



## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

### VISTOS:

El expediente Nº 21-INR-002992-001, que contiene el Informe del Órgano Instructor Nº 11-2021-OSG-OI-INR, de fecha 16 de julio de 2021, emitido por la jefatura de la Oficina de Servicios Generales en calidad de Órgano Instructor en el Procedimiento Administrativo Disciplinario seguido contra el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, y;

### CONSIDERANDO:

Que, mediante la Ley Nº 30057, Ley del Servicio Civil, publicada el 4 de julio de 2013, se estableció un régimen único y exclusivo para las personas que prestan servicios en las Entidades Públicas del Estado, así como para todas aquellas personas que están encargadas de su gestión, con la finalidad de alcanzar mayores niveles de eficacia y eficiencia, así como prestar efectivamente servicios de calidad a la ciudadanía;

Que, el Título V de la citada ley, establece las disposiciones que regulan el régimen disciplinario y el procedimiento sancionador, las mismas que conforme a lo dispuesto por la Novena Disposición Complementaria Final de la Ley del Servicio Civil, serían aplicables una vez que entre en vigencia la norma reglamentaria sobre la materia;

Que, el 13 de junio de 2014, se publicó el Reglamento General de la Ley del Servicio Civil, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 040-2014-PCM, en cuya Undécima Disposición Complementaria Transitoria se establece que el Título correspondiente al régimen disciplinario y procedimiento sancionador entraría en vigencia a los tres (3) meses de su publicación; es decir, a partir del 14 de setiembre de 2014;

Que, bajo el marco expuesto, a partir del 14 de setiembre de 2014, resultan aplicables las disposiciones establecidas en el Título V de la Ley del Servicio Civil y el Título VI del Libro de su Reglamento General, que comprende aquellos trabajadores sujetos bajo los regímenes de los Decretos Legislativos Nº 276, 728 y 1057, con las exclusiones del artículo 90 del precitado Reglamento General;

Que, por su parte el numeral 6.3 de la Directiva Nº 02-2015-SERVIR-GPGSC, aprobada mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva Nº 101-2015-SERVIR-PE "Régimen Disciplinario y Procedimiento Sancionador de la Ley Nº 30057, Ley del Servicio Civil", cuya versión actualizada fue formalizada a través de la Resolución de Presidencia Ejecutiva Nº 092-2016-SERVIR-PE, especifica que los procedimientos administrativos disciplinarios instaurados desde el 14 de setiembre de 2014, por hechos cometidos a partir de dicha fecha, se regirán por las normas procedimentales y sustantivas sobre régimen disciplinario previsto en la Ley Nº 30057 y su Reglamento General;



Que, asimismo, la citada Directiva N° 02-2015-SERVIR-GPGSC propone las estructuras que deben contener los informes y actos que se emitan en el procedimiento administrativo disciplinario, para el presente caso se observa que el anexo G señala la estructura del acto de archivo del procedimiento administrativo disciplinario, de la siguiente manera:

### **I. Identificación del servidor civil, así como del puesto desempeñado al momento de la comisión de la falta**

Que, el presente procedimiento administrativo disciplinario fue instaurado contra:

<b>Nombres y Apellidos</b>	: David Moisés Cerruche Huerta
<b>DNI N°</b>	: 10509982
<b>Puesto desempeñado al momento de la comisión de la presunta falta</b>	: Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico de la Oficina de Servicios Generales
<b>Cargo clasificado</b>	: Técnico en Servicios Generales I
<b>Régimen Laboral</b>	: Nombrado con Resolución Directoral N° 133-2013-SA-DG-INR (17/07/2013)
<b>Institución</b>	: Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú – Japón (en adelante, INR)

Mediante Resolución Directoral N° 004-2016-SA-DG-INR, de fecha 04 de enero de 2016, se encargó con eficacia anticipada al 01 de enero de 2016 las funciones de Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico de la Oficina de Servicios Generales al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, dando término a la encargatura de dichas funciones mediante Resolución Directoral N° 192-2019-SA-DG-INR, de fecha 19 de setiembre de 2019.

### **II. Los antecedentes y documentos que dieron lugar al inicio del procedimiento**

Que, mediante Memorando Circular N° 002-2021-DG-INR, de fecha 04 de enero de 2021, la Dirección General remite el Oficio N° 195-2020-OCI-INR, el cual adjunta el Informe de Control Específico N° 018-2020-2-3756-SCE<sup>1</sup>, de fecha 30 de diciembre de 2020, para que la Secretaría Técnica de los Procedimientos Administrativos Disciplinarios realice el deslinde de responsabilidades que correspondan, a los funcionarios y/o servidores de la entidad, respecto de hechos con presunta indicación de irregularidad sobre la "Adquisición de cámaras frigoríficas de conservación y congelación para el Servicio de Nutrición", en el año 2019;

Que, al respecto, de la revisión del Informe de Control Específico N° 018-2020-2-3756-SCE, de fecha 30 de diciembre de 2020, la Comisión de Control del Órgano de Control Institucional (en adelante, la Comisión de Control del OCI), concluye:

*"Se efectuó la adquisición de dos (02) cámaras frigoríficas de conservación y dos (02) cámaras frigoríficas de congelación para el Servicio de Nutrición, mediante una Adjudicación Sin Proceso, cuyo valor ascendió a S/ 66,700.00 (Sesenta y Seis Mil Setecientos con 00/100 Soles), monto que supera las ocho (8) Unidades Impositivas Tributarias, adquisición que debió considerarse en el cuadro de necesidades y preverse en el Plan Anual de Contrataciones 2019, por formar parte de una necesidad básica e importante para el desarrollo de su funcionalidad de la Entidad; las Especificaciones Técnicas, no se ajustaron a los parámetros establecidos en Norma Técnica de Salud NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación de Establecimiento de Salud" y Norma Técnica de Salud N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Norma*



<sup>1</sup> Mediante Nota Informativa N° 116-2021-OAJ/INR, la Oficina de Asesoría Jurídica señala que a través del Oficio N° 065-2021-OCI-INR, el Órgano de Control Institucional comunica que incurrió en un error material respecto de la denominación del Informe de Control Específico; en tal sentido, advierte que la denominación correcta es la siguiente: Informe de Control Específico N° 018-2020-2-3756-SCE.



## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

*Técnica de Salud Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer nivel de Atención", en relación a la temperatura para la conservación adecuada de alimentos y otros; no se actualizó una cotización, dentro del proceso de indagación de precios de mercado, con ello se limitó la pluralidad de marcas y mayores postores (proveedores potenciales) para dicha contratación; así como también, se observó una falta de diligencias en la toma de acciones inmediatas y oportunas, respecto a los informes emitidos por el área usuaria, comunicando las deficiencias detectadas en el funcionamiento, operatividad y mantenimiento de las cámaras frigoríficas de conservación y congelación, lo cual generó que los alimentos e insumos para la preparación de las raciones alimenticias de la entidad no se conserven de forma adecuada; ocasionando un perjuicio económico ascendente a S/ 66,700.00, toda vez que los bienes no se encuentran operativos en su totalidad.*

*Tal situación, ha sido originada por la falta de diligencia en el desarrollo de las funciones de los servidores del Instituto Nacional de Rehabilitación (...), en su calidad de la Oficina Ejecutiva de Administración, Oficina de Logística, Oficina de Servicios Generales, Dirección Ejecutiva de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento; y, Servicio de Nutrición (...), en ejercicio de sus cargos, en contra de los intereses del Estado, lo cual generó que los alimentos e insumos para la preparación de las raciones alimenticias de la entidad, no se conserven de forma adecuada; toda vez que los bienes no se encuentran operativos en su totalidad; en contravención de su deber de garante, pues todo servidor y/o funcionario público tiene un deber de garante, de respeto y cumplimiento de las normas que rigen el Estado". (Sic)*

Que, considerando que en el citado Informe de Control Específico, la Comisión de Control del OCI identifica a los servidores que estarían involucrados en los presuntos hechos irregulares materia de análisis, la Secretaría Técnica a través del Informe N° 04-2021-ST-PAD-INR, de fecha 25 de febrero de 2021, solicita a la Oficina de Personal la apertura de nuevos expedientes administrativos, para el deslinde de responsabilidades a que hubiera lugar;

Que, en atención a ello, mediante Nota Informativa N° 095-2021-OP-INR, de fecha 02 de marzo de 2021, obrante a folio 36, la Oficina de Personal remite a la Secretaría Técnica el expediente N° 21-INR-002992-001;

Que, asimismo, a través de la Nota Informativa N° 112-2021-OP-INR, de fecha 09 de marzo de 2021, la Oficina de Personal remite el Informe Escalafonario N° 035-2021-ESLC-OP-INR (Resumen de Legajo), de fecha 08 de marzo de 2021, obrante a folio 40, perteneciente al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta;

Que, mediante Nota Informativa N° 103-2021-OSG-INR, de fecha 30 de marzo de 2021, la Oficina de Servicios Generales remite copia del Memorando N° 214-2018-OSG-INR, de fecha 26 de octubre de 2018, obrante a folio 49, a través del cual la citada oficina comunica al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta sus funciones como Jefe del Equipo de Gestión Tecnológico de Mantenimiento Electromecánico y Biomédico;

Que, a través de la Nota Informativa N° 19-2021-OE-INR, de fecha 24 de mayo de 2021, obrante de folios 59 a 122, la Oficina de Economía remite la documentación solicitada mediante Nota Informativa N° 87-2021-ST-INR, de fecha 20 de mayo de 2021, consistente en el expediente completo de los comprobantes de pago Nros. 2108 y 2109, ambos de fecha 11 de julio de 2019, a favor de la empresa REDSA GASTRONÓMICA S.A.C.;

Que, mediante Nota Informativa N° 86-2021-ST-INR, de fecha 20 de mayo de 2021, obrante a folio 57, se solicitó información a la Oficina de Logística, la misma que dio respuesta a través de la Nota Informativa N° 152-2021-LOG-INR, de fecha 03 de junio de 2021, obrante de folio 124 a 142, consistente en:

- i. Informe N° 178-2019-ESGTMEB-OSG-INR.
- ii. Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa de equipos, de fecha 27 de junio de 2019.
- iii. Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa, de fecha 27 de junio de 2019.
- iv. Pruebas realizadas para la operatividad de las 02 cámaras de conservación y las 02 cámaras de congelación, de fecha 27 de junio de 2019.
- v. Calificación de cámaras de refrigeración.
- vi. Acta de conformidad de capacitación, de fecha 01 de julio de 2019.
- vii. Acta de recepción del bien, de fecha 27 de junio de 2019.

Que, sobre los presuntos hechos irregulares detallados precedentemente, y de la revisión del Informe de Control Específico N° 018-2020-2-3756-SCE y sus anexos, así como de la documentación que obra en el expediente, en relación a la participación del servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, se aprecia lo siguiente:

Que, la Comisión de Control del OCI señala que el servidor investigado habría suscrito el Acta de Recepción del Bien, de fecha 27 de junio de 2019, mediante el cual se efectuó la recepción de los bienes en razón de la Orden de Compra N° 0000090; sin embargo, no habría corroborado las SERIES de los bienes recibidos;

Que, al respecto, a través de la Guía de Remisión Electrónica T001-33, de fecha 25 de junio de 2019, la empresa REDSA Gastronómica S.A.C. efectúa el traslado al INR, en razón a la Orden de Compra N° 0000090, dos (02) cámaras de refrigeración 4 puertas armario refrigerado de conservación y dos (02) cámaras frigoríficas armario refrigerado de congelación, bienes que fueron recibidos por el servidor Artemio Antezana Allende, Jefe del Equipo de Almacén, conforme al siguiente detalle:

#### Apéndice N° 36

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PESO
1	2.00	CAMARA DE REFRIGERACION 4 PUERTAS ARMARIO REFRIGERADO DE CONSERVACION MARCA REDSA FABRICADO EN ACERO INOX SEGUN ORDEN DE COMPRA 0000090	NIU	0 Kg
2	2.00	CAMARA FRIGORIFICA ARMARIO REFRIGERADO DE CONGELACION MARCA REDSA FABRICADO EN ACERO INOX SEGUN ORDEN DE COMPRA 0000090	NIU	0 Kg

Que, en la Factura Electrónica E001-45, de fecha de emisión 25 de junio de 2019, la empresa REDSA Gastronómica S.A.C., realiza la descripción de la entrega de los bienes:

#### Apéndice N° 37

Cantidad	Unidad Medida	Código	Descripción	Valor Unitario
2.00	UNIDAD	5746 5747	CAMARA DE REFRIGERACION 4 PUERTAS ARMARIO REFRIGERADO DE CONSERVACION MARCA REDSA FABRICADO EN ACERO INOX SEGUN ORDEN DE COMPRA 0000090	14194.915
2.00	UNIDAD	5748 5749	CAMARA FRIGORIFICA ARMARIO REFRIGERADO DE CONGELACION MARCA REDSA FABRICADO EN ACERO INOX SEGUN ORDEN DE COMPRA 0000090	14067.795





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

Que, sin embargo, en el Acta de Recepción del Bien, de fecha 27 de junio de 2019, con la cual se realizó la recepción de los bienes en la entidad, se consignó la siguiente información:

### Apéndice N° 38

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	MARCA	MODELO	CANT	UND. MED
CAMARA DE REFRIGERACION 4 PUERTAS	ARMARIO REFRIGERADO DE CONSERVACION SERIE: 5750 5751	REDSA	ARM-180	02	Und
CAMARA FRIGORIFICA	ARMARIO REFRIGERADO DE CONGELACION SERIE: 5752 5753	REDSA	ARM - 180	02	

Que, como es de verse, los CÓDIGOS o SERIES que fueron asignados a los bienes en la Factura Electrónica E001-45, **no coinciden** con la información consignada en el Acta de Recepción del Bien, conforme se detalla a continuación:

ITEM	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CODIGO CONSIGNADO EN LA FACTURA	CODIGO CONSIGNADO EN EL ACTA DE RECEPCIÓN DEL BIEN
1	2.00	CAMARA DE REFRIGERACIÓN 4 PUERTAS ARMARIO REFRIGERADO DE CONSERVACIÓN MARCA REDSA FABRICADO EN ACERO INOX SEGUN ORDEN DE COMPRA 0000090	5748 - 5747	5750 - 5751
2	2.00	CAMARA DE REFRIGERACIÓN 4 PUERTAS ARMARIO REFRIGERADO DE CONGELACIÓN MARCA REDSA FABRICADO EN ACERO INOX SEGUN ORDEN DE COMPRA 0000090	5748 - 5749	5752 - 5753

Que, cabe señalar que la citada Acta de Recepción del Bien, de fecha 27 de junio de 2019, fue suscrita por un representante de la empresa y por los siguientes servidores civiles de la entidad:

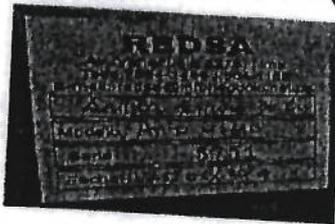
- Artemio Antezana Allende, Jefe del Equipo de Almacén.
- Elizabeth Marchan Hilbes, Jefa del Servicio de Nutrición.
- José Colque Huapaya, Jefe de la Oficina de Servicios Generales.
- **David Moisés Cerruche Huerta, Jefe del Equipo Médico (según información que se advierte en la referida Acta).**



Que, aunado a ello, el 04 de noviembre de 2020, el Equipo de Control del OCI efectuó la verificación del estado de las cámaras frigoríficas de congelación y conservación del Servicio de Nutrición, adquiridas mediante Orden de Compra N° 0000090, elaborando el "Acta de Verificación N° 003-2020-3756/SSMCC.02", que consta de 19 páginas, donde se advierte lo siguiente:

### Apéndice N° 39

#### 1. Cámara Frigorífica – Congelación

CÁMARA FRIGORÍFICA (CONGELACIÓN)			OBSERVACIONES
	SI	NO	
MARCA: REDSA	x		El cual se encuentra registrado en la parte delantera de la cámara La cámara de refrigeración de (CONGELACIÓN) encontrada pertenece a la serie: 5751.
MODELO: ARM - 180	x		
SERIE: 5752 5753	x		
			 <p>Asimismo, la Jefa del Servicio de Nutrición, nos informó que la otra cámara de refrigeración (CONGELACIÓN) se la llevó la empresa REDSA GASTRONOMICA SAC., para su reparación, a través Boleta Única de Salida Patrimonial n.° 047 de 10 de julio de 2020.</p>

#### 2. Cámara Frigorífica – Conservación:

Fecha: 28.12.20 Reg. N° 003.000

CÁMARA FRIGORÍFICA (CONSERVACIÓN)			OBSERVACIONES
	SI	NO	
MARCA: REDSA	x		El cual se encuentra registrado en la parte delantera de la cámara La cámara de refrigeración de (CONSERVACIÓN) encontrada pertenece a la serie: 5752.
MODELO: ARM - 180	x		
SERIE: 5750 5751	x		
			 <p>Se observa que las SERIE 5752 no concuerdan con las señaladas en el Acta de Recepción del Bien de 27 de junio de 2018.</p> <p>La cámara de refrigeración de (CONSERVACIÓN) encontrada pertenece a la serie: 5750.</p> 

Que, como es de verse, de la verificación realizada por el Equipo de Control del OCI, encontraron que la serie de la cámara frigorífica de congelamiento era 5751, cuando en el Acta de Recepción del Bien se registraron las series de 5752 y 5753. Así también, encontraron que las series de las cámaras frigoríficas de conservación eran 5752 y 5750, en tanto que en el Acta de Recepción del Bien se registraron las series 5750 y 5751, lo que evidencia incongruencia en uno de los códigos encontrados;

Que, de la revisión del expediente N° 21-INR-002993-001, se advierte que mediante Carta N° 002-2020-FAAA-INR, de fecha 19 de marzo de 2021, el servidor Fortunato Artemio Antezana Allende, Jefe del Equipo de Almacén, remite información relevante para el presente





# RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

procedimiento; razón por la cual se incorpora al expediente copia simple de los siguientes documentos:

- (i) Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa, de fecha 27 de junio de 2019, obrante a folio 55.
- (ii) Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa de equipos, de fecha 27 de junio de 2019, obrante a folio 54.
- (iii) Carta de Garantía N° 040-19/GV, de fecha 27 de junio de 2019, obrante a folio 56.

El presente documento es copia fiel del original que ha tenido a la vista

*[Firma]*

Bach. Adm. ANTONIO PEREZ HUARTE YUCCA  
FISCALIA  
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION  
"DRA. ADRIANA REBAZA FLORES"  
AMISTAD PERU-JAPON  
Fecha: 18.08.2021 N° 442

Av. Venzuela N° 3378 Chorrillos  
Teléfono: 564-1488 / 564-1138  
Email: info@redsa.com.pe  
Web: www.redsa.com.pe

**ACTA DE CONFORMIDAD DE LA RECEPCIÓN, INSTALACIÓN Y PRUEBA OPERATIVA**

**ENTREGA DE ARMARIOS REFRIGERADOS DE CONSERVACION Y CONGELACION**  
**INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION**

Siendo las 12 horas del día 27 DE Junio de 2019, el contratista REDSA GASTRONOMICA S.A.C hizo efectivo la entrega e instalación de 02 armarios refrigerados de conservación y 02 armarios refrigerados de congelación con números de serie: 5750, 5751, 5752 y 5753 suministradas por nuestra empresa según orden de compra de 0000090 del Instituto Nacional de Rehabilitación :



## CARTA DE GARANTIA

Carta N° 040-19/GV.

Lima, 27 de Junio del 2019

Señores  
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION  
Presente

Asunto : Suministro de 02 Cámaras frigoríficas de Conservación y 02 Cámaras frigoríficas de Congelación

Atención : Dpto. de Abastecimientos

De nuestra mayor consideración:

REDSA GASTRONOMICA S.A.C., Rue 20548945208 y con domicilio : Av. Venzuela 3307 Urb. los Cipreses Lima- Lima

Garantiza

Que ha realizado el suministro y la instalación de 02 cámaras frigoríficas de Conservación y 02 Cámaras frigoríficas de Congelación con N° de Serie 5750, 5751, 5752 y 5753 adquirido por parte del INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION con RUC. N° 20131377577 según su Orden de compra N° 0000090 que fue suministrado e instalado según los parámetros técnicos:

## ACTA DE CONFORMIDAD DE LA RECEPCIÓN, INSTALACIÓN Y PRUEBA OPERATIVA DE EQUIPOS

Siendo las 13.00 horas del día 27 de Junio del presente, la empresa REDSA GASTRONOMICA SAG (RUO N°) hizo efectivo el acto instalación, prueba operativa y conformidad del equipo en el Servicio de Nutrición del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento (DIDAAAT), los bienes que a continuación se detallan:

Descripción	Marca	Modelo	No. Serie
Cámara frigorífica de congelamiento	REDSA	ARM-180	5753
Cámara frigorífica de congelamiento	REDSA	ARM-180	5751
Cámara frigorífica de conservación	REDSA	ARM-180	5750
Cámara frigorífica de conservación	REDSA	ARM-180	5752

N° de Orden de Compra N° 090  
Dicho acto contó con la presencia de la Lic. Elisabet A. Marchan Hilbas-Jefe del Servicio de Nutrición de DIDAAAT y el jefe de EBO/TMBB el Tco. David Carruche Huerta. En la Entrega, Instalación, Prueba Operativa del equipo se pudo constatar:

	APLICABLE	NO APLICABLE
Cumplimiento de Características Técnicas según el detalle de las Especificaciones Técnicas presentadas en la propuesta del contratista, así como las condiciones señaladas en la orden de compra	X	
Integridad física y estado de conservación (cómo del equipamiento)	X	
Documento donde indica que el equipo es de fabricación 2019	X	

Que, así también, la Comisión de Control del OCI señala que el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, habría omitido dentro del marco de sus funciones cumplir con el procedimiento y disposiciones internas al no haber solicitado al proveedor la relación de pruebas de puestas en funcionamiento que debe realizarse sobre el equipo adquirido, y que se precise quien debió de realizar las pruebas y cuáles serían los parámetros de aceptación, conforme lo dispone el numeral 5.5. del Anexo N° 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos" y el Anexo N° 2 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de refrigeración para conservación de alimentos", lo que evidencia que no habría velado por la integridad del funcionamiento de los referidos bienes;

Que, de la revisión de la documentación remitida por la Oficina de Logística mediante Nota Informativa N° 152-2021-LOG-INR, se aprecia el documento denominado "Pruebas realizadas para la operatividad de las 02 cámaras de conservación y las 02 cámaras de congelación", de fecha 27 de junio de 2019, en el cual se señala que se realizaron pruebas a los equipos adquiridos, consistentes en:

#### Folio 134

Por medio de la presente es grato comunicarles que para el funcionamiento óptimo de las cámaras de conservación y congelación instalada por nuestra empresa REDSA GASTRONOMICA SAC, se realizaron las siguientes pruebas:

- Se Reviso todo el sistema frigorífico de las 04 cámaras para búsqueda de fuga de gas quedando óptimo funcionamiento
- Se verifico todo el sistema eléctrico en las 04 cámaras funcionando correcto
- Se procedió a regular las temperaturas de las 04 cámaras de acuerdo a lo solicitado por el usuario
- Se dejó encendido las 04 cámaras por un periodo de 02 días funcionando en las temperaturas programadas.
- Conservación en un rango de 1° C a 6° C y Congelación en un rango de -17° C a 21° C
- Las pruebas se realizaron sin mercadería, llegando a su temperatura sin ningún inconveniente
- Se probaron las alarmas con los parámetros solicitados puerta abierta y fuera del rango de temperatura funcionando correctamente
- Actualmente se esta corrigiendo de acuerdo a los parámetros indicados.

#### Respecto del hecho imputado

Que, de la "Hoja de envío de trámite general" del expediente N° 19-INR-000483-002, obrante de folios 100 a 101, se aprecia que la jefatura de la Oficina de Servicios Generales asigna al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, el 08 de marzo de 2019, "formular especificaciones técnicas en el marco de la normativa vigente";

Que, siendo así, mediante Informe N° 044-2019-ESGTMEB-OSG-INR, de fecha 12 de marzo de 2019 (Apéndice N° 22), el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, remite a la servidora civil Jenny Magally Periche Bernal, entonces Jefa de la Oficina de Servicios Generales, las especificaciones técnicas de las cámaras frigoríficas para el Servicio de Nutrición;

Que, al respecto, se advierte que mediante el citado informe, el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico remitió las especificaciones técnicas para la adquisición de cámaras frigoríficas de congelación y conservación para el Servicio de Nutrición, detalladas en el Anexo N° 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

congelamiento para conservación de alimentos" y en el Anexo N° 2 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de refrigeración para conservación de alimentos", según lo siguiente:

### Apéndice N° 21

#### Respecto a las características técnicas de temperatura y espesor del aislamiento de poliuretano de los bienes

- a) **Anexo N° 1** - Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos

A. DESCRIPCIÓN FUNCIONAL	EQUIPO QUE CONSISTE EN UN ARMARIO AISLADO TÉRMICAMENTE QUE MANTIENE LA TEMPERATURA BAJA CON LA FINALIDAD DE CONSERVAR LOS ALIMENTOS.
B. CARACTERÍSTICA GENERAL	B01 Modelo vertical B02 De cuatro compartimientos separados y cada uno con su puerta. B03 Temperatura de trabajo en el rango de -17°C a -22°C configurable B04 Construido en planchas de acero inoxidable de mate en calidad AISI 304 en el interior y exterior, de 1.20mm de espesor B05 Con puertas de cierre hermético mantenido. B06 Aislamiento con espuma de poliuretano con espesor como mínimo de 55 mm, libre de CFC y HCFC, en las paredes, piso y puerta de cámara, que asegure la autonomía frigorífica de 30 minutos como mínimo. B07 Con cuatro garruchas giratorias de 4" de alto tránsito, 02 con freno de alto tránsito para trabajo pesado. B08 Con tres parrillas internas removibles como mínimo por compartimiento. B09 De una altura máxima 2 metros con las garruchas instaladas. B10 Con circulación de aire forzado con distribución adecuada para mantener uniformidad de la temperatura en todos los niveles de la cámara. B11 Con gas refrigerante ecológico R404A libre de CFC y HCFC.

- b) **Anexo N° 2** - Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de refrigeración para conservación de alimentos

A. DESCRIPCIÓN FUNCIONAL	EQUIPO QUE CONSISTE EN UN ARMARIO AISLADO TÉRMICAMENTE QUE MANTIENE LA TEMPERATURA BAJA CON LA FINALIDAD DE CONSERVAR LOS ALIMENTOS.
B. CARACTERÍSTICA GENERAL	B01 Modelo vertical B02 De cuatro compartimientos separados y cada uno con su puerta. B03 Temperatura de trabajo en el rango de 1°C a 10°C configurable B04 Construido en planchas de acero inoxidable de mate en calidad AISI 304 en el interior y exterior, de 1.20mm de espesor B05 Con puertas de cierre hermético mantenido. B06 Aislamiento con espuma de poliuretano con espesor como mínimo de 55 mm, libre de CFC y HCFC, en las paredes, piso y puerta de cámara, que asegure la autonomía frigorífica de 30 minutos como mínimo. B07 Con cuatro garruchas giratorias de 4" de alto tránsito, 02 con freno de alto tránsito para trabajo pesado. B08 Con tres parrillas internas removibles como mínimo por compartimiento. B09 De una altura máxima 2 metros con las garruchas instaladas. B10 Con circulación de aire forzado con distribución adecuada para mantener uniformidad de la temperatura en todos los niveles de la cámara. B11 Con gas refrigerante ecológico de R134A libre de CFC y HCFC. B12 Con recuperación rápida de la temperatura tras abrir la puerta



Que, mediante Informe Técnico N° 1 JQB-2020-OCI-INR, "Informe Técnico del estado situacional y operatividad de dos cámaras frigoríficas de conservación y dos cámaras frigoríficas de congelación del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana

Rebaza Flores" Amistad Perú – Japón", emitido el 10 de diciembre de 2020, por el Ingeniero Electricista Jadumir Quino Bueno, se aprecia lo siguiente:

**Apéndice N° 60**

**7.1. Descripción de las características técnicas requeridas para las Cámaras Frigoríficas de Conservación (Refrigeración) y de Congelación según el marco normativo vigente**

De acuerdo al marco normativo vigente, las Cámaras Frigoríficas de Conservación (Refrigeración) y de Congelación deben cumplir con las disposiciones establecidas en el numeral 6 "Disposiciones Específicas" de la Norma Técnica de Salud n.° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación de Establecimiento de Salud", aprobada con Resolución Ministerial n.° 749-2012/MINSA de 13 de marzo de 2012.

Asimismo, considerando que el Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú – Japón, es considerado un establecimiento de Salud del Tercer Nivel de Atención, debe cumplir con las disposiciones establecidas en el numeral 6.2.5.11 "Sistema de Cámaras Frigoríficas" de la Norma Técnica de Salud n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Norma Técnica de Salud Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer nivel de Atención", aprobada con Resolución Ministerial n.° 862-2015/MINSA de 29 de diciembre de 2015.

(...)

**Tabla n.°1**  
Cuadro comparativo de los requerimientos técnicos para las Cámaras de Conservación (Refrigeración) y Congelación establecidos en la NTS n.° 098-MINSA/DIGESA-V.01, NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01 y las Especificaciones Técnicas:

NTS n.° 098-MINSA/DIGESA-V.01	NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01	Especificaciones Técnicas	Comentarios
Temperatura requerida para alimentos refrigerados: de 1°C a 5°C	Temperatura requerida para conservación de lácteos, frutas y verduras, e inclusive para regímenes dietéticos preparados: entre 2°C a 8°C	Temperatura requerida para las cámaras de refrigeración: 803 entre 1°C a 10°C.	La temperatura requerida para la refrigeración de alimentos establecida en las Especificaciones Técnicas es incongruente con la requerida en la normativa ya que excede entre 4 a 5°C la temperatura de refrigeración de las Normas Técnicas de Salud (dando hasta 10°C)
Temperatura requerida para alimentos congelados: Temperatura mínima de -18°C	Temperatura requerida para congelación de carnes de res, pollo y pescado: entre -20°C y -15°C	Temperatura requerida para las cámaras de Congelación: 803 entre -22°C a -17°C.	La temperatura requerida para el Congelamiento de alimentos establecida en las Especificaciones Técnicas se encuentra fuera del rango requerido en la NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01

(...)

No se precisan requerimientos para paredes y techos	Las paredes y techos estarán conformados por paneles modulares con un núcleo de poliuretano o poliestireno expandido, según corresponda (120mm de espesor de aislante de 20 Kg/m <sup>3</sup> para cámaras de Congelación y 100mm de espesor de aislante de 40 kg/m <sup>3</sup> para cámaras de conservación), cubierto con planchas de 0.5 mm de acero prepintado en la parte exterior y de acero inoxidable en la parte interior, con bordes machihembrados como elementos de unión y sujeción para asegurar hermeticidad. Asimismo, en la parte exterior de las paredes de cada cámara se dispondrá de un termómetro digital	Para el caso de las paredes y techos se establece lo siguiente: 804 Construido en planchas de acero inoxidable de mate en calidad AISI 304 en el interior y exterior, de 1.20mm de espesor 806 Aislamiento con espuma de poliuretano con espesor como mínimo de 55mm, libre de CFC y HCFC, en las paredes, piso y puerta de cámara, que asegure la autonomía frigorífica de 30 minutos como mínimo	Con relación al aislamiento de poliuretano, las Especificaciones Técnicas consideran un espesor de 55mm, el cual es inferior a lo establecido en la NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01, que considera un espesor de 120mm. Asimismo, no se recogen las características indicadas en la NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01.
---	--	--	--

*Jadumir Quino Bueno*  
JADUMIR  
QUINO BUENO  
INGENIERO ELECTRICISTA  
Reg. CIP N° 132778





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

<p>No se precisan requerimientos para las puertas</p>	<p>Las puertas de la cámara, en el marco interior llevarán una cortina de PVC.                  Las puertas serán botientes y de acero inoxidable con cerrojo, bisagras, sistema de alarma o dispositivo mecánico, para abrir la puerta desde el interior de la cámara y empaquetaduras para cierre hermético; el aislante y acabados serán similares a los paneles. Asimismo, en las cámaras donde la temperatura sea inferior a 0°C, las puertas llevarán una resistencia eléctrica a lo largo de todo el contorno de la puerta para impedir el congelamiento del sello de la puerta y con ello evitar obstruir el</p>	<p>Para el caso de las puertas se establece lo siguiente:                  B09 Con puertas de cierre hermético mantado.                  B12 Con recuperación rápida de la temperatura tras abrir la puerta                  B17 Con alerta de puerta abierta, suena cuando la puerta ha sido abierta por 5 minutos.</p>	<p>Las especificaciones Técnicas para el caso de las puertas no recogen las características indicadas en la NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01.</p>
	<p>funcionamiento de la puerta.</p>		
<p>No se precisan requerimientos para la iluminación interior.</p>	<p>La iluminación interior, será sellada a prueba de agua.</p>	<p>No se precisan requerimientos para la iluminación interior.</p>	<p>Las especificaciones Técnicas no recogen las características indicadas en la NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01.</p>

Sobre lo expuesto, se observa que las Especificaciones Técnicas requeridas para la adquisición de las Cámaras de Conservación (Refrigeración) y de Congelación, no fueron congruentes a lo establecido en las normas técnicas de Salud antes mencionadas, en lo que se refiere a la temperatura de funcionamiento requerida para la conservación adecuada de los alimentos tanto para refrigeración (Conservación) como Congelación. Asimismo, las Especificaciones Técnicas no recogen todas las características indicadas en la NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01.

En relación al aislamiento de poliuretano, las Especificaciones Técnicas consideran un espesor de 55mm, el cual es inferior a lo establecido en la NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01, que considera un espesor de 120mm; ésta última condición genera que técnicamente no se garantiza el aislamiento térmico conforme normativa vigente de las cámaras de Congelación y refrigeración, toda vez que, se generaría un aumento de las pérdidas térmicas en las cámaras (pérdida de frío), lo cual afecta la conservación de la temperatura de operación en cada compartimento; si el espesor no es el adecuado para el requisito térmico aumentan las pérdidas de temperatura y un aumento excesivo en el consumo de energía eléctrica, siendo un equipo ineficiente. Al mismo tiempo, esta condición contribuiría que la temperatura no permanezca estable, según se evidencia en las pruebas de campo de la Medición de temperatura de operación de las cámaras frigoríficas.



Que, como es de verse, en el cuadro precedente el ingeniero electricista Jadumir Quino Bueno detalla cuáles serían las especificaciones técnicas incongruentes o que no cumplen con todas las características establecidas en las dos normas técnicas bajo análisis;

Que, mediante Cédula de Comunicación N° 006-2020-OCI-SCE-INR, la Comisión de Control del OCI corrió traslado de los hechos al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, a fin que remita sus comentarios sobre su participación en los mismos;

Que, al respecto, a través de la Carta N° 001-2020-DMCH, de fecha 21 de diciembre de 2020, el servidor David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, señala:

"(...) De lo anterior se puede concluir que el rango de temperaturas indicadas en las especificaciones técnicas se encuentra dentro de lo indicado en las normas puesto que:

-17 °C a -22°C	Con este rango de funcionamiento del equipo, se puede ajustar mediante su elemento de control, que el equipo logre mantener el punto de congelación de: -18°C (NTS N° 098-MINSA/DIGESA -V.01) o que oscile entre -20°C a -15°C (NTS-119-MINSA-DGIEM-V01)
1°C a 10°C	Con este rango de funcionamiento del equipo se puede ajustar mediante su elemento de control para que conserve los alimentos en un rango de 1°C hasta 5°C (NTS N° 098-MINSA/DIGESA -V.01) o en un rango de 1°C hasta 6°C (NTS-119-MINSA-DGIEM-V01)

(...)

4° El ESGTMEB presenta su acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa de los equipos, con las series que se visualizan en el equipo.

#### ACTA DE CONFORMIDAD DE LA RECEPCIÓN, INSTALACIÓN Y PRUEBA OPERATIVA DE EQUIPOS

Siendo las 13.00 horas del día 27 de Junio del presente, la empresa REDSA GASTRONÓMICA SAC (RUC N°) hizo efectivo el acto instalación, prueba operativa y conformidad del equipo en el Servicio de Nutrición del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento (DIDAAT), los bienes que a continuación se detallan:

Descripción	Marca	Modelo	No. Serie
Cámara frigorífica de congelamiento	REDSA	ARM-180	5753
Cámara frigorífica de congelamiento	REDSA	ARM-180	5751
Cámara frigorífica de conservación	REDSA	ARM-180	5750
Cámara frigorífica de conservación	REDSA	ARM-180	5752

(...)

capacitación y prueba de operatividad de los equipos de nutrición con la finalidad que sea firmada por el área usuaria.

#### INFORME N° 378-2019-ESGTMEB-098-INR

A : Sr. Adm. José Colque Huapaya  
Jefe de la Oficina de Servicios Generales

Asunto : ENTREGA DEL ACTA DE CONFORMIDAD DE LA RECEPCIÓN, INSTALACIÓN, CAPACITACIÓN Y PRUEBA OPERATIVA DE EQUIPOS DE NUTRICIÓN

Fecha : Chorrillos, 16 de Julio del 2019

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y de asegurarle el acierto del documento que le informo.

Que, habiéndose instalado los equipos de cámaras frigoríficas de conservación y congelamiento en el área de cocina (zona de refrigeración) del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento (DIDAAT), el cual ha superado las pruebas operativas que garantizan que el equipo está de acuerdo a las especificaciones del departamento.

Al mismo caso menciono que se ha realizado la capacitación al personal usuario y al personal técnico de la oficina de servicios generales.

Por lo anterior se entrega el de ACTA DE CONFORMIDAD, al cual debe ser firmado por el área usuaria (DIDAAT) en señal de aceptación.

De estar todo conforme se pedirá que luego o bien enviar la documentación a la oficina de logística para su trámite correspondiente.

En todo cuanto informo a Ud.

Atentamente,

*D. Cerruche Huerta*





- solicitadas, el cual se emitió brindando soporte que requirió el área usuaria, y de conformidad a lo establecido en la Norma Técnica de Salud, NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada por Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, de fecha 13 de setiembre de 2012, y de conformidad a lo establecido en la Norma Técnica de Salud "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención" NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, aprobada por la Resolución Ministerial N° 862-2015/MINSA (Sic) de fecha 29 de diciembre de 2015.
2. Que en su momento se solicitó a la empresa REDSA GASTRONOMICA SAC la prueba de funcionamiento y cumplimiento de las especificaciones técnicas, de las cuales las copias se encuentran en el FOLIO III a partir folio 00001057 y que a su vez infórme que fueron entregadas en el Expediente 19-INR-000483-003.
  3. Con lo que se demuestra que el suscrito ha cumplido con los procedimientos para la recepción del bien según las especificaciones técnicas y no ha infringido ninguna norma de salud".

### III. Descripción de los hechos identificados producto de la investigación realizada

Que, mediante Carta N° 32-2021-OSG-OI-INR, notificada el 07 de junio de 2021, la jefatura de la Oficina de Servicios Generales, en su calidad de Órgano Instructor, comunicó al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, el inicio del procedimiento administrativo disciplinario en su contra, debido a que no habría actuado dentro de los parámetros del deber de diligencia en relación a la función que le fue asignada por la jefatura de la Oficina de Servicios Generales al haber elaborado las Especificaciones Técnicas contenidas en el Anexo N° 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos" y en el Anexo N° 2 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de refrigeración para conservación de alimentos", relacionado específicamente a la temperatura requerida para las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración, y al espesor del aislamiento de poliuretano necesario, que estarían en contravención de lo dispuesto en el literal b), del ítem 6.4.2, del numeral 6 de la Norma Técnica de Salud NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada por Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, de fecha 13 de setiembre de 2012, y a lo dispuesto en el ítem 6.2.5.11 del numeral VI de la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención", aprobada por la Resolución Ministerial N° 862-2015/MINSA, de fecha 29 de diciembre de 2015. Asimismo, las citadas especificaciones técnicas, en relación a las puertas y a la iluminación interior de los bienes, no habrían recogido todas las características establecidas en el ítem 6.2.5.11, del numeral VI de la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención", aspectos técnicos necesarios que podrían tener incidencia en el buen funcionamiento de las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración;

### IV. Norma jurídica presuntamente vulnerada

Que, la Constitución Política del Perú, en el literal d), del inciso 24, del artículo 2, prescribe que: *"Nadie será procesado ni condenado por acto u omisión que al tiempo de cometerse no esté previamente calificado en la ley, de manera expresa e inequívoca, como infracción punible; ni sancionado con pena no prevista en la ley";*

Que, en ese sentido, la presunta falta administrativa de carácter disciplinario que habría sido cometida por el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, se encuentra tipificada conforme se detalla a continuación:





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

HECHO IMPUTADO	TIPIFICACIÓN
<p>El servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, no habría actuado dentro de los parámetros del deber de diligencia en relación a la función que le fue asignada por la jefatura de la Oficina de Servicios Generales al haber elaborado las Especificaciones Técnicas contenidas en el Anexo N° 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos" y en el Anexo N° 2 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de refrigeración para conservación de alimentos", relacionado específicamente a la <b>temperatura requerida para las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración, y al espesor del aislamiento de poliuretano necesario</b>, que estarían en contravención de lo dispuesto en el literal b), del ítem 6.4.2, del numeral 6 de la Norma Técnica de Salud NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada por Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, de fecha 13 de setiembre de 2012, y a lo dispuesto en el ítem 6.2.5.11 del numeral VI de la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención", aprobada por la Resolución Ministerial N° 862-2015/MINSA, de fecha 29 de diciembre de 2015. Asimismo, las citadas especificaciones técnicas, en relación a las <b>puertas</b> y a la <b>iluminación interior</b> de los bienes, no habrían recogido todas las características establecidas en el ítem 6.2.5.11, del numeral VI de la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención", aspectos técnicos necesarios que podrían tener incidencia en el buen funcionamiento de las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración.</p>	<p><b>Artículo 85 de la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil:</b>                  (...)  <b>d) La negligencia en el desempeño de las funciones.</b></p> <p>Considerando que la conducta que configura la negligencia se habría cometido por acción, teniendo presunta responsabilidad por la función establecida en el numeral 14. <b>Otras funciones que le asigne la Jefa de la Oficina de Servicios Generales</b>, del Memorando N° 214-2018-OSG-INR, de fecha 26 de octubre de 2018, a través del cual la Oficina de Servicios Generales comunica al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta sus funciones como Jefe del Equipo de Gestión Tecnológico de Mantenimiento Electromecánico y Biomédico.</p> <p>- La jefatura de la Oficina de Servicios Generales asigna al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, el 08 de marzo de 2019, "formular especificaciones técnicas en el marco de la normativa vigente", lo que se verifica en la "Hoja de envío de trámite general" del expediente N° 19-INR-000483-002, obrante de folios 100 a 101.</p>



**v. Fundamentación de las razones por las que se archiva. Análisis de los documentos y en general de los medios probatorios que sirven de sustento para la decisión**

Que, en relación al hecho señalado por la Comisión de Control del OCI, que el servidor investigado habría suscrito el Acta de Recepción del Bien, de fecha 27 de junio de 2019, mediante el cual se efectuó la recepción de los bienes en razón de la Orden de Compra N° 0000090; sin embargo, no habría corroborado las SERIES de los bienes recibidos, corresponde realizar las siguientes precisiones:

Que, en la Factura Electrónica E001-45, de fecha de emisión 25 de junio de 2019, la empresa REDSA Gastronómica S.A.C., realiza la descripción de la entrega de los bienes consignando códigos para cada uno de ellos:

- Dos (02) cámaras de refrigeración 4 puertas armario **refrigerado de conservación**: 5746-5747.
- Dos (02) cámaras frigoríficas armario **refrigerado de congelación**: 5748-5749.

Que, sin embargo, en el Acta de Recepción del Bien, de fecha 27 de junio de 2019, con la cual se realizó la recepción de los bienes en la entidad, y que fue firmado por el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, y otros servidores, se consignaron otras series para los bienes que fueron ingresados:

- Dos cámaras de refrigeración 4 puertas, armario refrigerado de conservación: 5750-5751.
- Dos cámaras frigoríficas, armario **refrigerado de congelación**: 5752-5753.

Que, el 04 de noviembre de 2020, el Equipo de Control del OCI efectuó la verificación del estado de cámaras frigoríficas de congelación y conservación del Servicio de Nutrición, adquiridas mediante Orden de Compra N° 0000090, elaborando el "Acta de Verificación N° 003-2020-3756/SSMMCC.02", que consta de 19 páginas, de lo cual se puede colegir lo siguiente:

- De la verificación realizada por el Equipo de Control del OCI, encontraron que la serie de la cámara frigorífica de congelamiento era 5751, cuando en el Acta de Recepción del Bien se registraron las series de 5752 y 5753.
- Las series de las cámaras frigoríficas de conservación eran 5752 y 5750, en tanto que en el Acta de Recepción del Bien se registraron las series 5750 y 5751, lo que evidencia incongruencia en uno de los códigos encontrados.

Que, al respecto, de la documentación incorporada al presente expediente, que fue presentada por el servidor civil Fortunato Artemio Antezana Allende, mediante Carta N° 002-2020-FAAA-INR, en el expediente N° 21-INR-002993-001, se extrae la siguiente información:

- Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa, de fecha 27 de junio de 2019: La empresa REDSA Gastronómica S.A.C. señala que hace efectivo la entrega e instalación de 02 armarios refrigerados de conservación y 02 armarios refrigerados de congelación con números de serie: 5750, 5751, 5752 y 5753, según orden de compra 0000090.
- Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa de equipos, de fecha 27 de junio de 2019: La empresa REDSA Gastronómica S.A.C. señala que hizo efectivo el acto de instalación, prueba operativa y conformidad del equipo en el Servicio de Nutrición del departamento de Investigación, Docencia y Atención en ayuda al Tratamiento (DIDAAT), los bienes que se detallan a continuación:

Descripción	Marca	Modelo	No. Serie
Cámara frigorífica de congelamiento	REDSA	ARM-180	5753
Cámara frigorífica de congelamiento	REDSA	ARM-180	5751
Cámara frigorífica de conservación	REDSA	ARM-180	5750
Cámara frigorífica de conservación	REDSA	ARM-180	5752





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

Asimismo, en la referida Acta también se indica que los equipos en mención fueron fabricados en el año 2019.

- Carta de Garantía Nº 040-19/GV, de fecha 27 de junio de 2019: La empresa REDSA Gastronómica S.A.C. indica que ha realizado el suministro y la instalación de 02 cámaras frigoríficas de conservación y 02 cámaras frigoríficas de congelación con números de serie: **5750, 5751, 5752 y 5753, según orden de compra 0000090.**

Que, en consecuencia, conforme a los documentos glosados precedentemente, se puede colegir que la empresa REDSA Gastronómica S.A.C. habría incurrido en error material en relación a las series consignadas para los bienes en la Factura Electrónica E001-45; toda vez que, a través del Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa, de fecha 27 de junio de 2019, del Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa de equipos, de fecha 27 de junio de 2019, y de la Carta de Garantía Nº 040-19/GV, de fecha 27 de junio de 2019, la citada empresa señala que los códigos de los equipos ingresados a la entidad fueron **5750, 5751, 5752 y 5753;**

Que, asimismo, de la información consignada en el Acta de Recepción del Bien, de fecha 27 de junio de 2019, respecto de las series de los bienes ingresados, se llega a la conclusión que hubo un error material, con base a la verificación realizada por el Equipo de Control del OCI y lo señalado por la empresa REDSA Gastronómica S.A.C. en el Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa de equipos, de fecha 27 de junio de 2019, donde se advierte que para las cámaras frigoríficas de congelamiento consignó las series **5751 y 5753,** mientras que para las cámaras frigoríficas de conservación consignó las series **5750 y 5752;**

Que, en relación a lo indicado por la Comisión de Control del OCI, que el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, habría omitido dentro del marco de sus funciones cumplir con el procedimiento y disposiciones internas al no haber solicitado al proveedor la relación de pruebas de puestas en funcionamiento que debe realizarse sobre el equipo adquirido, y que se precise quien debió de realizar las pruebas y cuáles serían los parámetros de aceptación, conforme lo dispone el numeral 5.5. del Anexo Nº 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos" y el Anexo Nº 2 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de refrigeración para conservación de alimentos", lo que evidencia que no habría velado por la integridad del funcionamiento de los referidos bienes;

Que, al respecto, de la documentación remitida por la Oficina de Logística mediante Nota Informativa Nº 152-2021-LOG-INR, se aprecia el documento denominado "Pruebas realizadas para la operatividad de las 02 cámaras de conservación y las 02 cámaras de congelación", de



fecha 27 de junio de 2019, en el cual se señala que se realizaron pruebas a los equipos adquiridos; en tal sentido, el servidor investigado sí habría cumplido con el procedimiento y disposiciones internas al haber solicitado al proveedor la relación de pruebas de puestas en funcionamiento que debe realizarse sobre el equipo adquirido;

### **Respecto del hecho imputado**

Que, en este punto, corresponde verificar si es de obligatorio cumplimiento para la entidad la aplicación de la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada por Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, de fecha 13 de setiembre de 2012, y de la Norma Técnica de Salud N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención", aprobada por la Resolución Ministerial N° 862-2015/MINSA, de fecha 29 de diciembre de 2015;

Que, en relación a la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", se advierte en su numeral 3, denominado Ámbito de aplicación, lo siguiente:

*"La siguiente norma sanitaria es de **aplicación a nivel nacional** y comprende a todos los servicios de alimentación que preparen 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. (...)"*. (Negrita agregada)

Que, por su parte, la Norma Técnica de Salud N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención", establece el su inciso 2.2. denominado Objetivos Específicos, lo siguiente:

*"**Establecer criterios técnicos mínimos para el equipamiento de los establecimientos de salud del tercer nivel de atención**".* (Negrita agregada)

Que, aunado a ello, en su numeral III. Ámbito de aplicación, establece:

*"Las disposiciones contenidas en la presente Norma Técnica de Salud son de **aplicación obligatoria en todos los establecimientos de salud públicos** (Ministerio de Salud, Instituto de Gestión de Servicios de Salud, Gobiernos Regionales, Gobiernos Locales, Seguro Social de Salud - ESSALUD, Sanidad de las Fuerzas Armadas, Sanidad de la Policía Nacional del Perú), privados y mixtos **del tercer nivel de atención del Sector Salud**".* (Negrita agregada)

Que, sobre el particular, se advierte que mediante Resolución Administrativa N° 798-2015-DESP-DISA-II, de fecha 30 de abril de 2015, expedida por la Dirección de Salud II Lima Sur del Ministerio de Salud, se otorga al INR la categoría III-E, verificándose así que cuenta con el tercer nivel de atención;

Que, en esa línea, podemos colegir que las dos normas técnicas de salud citadas precedentemente, son de obligatorio cumplimiento para el INR; es decir, la elaboración de las especificaciones técnicas de las cámaras frigoríficas de conservación y congelación para el Servicio de Nutrición, debió de elaborarse a la luz de lo establecido en ambas normas;

Que, al respecto, es preciso señalar que en el Informe Técnico N° 1 JQB-2020-OCI-INR, "Informe Técnico del estado situacional y operatividad de dos cámaras frigoríficas de conservación y dos cámaras frigoríficas de congelación del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú – Japón", expedido por el Ingeniero Electricista Jadumir Quino Bueno, el 10 de diciembre de 2020, se aprecia un cuadro comparativo entre los requerimientos técnicos para las cámaras de conservación (refrigeración) y congelación, establecidos en la Norma Técnica de Salud N° 098-





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

MINSA/DIGESA-V.01, y en la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, en contraste con las especificaciones técnicas indicadas en los Anexos Nros. 1 y 2, las mismas que fueron elaboradas por el Jefe del Equipo de Gestión Tecnológica de mantenimiento Electromecánico y Biomédico de la Oficina de Servicios Generales;

Que, en tal sentido, como resultado de la comparación efectuada, el Ingeniero Electricista Jadumir Quino Bueno, plasma sus comentarios sobre la existencia de incongruencias entre lo dispuesto en las Normas Técnicas de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, y N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, y lo requerido como especificaciones técnicas indicadas en los Anexos Nros. 1 y 2, asimismo, advierte que dichas especificaciones no acogieron todas las características indicadas en la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, para el caso correspondiente;

Que, mediante Escrito S/N, presentado el 14 de junio de 2021, el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, presentó sus descargos en los siguientes términos:

### **Punto A: Respecto a la temperatura de las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración**

(...)

**Sobre el particular manifiesto lo siguiente:**

1° Que RM N° 749-20127MINSA que aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA -V.01, el cual indica en el numeral 6.4.2 almacenamiento de materia prima e insumos en general, literal b: "Debe de mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C".

2° Que la NTS-119-MINSA-DGIEM-V01, indica en el numeral 6.2.5.11 sistemas de cámaras frigoríficas

Es un sistema de refrigeración compuesto por una unidad condensadora hermética y una unidad evaporadora de tiro forzado, para enfriar y conservar los productos alimenticios, y los accesorios que la conforman y las cámaras compuestas de paneles aislantes.

El establecimiento de salud debe de contar con 4 cámaras frigoríficas (dos de congelamiento y dos de conservación):

- Una cámara frigorífica de congelación de carnes de res y pollo, cuya temperatura oscile entre los -20°C y -15°C.
- Una cámara frigorífica de congelación de pescado, cuya temperatura oscile entre los -20°C y -15°C.
- Una cámara frigorífica de conservación de lácteos, cuya temperatura oscile entre los 2°C y 6°C.
- Una cámara frigorífica de conservación de frutas y verduras, cuya temperatura oscile entre los 2°C y 6°C.



3° Que las características técnicas enviadas para cámara frigorífica de congelación fueron:

(...)

B03 Temperatura de trabajo en el rango de  $-17^{\circ}\text{C}$  a  $-22^{\circ}\text{C}$  configurable

(...)

4° Que las características técnicas enviadas para cámara frigorífica de conservación fueron:

(...)

B03 Temperatura de trabajo en el rango de  $1^{\circ}\text{C}$  a  $10^{\circ}\text{C}$  configurable

(...)

5° De lo anterior se puede concluir que el rango de temperaturas indicadas en las especificaciones técnicas se encuentra dentro de lo indicado en las normas puesto que:

$-17^{\circ}\text{C}$ a $-22^{\circ}\text{C}$	Con este rango de funcionamiento del equipo, se puede ajustar mediante su elemento de control, que el equipo logre mantener el punto de congelación de: $-18^{\circ}\text{C}$ (NTS N° 098-MINSA/DIGESA -V.01) o que oscile entre $-20^{\circ}\text{C}$ a $-15^{\circ}\text{C}$ (NTS-119-MINSA-DGIEM-V01)
$1^{\circ}\text{C}$ a $10^{\circ}\text{C}$	Con este rango de funcionamiento del equipo se puede ajustar mediante su elemento de control para que conserve los alimentos en un rango de $1^{\circ}\text{C}$ hasta $5^{\circ}\text{C}$ (NTS N° 098-MINSA/DIGESA -V.01) o en un rango de $1^{\circ}\text{C}$ hasta $6^{\circ}\text{C}$ (NTS-119-MINSA-DGIEM-V01)

**Punto B: Respecto al espesor del aislamiento de poliuretano, puertas y a la iluminación interior de las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración**

(...)

Sobre el particular manifiesto lo siguiente:

1° En el numeral 6.2.5.11 de la Norma Técnica de Salud NTS-119-MINSA-DGIEM-V01, Norma Técnica para la Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención, aprobada con Resolución Ministerial N° 862-2016/MINSA de 29 de diciembre del 2016, se toma en cuenta con respecto a la instalación de las cámaras frigoríficas lo siguiente:

- Las paredes y el techo estarán conformadas por paneles modulares con un núcleo de poliuretano o poliestireno expandido, según corresponda (120 mm de espesor de aislante de  $20\text{ Kg/m}^3$  para cámaras de congelamiento y 100 mm de espesor de aislante de  $40\text{ Kg/m}^3$  para cámaras de conservación), cubierto con planchas de 0.5 mm de acero prepintado en la parte exterior y de acero inoxidable en la parte interior, con bordes machihembrados como elementos de unión y sujeción para asegurar hermeticidad. Así mismo, en la parte exterior de las paredes de cada cámara se dispondrá de un termómetro digital.
- Los pisos de las cámaras de congelamiento, serán de material noble, los cuales estarán revestidos con aislamiento de poliuretano de 4" y acabados con mezcla de cemento y arena de espesor 2 cm, y finalmente cubierta con una capa de aditivo anti-hongos.
- Los pisos de las cámaras, debe tener una ligera pendiente hacia sus puertas y en la antecámara, se debe disponer de un registro de 4" de diámetro a efecto de evacuar el agua proveniente de la limpieza de la cámara.





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

- La iluminación interior, será sellada a prueba de agua.
- Las puertas de la cámara, en el marco interior llevarán una cortina de PVC.
- En la parte exterior de las cámaras, contará con un termómetro digital o analógico que registra el control de la temperatura interior de la cámara.
- Las puertas serán batientes y de acero inoxidable con cerrojo, bisagras, sistema de alarma o dispositivo mecánico, para abrir la puerta desde el interior de la cámara y empaquetaduras para cierre hermético; el aislante y acabados serán similares a los paneles. Asimismo, en las cámaras donde la temperatura sea inferior a 0 °C, las puertas llevarán una resistencia electrónica a lo largo de todo el contorno de la puerta para impedir el congelamiento del sello de la puerta y con ello evitar obstruir el funcionamiento de la puerta.

(...)

3° Según lo señalado en la Norma Técnica de Salud NTS-119-MINSA-DGIEM-V01, Norma Técnica para la Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención, norma técnica que no ha sido considerada en su totalidad en la elaboración de las especificaciones técnicas para la adquisición de las cámaras frigoríficas, se hace presente que en estas están referidas a una infraestructura y las especificaciones técnicas suministradas para la compra es de un bien.

4° Con lo señalado anteriormente se puede demostrar que:

- En cuanto a las temperaturas si se cumplió lo establecido en las normas técnicas señaladas
- En cuanto al espesor del poliuretano, puerta e iluminación, estas observaciones no pueden ser consideradas puesto que la norma indica que es para una infraestructura.

Que, asimismo, con Escrito S/N presentado el 12 de julio de 2021, el servidor investigado adjunta información adicional para mayor sustento, conforme se glosa a continuación:

**Punto C:**



## I. CUADRO COMPARATIVO

Cuadro de equipos frigoríficos con temperaturas de funcionamiento y capacidad similares a los equipos en de refrigeración adquiridos.

NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CAPACIDAD	ESPESOR DEL AISLAMIENTO (mm)	TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO	ANEXOS
ARMARIO FRIGORÍFICO	FAGOR INDUSTRIAL	1301 LITROS	60	-2 °C, +8 °C (CONSERVADORES) -18 °C, -22 °C (CONGELADORES)	ANEXO N° 1
ARMARIO REFRIGERADO	CORECO	1404 LITROS	75	-2 °C, +8 °C (CONSERVADORES) -20 °C, -15 °C (CONGELADORES)	ANEXO N° 2
REFRIGERADOR INDUSTRIAL	VENTUS	900 LITROS	50	-2 °C, +8 °C (CONSERVADORES)	ANEXO N° 3
CONGELADORES DE LABORATORIO	MEDICAL SYSTEMS	763 LITROS	77	-41 °C hasta -20 °C	ANEXO N° 4
CONGELADORES DE LABORATORIO	PHCBI	400 LITROS	47	+4 °C, +14 °C	ANEXO N° 5

En el cuadro anterior se puede verificar que el espesor del aislamiento para equipos que tienen igual temperatura de funcionamiento que los equipos que se encuentran en cuestión tiene similares medidas de aislamiento.

Cabe mencionar que las marcas de los equipos que se encuentran en el cuadro son de marcas reconocidas en el mercado y que ninguna de ellas lleva un aislamiento de 120 mm como indica la norma.

Por lo anterior se evidencia que la normativa con respecto al aislamiento de las cámaras es para una infraestructura.

### Punto D:

## II. ACERCA DE LA TEMPERATURA DE -15 °C.

En relación a la temperatura que se consignó en las especificaciones técnicas contenidas en el Anexo N° 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos", temperatura de trabajo en el rango de -17°C a -22°C configurable, debo señalar que la temperatura mencionada si se encuentra dentro del rango de la Norma Técnica de Salud NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, que establece que los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C, asimismo, respecto a lo establecido en la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, que la temperatura debe oscilar entre los -20°C y -15 °C, resulta importante señalar que lo dispuesto en las especificaciones técnicas **no habría tenido una incidencia negativa en el funcionamiento de las cámaras de congelación**, ya que como se aprecia del Informe N° 207-2019-NUTRI-INR, Informe N° 208-2019-NUTRI-INR e Informe N° 236-2019-NUTRI-INR, elaborados por la jefa del Servicio de Nutrición señala que el problema con las cámaras de congelación es **la alteración de la temperatura**. Así también, del Acta de Verificación N° 001-2020-3756-SCE-OCI/INR, se advierte que el problema con las cámaras de congelación es que la temperatura que marcaba en el panel de control digital era diferente a la temperatura marcada en el termómetro de indicación digital marca FLUKE, es decir, el rango que se consideró en las especificaciones técnicas no ha tenido que ver con el mal funcionamiento de las cámaras, como tampoco con una mala conservación de los alimentos. (Sic)

**Punto E:** "Aunado a ello, se indica que la cámaras de refrigeración y la cámara de congelamiento se encuentran a una temperatura ambiente, luego al hacer funcionar el equipo este va enfriando, por ejemplo digamos que en principio se encuentre a 23 °C y a consecuencia de su funcionamiento llega a 0 °C, -1°C, -2°C,.....-14°C, -15C, -16°C,.....-20°C, pero gracias a que este equipo cuenta con un controlador digital TC-940Ri (ANEXO N° 6) cuyo rango de temperatura de control es de -50 hasta 75 °C, se puede configurar o ajustar para que este equipo pueda funcionar entre los -20 hasta -15 °C". (Sic)

Que, al respecto, con relación a los descargos realizados, corresponde precisar lo siguiente:





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

### Sobre los puntos A y D: Respecto a la temperatura de las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración

- De lo señalado por el servidor investigado, de la revisión de la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, del Informe Técnico N° 1 JQB-2020-OCI-INR, y de los Anexos Nros. 1 y 2, se realiza el siguiente resumen:

Características		Norma Técnica de Salud NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01	Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01	Especificaciones Técnicas
Temperatura de las cámaras frigoríficas	Refrigeración	Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de <b>5°C a 1°C</b>	La temperatura debe oscilar entre los <b>2 °C y 6 °C</b>	Anexo N° 2: Temperatura de trabajo en el rango de <b>1°C a 10°C configurable</b>
	Congelamiento	Los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de <b>-18°C</b>	La temperatura debe oscilar entre los <b>-20°C y -15 °C</b>	Anexo N° 1: Temperatura de trabajo en el rango de <b>-17°C a -22°C configurable</b>

- De lo anterior se puede apreciar que el rango de temperatura que fue considerada en el **Anexo N° 2**, para la cámara frigorífica de refrigeración es de **1°C a 10°C configurable**, es decir, conforme lo señala el servidor investigado, la temperatura se puede ajustar mediante su elemento de control para que conserve los alimentos en un rango de **1°C a 5°C** y entre los **2 °C y 6 °C**, rangos de temperatura que se encuentran establecidas en las normas técnicas de salud bajo análisis.
- En consecuencia, las especificaciones técnicas contenidas en el **Anexo N° 2** "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de refrigeración para conservación de alimentos", **en relación a la temperatura**, si se encontrarían acordes a lo establecido en la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 y NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, por lo que en este punto se desvirtúa la conducta infractora imputada al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico.
- En relación al rango de temperatura que fue considerada en el **Anexo N° 1**, para la cámara frigorífica de congelamiento, se aprecia que el rango es de **-17°C a -22°C configurable**, lo cual se encuentra acorde a lo establecido en la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 que dispone que la temperatura mínima debe ser de **-18°C**. Respecto a lo dispuesto en la NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 que establece que la temperatura debe **oscilar entre los -20°C y -15 °C**, resulta pertinente traer a colación lo que señala el servidor investigado, toda vez que si



bien la temperatura que se consignó en las especificaciones técnicas comenzaba el rango en -17°C y no en -15 °C, es decir, la temperatura de las especificaciones técnicas contemplaban una temperatura más fría lo cual **no habría tenido una incidencia negativa en el funcionamiento de las cámaras de congelación ni en la conservación de los alimentos**, lo que se puede colegir de lo que indica la jefa del Servicio de Nutrición en los Informes Nros. 207-2019-NUTRI-INR, 208-2019-NUTRI-INR y 236-2019-NUTRI-INR, en los cuales señala que el problema con las cámaras de congelación es la **alteración de la temperatura**.

- Aunado a ello, de la revisión del Acta de Verificación N° 001-2020-3756-SCE-OCI/INR, de fecha 30 de noviembre de 2020 (Apéndice N° 58), se aprecia lo siguiente:

Se procedió a efectuar una prueba Medición de Temperatura de Operación con un TERMOMETRO DE INDICACIÓN DIGITAL MARCA FLUKE – Certificado de Calibración con Código del Certificado TE-164-2020, otorgado por el Laboratorio de Calibración LO JUSTO SAC, acreditado por el Organismo Peruano de Acreditación INACAL – DA con registro N° LC-002, a dos compartimientos teniendo como resultado el que se detalla a continuación:

Cámara frigorífica de congelación	
Compartimiento 1	Compartimiento 3
Compartimiento 2	Compartimiento 4

Siendo que la temperatura marcada en el panel de control digital de la cámara frigorífica de congelación en sus 4 compartimientos difirió de la temperatura marcada en el termómetro de indicación digital marca FLUKE.

- Así también, de la revisión del Informe Técnico N° 1 JQB-2020-OCI-INR, emitido el 10 de diciembre de 2020 por el Ingeniero Electricista Jadumir Quino Bueno, se aprecia la tabla N° 2 con la siguiente información:

Tabla n.º 2  
Temperaturas medidas en °C en la Cámara Frigorífica de Congelación n.º 1

Código	CBI 015253			
Serie	5751			
Fecha de medición	30/11/2020	02/12/2020	Temperatura promedio (°)	Comentarios
Temperatura en compartimiento 1 Según Termómetro de indicación digital marca Fluke.	-9.7°C	-8.1°C	-8.4°C	Ambas temperaturas se encuentran fuera del rango establecido en las Normas Técnicas de Salud.
Temperatura en compartimiento 1 Según el Panel de Control Digital de la propia cámara	-15°C	-10°C	-11°C	La medición difiere en gran medida de la medición del termómetro calibrado Fluke.
Temperatura en compartimiento 2 Según Termómetro de indicación digital marca Fluke.	-8.9°C	-4.1°C	-2.5°C	Ambas temperaturas se encuentran fuera del rango establecido en las Normas Técnicas de Salud.
Temperatura en compartimiento 2 Según el Panel de Control Digital de la propia cámara	-15°C	-17°C	-16°C	La medición difiere en gran medida de la medición del termómetro calibrado Fluke.
Temperatura en compartimiento 3 Según Termómetro de indicación digital marca Fluke.	-8.7°C	0°C	-1.9°C	Ambas temperaturas se encuentran fuera del rango establecido en las Normas Técnicas de Salud.
Temperatura en compartimiento 3 Según el Panel de Control Digital de la propia cámara	-14°C	-12°C	-13°C	La medición difiere en gran medida de la medición del termómetro calibrado Fluke.
Temperatura en compartimiento 4 Según Termómetro de indicación digital marca Fluke.	-8.8°C	-10.3°C	-9.1°C	Ambas temperaturas se encuentran fuera del rango establecido en las Normas Técnicas de Salud.
Temperatura en compartimiento 4 Según el Panel de Control Digital de la propia cámara	-18°C	-18°C	-18°C	La medición difiere en gran medida de la medición del termómetro calibrado Fluke.

Panel de Control Digital - 30/11/2020  
\* Redondeado a un decimal



- Como es de verse, existe una divergencia entre la temperatura marcada en el panel de control digital y la temperatura marcada en el termómetro de indicación digital marca FLUKE; es decir, los defectos o alteraciones de temperatura de las cámaras de congelación no se debió al rango de temperatura consignada en las especificaciones técnicas, sino a que posiblemente dichos bienes se encontrarían con vicios ocultos, por lo que se colige que el rango que se consideró en las especificaciones técnicas no ha tenido que ver con el mal funcionamiento de las cámaras, como tampoco con una mala conservación de los alimentos;



## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

en consecuencia, las especificaciones técnicas contenidas en el **Anexo N° 1** "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos", **en relación a la temperatura** sí se encuentra acorde a lo establecido en la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, respecto a lo dispuesto en la NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, se aprecia que la divergencia en el rango no habría tenido una repercusión negativa en el funcionamiento de las cámaras ni en la conservación de los alimentos, por lo que en este punto se advierte que no hay mérito para sancionar al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico.

**Sobre los puntos B y C: Respecto al espesor del aislamiento de poliuretano, puertas y a la iluminación interior de las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración**

- Se atribuye al servidor investigado que al elaborar las especificaciones técnicas contenidas en los Anexos Nros. 1 y 2, no habría considerado lo dispuesto en el ítem 6.2.5.11 del numeral VI de la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, respecto al **espesor del aislamiento de poliuretano** necesario, ni las características establecidas para las **puertas** y la **iluminación interior** de los bienes.
- Sobre el particular, la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, establece:

Características	Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01	Especificaciones Técnicas
<b>Espesor del aislamiento de poliuretano</b>	Cámaras de congelamiento: 120 mm de espesor de aislante de 20 Kg/m <sup>3</sup>	Cámaras de congelamiento: aislamiento con espuma de poliuretano con espesor como mínimo de 55 mm
	Cámaras de conservación: 100 mm de espesor de aislante de 40 Kg/m <sup>3</sup>	Cámaras de conservación: aislamiento con espuma de poliuretano con espesor como mínimo de 55 mm
<b>Puertas</b>	Las puertas de la cámara, en el marco interior llevarán una cortina de PVC. Las puertas serán batientes y de acero inoxidable con cerrojo, bisagras, sistema de alarma o dispositivo mecánico, <b>para abrir la puerta desde el interior de la cámara</b> y empaquetaduras para cierre hermético; el aislante y acabados serán similares a los paneles. Asimismo, en las cámaras donde la temperatura sea inferior a 0 °C, las puertas llevarán una resistencia eléctrica a lo largo de todo el contorno de la puerta para impedir el congelamiento del sello de la puerta y con ello	Las especificaciones técnicas no recogen las características indicadas en la NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01*



	evitar obstruir el funcionamiento de la puerta.	
<b>Iluminación interior</b>	La iluminación interior, será sellada a prueba de agua	Las especificaciones técnicas no recogen las características indicadas en la NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01*

(\* Según se indica en el Informe Técnico N° 1 JQB-2020-OCI-INR.

- Al respecto, el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, señala que lo establecido en la NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 en relación al **espesor del aislamiento de poliuretano**, y las características establecidas para las **puertas** y la **iluminación interior** están referidas para una **infraestructura** y no para bienes muebles.
- Asimismo, en el Escrito s/n, presentado el 12 de julio de 2021, el citado servidor realiza una comparación con otros equipos frigoríficos con temperaturas de funcionamiento y capacidad similares a los equipos de refrigeración adquiridos por la entidad, llegando a la conclusión que ninguno de dichos equipos lleva un espesor de aislamiento de 120 mm como indica la norma, por lo que se evidenciaría que ese espesor es para una infraestructura.
- En esa línea argumentativa, de la revisión de la NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 y de los medios probatorios, se puede colegir que el espesor del aislamiento de poliuretano, y las características establecidas para las puertas y la iluminación interior están referidas para una infraestructura; en consecuencia, en relación a este punto se desvirtúa la conducta infractora imputada al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico.

#### **Sobre el punto E:**

- El servidor investigado señala que el equipo adquirido por la entidad cuenta con un controlador digital TC-940Ri, cuyo rango de temperatura de control es de -50 hasta 75°C, lo que permitiría configurar o ajustar el equipo para que pueda funcionar entre los -20°C a -15°C, asimismo, adjunta una hoja con la descripción de dicho controlador:

#### **1 DESCRIPCIÓN**

El **TC-940Ri** es un controlador digital de temperatura que administra ciclos de deshielos y los ventiladores del evaporador, poseyendo también una salida para alarma.

Una característica innovadora y notable en el TC 940R es la posibilidad de empezar un ciclo de deshielo basado en la temperatura del evaporador, detectando el momento en que el sistema necesita realizar deshielo. Con eso, se obtiene mayor rendimiento y menor consumo de energía.

- Como se puede apreciar en la descripción del producto, se hace referencia a un controlador digital de temperatura que administra los ciclos de deshielos y ventiladores del evaporador, sin perjuicio de lo señalado, no adjunta medio probatorio que demuestre que efectivamente los equipos adquiridos por la entidad cuenten con el referido controlador, asimismo, de la documentación que obra en el expediente tampoco se advierte que los equipos cuenten con dicho controlador.





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 02 de agosto de 2021

Que, mediante Carta Nº 12-2021-OS-OP-INR, notificada el 19 de julio de 2021, se comunicó al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, el Informe del Órgano Instructor Nº 11-2021-OSG-OI-INR y se le otorgó el plazo de tres días hábiles para que de considerarlo pertinente solicite la realización del informe oral, conforme lo dispone el artículo 93.2 de la Ley Nº 30057, Ley del Servicio Civil, artículo 112 del Reglamento de la Ley Nº 30057, Ley del Servicio Civil, aprobado por Decreto Supremo Nº 040-2014-PCM, así como el numeral 17.1 de la Directiva Nº 02-2015-SERVIR/GPGSC "Régimen Disciplinario y Procedimiento Sancionador de la Ley Nº 30057, Ley del Servicio Civil". Al respecto, habiendo transcurrido el plazo otorgado el referido servidor no ha solicitado la realización de dicho informe;

### VI. Decisión de archivo

Que, el literal b) del artículo 106 del Reglamento General de la Ley Nº 30057, Ley del Servicio Civil, establece que el Órgano Sancionador se encuentra a cargo de la fase sancionadora del procedimiento administrativo disciplinario y tiene como función la imposición de la sanción o la determinación de la declaración de no haber lugar que conlleva a declarar el archivo del procedimiento correspondiente;

Que, por lo expuesto y los medios probatorios señalados se desvirtúa la conducta infractora imputada al servidor investigado, por lo que se aprecia que no hay mérito para sancionarlo;

Que, de conformidad con lo dispuesto en la Ley Nº 30057, Ley del Servicio Civil, su Reglamento General, aprobado por Decreto Supremo Nº 040-2014-PCM; la Directiva Nº 02-2015-SERVIR-GPGSC, aprobada mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva Nº 101-2015-SERVIR-PE "Régimen Disciplinario y Procedimiento Sancionador de la Ley Nº 30057, Ley del Servicio Civil", cuya versión actualizada fue formalizada a través de la Resolución de Presidencia Ejecutiva Nº 092-2016-SERVIR-PE;

### SE RESUELVE:

**Artículo 1.-** Declarar **NO HABER MÉRITO PARA SANCIONAR** al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, en el procedimiento administrativo disciplinario iniciado a través de la Carta Nº 32-2021-OSG-OI-INR, de acuerdo a los fundamentos expuestos en la presente Resolución.

**Artículo 2.-** Encargar a la Secretaría Técnica de los Procedimientos Administrativos Disciplinarios **NOTIFICAR** la presente Resolución al servidor civil David Moisés Cerruche Huerta.



**Artículo 3.- DISPONER** que se **ARCHIVE** el presente procedimiento administrativo disciplinario, debiendo quedar en custodia de la Secretaría Técnica del PAD, de acuerdo a lo señalado en la Directiva N° 02-2015-SERVIR-GPGSC, "Régimen Disciplinario y Procedimiento Sancionador de la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil", cuya versión actualizada fue formalizada a través de la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 092-2016-SERVIR-PE.

**Artículo 4.- DISPONER** la publicación de la presente Resolución en la página web institucional (<http://www.inr.gob.pe>).

*Regístrese y Comuníquese.*



**Lic. Adm. Guillermo Benito Baldeón Cruz**  
**Órgano Sancionador**  
Jefe de la Oficina de Personal  
Instituto Nacional de Rehabilitación  
"Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú – Japón

MINISTERIO DE SALUD  
Instituto Nacional de Rehabilitación  
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL  
FECHA: 02 AGO. 2021

