

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

**INFORME DE HITO DE CONTROL  
N°007-2025-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°2: “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”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:  
DEL 14 AL 16 DE ABRIL DE 2025**

**TOMO I DE I**

**TUMBES, 22 DE FEBRERO 2025**

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 007-2025-OCI/6010-SCC**

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

**HITO DE CONTROL N° 2: “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”**

**ÍNDICE**

	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>N° Pág.</b>
	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	18
	VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	19
	VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	19
	IX. CONCLUSIÓN	19
	X. RECOMENDACIONES	19
	APÉNDICES	



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

**INFORME DE HITO DE CONTROL**  
**N° 007-2025-OCI/6010-SCC**

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

**HITO DE CONTROL N° 2: “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”**

**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 comunicado mediante oficio n.° 0000028-2025-CG/OC6010 de 19 de febrero de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la Orden de Servicio n.° 6010-2025-007, 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**

Establecer el cumplimiento de la programación de menú mensual, higiene en la preparación y distribución de alimentos, así como infraestructura, equipamiento y bioseguridad del Servicio de Nutrición y Dietética.

**2.2 Objetivo Específico**

**Hito de control n.° 2:**

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 se efectúa en cumplimiento a la normativa vigente.
2. Determinar si la infraestructura, funcionamiento y cumplimiento de medidas de bioseguridad en el servicio de nutrición y dietética se efectúa en cumplimiento a la normativa vigente.

**III. ALCANCE**

El servicio de Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control n.° 2; “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”, en adelante la “Entidad”, que tiene por finalidad determinar si dicho servicio cumple con lo dispuesto en la normativa vigente y disposiciones internas ejecutándose desde el 14 al 16 de abril de 2025.



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

#### 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  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -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 del Servicio de Nutrición y Dietética, el Área de Salud Mental y el Área de Uviclin 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 dicha jefatura y Áreas. Asimismo, se han evidenciado las situaciones adversas con tomas fotográficas.

Las actividades que forman parte del Hito de Control, objeto de control concurrente, corresponden a la “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”, que está bajo el ámbito de control del Órgano de Control Institucional de Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría II-2 Tumbes, en adelante “la Entidad”

<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 2: "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"; se han identificado cinco (5) 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. BIENES PERECIBLES CON PRESENCIA DE INSECTOS (GORGOJOS) PODRÍAN GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA, ADEMÁS DE NO GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS MISMOS, LO QUE PODRÍA AFECTAR SU CALIDAD NUTRICIONAL; PUDIENDO AFECTARSE LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL A LOS CUALES SE LES BRINDA EL SERVICIO DE DIETAS HOSPITALARIAS.

Durante la ejecución del Servicio de Control Concurrente a la Entidad, la comisión de control el 14 de abril de 2025, se apersonó a los ambientes del Servicio de Nutrición y Dietética, suscribiéndose el Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1<sup>2</sup>, en donde se evidenció la existencia de bienes perecibles (Garbanzo y Quinua) con presencia de insectos (gorgojos), de acuerdo a las siguientes imágenes:

Imagen n.º 1  
Quinua



Fuente: Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025.  
Realizado por: Comisión de Control

Como se observa en la imagen anterior se encontró un balde conteniendo Quinua con presencia de insectos (gorgojos), habiendo un total de 13,55 Kilogramos, ello corroborado con la realización del pesaje que se realizó en ese momento, dentro de las instalaciones del servicio de nutrición y dietética, para ello se presenta la siguiente imagen:

<sup>2</sup> Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025, suscrita con Feeler Palacios Feijoo Nutricionista de Turno del Servicio de Nutrición y Dietética.



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

**Imagen n.º 2**  
**Peso de Quinua**



**Fuente:** Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025.  
**Realizado por:** Comisión de Control

De la misma manera se procedió hacer una inspección al Almacén Central, el cual se encuentra ubicado dentro de las instalaciones del almacén general de la Entidad, para verificar el almacenamiento de los alimentos, evidenciándose lo siguiente:

**Imagen n.º 3**  
**Garbanzo**



**Fuente:** Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025.  
**Realizado por:** Comisión de Control

Como se aprecia en la imagen anterior, se encontró un balde conteniendo garbanzo, el cual se encontraba picado y con insectos (gorgojos), con un peso de 15.40 Kg; como se muestra a continuación:



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00

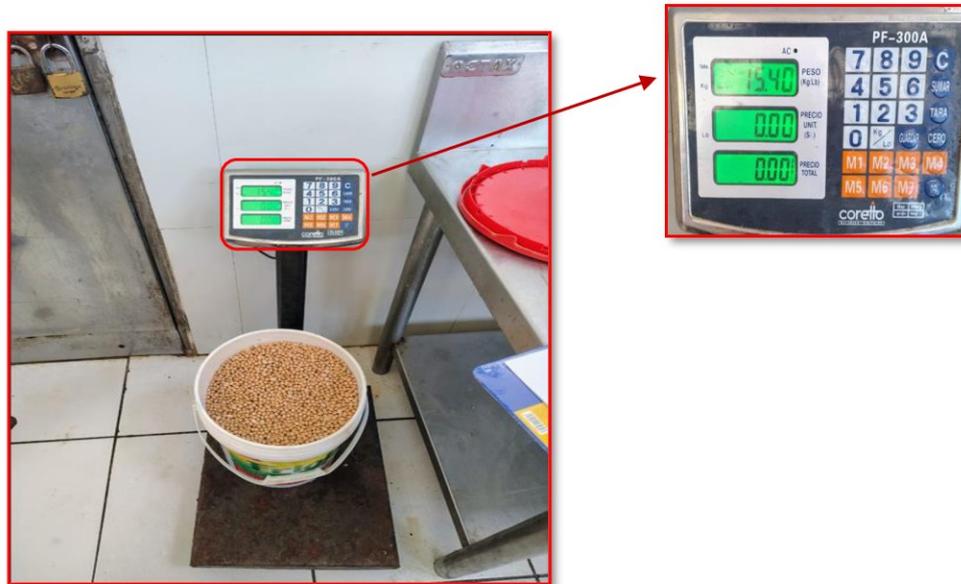


Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

**Imagen n.º 4**  
**Peso del Garbanzo**



**Fuente:** Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025.  
**Realizado por:** Comisión de Control

Es preciso indicar que estos productos serían utilizados en la preparación de las raciones diarias para pacientes y personal asistencial, los cuales carecen de un procedimiento de verificación de la calidad; pudiendo verse afectada la vida y salud de los pacientes, así como el personal asistencial de la entidad beneficiado con sus raciones de alimentos.

Finalmente, no debemos dejar de lado el recurso público con lo que se obtienen estos bienes alimentarios el cual, al ser escaso, obligan al personal de dicha área a implementar procedimientos más rigurosos para evitar la pérdida por falta de conservación de dichos alimentos

La situación expuesta se relaciona a la normativa siguiente:

- **Decreto Supremo n.º 217-2019-EF, que “Aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1439, Decreto legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento”,** publicado el 13 de julio de 2019, que establece:

“(…)

**Artículo 4.- Definiciones**

A efectos de la aplicación del Reglamento, se establecen las siguientes definiciones:

(…)

2. **Bienes muebles:** Son aquellos bienes que, por sus características, pueden ser trasladados de un lugar a otro sin alterar su integridad, incluyendo los intangibles y las existencias, independientemente de su uso.

(…)

**Artículo 18.- Almacenamiento**

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

18.2 El área involucrada en la Cadena de Abastecimiento Público, según corresponda, puede operar almacenes centralizados o compartidos, para coadyuvar al logro de las metas u



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

objetivos estratégicos y operativos de las Entidades, de acuerdo a las disposiciones que emita la DGA.

18.3 En atención a la naturaleza y particularidades propias de determinados bienes, los Ministerios pueden emitir directivas especiales, previa opinión favorable de la DGA, complementando así las disposiciones generales establecidas por el ente rector del SNA, en materia de almacenamiento.

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

1. **Recepción:** Consiste en la secuencia de operaciones que se desarrollan a partir del momento en que los bienes muebles llegan al local del almacén y finaliza con la ubicación de los mismos en el lugar identificado para efectuar la verificación y control de calidad.
2. **Verificación y Control de Calidad:** Comprende las actividades orientadas a revisar y verificar que los bienes muebles cumplan las características que fueron definidas en el requerimiento.
3. **Internamiento:** Comprende las acciones para la ubicación y preservación de los bienes muebles en los lugares previamente asignados.
4. **Registro:** Comprende las acciones en virtud de las cuales se ingresa la información para la identificación y posterior control del stock de los bienes muebles internados.
5. **Custodia:** Comprende el conjunto de actividades que se realiza con la finalidad de que los bienes muebles almacenados conserven las mismas características físicas y numéricas conforme fueron entregados, garantizando el mantenimiento de sus condiciones y características durante el almacenamiento.

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

- **Decreto Supremo n.º 007-98-SA “Decreto Supremo que Aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario De Alimentos y Bebidas, publicado el 25 de setiembre de 1998.**

“(…)

**Artículo 57º. - Control de las plagas y del acceso de animales**

Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir el ingreso de roedores e insectos desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y, en las canaletas de recolección de las aguas de lavado, rejillas metálicas y trampas de agua en su conexión con la red de desagüe.

La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe efectuarse tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio.

Deben adoptarse las medidas que impidan el ingreso al establecimiento de animales domésticos y silvestres.

“(…)

- **Decreto Legislativo n.º 1062 “Ley de la Inocuidad de los Alimentos, publicado el 28 de junio de 2008.**

“(…)

**Artículo II. – Principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos**

**1.1 Principios de alimentación saludable segura. -**

Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimenticia tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de higiene de alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

“(…)



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

La situación advertida podría alterar la calidad nutricional de los alimentos, no garantizando la inocuidad de los mismos, pudiendo verse afectada la salud e integridad de los pacientes que acuden al nosocomio y del personal asistencial a los cuales se les brinda el servicio de dietas hospitalarias.

**2. FALTA DE CONTROL Y ACTUALIZACIÓN EN LAS TARJETAS DE CONTROL VISIBLE DE ALMACEN (KARDEX) DENTRO DEL ALMACEN DEL SERVICIO, PODRÍA GENERAR PERDIDAS O SUSTRACCIÓN DE PRODUCTOS SIN CONTROL; LO QUE AFECTARÍA LA PREPARACIÓN DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DE LOS PACIENTES Y LA DEL PERSONAL ASISTENCIAL.**

Mediante Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025, suscrita entre el Nutricionista de Turno del Servicio de Nutrición y Dietética y la comisión de control, se verifico el estado de los alimentos ubicados en el almacén que funciona en dicho servicio, advirtiendo la desactualización de los Control Visible de Almacén (Kardex), tal como se muestra a continuación:



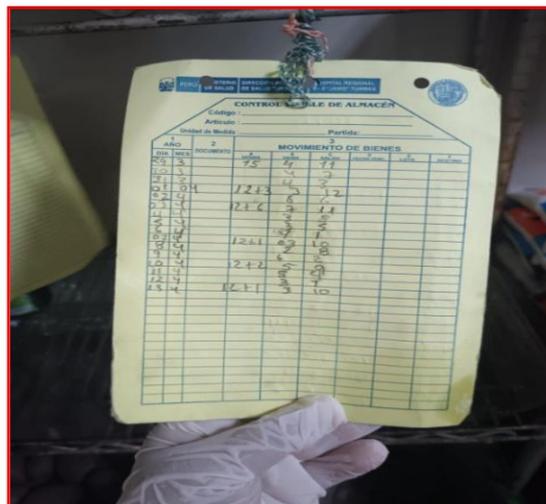
Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00

❖ Control Visible de Almacén del Producto Aceite:

**Imagen n.º 5**  
**Aceite**



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



**Fuente:** Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025.  
**Realizado por:** Comisión de Control

Como se puede observar en la imagen anterior en la Tarjeta de Control Visible "Kardex" se denotan, 10 unidades de aceite, sin embargo, se verifico que de manera física hay 8 unidades.

❖ Control Visible de Almacén del Producto Leche Deslactosada:

**Imagen n.º 6**  
**Leche deslactosada**



11	4	12	0	1	10
12	4			2	38

**Fuente:** Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025.  
**Realizado por:** Comisión de Control

Como se muestra en la imagen anterior, en el Kardex de control se indica 38 unidades, no obstante, se encontraron sólo 36 unidades.

❖ Control Visible de Almacén del producto Flan:

**Imagen n.º 7**  
**Flan**



12	4	4	47
12	4		

**Fuente:** Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025.  
**Realizado por:** Comisión de Control

De la imagen anterior, en el Kardex se aprecian denotadas 47 unidades, sin embargo, se encontraron 36 unidades.



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

Esto demostraría que no se realiza adecuadamente el registro de inventario que permita controlar entradas, salidas y saldos de los productos que se encuentran en el almacén del servicio, pudiendo ocasionar desabastecimiento de alimentos; afectando el buen uso de los recursos públicos.

La situación expuesta se relaciona a la normativa siguiente:

- **Manual de Administración de Almacenes para el Sector Público Nacional, aprobado con Resolución Jefatural n.º 335-90-INAP-DNA**, publicada el 09 de setiembre de 1990.

“(…)

### **1. Tarjeta de Control Visible de Almacén**

#### **a. Finalidad**

Controlar en unidades físicas el movimiento y saldo de cada bien almacenado. Es de uso exclusivo del almacenero y permanece junto al grupo de bienes en ella registrado.

#### **b. Descripción**

El formulario a emplear es el SA-RIC 06 anexo al presente; consta de las especificaciones siguientes:

#### **Encabezamiento**

- Nombre del formulario: Control Visible de Almacén.

- Número de tarjeta: Se numera correlativamente las tarjetas empleadas en el registro de un mismo tipo de bien.

- Artículo: Denominación y número del documento fuente que da origen a movimiento.

- Código: Según Catálogo Nacional.

- Unidad de Medida: Término usado para contar, medir o pesar los bienes almacenados

#### **Cuerpo**

Columna 1 - Fecha: La correspondiente al día, mes y año del movimiento.

Columna 2 - Comprobante: Denominación y número del documento fuente que da origen al movimiento.

Columna 3- Movimientos (unidades físicas) dividida en tres (3) sub columnas.

3A – Entrada: cantidad de bienes ingresados

3B – Salida: Cantidad de bienes egresados

3C – Saldo: Diferencia de las sub columnas (3A) y (3B)

### **2. Tarjeta de Existencias Valoradas de Almacén**

#### **a. Finalidad**

Suministrar información sobre movimiento de entrada y salida de bienes en almacén, así como determinar existencias en cantidades totales y unitarias debidamente valorizadas. El registro de este documento debe ser permanente y estará a cargo del órgano de abastecimiento en un área distinta a la del almacén. (...)

#### **c. Utilización**

Las tarjetas se mantendrán en ficheros, denominados Kardex. Serán agrupadas y clasificadas de acuerdo con las clases de los grupos genéricos del Catálogo Nacional (...)

### **3. Resumen del Movimiento de Almacén**

#### **a. Finalidad**

Resumir el resultado de las operaciones de entradas y salidas de bienes del almacén. Este documento será elaborado mensualmente y servirá para conciliar los saldos con los que contenga el Parte Diario de Almacén elaborado por la Oficina de Contabilidad. (...)

- **Directiva n.º 0004-2021-EF/54.01 “Directiva para la Gestión de Almacenamiento y Distribución de Bienes Muebles”**, aprobado con **Resolución Directoral n.º 0011 - 2021- EF/54.01**, publicado el 28 de julio de 2021.

“(…)

### **TÍTULO I**

### **DISPOSICIONES GENERALES**



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

(...)

#### **Artículo 4.- Acrónimos y definiciones**

(...)

##### **4.2 Definiciones.**

Para aplicación de la directiva, se tienen cuenta los siguientes acrónimos:

(...)

##### **8. Kardex**

Es el medio de control físico o electrónico, que tiene por finalidad detallar los movimientos valorizados en soles de los ingresos, salidas y existencias de la totalidad de bienes muebles en el almacén, en base a la fórmula de costo promedio. Contiene los campos mínimos indicados en el Anexo N° 7 de la directiva.

(...)

##### **20. Registro de control visible**

Es el medio físico o electrónico que tiene por finalidad controlar el movimiento y saldo de unidades físicas de cada bien mueble en el almacén. Se encuentra ubicado junto al grupo de bienes muebles que registra y contiene los campos mínimos indicados en el Anexo N° 8 de la Directiva.

(...)

#### **Artículo 6.- Participación del responsable de la gestión de almacenamiento y distribución.**

El responsable de la gestión de almacenamiento y distribución realiza las siguientes acciones:

(...)

g) Tomar medidas necesarias para custodiar y controlar las existencias en el almacén.

(...)

##### **Subcapítulo IV**

##### **Fase de registro**

#### **Artículo 32.- Registro**

(...)

c) Ubicados los bienes muebles en las zonas de almacenaje se procede a consignar su ingreso en el registro de control visible.

(...)

g) El reporte de movimientos de almacén se realiza por lo menos una vez al mes y se remite a la oficina de contabilidad o la que haga sus veces, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del siguiente mes. (...)

#### **Artículo 51.- Causales de baja de bienes muebles**

Son causales de baja de bienes muebles, las siguientes:

(...)

d) Fecha de vencimiento. (...)"

(...)"

La situación expuesta, podría generar pérdidas o sustracción de productos sin control; lo que afectaría la preparación de las dietas hospitalarias de los pacientes y del personal asistencial.

### **3. INADECUADA IDENTIFICACIÓN, REGISTRO Y CONTROL DEL PERSONAL ASISTENCIAL QUE RECIBEN RACIONES DE DIETAS, PUEDE GENERAR EL RIESGO DE OTORGAR DIETAS A PERSONAL QUE NO LE CORRESPONDE; LO QUE PODRÍA AFECTAR EL BUEN USO Y DESTINO DE LOS RECURSOS PÚBLICOS.**

De la revisión de la información proporcionada por el jefe del Servicio de Nutrición y Dietética mediante Acta n.° 07-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 15 de abril de 2025, se pudo observar un inadecuado control del personal asistencial, a los cuales se les entrega las dietas alimentarias, tal como se observan en las siguientes imágenes:



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

**Imágenes n.º 8, 9, 10 y 11**  
**Registro de Personal Asistencial que recibe el servicio de alimentación de guardia del día 14 de abril de 2025 (guardia nocturna)**

RELACION DE PERSONAL ASISTENCIAL QUE RECIBE EL SERVICIO DE ALIMENTACION DE GUARDIA DEL DIA 14 DE ABRIL DE 2025 (GUARDIA NOCTURNA)	INSTITUCION	GRUPO	FECHA	SIGNA
SEBASTIAN WILSON GLAYTS	NEUMOLOGIA	ENFERMERA	14/04	[Firma]
DIANA ROSA ANDER	NEUMOLOGIA	ENFERMERA		
ANDROMEDA ORDOZGO BARRERA	NEUMOLOGIA			
DAVILA ROSA DIEGO	NEUMOLOGIA			
CASTILLO MORA ANGEN	NEUMOLOGIA	ENFERMERA		
OLIVERA MORALES ROGER	NEUMOLOGIA			
ESPINOZA CORONADO MONICA	NEUMOLOGIA			
PEREZ ZARATE ESTELA	NEUMOLOGIA			
REYES GARCIA ESTELA	NEUMOLOGIA			
VILLALBA VALERIO OTHELIA	NEUMOLOGIA	ENFERMERA		
ANTONIO LUIS MORA	NEUMOLOGIA			
MICHELLE MARINO DEL VALLE	NEUMOLOGIA			
MARCELA NEVILA ESTES	NEUMOLOGIA			
CHRISTOPHER DE MORA	NEUMOLOGIA			
VALERIANO YINCO MARIANO	NEUMOLOGIA			
OSCAR ANTONIO CARRILLO TORO	NEUMOLOGIA			
ANTHONY BERNALDINI GARCIA	NEUMOLOGIA			
PENAL ALBA FRANCISCA	NEUMOLOGIA			
LA AMARCA PEREZ CRISTINA	NEUMOLOGIA			
DE LA FUENTE ZARATE ESTELA	NEUMOLOGIA			
SANCHEZ DIAZ ROSA IVY	NEUMOLOGIA			
MERAS VIDA DEBERIS SAULENT	NEUMOLOGIA			
PIRANO MALDONADO ANABELA	NEUMOLOGIA			
MIRANDA RAMIREZ FERNANDO	NEUMOLOGIA			
BORRERO GONZALEZ	NEUMOLOGIA			
IRIBARRA ZARATE YESSICA	NEUMOLOGIA			
PAZMO SALAS BRUNO ROSSANO	NEUMOLOGIA			
GUTI-ERREZ MONTAÑA ESTELA	NEUMOLOGIA			
PERALTA ANDREA CRISTINA	NEUMOLOGIA			

RELACION DE PERSONAL ASISTENCIAL QUE RECIBE EL SERVICIO DE ALIMENTACION DE GUARDIA DEL DIA 14 DE ABRIL DE 2025 (GUARDIA NOCTURNA)	INSTITUCION	GRUPO	FECHA	SIGNA
ANDRÉS RAMÓN VILLALBA	NEUMOLOGIA			
DAVILA ROSA DIEGO	NEUMOLOGIA			
ESPINOZA CORONADO MONICA	NEUMOLOGIA			
PEREZ ZARATE ESTELA	NEUMOLOGIA			
REYES GARCIA ESTELA	NEUMOLOGIA			
VILLALBA VALERIO OTHELIA	NEUMOLOGIA			
ANTONIO LUIS MORA	NEUMOLOGIA			
MICHELLE MARINO DEL VALLE	NEUMOLOGIA			
MARCELA NEVILA ESTES	NEUMOLOGIA			
CHRISTOPHER DE MORA	NEUMOLOGIA			
VALERIANO YINCO MARIANO	NEUMOLOGIA			
OSCAR ANTONIO CARRILLO TORO	NEUMOLOGIA			
ANTHONY BERNALDINI GARCIA	NEUMOLOGIA			
PENAL ALBA FRANCISCA	NEUMOLOGIA			
LA AMARCA PEREZ CRISTINA	NEUMOLOGIA			
DE LA FUENTE ZARATE ESTELA	NEUMOLOGIA			
SANCHEZ DIAZ ROSA IVY	NEUMOLOGIA			
MERAS VIDA DEBERIS SAULENT	NEUMOLOGIA			
PIRANO MALDONADO ANABELA	NEUMOLOGIA			
MIRANDA RAMIREZ FERNANDO	NEUMOLOGIA			
BORRERO GONZALEZ	NEUMOLOGIA			
IRIBARRA ZARATE YESSICA	NEUMOLOGIA			
PAZMO SALAS BRUNO ROSSANO	NEUMOLOGIA			
GUTI-ERREZ MONTAÑA ESTELA	NEUMOLOGIA			
PERALTA ANDREA CRISTINA	NEUMOLOGIA			

RELACION DE PERSONAL ASISTENCIAL QUE RECIBE EL SERVICIO DE ALIMENTACION DE GUARDIA DEL DIA 14 DE ABRIL DE 2025 (GUARDIA NOCTURNA)	INSTITUCION	GRUPO	FECHA	SIGNA
OSCAR ANTONIO CARRILLO TORO	NEUMOLOGIA			
ANTHONY BERNALDINI GARCIA	NEUMOLOGIA			
PENAL ALBA FRANCISCA	NEUMOLOGIA			
LA AMARCA PEREZ CRISTINA	NEUMOLOGIA			
DE LA FUENTE ZARATE ESTELA	NEUMOLOGIA			
SANCHEZ DIAZ ROSA IVY	NEUMOLOGIA			
MERAS VIDA DEBERIS SAULENT	NEUMOLOGIA			
PIRANO MALDONADO ANABELA	NEUMOLOGIA			
MIRANDA RAMIREZ FERNANDO	NEUMOLOGIA			
BORRERO GONZALEZ	NEUMOLOGIA			
IRIBARRA ZARATE YESSICA	NEUMOLOGIA			
PAZMO SALAS BRUNO ROSSANO	NEUMOLOGIA			
GUTI-ERREZ MONTAÑA ESTELA	NEUMOLOGIA			
PERALTA ANDREA CRISTINA	NEUMOLOGIA			

RELACION DE PERSONAL ASISTENCIAL QUE RECIBE EL SERVICIO DE ALIMENTACION DE GUARDIA DEL DIA 14 DE ABRIL DE 2025 (GUARDIA NOCTURNA)	INSTITUCION	GRUPO	FECHA	SIGNA
OSCAR ANTONIO CARRILLO TORO	NEUMOLOGIA			
ANTHONY BERNALDINI GARCIA	NEUMOLOGIA			
PENAL ALBA FRANCISCA	NEUMOLOGIA			
LA AMARCA PEREZ CRISTINA	NEUMOLOGIA			
DE LA FUENTE ZARATE ESTELA	NEUMOLOGIA			
SANCHEZ DIAZ ROSA IVY	NEUMOLOGIA			
MERAS VIDA DEBERIS SAULENT	NEUMOLOGIA			
PIRANO MALDONADO ANABELA	NEUMOLOGIA			
MIRANDA RAMIREZ FERNANDO	NEUMOLOGIA			
BORRERO GONZALEZ	NEUMOLOGIA			
IRIBARRA ZARATE YESSICA	NEUMOLOGIA			
PAZMO SALAS BRUNO ROSSANO	NEUMOLOGIA			
GUTI-ERREZ MONTAÑA ESTELA	NEUMOLOGIA			
PERALTA ANDREA CRISTINA	NEUMOLOGIA			

  
Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

Fuente: Acta n.º 07-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 15 de abril de 2025.  
Realizado por: Comisión de Control

De la imagen anterior, se advierte la relación de personal asistencial que recibe alimentación, la cual no se encuentra legible y ordenada, además no se aprecian los nombres y apellidos completos, situación que resulta no ser la adecuada, lo cual no permitiría contrastar con la relación nominal del personal que pertenece a la entidad, así como tampoco se aprecia la firma del personal que ha recibido la ración alimentaria, afectando el correcto control de las raciones diarias brindadas por el servicio de nutrición y dietética, a los pacientes y al personal asistencial.

Es ese sentido es preciso indicar que, mediante Acta n.º 07-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 15 de abril de 2025, y con relación a personal asistencial que recibe dietas, el jefe del Servicio de Nutrición y dietética de la entidad, indico: "(...) que la secretaria del Servicio maneja un grupo de WhatsApp, en donde coordina con las diferentes áreas para que le alcancen la lista del personal asistencial que recibirá dietas (...)".

La situación descrita, podría vulnerar lo establecido la NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01<sup>3</sup>, específicamente los incisos 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” y 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”.

Siendo así, al solo realizar coordinaciones por WhatsApp, no se podría acreditar, que las listas alcanzadas, contengan la relación del personal que realmente este de turno, y que dicho personal, cumpla con los criterios indicados en la Norma Técnica mencionada precedentemente.

La situación descrita anteriormente inobserva la siguiente normativa:

- **NTS N° 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 de 23 de octubre de 2013.**

“(…)

#### **6.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

“(…)

#### **6.3 DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIOS**

“(…)

#### **6.3.3 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*

“(…)

6.3.4.5 *Los usuarios serán atendidos por el sistema de autoservicio, salvo que el establecimiento tenga otra forma de atención; es indispensable para la atención la identificación previa con la presentación de fotocheck y tarjeta de comedor, que son de uso personal e intransferible.*

“(…)”.

- **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:*

- a) Promover y optimizar la eficiencia, eficacia, transparencia y economía de las operaciones de la entidad, así como la calidad de los servicios públicos que presta;*

<sup>3</sup> NTS N° 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 de 23 de octubre de 2013



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -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;*  
(...)"

➤ **Resolución de Contraloría General N° 320-2006-CG, que aprueba las Normas de Control Interno, publicada el 3 de noviembre de 2006.**

"(...)

**3.9. Revisión de procesos, actividades y tareas**

*Los procesos, actividades y tareas deben ser periódicamente revisados para asegurar que cumplen con los reglamentos, políticas, procedimientos vigentes y demás requisitos. Este tipo de revisión en una entidad debe ser claramente distinguido del seguimiento del control interno.*

**Comentarios:**

1. *Las revisiones periódicas de los procesos, actividades y tareas deben proporcionar seguridad de que éstos se estén desarrollando de acuerdo con lo establecido en los reglamentos, políticas y procedimientos, así como asegurar la calidad de los productos y servicios entregados por las entidades. Caso contrario se debe detectar y corregir oportunamente cualquier desviación con respecto a lo planeado.*

2. *Las revisiones periódicas de los procesos, actividades y tareas deben brindar la oportunidad de realizar propuestas de mejora en éstos con la finalidad de obtener una mayor eficacia y eficiencia, y así contribuir a la mejora continua en la entidad.*

(...)"

La situación advertida genera el riesgo de otorgar dietas a personal que no le correspondería; lo que podría afectar el buen uso de los recursos públicos.

**4. INADECUADO ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN EL ALMACEN GENERAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, PODRÍA OCASIONAR UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS MISMOS, ASÍ COMO LA AFECTACIÓN DE LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES Y EL PERSONAL ASISTENCIAL QUE SE LES ENTREGA LAS DIETAS ALIMENTICIAS.**

Mediante Acta n.° 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025 se observó que los productos alimenticios se encuentran apilados pegados a las paredes del almacén, sobre parihuelas de madera y hierro, tal como se muestra a continuación:



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

**Imágenes n.º 12, 13, 14 y 15.  
Almacenamiento de bienes en almacén**



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

Fuente: Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025.  
Realizado por: Comisión de Control

En ese sentido, al almacenar los bienes que se utilizan en la preparación de las dietas de pacientes y personal asistencial, no se estaría respetando las medidas de seguridad al momento de almacenarse, tampoco las distancias mínimas en la ubicación y distribución de los productos; lo que podría generar una contaminación de los mismos.

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

- **Ley n.º 2978, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo**, vigente desde el 26 de julio de 2011.

(...)

**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 tienen vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores.*

(...)

**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 proponer a:*

- Que el trabajo se desarrolle en un ambiente seguro y saludable.*
- 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”.*

(...)"

- **NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01, Norma técnica de la Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética**, vigente a partir de 23 de octubre de 2013.

"(...)

#### 6.6.8 Zona de Almacenamiento

Corresponde a la unidad de central de producción de regímenes y formulas especiales.

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

(...)"

- **Directiva n.º 0004-2021-EF/54.01 "Directiva para la Gestión de Almacenamiento y Distribución de Bienes Muebles"**, aprobado con **Resolución Directoral n.º 0011 - 2021- EF/54.01**, publicado el 28 de julio de 2021.

"(...)

#### TÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

(...)

#### Artículo 4.- Acrónimos y definiciones

(...)

#### 4.2 Definiciones.

Para aplicación de la directiva, se tienen cuenta los siguientes acrónimos:

(...)

#### 6. Fecha de vencimiento

Es el día límite determinado por el fabricante, a partir del cual, el bien ya no es seguro para su uso o consumo, tales como alimentos, medicamentos, productos químicos, entre otros.

(...)"

- **NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados para el Consumo Humano**, vigente a partir de 06 de febrero de 2015.

"(...)

#### 6.1.2. Almacenamiento de Alimentos no Perecibles

**a) Temperatura y humedad:** Los alimentos que requieran condiciones de almacenamiento controlado en cuanto a temperatura, humedad u otros, deben sujetarse a las indicaciones específicas del fabricante o en su defecto a lo señalado en la norma del Codex Alimentarius del producto específico.

Se debe evitar el goteo debido a la consideración de la humedad, por lo cual los almacenes deberán estar ventilados.

Los instrumentos de control deben estar calibrados y mantenerse en buen estado de funcionamiento. Se llevaron los registros de calibración, así como de los controles de la temperatura y humedad.



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

La estiba de los productos, cualquiera sea su método (parihuela, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros) debe mantenerse espacios libres suficientes para permitir la circulación de aire, la limpieza y la inspección.

**b) Estiba de Productos no Perecibles:**

La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libre:

- Espacio libre al piso (tarima, parihuela, estantes): 0.20 m o estándar internacional.
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m.
- Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de rumas y pared no menor de 0.50 m.
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0.30m. (...)"

La situación expuesta, podría ocasionar una posible contaminación cruzada de los mismos, así como la afectación de la salud e integridad de los pacientes y el personal asistencial que se les entrega las dietas alimenticias.

**5. FALTA DE VISITAS Y CONTROL INADECUADO DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, EN ALGUNAS ÁREAS HOSPITALARIAS DE LA ENTIDAD, PUEDE GENERAR UNA INADECUADA ASIGNACIÓN DE DIETAS DIARIAS; LO CUAL PODRÍA AFECTAR LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES HOSPITALARIOS.**

Mediante Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025, el Nutricionista de Turno del Servicio de Nutrición y Dietética proporciono el consolidado de dietas del desayuno del mismo día, tal y como se muestra a continuación:

**Imagen n.º 16**  
**Consolidado de Dietas**

DESAYUNO  
FECHA: 14/04/2025

DIETAS	PABELLONES																	
	GINECO		MEDICINA		CIRUGIA		PEDIATRIA		EMERG. MEDICINA		UCI-UCIM-TRAUMA SHOCK		SALUD MENTAL		UVICLIN		TOTAL	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
<b>COMPLETA</b>	11		04		06		04							06				34
<b>BLANDAS</b>																		19
BLANDA	06				01													07
HIPOSODICA	03								03									03
HIPOALERGICA			04				03		01									08
HIPOGRASA					02		01											03
SIN LACTEO / SIN FIBRA					01													01
SEVERA/ATRAUMATICA					01					02								03
THEVENON																		
<b>HIPOGLUCIDA</b>	01		02		01				03									07
<b>HIPOGLUCIDA RENAL</b>			06						01									07
<b>ABLACTANCIAS</b>																		
I																		
II																		
III																		
<b>LICKVO</b>			03						02									05
<b>LICKSNG</b>			03						02									05
<b>DLA</b>					02													02
<b>DLR</b>																		
<b>NPO</b>																		
<b>TOTAL</b>																		97

Fuente: Acta n.º 05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025.

Realizado por: Comisión de Control

Como se puede observar en la imagen anterior indica las asignaciones de las dietas según el pabellón visitado por el especialista de nutrición. Es por ello que con Acta n.º 06-2025-

CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025, esta comisión se apersonó a los ambientes del área de Salud Mental de la entidad a fin de consultar respecto a las dietas que se les entregan a los pacientes; a lo que las entrevistadas indicaron "(...) para la entrega de dietas a los pacientes, se guía del reporte de enfermería del área y que en ocasiones cuando ingresa un paciente, no es considerado en la dieta, esto debido a que personal del servicio de nutrición y dietética, no pasa por el área y ante este hecho suelen suceder falta de raciones, por lo que hicieron la recomendación de que el personal de nutrición y dietética, pase todos los días por su área, esto también para saber que tipo de dietas darles a los pacientes. (...)".

Así mismo mediante Acta n.º 07-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 15 de abril de 2025, el jefe del Servicio de Nutrición y Dietética proporciono el consolidado de dietas del desayuno del mismo día, tal y como se muestra a continuación:

**Imagen n.º 17**  
**Consolidado de Dietas**

DIETAS	PABELLONES												TOTAL						
	GINECO		MEDICINA		QUIRURGIA		PEDIATRIA		EMERG. MEDICINA		URGENCIAS TRAUMA SHOCK			SALUD MENTAL		UVICLIN			
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T		M	T	M	T		
<b>COMPLETA</b>	10		04		04						02				05				25
<b>BLANDAS</b>																	11		21
BLANDA	06				02				01		01								03
HIPOGLUCICA	02								01										12
HIPOALERGICA			06				05		01										03
HIPOGRASA							02		01										01
SIN LACTEO / SIN FIBRA			01						01										01
SEVERA/ATRAUMATICA																			
THEVENON																			
<b>HIPOGLUCIDA</b>	01		02		02				02										07
<b>HIPOGLUCIDA RENAL</b>			02						01										03
<b>ABLACTANCIAS</b>																			
I																			
II																			
III																			
<b>LICXVO</b>																			
LICXSNG			04						02										06
DLA			03						02		03								08
DLR					01														01
NPO					01														01
<b>TOTAL</b>					01				03										04

Fuente: Acta n.º 07-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 15 de abril de 2025.

Realizado por: Comisión de Control

Como se aprecia en la imagen anterior nos describe las dietas de cada pabellón asignadas ese día. Es así que mediante Acta n.º 08-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 15 de abril de 2025, suscrita en el área de UVICLÍN de la Entidad, se consultó con el médico y enfermera de turno sobre la entrega de raciones de alimentos para los pacientes, a lo cual indicaron: "(...) Para la entrega de dietas a los pacientes, la enfermera de turno comunica a través de WhatsApp al personal del servicio de nutrición y dietética las dietas establecidas por el medico de turno, esto debido a que el personal del servicio de nutrición y dietética, no pasa por el área previo a la preparación de dietas y solo se acercan al momento de la entrega de raciones. (...)".

Mediante las situaciones descritas, quedaría evidenciado que el personal del servicio de Nutrición y dietética, no recorrería todas las áreas de la entidad, en la cual se brinda el servicio, situación que generaría una inadecuada distribución de dietas a pacientes.

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

- **NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01, Norma técnica de la Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética**, vigente a partir de 23 de octubre de 2013.

“(…)

## **6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS**

### **6.1 De la Organización y Funcionamiento**

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

6.1.3 Son Objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:

a) Asegurar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados según las indicaciones del médico tratante, prescritas en la historia clínica respectiva.

c) Supervisar la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados, de acuerdo a las normas técnicas de preparación y de bioseguridad respectiva.

d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.

(…)”.

- **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.

(…)”

El hecho que el personal del Servicio de Nutrición y dietética, no recorre todas las áreas de la entidad generaría una inadecuada distribución de las dietas a los pacientes, afectando la salud de los mismos.

## **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.º2 “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”, se encuentra detallada en el Apéndice n.º1.



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

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 003-2025.OCI/6010-SCC.

- a. Alimentos en estado de descomposición encontrados en el servicio de nutrición y dietética podría generar contaminación cruzada de alimentos, intoxicación en las personas que los consumen, además de no garantizar la inocuidad de los mismos; afectando la salud e integridad de los pacientes y del personal asistencial a los cuales se les brinda el servicio de dietas hospitalarias.
- b. Fuga interna en la cámara frigorífica traería como consecuencia el deterioro y fallas en su operatividad, así como la posible pérdida de alimentos que requieren refrigeración para su adecuada conservación.
- c. Posible desabastecimiento de alimentos para la preparación de las dietas a pacientes hospitalizados y personal asistencial debido a retraso en la convocatoria, selección y ejecución de los procedimientos de selección de alimentos para el consumo humano, tendría como consecuencia la no preparación y distribución de las dietas.
- d. Ingreso y recepción de alimentos de consumo humano al almacén de la entidad sin previo cuadro comparativo de precios para seleccionar los mejores precios; genera el riesgo de afectar la legalidad y transparencia que rigen las contrataciones del estado.
- e. Inadecuada limpieza en el servicio de nutrición y dietética, traería como consecuencia una posible contaminación cruzada en la preparación de dietas para pacientes y personal asistencial, poniendo en riesgo su salud.

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 2 “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”, se han advertido cinco (5) 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 cinco (5) situaciones adversas identificadas como resultado del servicio de Control Concurrente al Hito de Control n.º 2 “Adquisición, preparación, conservación y distribución de



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

los alimentos para la preparación de dietas de los pacientes y personal asistencial en el servicio de Nutrición y Dietética”, 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, 22 de abril de 2025.



Firmado digitalmente por RUIZ CRUZ  
Higinio Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 22-04-2025 17:04:41 -05:00

---

**Higinio Alejandro Ruiz Cruz**  
Supervisor  
Comisión de Control



Firmado digitalmente por LEON FOX  
Fanny Margarita FAU 20131378972 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 22-04-2025 16:59:12 -05:00

---

**Fanny Margarita León Fox**  
Jefe de Comisión  
Comisión de Control



Firmado digitalmente por CARRASCO  
DEL ROSARIO Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 22-04-2025 17:04:06 -05:00

---

**Javier Martín Carrasco Del Rosario**  
Jefe del Órgano de Control Institucional  
Hospital Regional JAMO II-2 Tumbes

APÉNDICE n.º1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

- BIENES PERECIBLES CON PRESENCIA DE INSECTOS (GORGOJOS) PODRÍAN GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA, ADEMÁS DE NO GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS MISMOS, LO QUE PODRÍA AFECTAR SU CALIDAD NUTRICIONAL; PUDIENDO AFECTARSE LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL A LOS CUALES SE LES BRINDA EL SERVICIO DE DIETAS HOSPITALARIAS.**

Nº	Documento
1	Acta N°05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025

- FALTA DE CONTROL Y ACTUALIZACIÓN EN LAS TARJETAS DE CONTROL VISIBLE DE ALMACEN (KARDEX) DENTRO DEL ALMACEN DEL SERVICIO, PRODRIÁ GENERAR PERDIDAS O SUSTRACCIÓN DE PRODUCTOS SIN CONTROL; LO QUE AFECTARÍA LA PREPARACIÓN DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL.**

Nº	Documento
1	Acta N°05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025

- INADECUADA IDENTIFICACIÓN, REGISTRO Y CONTROL DEL PERSONAL ASISTENCIAL QUE RECIBEN RACIONES DE DIETAS, PUEDE GENERAR EL RIESGO DE OTORGAR DIETAS A PERSONAL QUE NO LE CORRESPONDE; LO QUE PODRÍA AFECTAR EL BUEN USO Y DESTINO DE LOS RECURSOS PÚBLICOS.**

Nº	Documento
1	Acta N°07-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 15 de abril de 2025

- INADECUADO ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN EL ALMACEN GENERAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, PODRÍA OCASIONAR UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS MISMOS, ASÍ COMO LA AFECTACIÓN DE LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES Y EL PERSONAL ASISTENCIAL QUE SE LES ENTREGA LAS DIETAS ALIMENTICIAS.**

Nº	Documento
1	Acta N°05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025

- FALTA DE VISITAS Y CONTROL INADECUADO DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, EN ALGUNAS ÁREAS HOSPITALARIAS DE LA ENTIDAD, PUEDE GENERAR UNA INADECUADA ASIGNACION DE DIETAS DIARIAS; LO CUAL PODRÍA AFECTAR LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES HOSPITALARIOS.**

Nº	Documento
1	Acta N°05-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025
2	Acta N°06-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 14 de abril de 2025
3	Acta N°07-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 15 de abril de 2025
4	Acta N°08-2025-CG/OC6010-SCC-1 de 15 de abril de 2025



Firmado digitalmente por LEON FOX Fanny Margarita FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por RUIZ CRUZ Higinio Alejandro FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por CARRASCO DEL ROSARIO Javier Martin FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

APÉNDICE N° 2

INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS DE LOS INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

Informe de Hito de Control n.° 003-2025.OCI/6010-SCC

1. Número de situaciones adversas identificadas: 5
2. Número de situaciones adversas que subsisten: 5 (\*)
3. Relación de situaciones adversas que subsisten:
  - Alimentos en estado de descomposición encontrados en el servicio de nutrición y dietética podría generar contaminación cruzada de alimentos, intoxicación en las personas que los consumen, además de no garantizar la inocuidad de los mismos; afectando la salud e integridad de los pacientes y del personal asistencial a los cuales se les brinda el servicio de dietas hospitalarias.
  - Fuga interna en la cámara frigorífica traería como consecuencia el deterioro y fallas en su operatividad, así como la posible pérdida de alimentos que requieren refrigeración para su adecuada conservación.
  - Posible desabastecimiento de alimentos para la preparación de las dietas a pacientes hospitalizados y personal asistencial debido a retraso en la convocatoria, selección y ejecución de los procedimientos de selección de alimentos para el consumo humano, tendría como consecuencia la no preparación y distribución de las dietas.
  - Ingreso y recepción de alimentos de consumo humano al almacén de la entidad sin previo cuadro comparativo de precios para seleccionar los mejores precios; genera el riesgo de afectar la legalidad y transparencia que rigen las contrataciones del estado.
  - Inadecuada limpieza en el servicio de nutrición y dietética, traería como consecuencia una posible contaminación cruzada en la preparación de dietas para pacientes y personal asistencial, poniendo en riesgo su salud.



Firmado digitalmente por  
LEON FOX Fanny Margarita  
FAU 20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 16:59:35 -05:00



Firmado digitalmente por  
RUIZ CRUZ Higinio  
Alejandro FAU 20131378972  
soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:04:09 -05:00



Firmado digitalmente por  
CARRASCO DEL ROSARIO  
Javier Martin FAU  
20131378972 soft  
Motivo: Doy Visto Bueno  
Fecha: 22-04-2025 17:03:42 -05:00

(\*) La entidad presentó el Oficio n.° 00554-2025/GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE de 07 de abril de 2025, solicitando ampliación de plazo de 45 días para la corrección de las situaciones adversas comunicadas, teniendo hasta el 22 de mayo de 2025, para la implementación de las situaciones adversas. Las cinco (05) situaciones adversas comunicadas se encuentran con acciones.

*Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

Tumbes, 22 de Abril de 2025

## **OFICIO N° 000066-2025-CG/OC6010**

Señor(a):

**Raúl Rivera Clavo**

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.º 007-2025-OCI/6010-SCC

**Referencia** : **a)** Artículo 8º de la Ley n.º 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República, y, sus modificatorias  
**b)** Directiva n.º 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultaneo", aprobada con Resolución de Contraloría n.º 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 Olavarría II-2 Tumbes", comunicamos que se ha identificado cinco (5) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 007-2025-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 Olavarría" 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,

Documento firmado digitalmente

**Javier Martin Carrasco Del Rosario**

Jefe del Órgano de Control Institucional de la  
Unidad Ejecutora 402 Hospital Regional Jose  
Alfredo Mendoza Olavarría Jamo II 2  
Contraloría General de la República

(JCD/flf)

Nro. Emisión: 00185 (6010 - 2025) Elab:(U22281 - 6010)

Reg.Doc.	02355717
Reg.Exp.	02090985





## CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000010-2025-CG/6010

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 66-2025

**EMISOR** : FANNY MARGARITA LEON FOX - JEFE DE COMISIÓN - UNIDAD EJECUTORA 402 "HOSPITAL REGIONAL JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA" JAMO II - 2 - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : RAUL RIVERA CLAVO

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : UNIDAD EJECUTORA 402 "HOSPITAL REGIONAL JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA" JAMO II - 2

**DIRECCIÓN** : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20409446303

**TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO** : SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE HITO DE CONTROL

**N° FOLIOS** : 25

Sumilla: 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 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 Olavarría II-2 Tumbes", comunicamos que se ha identificado cinco (5) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 007-2025-OCI/6010-SCC.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000066-2025-OC6010
2. Informe de Nutricion y Dietetica Hito 02





## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 66-2025

**EMISOR** : FANNY MARGARITA LEON FOX - JEFE DE COMISIÓN - UNIDAD EJECUTORA 402 "HOSPITAL REGIONAL JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA" JAMO II - 2 - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

**DESTINATARIO** : RAUL RIVERA CLAVO

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : UNIDAD EJECUTORA 402 "HOSPITAL REGIONAL JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA" JAMO II - 2

Sumilla:

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 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 Olavarría II-2 Tumbes", comunicamos que se ha identificado cinco (5) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 007-2025-OCI/6010-SCC.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA**

**ELECTRÓNICA N° 20409446303:**

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000010-2025-CG/6010
2. OFICIO-000066-2025-OC6010
3. Informe de Nutricion y Dietetica Hito 02

**NOTIFICADOR** : FANNY MARGARITA LEON FOX - UNIDAD EJECUTORA 402 "HOSPITAL REGIONAL JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA" JAMO II - 2 - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

