

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD LIMA**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 031-2024-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° 2: ALMACENAMIENTO Y
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 9 AL 15 DE AGOSTO DE 2024**

TOMO I DE I

HUACHO, 22 DE AGOSTO DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 031-2024-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° 2: ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN 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 _____	29
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS _____	29
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES _____	29
IX. CONCLUSIÓN _____	29
X. RECOMENDACIONES _____	30
APÉNDICE N° 1 _____	31
APÉNDICE N° 2 _____	32



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

INFORME DE HITO DE CONTROL **N° 031-2024-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° 2: ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN 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, según 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.° 0637-2024-029, 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

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.

2.2 Objetivo específico

Verificar si el proceso de almacenamiento y conservación 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

El servicio de Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control n.° 2, almacenamiento y conservación 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 9 al 15 de agosto de 2024, en



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

el Hospital Rezola de Cañete, ubicado en el distrito de San Vicente y provincia de Cañete, departamento Lima.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

El servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Apoyo Rezola es la unidad orgánica encargada de promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente; depende del Departamento de Apoyo al Tratamiento y tiene asignadas las siguientes funciones¹:

- a) *Promover y recuperar la salud nutricional del paciente en el ámbito familiar y estudiar los factores sociales que favorecen y/o interfieren en la salud nutricional del paciente.*
- b) *Brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados y de acuerdo a las normas de bioseguridad.*
- c) *Programar y controlar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados, según las indicaciones del médico tratante y lo prescrito en la Historia Clínica respectiva.*
- d) *Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, así como las condiciones de su almacenamiento.*
- e) *Asegurar el suministro de las raciones alimenticias a los pacientes y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal según las normas vigentes.*
- f) *Estimular, orientar y monitorear la investigación en el campo de su competencia y objetivos funcionales, así como apoyar la docencia en el marco de los convenios correspondientes.*
- g) *Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, material y utensilios de cocina y vajilla, así como por su mantenimiento preventivo y recuperativo.*
- h) *Programar y evaluar el servicio de nutrición y dietética en el horario establecido en consulta externa y hospitalización, para el cumplimiento de los objetivos funcionales asignados al Hospital.*

En este 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), los mismos que una vez recibidos son almacenados hasta que su utilización en la preparación de raciones alimenticias.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00

Por otro lado, la Resolución Ministerial n.° 665-2013/MINSA que aprueba la NTS n.° 103-MINSA/DGSP – V.01 “Norma Técnica de Salud de la unidad productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética”, de aplicación obligatoria en los establecimientos de salud, cuya finalidad de acuerdo a lo que dispone su numeral 1, es mejorar la calidad de atención de la Unidad productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética en todos los establecimientos de salud del territorio nacional; señala que el servicio relacionado a la alimentación se brinda garantizando que los productos lleguen en las mejores condiciones de calidad al usuario final.



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

Asimismo, la Resolución Ministerial n.° 749-2012/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud” establece pautas sanitarias que deben cumplir los servicios de alimentación señalando que el almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir requisitos sanitarios y almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene a fin de garantizar la calidad e higiene de los alimentos que proveen para los establecimientos de salud, para consumo de sus pacientes y su personal. Del mismo modo, las normativas sanitarias aplicables vigentes establecen medidas para garantizar la inocuidad alimentaria.

¹ Según Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Rezola modificado mediante Ordenanza Regional n.° 08-2014-CR-RL

En tal sentido, es necesario verificar la conformidad del almacenamiento y conservación de alimentos en el Hospital Rezola, de acuerdo a lo previsto en la normativa aplicable correspondiente.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de almacenamiento y conservación de alimentos derivado de la Adjudicación Simplificada n.º 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, se han identificado tres (3) 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. LA ENTIDAD NO VIENE UTILIZANDO DE MANERA ADECUADA LA INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS DESTINADOS PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y LA NORMATIVA APLICABLE VIGENTE; ASI COMO FALTA DE MANTENIMIENTO Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y DETERIORO DE LOS ALIMENTOS.

a) Condición

Mediante Acta de Inspección n.º 003-2024-OCI-DIRESAVAS N.º 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto de 2024, la Comisión de Control constató que, la infraestructura destinada para el almacenamiento y conservación de los alimentos no viene siendo utilizada de manera clara, específica y adecuada para dicho fin, comprometiéndose el tiempo de vida útil de los alimentos y su inocuidad, como se detalla a continuación:

No se cuenta con una distribución correcta y clara de la infraestructura para almacenamiento y conservación de alimentos.

Mediante Acta de Inspección n.º 003-2024-OCI-DIRESAVAS N.º 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto de 2024, la Comisión de Control verificó que, la infraestructura destinada al almacenamiento y conservación de alimentos estaba distribuida en dos ambientes para almacenamiento identificados como: “Alimentos secos” y “Alimentos refrigerados”, ambos sin condiciones de temperatura y humedad ambiental controladas, y sin medios de desinfección de personal o equipamiento que ingrese a fin de evitar la contaminación cruzada.

Imagen n.º 1 y 2
Almacén identificado para “Alimentos secos”



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto 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: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

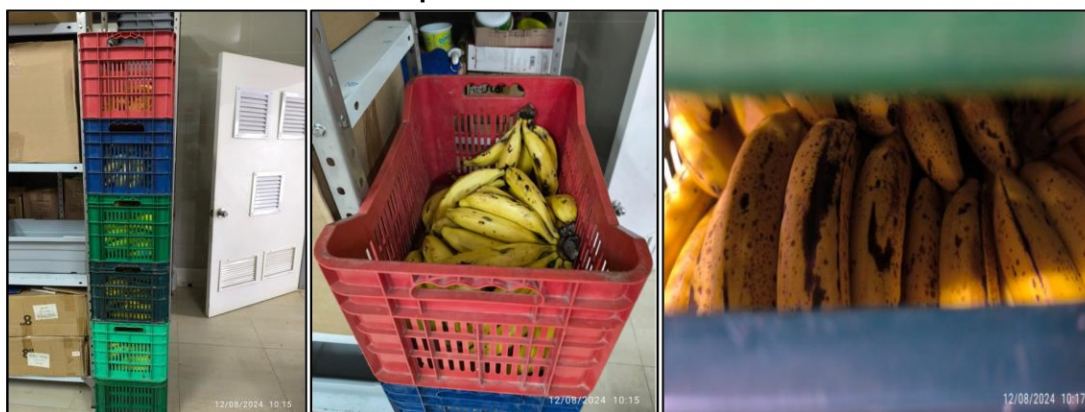
Imagen n.º 3 y 4
Almacén identificado para “Alimentos refrigerados”



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Al respecto, se identificó que en el denominado almacén de “Alimentos secos” se venía almacenando alimentos propiamente secos como harinas, arroz, chuño, entre otros; pero también, azúcar, leche evaporada, aceites, mermeladas, mayonesas, salsas, panes, etc.; siendo, según sus características, alimentos no perecederos mas no alimentos secos. Asimismo, se evidenció la presencia de jabas cosecheras apiladas conteniendo plátanos de isla y seda en distintos grados de madurez evidenciando su inapropiado almacenamiento y conservación. Cabe señalar que dicho alimento fue requerido mediante contrato n.º 010-2024-HRC derivado del proceso Adjudicación Simplificada n.º 007-2024-GRDL-HDAR – Primera Convocatoria.

Imagen n.º 5, 6 y 7
Almacenamiento de plátanos en el almacén de “Alimentos secos”



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Por otro lado, en el ambiente identificado para “Alimentos Refrigerados” se evidenció que cuenta con el uso de equipos de refrigeración para verduras, pollos, carnes, quesos, embutidos, entre



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

otros; además, cuenta con un estante metálico sin identificación que venía siendo usado para el almacenamiento de tubérculos y cebollas.

En el área exclusivo para recepción de alimentos se vienen almacenando alimentos sin las condiciones de inocuidad para su conservación.

Mediante Acta de Inspección n.º 003-2024-OCI-DIRESA/AS N.º 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto de 2024, la Comisión de Control constató que, en el ingreso al área de recepción de alimentos de la Unidad Prestadora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética, se venía almacenando naranjas en jabas cosecheras sin contar con rotulación de identificación de la fecha de ingreso, cantidades y sin las condiciones apropiadas para su conservación e inocuidad al estar expuestas a distintos vectores de contaminación como la exposición al exterior, el tránsito de personas, el flujo de entrada de otros alimentos, polvo derivado del proceso de barrido, entre otros; sin considerar el flujo unidireccional que deben mantener los procedimientos relacionados a los alimentos y sin respetar el uso exclusivo de un almacén.

Imagen n.º 8 y 9

Almacenamiento de naranjas en el área de recepción



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Falta de Limpieza y mantenimiento de la infraestructura y equipos para almacenamiento y conservación de alimentos.

De la inspección realizada el 08 de agosto de 2024, la Comisión de Control pudo constatar que en el almacén de "alimentos secos", los estantes utilizados cuentan con un revestimiento plástico y algunos de los estantes presentan desprendimiento de la misma generando espacios de acumulación de polvo e inadecuada limpieza.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

Imagen n.º 10
Desprendimiento de revestimiento plástico de estantes



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Por otro lado, la Comisión de Control pudo identificar, en el almacén de “alimentos refrigerados”, presencia de suciedad en el interior de algunas cámaras de refrigeración, falta de limpieza en los alrededores de los equipos y ductos de ventilación favoreciendo la acumulación de suciedad y presencia de moho.

Imagen n.º 11 y 12
Falta de orden y limpieza en el almacén de “alimentos refrigerados”



Descripción: Las imágenes muestran acumulación de suciedad en los alrededores de los equipos de conservación, falta de limpieza y orden en el almacén de “alimentos refrigerados”; con presencia de rejillas, usadas para la estiba de alimentos en las cámaras de conservación, expuestas y en contacto directo con el piso.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto 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: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

Imagen n.º 13
Acumulación de suciedad y presencia de moho en el ducto de ventilación



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Imagen n.º14 y 15
Presencia de moho en las rejillas de la cámara de refrigeración



Descripción: Las imágenes muestran presencia de moho en las rejillas usadas para la estiba de alimentos en las cámaras de refrigeración, observándose alimentos expuestos a contaminación cruzada.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto 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: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

Imagen n.º 16 y 17
Presencia de acumulación de suciedad en el interior de las cámaras de refrigeración



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

De igual forma, se evidenció la falta de mantenimiento a los equipos de refrigeración de alimentos, con presencia de desprendimiento de su recubrimiento y exposición de óxido, representando un riesgo de contaminación a los alimentos.

Imagen n.º 18 y 19
Falta de mantenimiento a las cámaras de refrigeración



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto 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: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

En consecuencia, la Comisión de Control consultó a la responsable de la UPSS de Nutrición y Dietética sobre los servicios de mantenimiento de dichos equipos, manifestando que no se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y que no se habría realizado ningún servicio de mantenimiento preventivo a los equipos de conservación de alimentos, tal y como consta en el Acta de Inspección n.º 003-2024-OCI-DIRESA/AS N.º 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto de 2024; lo cual impide asegurar que los alimentos se estén conservando en la temperatura adecuada que garantice su vida útil e inocuidad para los fines previstos de alimentación.

Por otro lado, se observó que el estante usado para almacenar tubérculos, cebollas y otros, presentaba desgaste y descaramiento, representando un riesgo de contaminación a los alimentos.

Imagen n.º 20 y 21
Estante metálico en almacén de “Alimentos refrigerados”



Descripción: Las imágenes muestran el uso de un estante metálico en el almacén de “alimentos refrigerados” que viene siendo usado para el almacenamiento de tubérculos y cebollas sin haber sido identificado para dicho fin. Además, dicho estante presenta desprendimiento de su revestimiento plástico representando un riesgo de contaminación y acumulación de suciedad que dificultan una limpieza fácil y adecuada.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

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

(…)

II. *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.*

(…)”.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

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

“(…)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

“(…)

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.

“(…)

6.2. DE LA GESTIÓN CLÍNICA

6.2.1. La UPSS de Nutrición y Dietética está a cargo de un jefe o responsable que debe ser un profesional de Nutrición, el cual es responsable de realizar las actividades de

- **Planificación:** relacionado a los procesos y procedimientos propios de la UPSS, los requerimientos de recursos humanos, infraestructura, equipamiento, mantenimiento, abastecimiento de materiales e insumos, entre otros.
- **Organización:** relacionado al funcionamiento operativo de las unidades, y de las medidas de bioseguridad correspondientes, que aseguren la calidad y seguridad del servicio.
- **Dirección:** relacionado a conducir el funcionamiento de la UPSS según lo planificado y organizado, en el marco de la política institucional y de la gestión del establecimiento de salud.
- **Control:** relacionado a ejecutar las acciones que permitan verificar el cumplimiento de lo programado, así como la calidad del servicio. Este control se ejecuta a través del monitoreo, la supervisión, y la evaluación, utilizando los indicadores pertinentes, incluidos los referidos a medir la satisfacción de los usuarios.

“(…)

6.6. INFRAESTRUCTURA

“(…)

6.6.3. La infraestructura correspondiente a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales, independiente del nivel de complejidad del establecimiento de salud, tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

- **Facilitar la secuencia funcional del trabajo en cada uno de los distintos flujos (personal, equipos y materia prima), impidiendo el cruce en los procedimientos (flujo unidireccional).**

“(…)

6.6.8. Zona de almacenamiento

Corresponde a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales.

- Vestíbulo:** Es un espacio de receso previo al área funcional de la actividad a realizar.
- Almacén de Productos No Perecibles:** De acuerdo al número de camas hospitalarias según la complejidad del establecimiento.
- Almacén de Productos Perecibles:** De acuerdo al número de camas hospitalarias según la complejidad del establecimiento. Deberá mantener una temperatura promedio de 18°C.
- Almacén diferenciado para tubérculos:** De acuerdo al análisis de estudio de la complejidad del establecimiento. Deberá mantener una temperatura de 10°C promedio, humedad relativa de 85 a 95% y con baja producción de gas etileno.
- Para el cálculo del área de Almacenamiento se considerará su volumen de acuerdo al número de camas hospitalarias según la complejidad del establecimiento.**

6.6.9. Zona de conservación

Corresponde a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales. Las áreas mencionadas abajo deben contar con una antecámara, donde las puertas de



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

las cámaras abran a este ambiente, y como ubicación deben estar alejadas de fuentes de calor.

- i. Área de conservación de productos lácteos: (...).
- ii. Área de conservación de productos cárnicos: (...).
- iii. Área de conservación de pescados: (...).
- iv. Área de conservación de frutas, verduras y hortalizas: (...).
- v. Área de conservación de productos congelados: (...).
- (...)

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.

(...)

B. Zona de Almacenamiento de las materias primas e insumos

- Anaqueles fabricados con materiales fáciles de limpiar y de desinfectar, además de ser resistentes a la corrosión.
- Equipo deshumecedor.
- Balanzas.
- Coches o tarimas móviles.
- Superficies para fraccionamiento y despacho

C. Zona de Conservación

- Cámaras de refrigeración.
- Cámaras de congelación.
- Termómetro para alimentos.
- Equipo deshumecedor.
- Anaqueles de acero
- (...)"

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

“(…)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.2. Condiciones sanitarias del establecimiento

(...)

6.2.2. Ambientes

El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado que, evite riesgos de contaminación cruzada.

(...)

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

(...)

6.4.2. Almacenamiento de materias primas e insumos en general

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

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

(...)

Según sean las necesidades específicas de conservación de los alimentos, el establecimiento requiere distinguir las siguientes condiciones sanitarias de almacenamiento:

a) Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)

- El almacén estará bien iluminado y ventilado.
- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%)

(...)

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

(...)

- Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento.

(...)

6.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

(...)

6.6.2. Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

Los equipos y utensilios constituyen un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos terminados, por lo cual deben almacenarse en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar su contaminación posterior al lavado y desinfección. Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, estar diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección; no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los implementos, utensilios y equipos asignados a un área determinada para operaciones específicas, deben ser de uso exclusivo en dicha área.

Todo equipo debe contar y tener disponible un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. Los equipos fijos deben permitir su limpieza adecuada. Los equipos desmontables deben ser desarmados para su lavado y desinfección.

Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas para facilitar su higienización y desinfección, manteniéndose en buen estado de conservación e higiene.

(...)"

- NTS n.º114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, de 06 de febrero de 2015.

"(...)"

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

5.2.1. exclusividad: Los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos deben ser exclusivos para tal fin.

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

(...)"

6.1.3. Almacenamiento de alimentos perecibles.

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



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

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

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

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

Las cámaras frigoríficas deben mantenerse limpias y en buen estado de conservación, (...).

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

(...)"

c) Consecuencia

El hecho expuesto, genera el riesgo de contaminación cruzada y deterioro de los alimentos.

2. EL PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SE VIENE REALIZANDO SIN APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS, Y SIN CONTAR CON MANUALES CORRESPONDIENTES APROBADOS PARA SU APLICACIÓN Y CONTROL GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y CADUCIDAD DE ALIMENTOS POR CONDICIONES Y EXCESO DE TIEMPO DE ALMACENAMIENTO.

a) Condición

Mediante Acta de Inspección n.º 003-2024-OCI-DIRESA/AS N.º 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto de 2024, la Comisión de Control constató el proceso de almacenamiento y conservación de alimentos, con la participación de la responsable del Servicio de Nutrición y Dietética, la Lic. Daisy Gerardina Manrique Losano; en el cual, la Comisión de Control pudo evidenciar que el proceso de almacenamiento de alimentos presentaba diversas situaciones en su realización, como se detalla a continuación:

La Entidad, no viene contando con manuales de Procesos y Procedimientos, Buenas Prácticas de Manipulación, Programa de Higiene y Saneamiento aprobados.

Sobre este punto, la Comisión de Control en la inspección realizada el 12 de agosto de 2024, requirió al responsable de la UPSS de Nutrición y Dietética la documentación utilizada para el proceso de almacenamiento y conservación de alimentos, conforme consta en el Acta de Inspección n.º 003-2024-OCI-DIRESA/AS N.º 007-2024-GRDL-HDAR-1. Al respecto la representante de la Entidad informó lo siguiente:

"(...)

- El Manual Procesos y Procedimientos se encuentran en proceso de aprobación.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

- El Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Manual de Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), se encuentra en proceso de aprobación; y, por tanto, no hay existencia de registros derivados.
(...).

En este sentido, es de indicar que la Comisión de Control ha evidenciado que la UPSS de Nutrición y Dietética del Hospital de Apoyo Rezola de Cañete, no cuenta con los manuales mencionados aprobados; por lo que la entidad no viene aplicando procedimientos estandarizados para el proceso de almacenamiento y conservación de alimentos, para los procesos de higiene y saneamiento, y por consiguiente, no cuenta con registros de control de los mismos, representando un riesgo a la inocuidad de los alimentos previstos a ser usados en la alimentación de las personas, afectando la finalidad pública del contrato mediante el cual se adquirió los alimentos derivados del proceso de Adjudicación Simplificada n.º 007-2024-GRDL-HDAR-1.

Los alimentos almacenados no cuentan con rotulación de identificación, ni registros visibles de fechas de ingresos; además presentan un inadecuado envasado y condiciones de almacenamiento y conservación inapropiadas.

La Comisión de Control en la inspección realizada el 12 de agosto de 2024, evidenció que en el ambiente identificado como almacén de “Alimentos Secos”, alimentos requeridos mediante contrato n.º 010-2024-HRC, vienen siendo almacenados sin contar con registros visibles de las fechas de ingresos y/o salidas a fin de garantizar la adecuada rotación de alimentos y evitar el exceso de tiempo en almacenamiento de los mismos que supere su fecha de caducidad.

Imagen n.º 22 y 23

Alimentos ubicados sin rotulación de identificación ni registros de ingresos y salidas



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Asimismo, se evidenció la presencia de alimentos a granel almacenados sin contar con rotulación de identificación (nombre, calidad, cantidad, procedencia, fecha de vencimiento, entre otros) y cuyo envasado no es el que corresponde para su adecuada conservación, contraviniendo a los criterios establecidos en las normas técnicas peruanas requeridas en especificaciones técnicas de las Bases integradas de la Adquisición simplificada n.º 007-2024-GRDL-HDAR Primera

Convocatoria en su Capítulo III Requerimiento; como ají amarillo seco, canela entera y canela molida; mientras que se encontró orégano entero seco a granel contenido en frascos de vidrio rotulado como fondo de alcachofa, evidenciando inadecuadas prácticas de almacenamiento, conforme se muestra en las imágenes siguientes:

Imagen n.º 24, 25, 26 y 27

Alimentos sin rotulación de identificación y con envasado inadecuado



Descripción: La imagen muestra ají amarillo seco contenidos en una bolsa plástica amarrada a mano sin rotulación correspondiente.



Descripción: La imagen muestra canela entera envasada en bolsa plástica amarrada a mano sin rotulación correspondiente.



Descripción: La imagen muestra orégano seco entero envasado en un frasco de vidrio con rotulación de Fondos de alcachofa.



Descripción: La imagen muestra canela molida envasada en bolsa plástica sin la rotulación correspondiente.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto 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: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

Por otro lado, la Comisión de Control identificó tres (03) tachos grandes de color azul con tapa encima de una parihuela de madera: uno vacío, uno conteniendo azúcar y otro conteniendo arroz; estando los tres sin rótulo de identificación y, al lado de estos, un tacho transparente con tapa conteniendo arroz, pero identificado en el rótulo de “chuño”.

Imagen n.º 28, 29 y 30
Tachos plásticos sin rotulación y balde plástico con rotulación incorrecta



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Así también, se identificaron dos (02) baldes plásticos transparentes con tapa conteniendo chuño, que no contaban con la rotulación correspondiente ni registro de fechas de ingreso. De los baldes plásticos identificados, uno presentaba características inadecuadas para la conservación del alimento al no ser hermético y cuyo diseño fue para contener líquidos.

Imagen n.º 31 y 32
Almacenamiento inadecuado de chuño



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto 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: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

De igual forma, la Comisión de Control identificó la utilización de bolsas de segundo uso provenientes de pan de molde de la marca Bimbo, usados para almacenar azúcar y arroz, como se evidencia en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 33 y 34

Uso de bolsas de segundo uso para envasado de alimentos a granel



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Como consecuencia, la Comisión de Control encontró un paquete de 1 kg de canela china abierta cuya fecha de vencimiento data del 25-10-2023; misma que al no tener un registro visible de fecha de ingreso, se desconoce la fecha de ingreso al almacén.

Imagen n.º 35 y 36

Canela china con fecha de vencimiento caducada



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Asimismo, durante la inspección, la Comisión de Control encontró un empaque de 1 kg de mayonesa abierto; sin embargo, no se mantiene en refrigeración para su adecuada conservación pese a que su rotulación indica "UNA VEZ ABIERTO, MANTENER REFRIGERADO" y teniendo en cuenta que el almacén de "alimentos secos" no posee el equipamiento para control de temperatura, estando sometida a la temperatura ambiental. Esta práctica representa un riesgo a



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

la inocuidad debido a que puede favorecer la proliferación de microorganismos, deterioro del alimento y exposición a enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) tras su consumo en estas condiciones.

Imagen n.º 37 y 38

Mayonesa en uso almacenada sin las condiciones de conservación adecuada

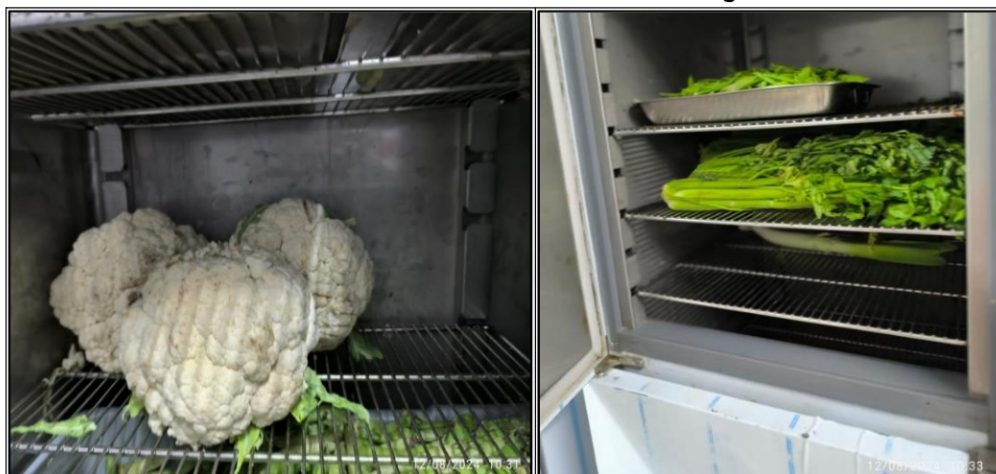


Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Por otro lado, en el almacén de “alimentos refrigerados”, la Comisión de Control constató que se encontraban almacenados diversos alimentos requeridos mediante contrato n.º 010-2024-HRC, y que no se contaba con registros visibles de fechas de ingresos ni identificación de los mismos. Adicionalmente, se encontró que ciertos vegetales venían siendo estibados en las cámaras de refrigeración de forma tal que estaban expuestos a la transferencia de olores, contacto directo con la cámara y contaminación entre alimentos al no estar contenidos en bandejas o similares que eviten el desprendimiento de sus partes a los alimentos almacenados en posiciones inferiores.

Imagen n.º 39 y 40

Alimentos estibados en las cámaras de refrigeración



Descripción: Se observa que no todos los alimentos se almacenan encima de bandejas ni en las condiciones que no permitan la transferencia de olores ni exposición a la cámara aumentando el riesgo de contaminación.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto 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: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

Asimismo, se encontró que algunas cámaras de refrigeración no se encontraban clasificadas ni eran usadas específicamente para conservar por tipo de alimentos; en cambio, se venían estibando alimentos indistintamente de su tipo, aumentando el riesgo de exposición y contaminación.

Imagen n.º 41, 42, 43 y 44

Alimentos en cámaras de refrigeración expuestos a contaminación cruzada



Descripción: En la imagen superior izquierda se observa que en la sección de conservación de lácteos se vienen almacenando mermeladas y duraznos; mientras que la imagen superior derecha muestra que, si bien dicha cámara estaba identificada para el almacenamiento de “quesos y embutidos”, estos han sido colocados en una misma bandeja, debiendo estar separados y agrupados según tipo de alimento. En la imagen inferior izquierda se observa una cámara de refrigeración sin rótulo de identificación, mientras que la imagen inferior derecha muestra su interior, conteniendo bandejas de huevo, vasos de gelatina y jarras plásticas vacías.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto 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: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



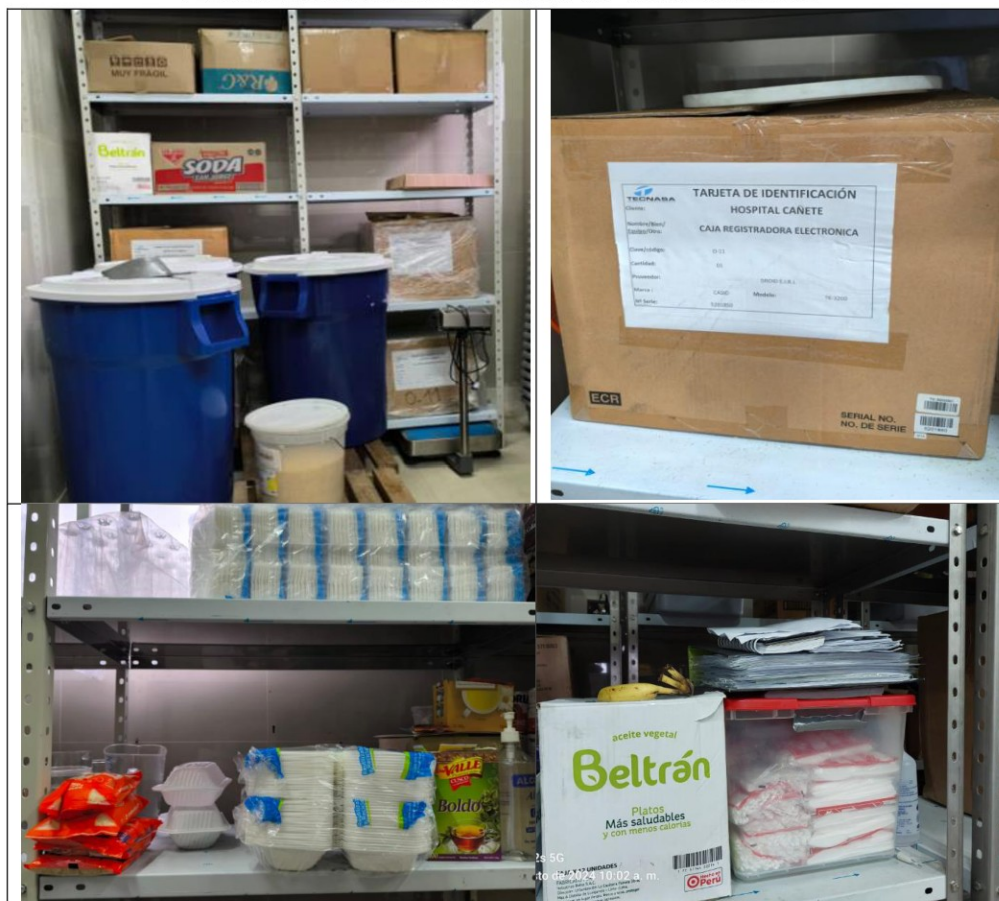
Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

Cabe recalcar que en ninguno de los alimentos que se encontraban almacenados y que fueron requeridos mediante contrato n.º 010-2024-HRC, contaban con Kardex o registro de fechas de ingreso lo que no garantiza una adecuada y correcta rotación de alimentos, incumpliendo el principio PEPS ("primero en entrar, primero en salir"), originando que los productos permanezcan más tiempo de lo debido, inclusive con riesgo de que lleguen a caducar antes de su uso para la elaboración de raciones alimentarias contraviniendo a lo establecido en la NTS N°098 - MINSAIDIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, afectando la finalidad pública del contrato que es la adquisición de alimentos para personas para la UPSS de Nutrición y Dietética que se establece en las Bases integradas de la Adquisición simplificada n.º 007-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria.

Almacenamiento de artículos que no son alimentos

Mediante Acta de Inspección n.º 003-2024-OCI-DIRESA/AS N.º 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto de 2024, la Comisión de Control constató que dentro del almacén para "alimentos secos" se encontraban artículos ajenos al fin de dicho ambiente, como impresoras, vasos y jarra de vidrio, envases vacíos de vidrio, platos descartables, cajas de cartón embaladas con tarjeta de identificación de cajas registradoras electrónicas, implementos de protección personal, balanzas inoperativas, entre otros; lo que expone a los alimentos almacenados a contaminación cruzada y contraviene a lo dispuesto en las normativas aplicables.

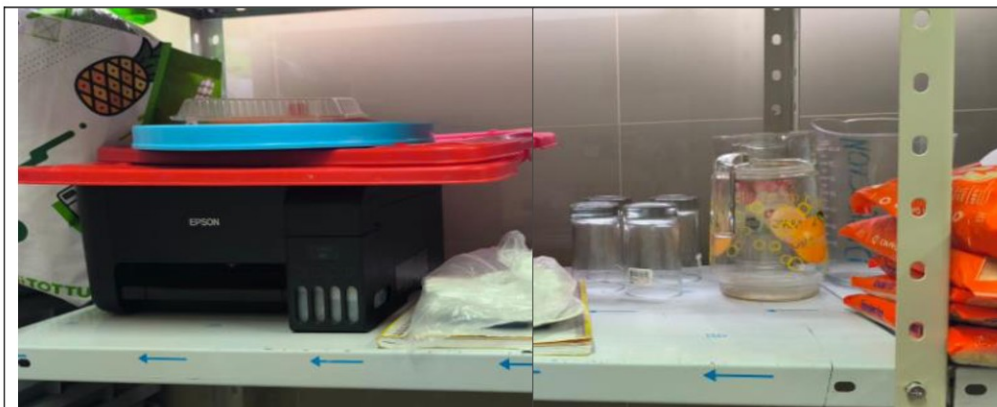
Imagen n.º 45, 46, 47, 48, 49 y 50 Presencia de artículos en almacén de "alimentos secos"



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

c) 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

(...)

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.

(...)"

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

"(...)

6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

(...)

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

(...)

6.4.2. Almacenamiento de materias primas e insumos en general

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

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene.
- Almacenarse en sus envases originales. Si se requiere o vienen fraccionados, deben estar en envases de uso exclusivo para alimentos, protegidos e identificados con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Identificar la fecha de ingreso al almacén para efectos de una correcta rotación de los productos.
- Estar dispuestos en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

- No debe haber contacto directo con el piso, paredes o techo.

Según sean las necesidades específicas de conservación de los alimentos, el establecimiento requiere distinguir las siguientes condiciones sanitarias de almacenamiento:

a) Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)

(...)

- El acopio o estiba en el almacén debe ser en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0,60 m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared.

- Los sacos cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.

- Los productos a granel deben almacenarse en envases tapados y etiquetados que permitan la identificación del producto y de la fecha de vencimiento.

- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros.

(...)"

- **NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, de 06 de febrero de 2015.**

"(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)

6.1.1. Generalidades

(...)

d) Rotación de productos: Debe mantenerse una correcta identificación de los alimentos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario "primero en vencer, primero en salir" (PVPS) o "primero en entrar, primero en salir" (PEPS).

No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas. Para el caso de productos que se encuentren en trámite de eliminación notarial por fecha de caducidad vencida, estos podrán mantenerse al interior del almacén, debidamente identificados y en un lugar destinado para productos bloqueados hasta su destrucción. Asimismo, para los productos bajo la aplicación de alguna medida sanitaria de seguridad por parte de la autoridad competente.

e) Prevención de la contaminación cruzada: (...) Los alimentos se almacenarán por tipo, según riesgo, a fin de evitar la contaminación entre ellos.

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

(...)"

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

"(...)

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

6.2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

b) Almacenamiento de materias primas e insumos

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

Almacenarse según tipos de alimentos (perecibles y no perecibles), en ambientes en buen estado de conservación e higiene, que mantengan las condiciones establecidas de temperatura y humedad requeridas para su conservación.

Los alimentos elaborados industrialmente como el azúcar, gelatinas, entre otros, deben almacenarse en sus envases originales. Si estos son fraccionados se debe utilizar envases de uso exclusivo para tal fin, protegido e identificado con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.

Los productos que ingresan al almacén deben mantener una correcta identificación con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario “primero en entrar, primero en salir” (PEPS) o “primero en vencer, primero en Salir” (PVPS).

Estar dispuestos en orden y separados del piso, paredes y techo.

(...)”

- **NTS n.º 103-MINSA/DGSP – V.01 “Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética”, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 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.

(...)”

d) Consecuencia

El hecho expuesto, genera el riesgo de contaminación cruzada, caducidad de alimentos por condiciones y exceso de tiempo de almacenamiento.

- 3. LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA NO VIENE CONTROLANDO Y/O VERIFICANDO LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS NI LA CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS UTILIZADOS, GENERANDO RIESGO DE DETERIORO DE LOS ALIMENTOS ANTES DE SU USO PREVISTO Y AFECTACIÓN A LA INOCUIDAD POR PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS Y CONTAMINACIÓN CRUZADA PUDIENDO FAVORECER EL DESARROLLO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) TRAS SU CONSUMO.**

a) Condición

Durante la inspección realizada por la Comisión de Control el 12 de agosto de 2024, se encontró que en el almacén de “alimentos refrigerados” se usaban cámaras de conservación cuyas pantallas digitales registraban temperaturas fuera del rango aceptado indicado en la normativa vigente aplicable; además, no se contaba con registros de control de temperaturas, ni registros de



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

calibración y/o verificación de los termómetros de dichos equipos, además de no haberse realizado servicios de mantenimiento como consta en el Acta de Inspección n.° 003-2024-OCI-DIRESA/AS N.° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto de 2024; por lo que no se asegura una correcta conservación de los alimentos pudiendo favorecer la proliferación de microorganismos, deterioro y afectación a la inocuidad, favoreciendo la posibilidad de desarrollo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Imagen n.° 51 y 52
Temperaturas de conservación en las cámaras de refrigeración



Descripción: La pantalla muestra que la cámara de refrigeración, mantiene una temperatura de refrigeración de 11°C.

Descripción: La pantalla muestra que la cámara de conservación, que contiene vegetales, mantiene una temperatura de refrigeración de 10.5°C.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 12 de agosto 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: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

b) Criterio

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

- **Ley n.° 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.º 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.º 665-2013-MINSA, de 23 de octubre de 2013.**

(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

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.

(...)

6.2. DE LA GESTIÓN CLÍNICA

6.2.1. La UPSS de Nutrición y Dietética está a cargo de un jefe o responsable que debe ser un profesional de Nutrición, el cual es responsable de realizar las actividades de

- Planificación: relacionado a los procesos y procedimientos propios de la UPSS, los requerimientos de recursos humanos, infraestructura, equipamiento, mantenimiento, abastecimiento de materiales e insumos, entre otros.
- Organización: relacionado al funcionamiento operativo de las unidades, y de las medidas de bioseguridad correspondientes, que aseguren la calidad y seguridad del servicio.
- Dirección: relacionado a conducir el funcionamiento de la UPSS según lo planificado y organizado, en el marco de la política institucional y de la gestión del establecimiento de salud.
- Control: relacionado a ejecutar las acciones que permitan verificar el cumplimiento de lo programado, así como la calidad del servicio. Este control se ejecuta a través del monitoreo, la supervisión, y la evaluación, utilizando los indicadores pertinentes, incluidos los referidos a medir la satisfacción de los usuarios.

(...)

6.6. DE LA INFRAESTRUCTURA

(...)

6.6.9. Zona de conservación

Corresponde a la Unidad de Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales. Las áreas mencionadas abajo deben contar con una antecámara, donde las puertas de las cámaras abran a este ambiente, y como ubicación deben estar alejadas de fuentes de calor.

- Área de conservación de productos lácteos: Su temperatura oscilará entre 3 a 10° C.
- Área de conservación de productos cárnicos: Su temperatura oscilará en -1° C.
- Área de conservación de pescados: Su temperatura oscilará entre 3 a 10° C.
- Área de conservación de frutas, verduras y hortalizas: Su temperatura oscilará entre 3 a 10° C.
- Área de conservación de productos congelados: Su temperatura oscilará entre 2 a -10° C.

(...)"

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

(...)



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

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

(...)

6.4.2. Almacenamiento de materias primas e insumos en general

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

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene.

(...)

Según sean las necesidades específicas de conservación de los alimentos, el establecimiento requiere distinguir las siguientes condiciones sanitarias de almacenamiento:

(...)

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

(...)

- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.
- Los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelado. Se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida.
- Para el control de las temperaturas, los equipos deben disponer de dispositivos calibrados que permitan la fácil lectura, colocados en un lugar visible y ser verificados periódicamente, llevándose un registro del control de las temperaturas.

(...)"

- NTS n.º114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano", aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 066-2015-MINSA, de 06 de febrero de 2015.

"(...)

6.1.3. Almacenamiento de alimentos perecibles

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

(...)

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

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

(...)"

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

"(...)

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.2.1. BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

(...)



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

b) Almacenamiento de materias primas e insumos

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de alimentos, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

(...)

Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieren. Las temperaturas deben estar bajo control y los registros de verificación consignados en el programa de BPM. Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su operatividad y funcionamiento.

Los alimentos refrigerados deben almacenarse a temperaturas de seguridad de 4°C a 1°C y los congelados a una temperatura menor o igual a -18°C.

(...)

6.5. REGISTRO DE LA INFORMACIÓN

La información que genera el servicio de alimentación colectiva con respecto a la aplicación de los PGH, en particular de los controles que se realizan para verificar la eficacia de los programas de BPM y de PHS, debe estar registrada en forma ordenada que permita orientar la toma de decisiones para las mejoras de los programas, debiendo estar disponible a solicitud de la autoridad sanitaria durante la vigilancia sanitaria y las auditorías para la certificación.

(...)"

c) Consecuencia

El hecho expuesto, genera el riesgo de deterioro de los alimentos antes de su uso previsto y afectación a la inocuidad por proliferación de microorganismos y contaminación cruzada pudiendo favorecer el desarrollo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) tras su consumo.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del Control Concurrente al Hito de Control n.º 2 – Almacenamiento y conservación de Alimentos del proceso de contratación de la Adjudicación Simplificada n.º 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.º 1.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:28:59 -05:00

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.



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:19:07 -05:00

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

En el apéndice n.º 2, se detalla la situación adversa identificada en el informe de Hito de Control anterior, así como las acciones preventivas y correctivas, y su estado a la fecha de emisión del presente Informe de Hito de Control.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.º 2 – Almacenamiento y conservación de Alimentos del proceso de contratación de la Adjudicación Simplificada n.º 007-2024-GRDL-HDAR-Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, se advierte tres (3) situaciones adversas que afecta o podría afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos

sobre el almacenamiento y conservación de alimentos para personas (panes, frutas – verduras y abarrotes) para el Hospital Rezola de Cañete, la cual ha sido detallada en el presente informe.

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.º 2 – Almacenamiento de Alimentos del proceso de contratación de la Adjudicación Simplificada n.º 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.
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, 22 de agosto de 2024.



Firmado digitalmente por JUAREZ
CORDOVA Carlos Alberto FAU
20131378972 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22-08-2024 12:19:39 -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: 22-08-2024 09:30:03 -05:00

Mayra Lizeth Sánchez Cabanillas
Jefe de Comisión
Comisión de Control



Firmado digitalmente por JUAREZ
CORDOVA Carlos Alberto FAU
20131378972 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22-08-2024 12:20:02 -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. LA ENTIDAD NO VIENE UTILIZANDO DE MANERA ADECUADA LA INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS DESTINADOS PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y LA NORMATIVA APLICABLE VIGENTE; ASI COMO FALTA DE MANTENIMIENTO Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y DETERIORO DE LOS ALIMENTOS.

N°	Documento
1	Acta de Inspección n.°003-2024-OCI-DIRESA/AS N.° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto de 2024
2	Contrato n.° 010-2024-HBC-SBS, de 21 de junio de 2024.

2. EL PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SE VIENE REALIZANDO SIN APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS, Y SIN CONTAR CON MANUALES CORRESPONDIENTES APROBADOS PARA SU APLICACIÓN Y CONTROL GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y CADUCIDAD DE ALIMENTOS POR CONDICIONES Y EXCESO DE TIEMPO DE ALMACENAMIENTO.

N°	Documento
1	Acta de Inspección n.°003-2024-OCI-DIRESA/AS N.° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto 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.

3. LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA NO VIENE CONTROLANDO Y/O VERIFICANDO LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS NI LA CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS UTILIZADOS, GENERANDO RIESGO DE DETERIORO DE LOS ALIMENTOS ANTES DE SU USO PREVISTO Y AFECTACIÓN A LA INOCUIDAD POR PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS Y CONTAMINACIÓN CRUZADA PUDIENDO FAVORECER EL DESARROLLO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) TRAS SU CONSUMO.

N°	Documento
1	Acta de Inspección n.°003-2024-OCI-DIRESA/AS N.° 007-2024-GRDL-HDAR-1, de 12 de agosto de 2024



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:29:40 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:20:29 -05:00

APÉNDICE N° 2
SITUACIONES ADVERSAS QUE SUBSISTEN DE INFORMES DE HITOS DE CONTROL ANTERIORES

Informe	N° Situación Adversa	Situación Adversa	Documento de la entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
Informe de Hito de Control n.° 025-2024-OCI/0637-SCC	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.	Oficio n.° 681-2024-DIRESA-L-HRC-DE de 07 de agosto de 2024.	La unidad de Logística remite informe n.° 363-2024-DIRESA-L-HRC-UL de 31 de julio de 2024, en respuesta al Informe de Control n.° 025-2024-OCI/0637-SCC indicando con quecha 05/07/2024 la unidad de Logística emitió la orden de compra n.° 0199 a través del sistema integrado de Gestión Administrativa – SIGA, a nombre del proveedor; la misma, fue notificada de manera presencial el mismo día haciéndole entrega de la orden de compra original y firmado al reverso en señal de conformidad. En el informe anexa: copia fedateada de la orden de compra n.° 0199 de fecha 05/07/2024, copia fedateada de la firma de conformidad del proveedor y copia del pantallazo del SIGA con la fecha de elaboración de la orden de compra n.° 0199.	Corregido
	2	El proceso de recepción y conformidad de alimentos, se viene realizando sin tener en cuenta los documentos técnicos 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	No remitieron documentación alguna	Ninguno	Sin acciones
	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.	No remitieron documentación alguna	Ninguno	Sin acciones
	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	No remitieron documentación alguna	Ninguno	Sin acciones



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:29:40 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:20:29 -05:00

		la inocuidad de los alimentos recibidos afectando la finalidad pública del contrato.			
	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.	No remitieron documentación alguna	Ninguno	Sin acciones
	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.	No remitieron documentación alguna	Ninguno	Sin acciones
	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.	No remitieron documentación alguna	Ninguno	Sin acciones



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 09:29:40 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 22-08-2024 12:20:29 -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, 22 de Agosto de 2024

OFICIO N° 000092-2024-CG/OC0637

SEÑOR,

Leonardo Pedro Budd Yacila

Director Ejecutivo

Hospital de Apoyo Rezola de Cañete

Calle San Martín N° 124, 126 Y 128

Lima/Cañete/San Vicente De Cañete

Asunto : Notificación de Informe de Hito de Control n.º 031-2024-OCI/0637-SCC

Referencia : a. Artículo 8º 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.º 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada con Resolución de Contraloría N.º 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.
c. Oficio N° 000016-2024-CG/OC0637 (05JUL2024)

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al Hito de control n.º 2: “Almacenamiento y Conservación de Alimentos de la Adjudicación Simplificada n.º 007-2024-GRDL-HDAR- Primera Convocatoria en el Hospital Rezola de Cañete”, comunicamos que se han identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 031-2024-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 adversas 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)

Nro. Emisión: 00110 (0637 - 2024) Elab:(U61116 - 0637)



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: **MTSSTBN**





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/0637-02-003-029

DOCUMENTO : OFICIO N° 92-2024-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 2 -
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 : 34

Sumilla: Se cumple con notificar Informe de Hito de Control n.° 031-2024-OCI/0637-SCC, vinculado al Hito de control n.° 2: "Almacenamiento y Conservación de Alimentos de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR- Primera Convocatoria en el Hospital Rezola de Cañete", comunicando que se han identificado tres (3) situaciones adversas.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO 92-2024-OC0637
2. INFORME 31-2024-OCI-0637-SCC





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 92-2024-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 2 -
CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : LEONARDO PEDRO BUDD YACILA

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : HOSPITAL REZOLA

Sumilla:

Se cumple con notificar Informe de Hito de Control n.° 031-2024-OCI/0637-SCC, vinculado al Hito de control n.° 2: "Almacenamiento y Conservación de Alimentos de la Adjudicación Simplificada n.° 007-2024-GRDL-HDAR- Primera Convocatoria en el Hospital Rezola de Cañete", comunicando que se han identificado tres (3) situaciones adversas.

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/0637-02-003-029
2. OFICIO 92-2024-OC0637
3. INFORME 31-2024-OCI-0637-SCC

NOTIFICADOR : LUIS OLMOS TENA - DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD LIMA - DIRECCIÓN DE SALUD III LIMA NORTE - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

