

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

**INFORME DE CONTROL CONCURRENTE
N° 050-2024-OCI/0637-SCC**

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

**“RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA SUBASTA INVERSA
ELECTRÓNICA N° 004-2024-GRDL-HDAR-1 EN EL
HOSPITAL REZOLA DE CAÑETE”**

**HITO DE CONTROL N° 3: PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN
DE RACIONES ALIMENTARIAS**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 19 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2024**

TOMO I DE I

HUACHO, 11 DE DICIEMBRE DE 2024

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE
N° 050-2024-OCI/0637-SCC

“RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2024-GRDL-HDAR-1 EN EL HOSPITAL REZOLA DE CAÑETE”

HITO DE CONTROL N° 3: PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS

ÍNDICE

DENOMINACIÓN	N° Pág.
I. ORIGEN _____	3
II. OBJETIVOS _____	3
III. ALCANCE _____	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL CONTROL CONCURRENTE _____	4
V. SITUACIONES ADVERSAS _____	5
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CONTROL CONCURRENTE _____	66
VII. REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS – ESTADO SITUACIONAL _____	66
VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES _____	66
IX. CONCLUSIÓN _____	67
X. RECOMENDACIONES _____	67
APÉNDICE N° 1 _____	69
APÉNDICE N° 2 _____	72



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

INFORME DE CONTROL CONCURRENTE **N° 050-2024-OCI/0637-SCC**

“RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2024-GRDL-HDAR-1 EN EL HOSPITAL REZOLA DE CAÑETE”

HITO DE CONTROL N° 3: PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS

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.° 015-2024-CG/OC0637 de 5 de julio de 2024 y oficio n.° 036-2024-CG/OC0637 de 22 de julio de 2024; registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con orden de servicio n.° 0637-2024-046, 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 Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 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 preparación y distribución de raciones alimentarias con alimentos derivados del proceso de contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 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 a la recepción, almacenamiento preparación y distribución de alimentos del proceso de contratación de Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, e incluye el detalle de la evaluación del último hito de control a la preparación y distribución de raciones alimentarias con alimentos derivados del proceso de contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-

GRDL-HDAR-1 Primera Convocatoria, en el 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 19 al 25 de noviembre de 2024, en el Hospital Rezola de Cañete, ubicado en el distrito de San Vicente y provincia de Cañete, departamento Lima.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL CONTROL CONCURRENTE

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:

- 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.*
- 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.*
- 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.*
- Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, así como las condiciones de su almacenamiento.*
- 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.*
- 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.*
- 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.*
- 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 ese sentido, el 26 de junio de 2024 se suscribió el Contrato n.º 011-2024-HRC, de la Convocatoria de Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-GRDL-HDAR PRIMERA CONVOCATORIA, denominada "Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", por el importe de S/ 628,318.40 soles, (Seiscientos veintiocho mil trescientos dieciocho con 40/100 soles), los mismos que una vez recibidos son almacenados hasta que su utilización en la preparación de raciones alimenticias.

Por otro lado, la Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA que aprueba la NTS n.º 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.

Asimismo, la Resolución Ministerial n.º 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.º 08-2014-CR-RL

En tal sentido, es necesario verificar la preparación y distribución de raciones alimentarias en el Hospital Rezola, de acuerdo a lo previsto en la normativa aplicable correspondiente.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de preparación y distribución de raciones alimentarias con alimentos derivados de la Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-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. LA PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA DE LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO LA CLORACIÓN DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO DEL HOSPITAL, GENERANDO RIESGO DE PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES POR AGUA NO TRATADA Y AFECTACIÓN A LA SALUD PÚBLICA.

a) Condición

Durante la inspección realizada del 20 al 22 de noviembre de 2024 en las instalaciones de la Entidad específicamente en los ambientes destinados para la preparación y distribución de alimentos del Hospital Rezola de Cañete, la Comisión de Control, a fin de verificar la seguridad del agua con el que se viene lavando los alimentos adquiridos mediante Subasta Inversa Electrónica N.º 004-2024-GRDL-HDAR-1, así como los utensilios y equipos necesarios para la preparación de raciones alimentarias, solicitó a la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental los registros de control de cloro residual en el agua del Hospital. Ante dicho requerimiento, la Jefa de la Unidad, la Lic. Fressia Mireya Carbonero Palomino, precisó que su personal viene realizando dichos controles con una frecuencia mensual, entregando una copia de los informes del correspondientes al mes de Setiembre y Octubre de 2024 a la Comisión de Control mediante Acta de Control Concurrente n.º 006-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.º 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.

Así, mediante Informe n.º 245-2024-DIRESA-L-HRC-UESA, de 04 de octubre de 2024, la Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental presentó ante la Dirección Ejecutiva del Hospital Rezola, el informe mensual de las Actividades de Salud Ambiental correspondiente al mes de Setiembre, el cual incluye el informe n.º 125-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 03 de octubre de 2024, emitido por la responsable de Salud Ambiental, en la cual precisa lo siguiente:

“(…)

Lo que observamos en las evaluaciones es la que las 5 muestras no presentan presencia de cloro, incumpliendo con el DS N° 031-2010-SA “Reglamento de Calidad de Agua para Consumo Humano” en el que se establece que para una desinfección eficaz en las redes de distribución la concentración residual libre de cloro no debe ser menor de 0.5 mgL-1.

“(…)

Por lo que al no realizar la desinfección del agua no se garantiza su inocuidad y se expone al personal interno y externo a factores de riesgo sanitarios. Cabe resaltar que el agua es usada dentro de la institución para el lavado de alimentos, lavado de utensilios de cocina, aseo personal, entre otros.

En atención a ello, se solicita la inmediata contratación del servicio para cloración del agua potable, el cual debe considerar lo siguiente:



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

- Inspección previa de la situación actual del sistema de cloración incluyendo la óptima operatividad del sistema de dosificación.
- Compra y/o recarga de balones de gas cloro de acorde al sistema de cloración y posterior instalación de los mismos (el personal que realice la instalación debe ser altamente calificado y contar con protector facial "full face" y filtro para vapores y gases).
- Supervisión constante al adecuado funcionamiento del sistema de cloración para prevenir posibles fugas de gas o fallas del sistema de dosificación.

Adjunto la evaluación de cloro residual, para que sea de conocimiento de la dirección Ejecutiva del Hospital Rezola.
(...)"

Así, en la evaluación de cloro residual adjuntada se observa que, de los 5 puntos donde se evaluaron las muestras de agua, todas presentaban Ausencia de cloro residual.

Imagen n.º1
Evaluación de cloro residual – Setiembre 2024

EVALUACIÓN DE CLORO RESIDUAL					
LOCALIDAD: HOSPITAL REZOLA PROVINCIA: CAÑETE MES: SETIEMBRE AÑO: 2024			DISTRITO: SAN LUIS DEPARTAMENTO: LIMA		
N°	FECHA DE MUESTREO	TIPO DE ABASTECIMIENTO	PUNTO DE MUESTREO	CLORO RESIDUAL	SERVICIO
1	20/09/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	NUTRICION
2	20/09/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CAFETIN
3	20/09/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	OFICINAS ADMINISTRATIVAS
4	20/09/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	MEDICINA
5	20/09/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CAÑO 1ER PISO

OBSERVACION: Se tomaron 5 muestras para comparación de cloro residual; el cloro residual óptimo para agua de consumo humano es entre 0.5 a 0.7 mg/l. (0.5 a 0.7 miligramo de cloro residual por litro de agua) y lo que observamos en la evaluación es que las 5 muestras no presentan presencia de cloro por lo que se sugiere le den solución a la brevedad.

Fuente: Informe n.º 125-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 03 de octubre de 2024.

De igual forma, mediante Informe n.º 258-2024-DIRESA-L-HRC-UESA, de 04 de noviembre de 2024, la Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental presentó ante la Dirección Ejecutiva del Hospital Rezola, el informe mensual de las Actividades de Salud Ambiental correspondiente al mes de octubre, el cual incluye el informe n.º 132-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 02 de noviembre de 2024, emitido por la responsable de Salud Ambiental, en la cual precisa lo siguiente:

"(...)
Lo que observamos en las evaluaciones es la que las 5 muestras no presentan presencia de cloro, (...)"

En dicho informe, adjuntan la evaluación realizada, en el que se reitera la recomendación de dar solución al problema, ya que el no realizar la desinfección del agua representa un riesgo a la salud pública.

Imagen n.º 2
Evaluación de cloro residual – Octubre 2024

Nº	FECHA DE MUESTREO	TIPO DE ABASTECIMIENTO	PUNTO DE MUESTREO	COLOR RESIDUAL	SERVICIO
1	11/10/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	NUTRICION
2	11/10/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CAFETIN
3	18/10/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	OFICINAS ADMINISTRATIVAS
4	18/10/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	MEDICINA
5	18/10/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CAÑO 1ER PISO

Fuente: Informe n.º 132-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 02 de noviembre de 2024.

En dichos informes, la Unidad de Epidemiología y Salud Pública ha venido advirtiendo la ausencia de cloro residual en el agua del Hospital.

Ante este hecho, la Comisión de Control solicitó, el 22 de noviembre de 2024, la realización de la prueba de cloración para determinar la presencia de cloro residual en el agua de consumo humano en el Hospital, para este fin, requirió al personal de la Unidad de Epidemiología y Salud Pública la aplicación de la prueba a muestras de agua obtenidas de diferentes puntos del hospital. Dicha prueba fue realizada por la Técnico Ambiental Responsable de Salud Ambiental y el auxiliar asistencial de Epidemiología, en presencia del Jefe de Servicios Generales, el ingeniero mecánico electricista de la Unidad de Servicios Generales, la jefa de la UPSS de Nutrición y Dietética, el personal apoyo de Relaciones Públicas, según se registró en el Acta de Control Concurrente n.º 007-2024-OCI/DIRESA/ SIE N° 004-2024-GRDL-HDAR-1.

Las muestras de agua fueron tomadas de un grifo de agua ubicado en:

1. El área de recepción de alimentos de la UPSS de Nutrición y Dietética.
2. El área de Producción de la UPSS de Nutrición y Dietética.
3. Estancia materna del área de Hospitalización

Del análisis realizado por parte del área de Epidemiología y Salud Ambiental se obtuvo la no tinción de las muestras, indicando la presencia de 0 mg/L de cloro residual en los 3 puntos; es decir, ausencia de cloro residual en el agua del Hospital.

Imagen n.º 3 y 4
Toma de muestra en el área de recepción de alimentos



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Imagen n.º 5 y 6
Toma de muestra en el área de Producción



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Imagen n.º 7, 8 y 9
Toma de muestra en Estancia materna del área de Hospitalización



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre 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: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Asimismo, la Bach. Dary Vallejo Chamberg, Técnica Ambiental de la Unidad de Epidemiología Responsable de Salud Ambiental, manifestó a la Comisión de Control que si bien la Unidad de Epidemiología no cuenta con un manual de procedimientos aprobados donde se incluya la verificación de calidad de agua, ellos vienen realizando el control de cloro residual en diferentes puntos de abastecimiento del hospital, emitiendo informes derivados de los mismos. De esta forma, adicional a los informes brindados por la Jefa de la Unidad, la Responsable de Salud Ambiental entregó a la Comisión de Control los informes correspondientes al mes de febrero, marzo, abril, mayo y junio del 2024, en el que venían advirtiendo la ausencia de cloro residual en el agua del Hospital Rezola.

Imagen n.º 10
Evaluación de cloro residual – Febrero 2024

EVALUACION DE CLORO RESIDUAL					
LOCALIDAD: HOSPITAL REZOLA PROVINCIA: CAÑETE MES: FEBRERO AÑO: 2024			DISTRITO: SAN LUIS DEPARTAMENTO: LIMA		
N°	FECHA DE MUESTREO	TIPO DE ABASTECIMIENTO	PUNTO DE MUESTREO	CLORO RESIDUAL	SERVICIO
1	5/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	PEDIATRIA
2	5/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	NUTRICION
3	5/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	MICROBIOLOGIA
4	5/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	RESIDENCIA MEDICA VARONES
5	12/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	RADIOGRAFIA
6	12/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	UCI ADULTO
7	12/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	NEONATOLOGIA
8	12/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	UCIN
9	19/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	GINECOLOGIA
10	19/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	MEDICINA
11	19/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CAÑO 2PISO OFICINA
12	19/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	BAÑO 2 PISO
13	26/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CIRUGIA
14	26/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	LABORATORIO
15	26/02/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	EMERGENCIA

OBSERVACION: Se tomaron 15 muestras para comparacion de cloro residual; el cloro residual optimo para agua de consumo humano es entre 0.5 a 0.7mg/l. (0.5 a 0.7 miligramo de cloro residual por litro de agua) y lo que observamos en la evaluacion es que las 15 muestras no presentan presencia de cloro por lo que se sugiere le den solucion a la brevedad.

Fuente: Informe n.º 042-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 04 de marzo del 2024.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 11
Evaluación de cloro residual – Marzo 2024

EVALUACION DE CLORO RESIDUAL					
LOCALIDAD: HOSPITAL REZOLA PROVINCIA: CAÑETE MES: MARZO AÑO: 2024			DISTRITO: SAN LUIS DEPARTAMENTO: LIMA		
N°	FECHA DE MUESTREO	TIPO DE ABASTECIMIENTO	PUNTO DE MUESTREO	CLORO RESIDUAL	SERVICIO
1	4/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	PEDIATRIA
2	4/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	NUTRICION
3	4/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	MICROBIOLOGIA
4	4/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	RESIDENCIA MEDICA VARONES
5	11/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	RADIOGRAFIA
6	11/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	UCI ADULTO
7	11/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	NEONATOLOGIA
8	11/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	UCIN
9	11/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	GINECOLOGIA
10	18/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	MEDICINA
11	18/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CAÑO 2PISO OFICINA
12	18/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	BAÑO 2 PISO
13	25/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CIRUGIA
14	25/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	LABORATORIO
15	25/03/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	EMERGENCIA

OBSERVACION: Se tomaron 15 muestras para comparación de cloro residual; el cloro residual óptimo para agua de consumo humano es entre 0.5 a 0.7 mg/l (0.5 a 0.7 miligramo de cloro residual por litro de agua) y lo que observamos en la evaluación es que las 15 muestras no presentan presencia de cloro por lo que se sugiere le den solución a la brevedad.

Fuente: Informe n.º 057-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 05 de abril del 2024.

Imagen n.º 12
Evaluación de cloro residual – Abril 2024

EVALUACION DE CLORO RESIDUAL					
LOCALIDAD: HOSPITAL REZOLA PROVINCIA: CAÑETE MES: ABRIL AÑO: 2024			DISTRITO: SAN LUIS DEPARTAMENTO: LIMA		
N°	FECHA DE MUESTREO	TIPO DE ABASTECIMIENTO	PUNTO DE MUESTREO	CLORO RESIDUAL	SERVICIO
1	1/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	PEDIATRIA
2	1/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	NUTRICION
3	1/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	MICROBIOLOGIA
4	1/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	RESIDENCIA MEDICA VARONES
5	8/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	RADIOGRAFIA
6	8/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	UCI ADULTO
7	8/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	NEONATOLOGIA
8	8/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	UCIN
9	8/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	GINECOLOGIA
10	15/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	MEDICINA
11	15/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CAÑO 2PISO OFICINA
12	15/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	BAÑO 2 PISO
13	22/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	CIRUGIA
14	22/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	LABORATORIO
15	22/04/2024	AGUA SUBTERRANEA	CAÑO	0.0mg/l	EMERGENCIA

OBSERVACION: Se tomaron 15 muestras para comparación de cloro residual; el cloro residual óptimo para agua de consumo humano es entre 0.5 a 0.7 mg/l (0.5 a 0.7 miligramo de cloro residual por litro de agua) y lo que observamos en la evaluación es que las 15 muestras no presentan presencia de cloro por lo que se sugiere le den solución a la brevedad.

Fuente: Informe n.º 069-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 07 de mayo del 2024.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 13
Evaluación de cloro residual – Mayo 2024

INFORME N° 079 -2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA	
A	: LIC. ENF. FRESSIA MIREYA CARBONERO PALOMINO JEFE DE LA UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL
DE	: DARY VALLEJO CHAMBERGO SALUD AMBIENTAL – HOSPITAL REZOLA.
ASUNTO	: INFORMACIÓN SOBRE EVALUACIÓN DE CLORO RESIDUAL EN EL HOSPITAL REGIONAL REZOLA - MAYO
FECHA	: 8 DE JUNIO DEL 2024.

Es grato dirigirme a usted con la finalidad de saludarla muy cordialmente y a la vez informarle que el 23 de Mayo se realizó la EVALUACIÓN DE CLORO RESIDUAL tomados en 4 puntos (Nutrición, Diagnostico por imagen, baño de recién nacidos y cafetín) con la finalidad de corroborar que se encuentren dentro de los límites máximos permisibles.

Lo que observamos en las evaluaciones es que las 4 muestras no presentan presencia de cloro, incumpliendo con el DS N° 031-2010-SA "Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano" en el que se establece que para una desinfección eficaz en las redes de distribución la concentración residual libre de cloro no debe ser menor de 0,5 mg/L-1.

Por lo que al no realizar la desinfección del agua no se garantiza su inocuidad y se expone al personal interno y externo a factores de riesgos sanitarios. Cabe resaltar que el agua es usada dentro de la institución para el lavado de alimentos, lavado de utensilios de cocina, aseo personal, entre otros.

Fuente: Informe n.º 079-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 08 de junio del 2024.

Imagen n.º 14
Evaluación de cloro residual – Junio 2024

INFORME N° 094 -2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA	
A	: LIC. ENF. FRESSIA MIREYA CARBONERO PALOMINO JEFE DE LA UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL
DE	: TEC. AMBIENTAL DARY VALLEJO CHAMBERGO RESPONS. SALUD AMBIENTAL – HOSPITAL REZOLA.
ASUNTO	: INFORMACIÓN SOBRE EVALUACIÓN DE CLORO RESIDUAL - JUNIO
FECHA	: 5 DE JULIO DEL 2024.

Es grato dirigirme a usted con la finalidad de saludarla muy cordialmente y a la vez presentarle la EVALUACION DE CLORO RESIDUAL del mes de JUNIO 2024, tomados en las siguientes áreas: Nutrición, Diagnostico por imagen, baño de recién nacidos y cafetín por el Auxiliar Asistencial Juan Carlos Zarate García con la finalidad de corroborar que se encuentren dentro de los límites máximos permisibles (no menor a 0.5 mg de cloro residual por litro de agua)

Lo que observamos en las evaluaciones es que las muestras no presentan presencia de cloro, incumpliendo con el DS N° 031-2010-SA "Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano" en el que se establece que para una desinfección eficaz en las redes de distribución la concentración residual libre de cloro no debe ser menor de 0,5 mg/L-1.

Fuente: Informe n.º 094-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 05 de julio del 2024.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

De la revisión de dichos documentos, la Comisión de Control identifica que no se viene realizando la cloración de agua para consumo humano desde hace varios meses, situación que fue advertida por la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, sin embargo, no se adoptaron medidas correctivas pese a contar con una planta de tratamiento de agua.

Por su lado, el jefe del área de Servicios Generales, junto al Ing. De infraestructura hospitalaria, dirigieron a la Comisión de Control a la Planta de Tratamiento de Agua del Hospital Rezola que cuenta con un sistema de desinfección por vacío de gas cloro destinado a la cloración de agua de consumo humano.

En dichas instalaciones la Comisión de Control observó la acumulación de polvo y presencia de cajetilla de cigarro y máscara con filtros en el suelo.

Imagen n.º 15
Acumulación de polvo en la Planta de Tratamiento de Agua



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre de 2024.

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

La Comisión de Control observó, la presencia de un balón de gas cloro sin código patrimonial ubicado en medio de la sala. Asimismo, se observó la presencia de 2 balones de color amarillo, ambos sujetados a la pared mediante una cadena; siendo que el balón de 59.6 kg que se encontraba conectado al sistema de dosificación, contaba parcialmente con su etiqueta de identificación de cloro gas y no realizaba inyección de gas, pues no había movimiento en el rotámetro, indicando Cero (0) en todo momento; a lo que el Jefe de Servicios Generales y el ing. De infraestructura hospitalaria precisaron que dicho balón se encontraba sin contenido.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 16 y 17
Presencia de balón de cloro líquido sin código patrimonial



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Imagen n.º 18
Balones de cloro gas



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre 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: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



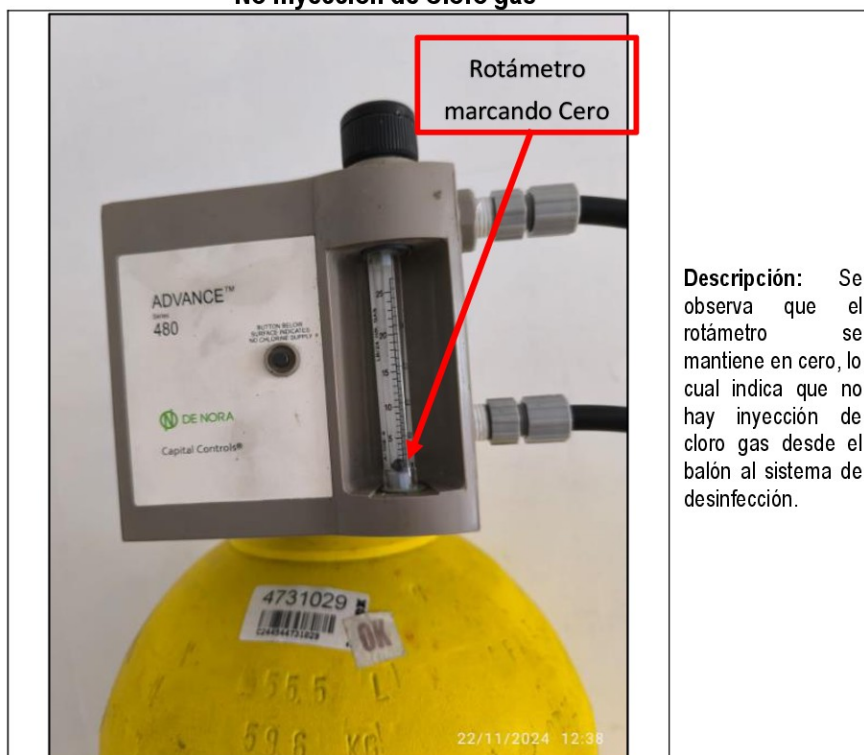
Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 19
Presencia parcial de etiqueta de identificación de cloro gas



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Imagen n.º 20
No inyección de Cloro gas



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

A su vez, el otro balón amarillo se encontraba cerrado y con contenido, sin embargo, carecía de identificación, código patrimonial, etiquetado de sustancia química y ficha de datos de seguridad.

Imagen n.º 21
Balón sin identificación



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre 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: 11-12-2024 14:32:20 -05:00

En vista de los hechos expuestos, la Comisión de Control solicitó mediante Oficio n.º 000235-2024-CG/OC0637, de 26 de noviembre de 2024, la siguiente documentación:

"(...)

1. *Manual de procedimientos para la cloración de agua en la planta de tratamiento del Hospital Rezola.*
2. *Registros de control y verificación de la dosificación de cloro en la planta de tratamiento de agua, correspondiente al año en curso.*
3. *Registro de consumo de balón de cloro gas con código 4731029.*
4. *Registro patrimonial y documentación sobre el requerimiento e ingreso de los balones de gas cloro presentes en la planta de tratamiento de agua.*
5. *Registro de stock de cloro gas.*
6. *Documentación de proceso de adquisición de cloro gas en curso.*
7. *Manual de Procedimientos aprobado de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental que incluya la verificación y control de la calidad de Agua*
8. *Informes de análisis microbiológico del agua que se hayan realizado durante el año en curso.*

(...)"

Al no obtenerse respuesta, mediante oficio n.º 000240-2024-CG/OC0637 de 04 de diciembre de 2024, se reiteró la solicitud de información al titular de la entidad, quien hasta el cierre de este informe no ha remitido la información solicitada.



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -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.**

“(…)

TÍTULO 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.

(…)”.

- **Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 031-2010-SA, de 26 de setiembre de 2010.**

“(…)

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º.- De la finalidad

El presente Reglamento establece las disposiciones generales con relación a la gestión de la calidad del agua para consumo humano, con la finalidad de garantizar su inocuidad, prevenir los factores de riesgos sanitarios, así como proteger y promover la salud y bienestar de la población.

Artículo 3º.- Ámbito de Aplicación

3.1 El presente Reglamento y las normas sanitarias complementarias que dicte el Ministerio de Salud son de obligatorio cumplimiento para toda persona natural o jurídica, pública o privada, dentro del territorio nacional, que tenga responsabilidad de acuerdo a ley o participe o intervenga en cualquiera de las actividades de gestión, administración, operación, mantenimiento, control, supervisión o fiscalización del abastecimiento del agua para consumo humano, desde la fuente hasta su consumo;

(…)

Artículo 5º.- Definiciones

Para efectos del presente reglamento, se debe considerar las siguientes definiciones:

(…)

3. Agua de consumo humano: Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal.

(…)

6. Cloro residual libre: Cantidad de cloro presente en el agua en forma de ácido hipocloroso e hipoclorito que debe quedar en el agua de consumo humano para proteger de posible contaminación microbiológica, posterior a la cloración como parte del tratamiento.

(…)

TÍTULO V

CONTROL Y SUPERVISIÓN DE CALIDAD

(…)

Artículo 21º.- Autocontrol de calidad

El autocontrol de la calidad del agua para consumo humano es una responsabilidad del proveedor, que se define y rige como:



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

1. El conjunto de actividades realizadas, para identificar, eliminar o controlar todo riesgo en los sistemas de abastecimiento del agua, desde la captación hasta el punto en donde hace entrega el producto al consumidor, sea éste en la conexión predial, pileta pública, surtidor de tanques cisterna o el punto de entrega mediante camión cisterna, para asegurar que el agua de consumo se ajuste a los requisitos normados en el presente Reglamento;
2. La verificación de la eficiencia y calidad sanitaria de los componentes del sistema de abastecimiento;
- (...)
4. La aplicación del plan de contingencia para asegurar la calidad del agua para consumo en casos de emergencia.
- (...)

TÍTULO VIII

ABASTECIMIENTO DE AGUA, PROVEEDOR Y CONSUMIDOR

(...)

Capítulo II

Del Proveedor del Agua para Consumo Humano

Artículo 49.- Proveedor del agua para consumo humano Para efectos del presente Reglamento deberá entenderse como proveedor de agua para consumo humano, a toda persona natural o jurídica bajo cualquier modalidad empresarial, junta administradora, organización vecinal, comunal u otra organización que provea agua para consumo humano. Así como proveedores de servicios en condiciones especiales.

Artículo 50.- Obligaciones del proveedor El proveedor de agua para consumo humano está obligado a:

1. Suministrar agua para consumo humano cumpliendo con los requisitos físicos, químicos, microbiológicos y parasitológicos establecidos en el presente Reglamento;
2. Controlar la calidad del agua que suministra para el consumo humano de acuerdo a lo normado en el presente Reglamento;
- (...)

TÍTULO IX

REQUISITOS DE CALIDAD DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO

Artículo 59.- Agua apta para el consumo humano Es toda agua inocua para la salud que cumple los requisitos de calidad establecidos en el presente Reglamento.

(...)

Artículo 66.- Control de desinfectante Antes de la distribución del agua para consumo humano, el proveedor realizará la desinfección con un desinfectante eficaz para eliminar todo microorganismo y dejar un residual a fin de proteger el agua de posible contaminación microbiológica en la distribución. En caso de usar cloro o solución clorada como desinfectante, las muestras tomadas en cualquier punto de la red de distribución, no deberán contener menos de 0.5 mgL^{-1} de cloro residual libre en el noventa por ciento (90%) del total de muestras tomadas durante un mes. Del diez por ciento (10%) restante, ninguna debe contener menos de 0.3 mgL^{-1}

(...).

- "Directiva Sanitaria para la Vigilancia de la Calidad de Agua para Consumo Humano en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPRESS)", aprobada mediante Resolución Ministerial N.º 451-2021/MINSA, de 31 de marzo de 2021.

"(...)"

I. FINALIDAD



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Proteger y promover la salud y bienestar de la población usuaria de las instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPRESS) a través del control de los factores de riesgo en la calidad del agua para consumo humano suministrada.

(...)

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Directiva Sanitaria es de aplicación en todas las IPRESS (establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo), en el ámbito nacional, así como en las Direcciones de Redes Integradas de Salud de Lima, Gerencias Regionales de Salud y Direcciones Regionales de Salud o las que hagan de sus veces en el ámbito que les corresponde.

(...)

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1 DE LA VIGILANCIA SANITARIA

(...)

6.1.1 Consideraciones para la inspección sanitaria

(...)

6.1.1.2 Sistema de tratamiento o desinfección

(...)

b) Si la fuente de abastecimiento de agua de la IPRESS es subterránea, debe contar con un sistema de desinfección, debiéndose verificar las siguientes características y condiciones sanitarias:

i. Identificar el tipo de sistema de desinfección y su operatividad.

ii. Identificar el insumo desinfectante utilizado, disponibilidad en reserva, condiciones de almacenamiento y registro sanitario vigente otorgado por la Autoridad Sanitaria del nivel nacional.

(...)

iv. El cloro residual libre en el agua desinfectada debe ser mayor o igual a 0.5 mg/l.

(...)

6.1.2 Consideraciones para el monitoreo de parámetros

(...)

6.1.2.1 Puntos de muestreo, parámetros y frecuencia

La localización de los puntos de muestreo de agua, en la red de distribución de la IPRESS, debe ser determinada tomándose como base los planos de instalaciones sanitarias de las redes de agua para consumo humano o información en relación a ellas, considerándose los siguientes lugares:

(...)

a) En la captación:

(...)

iii. Si la fuente de abastecimiento es subterránea o superficial, el punto de muestreo debe ser representativo de la fuente de abastecimiento (...) y la frecuencia de muestreo debe ser una vez al año.

b) A la salida del sistema de tratamiento de agua:

(...)

Si la IPRESS cuenta con una planta de tratamiento para agua de consumo humano, el punto de muestreo debe localizarse a la salida de la planta. (...). Los parámetros a analizar son: cloro residual libre, turbiedad y pH y la frecuencia de muestreo debe ser una vez al día, de verificarse que el cloro residual libre es menor a 0.5 mg/l, se debe tomar una muestra de agua para el análisis microbiológico y solicitar al personal encargado de la operación y mantenimiento del sistema, incrementar la dosificación del desinfectante para que el valor del cloro residual sea de por los menos 0.5 mg/l.

(...)

d) A la salida del/de los reservorio(s)

(...)



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

El punto de muestreo debe localizarse en el grifo o válvula para la toma de muestras de agua ubicado en la tubería de salida del/de los reservorio(s), de no existir el punto de muestreo, debe ubicarse en un grifo de servicio asistencial o administrativo mas cercano al/los reservorio(s) de la IPRESS. Los parámetros a analizar son cloro residual libre y turbiedad, la frecuencia de muestreo es de una vez al día, de verificarse que el cloro residual libre es menor a 0.5 mg/l, se debe tomar una muestra de agua para el análisis microbiológico y solicitar al personal encargado de la operación y mantenimiento del sistema, que dosifique desinfectante para incrementar el valor del residual a por lo menos 0.5mg/l.

e) En los servicios de atención de salud de la IPRESS.

De acuerdo a la categoría de la IPRESS y en lo que sea aplicable, se establecerán puntos de muestreo de agua para consumo humano, en los siguientes servicios:

- i. Cocina*
- ii. Comedor*
- iii. Sala de partos*
- iv. Sala de operaciones*
- v. Laboratorio*
- vi. Centro de esterilización*

El parámetro a analizar es cloro residual libre, la frecuencia de muestreo es una vez al día, de verificarse que el cloro residual libre es menor a 0.5 mg/l, se debe tomar una muestra de agua para el análisis microbiológico y solicitar al personal encargado de la operación y mantenimiento del sistema, que dosifique desinfectante para incrementar el valor del residual a por lo menos 0.5 mg/l.

f) En el área externa más alejada de la red de agua para consumo humano, respecto al/los reservorio(s):

El punto debe ubicarse en el grifo del servicio asistencial o administrativo más alejado del/de los reservorio(s), teniendo en consideración, el recorrido de agua más largo. Los parámetros a analizar son cloro residual libre y turbiedad, la frecuencia de muestreo es una vez al día, de verificarse que el cloro residual libre es menor a 0.5 mg/l, se debe tomar una muestra de agua para el análisis microbiológico y solicitar al personal encargado de la operación y mantenimiento del sistema, que dosifique desinfectante para incrementar el valor del residual a por lo menos 0.5 mg/l.

*El análisis microbiológico de las muestras de agua debe ser realizado en el laboratorio del sector salud, más cercano a la IPRESS, que tenga esta capacidad analítica.
(...)"*

- **Decreto Legislativo N° 1570, Decreto que aprueba la Ley de Gestión Integral de Sustancias Químicas, publicada el 28 de mayo de 2024 en el Diario Oficial "El Peruano".**

"(...)

Artículo 2.- Finalidad

*El presente Decreto Legislativo tiene por finalidad la protección de la salud de las personas y el ambiente a través de la adopción de medidas y mecanismos para la reducción de los riesgos asociados a la gestión integral de sustancias químicas a lo largo de su ciclo de vida.
(...)*

CAPÍTULO II

MECANISMOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

Artículo 6.- Clasificación de peligros, etiquetado de sustancias químicas y Ficha de Datos de Seguridad



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

6.1 Las sustancias químicas cuentan con una clasificación de peligros, que se comunica en el etiquetado y en la Ficha de Datos de Seguridad (FDS). La clasificación de peligros, etiquetado y FDS se realiza de acuerdo al Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos (SGA) de la Organización de las Naciones Unidas, y conforme a lo dispuesto en el Reglamento del presente Decreto Legislativo, que considera, a su vez, la normativa en materia relacionada a la protección y defensa del consumidor.
(...)

CAPÍTULO IV

OBLIGACIONES

Artículo 17.- Obligaciones de los/las usuarios/as de sustancias químicas

Son obligaciones de los/las usuarios/as de sustancias químicas las siguientes:

- a) Adquirir sustancias químicas que cuenten con el etiquetado y de corresponder la FDS respectiva, conforme a lo establecido en el Reglamento del presente Decreto Legislativo.
- b) Cumplir las instrucciones de manejo seguro indicadas en el etiquetado y FDS, suministradas por el fabricante o importador de las sustancias químicas.
- c) En caso de realizar envasado, reenvasado o trasvase, etiquetar las sustancias químicas conforme a las disposiciones sobre la clasificación y etiquetado, contenidas en el Reglamento, con base en la información proporcionada por el importador o fabricante en la FDS.
(...)"

c) Consecuencia

El hecho expuesto, genera el riesgo de propagación de enfermedades por agua no tratada y afectación a la salud pública.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00

2. EL ÁREA DE PRODUCCIÓN NO VIENE EFECTUANDO EL PROCESO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS CONFORME A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE APLICABLE, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y AFECTACIÓN A LA FINALIDAD PÚBLICA Y OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

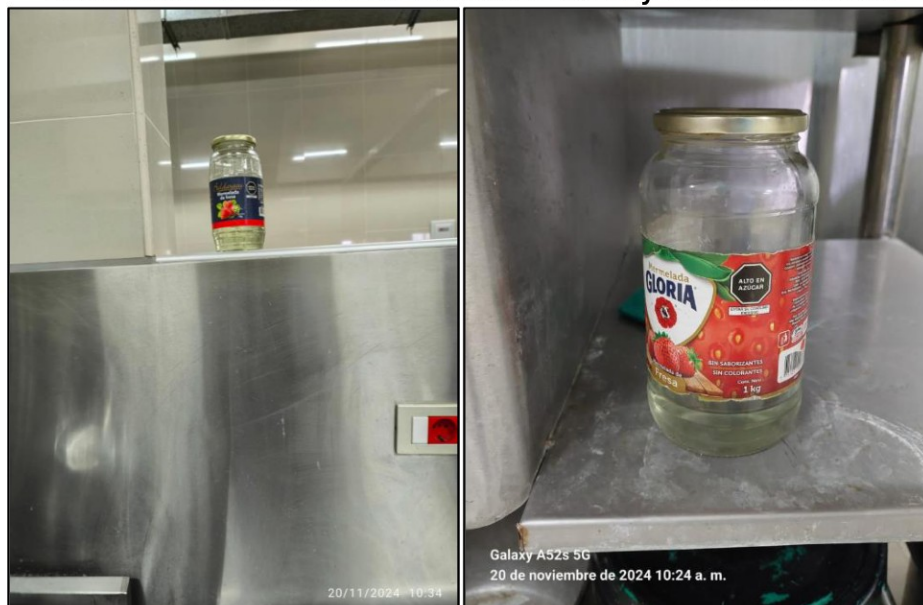
a) Condición

Durante la inspección realizada el 20 y 21 de noviembre de 2024 en las instalaciones destinadas a la preparación de raciones alimentarias y distribución de las mismas al personal de salud y a los pacientes hospitalizados del Hospital Rezola de Cañete, la Comisión de Control constató que la UPSS de Nutrición y Dietética cuenta con un área de Producción encargada de la preparación de raciones alimentarias para el personal de salud de la Entidad y las dietas según régimen dietético para pacientes hospitalizados.

Al respecto, la Comisión de Control pudo observar que, durante el proceso de preparación y distribución de raciones alimentarias, se encontraron diversas situaciones que evidencian que estas no se vienen efectuando conforme a las buenas prácticas de manipulación, establecido en la normativa sanitaria vigente aplicable, conforme se detalla a continuación:

La Comisión de Control observó la presencia de frascos de vidrio de mermelada que venían siendo utilizado para almacenar producto de desinfección (lejía) sin rotulación de identificación; uno de los frascos se encontraba en el muro que divide dos zonas de preparación de alimentos y, un segundo frasco, se encontraba en uno de los lavaderos. Este hecho quedó registrado en el Acta de Control Concurrente n.º 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.º 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.

Imagen n.º 22 y 23
Desinfectante en envase de vidrio sin identificación y rótulo de mermelada



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Además, la Comisión de Control observó que al no haber una identificación de sub-zonas para las diferentes etapas de preparación de alimentos, el personal venía usando las mesas de trabajo para pelar y cortar los alimentos, sin hacer diferencia por su origen (vegetal o animal), ni considerando si los alimentos se encontraban crudos o cocidos, existiendo cruce de flujos de procesos. Del mismo modo, no se cuenta con el uso exclusivo de utensilios para un área determinada de operaciones a fin de evitar la contaminación cruzada, observándose el uso de tablas de picar de diferentes colores, pero eran utilizadas para picar alimentos en general. Este hecho que quedó registrado en el Acta de Control Concurrente n.º 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.º 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.

Imagen n.º 24 y 25
Falta de identificación de zonas para los procesos de preparación y servido de alimentos



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre 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: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 26
Cruce de flujos de proceso



Descripción: Se observa que, ante la falta de delimitación e identificación de sub zonas, se viene colocando alimentos cocidos para ser licuados, sobre la misma mesa de preparación de fórmulas nutricionales.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre 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: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 27 y 28
Uso no exclusivo de utensilios



Descripción: Se observa que, no se cuenta con utensilios exclusivos para determinados alimentos, siendo utilizados tablas de color rojo y azul para cortar verduras y, al mismo tiempo, tablas del mismo color (rojo) fue usado para cortar pollo crudo.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del **Imagen n.º 29**

Uso de bandejas plásticas para cortar queso



Descripción: Se observa el uso de bandeja plástica para cortar queso, en la misma mesa de trabajo donde se cortó previamente el pollo crudo, si haber aplicado ningún procedimiento de desinfección.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Por otro lado, la Comisión de control identificó la presencia de una viga de madera en el suelo junto a la base de la cocina industrial del área de Producción y encima de la rejilla de la canaleta; que venía siendo utilizada como plataforma donde el personal encargado de la preparación de raciones alimentarias se subía para realizar sus actividades culinarias. Este hecho representa un riesgo físico para los trabajadores por su inestabilidad, y riesgo de contaminación cruzada por las características de porosidad de la madera que facilita la acumulación de humedad y suciedad en su superficie e interior.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00

Imagen n.º 30 y 31 Uso de viga de madera como plataforma



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Asimismo, la Comisión de Control identificó la presencia de artículos y objetos ajenos a la preparación de alimentos en el área de Producción, como los objetos que se muestran en las imágenes, representando un riesgo de contaminación cruzada.

Imagen n.º 32, 33, 34 y 35
Presencia de artículos ajenos a la preparación de alimentos



Descripción: Se observa la presencia de artículos personales en el mobiliario dentro del área de Producción para la preparación de alimentos.

Descripción: Se observa que, sobre un coche de acero inoxidable se han colocado cuadros, flores sintéticas, vela, jarrones de vidrio y otro material quebradizo, facilitando la acumulación de polvo, riesgo de rotura y contaminación.

Descripción: Se observa la presencia de una piedra en uno de los cajones de las mesas de trabajo.

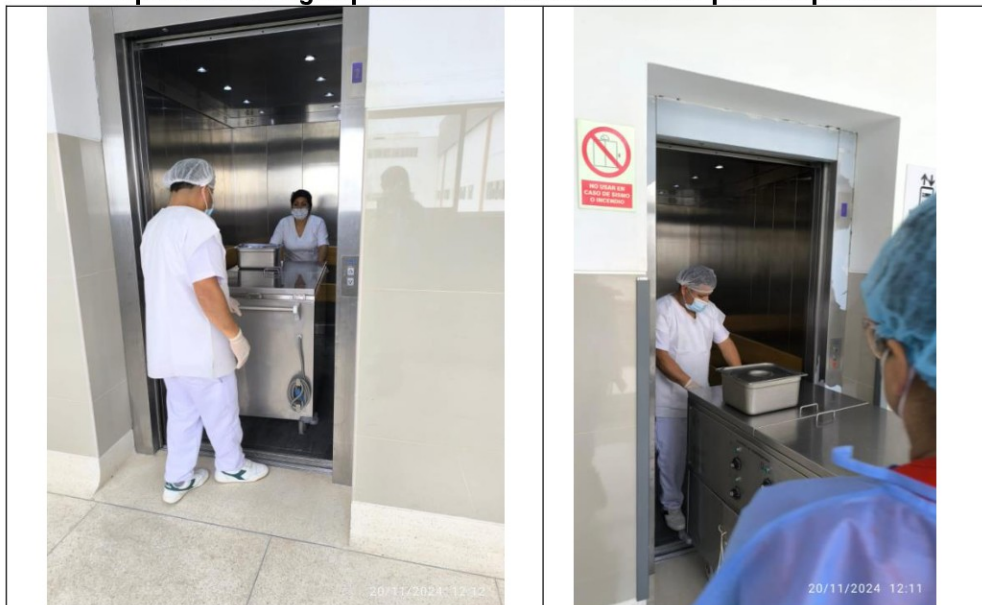
Descripción: Se observa la presencia de una cinta de agua en uno de los cajones de las mesas de trabajo.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Inaplicación de Buenas prácticas de manipulación durante la distribución de raciones alimentarias

Sobre este punto, la Comisión de Control, durante la inspección realizada el 20 y 21 de noviembre de 2024, observó que, para la distribución de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, los alimentos eran transportados en las bandejas gastronómicas dentro en un coche térmico sin encender hasta llegar a uno de las zonas periféricas para distribución de alimentos (Repostero) del área de hospitalización, donde eran servidas las raciones alimentarias en menaje descartable. Durante este trayecto, la Comisión de Control observó que dicho coche térmico era ingresado al ascensor de uso público sin la realización de ningún procedimiento de desinfección anterior y/o posterior.

Imagen n.º 36 y 37
Inaplicación de algún procedimiento de desinfección previo o posterior



Descripción: Se observa que para acceder a los pisos superiores de hospitalización se usa el ascensor; sin embargo, este mismo es utilizado por personal médico y pacientes. El coche térmico, con los alimentos preparados en su interior y trasladado hacia uno de los Reposteros para su distribución a los pacientes hospitalizados, ingresa al mismo ascensor sin haber realizado algún procedimiento de desinfección previo o posterior.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Una vez en el Repostero, la Comisión de Control observó la presencia de coches transportadores de alimentos en desuso y que, estos, reducían significativamente el área disponible para las operaciones requeridas. Asimismo, observó que, para el servido de raciones alimentarias, no eran utilizados menaje previamente desinfectados, sino que estas eran servidas en recipientes plásticos descartables, colocando una cuchara descartable en su interior y que las sopas (para los pacientes que correspondía) eran servidas en vasos descartables, pese a contar con recipientes de acero inoxidable para dicho fin. Los envases descartables eran colocados dentro de un coche y las sopas en vasos descartables eran colocadas al interior de una bandeja gastronómica encima del coche, los mismos que fueron dirigidos hacia las camas de hospitalización para la entrega a los pacientes.

Imagen n.º 38, 39, 40 y 41
Servido de raciones alimentarias en menaje descartable



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

En cuanto a la entrega de las raciones alimentarias a los pacientes, estos eran colocados en su mayoría en las mesas clínicas para alimentos de forma directa, sin previo proceso de desinfección o en su defecto sin hacer uso de bandejas, exponiendo el contacto directo de las superficies.

Imagen n.º 42 y 43
No utilización de bandejas para la entrega de raciones alimentarias



Descripción: Se observa que las raciones alimentarias son entregadas en recipientes plásticos descartables, los mismos que son colocados directamente sobre la mesa sin previo proceso de desinfección o sin el uso de bandejas desinfectadas.

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Por otro lado, algunas raciones alimentarias eran colocadas en superficies no exclusivas para la alimentación, siendo estas usadas para el reposo de material médico o artículos personales; pese a contar con mesas clínicas para alimentación.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

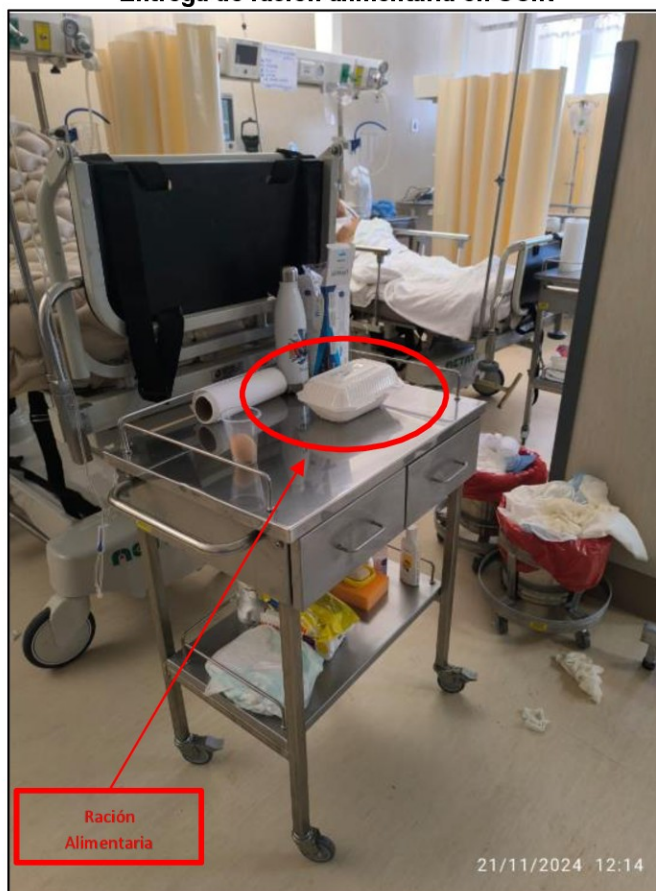
Imagen n.º 44 y 45
Inutilización de mesas clínicas para alimentación



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

Asimismo, el día 22 de noviembre de 2024, la Comisión de Control observó que una ración alimentaria de una paciente el UCIN era colocada en una mesa para uso no alimentario y cerca a tachos de residuos abiertos.

Imagen n.º 46
Entrega de ración alimentaria en UCIN



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 22 de noviembre 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: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Del mismo modo, para la distribución de raciones para el personal asistencial, estos eran servidos en platos de loza, pero entregados sin bandeja, debiendo el personal llevarlos hasta su mesa y colocarlos directamente sobre esta, exponiendo a riesgo de contaminación cruzada, derrame y/o quemadura.

Imagen n.º 47, 48, 49 y 50
Servido de raciones alimentarias al personal asistencial



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre 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.

(...)

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 88°.- 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 89°.- 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.

(...)"

- **Reglamento de la Ley n.º 29344, Ley Marco de Aseguramiento Universal en salud, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 008-2010-SA, el 02 de abril del 2010.**

"(...)

TITULO II

DE LOS AGENTES VINCULADOS AL PROCESO DE ASEGURAMIENTO UNIVERSAL EN SALUD.

(...)

CAPITULO III

DE LAS INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD

(...)

Artículo 24°: FUNCIONES DE LAS INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD

Son funciones de la IPRESS brindar los servicios que correspondan a su nivel resolutivo a los afiliados y derecho habientes dentro de los parámetros y principios determinados en el presente reglamento.

Las IPRESS tienen como principios fundamentales la prestación de servicios con características de calidad y oportunidad. Podrán gozar de autonomía administrativa y financiera.

(...)

Las IPRESS son responsables frente a los usuarios por las prestaciones de salud con oportunidad y calidad que brinden.

(...)

Artículo 25°: CALIDAD Y OPORTUNIDAD

Las IPRESS se encuentran obligadas a cumplir con los estándares de calidad y oportunidad de las prestaciones de salud que brindan de acuerdo a su nivel resolutivo. Para tal efecto, deberán velar por que los recursos tecnológicos, de infraestructura, humanos, suministros y en general todos sus parámetros de operación y entrega de servicios, cumplan permanentemente con los criterios de calidad acordes a los estándares vigentes.

(...)"

- **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.**

"(...)



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

6.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

(...)

6.1.2 La UPSS de Nutrición y Dietética es responsable de realizar procesos de atención de soporte dentro del establecimiento de salud.

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.

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.

(...)

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.

(...)

6.3. DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIOS

(...)

6.3.3. ATENCIÓN A PACIENTES

(...)

6.3.3.2 La alimentación se almacenará, preparará y transportará de modo que se garantice la seguridad, y el contenido nutricional de los alimentos.

(...)

6.3.3.5 Los alimentos preparados por la UPSS de Nutrición y Dietética para los pacientes hospitalizados, deben caracterizarse por la calidad en términos del valor nutricional, la presentación y el sabor, ajustado sólo a las restricciones dispuestas por la terapéutica clínica para cada paciente.

6.3.3.6 Se debe asegurar que los regímenes y/o fórmulas especiales proporcionadas por el hospital se almacenen, preparen y transporten de modo que se garantice la seguridad, integridad y el contenido nutricional de los mismos.

(...)

6.6.7. SECTOR TÉCNICO

(...)

6.6.10. Zona de producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos

(...)

ii. Sub-zona de distribución de alimentos preparados:

Se contará con un ambiente para el ordenamiento previo de los productos terminados y su instalación en los coches térmicos transportadores de alimentos. En los hospitales de mayor complejidad, en consideración a la distribución de los pacientes hospitalizados, se debe contar además con áreas periféricas de distribución de alimentos. En cada piso de hospitalización, se debe tener en cuenta un área periférica de distribución de alimentos para la atención adecuada de los pacientes con las características básicas que incluye: Área de estacionamiento para el carro de transporte, área de preparado, área de servido y área de lavado de vajilla. Asimismo, se debe considerar la ubicación de una refrigeradora, microhondas y cocina eléctrica de sobremesa, como equipos mínimos básicos, y un coche de transporte para el servicio de bandejas personalizadas



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

(...)"

- 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

(...)

- Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto, a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos.

6.2.3 Instalaciones de servicios básicos

(...)

6.2.3.2. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos.

Los ambientes donde se procesan alimentos, deben contar con depósitos con bolsa de polietileno de alta densidad y tapa para la disposición de residuos sólidos, los cuales deben estar en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene.

(...)

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

(...)

6.4.7. Acondicionamiento para distribución y distribución

a) Acondicionamiento de alimentos en los coches térmicos de distribución

Los coches transportadores de preparaciones calientes deben ser térmicos, de cierre hermético, de material resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no deben transmitir contaminación, ni malos olores a los alimentos. Las paredes interiores deben ser lisas de fácil limpieza y desinfección. Deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene tanto en su interior como exterior.

Las bandejas armadas se dispondrán en los coches térmicos evitando cualquier derrame de alimentos de las bandejas superiores hacia las inferiores.

Entre cada proceso de carga y descarga de alimentos se realizarán las operaciones de higiene conforme a los programas de Higiene y Saneamiento establecidos por el Servicio de Alimentación.

(...)

b) Distribución Centralizada

Las preparaciones serán servidas directamente a las bandejas conforme a los regímenes dietéticos de los pacientes desde el área de producción para luego ser transportadas en los coches térmicos.

(...)

El armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los alimentos debiendo cargarse de inmediato a los carros de distribución

(...)

c) Distribución Descentralizada

Para esta modalidad se deberá contar con estaciones o unidades de distribución periférica. Los coches con las preparaciones se llevarán a estas unidades donde se acondicionarán las bandejas de acuerdo a los regímenes dietéticos de los pacientes.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Las bandejas deben ser de bordes redondeados, de material resistente a golpes y a los lavados y desinfección frecuentes, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene. El armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los alimentos debiendo cargarse de inmediato a los carros de distribución.

d) Distribución a pacientes

La distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes debe permitir que su consumo sea de inmediato al servido, a fin de evitar su exposición a una contaminación cruzada. El personal responsable del cuidado del paciente deberá asegurar la higiene de las manos y cuando corresponda de los cubiertos que éste utiliza, previo al consumo de los alimentos a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada (...).

- **NTS n.º 142-MINSA/DIGESA – V.01 “Norma Sanitaria para los restaurantes y servicios afines”, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 822-2018/MINSA, de 07 de setiembre de 2018.**

“(...)

6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS:

(...)

6.2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

(...)

6.2.1. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución p servido al consumidor, deben seguir un flujo de trabajo ordenado y consecutivo, incluyendo a los manipuladores que intervienen, de modo tal que no generen riesgos de contaminación cruzada.

(...)

c) Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos:

El procesamiento de alimentos crudos incluye preparaciones tales como: Recorte, despiece, lavado de vísceras, descamado y eviscerado de pescado, lavado y pelado de vegetales, descongelados, entre otros, no deben implicar riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final, sea directamente por los alimentos crudos o indirectamente por los manipuladores o utensilios y superficies en contacto con ellos.

El procesamiento de hortalizas y frutas especialmente de consumo directo, debe realizarse en forma separada del procesamiento de carnes y pescados, usando utensilios exclusivos. (...)

En esta área de preparación previa o de procesamiento de crudos se genera gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que deben disponerse en recipientes acorde al volumen que se genera, evitando su presencia en el piso, debiendo ser retirados debidamente tapados sin pasar por las áreas de preparación intermedia y final cuando se esté procesando alimentos.

Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden pasar directamente al área intermedia. Los trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente en refrigeración evitando la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos.

(...).

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



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

“(…)

V. DISPOSICIONES GENERALES

“(…)

5.2. CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

5.2.1. Ubicación y estructura física

“(…)

En los ambientes del establecimiento donde se manipulen alimentos, no se debe mantener objetos en desuso o no vinculados a la actividad que pueda contaminar estos y propicie la proliferación y anidación de insectos y roedores.

“(…)

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

“(…)

6.2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

“(…)

6.2.1. BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

“(…)

c) Cadena alimentaria del servicio de alimentación colectiva

“(…)

c.1. Área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos:

El procesamiento de alimentos crudos, que incluye: recorte, despiece, lavado de vísceras, descamado y eviscerado de pescado; así como, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros, no debe implicar riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final, sea directamente por los alimentos crudos o indirectamente por los manipuladores o utensilios y superficies en contacto con ellos.

“(…)”.

- **Contrato n.º 011-2024-HRC, Subasta Inversa Electrónica N° 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. “Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola”, de 26 de junio de 2024.**

“(…)”

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS, Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA”.

“(…)”

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.

“(…)”.

- **Bases de Contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. “Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola”, aprobadas mediante Resolución Administrativa n.º 083-2024-DIRESA-L-HRC-OGA, de 16 de mayo de 2024.**

“(…)”

SECCIÓN ESPECÍFICA – CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

CAPÍTULO I – GENERALIDADES

“(…)”

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA”, para la dispensación de raciones alimenticias al personal de la salud y pacientes del Hospital Rezola, (...)
(...)

CAPITULO III – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación
“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA”

Finalidad pública
El presente proceso busca 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.

(...)”

c) Consecuencia

El hecho expuesto, genera el riesgo de contaminación cruzada y afectación a la finalidad pública y objeto de la contratación.

3. LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS A PACIENTES EN ZONAS PERIFÉRICAS (REPOSTEROS) NO VIENEN SIENDO UTILIZADOS PARA SU USO PREVISTO Y EXCLUSIVO, ADEMÁS DE VENIR INAPLICANDO LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, PROLIFERACIÓN DE ENFERMEDADES INTRAHOSPITALARIAS Y AFECTACIÓN AL OBJETO Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN.

a) Condición

Durante la inspección realizada por la Comisión de Control el 20 y 21 de noviembre de 2024 realizada a los ambientes destinados a la preparación y distribución de alimentos, identificó la existencia de 4 zonas periféricas para distribución de alimentos, denominados “Reposteros”, que encontraban ubicados en los pisos de hospitalización:

1. Medicina
2. UCI y UCIN
3. Obstetricia
4. Neonatología-UCI

Al respecto, la Comisión de Control observó que dichos ambientes no eran manejados por la UPSS de Nutrición y Dietética, sino que el personal de salud de cada área de hospitalización venía haciendo uso de dichos ambientes; sin embargo, se encontró que el uso no era exclusivo para la distribución de alimentos a los pacientes, ya que la Comisión de Control encontró que se venían almacenando alimentos ajenos a la alimentación de los pacientes, y que no se venían aplicando los principios Generales de Higiene.



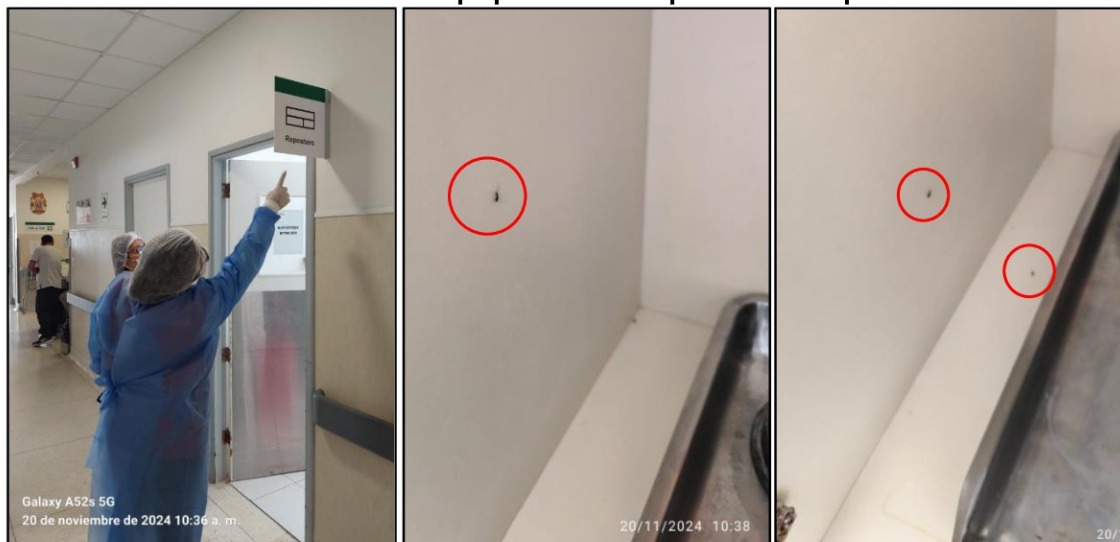
Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

En el repostero ubicado en el área de Hospitalización de Medicina, la Comisión de Control identificó la presencia de cucarachas pequeñas dentro del mobiliario debajo del lavadero.

Imagen n.º 51, 52 y 53
Presencia de cucarachas pequeñas en el Repostero de Hospitalización



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.

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

Acto seguido, la Comisión de Control se trasladó al repostero ubicado en el área de UCI y UCIN, en donde encontró la presencia de coches transportadores de alimentos en cuyo interior había bandejas metálicas y una cocina eléctrica de 2 hornillas; además, en su refrigeradora se encontró que se venían almacenando hamburguesas, comida en táper, tomatodo con refresco ajenos al uso para la alimentación de los pacientes, los mismos que pertenecían al personal de salud de dicha área.

Imagen n.º 54
Repostero ubicado en el piso de Hospitalización UCI y UCIN



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre 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: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 55
Cocina eléctrica en el interior del coche transportador de alimentos



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Imagen n.º 56, 57 y 58
Alimentos en el refrigerador del repostero de UCI y UCIN



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Posteriormente, la Comisión de Control se trasladó al repostero ubicado en el área de Neonatología UCI, en donde se observó que en la refrigeradora se venían almacenando medicamentos, bebida gaseosa, leche en táper hermético, tomatodo, botella de agua y taper de frutos secos; mientras que en las alacenas se encontraron tazas, cubiertos, platos pertenecientes al personal de salud. Asimismo, la Comisión de Control encontró, dentro del mobiliario de dicho Repostero, táper con restos orgánicos en descomposición y envase de yogur con restos orgánicos enmohecidos.

Imagen n.º 59 y 60
Refrigerador en Repostero de Neonatología UCI



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Imagen n.º 61 y 62
Táper con restos orgánicos en descomposición



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Adicional a ello, la Comisión de Control encontró en una sección superior del mobiliario del Repostero ubicado en Neonatología UCI, un envase de yogur con restos orgánicos junto a un envase de pasta conductora para uso en procedimientos de neuromonitoreo (Ten20). En otra sección se encontraron bolsas, diferentes artículos y una botella de bebida gaseosa; mientras que en una sección inferior se encontró loncheras de comida, caja y una botella de vidrio vacía.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 63 y 64
Hallazgo en mobiliario de Repostero Neonatología UCI (I)



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Imagen n.º 65 y 66
Hallazgo en mobiliario de Repostero Neonatología UCI (II)



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Luego, la Comisión de Control se trasladó al repostero ubicado en el área de Hospitalización de Obstetricia, en donde se encontró, que contaban con bandejas y recipientes de acero inoxidable, escurridor plástico con tapa conteniendo platos de loza y plásticos y, en el interior de uno de sus mobiliarios, una bolsa plástica abierta con detergente en polvo junto a una cuchara y tapa plástica.

Imagen n.º 67 y 68
Bolsa abierta con detergente el polvo al interior de un cajón



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Además, se encontró la presencia de un recipiente de acero inoxidable (cuyo uso previsto es el servido de líquidos) que venía siendo usado para el lavado de utensilios, presentando en su interior una esponja verde de lavado de vajillas y restos de detergente el polvo.

Imagen n.º 69
Uso de recipiente de acero inoxidable para lavado de utensilios



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Durante el recorrido por los cuatro reposteros, la Comisión de Control no observó la instalación de mecanismos de desinfección para calzado o ruedas de los coches transportadores en las vías de acceso a estos ambientes.

Ante lo expuesto, el uso no exclusivo de las zonas periféricas para distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados (Reposteros), cuyo acceso no viene siendo restringido al personal autorizado para dicho fin el no contar con mecanismos de desinfección en la vía de acceso a estos



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

ambientes, además, las condiciones higiénicas en las que se encontraron los cuatro reposteros, representan un riesgo de contaminación cruzada y proliferación de enfermedades intrahospitalarias en estas zonas críticas.

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.

“(…)”.

- **Reglamento de la Ley n.º 29344, Ley Marco de Aseguramiento Universal en salud, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 008-2010-SA, el 02 de abril del 2010.**

“(…)

TITULO II

DE LOS AGENTES VINCULADOS AL PROCESO DE ASEGURAMIENTO UNIVERSAL EN SALUD.

“(…)

CAPITULO III

DE LAS INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD

“(…)

Artículo 24º: FUNCIONES DE LAS INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD

Son funciones de la IPRESS brindar los servicios que correspondan a su nivel resolutivo a los afiliados y derecho habientes dentro de los parámetros y principios determinados en el presente reglamento.

Las IPRESS tienen como principios fundamentales la prestación de servicios con características de calidad y oportunidad. Podrán gozar de autonomía administrativa y financiera.

“(…)

Las IPRESS son responsables frente a los usuarios por las prestaciones de salud con oportunidad y calidad que brinden.

“(…)

Artículo 25º: CALIDAD Y OPORTUNIDAD

Las IPRESS se encuentran obligadas a cumplir con los estándares de calidad y oportunidad de las prestaciones de salud que brindan de acuerdo a su nivel resolutivo. Para tal efecto, deberán velar por que los recursos tecnológicos, de infraestructura, humanos, suministros y en general todos sus parámetros de operación y entrega de servicios, cumplan permanentemente con los criterios de calidad acordes a los estándares vigentes.

“(…)”.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -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. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

“(…)

6.1.2 La UPSS de Nutrición y Dietética es responsable de realizar procesos de atención de soporte dentro del establecimiento de salud.

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.

“(…)

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

“(…)

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

“(…)

6.3. DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIO

“(…)

6.3.3 ATENCIÓN A PACIENTES

“(…)

6.3.3.6 Se debe asegurar que los regímenes y/o fórmulas especiales proporcionadas por el hospital se almacenen, preparen y transporten de modo que se garantice la seguridad, integridad y el contenido nutricional de los mismos.

“(…)

6.6. DE LA INFRAESTRUCTURA

“(…)

6.1. La infraestructura relacionada a la UPSS de Nutrición y Dietética está vinculada a las unidades correspondientes de un establecimiento de salud del segundo o del tercer nivel de atención.

6.6.2. La infraestructura debe tener una distribución que se base en 4 sectores:

SECTOR	ZONA	SUB ZONA	ÁREA
	(…)		(…)
			(…)
			(…)
	(…)		(…)
			(…)
			(…)
	(…)		(…)
			(…)
			(…)



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

1) SECTOR TÉCNICO			(...)
	Zona de producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos (*)	(...)	(...)
			(...)
			(...)
			(...)
			(...)
	Sub zona de servicio y distribución de alimentos preparados	Área central de distribución de alimentos	Áreas periféricas de distribución de alimentos
		(...)	
	(...)	(...)	(...)

(...)

6.6.7. SECTOR TÉCNICO

(...)

6.6.10. Zona de producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos

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

(...)

ii. Sub-zona de distribución de alimentos preparados:

Se contará con un ambiente para el ordenamiento previo de los productos terminados y su instalación en los coches térmicos transportadores de alimentos. En los hospitales de mayor complejidad, en consideración a la distribución de los pacientes hospitalizados, se debe contar además con **áreas periféricas de distribución de alimentos**. En cada piso de hospitalización, se debe tener en cuenta un área periférica de distribución de alimentos para la atención adecuada de los pacientes con las características básicas que incluye: Área de estacionamiento para el carro de transporte, área de preparado, área de servido y área de lavado de vajilla. Asimismo, se debe considerar la ubicación de una refrigeradora, microondas y cocina eléctrica de sobremesa, como equipos mínimos básicos, y un coche de transporte para el servicio de bandejas personalizadas.

(...)"

- 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.

“(..."

6.2. 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 comprenden:

- 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.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

- Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al establecimiento en general, a los locales, equipos, utensilios y superficies.

(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.2. Condiciones sanitarias del establecimiento

(...)

6.2.2 Ambientes

(...)

Las vías de acceso a estos ambientes deben estar dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes como coches de reparto, a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos.

(...)

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

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución, deben seguir un flujo ordenado y consecutivo, y que los utensilios y los manipuladores deben ser exclusivos en cada área operacional, lo cual tiene como propósito reducir el riesgo de contaminación cruzada.

(...)

6.4.7. Acondicionamiento para distribución y distribución.

(...)

c) Distribución Descentralizada

Para esta modalidad se deberá contar con estaciones o unidades de distribución periférica.(...)

(...)

El armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los alimentos debiendo cargarse de inmediato a los carros de distribución.

(...)

6.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

(...)

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.

(...)"

- **Contrato n.º 011-2024-HRC, Subasta Inversa Electrónica N° 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", de 26 de junio de 2024.**

"(...)

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS, Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA".

(...)

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
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

- Bases de Contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. “Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola”, aprobadas mediante Resolución Administrativa n.º 083-2024-DIRESA-L-HRC-OGA, de 16 de mayo de 2024.

“(…)

SECCIÓN ESPECÍFICA – CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

CAPÍTULO I – GENERALIDADES

“(…)

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA”, para la dispensación de raciones alimenticias al personal de la salud y pacientes del Hospital Rezola, (…)

“(…)

CAPÍTULO III – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación
“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA”

Finalidad pública
El presente proceso busca 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.

“(…)”

c) Consecuencia:

El hecho expuesto, genera el riesgo de contaminación cruzada, proliferación de enfermedades intrahospitalarias y afectación al objeto y finalidad pública de la contratación.

4. LAS ÁREAS PERIFÉRICAS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS NO VIENEN CONTANDO CON LAS CONDICIONES SANITARIAS PARA GARANTIZAR EL ADECUADO Y OPORTUNO LAVADO DE MANOS DEL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) AFECTANDO LA FINALIDAD PÚBLICA Y OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

a) Condición

Durante la inspección realizada por la Comisión de Control el 20 de noviembre de 2024 en las zonas periféricas de distribución de alimentos a pacientes hospitalizados, la Comisión de Control observó que en ninguno de estos se contaba con las condiciones sanitarias para garantizar el adecuado y oportuno lavado de manos del personal manipulador de alimentos para la distribución de raciones alimentarias a los pacientes, antes, durante y después de la manipulación de alimentos.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

En este sentido, se observó la ausencia de jabón líquido, material adecuado para secado de manos y producto desinfectante. En su lugar, se encontraron, únicamente, recipientes con detergente en polvo o lavavajillas en pasta.

Imagen n.º 70
Ausencia de insumos para lavado de manos



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Así, durante el proceso de servido para la distribución de alimentos en uno de los reposteros, la Comisión de Control observó que, ante la ausencia de insumos adecuados para el lavado de manos, estos procedían a lavarse las manos con el lavavajillas presente.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 71 y 72
Lavado de manos con lavavajillas



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Además, la Comisión de Control observó que el personal, ante la carencia de papel toalla en el ambiente para el secado de manos, procedió a retirar un papel de su bolsillo, el mismo que una vez usado dejó en el recogedor encima de un tacho rojo de residuos biocontaminados. Este hecho quedó registrado en el Acta de Control Concurrente n.º 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.º 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.

Imagen n.º 73
Papel utilizado por el personal para secado de manos.



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre 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.

(...)"

- **Reglamento de la Ley n.º 29344, Ley Marco de Aseguramiento Universal en salud, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 008-2010-SA, el 02 de abril del 2010.**

"(...)

TITULO II

DE LOS AGENTES VINCULADOS AL PROCESO DE ASEGURAMIENTO UNIVERSAL EN SALUD.

(...)

CAPITULO III

DE LAS INTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD

(...)



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Artículo 24°: FUNCIONES DE LAS INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD

Son funciones de la IPRESS brindar los servicios que correspondan a su nivel resolutivo a los afiliados y derecho habientes dentro de los parámetros y principios determinados en el presente reglamento.

Las IPRESS tienen como principios fundamentales la prestación de servicios con características de calidad y oportunidad. Podrán gozar de autonomía administrativa y financiera.

(...)

Las IPRESS son responsables frente a los usuarios por las prestaciones de salud con oportunidad y calidad que brinden.

(...)

Artículo 25°: CALIDAD Y OPORTUNIDAD

Las IPRESS se encuentran obligadas a cumplir con los estándares de calidad y oportunidad de las prestaciones de salud que brindan de acuerdo a su nivel resolutivo. Para tal efecto, deberán velar por que los recursos tecnológicos, de infraestructura, humanos, suministros y en general todos sus parámetros de operación y entrega de servicios, cumplan permanentemente con los criterios de calidad acordes a los estándares vigentes.

(...)"

- **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. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

(...)

6.1.2 La UPSS de Nutrición y Dietética es responsable de realizar procesos de atención de soporte dentro del establecimiento de salud.

6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:

(...)

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.

(...)

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

(...)

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

(...)

6.6. DE LA INFRAESTRUCTURA

(...)

6.6.10. Zona de producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos

(...)

i. Sub-zona de preparación de alimentos:

Se contará con áreas de preparación diferenciadas según la actividad. Contará con mesas de trabajo, lavaderos, sistemas de drenaje y lavamanos para el personal.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

(...)

6.6.17. Ingeniería Hospitalaria

1) Instalaciones sanitarias:

(...)

Todo lavamanos debe contar con jabón líquido colocado en dispensadores sanitizados que permitan su fácil extracción.

6.7. DEL EQUIPAMIENTO

(...)

6.1.1 Sector de Producción de regímenes y fórmulas especiales

(...)

D. Zona de producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos

(...)

> Sub-zona lavado de vajillas

(...)

- Lavamanos de acero inoxidable con combinación de agua fría y caliente.
- Dispensador de jabón líquido.
- Dispensador de toallas desechables.
- Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.

(...)

> Sub-zona de producción y distribución

Ambiente de preparación

(...)

- Lavamanos empotrado de acero inoxidable (u otro metal de igual o superior calidad), con combinación de agua fría y caliente.
- Dispensador de jabón líquido.
- Dispensador de producto desinfectante.
- Dispensador de toalla desechable.
- Contenedores de acero inoxidable o vidrio pírex graduados.

(...)

- **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

(...)

6.2.3 Instalaciones de servicios básicos

(...)

6.2.3.4. Instalaciones para lavarse las manos en el ambiente de elaboración

Debe disponerse de gabinetes o módulos para el lavado y secado de las manos en el ambiente de elaboración siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Cuando proceda, deberá disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. De usarse toallas de papel deberá haber junto a cada lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para desechar las toallas de papel usadas. Son preferibles los grifos de agua que no requieren un accionamiento manual.

(...)

6.5. Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos

(...)

b) Higiene



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

(...) La higiene de las manos debe hacerse también inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos, después de toser o estornudar, después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados, y todas las veces que sea necesario.
(...)"

- **Contrato n.º 011-2024-HRC, Subasta Inversa Electrónica N° 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", de 26 de junio de 2024.**

"(...)

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS, Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA".
(...)

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.
(...)"

- **Bases de Contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", aprobadas mediante Resolución Administrativa n.º 083-2024-DIRESA-L-HRC-OGA, de 16 de mayo de 2024.**

"(...)

SECCIÓN ESPECÍFICA – CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

CAPITULO I – GENERALIDADES

(...)

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA", para la dispensación de raciones alimenticias al personal de la salud y pacientes del Hospital Rezola, (...)
(...)

(...)

CAPITULO III – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación
"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA"

Finalidad pública
El presente proceso busca 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.

(...)"



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

c) Consecuencia:

El hecho expuesto, genera el riesgo de contaminación cruzada, propagación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) afectando la finalidad pública y objeto de la contratación.

5. LA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA NO VIENE CONTANDO CON LOS REGISTROS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS, MOBILIARIOS Y EQUIPOS PARA LA PREPARACION Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS, GENERANDO RIESGO DE INAPLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE, CONTAMINACIÓN CRUZADA Y AFECTACIÓN A LA FINALIDAD PÚBLICA Y OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

a) Condición

Durante la inspección realizada del 20 al 22 de noviembre de 2024 a realizada a los ambientes destinados a la preparación y distribución de raciones alimentarias del Hospital Rezola, la Comisión de Control solicitó los registros de limpieza y desinfección de las áreas, mobiliarios y equipos para la preparación y distribución de raciones alimentarias realizadas, en respuesta, la responsable del área de Producción precisó que dichas actividades si vienen siendo realizadas pero que no se cuenta con registros como tal. Este hecho fue registrado en el Acta de Control Concurrente n.º 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.º 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.

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.

“(…)”.

- **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. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

“(…)”

6.1.2 La UPSS de Nutrición y Dietética es responsable de realizar procesos de atención de soporte dentro del establecimiento de salud.

6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:

“(…)”



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

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.

(...)

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

(...)

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

(...)"

- **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.**

"(...)

5. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

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 comprenden:

- 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.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.**

"(...)

6.1. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

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.
(...)"

- **NTS n.º 142-MINSA/DIGESA – V.01 “Norma Sanitaria para los restaurantes y servicios afines”, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 822-2018/MINSA, de 07 de setiembre de 2018.**

“(…)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(…)

6.6. REGISTRO DE LA INFORMACIÓN

La información que genera el establecimiento 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 competente durante la vigilancia sanitaria.

Para la verificación de dichos controles deberá tomarse como referencia la normativa sanitaria vigente o en su defecto el Codex Alimentarius.

(...)"

- **Contrato n.º 011-2024-HRC, Subasta Inversa Electrónica N° 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. “Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola”, de 26 de junio de 2024.**

“(…)

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS, Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA”.

(...)

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.

(...)"

- **Bases de Contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. “Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola”, aprobadas mediante Resolución Administrativa n.º 083-2024-DIRESA-L-HRC-OGA, de 16 de mayo de 2024.**

“(…)

SECCIÓN ESPECÍFICA – CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

CAPÍTULO I – GENERALIDADES

(...)

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

REGIONAL DE CAÑETE REZOLA", para la dispensación de raciones alimenticias al personal de la salud y pacientes del Hospital Rezola, (...)

CAPITULO III – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación
"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA"

Finalidad pública
El presente proceso busca 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.

(...)"

c) Consecuencia:

El hecho expuesto, genera el riesgo de inaplicación de los procedimientos, contaminación cruzada y afectación a la finalidad pública y objeto de la contratación.

6. LA ENTIDAD NO VIENE CONTADO CON MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PROGRAMAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA SU ESTANDARIZACIÓN Y APLICACIÓN, CONTRAVINIENDO LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE, GENERANDO RIESGO DE INAPLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE, CONTAMINACIÓN CRUZADA Y AFECTACIÓN A LA FINALIDAD PUBLICA Y OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00

a) Condición

Durante la ejecución de la inspección realizada del 20 al 22 de noviembre de 2024 a realizada a los ambientes destinados a la preparación y distribución de alimentos del Hospital Rezola, La Comisión de Control solicitó a la Jefe de la UPSS de Nutrición y Dietética y a la Responsable del área de Producción los manuales de Procesos y Procedimientos aprobados correspondientes a la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

Al respecto, la responsable del área Producción indicó a la Comisión de Control que la Unidad ha elaborado el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y el Programa de Higiene y Saneamiento, los mismos que fueron enviados para su revisión a la Jefe de la UPSS de Nutrición y Dietética y posterior derivación a las autoridades correspondientes del Hospital para su aprobación.

Así, mediante Informe n.° 02-25-07-2024/HOSPITAL REGIONAL REZOLA/CAÑETE, de 25 de julio de 2024, se presentó el "Documento técnico Manual de Buenas Prácticas de almacenamiento de víveres perecibles y no perecibles"; y, mediante Carta n.° 003-2024-NUTRICIONISTA CEVS-H. REZOLA-S. L. DE CAÑETE, de 25 de enero de 2024, se presentó el "Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio de alimentación del Hospital Rezola, para revisión por la Jefe de la UPSS de Nutrición y Dietética. Sin embargo, a la fecha, dichos documentos no cuentan con la aprobación de la Entidad.



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Asimismo, los licenciados de la Unidad de Nutrición y Dietética precisaron a la Comisión de Control que se encuentra en desarrollo el Documento Técnico – Manual de Dietas normales y dietoterapéuticos del servicio de Nutrición y Dietética, por lo que aún no ha sido enviado para su revisión y aprobación.

La ausencia de dichos documentos representa la no estandarización de procesos y procedimientos a aplicar durante el desarrollo de funciones del área, dificultando la adecuada ejecución de las mismas e inaplicación de los Principios Generales de Higiene que contemplan las Buenas prácticas de manipulación y los Programas de Higiene y Saneamiento, contraviniendo las normas sanitarias vigentes.

b) Criterio

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

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

(…)

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.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.**

“(…)

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 comprenden:



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -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.

(...)

6.4. 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.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.

“(...)

6.1. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES 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.

(...)"

- “Lineamientos para la Implementación de la Gestión por Procesos en Salud” aprobado mediante Resolución Secretarial N.º 063-2020-MINSA el 28 de mayo de 2020.

“(...)

6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

(...)

6.3. De La metodología para la implementación de la Gestión por Procesos

(...)

d.4. PASO 4: Determinación de la secuencia e interacción de los procesos

(...)

D2. Del Manual de Procesos y Procedimientos

El procedimiento es la descripción documentada de cómo deben ejecutarse las actividades que conforman un proceso, teniendo en cuenta los elementos que lo componen y su secuencialidad.

e. PASO 5: Aprobación y difusión de los documentos generados

(...)



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

E4. De la aprobación del Manual de Procesos y Procedimientos

El Manual de Procesos y Procedimientos es elaborado por el dueño de Proceso. Luego, es aprobado por Resolución de la Secretaría General o por acto resolutivo de la máxima autoridad administrativa de la institución previa opinión técnica favorable de la oficina de Organización y Modernización de la OGPPM o del encargado de Sistema Administrativo de Modernización de la Gestión Pública.

(...)"

- **Contrato n.º 011-2024-HRC, Subasta Inversa Electrónica N° 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", de 26 de junio de 2024.**

"(...)

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS, Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA".

(...)

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.

(...)"

- **Bases de Contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-GRDL-HDAR Primera Convocatoria. "Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional de Cañete Rezola", aprobadas mediante Resolución Administrativa n.º 083-2024-DIRESA-L-HRC-OGA, de 16 de mayo de 2024.**

"(...)

SECCIÓN ESPECÍFICA – CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

CAPITULO I – GENERALIDADES

(...)

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA", para la dispensación de raciones alimenticias al personal de la salud y pacientes del Hospital Rezola, (...)

(...)

CAPITULO III – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE REZOLA"

Finalidad pública

El presente proceso busca 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.

(...)"



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

c) Consecuencia:

El hecho expuesto, genera el riesgo de inaplicación de los principios generales de higiene y contaminación cruzada y afectación a la finalidad pública y objeto de la contratación.

7. EXISTENCIA DE EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS QUE NO ESTAN SIENDO UTILIZADOS EN LA ENTIDAD, CARECEN DE CÓDIGO PATRIMONIAL, Y CUYO ORIGEN Y FUNCIONALIDAD ES DESCONOCIDO POR EL PERSONAL; ADEMÁS, ALGUNOS EQUIPOS EN USO PRESENTAN DESPERFECTOS, GENERANDO RIESGO DE PÉRDIDA DE TRAZABILIDAD DEL BIEN Y SU CUSTODIA, INUTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y POSIBLES PROBLEMAS DE INSEGURIDAD FÍSICA PARA EL PERSONAL DEL ÁREA.

a) Condición

Durante la ejecución de la inspección realizada a los ambientes destinados a la preparación y distribución de alimentos, con la presencia de la Jefa de la UPSS de Nutrición y Dietética, la Licenciada encargada del área de Producción, el Licenciado Nutricionista, la Asesora legal de la Dirección Ejecutiva, la Asesora legal de Administración, el Jefe de Servicios Generales y la ing. de infraestructura del área de Servicios Generales; la Comisión de Control observó que, en el área de Producción, donde se elaboran las raciones alimentarias según los diferentes regímenes dietoterapéuticos para pacientes y personal asistencial, se encontraban diversos equipos sin código patrimonial y que no contaban con una instalación para uso efectivo.

Además, al hacer la consulta a la Jefa de la UPSS de Nutrición y Dietética y Profesional a cargo del área de Producción, manifestaron a la Comisión de control no contar con documentos de entrega de dichos equipos, características o instrucciones de uso y, que algunos, no habían sido instalados para su utilización, desconociendo su funcionalidad. Asimismo, Este hecho fue registrado en el Acta de Control Concurrente n.º 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.º 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.

Entre lo equipos observados por la Comisión de Control se encuentran:

Imagen n.º 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89 y 90
Equipos sin código patrimonial



11 coches transportadores de alimentos en el área de Producción y adicionales en los reposteros de hospitalización



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00



Coche térmico transportador de alimentos inoxidable marca METAX, modelo K101



3 Marmitas a gas marca FIREX



Horno combinado



Pelador de papa marca FIRMAR



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

 Galaxy A52s 5G 21 de noviembre de 2024 12:09 p. m.		
Batidora industrial	Extractor marca PHILLIPS	Cortadora de carne portátil
 Galaxy A52s 5G 21 de noviembre de 2024 12:09 p. m.	 Galaxy A52s 5G 21 de noviembre de 2024 12:09 p. m.	
Plancha freidora industrial	Sartén basculante industrial	
 Galaxy A52s 5G 21 de noviembre de 2024 12:09 p. m.	 Galaxy A52s 5G 21 de noviembre de 2024 12:12 p. m.	
Horno estacionario	2 lavavajillas marca COMENDA	



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Por otro lado, la Comisión de Control observó que, de los equipos en mención, se venía utilizando el coche térmico con calentamiento eléctrico regulado con termostato, para transporte de alimentos inoxidable marca METAX, modelo K101, el cual presentaba ausencia de asas de sus puertas inferiores y exponía fallas en su cerrado, por lo que eran sujetadas con una cuerda.

Imagen n.º 91 Ausencia de asas en el coche térmico



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre 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: 11-12-2024 14:32:20 -05:00

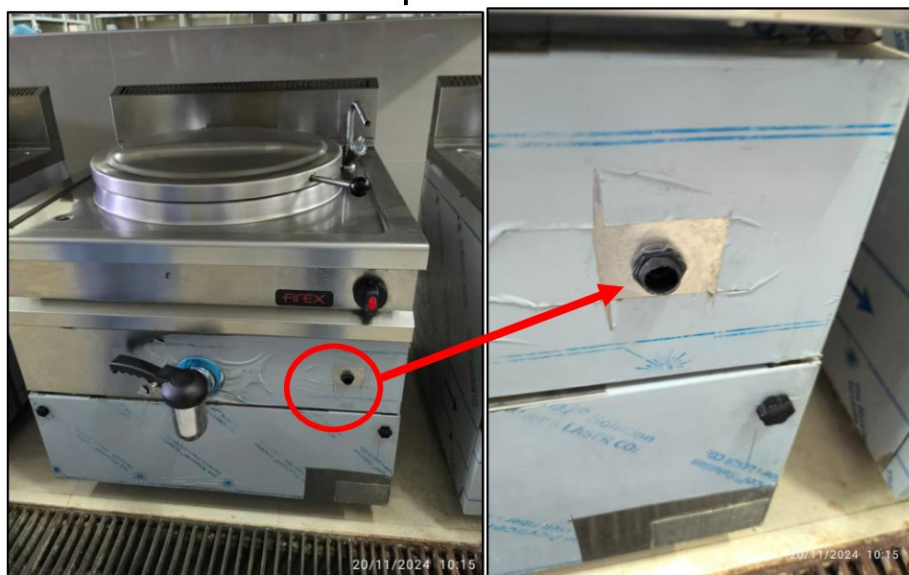


Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Además, la Comisión de Control observó que el coche venía siendo utilizado para el transporte y distribución de raciones alimentarias a los pacientes hospitalizados en las diferentes áreas y que este no era encendido para mantener los alimentos en una temperatura segura que evite la proliferación bacteriana y asegure su calidad sensorial.

Por otro lado, la Comisión de Control identificó que las 3 marmitas venían siendo utilizadas, pero que solo una de ella poseía las perillas completas, siendo que, para encender las otras dos, el personal procede a retirar la perilla y usarla para el encendido de las demás, representando un riesgo de daño a los equipos, no poder tener respuestas rápidas de maniobra del equipo ante casos de emergencia y posibles problemas de inseguridad física en el personal del área.

Imagen n.º 92 y 93
Falta de perilla en marmitas



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Imagen n.º 94 y 95
Retiro de perilla de una marmita para encendido de otros



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre 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: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Asimismo, en el comedor la Comisión de Control observó la presencia de 2 mesas calientes para alimentos y un coche térmico para transporte de alimentos, sobre los cuales colocaban bandejas gastronómicas con alimentos en su interior, sin utilizar su capacidad térmica para mantener la cadena de calor de los alimentos, generando riesgo de enfriamiento, alteración de sus propiedades y sabores durante el servicio de raciones alimentarias del personal asistencial.

Imagen n.º 96

Inutilización de la capacidad térmica de las mesas calientes para alimentos



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.



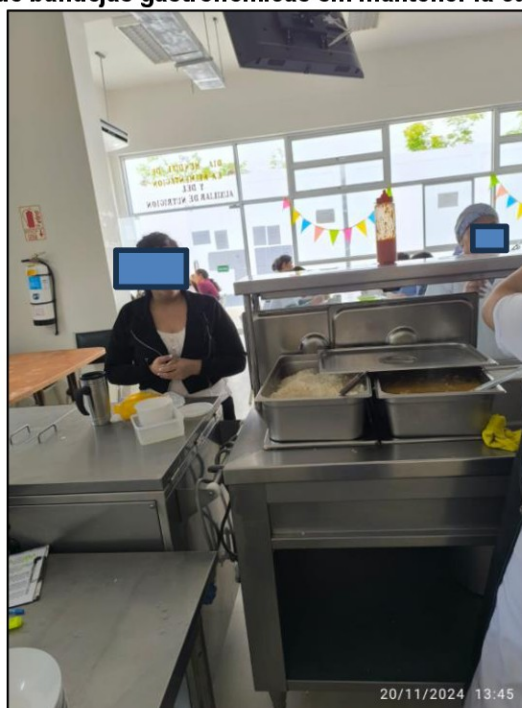
Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

Imagen n.º 97

Colocación de bandejas gastronómicas sin mantener la cadena de calor



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Además, se encontró un coche con charolas de acero inoxidable en su interior, las mismas que, durante los días de la inspección de Control Concurrente, no fueron utilizados para el servido de alimentos, usándose únicamente platos de loza.

Imagen n.º 98
Charolas de acero inoxidable sin utilizar



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada por la Comisión de Control Concurrente, el 20 de noviembre de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

En vista de lo expuesto, la Comisión de Control solicitó mediante Oficio n.º 000236-2024-CG/OC0637, de 26 de noviembre de 2024, la siguiente documentación:

- "(...)
1. Registro del código patrimonial de todos los equipos existentes en el área de Producción de la UPSS de Nutrición y Dietética de la entidad.
 2. Registro y fecha de ingreso de dichos equipos al Hospital Rezola de Cañete.
 3. Toda la documentación correspondiente a la ADQUISICIÓN de los equipos existentes en el área de Producción de la UPSS de Nutrición y Dietética de la entidad.
- "(...)"

Al no obtenerse respuesta, mediante oficio n.º 000241-2024-CG/OC0637 de 04 de diciembre de 2024, se reiteró la solicitud de información al titular de la entidad, quien hasta el cierre de este informe no ha remitido la información solicitada.

b) Criterio

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

- **Resolución n.º 039-98-SBN, del 29 de marzo de 1998, que aprueba el Reglamento para el Inventario Nacional de Bienes Muebles del Estado.**

"(...)

TITULO III DE LA INCORPORACION AL PATRIMONIO MOBILIARIO

"(...)

CAPITULO 3.2 DE LA CODIFICACION

Artículo 9.- Los bienes que constituyen el patrimonio mobiliario tendrán una codificación permanente que los diferencie de cualquier otro bien.

Artículo 10.- La Superintendencia de Bienes Nacionales es la única entidad del Estado que formula y regula el Catálogo Nacional de Bienes Muebles del Estado.

Artículo 11.- Son objeto de codificación los bienes comprendidos en el Catálogo Nacional de Bienes Muebles del Estado, en los cuales concurren las siguientes características:

a) Los de propiedad de las entidades del Estado comprendidas en el Artículo 1 del presente Reglamento.

b) Los que tengan existencia útil estimada mayor de un año.

c) Los que no estén sujetos a operaciones de venta.

d) Los que sean objeto de acciones de mantenimiento y/o reparación por personal profesional o con formación técnica en la materia.

(...)

Artículo 15.- La identificación es el símbolo material mediante el cual se consigna en un bien el nombre de la entidad a la que pertenece y/o sus siglas y el código correspondiente, el cual debe estar ubicado en un lugar visible del bien. Dicha identificación podrá realizarse de las siguientes formas:

a) Escribiendo con tinta indeleble,

b) Grabando directamente en el bien, o

c) Adhiriendo placas, láminas o etiquetas y,

d) Cualquier otra forma que observe las características exigidas en las normas vigentes sobre la materia.

Artículo 16.- En el caso que la identificación aplicada al bien sufra daño o deterioro, la persona a la que está asignado comunicará de tal hecho en forma inmediata al órgano responsable. Esta identificación se renovará con otra de las mismas características. La identificación que corresponda a bienes dados de baja no debe ser utilizada para nuevos bienes.

(...)"

- Reglamento del Decreto Legislativo N.º 1439, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento, aprobado por el Decreto Supremo N° 217-2019-EF, del 15 de julio de 2019

"(...)"

CAPÍTULO IV

ADMINISTRACIÓN DE BIENES

SUBCAPÍTULO I

BIENES MUEBLES

(...)

Artículo 18.- Almacenamiento

18.1 El Almacenamiento de bienes muebles exige contar con un espacio físico que cumpla con las condiciones óptimas que permitan la conservación adecuada de los bienes muebles.

18.2 El área involucrada en la Cadena de Abastecimiento Público, según corresponda, puede operar almacenes centralizados o compartidos, para coadyuvar al logro de las metas u objetivos estratégicos y operativos de las Entidades, de acuerdo a las disposiciones que emita la DGA.

(...)

18.4 El Almacenamiento de bienes muebles comprende las siguientes fases, que se desarrollan de acuerdo a las buenas prácticas que a cada una de ellas corresponda:

1. Recepción: Consiste en la secuencia de operaciones que se desarrollan a partir del momento en que los bienes muebles llegan al local del almacén y finaliza con la ubicación de los mismos en el lugar identificado para efectuar la verificación y control de calidad.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

2. Verificación y Control de Calidad: Comprende las actividades orientadas a revisar y verificar que los bienes muebles cumplan las características que fueron definidas en el requerimiento.

3. Internamiento: Comprende las acciones para la ubicación y preservación de los bienes muebles en los lugares previamente asignados.

4. Registro: Comprende las acciones en virtud de las cuales se ingresa la información para la identificación y posterior control del stock de los bienes muebles internados.

5. Custodia: Comprende el conjunto de actividades que se realiza con la finalidad de que los bienes muebles almacenados conserven las mismas características físicas y numéricas conforme fueron entregados, garantizando el mantenimiento de sus condiciones y características durante el almacenamiento.

18.5 El área involucrada en la Cadena de Abastecimiento Público, según corresponda, evalúa y supervisa la gestión de los almacenes a su cargo, identificando riesgos y cualquier circunstancia que afecte la óptima custodia de los bienes muebles, a fin de mitigarlos para garantizar el logro de las metas u objetivos estratégicos y operativos de las Entidades.

(...)

Artículo 21.- Inventario

Los bienes muebles son materia de verificación por parte de las Entidades mediante su inventario, el cual consiste en corroborar su existencia, estado de conservación, cuando corresponda de acuerdo a la naturaleza de los bienes, y en actualizar los datos de su registro a una determinada fecha, con el fin de conciliar dicho resultado con el registro contable, determinar las diferencias que pudieran existir, y efectuar el saneamiento, de corresponder, durante el año fiscal de presentación del inventario.

(...)"

- **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. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

(...)

6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:

(...)

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

(...)

6.7. 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.

(...)"

- **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

(...)

6.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

(...)



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

6.6.2 Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

(...)

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.

(...)"

c) Consecuencia:

El hecho expuesto, genera el riesgo de pérdida de trazabilidad del bien y su custodia, inutilización de equipos y posibles problemas de inseguridad física para el personal del área.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL CONTROL CONCURRENTE

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del servicio de Control Concurrente al último hito de control a la Preparación y distribución de raciones alimentarias con alimentos derivados del proceso de contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-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.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control.

VII. REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS – ESTADO SITUACIONAL



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

Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00

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



Las situaciones adversas comunicadas en los informes de Hitos de Control anteriores respecto de las cuales la entidad ha adoptado acciones preventivas y correctivas, o éstas han sido comunicadas a la Comisión de Control, son las siguientes:

Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

1. Informe de Hito de Control n.º 024-2024-OCI/0637-SCC - Hito de Control n.º 1: Recepción de alimentos.

- 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.
- 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.

- c. 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.
- d. 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.
- e. 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.

2. Informe de Hito de Control n.º 030-2024-OCI/0637-SCC - Hito de Control n.º 2: Almacenamiento y conservación de alimentos.

- a. 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.
- b. 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.

Asimismo, en Apéndice n.º 2, se detalla todas las situaciones adversas identificadas en los Informes de Hitos de Control anteriores al presente Informe, las acciones preventivas y correctivas, y su estado a la fecha de la emisión de este Informe del Control Concurrente.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:20 -05:00

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del Control Concurrente Hito de Control n.º 3 – preparación y distribución de raciones alimentarias con alimentos del proceso de contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-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 preparación y distribución de raciones alimentarias con alimentos (frutas, verduras y abarroses) para el Hospital Rezola de Cañete, la cual ha sido detallada en el presente informe.

Asimismo, subsisten situaciones adversas identificadas en los Informes de Hito de Control, detalladas en el punto VIII del presente Informe, respecto de las cuales el Hospital Rezola de Cañete no adoptó medidas preventivas y correctivas a la fecha de la emisión de este Informe de Control Concurrente.

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 Control Concurrente a la preparación y distribución de raciones alimentarias con alimentos del proceso de contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.º 004-2024-GRDL-HDAR -Primera Convocatoria, en el Hospital Rezola de Cañete, con la finalidad que se adopten



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:14:28 -05:00

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 preparación y distribución de raciones alimentarias con alimentos (frutas, verduras y abarotes) 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, 11 de diciembre de 2024.



Firmado digitalmente por JUAREZ
CORDOVA Carlos Alberto FAU
20131378972 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11-12-2024 15:15:17 -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: 11-12-2024 14:32:59 -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: 11-12-2024 15:15:55 -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 PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA DE LA ENTIDAD NO VIENE REALIZANDO LA CLORACIÓN DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO DEL HOSPITAL, GENERANDO RIESGO DE PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES POR AGUA NO TRATADA Y AFECTACIÓN A LA SALUD PÚBLICA.**

N°	Documento
1	Acta de Control Concurrente n.° 006-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024
2	Acta de Control Concurrente n.° 007-2024-OCI/DIRESA/ SIE N° 004-2024-GRDL-HDAR-1, suscrita el 22 de noviembre de 2024.
3	Informe n.° 245-2024-DIRESA-L-HRC-UESA, de 04 de octubre de 2024.
4	Informe n.° 125-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 03 de octubre de 2024.
5	Informe n.° 258-2024-DIRESA-L-HRC-UESA, de 04 de noviembre de 2024.
6	Informe n.° 132-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 02 de noviembre de 2024.
7	Informe n.° 042-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 04 de marzo del 2024.
8	Informe n.° 057-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 05 de abril del 2024.
9	Informe n.° 069-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 07 de mayo del 2024.
10	Informe n.° 079-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 08 de junio del 2024.
11	Informe n.° 094-2024-DIRESA-LIMA-HRC-UESA-SA, de 05 de julio del 2024.
12	Oficio n.° 000235-2024-CG/OC0637, de 26 de noviembre de 2024.
13	Oficio n.° 000240-2024-CG/OC0637, de 04 de diciembre de 2024.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:40 -05:00

- 2. EL ÁREA DE PRODUCCIÓN NO VIENE EFECTUANDO EL PROCESO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS CONFORME A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE APLICABLE, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y AFECTACIÓN A LA FINALIDAD PÚBLICA Y OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.**

N°	Documento
1	Acta de Control Concurrente n.° 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.
2	Contrato n.° 011-2024-HBC-SBS, de 26 de junio de 2024.
3	Bases de Contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:18:23 -05:00

- 3. LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS A PACIENTES EN ZONAS PERIFÉRICAS (REPOSTEROS) NO VIENEN SIENDO UTILIZADOS PARA SU USO PREVISTO Y EXCLUSIVO, ADEMÁS DE VENIR INAPLICANDO LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, PROLIFERACIÓN DE ENFERMEDADES INTRAHOSPITALARIAS Y AFECTACIÓN AL OBJETO Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN.**

N°	Documento
1	Acta de Control Concurrente n.° 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.
2	Contrato n.° 011-2024-HBC-SBS, de 26 de junio de 2024.

3	Bases de contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.
---	--

- 4. LAS ÁREAS PERIFÉRICAS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS NO VIENEN CONTANDO CON LAS CONDICIONES SANITARIAS PARA GARANTIZAR EL ADECUADO Y OPORTUNO LAVADO DE MANOS DEL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) AFECTANDO LA FINALIDAD PÚBLICA Y OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.**

N°	Documento
1	Acta de Control Concurrente n.° 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.
2	Contrato n.° 011-2024-HBC-SBS, de 26 de junio de 2024.
3	Bases de contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.

- 5. LA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA NO VIENE CONTANDO CON LOS REGISTROS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS, MOBILIARIOS Y EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS, GENERANDO RIESGO DE INAPLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE, CONTAMINACIÓN CRUZADA Y AFECTACIÓN A LA FINALIDAD PÚBLICA Y OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.**

N°	Documento
1	Acta de Control Concurrente n.° 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.
2	Contrato n.° 011-2024-HBC-SBS, de 26 de junio de 2024.
3	Bases de contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:40 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:18:23 -05:00

- 6. LA ENTIDAD NO VIENE CONTADO CON MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y PROGRAMAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA SU ESTANDARIZACIÓN Y APLICACIÓN, CONTRAVINIENDO LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE, GENERANDO RIESGO DE INAPLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE, CONTAMINACIÓN CRUZADA Y AFECTACIÓN A LA FINALIDAD PÚBLICA Y OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.**

N°	Documento
1	Acta de Control Concurrente n.° 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.
2	Informe n.° 02-25-07-2024/HOSPITAL REGIONAL REZOLA/CAÑETE, de 25 de julio de 2024.
3	Carta n.° 003-2024-NUTRICIONISTA CEVS-H. REZOLA-S. L. DE CAÑETE, de 25 de enero de 2024
4	Contrato n.° 011-2024-HBC-SBS, de 26 de junio de 2024.
5	Bases de contratación de la Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 – Primera Convocatoria.

- 7. EXISTENCIA DE EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS QUE NO ESTAN SIENDO UTILIZADOS EN LA ENTIDAD, CARECEN DE CÓDIGO PATRIMONIAL, Y CUYO ORIGEN Y FUNCIONALIDAD ES DESCONOCIDO POR EL PERSONAL; ADEMÁS,**

ALGUNOS EQUIPOS EN USO PRESENTAN DESPERFECTOS, GENERANDO RIESGO DE PÉRDIDA DE TRAZABILIDAD DEL BIEN Y SU CUSTODIA, INUTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y POSIBLES PROBLEMAS DE INSEGURIDAD FÍSICA PARA EL PERSONAL DEL ÁREA.

N°	Documento
1	Acta de Control Concurrente n.° 004-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 suscrita el 21 de noviembre de 2024.
2	Oficio n.° 000236-2024-CG/OC0637, de 26 de noviembre de 2024
3	Oficio n.° 000241-2024-CG/OC0637, de 04 de diciembre de 2024.



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:40 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:18:23 -05:00

APÉNDICE N° 2

SITUACIONES ADVERSAS QUE SUBSISTEN DE INFORMES DE HITOS DE CONTROL ANTERIORES

1. Informe de Hito de Control n.º 024-2024-OCI/0637-SCC - Hito de Control n.º 1: Recepción de alimentos.

Nº Situación Adversa	Situación Adversa	Documento de la entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
1	Para la ejecución del contrato n.º 011-2024-HRC la entidad no viene contando con la orden de compra y su notificación al contratista, generando el riesgo de no poder calcular el cómputo 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.	Acta de Control Concurrente n.º 005-2024-OCI/DIRESA/ SIE N.º 004-2024-GRDL-HDAR-1, de 22 de noviembre de 2024.	El Jefe de Unidad de Logística entrega copia fedateada de orden de Compra n.º 0000200 con la firma del contratista.	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.	Oficio n.º 681-2024-DIRESA-L-HRC-DE de 07 de agosto de 2024.	- La UPSS de Nutrición y Dietética ha diseñado un formato de Recepción de Alimentos para identificar los alimentos admitidos y/o rechazados según cumplimiento de los estándares solicitados en el contrato. - Han actualizado el formato de ingreso de cárnicos existente. - Han diseñado un Acta de producto rechazado – recepción de alimentos. - Han emitido el Acta de rechazo de bienes n.º 001-2024-HRC.	Con 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.	Oficio n.º 681-2024-DIRESA-L-HRC-DE de 07 de agosto de 2024. Carta n.º 001-HRC-UPSSND	- La UPSS de Nutrición y Dietética ha diseñado un formato de Recepción de Alimentos para identificar los alimentos admitidos y/o rechazados según cumplimiento de los estándares solicitados en el contrato. - La UPSS de Nutrición y Dietética ha enviado una carta al proveedor sobre las condiciones de transporte e internamiento de insumos según normas: NTS n.º 098/MINSA/DIGESA, D.L. n.º 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos para contrataciones del estado, los servicios de alimentación en establecimientos de salud y otras propias; exhortando a cumplir con las condiciones de entrega de los bienes.	Con 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 la inocuidad de los alimentos recibidos afectando la finalidad pública del contrato.	Oficio n.º 681-2024-DIRESA-L-HRC-DE de 07 de agosto de 2024.	La UPSS Nutrición y Dietética ha solicitado al director ejecutivo del Hospital: - Arreglos, modificaciones e implementaciones en la infraestructura de la UPSSND en cumplimiento con normativas de servicios de alimentación colectiva – hospitalaria vigentes: a) techado del área que va desde la rampa de vehículos hasta la puerta de ingreso de la UPSSND. b) reubicación de los servicios higiénicos, y c) proveer de un	Con acciones



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:40 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972 hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:18:23 -05:00

			área diferente para poder realizar la recepción de insumos diferenciando su procedencia; mediante pedido n.° 0095-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND - La instalación de mallas a las ventanas de almacén y zonas aledañas mediante Pedido n.° 00092-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND. - Fotografía de la clausura de los servicios Higiénicos aledaños a los ambientes que almacenan alimentos.	
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.	Oficio n.° 681-2024-DIRESA-L-HRC-DE de 07 de agosto de 2024.	La UPSS Nutrición y Dietética ha solicitado al director ejecutivo del Hospital: - Calibración y verificación de balanzas operativas de la UPSSND mediante Pedido n.° 00094-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND de 05 de agosto de 2024. - Mantenimiento y reparación de coches transportadores de insumos – UPSSND, mediante Pedido n.° 00091-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND.	Con 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.	Oficio n.° 681-2024-DIRESA-L-HRC-DE de 07 de agosto de 2024. Oficio n.° 850-2024-DIRESA-L-HRC-DE, recepcionado el 20 de setiembre de 2024.	- La UPSS de Nutrición y Dietética remite Cronograma de Capacitaciones según Plan Estratégico de Capacitaciones que fue presentado por la nutricionista asistencial a la jefa de la UPSSND mediante carta n.° 001-2024-HRCR-UPSSND-CCL. - La UPSSND ha realizado el requerimiento de un especialista en Seguridad e Inocuidad Alimentaria. La UPSS de Nutrición y Dietética, mediante Informe n.° 0214-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND, de 13 de setiembre de 2024, informa al Director Ejecutivo del Hospital Rezola que, un profesional Bromatólogo que pertenece al staff de Nutricionistas clínicos, viene apoyando en la recepción de los insumos hasta que se concrete el Pedido n.° 00093-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND, de 05 de agosto de 2024.	Corregido
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.	Oficio n.° 681-2024-DIRESA-L-HRC-DE de 07 de agosto de 2024.	- La UPSS de Nutrición y Dietética ha remitido la Carta 001-HRRC-UPSSND, de 09 de julio de 2024, al proveedor sobre las condiciones de transporte e internamiento de insumos según normas: NTS n.° 098/MINSA/DIGESA, D.L. n.° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos para contrataciones del estado, los servicios de alimentación en establecimientos de salud y otras propias; exhortando a cumplir con las condiciones de entrega de los bienes, mismos que de no cumplirse, los productos no podrán ser internados generándose las consecuencias y sanciones mencionadas en el contrato suscrito.	Con acciones



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:40 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:18:23 -05:00

2. Informe de Hito de Control n.º 030-2024-OCI/0637-SCC - Hito de Control n.º 2: Almacenamiento y conservación de alimentos.

Nº Situación Adversa	Situación Adversa	Documento de la entidad sobre acciones adoptadas	Acciones preventivas y correctivas	Estado de la situación adversa
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; así como falta de mantenimiento y condiciones higiénico-sanitarias, generando riesgo de contaminación cruzada y deterioro de los alimentos.	Oficio n.º 850-2024-DIRESA-L-HRC-DE, recepcionado el 20 de setiembre de 2024.	La UPSS de Nutrición y Dietética, mediante Informe n.º 0214-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND, de 13 de setiembre de 2024, informa al Director Ejecutivo del Hospital Rezola que, ha distribuido los ambientes en 1) almacén de abarrotes o alimentos no perecederos y 2) almacén de alimentos perecibles, en donde aparte de tener un estante para víveres que se pueden mantener a T° ambiente (almacén de tránsito), se encuentran los equipos de refrigeración y congelación. Además, se ha cambiado la denominación de almacén de "Alimentos Secos" a "Almacén de alimentos no perecibles". Además, en el mismo documento adjunta evidencia fotográfica de limpieza en ambientes y equipos, con apoyo de personal de limpieza solicitado mediante Pedido n.º 111-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND, de 06 de setiembre de 2024. Se ha solicitado la instalación de cortinas sanitarias de PVC reforzadas y ribeteadas para minimizar la exposición de los alimentos a contaminantes exteriores mediante Pedido N° 0109-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND el 29 de agosto de 2024. La Jefa de UPSSND ha solicitado, al Director Ejecutivo del Hospital Rezola, la incorporación de un personal que haga labores exclusivas de almacenaje, mediante Pedido N° 115-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND, de 12 de setiembre de 2024.	Corregido
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.	Oficio n.º 850-2024-DIRESA-L-HRC-DE, recepcionado el 20 de setiembre de 2024.	La UPSS de Nutrición y Dietética, mediante Informe n.º 0214-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND, de 13 de setiembre de 2024, informa al Director Ejecutivo del Hospital Rezola que: - La UPSS de Nutrición y Dietética tiene desde el mes de Julio un Manual de Buenas Prácticas de almacenamiento de víveres perecibles y no perecibles, que se ha elevado para aprobación. - Se viene manteniendo un registro (Kardex) de todos los insumos almacenados, adjuntando evidencia fotográfica de dichos Kardex. - Evidencia fotográfica de los almacenes ordenados de tal forma que no se encuentra material extraño (impresora, epp, menaje equipos en caja, etc.). - Para la recepción de materias primas, se vienen utilizando los formatos diseñados con especificaciones técnicas para tener un mayor control de los insumos que ingresan al servicio.	Con acciones



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:40 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:18:23 -05:00

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.	Oficio n.° 850-2024-DIRESA-L-HRC-DE, recepcionado el 20 de setiembre de 2024.	La UPSS de Nutrición y Dietética, mediante Informe n.° 0214-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND, de 13 de setiembre de 2024, informa al Director Ejecutivo del Hospital Rezola que: - Se ha implementado formatos de control de temperaturas para todas las refrigeradoras y congeladoras. Adjunta formato. - Se ha realizado el pedido, al Director Ejecutivo del Hospital Rezola, de termómetros para las carnes cocidas, así como termohigrómetros para las refrigeradoras y congeladoras mediante Pedido n.° 101-2024-DIRESA-L-HRC-UPSSND de 08 de agosto de 2024. - Se ha solicitado que el personal de mantenimiento pueda mantener y/o establecer las temperaturas de los equipos de refrigeración, ante el desconocimiento de su manejo.	Con acciones
---	---	--	--	---------------------



Firmado digitalmente por
SANCHEZ CABANILLAS Mayra
Lizeth FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 14:32:40 -05:00



Firmado digitalmente por
JUAREZ CORDOVA Carlos
Alberto FAU 20131378972
hard
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 11-12-2024 15:18:23 -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, 11 de Diciembre de 2024

OFICIO N° 000247-2024-CG/OC0637

Señor:
M.C. 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 Control Concurrente n.° 050-2024-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.
c. Oficio n.° 000015-2024-CG/OC0637 (05JUL2024)
d. Oficio n.° 000036-2024-CG/OC0637 (22JUL2024)

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 a la “Recepción, almacenamiento preparación y distribución de alimentos del proceso de contratación de Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 Primera Convocatoria en el Hospital Rezola de Cañete”, comunicamos que se han identificado siete (7) situaciones adversas contenidas en el Informe de Control Concurrente n.° 050-2024-OCI/0637-SCC, que se adjunta al presente documento.

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 Juárez Córdova

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/dgl)

Nro. Emisión: 00317 (0637 - 2024) Elab:(U23371 - 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: **IFTKPAG**





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/0637-02-003-046

DOCUMENTO : OFICIO N° 000247-2024-CG/OC0637

EMISOR : CARLOS ALBERTO JUAREZ CORDOVA - JEFE DE OCI - AL
PROCESO DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA SUBASTA INVERSA
ELECTRONICA N° 004-2024-GRDL-HDAR-1, EN EL HOSPITAL
REZOLA DE CAÑETE - HITO 3 - 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 CONTROL
CONCURRENTE

N° FOLIOS : 76

Sumilla: se notifica mediante el presente el Informe de Control Concurrente n.° 050-2024-OCI/0637-SCC, denominado "Recepción, almacenamiento preparación y distribución de alimentos del proceso de contratación de Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 Primera Convocatoria en el Hospital Rezola de Cañete", en el cual comunicamos que se han identificado siete (7) situaciones adversas contenidas en el Informe materia de notificación.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000247-2024-OC0637
2. ICC 50-2024 H





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000247-2024-CG/OC0637

EMISOR : CARLOS ALBERTO JUAREZ CORDOVA - JEFE DE OCI - AL
PROCESO DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE LA SUBASTA INVERSA
ELECTRONICA N° 004-2024-GRDL-HDAR-1, EN EL HOSPITAL
REZOLA DE CAÑETE - HITO 3 - CONTRALORÍA GENERAL DE LA
REPÚBLICA

DESTINATARIO : LEONARDO PEDRO BUDD YACILA

**ENTIDAD SUJETA A
CONTROL** : HOSPITAL REZOLA

Sumilla:

se notifica mediante el presente el Informe de Control Concurrente n.° 050-2024-OCI/0637-SCC, denominado "Recepción, almacenamiento preparación y distribución de alimentos del proceso de contratación de Subasta Inversa Electrónica n.° 004-2024-GRDL-HDAR-1 Primera Convocatoria en el Hospital Rezola de Cañete", en el cual comunicamos que se han identificado siete (7) situaciones adversas contenidas en el Informe materia de notificación.

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/0637-02-003-046
2. OFICIO-000247-2024-OC0637
3. ICC 50-2024 H

NOTIFICADOR : DALIA ALEXANDRA GUTIERREZ LUNA - DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD LIMA - DIRECCIÓN DE SALUD III LIMA NORTE - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

