

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

**INFORME DE HITO DE CONTROL  
N° 030-2024-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° 4: “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”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:  
DEL 30 DE SETIEMBRE AL 2 DE OCTUBRE DE 2024**

**TOMO I DE I**

**TUMBES, 3 DE OCTUBRE 2024**

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 030-2024-OCI/6010-SCC**

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

**HITO DE CONTROL N° 4: “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**



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

	DENOMINACIÓN	N° Pág.
I.	ORIGEN	1
II.	OBJETIVOS	1
III.	ALCANCE	1
IV.	INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	2
V.	SITUACIONES ADVERSAS	3
VI.	DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	16
VII.	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	16
VIII.	INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	16
IX.	CONCLUSIÓN	18
X.	RECOMENDACIONES	18
	APÉNDICES	

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 030-2024-OCI/6010-SCC**

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

**HITO DE CONTROL N° 4: “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.° 6010-2024-031, 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.



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00

**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 Especifico**

**Hito de control n.° 4:**

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.



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

**III. ALCANCE**

El servicio de Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control n.° 4; “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 30 de setiembre al 2 de octubre 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 Funciones<sup>1</sup> 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 os parámetros necesarios, así como generando una cultura organizacional con valores y actitudes hacia a satisfacción de las necesidades y expectativas del paciente y su entorno familiar.*



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

##### 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 han 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.

<sup>1</sup> 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 4: "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. ALIMENTOS EN ESTADO DE PUTREFACCIÓN Y CON PRESENCIA DE MOHO ENCONTRADOS EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA PODRÍA GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALIMENTOS, ADEMÁS DE NO GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS MISMOS; AFECTANDO LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES QUE ACUDEN AL NOSOCOMIO Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL QUE LABORA EN DICHO CENTRO.

#### a) Condición:

Durante la visita de la Comisión de Control al servicio de Nutrición y Dietética el 01 de octubre de 2024, fuimos recibidos por el **jefe del Servicio de Nutrición y Dietética**, a quien se le consultó por el abastecimiento de carnes, frutas y verduras (correspondiente a los procedimientos de selección), indicándonos que "(...) el servicio se encontraba bien abastecido en dichos insumos ya que la semana pasada había ingresado la última remesa de productos por el contrato de licitación y que tenía conocimiento que en la segunda semana de octubre ya habría nuevos contratos de abastecimientos de alimentos por haber solicitado el 25% adicional de los contratos primigenios (...) "<sup>2</sup>.

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

Sin embargo, se pudo constatar algunos productos de carnes, frutas y verduras en mal estado de conservación, encontrándolos en estado de putrefacción y con la presencia de moho, obteniéndose una merma aproximada de 10 Kg entre todos los bienes encontrados en mal estado.



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

<sup>2</sup> Acta n.º 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.

**Imagen n.º 01**  
**Ingreso al servicio de Nutrición y Dietética**



Fuente: Acta n.º 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.

**Imagen n.º 02**  
**Verificación in situ de almacén del servicio de Nutrición y Dietética**



Fuente: Acta n.º 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

Panel Fotográfico n.º 01  
Merma de frutas y verduras



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00



Fuente: Acta n.° 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

De las imágenes precedentes se puede demostrar el mal estado de conservación de las diferentes frutas, verduras y tubérculos, los cuales ya no son aptos para el consumo humano por tener un avance de putrefacción y presencia de moho en su interior y exterior, lo que podría ocasionar intoxicación alimentaria con síntomas como vómito, diarrea y fiebre.

**Nota:** Las intoxicaciones alimentarias se producen por la ingesta de alimentos que contienen microorganismos tóxicos ya sean bacterias, parásitos o virus como el anisakis, la salmonella, la escherichia coli o clostridium botulinum. Estos microorganismos se pueden encontrar en cualquier tipo de alimentos.  
<https://es.scribd.com/document/330037802/Consecuencias-de-Consumir-Alimentos-en-Descomposicion#:~:text=Consumir%20alimentos%20en%20mal%20estado.coli>.

**Panel Fotográfico n.º 02**  
**Merma de carnes que emanan olor fétido**



Fuente: Acta n.º 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.



En los cárnicos de origen avícola, como el pollo, el pato y la gallina el primer indicativo es su característico **olor**, diferente al de otras en mal estado, su **color grisáceo** y **que los jugos que desprende sean gelatinosos** y no fluidos como deberían ser indican también su deterioro.

Nota: <https://www.traza.net/2022/01/25/carne-en-mal-estado/>

Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00

En base a lo encontrado, se consultó al jefe del Servicio de Nutrición y Dietética por tales deficiencias manifestando que "(...) la merma de 10 kilos presentada en los insumos de carnes, frutas y verduras obedece principalmente al mal congelamiento de los refrigeradores ya que no les habían hecho un adecuado mantenimiento correctivo y/o preventivo pese a haberlo solicitado con anterioridad y en su oportunidad (...)"<sup>3</sup>.



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00

Entendiendo por "merma" aquella pérdida de productos como resultado de la preparación de alimentos y puede ocurrir en cualquier etapa: desde el abastecimiento, el almacenamiento y preparación de los alimentos, por ende es prioritario que en una entidad donde hay muchas limitaciones, entre ellas las presupuestales, deberían adoptarse todas las medidas necesarias a fin de maximizar el uso del recurso económico reflejado en un procedimiento adecuado de conservación de alimentos, pues al final esta merma se podría reflejar en perjuicio económico y una clara afectación a los diferentes pacientes del hospital así como al personal asistencial que labora en el mismo.



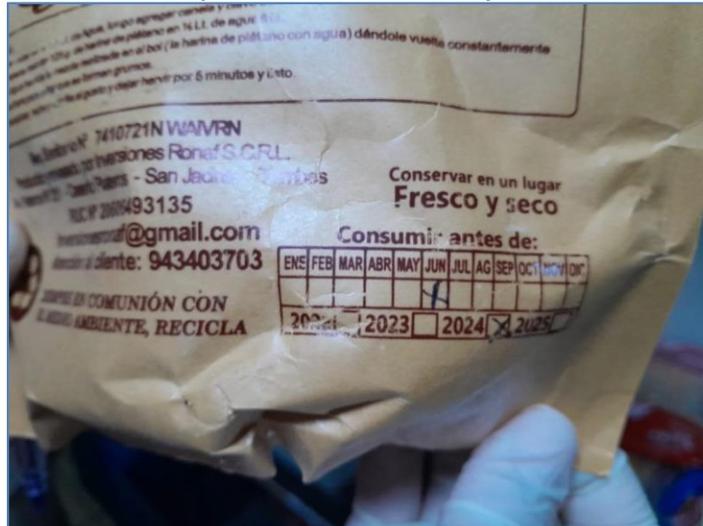
Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

Finalmente, también se pudo detectar la presencia de productos vencidos en la elaboración de dietas y alimentación asistencial, encontrándose durante la visita un paquete de harina de plátano abierto porque estaba en uso (el cual es un insumo para la preparación de postres) vencido desde el mes de junio de 2024.

Tal como se muestra con la siguiente imagen:

<sup>3</sup> Acta n.º 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.

Imagen n.º 03  
Harina de plátano en uso, vencida en junio de 2024



Fuente: Acta n.º 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.

La harina de plátano provee muchos beneficios para la salud, como el control de los niveles del colesterol, mejora el estado de ánimo, regula los niveles de azúcar en la sangre, aumenta la sensación de saciedad, mejora el funcionamiento del intestino, combate el cáncer de intestino.

**Fuente:**

<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/prepa2/n7/p4.html#:~:text=La%20harina%20de%20pl%C3%A1tano%20provee,mejora%20el%20estres%C3%B1amiento%2C%20promueve%20la>

**b) Criterio:**

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

- **Ley General de Salud, Ley n.º 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.

(...)"



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

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

"(...)

#### TÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

##### Artículo 1º.-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.*

"(...)"

- **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.*

"(...)"

- **Resolución Ministerial n.º 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.*



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

### 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

(...)"

#### c) Consecuencia:

La situación advertida podría generar contaminación cruzada de alimentos, además de no garantizar la inocuidad de los mismos; afectando la salud e integridad de los pacientes que acuden al nosocomio y del personal asistencial que labora en dicho centro.

## 2. LA ENTIDAD NO CAPACITA AL PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMPOCO LES REALIZA LA ENTREGA DE EPP; LO QUE PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y ACCIDENTES DE TRABAJO, ADEMÁS DE NO GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

#### a) Condición:

Durante la visita de la Comisión de Control al servicio de Nutrición y Dietética el 01 de octubre de 2024, se pudo verificar in situ que los trabajadores de dicho servicio de nutrición y dietética no contaban con uniformes entregados por la entidad, asimismo no tenían zapatillas y/o botas antideslizantes y mandiles de cocina a fin de evitar accidentes laborales.

De acuerdo a lo evidenciado en Acta n.º 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024, suscrita entre el Jefe del servicio de Nutrición y Dietética y la Comisión de Control, se pudo constatar lo siguiente:

- Al entrevistar a algunos trabajadores, manifestaron que "(...) la entidad no les proporcionaba uniformes de trabajo pese a ser personal cas indeterminado, tampoco recibieron ninguna capacitación en temas relacionados a la contaminación de alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria relacionados a los alimentos que se elaboran en dicho servicio, buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene y saneamiento entre otros (...)".
- Dicha afirmación de los trabajadores fue corroborado por dicho jefe del servicio el cual manifestó que "(...) tenía conocimiento por su personal a cargo que ellos tenían que comprar todos sus implementos necesarios para su labor, que la entidad no les había proporcionado su respectivo uniforme pese a que son trabajadores mediante la modalidad contractual de CAS indeterminado y que estaba programando charlas de capacitación y sensibilización sobre los temas anteriormente señalados con profesores de la Universidad de Tumbes para la siguiente semana (...)".



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

Al respecto, la comisión de control precisa que, en cumplimiento a la norma técnica, el personal profesional y técnico de la UPSS de Nutrición y Dietética, durante el horario de trabajo está obligado al uso del uniforme reglamentario, el cual debe ser proporcionado por la entidad, así como debe contar con la debida identificación visible.

Dicho uniforme reglamentario del personal consiste en:

- Pantalón y/o falda, chaqueta color blanco
- Mandilón blanco
- Gorro blanco
- Mascarilla
- Guantes de material de vinil o polietileno descartables.
- Mandil impermeable no inflamable
- Zapatos negros de cuero con planta antideslizante (varones)
- Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (mujeres)
- Botas de jebe blancas
- Delantal blanco.
- Sacón Térmico para ingreso a cámara de congelamiento.

Y tal como lo demuestran las imágenes, no se estaría cumpliendo dicha normativa.

**Imagen n.º 04**  
**Personal CAS del Servicio de Nutrición sin contar con EPP**



Fuente: Acta n.º 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.

Por ultimo y no menos importante, es que se deberían efectuar por lo menos cada seis (6) meses o antes, si la administración lo considera pertinente, capacitaciones relacionadas al manejo de alimentos, buenas prácticas de alimentos, higiene entre otros; esto con la finalidad de que el personal asistencial y operativo mitigue cualquier tipo de contaminación cruzada que pudiese afectar la calidad e inocuidad de los alimentos en procura de la integridad de los pacientes y personal asistencial de la entidad. Sin embargo, esta situación tampoco se vendría cumpliendo en la entidad.

**b) Criterio:**

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

- **Norma Técnica de Salud n.º 098 MINSADIGESA.V.01, Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 749-2012.MINSA, publicado el 16 de setiembre de 2012.**

“(…)

**6.5 Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos**

(…)

**d) Capacitación sanitaria**

*La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del representante legal del servicio o del director del establecimiento de salud, según sea el caso. Tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, debiendo ser brindada por personal especializado de las Direcciones de Salud, Direcciones Regionales de Salud o entidades privadas, o personas naturales especialistas o debidamente capacitadas y entrenadas con anterioridad.*

*Esta capacitación debe incluir como mínimo temas relacionados a la contaminación de alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas a los alimentos que se elaboran en el servicio, Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Higiene y Saneamiento, manejo de fichas de control, aplicación de la presente Norma Sanitaria, entre otros. El grado de instrucción del manipulador debe ser mínimo de nivel secundario a fin de permitir la aplicación de la capacitación que prevenga la contaminación de los alimentos.*

*Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses o antes si la administración lo considera pertinente; los registros de las mismas deben estar disponibles cuando la Autoridad de Salud lo requiera a la inspección. Los manipuladores de alimentos deben ser evaluados frecuentemente a fin de asegurar la aplicación de la capacitación en las labores que realizan.*

“(…)”

- **Norma Técnica de Salud n.º 103-MINSA/DGSP-V.01, Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética, aprobada con Resolución Ministerial n.º 665-2013-MINSA, publicado el 24 de octubre de 2013.**

“(…)”

**6.4 De la bioseguridad**

(…)

*6.4.4. El personal profesional y técnico de la UPSS de Nutrición y Dietética durante el horario de trabajo está obligado al uso del uniforme reglamentario, el cual debe ser proporcionado por la entidad, así como debe contar con la debida identificación visible.*

*6.4.5. El uniforme reglamentario del personal en el área de producción según corresponda será:*

*Pantalón y/o falda, chaqueta color blanco*

*- Mandilón blanco*

*- Gorro blanco*

*- Mascarilla*

*Guantes de material de vinil o polietileno descartables.*

*Mandil impermeable no inflamable*

*- Zapatos negros de cuero con planta antideslizante (varones)*

*- Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (mujeres)*

*- Botas de jebe blancas*

*- Delantal blanco.*

*- Sacón Térmico para ingreso a cámara de congelamiento.*

“(…)”

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



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

(...)

## 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 podría generar el riesgo de contaminación cruzada y accidentes de trabajo, además de no garantizar la inocuidad de los alimentos.

### 3. INADECUADA DISTRIBUCION DE BIENES OTORGADOS A LA ENTIDAD MEDIANTE CONVENIO A FAVOR DE LOS ALUMNOS DE LAS CARRERAS DE OBSTETRICIA, ENFERMERÍA, MEDICINA HUMANA Y NUTRICIÓN Y DIETÉTICA; PODRÍA TRAER COMO CONSECUENCIA EL DESABASTECIMIENTO DE PRODUCTOS Y AFECTAR LOS FINES PARA LOS QUE FUERON ENTREGADOS.

#### a) Condición

Mediante convenio específico de cooperación interinstitucional docente asistencial entre la entidad (EL HOSPITAL) y la Universidad Nacional de Tumbes (UNTUMBES), se establece como objetivo general normar la cooperación entre las partes, para la adecuada formación académica y profesional de los alumnos de las carreras de Obstetricia, Enfermería, Medicina Humana y Nutrición y Dietética, orientadas a la atención de los problemas prioritarios de salud de la población acorde con las políticas y planes de desarrollo del



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

Sector Salud, así como regular el desarrollo de las acciones de la docencia en servicio e investigación que se realizan en el Internado Académico en los Servicios del nosocomio, lo cual debe sujetarse a las disposiciones emitidas en el marco de sus competencias y a las normas emanadas.

Adicionalmente el convenio señala como responsabilidad de la UNTUMBES, proporcionar al hospital dos veces al año, víveres para la preparación de los alimentos destinado a los estudiantes de las diferentes carreras profesionales que realizan su internado académico (las entregas serán dos veces por año: La primera entrega en enero y la segunda en julio de cada año).

En mérito al convenio señalado, la entidad ha recibido alimentos durante el periodo 2024, según detalle:

**Cuadro n.º 01**  
**Entregas de alimentos a la entidad producto del Convenio Específico de cooperación Interinstitucional Docente Asistencial durante el periodo 2024**

1ERA ENTREGA MES DE ENERO	2DA ENTREGA DE MES DE ENERO	1ERA ENTREGA DEL MES DE JULIO
12/01/2024	12/04/2024	10/09/2024
Alimentos no perecibles	Alimentos no perecibles	Alimentos no perecibles
20 Sacos (49 Kilos c/u) de Arroz Super Bebe	15 Sacos (49 Kilos c/u) de Arroz Super Bebe	25 Sacos (49 Kilos c/u) de Arroz Super Bebe
6 Cajas (12 und c/u) de Aceite Capri	7 Cajas (12 und c/u) de Aceite Capri	12 Cajas (12 und c/u) de Aceite Capri
6 Sacos (50 Kilos c/u) de Azúcar Caña Brava	7 Sacos (50 Kilos c/u) de Azúcar Caña Brava	8 Sacos (50 Kilos c/u) de Azúcar Caña Brava
6 Cajas (48 und. c/u) de Atún Pimentel	7 Cajas (48 und. c/u) de Atún Pimentel	7 Cajas (48 und. c/u) de Atún Pimentel
8 Paquetes (24 unidades c/u) de Leche Gloria	5 Paquetes (24 unidades c/u) de Leche Gloria	12 Paquetes (24 unidades c/u) de Leche Gloria
15 kilos de Avena a grane	15 kilos de Avena a grane	10 kilos de Avena a grane
15 kg. de Alverja Verde a granel	7 kg. de Alverja Verde a granel	15 kg. de Alverja Verde a granel
15 kg. de Frejol Bayo a granel	7 kg. de Frejol Bayo a granel	15 kg. de Frejol Bayo a granel
15 kg. de Lenteja a granel	7 kg. de Lenteja a granel	15 kg. de Lenteja a granel
15 kg. de Soya a granel	7 kg. de Soya a granel	15 kg. de Soya a granel
Alimentos perecibles	Alimentos perecibles	Alimentos perecibles
500 kilos de Pollo	500 kilos de Pollo	680 kilos de Pollo
110 kilos de Pescado		110 kilos de Pescado
50 Javas x 30 und. De Huevos	55 Javas x 30 und. De Huevos	2500 Javas x 30 und. De Huevos
100 kilos de Gallina	50 kilos de Gallina	100 kilos de Gallina
100 kilos de Pavita	200 kilos de Pavita	100 kilos de Pavita
50 kilos de Papaya		100 kilos de Papaya
50 kilos de Melón	100 kilos de Melón	100 kilos de Melón
30 kilos de Manzana Roja	35 kilos de Manzana Roja	50 kilos de Manzana Roja
50 kilos de Mandarina	100 kilos de Mandarina	100 kilos de Mandarina
30 kilos de Pera	35 kilos de Pera	50 kilos de Pera
30 kilos de Zanahoria	23 kilos de Zanahoria	40 kilos de Zanahoria
30 kilos de Tomate	23 kilos de Tomate	40 kilos de Tomate
30 kilos de Cebolla	23 kilos de Cebolla	40 kilos de Cebolla
30 kilos de Coliflor	23 kilos de Coliflor	40 kilos de Coliflor
30 kilos de Brócoli	23 kilos de Brócoli	40 kilos de Brócoli
30 kilos de Zapallo	23 kilos de Zapallo	40 kilos de Zapallo

Fuente: Acta n.º 02-2024 de 2 de octubre de 2024

Elaborado por: Comisión de control

Cabe precisar que el Convenio Específico De Cooperación Interinstitucional Docente Asistencial entre el Hospital II-2 "José Alfredo Mendoza Olavarría" – Tumbes y la Universidad Nacional de Tumbes, señala que **se debe brindar alimentación a los estudiantes que realizan su internado académico**, lo cual consiste en almuerzo para los que realizan guardia diurna, cena y desayuno para los que realizan guardia nocturna, **teniendo para ello la colaboración de la Universidad con víveres para la preparación de alimentos.**



Firmado digitalmente por GARCIA JAVE Juan Alfredo FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por ESPINOZA CRUZ Maria Yuliana FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por CARRASCO DEL ROSARIO Javier Martin FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

En consecuencia, la comisión de control se entrevistó con el jefe del servicio de Nutrición y Dietética, a quien se le consultó por el abastecimiento de carnes, frutas y verduras, para lo cual indicó mediante acta n.º 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 1 de octubre de 2024 que el servicio se encontraba bien abastecido; adicionalmente manifestó que “(…) la semana pasada también había llegado el ingreso de bienes otorgados por la Universidad Nacional de Tumbes en merito a un convenio celebrado con hospital para el otorgamiento de comida para los alumnos de medicina y obstetricia y como estos bienes ingresan a almacén general aseguraba la preparación de las raciones de dietas y alimentación para todo el hospital para los próximos días, siendo esto una tranquilidad mientras dure los procedimientos de selección.” (énfasis es agregado)

En esa suma de ideas, se obtiene que la entidad estaría distribuyendo los alimentos recibidos del convenio específico de cooperación interinstitucional docente asistencial con la Universidad Nacional de Tumbes para alimentar a servidores asistenciales y pacientes del nosocomio; sin embargo, el objetivo de dicho convenio es alimentar a los alumnos de las carreras de Obstetricia, Enfermería, Medicina Humana y Nutrición y Dietética, quienes vienen realizando su internado en este establecimiento de salud.

## b) Criterio

La situación expuesta se relaciona a la normativa siguiente:

- **Ley del Código de Ética de la Función Pública, Ley n.º 27815, publicada el 13 de agosto de 2002.**

“(…)

### **CAPÍTULO II PRINCIPIOS Y DEBERES ÉTICOS DEL SERVIDOR PÚBLICO**

#### **Artículo 6- Principios de la Función Pública.**

El servidor público actúa de acuerdo a los siguientes principios:

(…)

7. *Justicia y Equidad Tiene permanente disposición para el cumplimiento de sus funciones, otorgando a cada uno lo que le es debido, actuando con equidad en sus relaciones con el Estado, con el administrado, con sus superiores, con sus subordinados y con la ciudadanía en general.*

(…)

#### **Artículo 7º. - Deberes de la Función Pública**

El servidor tiene los siguientes deberes:

(…)

#### **5. Uso Adecuado de los Bienes del Estado**

*Debe proteger y conservar los bienes del Estado, debiendo utilizar los que le fueran asignados para el desempeño de sus funciones de manera racional, evitando su abuso, derroche o desaprovechamiento, sin emplear o permitir que otros empleen los bienes del Estado para fines particulares o propósitos que no sean aquellos para los cuales hubieran sido específicamente destinados.*

(…)”

- **Ley n.º 28716, Ley de Control Interno de las Entidades del Estado, vigente a partir de 19 de abril de 2006.**

“(…)

#### **Artículo 4. Implantación de control interno**

*“Las entidades del Estado implantan obligatoriamente sistemas de control interno en sus procesos, actividades, recursos, operaciones y actos institucionales, orientando su ejecución, al cumplimiento de los objetivos siguientes:*

(…)”



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

b) *Cuidar y resguardar los recursos y bienes del Estado contra cualquier forma de pérdida, deterioro, uso indebido y actos ilegales, así como, en general, contra todo hecho irregular o situación perjudicial que pudiera afectarlos.*  
(...)"

➤ **Convenio específico de cooperación interinstitucional docente asistencial entre el Hospital II-2 "José Alfredo Mendoza Olavarria" – Tumbes y la Universidad Nacional de Tumbes de 13 de octubre de 2023.**

(...)"

**CLÁUSULA PRIMERA:**

**Objetivo General**

*El Convenio tiene como objetivo nombrar la cooperación entre las partes, para la adecuada formación académica y profesional de los alumnos de las carreras de Obstetricia, Enfermería, Medicina Humana y Nutrición y Dietética, orientadas a la atención de los problemas prioritarios de salud de la población acorde con las políticas y planes de desarrollo del Sector Salud; así como regular el desarrollo de las acciones de la docencia en servicio e investigación que se realizan en el Internado Académico en los Servicios de **EL HOSPITAL**", las cuales se sujetarán a las disposiciones emitidas en el marco de sus competencias y, a las normas emanadas.*

**CLÁUSULA CUARTA:**

**4.1 EL HOSPITAL se compromete a:**

**4.1.9 Brindar alimentación a los estudiantes que realizan su internado académico:**

*Almuerzo para los que realizan guardia diurna, cena y desayuno para los que realizan guardia nocturna contando para lo cual contarán con la colaboración de la Universidad con víveres para la preparación de los alimentos.*

(...)"

**c) Consecuencia**

La situación expuesta podría traer como consecuencia el desabastecimiento de productos y afectar los fines para los que fueron entregados.

**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 4 "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 Olavarria 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:



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

**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.



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00

**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.



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00

**3. Informe de Hito de Control n.º 026-2024.OCI/6010-SCC.**

- a. 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.
- b. 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 alimentación de personal asistencial de la Entidad.
- c. Servicio de nutrición y dietética del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría 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.



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

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 4 “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 4 “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, 3 de octubre de 2024.



Firmado digitalmente por ESPINOZA  
CRUZ Maria Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 03-10-2024 12:00:57 -05:00

---

**Maria Yuliana Espinoza Cruz**  
Supervisor  
Comisión de Control



Firmado digitalmente por GARCIA  
JAVE Juan Alfredo FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 03-10-2024 11:56:18 -05:00

---

**Juan Alfredo Garcia Jave**  
Jefe de Comisión  
Comisión de Control



Firmado digitalmente por CARRASCO  
DEL ROSARIO Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 03-10-2024 12:03:51 -05:00

---

**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. ALIMENTOS EN ESTADO DE PUTREFACCIÓN Y CON PRESENCIA DE MOHO ENCONTRADOS EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA PODRÍA GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALIMENTOS, ADEMÁS DE NO GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS MISMOS; AFECTANDO LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES QUE ACUDEN AL NOSOCOMIO Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL QUE LABORA EN DICHO CENTRO.

Nº	Documento
1	Acta N° 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.

2. LA ENTIDAD NO CAPACITA AL PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMPOCO LES REALIZA LA ENTREGA DE EPP; LO QUE PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y ACCIDENTES DE TRABAJO, ADEMÁS DE NO GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Nº	Documento
1	Acta N° 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.

3. INADECUADA DISTRIBUCION DE BIENES OTORGADOS A LA ENTIDAD MEDIANTE CONVENIO A FAVOR DE LOS ALUMNOS DE LAS CARRERAS DE OBSTETRICIA, ENFERMERÍA, MEDICINA HUMANA Y NUTRICIÓN Y DIETÉTICA; PODRÍA TRAER COMO CONSECUENCIA EL DESABASTECIMIENTO DE PRODUCTOS Y AFECTAR LOS FINES PARA LOS QUE FUERON ENTREGADOS.

Nº	Documento
1	Acta N° 12-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 01 de octubre de 2024.
2	Acta N° 13-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 02 de octubre de 2024
3	Acta N° 14-2024-DRST-HR-JAMO-II-2-T-OCI-SCC-6 de 02 de octubre de 2024



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

## 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 (\*)

#### 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 (\*)

#### Informe de Hito de Control n.° 026-2024.OCI/6010-SCC

1. Número de situaciones adversas identificadas: 3
2. Número de situaciones adversas que subsisten: 3 (\*\*)
3. Relación de situaciones adversas que subsisten:
  - 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.
  - 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 alimentación de personal asistencial de la Entidad.
  - Servicio de nutrición y dietética del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría 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.



Firmado digitalmente por  
GARCIA JAVE Juan Alfredo  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:55:42 -05:00



Firmado digitalmente por  
ESPINOZA CRUZ Maria  
Yuliana FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 11:59:49 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 03-10-2024 12:03:00 -05:00

(\*) 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", 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.

(\*\*) A través de Oficio n.° 1525-2024/GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE del 27/09/2024, la entidad alcanzó al OCI, el Plan de Acción para la implementación de las situaciones adversas, procediéndose con su registro al estado CON ACCIONES.

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, 03 de Octubre de 2024

**OFICIO N° 000198-2024-CG/OC6010**

Señor(a):

**Oscar Mitchel Zapata Yamunaque**

Director Ejecutivo

Unidad Ejecutora 402 "Hospital Regional Jose Alfredo Mendoza Olavarria" Jamo II - 2

Av. 24 de Julio N° 565

**Tumbes/Tumbes/Tumbes**



**Asunto** : Comunicación de Informe de Hito de Control n.° 030-2024-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 Simultaneo", 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 de 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.° 030-2024-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 adversas identificadas en el citado hito de control, adjuntando la documentación de sustento respectivo.

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

Atentamente,

Reg. Doc. 019 47023  
Exp: 0165650

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 II - 2  
Contraloría General de la República

(JCD/mec)

Nro. Emisión: 00299 (6010 - 2024) Elab:(U22282 - 6010)



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: **SACECVH**

