

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
UNIDAD EJECUTORA 402 “HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO
MENDOZA OLAVARRÍA II-2 TUMBES”**

**INFORME DE HITO DE CONTROL
N°020-2025-OCI/6010-SCC**

**CONTROL CONCURRENTE
UNIDAD EJECUTORA 402 “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”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 20 AL 25 DE AGOSTO DE 2025**

TOMO I DE I

TUMBES, 28 DE AGOSTO DE 2025

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 020-2025-OCI/6010-SCC



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00

**“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”**

ÍNDICE



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00

	DENOMINACIÓN	N° Pág.
I.	ORIGEN	2
II.	OBJETIVOS	2
III.	ALCANCE	2
IV.	INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL	3
V.	SITUACIONES ADVERSAS	4
VI.	DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL	20
VII.	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	20
VIII.	INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN HITOS ANTERIORES	20
IX.	CONCLUSIÓN	21
X.	RECOMENDACIONES	21
	APÉNDICES	



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

INFORME DE HITO DE CONTROL **N° 020-2025-OCI/6010-SCC**

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



HITO DE CONTROL N° 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”

Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00

I. ORIGEN

El presente informe, se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) de la Unidad Ejecutora 402 “Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría” JAMO II-2 Tumbes; responsable del Control Concurrente mediante oficio n.° 000028-2025-CG/OC6010 de 19 de febrero de 2025, en el cual se le comunicó al Titular de la Entidad el inicio del Servicio de Control Simultáneo en la Modalidad de Control Concurrente a la “*Verificación al Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría II-2*” y el Oficio n.° 000110-2025-CG/OC6010 de 20 de junio de 2025, con el cual se informó la reconfirmación de la comisión de control, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la Orden de Servicio n.° 6010-2025-016, 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: 28-08-2025 12:09:43 -05:00

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.° 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 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 del Hospital José Alfredo Mendoza Olavarría II-2 Tumbes se efectúa en cumplimiento a la normativa vigente.

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”, 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 20 al 25 de agosto de 2025.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DEL HITO DE CONTROL

Información de la entidad

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

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

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

Información de la materia sujeta al Control Concurrente

El Servicio de Control Simultáneo en la modalidad de Control Concurrente, se efectuó en las instalaciones del Servicio de Nutrición y Dietética, la Jefatura de la Unidad de Logística, la Oficina de Administración y la Oficina de Salud Ambiental 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 la Unidad Ejecutora 402 “Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarría II-2 Tumbes”, en adelante “la Entidad”.



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

¹ Reglamento de Organización y Funciones, aprobado con Ordenanza Regional n.º 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"; se han identificado tres (3) 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. DESABASTECIMIENTO DE BIENES ALIMENTARIOS EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, AFECTARÍAN LA PREPARACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL, A LOS CUALES SE LES BRINDA DICHO SERVICIO.

Durante la ejecución del Servicio de Control Concurrente a la Entidad, la comisión de control el 20 de junio de 2025, se apersonó a los ambientes del servicio de Nutrición y Dietética, suscribiéndose el Acta n.º 012-2025-CG/OC6010-SCC-4², en donde el jefe del Servicio, indicó que: *"Los víveres con los que cuentan actualmente en el almacén del servicio de nutrición y dietética solo abastecerían la demanda de dicho servicio hasta fin de mes, es decir hasta el 31 de agosto y que de ahí en adelante el servicio se quedaría totalmente desabastecido de víveres, frutas y verduras para poder preparar las dietas hospitalarias"*.

Asimismo, indicó: *"Por el momento estamos subsistiendo con los víveres otorgados por la Universidad Nacional de Tumbes, en calidad de convenio interinstitucional para sus estudiantes internos y que el insumo cárnico en la preparación de dichas dietas es a base a pollo, ya que no se cuenta con otro producto alimentario, y es lo único que se está abasteciendo"*

Tal como se muestra a continuación:

Panel Fotográfico n.º01 Almacén del Servicio de Nutrición y Dietética



En el almacén del servicio de Nutrición y Dietética, se observan pocos productos alimentarios para la atención de dietas hospitalarias.



De la imagen precedente del almacén del servicio de Nutrición y Dietética se observan pocos productos alimentarios con los que se preparan las dietas hospitalarias.

² Acta n.º 012-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025, suscrita con Richard Mardoni Córdova Gómez jefe del Servicio de Nutrición y Dietética.



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margalida
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



De la imagen precedente se sigue observando pocos productos del almacén del servicio.



La cámara de carnes solo se encuentra abastecida de pollo, siendo esta la base para la preparación de dietas hospitalarias.



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Cámara de Frutas se muestra casi vacía, evidenciándose desabastecimiento de dicho producto.



Cámara de verduras se muestra casi vacía, evidenciándose un desabastecimiento de dicho producto.



Fuente: Acta n.º 12-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025

Adicionalmente el jefe del servicio de Nutrición y Dietética mediante Acta n.º 012-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025, señala: *"Se que existe un procedimiento de selección referente a frutas y verduras que está pendiente, lo cual desconozco en que etapa se encuentra"*,

En virtud a lo manifestado la comisión de control se apersonó a la Unidad de Logística, suscribiéndose el Acta n.º 013-2025-CG/OC6010-SCC-4³, donde se le consultó al jefe de Adquisiciones, respecto al abastecimiento/compra de verduras, carnes, víveres secos y Alimentos, indicando lo siguiente: *"Actualmente nos encontramos desabastecidos de todos los bienes alimentarios anteriormente mencionados ya que la entidad no cuenta con disponibilidad presupuestal para poder satisfacer dicha necesidad, para la preparación de dietas hospitalarias; sin embargo a fin de poder satisfacer dicha necesidad, la entidad viene haciendo uso de los bienes proporcionados por la Universidad de Tumbes los cuales fueron entregados vía convenio interinstitucional"*.

En el caso de abastecimiento de carnes nos manifestó: *"Se viene realizando de manera directa y solo se adquiere pollo como insumo principal en la preparación de los respectivos alimentos"*.

³ Acta n.º 013-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 21 de agosto de 2025, suscrita con Carlos Armando Silva Marchán jefe de la Unidad de Logística y David Espinoza Dios jefe Adquisiciones.

Panel Fotográfico n.º 2
Expediente de Contratación de Frutas y Verduras

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 26.01.21

Fecha : 2023/06/21
Hora : 15:53
Página : 1 de 1

PEDIDO DE COMPRA N° 002640

UNIDAD EJECUTORA : 430 SOB.REG.TURISMO - HOSP.NACIONAL JOSE ALFREDO MEDACOS
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001436

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICION DIETETICA
Enviar a (Gria) : GORDOVA GOMEZ RICHARD MARCELO
Fecha : 2023/06/20

Actividad Operativa : CARGO PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAL ASISTENCIAL DE GUARIN
Motivo : RECOMENDADO DE VERDURA PARA EL PROCESO DE LACTACION JUNIO Y JULIO 2023

FILA	META (MINIMO/MAX)	Unidad	Código Punt.	Código Punt.	Programa	Presup.	AUTORIZA
1-00	0700	20	044	0086	9032	0998059	5000510

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Cantidad	Unidad Medida
009000010002	ALBARRAGA (AL PESO)	2.5 1 1 1 1	KLG
009000010025	AJÍ ESCABECHE (AL PESO)	2.5 1 1 1 1	KLG
009000010030	APJO (POR ATADO)	2.5 1 1 1 1	KLG
009000010064	AVI LAS VEGAS CATEGORIA PRIMARIA	2.5 1 1 1 1	KLG
009000020010	BETTERRAGA (AL PESO)	2.5 1 1 1 1	KLG

Director Regional - Turismo
Regional Nacional - Turismo

RECIBIDO
24 JUN 2023
Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 26.01.21

Recibido en: _____ Depo: _____
Firma:

En el pedido de compra 569 de 24 de junio de 2025, que se tomó como muestra indica para los meses de junio y julio.

CERTIFICACION DE CREDITO PRESUPUESTARIO Nro.: 001247
N° CCP SIAF: 0000000000

Fecha: 18/07/2025
Hora: 16:58
Página: 1 de 1

1. Información del Proceso
Tipo de Proc. de Selección: LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA
Detalle del Proc.: ADQUISICION DE VEDURAS PARA EL PROCESO DE LICITACION JUNIO Y JULIO 2025
Tipo de Documento: INFORME N° 357-2025-HR-JAMO-II-2-T-O-AD.U.L.O.G.

2. Información del Expediente de Contratación
Tipo de Expediente: P/C N° 568.570-2025/SERV.NUT.DIET.NUT N° 222-2025/GRT-DRSS-HR-SER.NUT
CMN N° 3189 - AKUARIUS SOLUCIONES S.R.L.
S/ 44,005.00 Soles

3. Disponibilidad Presupuestal

FF/RD	Mesa / MNEMO	Cadena Funcional	Centro de Costo	Clasificador Gasto	Valor Ref. S/
2025					
1-00	0001	20.006.0008.0001.39999999.5000003	940118 SERVICIO DE NUTRICION DIETETICA	2.3.1.1.1.1	38,648.00
1-00	0101	20.044.0008.9002.39999999.5000010	940118 SERVICIO DE NUTRICION DIETETICA	2.3.1.1.1.1	5,357.00
			Sub Total		44,005.00
			Total		44,005.00

Resumen Presupuestal por Producto / Proyecto

FF/RD	Producto / Proyecto	Valor Ref. S/
1-00	3999999 SIN PRODUCTO	44,005.00
	Total	44,005.00

Visto el expediente de: LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA
y el contenido se detalla en el numeral 2 y 3 del presente documento y al amparo de lo dispuesto en el Literal f) numeral 54.2 del artículo 54 del Reglamento de Ley General de Contrataciones Públicas y al artículo 41° del Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público, se aprueba la presente certificación para que se continúe con el trámite respectivo.

Firma del Responsable de Presupuesto

RESUMEN DE CERTIFICACIÓN DE CREDITO PRESUPUESTARIO
NOTA N° 0000001346
(EN SOLES)

PLIEGO: 481 GOBIERNO REGIONAL DEL DEPARTAMENTO DE TUMBES
EJECUTORIA: 400 GOB.REG.TUMBES-HOSP REGIONAL JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA-JAMO II-2 TUMBES (201438)

MES: JULIO
FECHA DE DOCUMENTO: 25/07/2025
TIPO DOCUMENTO: INFORME N° 389-2025-HOSP.REG.II-2-JAMO-TUMBES-ULOG
JUSTIFICACION: CCN-00189-ADQUISICION DE VEDURAS PARA EL PROCESO DE LICITACION JUNIO Y JULIO 2025 P/C N° 568.570-SERVICIO DE NUTRICION DIETETICA INFORME N° 222-2025-GRT-DRSS-HR-SER.NUT

ESTADO CERTIFICACION: APROBADO

DETALLE DEL GASTO

SECUCION	PROYECTO ACTUACION	PL. DAF	GRUPO	MONTO
0001	3999999 5000003 20.006.0008.0001.39999999.5000003			38,648.00
0001	ACCIONES ADMINISTRATIVAS			38,648.00
1.00	RECURSOS ORDINARIOS			38,648.00
2.3	GASTOS CORRIENTES			38,648.00
2.3.1	BIENES Y SERVICIOS			38,648.00
2.3.1.1	COMPRAS DE BIENES			38,648.00
2.3.1.1.1	ALIMENTOS Y BEBIDAS			38,648.00
2.3.1.1.1.1	ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO			38,648.00
0002	3999999 5000010 20.044.0008.9002.39999999.5000010			5,357.00
0002	ATENCIÓN ESPECIALIZADA DE LA SALUD			5,357.00
1.00	RECURSOS ORDINARIOS			5,357.00
2.3	GASTOS CORRIENTES			5,357.00
2.3.1	BIENES Y SERVICIOS			5,357.00
2.3.1.1	COMPRAS DE BIENES			5,357.00
2.3.1.1.1	ALIMENTOS Y BEBIDAS			5,357.00
2.3.1.1.1.1	ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO			5,357.00
	TOTAL SECUCION			44,005.00
	TOTAL CERTIFICACION			44,005.00

Firma del Responsable de Presupuesto

Con fecha 18 de julio de 2025, se solicita la certificación de crédito presupuestario, para adquisición de víveres para el proceso de licitación para los meses de junio y julio.

Con fecha 25 de julio de 2025, se otorga la certificación de crédito presupuestario n.° 1346, por un importe de S/. 44 005,00; para los meses de junio y julio.

HOSPITAL REGIONAL "JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA"
UNIDAD DE LOGISTICA

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"
MEMORANDO N° 357-2025-HR-JAMO-II-2-T-O-AD.U.L.O.G.

A : CPC. DAVID ESPINOZA DIOS, JEFE DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES.
Asunto : COMUNICO DISPOSICION.
Fecha : Tumbes, 17 de Junio del 2025.

Por medio del presente, se dispone a Usted, como Oficial de Compra de esta dependencia, en virtud a lo dispuesto en la Ley de Contrataciones L6CP.32069, Art.58, OFICIAL DE COMPRA, para el Proceso de Selección Licitación Pública Abreviada menor de 100,000.00 soles por lo que deberá asumir dicha responsabilidad de acuerdo a la Normativa Vigente.

Atentamente

CPC. DAVID ESPINOZA DIOS
JEFE DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES

Nuevo Reg. Documento: 02530079
Nuevo Reg. Expediente: 02397720

HOSPITAL REGIONAL "JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA"
UNIDAD DE LOGISTICA

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"
INFORME N° 389-2025-HOSP.REG.II-2-JAMO-TUMBES-ULOG.

A : CPC DUBER CARLOS BODERO GARCIA, JEFE DE LA OFICINA DE ADMINISTRACION.
ASUNTO : SOLICITO APROBACION DE EXPEDIENTE DE LA CONTRATACION PARA LA ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL II-2-JAMO-TUMBES
REFERENCIA : a) INFORME N° 0222-2025-GRT-DRSS-HR-JAMO-II-2-DE-SERV.NUT b) PEDIDO DE COMPRA N° 00569-00570 c) CCP N° 01346-2025 d) ANEXO 1 FORMATO DE INTERACCION DEL MERCADO e) ANEXO 2 FORMATO DE APROBACION DE EXPEDIENTE f) FORMATO DE ESTRATEGIA DE CONTRATACION
FECHA : TUMBES, 31 DE JULIO 2025.

Me es grato dirigirme a usted, y a la vez para informarle, Que visto los documentos citados en la referencia a) y b) el Servicio de Nutrición y Dietética solicita la adquisición FRUTAS Y VERDURAS para garantizar el abastecimiento de los meses agosto y septiembre del presente periodo.

I. ANTECEDENTES:
La Dependencia Encargada de las Contrataciones (DCE), ha efectuado la estrategia de contratación conforme al artículo 46 del Reglamento de la Ley N° 32069, el cual da cuenta de las acciones realizadas dentro del marco de las actuaciones preparatorias previas a la aprobación del expediente de contratación para el procedimiento de selección competitivo LICITACION PÚBLICA ABREVIADA para la adquisición FRUTAS Y VERDURAS, en ese sentido, contando con toda la información necesaria para la aprobación del expediente de contratación dentro del marco de los lineamientos de la Ley 32069 y su Reglamento, deviene pertinente remitir el presente sustento y los actuados al despacho del Director Ejecutivo para su aprobación.

II. ANALISIS:
Sobre el expediente de contratación:
De conformidad al art. 51 de la Ley 32069 concordante con el art. 54 del DS 009-2025- EF, señala que el expediente de contratación incluye toda la información correspondiente al proceso de contratación, privilegiándose el uso de medios electrónicos para su custodia y resguardo a cargo de la DEC, el expediente de contratación contiene lo siguiente: a) el requerimiento final, indicando si se encuentra estandarizado; b) documento que aprueba la

Mediante Memorando n.° 357-2025-HR-JAMO-II-2-T-O-AD.U.L.O.G de 17 de junio de 2025, se dispone al CPC. David Dios Espinoza jefe de la unidad de adquisiciones como Oficial de Compra para el Procedimiento de Selección a convocar.

Mediante informe n.° 389-2025-HOSP.REG.II-2-JAMO-TUMBES-ULOG. De 31 de julio de 2025, el jefe de Logística solicita al Administrador la aprobación del expediente de contratación para la adquisición de frutas y verduras para los meses de agosto y setiembre.

PERÚ **MINISTERIO DE SALUD** **HOSPITAL REGIONAL "JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA" II-2 TUMBES** **OFICINA DE ADMINISTRACIÓN**

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

INFORME N° 0316-2025/DRST-HR-JAMO II-2-T-DE-O.A.D.

A : Dr. RAUL RIVERA CLAVO
Director Ejecutivo del Hospital Regional "JAMO" II - 2 Tumbes

ASUNTO : APROBACIÓN DE EXPEDIENTE

REFERENCIA : INFORME N° 0389-2025-HOSP.REG.II-2-JAMO-TUMBES-ULOG.

FECHA : Tumbes, 31 de Julio del 2025.

Es grato dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y a la vez alcanzar a su despacho el documento de la referencia, para solicitar la Aprobación del Expediente de Contratación para la "ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL II-2 JAMO TUMBES".

Es todo cuanto debo informar para los fines que estime conveniente.

Atentamente,

[Firma]
CPC. CARLOS ARMANDO SILVA MARCHAN
Jefe de la Unidad de Logística del Hospital Regional "JAMO" II-2 Tumbes

RECIBIDO
31 JUL 2025

COPIAS:
Presidencia:
Jefe:
FOLIOS: 69

Nuevo Reg. Documento: 02764778
Nuevo Reg. Expediente: 02565600

HOSPITAL REGIONAL "JAMO" II-2 - TUMBES
CALLE 24 DE JULIO N° 565 - TUMBES
PÁGINA WEB: www.hrij.gob.pe

Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00

Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00

Mediante Informe n.° 0361-2025/DRST-HR-JAMO II-2-T-DE-O.A.D de 31 de julio de 2025 el Administrador le solicita al Director Ejecutivo la aprobación del expediente de contratación para la adquisición de frutas y verduras.

PERÚ **MINISTERIO DE SALUD** **HOSPITAL REGIONAL "JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA" JAMO II-2 TUMBES** **DIRECCIÓN EJECUTIVA**

"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana".

MEMORANDO N° 0759-2025/GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE

A : CPC. DUBER CARLOS BODERO GARCIA.
Jefe de la Oficina de Administración del Hospital Regional JAMO II-2-TUMBES.

ASUNTO : APROBACIÓN DE EXPEDIENTE.

REFERENCIA : INFORME N° 0316-2025/DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE-O.A.D. Reg. N° 2784778 / 2565600

FECHA : Tumbes, 01 de Agosto de 2025.

Visto el documento de la referencia y conforme a la normatividad vigente y en el marco de mis competencias como Director Ejecutivo, se **APRUEBA** el Expediente de Contratación para la "ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL II - 2 TUMBES"; para lo cual se remite para que continúe con las acciones administrativas de su competencia.

Atentamente,

[Firma]
M.C. Raul Rivera Clavo
Director Ejecutivo
Hospital "JAMO" II-2 Tumbes

RRCCDE
C.C.:
Archivo
FOLIOS: _____

N° Doc. 02765604
N° Exp. 02565600

HOSPITAL REGIONAL II-2 "JAMO" TUMBES
Calle 24 de Julio N° 565 - Tumbes
Página Web: www.hrij.gob.pe

Con Memorando n.° 0759-2025/GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE de 1 de agosto de 2025 el Director Ejecutivo aprueba el expediente de contratación y lo remite al Administrador.

PERÚ **MINISTERIO DE SALUD** **HOSPITAL REGIONAL "JOSE ALFREDO MENDOZA OLAVARRIA" II-2 TUMBES** **OFICINA DE ADMINISTRACIÓN**

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

MEMORANDO N° 01572-2025/DRST-HR-JAMO II-2-T-DE-O.A.D.

A : CPC. CARLOS ARMANDO SILVA MARCHAN
Jefe de la Unidad de Logística del Hospital Regional "JAMO" II-2 Tumbes

ASUNTO : ALCANZO APROBACIÓN DE EXPEDIENTE.

REFERENCIA : a) INFORME N° 389-2025-HOSP.REG.II-2-JAMO-TUMBES-ULOG.
b) MEMORANDO N° 0759-2025/GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE.

FECHA : Tumbes, 04 de Agosto del 2025.

En atención al documento de la referencia a), se alcanza la Aprobación del Expediente de Contratación para la "ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL JOSÉ ALFREDO MENDOZA OLAVARRÍA JAMO II-2 TUMBES", el mismo que se remite para que continúe con las acciones administrativas de su competencia.

Atentamente,

[Firma]
CPC. CARLOS ARMANDO SILVA MARCHAN
Jefe de la Unidad de Logística del Hospital Regional "JAMO" II-2 Tumbes

COPIAS:
Presidencia:
Archivo:
FOLIOS: 63

Nuevo Reg. Documento: 02787357
Nuevo Reg. Expediente: 02567757

HOSPITAL REGIONAL "JAMO" II-2 - TUMBES
CALLE 24 DE JULIO N° 565 - TUMBES
PÁGINA WEB: www.hrij.gob.pe

Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

Mediante Memorando n.° 01572-2025/DRST -HR-JAMO II-2-T-DE-O.A.D de 4 de agosto de 2025 el Administrador remite al jefe de la Unidad de Logística el Memorando n.° 0759-2025/GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE de 1 de agosto de 2025, donde se aprueba el expediente de contratación.

Fuente: Acta n.° 13-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 21 de agosto de 2025



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00

De las imágenes precedentes se puede evidenciar que los pedidos, no guardan relación con el informe de requerimiento de los bienes, ya que los pedidos de servicio n.º 569 y 570 indican requerimiento de verduras para el proceso de licitación junio y julio; mientras el requerimiento presentado a través del Informe n.º 222-2025-GRT-DRSS-HR-II-2-“JAMO” -DE-SERV.NUT de 29 de mayo de 2025 indica los meses de agosto y setiembre, lo mismo se puede observar en la solicitud de certificación de crédito presupuestario n.º 1247 y la certificación de crédito presupuestario n.º 1346, ambos son solicitados para los meses de junio y julio.

Lo que más llama la atención es el Memorando n.º 357-2025/HR-JAMO-II-2-T-O.AD.U.LOG de 17 de junio de 2025, donde se dispone al CPC. David Dios Espinoza jefe de la Unidad de Adquisiciones como Oficial de Compra para el Procedimiento de Selección a convocar, cuando ni siquiera había requerimiento ya que el Informe n.º 222-2025-GRT-DRSS-HR-II-2-“JAMO”-DE-SERV.NUT tiene como fecha de presentación 24 de junio, mucho después de la designación.

Cabe resaltar que a la fecha de la presente Acta n.º 13-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 21 de agosto de 2025, dicha contratación se encontraba en: “*Elaboración de bases*”, según lo manifestado por el jefe de Adquisiciones, ya habiendo transcurrido 17 días, el servicio se encuentra desabastecido y no se ha priorizado dicho proceso; lo que evidenciaría una gestión y administración de los recursos públicos frente a las necesidades de la Entidad.

Asimismo, se le consultó al jefe de la Unidad de Logística sobre el desabastecimiento de alimentos mencionado por el jefe de la Unidad de Adquisiciones a lo que el manifestó: “*El director ejecutivo conjuntamente con el administrador de la entidad y el responsable de la oficina de Planeamiento han enviado documentación al Gobierno Regional de Tumbes solicitando una demanda adicional para poder cubrir dicha necesidad hasta el mes de diciembre de 2025*”. Adicionalmente refiere que: “*Además de las coordinaciones anteriormente señaladas se viene realizando coordinaciones con el área de seguros para que se transfieran recursos y así poder cubrir las necesidades de alimentos en la preparación de dietas y raciones alimentarias*”; es decir que a la fecha no se contaría con una solución rápida para dicho desabastecimiento.

La situación expuesta se relaciona a la normativa siguiente:

- **Texto Único Ordenado de la Ley n.º 32069, Ley General de Contratación Pública, Publicada el 26 de julio de 2024.**

“(…)

Artículo 5. Principios rectores de la contratación pública

a) Legalidad: las partes involucradas en el proceso de contratación deben actuar con respeto a la Constitución Política del Perú, la Ley y al derecho dentro de las facultades atribuidas y de acuerdo con los fines conferidos.

b) Eficacia y eficiencia: las entidades contratantes actúan de forma eficaz y eficiente para lograr el cumplimiento de los fines públicos, priorizando estos por encima de formalidades no esenciales para sus objetivos. La aplicación de estos principios garantiza la calidad técnica de los expedientes técnicos, especificaciones técnicas y términos de referencia, así como la ejecución contractual. Los procesos, procedimientos, contratos, programas, sistemas y trámites son revisados y evaluados de forma periódica a fin de identificar y retirar aquellos que no son racionales o proporcionales para optimizar de forma permanente el proceso de contratación pública.

Artículo 26. Responsabilidades en el proceso de contratación

26.1. La organización, elaboración de la documentación y conducción del proceso de contratación, el cual incluye la ejecución del contrato hasta su conclusión, así como la adopción de decisiones discrecionales cuando correspondan, son responsabilidad de los funcionarios y servidores de la entidad contratante con independencia del régimen jurídico de su vínculo, habiendo priorizado los

principios de publicidad y valor por dinero, así como los enfoques de la ley que cautelan la efectividad de los resultados de las decisiones adoptadas.

26.2. La determinación de las responsabilidades en el proceso de contratación pública se realiza de acuerdo con el régimen jurídico que vincule a las personas, señaladas en el párrafo precedente, con la entidad contratante.

26.3. Las entidades contratantes son responsables de prevenir y solucionar, de manera efectiva, los conflictos de intereses que puedan surgir en el proceso de contratación.

Artículo 51. Expediente de contratación

El expediente de contratación contiene la información que respalda las actuaciones realizadas desde la formulación del requerimiento del área usuaria hasta el cumplimiento total de las obligaciones derivadas del contrato, incluidas las incidencias del recurso de apelación y los medios de solución de controversias de la ejecución contractual.

(...)"

- Reglamento de la Ley n.º 32069 Ley General de Contratación Pública, aprobado por el decreto supremo n.º 009-2025-EF, Publicado el 22 de enero de 2025.

"(...)

Artículo 20. Área usuaria

El área usuaria es responsable, entre otras que establezca la Ley y el Reglamento, de las siguientes funciones:

- a) Formular adecuadamente su requerimiento de bienes, servicios u obras, en coordinación con la DEC, el cual debe estar previsto en el CMN.
- b) Verificar el cumplimiento de las obligaciones de los contratos.
- c) Emitir la conformidad de la ejecución de los contratos de bienes, servicios u obras.
- d) Emitir la no objeción correspondiente a las modificaciones efectuadas al requerimiento, conforme las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 58. Oficial de compra

58.1. El oficial de compra es el funcionario o servidor designado por la DEC, responsable de la fase de selección.

58.2. Un oficial de compra puede ser designado en más de un procedimiento de selección simultáneamente.

(...)"

La situación advertida del desabastecimiento de bienes alimentarios en el servicio de nutrición y dietética, afectarían la preparación dietas hospitalarias de los pacientes y del personal asistencial, a los cuales se les brinda dicho servicio.

2. INADECUADA IMPLEMENTACIÓN DE PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN PONE EN RIESGO LA INOCUIDAD DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL NOSOCOMIO.

Durante la visita de la Comisión de Control al servicio de Nutrición y Dietética el día 20 de agosto de 2025, se pudo evidenciar la presencia de moscas domésticas dentro del recinto donde se preparan y sirven las dietas hospitalarias para los pacientes y las raciones alimentarias para el personal asistencial de la entidad.

Para el Ministerio de Salud, las moscas⁴ "son agentes de propagación de enfermedades, así como vehículos de gérmenes, pues contaminan los alimentos y lugares en los cuales reposan. Estas viven en las inmundicias, basurales, materia orgánica en descomposición y en lugares de exposición de estiércol."

⁴ <https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/42002-presencia-de-moscas-debe-prevenirse-con-higiene-adecuada>



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

Dichos insectos ponen en peligro no solo la inocuidad de los alimentos, sino que también pueden causar daños a la salud de los consumidores ya que son transmisores de sustancias dañinas como bacterias, virus, parásitos o residuos químicos, asegurando que dichos alimentos no sean seguros para el consumo humano.

Es importante precisar que usualmente la presencia de moscas domésticas dentro de los diferentes recintos del servicio de Nutrición y Dietética nos indica una necesidad de mejorar la **higiene**, ya que estos vectores podrían ser atraídos entre otros, por restos de comida, basura y materia orgánica en descomposición.

Al consultar al jefe del servicio por la presencia de dichos insectos nos manifestó mediante Acta n.° 012-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025 que *"(...) Se debe a que el área donde se almacenan los residuos sólidos se encuentra totalmente abarrotado de basura y que producto del olor de la comida estas moscas se vienen al servicio, pudiendo ocasionar cualquier enfermedad infecciosa"* (subrayado es nuestro). Lo antes manifestado se puede corroborar con las siguientes fotografías:

Panel Fotográfico n.° 3

Recintos del servicio de nutrición y dietética y del almacén de residuos sólidos



Con la imagen precedente se evidencia la presencia de moscas en comedor y cocina del servicio de Nutrición y Dietética.



Con la imagen precedente se evidencia la presencia de moscas en comedor y cocina del servicio de Nutrición y Dietética.



Con la imagen precedente se evidencia la presencia de moscas en comedor y cocina del servicio de Nutrición y Dietética.



Con la imagen precedente se evidencia la presencia de bolsas rojas en el almacén de residuos sólidos que contienen residuos hospitalarios biocontaminados, siendo un foco infeccioso y de proliferación de moscas y otros vectores dentro del hospital.



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



Con la imagen precedente se evidencia la presencia de bolsas rojas en el almacén de residuos sólidos que contienen residuos hospitalarios biocontaminados, siendo un foco infeccioso y de proliferación de moscas y otros vectores dentro del hospital.

Fuente: Acta n.° 012-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00

Ante tal situación de insalubridad la comisión de control se apersonó a la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, la cual es la oficina encargada de la fumigación de dicho nosocomio⁵, siendo recibidos por el responsable de salud ambiental al cual se le consultó respecto a la fumigación y desratización en el servicio de Nutrición y Dietética y nos manifestó mediante Acta n.° 015-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 25 de agosto de 2025 que “La última fumigación y desratización en el servicio de Nutrición y Dietética ha sido el 11 de julio de 2025”, en razón a ello proporcionó copia del Informe n.° 107-2025/DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE-UESA.KGP de 14 de julio de 2025, con lo cual se evidencia dicha fumigación.

Asimismo, refiere “(...) que el plan de desinsectación y desratización no se viene cumpliendo adecuadamente por falta de disponibilidad presupuestal y que muchas veces el área usuaria proporciona los insumos para la realización de la fumigación. En el caso de la desratización tiene que racionalizar los insumos para las cajas cebaderas ya que no se cuenta con muchos insumos, pudiendo haber desabastecimiento de dicho insumo”.



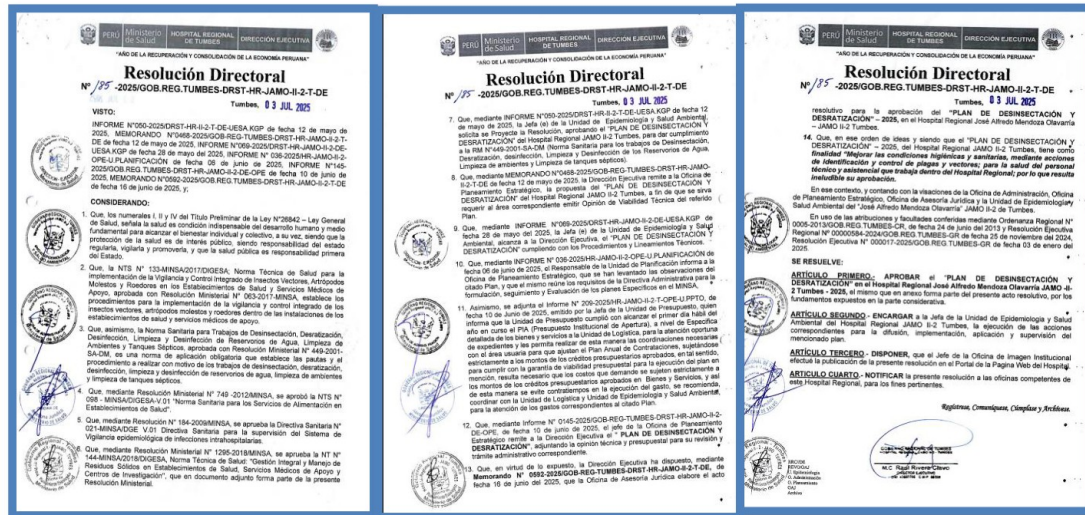
Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martín FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

Finalmente, respecto a la presencia de moscas en el servicio de Nutrición y Dietética refirió que: “obedece principalmente a que el almacén de residuos sólidos está completamente lleno y producto de ello hay dicha proliferación de dicho insecto y no porque no se haya realizado una adecuada fumigación”

Por todo lo mencionado la comisión de control solicitó dicho instrumento de gestión el cual fue aprobado mediante Resolución Directoral N° 185-2025/GOB.TREG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE de 3 de julio de 2025, siendo visados por la Dirección Ejecutiva, la Unidad de Epidemiología, la Oficina de Administración, la oficina de Asesoría Jurídica y la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, tal como se demuestra a continuación con las siguientes imágenes:

⁵ Plan de Desinsectación y Desratización del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarria aprobado mediante Resolución Directoral N° 185-2025/GOB.TREG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE de 3 de julio de 2025. (Pág. 04)

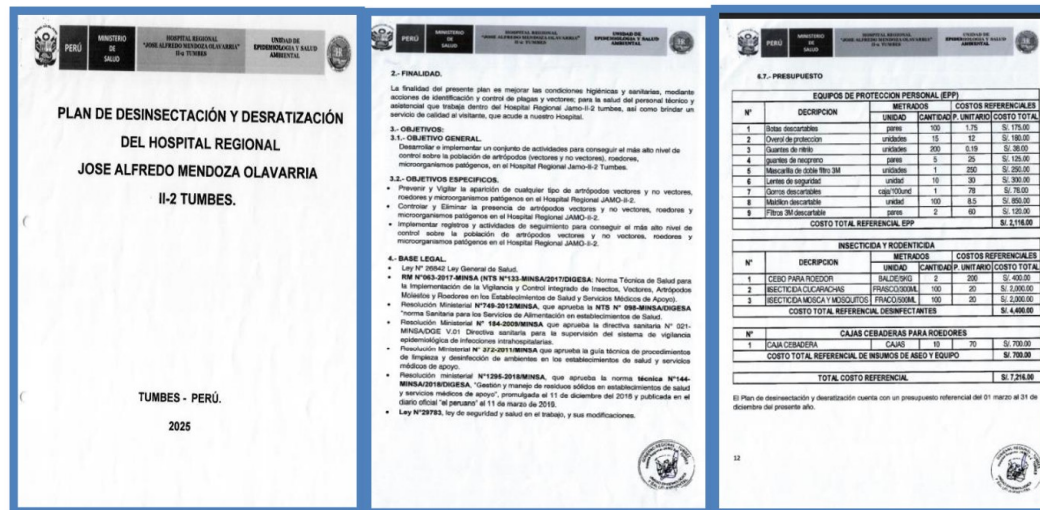
Imágenes n.º 1,2 y 3
RESOLUCIÓN DIRECTORAL N.º185-2025/GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE



Fuente: Acta n.º 015-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 25 de agosto de 2025

Sin embargo, el instrumento de gestión denominado "Plan de Desinsectación y Desratización de la Entidad no se encuentra visado por ningún área que validó dicho instrumento de gestión restándole validez jurídica en su implementación, tal como se demuestra con las imágenes de algunas piezas de dicho instrumento de gestión.

Imágenes n.º 4,5,6
PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN DE LA ENTIDAD



Fuente: Acta n.º 015-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 25 de agosto de 2025

De las imágenes precedentes se observa que dicho instrumento de gestión solo se encuentra visado por la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental (oficina formuladora) y pese a dicha falencia administrativa se procedió a expedir la resolución directoral con la cual se aprueba el referido Plan Desinsectación y Desratización para la Entidad.

Es importante resaltar que el Plan de Desinsectación y Desratización, debe ser elaborado por el área de Salud Ambiental de la unidad de Epidemiología o quien haga sus veces el cual

contiene funciones y tareas elementales que inciden en la salud del servicio de Nutrición y Dietética de la Entidad.

La finalidad⁶ principal de dicho instrumento de gestión es la de Vigilar y controlar los factores de riesgos ambientales y biológicos que puedan llegar a influir negativamente sobre la salud de los pacientes hospitalizados y personal asistencial de la salud que labora en el nosocomio.

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

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

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

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

“(…)

TITULO PRELIMINAR

(…)

VI. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o institución que los provea. Es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad.

(…)

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

(…)

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

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

(…)”

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

“(…)”

TITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º. -Objeto



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

⁶ Plan de Desinsectación y Desratización del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarria aprobado mediante Resolución Directoral N° 185-2025/GOB.TREG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE de 3 de julio de 2025. (Pág. 05)

*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.
(...)"*



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00

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

"(...)

1. FINALIDAD

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

2. OBJETIVO

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

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

"(...)

6.2.2 AMBIENTES

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

"(...)"

- Ley n.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



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

(...)

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.

(...)"

La situación advertida pone en riesgo la inocuidad de las dietas hospitalarias, lo que podría afectar la salud e integridad de los pacientes y personal asistencial del nosocomio.

3. SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD CUENTA CON UTENSILIOS, MOBILIARIO Y SERVICIOS BÁSICOS EN MAL ESTADO DE CONSERVACIÓN; LO QUE PONE EN RIESGO LA SALUD DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL POR POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS.

Durante la inspección efectuada por la Comisión de Control, a los ambientes del servicio de Nutrición y Dietética se advirtió la presencia de utensilios, mobiliario y servicios básicos en mal estado de conservación por haber cumplido presumiblemente su vida útil, lo cual no garantizaría su correcto funcionamiento, generando riesgo de que no cumplan el fin al cual están destinados, lo cual podría poner en riesgo la salud de los pacientes y personal de salud que consumen los alimentos; y, generando riesgo de condiciones inseguras de trabajo.

Por lo que al consultarle al jefe del servicio de Nutrición y Dietética nos manifestó mediante Acta n.º 012-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025 que "(...) *Existen varios Utensilios de cocina, muebles (carro de transporte de comida) que se encuentran en mal estado, los cuales han sido informado en su oportunidad y se ha solicitado una nueva compra, pero que hasta el momento no se obtiene ninguna respuesta a su requerimiento*".

Adicionalmente, la Comisión de Control efectuó una (1) verificación-in situ el día 20 de agosto de 2025, a los ambientes del Servicio de Nutrición y Dietética de la Entidad, procediendo a suscribir el Acta n.º 012-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025 encontrándose lo siguiente:

Panel Fotográfico n.º 4

Utensilios y Bienes del Servicio de nutrición y Dietética en mal estado de conservación



De la imagen precedente se ve diversos utensilios de cocina los cuales ya habrían cumplido su vida útil y hasta la fecha no han sido sustituidos por nuevos.



De la imagen precedente se ve diversos utensilios de cocina los cuales ya habrían cumplido su vida útil y hasta la fecha no han sido sustituidos por nuevos.



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



Utensilios en mal estado de conservación y completamente rotos los cuales necesitan ser renovados



Lavador 1, presenta fuga de agua que va para el desagüe; por lo que se tiene que utilizar balde



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Lavador 2, presenta fuga de agua que va para el desagüe; por lo que se tiene que utilizar balde.



Lavador 3, presenta fuga de agua que va para el desagüe; por lo que se tiene que utilizar balde



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00



El servicio de Nutrición y Dietética cuenta con 4 carritos para distribuir las dietas, de los cuales 1 se encuentra totalmente inoperativo hace más de un año (malogrado).



Carrito número 2, solo se utiliza la parte de arriba donde se acomodan todas las dietas de un servicio para ser repartido, debido a que su interior se encuentra no apta. Encontrándose totalmente expuestos dichos alimentos a moscas y germen y/o virus hospitalarios.



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



Carrito número 3, solo se utiliza la parte de arriba donde se acomodan todas las dietas de un servicio para ser repartido, debido a que su interior se encuentra no apta. Encontrándose totalmente expuestos dichos alimentos a moscas y germen y/o virus hospitalarios.



Carrito número 4, solo se utiliza la parte de arriba donde se acomodan todas las dietas de un servicio para ser repartido, debido a que su interior se encuentra no apta. Encontrándose totalmente expuestos dichos alimentos a moscas y germen y/o virus hospitalarios.



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Carritos sin tapa y en condiciones no optimas. Encontrándose totalmente expuestos dichos alimentos a moscas y germen y/o virus hospitalarios.



Debido a la necesidad, el tiempo y la falta de carritos para repartir la comida, el personal lo hace caminando y desde el lugar de abastecimiento hasta los cuartos hospitalarios.



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

Fuente: Acta n.º 12-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025

Adicionalmente el jefe del servicio de Nutrición y Dietética nos proporcionó diversos requerimientos que hasta la fecha no han sido atendidos y versan sobre lo siguiente:

- **Nota de Coordinación n.º 00997-2025/GOB.REG.TUMBES-HRT-JAMOII-2-PPR** de 14 de agosto de 2025, en el cual se solicitaron la compra de utensilios y electrodomésticos.
- **Informe n.º 244-2025-GRT-DRSS-HR-II-2-“JAMO”-DE-SER.NUT.** de 24 de julio de 2025, en el cual se solicita la compra de diversos utensilios como: vasos, tasas, platos, cucharas, tenedores, bandejas entre otros
- **Informe n.º 245-2025-GRT-DRSS-HR-II-2-“JAMO”-DE-SER.NUT.** de 24 de julio de 2025, con un (01) folio. en el cual se solicita la compra de licuadoras y hervidoras.

La situación descrita anteriormente inobserva las siguientes normativas:

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

“(...)

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.6 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

(...)

6.6.2. Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

(...)

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

(...)”

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

“(...)

TÍTULO PRELIMINAR

PRINCIPIOS

I. PRINCIPIO DE PREVENCIÓN

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

(...)

IX. PRINCIPIO DE PROTECCIÓN

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

(...)

TÍTULO V

DERECHOS Y OBLIGACIONES

CAPÍTULO I

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES

(...)

Artículo 49. Obligaciones del empleador

El empleador, entre otras, tiene las siguientes obligaciones:

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

(...)

Artículo 50. Medidas de prevención facultadas al empleador

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

(...)

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

(...)”



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

La situación advertida pone en riesgo la salud de los pacientes y del personal asistencial por posible contaminación cruzada de los alimentos.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00

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”, 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 cuales han sido señaladas en las condiciones y se encuentra en el acervo documentario de la Entidad.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00

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 014-2025.OCI/6010-SCC.

- a) Adquisición de alimentos a través de órdenes de compra, omitiendo los procedimientos de selección correspondientes; no garantizaría una buena elección de los productos ya que no se tendría una variedad de precios y calidad; así como un posible desabastecimiento en los meses futuros; lo cual afectaría el correcto funcionamiento de la administración pública y el buen uso de los recursos públicos.
- b) Servicio de nutrición y dietética de la entidad cuenta con mobiliario, equipos de cadena de frío y servicios básicos en mal estado de conservación, lo que pondría en riesgo la calidad y condiciones de inocuidad por posible contaminación cruzada a las dietas y raciones alimentarias entregadas a personal asistencial y pacientes hospitalarios; asimismo se encuentran fallas en caldero de vapor por no haber realizado un adecuado mantenimiento preventivo y correctivo, lo que podría ocasionar mayores gastos operativos a la entidad.
- c) La entidad no vendría capacitando al personal del servicio de nutrición y dietética en temas relacionados a manipulación de alimentos, así como tampoco les vendría realizando la entrega de EPP; lo que podría generar el riesgo accidentes de trabajo y posible contaminación cruzada, además de no garantizar la inocuidad de los alimentos.
- d) Inadecuada distribución 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.



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -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”, se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del citado servicio, las cuales han sido detalladas 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”, 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, 28 de agosto de 2025.



Firmado digitalmente por GARCIA
JAVE Juan Alfredo FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-08-2025 12:10:09 -05:00

Juan Alfredo Garcia Jave
Supervisor
Comisión de Control



Firmado digitalmente por LEON FOX
Fanny Margarita FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-08-2025 11:49:19 -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: 28-08-2025 12:09:18 -05:00

Javier Martín Carrasco Del Rosario
Jefe del Órgano de Control Institucional
de la Unidad ejecutora 402 “Hospital
Regional José Alfredo Mendoza
Olavarría” JAMO II-2 Tumbes

APÉNDICE n.º1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. DESABASTECIMIENTO DE BIENES ALIMENTARIOS EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, AFECTARÍAN LA PREPARACIÓN DIETAS HOSPITALARIAS DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL, A LOS CUALES SE LES BRINDA DICHO SERVICIO.

Nº	Documento
1	Acta N°012-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025.
2	Acta N°013-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 21 de agosto de 2025.
3	Acta N°014-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 21 de agosto de 2025.

2. INADECUADA IMPLEMENTACIÓN DE PLAN DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN PONE EN RIESGO LA INOCUIDAD DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS, LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD E INTEGRIDAD DE LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL NOSOCOMIO.

Nº	Documento
1	Acta N°012-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025.
2	Acta N°015-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 25 de agosto de 2025.

3. SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ENTIDAD CUENTA CON UTENSILIOS, MOBILIARIO Y SERVICIOS BÁSICOS EN MAL ESTADO DE CONSERVACIÓN; LO QUE PONE EN RIESGO LA SALUD DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL POR POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS.

Nº	Documento
1	Acta N°012-2025-CG/OC6010-SCC-4 de 20 de agosto de 2025.



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

APÉNDICE N° 2

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



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00

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

1. Número de situaciones adversas identificadas: 5 (*)
2. Número de situaciones adversas que subsisten: 0
3. Relación de situaciones adversas corregidas:
 - 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
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00

(*) La entidad presentó las medidas correctivas de las situaciones adversas comunicadas.



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

Informe de Hito de Control n.º 007-2025.OCI/6010-SCC

1. Número de situaciones adversas identificadas: 5 (*)
2. Número de situaciones adversas que subsisten: 0
3. Relación de situaciones adversas corregidas:
 - 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.
 - Falta de control y actualización en las tarjetas de control visible de almacén (Kardex) dentro del almacén del servicio, podría generar pérdidas o sustracción de productos sin control; lo que afectaría la preparación de las dietas hospitalarias de los pacientes y la del personal asistencial.



Firmado digitalmente por
LEON FOX Fanny Margarita
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 11:49:38 -05:00

- 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.
- Inadecuado almacenamiento de productos en el almacén 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.
- 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.

(*) La entidad presentó las medidas correctivas de las situaciones adversas comunicadas.

Informe de Hito de Control n.º 014-2025-OCI/6010-SCC



Firmado digitalmente por
GARCIA JAVE Juan Alfredo
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:09:43 -05:00

4. Número de situaciones adversas identificadas: 4
5. Número de situaciones adversas que subsisten: 4 (*)
6. Relación de situaciones adversas que subsisten:

- Adquisición de alimentos a través de órdenes de compra, omitiendo los procedimientos de selección correspondientes; no garantizaría una buena elección de los productos ya que no se tendría una variedad de precios y calidad; así como un posible desabastecimiento en los meses futuros; lo cual afectaría el correcto funcionamiento de la administración pública y el buen uso de los recursos públicos.
- Servicio de nutrición y dietética de la entidad cuenta con mobiliario, equipos de cadena de frío y servicios básicos en mal estado de conservación, lo que pondría en riesgo la calidad y condiciones de inocuidad por posible contaminación cruzada a las dietas y raciones alimentarias entregadas a personal asistencial y pacientes hospitalarios; asimismo se encuentran fallas en caldero de vapor por no haber realizado un adecuado mantenimiento preventivo y correctivo, lo que podría ocasionar mayores gastos operativos a la entidad.
- La entidad no vendría capacitando al personal del servicio de nutrición y dietética en temas relacionados a manipulación de alimentos, así como tampoco les vendría realizando la entrega de EPP; lo que podría generar el riesgo accidentes de trabajo y posible contaminación cruzada, además de no garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Inadecuada distribución 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.

(*) La entidad presentó el Oficio n.º 01224-2025/GOB.REG.TUMBES-DRST-HR-JAMO-II-2-T-DE de 11 de agosto de 2025, solicitando ampliación de plazo de 45 días para la corrección de las situaciones adversas comunicadas, teniendo hasta el 25 de setiembre de 2025, para la implementación de las situaciones adversas. Las cuatro (04) situaciones adversas comunicadas se encuentran con acciones.



Firmado digitalmente por
CARRASCO DEL ROSARIO
Javier Martin FAU
20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-08-2025 12:08:45 -05:00

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

Tumbes, 28 de Agosto de 2025

OFICIO N° 000137-2025-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.° 020-2025-OCI/6010-SCC

Referencia : a. Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificatorias.
b. Directiva n.° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a la "Verificación al Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional José Alfredo Mendoza Olavarria II-2 Tumbes", comunicamos que se ha identificado tres (3) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.° 020-2025-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 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,

Documento firmado digitalmente

Javier Martín 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/flf)

Nro. Emisión: 00372 (6010 - 2025) Elab:(U22281 - 6010)

Reg.Doc.	02813228
Reg.Exp.	02589600





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000026-2025-CG/6010

DOCUMENTO : OFICIO N° 000137-2025

EMISOR : JAVIER MARTIN CARRASCO DEL ROSARIO - JEFE DE OCI -
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

N° FOLIOS : 26

Sumilla: 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 tres (3) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 020-2025-OCI/6010- SCC.

Se adjunta lo siguiente:

1. Informe de Nutricion y Dietetica Hito 04
2. OFICIO-000137-2025-OC6010





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000137-2025

EMISOR : JAVIER MARTIN CARRASCO DEL ROSARIO - JEFE DE OCI -
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:

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 tres (3) situaciones adversas contenidas en el Informe de Hito de Control n.º 020-2025-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° 00000026-2025-CG/6010
2. Informe de Nutricion y Dietetica Hito 04
3. OFICIO-000137-2025-OC6010

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

