

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA II-2
TUMBES**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 0026-2024-OCI/6010-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA
OLAVARRÍA II-2 TUMBES
TUMBES/TUMBES/TUMBES**

**“VERIFICACIÓN AL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE
HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA” II-
2 TUMBES”**

**HITO DE CONTROL N° 3: “ADQUISICIÓN, PREPARACIÓN,
CONSERVACIÓN, Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
PARA LA PREPARACIÓN DE DIETAS DE LOS PACIENTES Y
PERSONAL ASISTENCIAL EN EL SERVICIO DE NUTRICION
Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL “JOSÉ ALFREDO
MENDOZA OLAVARRÍA” II-2 TUMBES”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 29 DE AGOSTO AL 3 DE SETIEMBRE DE 2024**

**TOMO I DE I
TUMBES, 06 DE SETIEMBRE 2024**

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 0026-2024-OCI/6010-SCC

**“VERIFICACIÓN AL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL
JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA II-2 TUMBES”**

**HITO DE CONTROL N° 3: “ADQUISICIÓN, PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y
DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE DIETAS DE LOS
PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DEL HOSPITAL REGIONAL “JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA” II-2 TUMBES”**

ÍNDICE

	DENOMINACIÓN	N° Pág.
I.	ORIGEN	1
II.	OBJETIVOS	1
III.	ALCANCE	1
IV.	INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	2
V.	SITUACIONES ADVERSAS	2
VI.	DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	21
VII.	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	21
VIII.	INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	21
IX.	CONCLUSIÓN	22
X.	RECOMENDACIONES	22
	APÉNDICES	24

INFORME DE HITO DE CONTROL

N° 026-2024-OCI/6010-SCC

“VERIFICACIÓN AL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA II-2 TUMBES”

HITO DE CONTROL N° 3: “ADQUISICIÓN, PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DE DIETAS DE LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL EN EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL “JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA” II-2 TUMBES”

I. ORIGEN

El presente informe, se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) del Hospital Regional “José Alfredo Mendoza Olavarría” JAMO II-2 Tumbes; responsable del Control Concurrente mediante oficio n.° 000066-2024/DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI de 31 de mayo de 2024 y oficio n.° 000139-2024-CG/OC6010 de 22 de agosto de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la Orden de Servicio n.° 6010-2024-020, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022, y modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Determinar si las Condiciones del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría II-2 Tumbes cumplen con lo dispuesto en la normativa aplicable y disposiciones internas.

2.2 Objetivo Específico

Hito de control n.° 3:

1. Determinar si la adquisición, preparación, conservación y distribución de los alimentos para la preparación de dietas de los pacientes y personal asistencial del servicio de nutrición y dietética del Hospital José Alfredo Mendoza Olavarría se efectúa en cumplimiento a la normativa vigente.
2. Determinar si el Funcionamiento y cumplimientos de medidas de bioseguridad en el servicio de nutrición y dietética del Hospital José Alfredo Mendoza Olavarría se efectúa en cumplimiento a la normativa vigente.

III. ALCANCE

El Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control n.° 3; “Adquisición, preparación, conservación y distribución de los alimentos para la preparación de dietas de los pacientes y personal asistencial en el servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría II-2 Tumbes, el mismo que tiene por finalidad determinar si dicho servicio cumple con lo dispuesto en la normativa vigente y disposiciones internas ejecutándose desde el 29 de agosto al 3 de setiembre de 2024.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

Información de la entidad

El Hospital Regional “José Alfredo Mendoza Olavarría”, pertenece al segundo nivel de atención de salud, con categoría II-2, por tanto, es un órgano desconcentrado de la Dirección Regional de Salud de Tumbes del Gobierno Regional Tumbes, con la misión de prevenir riesgos, proteger del daño, recuperar la salud y rehabilitar las capacidades de los pacientes en condiciones de plena accesibilidad y de atención a la persona desde su concepción hasta su muerte natural.

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

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

Información de la materia sujeta al Control Concurrente

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

Las actividades que forman parte del Hito de Control, objeto de control concurrente, corresponde a “Adquisición, preparación, conservación y distribución de los alimentos para la preparación de dietas de los pacientes y personal asistencial en el servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional “José Alfredo Mendoza Olavarría” II-2 Tumbes”, que está bajo el ámbito de control del Órgano de Control Institucional de la misma.

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

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al Hito de Control n.º 3: "Adquisición, preparación, conservación y distribución de los alimentos para la preparación de dietas de los pacientes y personal asistencial en el servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional "José Alfredo Mendoza Olavarría" II-2 Tumbes"; se han identificado situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, las cuales se exponen a continuación:

1. FALTA DE IMPLEMENTACIÓN DE PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN PONE EN RIESGO CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO Y POR CONSIGUIENTE LA CALIDAD DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL NOSOCOMIO.

a) Condición:

Durante la visita de la Comisión de Control al servicio de Nutrición y Dietética el día 29 de agosto de 2024, fuimos recibidos por el **jefe del Servicio de Nutrición y Dietética** el cual nos informó que su despacho "(...) *había remitido con fecha 28 de agosto la solicitud del 25% adicional de los contratos de abastecimientos de carnes, frutas y verduras con la finalidad de brindar alimentación a los pacientes hospitalizados y personal asistencial de la entidad, de esta manera se estaría asegurando el abastecimiento de dichos insumos; dichas solicitudes fueron remitidas a la dirección ejecutiva de la entidad*". **(Lo antes manifestado esta descrito en el ACTA N.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6).**

Es por ello esta comisión de control creyó conveniente verificar in situ el abastecimiento de dichos productos, encontrando que la entidad se encontraba abastecido de carnes, frutas y verduras para poder satisfacer la necesidad alimentaria de los pacientes y personal asistencial de la entidad.

Sin embargo, durante dicha visita se pudo constatar la presencia de moscas y cucarachas vivas en los ambientes de dicho servicio, tal como se demuestra con las siguientes fotografías:

Imagen n.º 1



Las cucarachas representan un grave riesgo para la salud de las personas, ya que es considerada como uno de los principales transmisores de enfermedades gastrointestinales.

Nota Periodística:

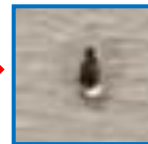
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/42044-salud-alerta-que-en-verano-proliferan-cucarachas-en-cocinas-y-banos>

Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Ante tal situación de insalubridad debido a las inadecuadas medidas de higiene de los ambientes de nutrición se le consulto sobre esta situación adversa manifestando lo siguiente **“Respecto a la presencia de moscas y cucarachas manifestó que de su propio pecunio (dinero) compra los insumos para realizar la desinfección y que es coordinado con el área de epidemiología para realizar dicha acción.”** (subrayado y énfasis es agregado). Dicha manifestación obra en el **ACTA N.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6**.

Por lo antes mencionado, la comisión de control in situ decidió realizar la visita a los ambientes de almacén de productos no perecibles para verificar la limpieza y salubridad de los mismos, constatando un área desordenada, poco higiénica y salubre ya que se encontró presumiblemente heces de roedores en rincones y pared de dicho ambiente. **Además, persiste las mismas observaciones de otras visitas de control en la que se demuestra la inadecuada infraestructura del almacén general ya que no cuenta con puerta de acceso a dicho ambiente, no tiene techo, existen ventanas con mallas abiertas, no existe aire acondicionado que asegure la conservación de la alimentación y hasta el día de hoy la entidad no ha adoptado las medidas de remediación adecuada.**

Imagen n.º 2



Las ratas, ya sea a través de sus patas o heces, desempeñan un papel en la transmisión de otras enfermedades de menor impacto como la salmonelosis, una enfermedad diarreica aguda que pasa al hombre a través del alimento contaminado. Así como peste bubónica, tífus murino (rickettsiosis) y leptospirosis.

Nota Periodística:

<https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/42273-presencia-de-ratas-debe-notificarse-a-establecimiento-de-salud-mas-cercano>

Fuente: ACTA n.º 08-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Imagen n.º 3



Ventanas del almacén de productos no perecibles del servicio de nutrición con celosillas abiertas por donde presumiblemente ingresan los roedores

Fuente: Acta n.º 08-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Imagen n.º 4

Ingreso Principal del almacén de productos no perecibles del servicio de nutrición no cuenta con puerta afectando la salubridad y condiciones higiénicas de dicho ambiente

Fuente: Acta n.º 08-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Ante tal situación se le preguntó al jefe de almacén general por tales deficiencias y se le pidió que exhibiera documentalmente cuando fue la última desinsectación y desratización de dicho ambiente manifestando lo siguiente: "(...) que la última fumigación en el almacén general se realizó el día 23 de febrero del 2024, siendo realizado por el personal de salud ambiental de la unidad de epidemiología"

Respecto a la desratización manifestó que "(...) desconocía cuando fue la última vez que se realizó dicha acción y presumiblemente se haya realizado en el año 2023 ya que no tiene ninguna documentación de esa actividad durante su periodo laboral".

Adicionalmente, nos entregó la siguiente información:

- Informe N° 066-2024/DRSS-HR-JAMO-II-2-T-DE-UESA de 04 de marzo de 2024 con 03 folios (**INFORMO DE FUMIGACION EN EL ALMACEN GENERAL**).
- Informe N° 275-2023/DRSS-HR-JAMO-II-2-T-DE-UESA de 01 de diciembre de 2023 con 03 folios (**FUMIGACIÓN EN EL ALMACÉN GENERAL DEL HOSPITAL REGIONAL JAMO-II-2-TUMBES**).

Ante tales deficiencias, la comisión de control consultó a ambos servidores sobre el **PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** que toda EPS debe contar, manifestando ambos encargados que vayamos a la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental para solicitar dicho instrumento de gestión.

Por lo que la comisión de control se apersonó a la Unidad de Epidemiología y salud Ambiental del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría, siendo recibidos por la jefe de la Unidad la cual se le informó que se había encontrado dentro de los ambientes del Servicio de Nutrición y Dietética la presencia de moscas y cucarachas y en el caso del almacén general se encontró presumiblemente heces de roedores.

Es por ello se le solicitó el plan de desinsectación y desratización para el servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría para lo cual nos indicó que **Mediante Resolución Directoral N° 345-2024-GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-DE** de 3 de julio de 2024 se había aprobado el plan de desinsectación y desratización para el servicio de Nutrición y Dietética pero que no se había remitido el plan original ya que se encontraba en Dirección Ejecutiva; por lo que, no nos podía proporcionar una copia del mismo.

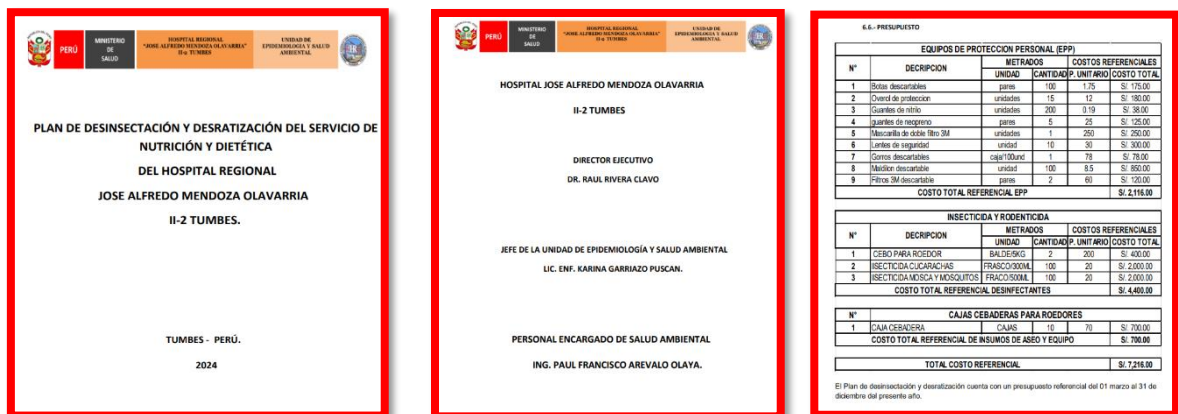
Adicionalmente mencionó que *“(…) la persona encargada de dichas acciones de desinsectación, fumigación y desratización es el Ing. Paul Arévalo Olaya como encargado de salud ambiental que coordina con las áreas usuarias para brindar dicho servicio”.*

Asimismo, y al ser consultada sobre las acciones adoptadas en mérito a dicho plan de desinsectación y desratización informó que *“(…) están a la espera de que se remita el original del plan para poder coordinar su implementación. Asimismo, menciona que su despacho no tiene presupuesto para esas actividades por eso el servicio de nutrición debe coordinar con logística para la adquisición de dichos insumos para la desinsectación y fumigación contra vectores del dengue”.*

Refiere además *“(…) que para las actividades de fumigación contra los vectores como el DENGUE coordina con la dirección regional de salud para que le proporcionen la maquina termo nebulizadora de humo ya que no cuentan con dichos bienes para tal servicio y desconoce si dicho servicio está autorizado por la DISA”;* dicha manifestación obra en el **ACTA N.º 09-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6**.

Por lo que procedimos a recabar dicho instrumento de gestión de la Dirección Ejecutiva encontrando que todo el **Plan de Desinfección y Desratización del Servicio de Nutrición y Dietética de la Entidad** no se encontraba ni visado, ni firmado por las personas responsables de su elaboración los cuales son la jefe de la Unidad de Epidemiología y el personal encargado de Salud Ambiental tal como muestra en las siguientes imágenes, respecto a las principales piezas de dicho plan.

Imagen n.º 5

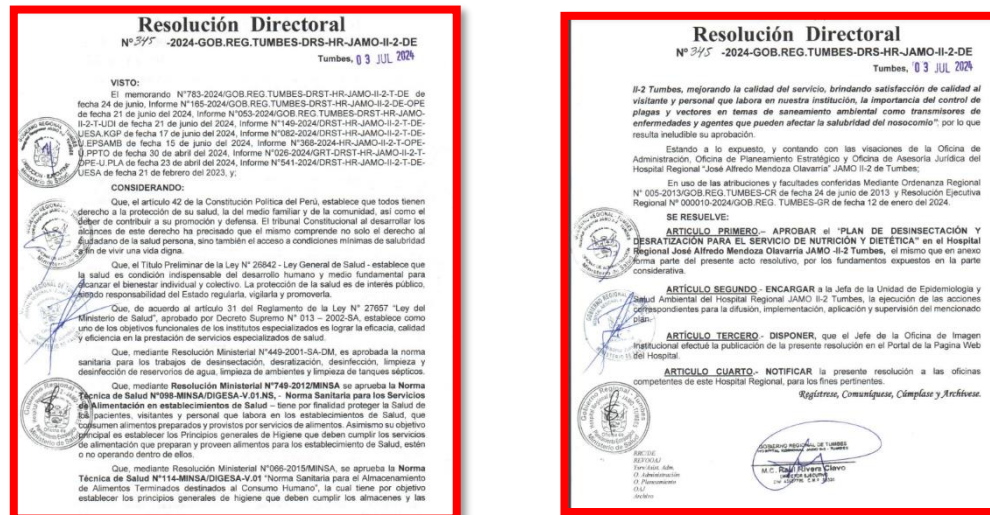


Se demuestra que ninguna hoja de dicho instrumento de gestión se encuentra visado y/o firmado para los que lo elaboraron restándole validez jurídica en su implementación

Fuente: ACTA N.º 010-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 2 de setiembre de 2024

Pese a dicha falencia administrativa la Dirección Ejecutiva procede a emitir la **Resolución Directoral N° 345-2024-GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-DE** de 3 de julio de 2024 con la cual se aprueba el plan de desinsectación y desratización para el servicio de Nutrición y Dietética; tal como se demuestra con la siguiente imagen:

Imagen n.º 6



Fuente: Acta n.º 011-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 2 de setiembre de 2024

Es importante resaltar que el plan de desinsectación y desratización, debe ser elaborado por el área de Salud Ambiental de la unidad de Epidemiología o quien haga sus veces el cual contiene funciones y tareas elementales que inciden en la salud del servicio de Nutrición y Dietética de la entidad.

La finalidad principal de dicho instrumento de gestión es la de Vigilar y controlar los factores de riesgos ambientales y biológicos que puedan llegar a influir negativamente sobre la salud de los pacientes hospitalizados y personal asistencial de la salud que labora en el nosocomio.

En este Plan se plasman las actividades que realizará el personal encargado de la desinsectación y desratización, los materiales que empleará, los insumos químicos, los equipos de protección personal entre otras actividades, sin embargo, si no cuenta con el respectivo presupuesto y/o certificación presupuestal para su implementación y ejecución en la compra de bienes e insumos para tal acción solo sería un plan ineficaz que no se podría ejecutar en la entidad.

Es por ello que, esta comisión acudió a las áreas de Presupuesto y Logística de la entidad con la finalidad de verificar la existencia de certificación presupuestal y/o solicitud para la adquisición de bienes y/o insumos solicitados por el área de Epidemiología y/o Nutrición para el cumplimiento y ejecución de dicho plan, encontrando las siguientes manifestaciones:

En el caso de la jefa de la Unidad de Presupuesto, se le informó que acudimos a su despacho con la finalidad de indagar si se había presentado alguna solicitud de presupuesto para la ejecución del plan de desinsectación y desratización para el servicio

de Nutrición y Dietética aprobado mediante **Resolución Directoral N° 345-2024-GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-DE** de 3 de julio de 2024 para lo cual manifestó que *“(…) no había recibido hasta el día de hoy alguna solicitud de certificación presupuestal para la ejecución de dicho plan y que en todo caso eso debió solicitarse al inicio de cada periodo fiscal”*. Dicha manifestación obra en el **ACTA N.º 11-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6**.

De la misma manera al jefe de la Unidad de Logística se le informó que acudimos a su despacho con la finalidad de indagar si se había presentado alguna solicitud del área de Epidemiología para la adquisición de bienes y/o servicios para el cumplimiento de del plan de desinsectación y desratización para el servicio de nutrición y dietética aprobado mediante **Resolución Directoral N° 345-2024-GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-DE** de 3 de julio de 2024 para lo cual manifestó que *“(…) no había recibido hasta el día de hoy algún requerimiento para la adquisición de bienes y/o insumos para la ejecución del plan de desinsectación y desratización para el servicio de nutrición y dietética del hospital”*

Por todo lo anteriormente mencionado esta comisión de control puede concluir que no se estaría garantizando las condiciones óptimas de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, protegiendo la salud de los pacientes y personal asistencial en el Hospital Regional JAMO-II-2 Tumbes ya que no se contaría con disponibilidad presupuestal que haga viable la ejecución de dicho plan, por lo que haría imposible Vigilar y controlar la presencia de vectores y roedores dentro del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional JAMO-II-2, así como la prevención y control de cualquier tipo de plagas en el establecimiento, a fin de asegurar la calidad sanitaria del nosocomio.

b) Criterio:

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

- **Ley General de Salud, Ley N° 26842, publicada el 20 de julio de 1997.**

“(…)

TITULO PRELIMINAR

“(…)

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.

“(…)

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

“(…)

Artículo 2º.- Toda persona tiene derecho a exigir que los bienes destinados a la atención de su salud correspondan a las características y atributos indicados en su presentación y a todas aquellas que se acreditaron para su autorización.

Así mismo, tiene derecho a exigir que los servicios que se le prestan para la atención de su salud cumplan con los estándares; de calidad aceptados en los procedimientos y prácticas institucionales y profesionales.

“(…)”

- **Ley de Inocuidad de alimentos, aprobado por el Decreto Legislativo N°1062 y su reglamento, publicado el 27 de junio de 2008.**

“(…)”

TITULO I

DISPOSICIONES GENERALES**Artículo 1°.-Objeto**

*La presente ley tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos.
(...)*

- **Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA, que aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en establecimientos de Salud, publicado el 13 de setiembre de 2012.**

(...)

1. FINALIDAD

Proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos.

2. OBJETIVO

Establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma sanitaria es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos destinados a los establecimientos de salud, para consumo de sus pacientes y su personal, sea que pertenezcan al propio establecimiento o sean servicios de terceros.

(...)

6.2.2 AMBIENTES

El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado que, evite riesgos de contaminación cruzada. Los ambientes deben estar libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia, y asimismo de animales domésticos y/o silvestres, debiendo contar con dispositivos que eviten el ingreso de éstos

(...)

- **Ley n.° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo de fecha 20 de agosto de 2011.**

(...)

TÍTULO PRELIMINAR**PRINCIPIOS****I.PRINCIPIO DE PREVENCIÓN**

El empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores. Debe considerar factores sociales, laborales y biológicos, diferenciados en función del sexo, incorporando la dimensión de género en la evaluación y prevención de los riesgos en la salud laboral.

(...)

IX. PRINCIPIO DE PROTECCIÓN

Los trabajadores tienen derecho a que el Estado y los empleadores aseguren condiciones de trabajo dignas que les garanticen un estado de vida saludable, física, mental y socialmente, en forma continua. Dichas condiciones deben propender a: a) Que el trabajo se desarrolle en un ambiente seguro y saludable. b) Que las condiciones de trabajo sean compatibles con el bienestar y la dignidad de los trabajadores y ofrezcan posibilidades reales para el logro de los objetivos personales de los trabajadores.

(...)

TÍTULO V

DERECHOS Y OBLIGACIONES

CAPÍTULO I

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES

(...)

Artículo 49. Obligaciones del empleador

El empleador, entre otras, tiene las siguientes obligaciones:

a) Garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores en el desempeño de todos los aspectos

relacionados con su labor, en el centro de trabajo o con ocasión del mismo.

(...)"

c) Consecuencia:

La situación advertida pone en riesgo conservación de los alimentos para consumo humano y por consiguiente la calidad de las raciones alimenticias, lo que podría afectar la salud e integridad de los pacientes y personal asistencial del nosocomio.

2. FALTA DE PERSONAL ASISTENCIAL (NUTRICIONISTA) EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA-II-2-TUMBES PONE EN RIESGO LA VERIFICACIÓN DE LAS RACIONES DIARIAS EN LAS DIETAS DE PACIENTES Y ALIMENTACION DE PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ENTIDAD.

a) Condición:

Durante la visita de la Comisión de Control al servicio de Nutrición y Dietética el día 29 de agosto de 2024, fuimos recibidos por el **jefe del Servicio de Nutrición y Dietética** el cual nos informó que "(...) se abastecen 90 raciones de desayunos para pacientes, 160 raciones de almuerzo para personal asistencial nombrado, 90 raciones de almuerzos para pacientes y 90 raciones de cena para pacientes"

Asimismo, manifiesta que "(...) La dieta para un paciente hiposódico e hipoglucido es de 120 calorías por ración y para el resto de pacientes es de 2100 calorías. Respecto al personal asistencial mencionó que la alimentación es de 2500 calorías."

Por lo que esta comisión de control realizó una visita guiada con personal del servicio de Nutrición y Dietética al momento del reparto de las dietas y alimentación del personal asistencial de la entidad con la finalidad de verificar el respectivo control de calidad y el cumplimiento de los valores calóricos establecidos por los especialistas.

Sin embargo, esta comisión pudo verificar que no existe un adecuado control de calidad en el cumplimiento de las calorías de las dietas ya que es el personal de reparto quien sirve dichas raciones y no es verificada por el nutricionista a cargo por no poder abastecerse en todos los servicios, tal como se demuestra con las siguientes imágenes:

Imagen n.º 07



Fuente: Acta n.º 007-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024



Dieta para paciente hiposódico e hipoglucido de 1200 calorías por ración consistente en pescado a vapor, arroz, ensalada fresca, sopa de verduras y fruta

Imagen n.º 08



Fuente: Acta n.º 007-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024



Dieta para paciente hospitalario normal de 2100 calorías por ración consistente en aji de pollo, arroz, 1 rodaja de papa, sopa de verduras y compota de fruta.

Imagen n.º 09



Fuente: Acta n.º 007-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024



Alimentación para personal asistencial consistente en 2500 calorías consistente en escabeche de pescado bonito, arroz, camote glaseado, sopa de verduras, chicha morada y de postre flan casero.

Imagen n.º 10



Personal del servicio de nutrición y dietética que sirvió las diferentes dietas acompañó a la comisión **no es nutricionista** por lo que no se verificó el control de valor calórico de las raciones

Fuente: Acta n.º 007-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Ante tal situación el jefe de dicho servicio nos manifestó que “(...) no se abastecen con la cantidad de nutricionistas, ya que son 04 para toda el área y son programados 02 por turno a pesar que han hecho requerimiento de personal aún no han atendido”, lo antes manifestado esta descrito en el **ACTA N.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6** de 29 de agosto

Adicionalmente, nos entregó la siguiente información:

- **Informe N° 180-2024-GRT-DRSS-HR-II-2-“JAMO”-DE-SER.NUT** con 03 folios (requerimiento de nutricionista).

Con lo que se demuestra que en dicho servicio existe un déficit de personal ya que según dicho informe se han cesado por jubilación a 02 profesionales nutricionistas y hasta la emisión del presente informe la entidad no ha impulsado ningún concurso DL. 276 para la contratación de dicho personal.

b) Criterio:

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

- **NTS N° 103 -MINSA/DGSP — V.01 NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**, aprobado con **Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA** de 23 de octubre de 2013.

“(…)

6.3. DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIOS

6.3.1 La UPSS de Nutrición y Dietética garantizará la operatividad del servicio durante el horario de atención del establecimiento, según las respectivas unidades que la integran.

6.3.2 El servicio relacionado a la alimentación se brinda a los pacientes hospitalizados, así como al personal del establecimiento que se encuentre de guardia.

6.3.3 ATENCIÓN A PACIENTES

6.3.3.1 Todos los pacientes hospitalizados y los que se encuentren en observación en el servicio de emergencia deberán recibir alimentación del hospital.

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. Dicha alimentación estará sujeta a las indicaciones y restricciones del profesional médico tratante.

6.3.3.3 Las raciones de alimentos estarán sujetos a las diferentes etapas de vida según corresponda.

6.3.3.4 Las raciones de alimentos que se proporcionan a los pacientes deben estar estandarizadas, según las disposiciones de la UPSS, aprobadas por la Dirección del Establecimiento, las mismas que estarán acordes con la normativa vigente y la que apruebe la Autoridad de Salud.

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.

(...)

6.3.4 ATENCIÓN AL PERSONAL

6.3.4.1 La alimentación que se brinde será al personal asistencial y no asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas. La atención se realiza exclusivamente en el comedor para personal.

6.3.4.2 Los jefes de los diferentes departamentos y/o servicios, responsables de la programación de guardias del personal a su cargo en forma mensual, deben remitir copia de la misma, debidamente autorizada por la Dirección General y visada por la Oficina de Personal, a la UPSS de Nutrición y Dietética. Es responsabilidad de dichos jefes, cautelar que los roles enviados a la UPSS de Nutrición y Dietética guarden estricta correspondencia, con la programación de guardia efectiva.

(...)

6.5. DE LOS RECURSOS HUMANOS

6.5.1 El Establecimiento de Salud garantiza que la UPSS de Nutrición y Dietética, cuente con el recurso humano necesario para garantizar su correcto funcionamiento; la cantidad de este personal se determina según la complejidad y demanda del establecimiento. Se recomienda contar con:

- **01 Licenciado(a) en Nutrición, responsable de la UPSS de Nutrición y Dietética.**
- **01 Licenciado(a) en Nutrición responsable por cada unidad de la UPSS.**
- **Licenciados(as) en Nutrición en cantidad según estándares de atención.**
- **Personal técnico capacitado en la preparación de alimentos y los procedimientos afines.**
- **Personal administrativo de apoyo.**

6.5.2 Se consideran como estándares de atención en la UPSS de Nutrición y Dietética:

- **En la unidad Central de Producción de regímenes y fórmulas especiales**
 - Un Licenciado en Nutrición planificador de regímenes por cada 40 camas hospitalarias
 - Un Licenciado en Nutrición supervisor de producción de regímenes por cada 40 camas hospitalarias
 - Un Licenciado en Nutrición supervisor de distribución de regímenes por cada 40 camas hospitalarias
- 14 técnicos y auxiliares por cada 100 camas hospitalarias.

- **En la Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y dietoterapia:**

Para pacientes adultos:

- Un Licenciado(a) en Nutrición por turno por cada 40 pacientes hospitalizados
- Un Licenciado en Nutrición por turno por cada 15 pacientes hospitalizados en unidades de cuidados intensivos.

Para pacientes pediátricos:

Un Licenciado(a) en Nutrición por turno por cada 15 pacientes pediátricos hospitalizados.

- **En la Unidad de Nutrición Integral (Consultorio de Nutrición):**

- Según la demanda y el nivel de complejidad del establecimiento

(...)"

c) Consecuencia:

La situación expuesta, pone en riesgo la verificación de las raciones diarias en las dietas de los pacientes y alimentación de personal asistencial de la entidad por la falta de personal asistencial en la especialidad de nutrición.

3. **SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA II-2 TUMBES CUENTA CON UTENSILIOS, MOBILIARIO Y SERVICIOS BÁSICOS EN MAL ESTADO DE CONSERVACIÓN; ASIMISMO, SE PRESENTA LA CARENCIA DE INSUMOS PARA EL LAVADO DE MANOS LO QUE PONE EN RIESGO LA SALUD DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL POR POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS.**

a) Condición:

Durante la inspección efectuada por la Comisión de Control, a los ambientes del Departamento de Nutrición y Dietética se advirtió la presencia de los equipos, utensilios y materiales del departamento de nutrición en mal estado, lo cual no garantiza su correcto funcionamiento y control, generando riesgo de que no cumplan el fin al cual están destinados, lo cual podría poner en riesgo la salud de los pacientes y personal de salud que consumen los alimentos; y, generando riesgo de condiciones inseguras de trabajo. Mayor detalle se presenta a continuación:

La Comisión de Control efectuó una (1) visita in situ el día 29 de agosto de 2024, a los ambientes del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional JAMO II-2 Tumbes, levantando el Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6, detallando:

➤ **De utensilios y materiales**

Durante la visita in situ se evidenció utensilios y materiales con signos de desgaste; toda vez que se evidenció presencia de utensilios de cocina en mal estado de conservación, tales como: tapas de ollas con asas sujetadoras de cables y paja rafia; asimismo se evidenció trinchas oxidados, cucharones oxidados, cuchillos sin mangos, anaqueles metálicos oxidados, cocina industrial defectuosa ya que solo funcionan dos hornillas de las tres hornillas que poseen, mal estado de sierra cortadora de carne y hueso (inoperativo por falta de mantenimiento), tal como se muestra en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 11

Tapas de ollas con asas sujetadoras de cables y paja rafia



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Imágenes n.º 12, 13, 14 y 15
Trinches oxidados, cucharones oxidados, cuchillos sin mangos, anaqueles metálicos oxidados



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Imagen n.º 16
Cocina industrial defectuosa, solo funcionan dos hornillas de tres hornillas que posee



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Imagen n.º 17
Cortadora de carne y hueso inoperativa



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Como se puede observar de las imágenes precedentes los equipos y utensilios de uso alimentario no se encuentran en óptimas condiciones, pudiendo ocasionar accidentes de trabajo, además de ello al existir utensilios oxidados se podrían contaminar los alimentos, toda vez que no se encuentran en buen estado de conservación. En efecto, no existe una adecuada condición sanitaria de los mismos.

➤ **Mesones y lavatorios en mal estado**

Se evidenció que los mesones del servicio de Nutrición y Dietética se encuentran en mal estado de conservación con filos metálicos expuestos, pudiendo ocasionar algún tipo de accidente al personal que labora en dicho servicio; adicionalmente los lavatorios se encuentran en mal estado de conservación con presencia de fuga de agua y atoro en su sistema de drenaje, tal como se muestra a continuación:

Imágenes n.º 18 y 19
Mesones en mal estado



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

Imágenes n.º 20 y 21
Lavatorios en mal estado



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

En efecto, los mesones se encuentran en mal estado, puesto que poseen filos metálicos expuestos, pudiendo ser causal de accidente del personal de Nutrición y Dietética; adicionalmente al estar el sistema de drenaje expuesto podría ocasionar una contaminación cruzada poniendo en alto riesgo de propagación de infecciones o enfermedades de transmisión alimentaria.

➤ **De los coches de distribución de alimentos**

De manera adicional a lo antes mencionado durante la visita in situ al Servicio de Nutrición se observó cuatro (4) carritos repartidores de dietas en mal estado de conservación, tal como se muestra a continuación:

Imagen n.º 22
Coches repartidores de dietas en mal estado de conservación



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

De la imagen precedente se observa que los coches repartidores de alimentos se encuentran en mal estado al presentar partes oxidadas; aunado a ello los alimentos que se trasladan a los diversos ambientes van expuestos pudiendo contaminarse poniéndose en riesgo la salud de los pacientes. Asimismo, se observa la falta de compartimientos internos y de esta manera evitar que los expuestos circulen expuestos por la parte externa del coche.

➤ **Carencia de insumos para el lavado de manos**

El servicio de Nutrición y Dietética no cuenta con insumos para el lavado de manos; por tanto, el personal del servicio de nutrición y dietética no viene cumpliendo con los

requisitos sanitarios de salud, higiene, vestimenta para la manipulación de alimentos, generando riesgo de contaminación cruzada de los mismos, conllevando a la provisión de alimentos no inocuos, poniendo en riesgo la salud de los pacientes y personal de salud que los consumen.

Imagen n.º 23
Carencia de insumos para el lavado de manos



Fuente: Acta n.º 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024

en efecto, el servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría cuenta con utensilios, mobiliario y servicios básicos en mal estado de conservación; asimismo, se evidencia la carencia de insumos para el lavado de manos lo que pone en riesgo la salud de los pacientes y del personal asistencial por posible contaminación cruzada de los alimentos.

b) Criterio:

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

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

“(…)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.6 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

“(…)

6.6.2. Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

“(…)

Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, estar diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección; no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Los implementos, utensilios y equipos asignados a un área determinada para operaciones específicas, deben ser de uso exclusivo en dicha área. Todo equipo debe contar y tener disponible un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. Los equipos fijos deben permitir su limpieza adecuada. Los equipos desmontables deben ser desarmados para su lavado y desinfección. Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas para facilitar su higienización y desinfección, manteniéndose en buen estado de conservación e higiene.
(...)"

- **Ley n.º 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo de fecha 20 de agosto de 2011**

(...)

TÍTULO PRELIMINAR

PRINCIPIOS

I. PRINCIPIO DE PREVENCIÓN

El empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores. Debe considerar factores sociales, laborales y biológicos, diferenciados en función del sexo, incorporando la dimensión de género en la evaluación y prevención de los riesgos en la salud laboral.

(...)

IX. PRINCIPIO DE PROTECCIÓN

Los trabajadores tienen derecho a que el Estado y los empleadores aseguren condiciones de trabajo dignas que les garanticen un estado de vida saludable, física, mental y socialmente, en forma continua. Dichas condiciones deben propender a: a) Que el trabajo se desarrolle en un ambiente seguro y saludable. b) Que las condiciones de trabajo sean compatibles con el bienestar y la dignidad de los trabajadores y ofrezcan posibilidades reales para el logro de los objetivos personales de los trabajadores.

(...)

TÍTULO V

DERECHOS Y OBLIGACIONES

CAPÍTULO I

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES

(...)

Artículo 49. Obligaciones del empleador

El empleador, entre otras, tiene las siguientes obligaciones:

- a) Garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores en el desempeño de todos los aspectos relacionados con su labor, en el centro de trabajo o con ocasión del mismo.

(...)

Artículo 50. Medidas de prevención facultadas al empleador

El empleador aplica las siguientes medidas de prevención de los riesgos laborales:

(...)

- b) El diseño de los puestos de trabajo, ambientes de trabajo, la selección de equipos y métodos de trabajo, la atenuación del trabajo monótono y repetitivo, todos estos deben estar orientados a garantizar la salud y seguridad del trabajador.

(...)"

c) Consecuencia:

La situación advertida no garantiza el correcto funcionamiento y control de los equipos, utensilios y materiales, generando riesgo de que no cumplan el fin al cual están destinados, lo cual podría poner en riesgo la salud de los pacientes y personal de salud que consumen los alimentos.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.º 3 “Adquisición, preparación, conservación y distribución de los alimentos para la preparación de dietas de los pacientes y personal asistencial en el servicio de Nutrición y Dietética del Hospital José Alfredo Mendoza Olavarría II-2 Tumbes”, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en las condiciones y se encuentra en el acervo documentario de la Entidad.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

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

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

Las situaciones adversas comunicadas en los Informes de Hitos de Control anteriores respecto de las cuales la entidad aún no ha adoptado acciones preventivas y correctivas, o éstas no han sido comunicadas a la Comisión de Control, son las siguientes:

1. Informe de Hito de Control n.º 013-2024.OCI/6010-SCC.

- a. Retraso en la convocatoria, selección y ejecución de los procedimientos de selección de alimentos para el consumo humano, pone en riesgo el abastecimiento de alimentos para la preparación de las dietas a pacientes hospitalizados y personal asistencial de la entidad, poniendo en riesgo su salud.
- b. Ingreso y recepción de alimentos de consumo humano para el Servicio de Nutrición y Dietética al almacén de la entidad sin orden de compra, traería como consecuencia un inadecuado control y pérdida de estos; lo que podría afectar la legalidad y transparencia que rige las contrataciones con el estado.
- c. Bienes alimenticios para consumo humano se encuentran almacenados dentro del almacén de la entidad, en un ambiente que no es exclusivo para almacenar alimentos, además de no contar con protección para el ingreso de insectos roedores, animales y personas, situaciones que generan el riesgo de contaminación de estos alimentos, trayendo como consecuencia la posible intoxicación de pacientes y personal asistencial, así como la pérdida de estos bienes.
- d. Personal del servicio de nutrición y dietética trabaja con carnets de salud vencidos, situación que no acreditaría su salud y condición física, generando el riesgo de afectación a la bioseguridad, en el proceso de preparación de las raciones alimenticias.

2. Informe de Hito de Control n.º 022-2024-OCI/6010-SCC.

- a. Contratos suscritos para el abastecimiento de alimentos y bebidas para el consumo humano no garantizan la cobertura del servicio para todo el periodo 2024, situación que pone en riesgo, la entrega y atención de las dietas a pacientes hospitalizados y personal asistencial de la entidad.
- b. Otorgamiento de la conformidad del servicio de mantenimiento correctivo de equipos biomédicos fue realizado sin advertir la culminación total del servicio situación que podría generar el pago de un servicio no ejecutado en su totalidad.

Asimismo, en Apéndice n.º 2, se detalla todas las situaciones adversas identificada 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 de Hito de Control.

IX. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.º 3 “Adquisición, preparación, conservación y distribución de los alimentos para la preparación de dietas de los pacientes y personal asistencial en el servicio de Nutrición y Dietética del Hospital José Alfredo Mendoza Olavarría II-2 Tumbes”, se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del citado servicio, la cual ha sido detallada en el presente informe.

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene tres (3) situaciones adversas identificadas como resultado del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.º 3 “Adquisición, preparación, conservación y distribución de los alimentos para la preparación de dietas de los pacientes y personal asistencial en el servicio de Nutrición y Dietética del Hospital José Alfredo Mendoza Olavarría II-2 Tumbes”, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del citado servicio.
2. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad que debe comunicar a la Comisión de Control, en el plazo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Tumbes, 6 de setiembre de 2024.

Maria Yuliana Espinoza Cruz

Supervisor
Comisión de Control

Juan Alfredo Garcia Jave

Jefe de Comisión
Comisión de Control

Javier Martin Carrasco del Rosario

Jefe del Órgano de Control Institucional
Hospital Regional JAMO II-2 Tumbes

APÉNDICE n.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. **FALTA DE IMPLEMENTACIÓN DE PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN PONE EN RIESGO CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO Y POR CONSEGUENTE LA CALIDAD DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL NOSOCOMIO.**

Nº	Documento
1	Acta N° 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024.
2	Acta N° 08-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024.
3	Acta N° 09-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 02 de setiembre de 2024.
4	Acta N° 10-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 02 de setiembre de 2024.
5	Acta N° 11-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 02 de setiembre de 2024..
6	Acta N° 11-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 02 de setiembre de 2024..

2. **FALTA DE PERSONAL ASISTENCIAL (NUTRICIONISTA) EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA PONE EN RIESGO LA VERIFICACIÓN DE LAS RACIONES DIARIAS EN LAS DIETAS DE PACIENTES Y ALIMENTACION DE PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ENTIDAD.**

Nº	Documento
1	Acta N° 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024.

3. **SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA II-2 TUMBES CUENTA CON UTENSILIOS, MOBILIARIO Y SERVICIOS BASICOS EN MAL ESTADO DE CONSERVACIÓN; ASIMISMO, SE PRESENTA LA CARENCIA DE INSUMOS PARA EL LAVADO DE MANOS LO QUE PONE EN RIESGO LA SALUD DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL POR POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS.**

Nº	Documento
1	Acta N° 07-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 29 de agosto de 2024.

APÉNDICE N° 2**SITUACIONES ADVERSAS QUE SUBSISTEN DE INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES****Informe de Hito de Control n.° 013-2024.OCI/6010-SCC**

1. Número de situaciones adversas identificadas: 4
2. Número de situaciones adversas que subsisten: 0 (*)
3. Relación de situaciones adversas que subsisten:
 - Retraso en la convocatoria, selección y ejecución de los procedimientos de selección de alimentos para el consumo humano, pone en riesgo el abastecimiento de alimentos para la preparación de las dietas a pacientes hospitalizados y personal asistencial de la entidad, poniendo en riesgo su salud.
 - Ingreso y recepción de alimentos de consumo humano para el Servicio de Nutrición y Dietética al almacén de la entidad sin orden de compra, traería como consecuencia un inadecuado control y pérdida de estos; lo que podría afectar la legalidad y transparencia que rige las contrataciones con el estado.
 - Bienes alimenticios para consumo humano se encuentran almacenados dentro del almacén de la entidad, en un ambiente que no es exclusivo para almacenar alimentos, además de no contar con protección para el ingreso de insectos roedores, animales y personas, situaciones que generan el riesgo de contaminación de estos alimentos, trayendo como consecuencia la posible intoxicación de pacientes y personal asistencial, así como la pérdida de estos bienes.
 - Personal del servicio de nutrición y dietética trabaja con carnets de salud vencidos, situación que no acreditaría su salud y condición física, generando el riesgo de afectación a la bioseguridad, en el proceso de preparación de las raciones alimenticias.

Informe de Hito de Control n.° 022-2024.OCI/6010-SCC

1. Número de situaciones adversas identificadas: 2
2. Número de situaciones adversas que subsisten: 0 (*)
3. Relación de situaciones adversas que subsisten:
 - Contratos suscritos para el abastecimiento de alimentos y bebidas para el consumo humano no garantizan la cobertura del servicio para todo el periodo 2024, situación que pone en riesgo, la entrega y atención de las dietas a pacientes hospitalizados y personal asistencial de la entidad.
 - Otorgamiento de la conformidad del servicio de mantenimiento correctivo de equipos biomédicos fue realizado sin advertir la culminación total del servicio situación que podría generar el pago de un servicio no ejecutado en su totalidad.

(*) La entidad no ha informado acciones conducentes a implementar medidas correctivas o preventivas concretas que superen los hechos adverso comunicados, y habiéndose cumplido el plazo de 45 días calendario para implementar el hecho adverso comunicado de acuerdo a lo señalado en el numeral 6.1.8.2 de la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM denominada "Servicio de Control Simultáneo"15, y sin que se solicite ampliación de plazo, se ha procedido al registro de la situación adversa como NO CORREGIDO, sin perjuicio de las acciones legales o administrativas que conlleven los hechos adversos no corregidos.

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

Tumbes, 06 de Setiembre de 2024

OFICIO N° 000170-2024-CG/OC6010

Señor(a):

Raúl Rivera Clavo

Director Ejecutivo

Hospital Regional JAMO II-2 Tumbes

Av. 24 de Julio N° 565.

Tumbes/Tumbes/Tumbes



Asunto : Comunicación de Informe de Hito de Control n.° 026-2024-OCI/6010-SCC

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República, y, sus modificatorias.

b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo", aprobada con Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "Verificación al servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarria II-2 Tumbes" comunicamos que se han identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 026-2024-OCI/6010-SCC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional del Hospital Regional "José Alfredo Mendoza Olavarria" II-2 Tumbes, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversa identificada en el citado informe, adjuntando la documentación de sustento respectivo.

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

Atentamente

Documento firmado digitalmente

Javier Martin Carrasco Del Rosario

Jefe del Órgano de Control Institucional de la
Unidad Ejecutora 402 "Hospital Regional Jose
Alfredo Mendoza Olavarria" Jamo li - 2
Contraloría General de la República

(JCD/jgj)

Nro. Emisión: 00243 (6010 - 2024) Elab:(U71538 - 6010)

Reg. Doc.	01922498
Reg. Exp.	01633821

