii. Control de suministros: es un ambiente de aproximadamente 8m^2 con visión al muelle de carga y descarga. Debe contar con un espacio para mesa de trabajo y archivos.
  (…)".

- **NTS n.° 098-MINSA/DIGESA – V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 749-2012-MINSA, de 13 de setiembre de 2012.**

  "(…)
  5.2. De los Principios Generales de Higiene
  Los servicios de alimentación para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, deben cumplir con los Principios Generales de Higiene, que cornprenden:

V°B°
Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

- *Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) aplicadas en toda la cadena alimentaria o el proceso productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.*
- *Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al establecimiento en general, a los locales, equipos, utensilios y superficies.*

Los servicios de alimentación están obligados a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS dispuestos en la presente norma sanitaria, y realizar controles para su verificación.
(…)

6.2. Condiciones sanitarias del establecimiento
6.2.1. Ubicación y estructura física
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.
(…)
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.

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,(…). Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

6.4. Buenas prácticas de manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM)
(…)
El servicio de alimentos debe contar con procedimientos escritos de las BMP a aplicarse en cada una de las operaciones en el proceso de elaboración de alimentos, los cuales deben estar disponibles para la autoridad sanitaria durante la vigilancia.
6.4.1. Recepción de materias primas e insumos en general
El área de recepción de materias primas e insumos en general, debe estar protegida con techo y contar con suficiente iluminación que permita una adecuada manipulación e inspección de los productos.
(…)

6.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
Los servicios de alimentos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos
(…)".

c) Consecuencia:

El hecho expuesto, genera el riesgo de contaminación cruzada y no garantiza la inocuidad de los alimentos recibidos afectando la finalidad publica del contrato.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

5. LA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA NO CUENTA CON EL EQUIPAMIENTO ADECUADO PARA LA RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS, GENERANDO EL RIESGO DE ACEPTAR ALIMENTOS QUE NO SATISFAGAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CONTRACTUALES.

a) Condición:

Mediante acta de inspección n.° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 08 de julio de 2024, la comisión de control realizó un recorrido por el área de recepción y control de alimentos, identificando la presencia de un instrumento de medición de masa inoperativo usado como tarima y la utilización de una balanza operativa sin registro de verificación y/o calibración utilizada para la contrastación de pesos entregados por el proveedor; así mismo, se evidencio que el personal encargado de la recepción no cuentan con termómetro para alimentos en el área, ni con balanza para la verificación de pesos y calibres de los alimentos según las especificaciones técnicas aprobadas, conforme se aprecia en las siguientes tomas fotográficas:

Fotografia n.° 29
Balanza inoperativa en el área de recepción

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Fotografia n.° 30
Balanza operativa utilizada sin registro de verificación y/o calibración

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Asimismo, se verificó la presencia de una mesa de acero inoxidable utilizada para el reposo y almacenamiento de otros alimentos; estantes metálicos usados para almacenar jabas cosecheras vacías y otras con frutas como papaya o piñas de entregas anteriores, con un avanzado grado de madurez y en condiciones inadecuadas de conservación.

Fotografia n.° 31 y 32
Estado de papaya encontrada en jaba cosechera del estante metálico en la zona de recepción

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Así también, se identificaron pequeñas plataformas rodantes para movilizar las jabas cosecheras a la balanza y el uso de un solo coche de acero inoxidable para transportar los alimentos recepcionados a los almacenes que corresponda, sea perecederos o no perecederos sin ningún procedimiento de limpieza y/o desinfección de superficies al cambiar el tipo de alimento transportado, generando riesgo de contaminación cruzada.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Fotografía n.° 33
Coche de acero inoxidable para transportar alimentos recibidos

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Se evidencia en la zona de control y recepción, la falta de mesas exclusivas para verduras y frutas, la falta de tarima para productos cárnicos, así como el equipamiento necesario para facilitar la evaluación de aspectos sanitarios y de calidad (sensoriales, medición de temperatura, calibre, entre otros) que permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos entregados por el contratista.

Las evidencias obtenidas respecto a las condiciones de los ambientes destinados para la recepción de alimentos en el Hospital Rezola de Cañete, reflejaría que no se viene cumpliendo con lo establecido en la Norma Técnica de Salud n.° 103-MINSA/DGSP – Versión n.° 02, dado que se verifico que la UPSS de Nutrición y Dietética, no cuenta con el equipamiento necesario para la recepción de alimentos, generando el riesgo de que no se cumplan con los estándares exigidos en las especificaciones técnicas contractuales.

b) Criterio:

Los hechos descritos en los párrafos precedentes no consideraron la normativa siguiente:

- **Ley n° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional para la Calidad y el Instituto Nacional de Calidad", publicada el 11 de julio de 2014.**
  "(…)
  CAPITULO VI
  METROLOGÍA
  (…)
  Artículo 36. Fiscalización y cumplimiento de las normas de metrología legal
  36.1 El control metrológico se realiza a todo medio de medición utilizado en operaciones de carácter comercial, valorización de servicios, de trabajos, pruebas periciales, salud

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

pública y seguridad del trabajo, oficinas públicas y en todas aquellas actividades que determine el órgano de línea responsable de la materia de metrología del INACAL directamente o en coordinación con otros organismos oficiales. La aplicación de los controles metrológicos se hará en forma progresiva y de acuerdo con las necesidades del país.
(…)
36.3 La verificación de medios de medición es efectuada por las unidades de verificación metrológica debidamente reconocidas por el órgano de línea responsable de la materia de metrología del INACAL.
(…)"

- **Resolución Directoral n° 006-22018-INACAL/DM, "Disponen el control metrológico de balanzas utilizadas en transacciones comerciales", publicada el 4 de setiembre de 2018.**
"(…)
Artículo 1.- Aprobar el control metrológico (aprobación de modelo, verificación inicial, verificación posterior) de las balanzas utilizadas en transacciones comerciales a nivel nacional.
Artículo 2.- El control metrológico rige para las balanzas utilizadas en transacciones comerciales que tengan como capacidad máxima de medición hasta 100 kilogramos, debiendo cumplir con la Norma Metrológica Peruana NMP 003 y disposiciones establecidas por la Dirección de Metrología del INACAL;
(…)"

- **NTS n.° 103-MINSA/DGSP – V.01 "Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 665-2013-MINSA, de 23 de octubre de 2013.**

"(…)
6.1. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO
(…)
6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:
(…)
d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.
(…)
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.
(…)
6.7. DEL EQUIPAMIENTO
La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética deberá contar 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 los recursos.
6.1.1 Sector de Producción de regímenes y fórmulas especiales
A. Zona de control y recepción de materia prima e insumos
- Balanzas.
- Termómetro para alimentos.
- Una tarima para productos cárnicos.
- Una mesa para verduras y frutas.
(…)"

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

- **NTS n.° 098-MINSA/DIGESA – V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 749-2012-MINSA, de 13 de setiembre de 2012.**

  "(…)
  6.6.1. Prácticas de limpieza y desinfección
  Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos, deben limpiarse y desinfectarse tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.
  (…)"

c) Consecuencia:

Los hechos expuestos generan el riesgo de la ausencia o inadecuado control de los alimentos recibidos y aceptar alimentos que no satisfagan las especificaciones técnicas contractuales.

6. EL PERSONAL DESIGNADO PARA EL CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA, NO CUENTA CON LA IDONEIDAD PROFESIONAL PARA REALIZAR DICHA LABOR, GENERANDO EL RIESGO QUE SE RECEPCIONE Y SE PAGUE POR ALIMENTOS QUE INCUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES CONTRACTUALES.

a) Condición:

Mediante acta de inspección n.° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 08 de julio de 2024, la comisión de control constató que el proceso de recepción de los alimentos, contándose con la participación de la Responsable del Servicio de Nutrición, la Lic. Daisy Gerardina Manrique Losano, la encargada de Salud Ambiental perteneciente al área de Epidemiología, la Bach. Dary Bethsabel Vallejo Chambergo; al jefe del área de Almacén, el Sr. Juan José Arenas Avendaño y al personal de almacén, Luis Héctor Zenteno Angulo, manifestando la encargada de UPSS Nutrición y Dietética, respecto a la verificación y control de la recepción de los alimentos lo siguiente:

"(…)
- *No contar con registros de control de calidad de alimentos recibidos, indicando que el responsable de dicha verificación y conformidad correspondiente no documentada, es el área de Epidemiología, llevado a cabo por la encargada de Salud ambiental quien es técnica Ambiental con grado de Bachiller en ingeniería ambiental.*

Por su parte, la encargada de Salud Ambiental manifestó lo siguiente:

"(…)
- *Se le asignó la verificación y control de calidad durante la recepción de alimentos de forma verbal, sin documento de asignación.*
- *No cuenta con las Fichas técnicas aprobadas ni tiene conocimiento de las especificaciones de los alimentos que se recepcionan, realizando una evaluación subjetiva de los alimentos.*
- *No se registra la evaluación y control de calidad de los alimentos, ni se emite ningún documento de aceptación y/o rechazo.*
- *No se le ha brindado capacitación en temas de manipulación, higiene, inocuidad, calidad y/o control de alimentos.*

En ese sentido, se deja en constancia que la UPSS de Nutrición y Dietética no es la responsable de la verificación y control de calidad de alimentos entregados por el proveedor y

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

se advierte que el personal encargado de la verificación de calidad y control de los alimentos entregados por el proveedor, no contaría con la preparación idónea para realizar dicha labor, basándose solo en criterios personales para realizar el control de los alimentos ingresados; aunado a ello, dicha servidora ha manifestado no tener conocimiento del contenido de las fichas técnicas aprobadas y las especificaciones contractuales, para realizar el control del ingreso de alimentos, ni ha recibido capacitación referente para las funciones que viene realizando; evidenciándose con ello que la entidad viene incumpliendo en realizar un debido control y verificación de los alimentos entregados por el contratista, al no contar con el personal adecuado para verificar el cumplimiento de los requisitos y exigencias mínimas requeridas para su recepción.

Es decir, además que áreas involucradas no cuentan con procedimientos para la realización de dicho control, ni con las fichas técnicas aprobadas para corroborar las especificaciones con las que deben cumplir los alimentos; el personal designado para dicha función no cuenta con la idoneidad profesional al ser bachiller en ingeniería ambiental y no poseer conocimientos sobre alimentos, calidad, inocuidad, normativas sanitarias vigentes aplicables, normas técnicas peruanas para cada alimento y desconocer las especificaciones contractuales con las que deben cumplir los alimentos; basando su inspección en revisar cada unidad entregada y rechazar aquellas unidades que, a criterio personal, tengan mala apariencia o presenten señales de pudrición o plagas.

Las evidencias obtenidas respecto la condición profesional del personal encargado de realizar el control de los alimentos que se recepcionan en el Hospital Rezola de Cañete, reflejaría que no se viene cumpliendo con lo establecido en la Norma Técnica de Salud n.° 103-MINSA/DGSP – Versión n.° 02, dado que se verifico que la encargada de Salud Ambiental, no cuenta con la idoneidad profesional para dicha labor, generando el riesgo de que se recepcionen alimentos que no cumplan con los estándares de calidad exigidos en las especificaciones técnicas contractuales.

b) Criterio:

Los hechos descritos en los párrafos precedentes no consideraron la normativa siguiente:

- **Ley n.º 26842, Ley General de Salud, de 15 de julio de 1997 y modificatorias.**

  "(…)

  TITULO PRELIMINAR

  (…)

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

  (…)

  VI. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o 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 calidad.

  (…)".

  CAPITULO V - DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS, PRODUCTOS COSMETICOS Y SIMILARES, INSUMOS, INSTRUMENTAL Y EQUIPO DE USO MEDICO-QUIRURGICO U ODONTOLOGICO, PRODUCTOS SANITARIOS Y PRODUCTOS DE HIGIENE PERSONAL Y DOMESTICA

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Artículo 88º.- *La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud.*
Artículo 89º.- *Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional.*
***(**..)"*

- **NTS n.° 103-MINSA/DGSP – V.01 "Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 665-2013-MINSA, de 23 de octubre de 2013.**

"(…)
6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
6.1. De la organización y funcionamiento
(…)
6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:
a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados según las indicaciones del médico tratante, prescritas en la Historia Clínica respectiva.
b) 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 mismo.
c) Supervisar la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados, de acuerdo a las normas técnicas de preparación y de bioseguridad respectivas.
d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.
(…)
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.
(..)
6.5. DE LOS RECURSOS HUMANOS
6.5.1 El Establecimiento de Salud garantiza que la UPSS de Nutrición y Dietética, cuente con el recurso humano necesario para garantizar su correcto funcionamiento; la cantidad de este personal se determina según la complejidad y demanda del establecimiento. Se recomienda contar con:
• 01 Licenciado(a) en Nutrición, responsable de la UPSS de Nutrición y Dietética.
• 01 Licenciado(a) en Nutrición responsable por cada unidad de la UPSS.
• Licenciados(as) en Nutrición en cantidad según estándares de atención.
• Personal técnico capacitado en la preparación de alimentos y los procedimientos afines.
• Personal administrativo de apoyo.
(…)"

- **NTS n.° 098-MINSA/DIGESA – V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 749-2012-MINSA, de 13 de setiembre de 2012.**

"(…)
6.5. Requisitos de los manipuladores de alimentos
d) Capacitación sanitaria

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del representante legal del servicio o del Director del establecimiento de salud, según sea el caso. Tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, debiendo ser brindada por personal especializado de las Direcciones de Salud, Direcciones Regionales de Salud o entidades privadas, o personas naturales especialistas o debidamente capacitadas y entrenadas con anterioridad Esta capacitación debe incluir como mínimo temas relacionados a la contaminación de alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas a los alimentos que se elaboran en el servicio, Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Higiene y Saneamiento, manejo de fichas de control, aplicación de la presente Norma Sanitaria, entre otros. . El grado de instrucción del manipulador debe ser mínimo de nivel secundario a fin de permitir la aplicación de la capacitación que prevenga la contaminación de los alimentos.
Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses o antes si la administración lo considera pertinente; los registros de las mismas deben estar disponibles cuando la Autoridad de Salud lo requiera a la inspección. Los manipuladores de alimentos deben ser evaluados frecuentemente a fin de asegurar la aplicación de la capacitación en las labores que realizan.
(…)".

c) Consecuencia:

Los hechos expuestos generan un riesgo de que se recepcione alimentos que incumplen con las especificaciones contractuales y los estándares de calidad exigidos por las normas de salud.

7. LA ENTIDAD NO VIENE EXIGIENDO AL PROVEEDOR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES ÓPTIMAS DE TRASLADO Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, A FIN DE GARANTIZAR LA ADECUADA CONSERVACIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, GENERANDO EL RIESGO DE DETERIORO DE LOS MISMOS, REDUCCIÓN DE TIEMPO DE VIDA ÚTIL E INCUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD EXIGIDAS EN LAS BASES CONTRACTUALES.

a) Condición:

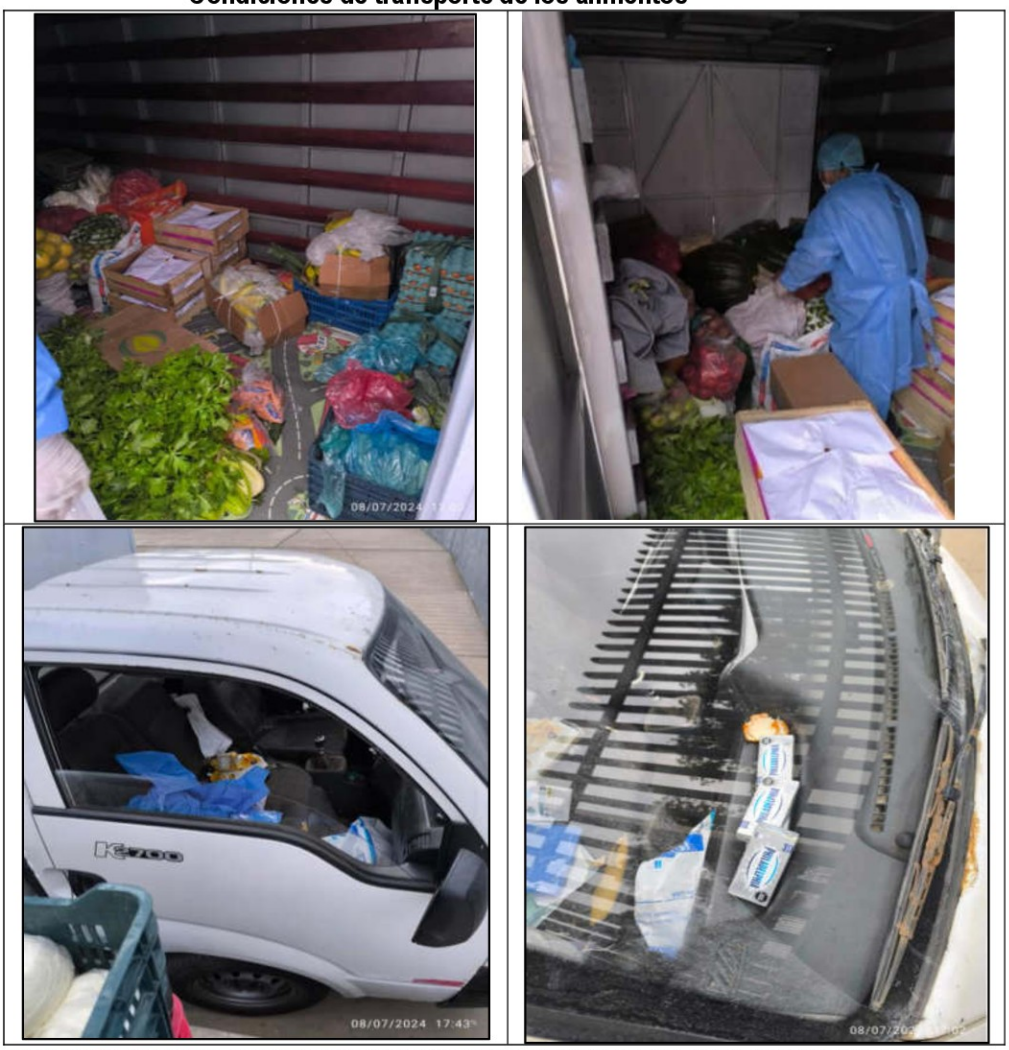
Mediante acta de inspección n.° 002-2024-OCI-DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 08 de julio de 2024, la comisión de control constató que durante la recepción de alimentos el vehículo de transporte utilizado no contaba con las condiciones de limpieza y orden adecuado para el traslado; así mismo, el vehículo no contaba con sistema de refrigeración; sin embargo, transportaba alimentos que requerían conservar la cadena de frío; evidenciándose además, el transporte de alimentos en la cabina del conductor, conforme se visualiza en las siguientes tomas fotográficas:

V°B°
Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Fotografía n.° 34, 35, 36 y 37
Condiciones de transporte de los alimentos



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Además, se evidenció que varios alimentos traídos por el contratista (plátano, naranja, verduras etc) venían en cajas de cartón y madera deterioradas y/o parchadas, en bolsas no acorde al envasado solicitado y sin ningún tipo de rotulación con la información requerida en las especificaciones técnicas que forman parte del contrato; así mismo, se evidenció que el contratista hizo entrega de quesos en bolsas plásticas transparente amarradas que drenaban suero, las mismas que estaban dentro de una bolsa plástica blanca amarrada junto a otra bolsa plástica del mismo color conteniendo empaques de chicharrón de prensa, los cuales fueron rechazados por el evidente incumplimiento sanitario, conforme se aprecia en la siguientes tomas fotográficas:

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Fotografías n° 38 y 39
Entrega de quesos y chicharrón de prensa

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 8 de julio de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Por lo expuesto, se evidencia que la UPSS de Nutrición y Dietética, en su calidad de área usuaria, y la encargada de Salud Ambiental, encargada de la recepción, no vienen exigiendo que el proveedor cumpla con trasladar y transportar los alimentos en condiciones óptimas, a fin de garantizar la conservación e inocuidad de los alimentos, y evitar que los mismos se vean contaminados y/o afectados al momento de su traslado y posterior entrega.

b) Criterio:

Los hechos descritos en los párrafos precedentes no consideraron la normativa siguiente:

- ***Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 082-2019-EF, publicado el 13 de marzo de 2019 y modificaciones.***
  "(...)
  Artículo 9. Responsabilidades esenciales
  9.1 Los funcionarios y servidores que intervienen en los procesos de contratación por o a nombre de la Entidad, con independencia del régimen jurídico que los vincule a esta, son responsables, en el ámbito de las actuaciones que realicen, de organizar, elaborar la documentación y conducir el proceso de contratación, así como la ejecución del contrato y su conclusión, de manera eficiente, bajo el enfoque de gestión por resultados, a través del

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

cumplimiento de las normas aplicables y de los fines públicos de cada contrato, conforme a los principios establecidos en el artículo 2.
(…)
Artículo 10. Supervisión de la Entidad
10.1 La Entidad debe supervisar el proceso de contratación en todos sus niveles, directamente o a través de terceros. El hecho de que la Entidad no supervise los procesos, no exime al contratista de cumplir con sus deberes ni de la responsabilidad que le pueda corresponder.
(…)
Artículo 40. Responsabilidad del contratista
(…)
40.2 En los contratos de bienes y servicios, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contrato puede establecer excepciones para bienes fungibles y/o perecibles, siempre que la naturaleza de estos bienes no se adecue a este plazo.
(…)"

- **Ley n.º 26842, Ley General de Salud, de 15 de julio de 1997 y modificatorias.**

"(…)
TITULO PRELIMINAR
(…)
VI. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.
(…)
VI. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o 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 calidad.
(…)".

- ***Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, publicado el Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 082-2019-EF, publicado el 28 de junio de 2008.***

"(…)
Artículo 5. Obligaciones de los proveedores
Los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a:
1. Cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, las normas de la presente Ley, su Reglamento y disposiciones complementarias y, en lo que corresponda, las normas de rotulado.
2. Asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, cumpla con realizarlo conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius
3. Asegurar que el manejo poscosecha, la fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas, conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
4. Garantizar y responder, en el caso de alimentos elaborados industrialmente envasados, por el contenido y la vida útil del producto indicado en el envase. Dichos envases deben ser inocuos.
5. Brindar información, en el caso de alimentos elaborados industrialmente de manufactura nacional, en términos comprensibles en idioma castellano y de conformidad con el sistema

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

legal de unidades de medida. Tratándose de alimentos elaborados industrialmente de manufactura extranjera, deberá brindarse en idioma castellano la información relacionada con el producto, las condiciones de las garantías, las advertencias y riesgos previsibles, así como los cuidados a seguir en caso se produzca un daño.
6. Adoptar, en caso que se coloque en el mercado alimentos en los que posteriormente se detecte la existencia de peligros no previstos, las medidas razonables para eliminar o reducir el peligro, tales como notificar a las autoridades competentes esta circunstancia, retirar los alimentos, disponer su sustitución, e informar a los consumidores oportunamente las advertencias del caso.
(…)"

- **NTS n.° 103-MINSA/DGSP – V.01 "Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 665-2013-MINSA, de 23 de octubre de 2013.**

"(…)
6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
6.1. De la organización y funcionamiento
(…)
6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:
a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados según las indicaciones del médico tratante, prescritas en la Historia Clínica respectiva.
(…)
d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.
(…)

- **NTS n.° 098-MINSA/DIGESA – V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 749-2012-MINSA, de 13 de setiembre de 2012.**

"(…)
5.2. De los Principios Generales de Higiene
Los servicios de alimentación para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, deben cumplir con los Principios Generales de Higiene, que cornprenden:
- *Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) aplicadas en toda la cadena alimentaria o el proceso productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.*
- *Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al establecimiento en general, a los locales, equipos, utensilios y superficies.*

Los servicios de alimentación están obligados a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS dispuestos en la presente norma sanitaria, y realizar controles para su verificación.
(…)

- **NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA – "Norma Sanitaria paraServicios de Alimentación Colectiva", aprobada mediante Resolución Ministerial N.° 157-2021-MINSA, de 03 de febrero de 2021.**

"(…)
6.2.1. BPM EN EL PROCESI DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
(…)
a) Recepción de materias primas e insumos

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

Los vehículos que transportan alimentos desde los almacenes de los proveedores hasta el servicio de alimentación colectiva, de preferencia deben ser exclusivos para transportar alimentos a fin de evitar contaminación cruzada con productos no alimenticios. En ningún caso se debe transportar alimentos con productos tóxicos. Los vehículos deben estar limpios y mantener la cadena de frío para el caso de productos que lo requieran.
(…)"

c) Consecuencia:

Los hechos expuestos generan el riesgo de deterioro de los alimentos, reducción de tiempo de vida útil e incumplimiento de las características de calidad exigidas en las bases contractuales.

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.° 1 – Recepción de Alimentos del proceso de contratación de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, ubicado en el distrito de San Vicente y provincia de Cañete, departamento Lima, se encuentra detallada en el Apéndice n.° 1.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

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

No aplica.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:11 -05:00

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.° 1 – Recepción de Alimentos del proceso de contratación de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, se advierte siete (7) situaciones adversas que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos sobre la adquisición de alimentos para personas (panes, frutas – verduras y abarrotes) para el Hospital Rezola de Cañete, la cual ha sido detallada en el presente informe.

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:09:17 -05:00

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento a la Dirección Ejecutiva del Hospital Rezola de Cañete, el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado del desarrollo del Hito de Control n.° 1 - Recepción de Alimentos del proceso de contratación de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso de adquisición de alimentos para personas (panes, frutas – verduras y abarrotes) para el Hospital Rezola de Cañete.

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:19:31 -05:00

2. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Hospital Rezola de Cañete que debe comunicar al Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Salud Lima, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Huacho, 18 de julio de 2024.

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2024 21:20:21 -05:00

Carlos Alberto Juárez Córdova
Supervisor
Comisión de Control

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2024 20:51:07 -05:00

Mayra Lizeth Sánchez Cabanillas
Jefe de Comisión
Comisión de Control

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2024 21:10:05 -05:00

Luis Olmos Tena
Integrante
Comisión de Control

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2024 21:20:57 -05:00

Carlos Alberto Juárez Córdova
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Salud de Lima

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. **PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO N.° 010-2024-HRC LA ENTIDAD NO VIENE CONTANDO CON LA ORDEN DE COMPRA Y SU NOTIFICACIÓN AL CONTRATISTA, GENERANDO EL RIESGO DE NO PODER CALCULAR EL COMPUTO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN Y ENTREGA DE LOS BIENES, LIMITANDO LA EXIGENCIA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL Y EL COBRO DE PENALIDADES EN CASO DE RETRASOS.**

N°	Documento
1	Acta de Recopilación de Información N° 001-2024-OCI/DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, 8 de julio de 2024.
2	Contrato n.° 010-2024-HBC-SBS, de 21 de junio de 2024.
3	Bases integradas de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.
4	Oficio n.° 0023-2024-CG/OC/0637, de 9 de julio de 2024.
5	Oficio n.° 0031-2024-CG/OC/0637, de 12 de julio de 2024.

2. **EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE ALIMENTOS, SE VIENE REALIZANDO SIN TENER EN CUENTA LOS DOCUMENTOS TECNICOS DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD, Y SIN EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES Y LAS FICHAS TÉCNICAS APROBADAS; ADEMÁS SIN EMITIR REGISTROS DE CONTROL, OBSERVACIÓN, ACEPTACIÓN Y/O RECHAZO DE BIENES, Y SIN RESPETAR EL CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO, GENERANDO EL RIESGO DE AFECTAR EL OBJETO Y LA FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN AL RECEPCIONAR Y DAR CONFORMIDAD DE ALIMENTOS QUE INCUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES CONTRACTUALES DE CALIDAD Y LAS NORMAS TÉCNICAS DE SALUD.**

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:33 -05:00

N°	Documento
1	Acta de Inspección N° 002-2024-OCI/DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, 8 de julio de 2024.
2	Contrato n.° 010-2024-HBC-SBS, de 21 de junio de 2024.
3	Bases integradas de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.
4	Oficio n.° 0002-2024-CG/OC/0637, de 26 de junio de 2024.
5	Oficio n.° 0027-2024-CG/OC/0637, de 12 de julio de 2024.
6	Guía de Remisión Electrónica Remitente n.° EG07-0004412, de 8 de julio de 2024.
7	Guía de Remisión Electrónica Remitente n.° EG07-0004413, de 8 de julio de 2024.
8	Cronograma de Internamiento del mes de julio de 2024.

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:10:48 -05:00

3. **LA ENTIDAD NO VIENE EXIGIENDO LOS REQUISITOS DE ENVASADO Y ROTULADO QUE FORMAN PARTE LAS FICHAS TÉCNICAS APROBADAS DEL CONTRATO, GENERANDO EL RIESGO DE RECEPCIONAR ALIMENTOS SIN TENER CONOCIMIENTO DE SU CALIDAD, PROCEDENCIA E INOCUIDAD; Y LA REALIZACIÓN DEL PAGO POR PRODUCTOS QUE INCUMPLEN CON LAS NORMAS DE SALUD, SANITARIAS Y DE HIGIENE.**

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:21:41 -05:00

N°	Documento
1	Acta de Inspección N° 002-2024-OCI/DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, 8 de julio de 2024.
2	Contrato n.° 010-2024-HBC-SBS, de 21 de junio de 2024.
3	Bases integradas de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.

4. **LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA VIENE RECEPCIONANDO ALIMENTOS EN UN AMBIENTE CON UNA INFRAESTRUCTURA QUE INCUMPLE LAS EXIGENCIAS DE LAS NORMATIVAS APLICABLES, LO QUE GENERA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y NO GARANTIZA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS RECIBIDOS AFECTANDO LA FINALIDAD PÚBLICA DEL CONTRATO.**

N°	Documento
1	Acta de Inspección N° 002-2024-OCI/DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, 8 de julio de 2024.
2	Contrato n.° 010-2024-HBC-SBS, de 21 de junio de 2024.
3	Bases integradas de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.

5. **LA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA NO CUENTA CON EL EQUIPAMIENTO ADECUADO PARA LA RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS, GENERANDO EL RIESGO DE AUSENCIA O INADECUADO CONTROL DE LOS ALIMENTOS RECIBIDOS Y ACEPTAR ALIMENTOS QUE NO SATISFAGAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CONTRACTUALES.**

N°	Documento
1	Acta de Inspección N° 002-2024-OCI/DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, 8 de julio de 2024.
2	Contrato n.° 010-2024-HBC-SBS, de 21 de junio de 2024.
3	Bases integradas de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.

Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:33 -05:00

6. **EL PERSONAL DESIGNADO PARA EL CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA, NO CUENTA CON LA IDONEIDAD PROFESIONAL PARA REALIZAR DICHA LABOR, GENERANDO EL RIESGO QUE SE RECEPCIONE Y SE PAGUE POR ALIMENTOS QUE INCUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES CONTRACTUALES.**

N°	Documento
1	Acta de Inspección N° 002-2024-OCI/DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, 8 de julio de 2024.
2	Contrato n.° 010-2024-HBC-SBS, de 21 de junio de 2024.
3	Bases integradas de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.

Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:10:48 -05:00

7. **LA ENTIDAD NO VIENE EXIGIENDO AL PROVEEDOR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES ÓPTIMAS DE TRASLADO Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, A FIN DE GARANTIZAR LA ADECUADA CONSERVACIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, GENERANDO EL RIESGO DE DETERIORO DE LOS MISMOS, REDUCCIÓN DE**

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:21:41 -05:00

TIEMPO DE VIDA ÚTIL E INCUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD EXIGIDAS EN LAS BASES CONTRACTUALES.

N°	Documento
1	Acta de Inspección N° 002-2024-OCI/DIRESA/AS N° 007-2024-GRDL-HDAR-1, 8 de julio de 2024.
2	Contrato n.° 010-2024-HBC-SBS, de 21 de junio de 2024.
3	Bases integradas de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.

V°B°
Firmado digitalmente por SANCHEZ CABANILLAS Mayra Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 20:50:33 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por OLMOS TENA Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:10:48 -05:00

V°B°
Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 18-07-2024 21:21:41 -05:00

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18-07-2024 21:25:06 -05:00

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

Huacho, 18 de Julio de 2024

OFICIO N° 000032-2024-CG/OC0637

Señor:
Leonardo Pedro Budd Yacila
Director Ejecutivo
Hospital de Apoyo Rezola de Cañete
Calle San Martin Nº 124, 126 Y 128
Lima/Cañete/San Vicente De Cañete

Asunto : Notificación de Informe de Hito de Control n.° 025-2024-OCI/0637-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 sus modificatorias.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia b), que regula el servicio de Control Simultaneo 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 Hito de Control n.° 1: "Recepción de Alimentos de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR- Primera Convocatoria en el Hospital Rezola de Cañete", comunicamos que se han identificado siete (7) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 025-2024-OCI/0637-SCC, que se adjunta al presente.

En tal sentido, solicitamos informar a este Órgano de Control Institucional en un plazo máximo de cinco (05) días hábiles desde la comunicación del presente informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversar identificadas en el citado informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad |para expresarle las muestras de mi consideración y estima.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente
Carlos Alberto Juarez Cordova
Jefe del Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Salud Lima - Dirección de Salud Iii Lima Norte
Contraloría General de la República

(CJC/lot)
Nro. Emisión: 00039 (0637 - 2024) Elab:(U67149 - 0637)

94 AÑOS 1821 - 2024

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: **BOKQQIV**

Firmado digitalmente por JUAREZ CORDOVA Carlos Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19-07-2024 10:41:32 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/0637-02-003-023

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 32-2024-CG/OC0637
EMISOR	:	CARLOS ALBERTO JUAREZ CORDOVA - JEFE DE OCI - RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-GRDL-HDAR-1 EN EL HOSPITAL REZOLA DE CAÑETE - HITO 1 - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
DESTINATARIO	:	LEONARDO PEDRO BUDD YACILA
ENTIDAD SUJETA A CONTROL	:	HOSPITAL REZOLA
DIRECCIÓN	:	CASILLA ELECTRÓNICA N° 20170983816
TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO	:	SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE HITO DE CONTROL
N° FOLIOS	:	52

Sumilla: Mediante el presente se pone a conocimiento el informe del Hito de Control n.° 1: "Recepción de Alimentos de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR- Primera Convocatoria en el Hospital Rezola de Cañete", mediante el cual comunicamos que se han identificado siete (7) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 025-2024-OCI/0637-SCC.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000032-2024-OC0637
2. Informe 025-2024-OCI0637-SCC

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/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **6DBCWC3**

Firmado digitalmente por Agente Automatizado CGR
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19-07-2024 10:42:28 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 32-2024-CG/OC0637
EMISOR	:	CARLOS ALBERTO JUAREZ CORDOVA - JEFE DE OCI - RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-GRDL-HDAR-1 EN EL HOSPITAL REZOLA DE CAÑETE - HITO 1 - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
DESTINATARIO	:	LEONARDO PEDRO BUDD YACILA
ENTIDAD SUJETA A CONTROL	:	HOSPITAL REZOLA

Sumilla:

Mediante el presente se pone a conocimiento el informe del Hito de Control n.° 1: "Recepción de Alimentos de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR- Primera Convocatoria en el Hospital Rezola de Cañete", mediante el cual comunicamos que se han identificado siete (7) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 025-2024-OCI/0637-SCC.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20170983816**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000001-2024-CG/0637-02-003-023
2. OFICIO-000032-2024-OC0637
3. Informe 025-2024-OCI0637-SCC

NOTIFICADOR : CARLOS ALBERTO JUAREZ CORDOVA - DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD LIMA - DIRECCIÓN DE SALUD III LIMA NORTE - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

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/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **6I4KJ0N**