



## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

### VISTOS:

El expediente N° 21-INR-002964-001, que contiene el Informe Final de Órgano Instructor N° 19-2021-OI-PAD-INR, de fecha 24 de setiembre de 2021, emitido por la jefa del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Diagnóstico, en calidad de Órgano Instructor en el Procedimiento Administrativo Disciplinario seguido contra la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, y;

### CONSIDERANDO:

Que, mediante la Ley N° 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 N° 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 N° 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 N° 02-2015-SERVIR-GPGSC, aprobada mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 101-2015-SERVIR-PE "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, 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 N° 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:

**Nombres y Apellidos** : ELIZABETH ALEJANDRINA MARCHAN HILBES  
**DNI** : 25746823  
**Dirección** : Urb. Imperio, Calle 5, Mz. H, Lote 12, Distrito de Bellavista, Callao.  
**Puesto desempeñado al momento de la comisión de la resunta falta:** Jefa del Servicio de Nutrición, del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento, del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores", Amistad Perú – Japón  
**Periodo Laboral** : 16/10/2018 a la actualidad  
**Unidad Orgánica** : Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento.  
**Régimen Laboral** : Designado con R.D. N° 32-2008-SA-DG-INR (31.01.2008)  
**Condición actual** : Servidor civil  
**Deméritos** : No registra  
**Institución** : Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú – Japón. (en adelante INR)

De acuerdo al Informe escalafonario N° 037-2021-ESLC-OP-INR, de fecha 11 de marzo de 2021, obrante a folio 37, emitido por la Jefatura del Equipo de Selección, Legajo y Capacitación del INR, se tiene que la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, en el momento de ocurrido los hechos, ejercía el cargo de Jefa del Servicio de Nutrición, del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento, del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores", Amistad Perú – Japón, designada mediante Resolución Administrativa N° 292-2018-SA-OP-INR, desde el 16 de octubre de 2018, hasta la actualidad;

### 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 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 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*



<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, 27 de setiembre de 2021

*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 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".*

Que, ahora bien, 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, por lo que la Secretaría Técnica del PAD, a través del Informe Nº 04-2021-ST-PAD-INR, de fecha 25 de febrero de 2021, solicitó a la Oficina de Personal del INR, la apertura de nuevos expedientes administrativos, para el deslinde de responsabilidades a que hubiera lugar;

Que, en atención a ello, mediante Nota Informativa Nº 090-2021-OP-INR, de fecha 03 de marzo de 2021, obrante a folio 35, la Oficina de Personal remitió a la Secretaría Técnica del PAD, el expediente Nº 21-INR-002964-001, para el deslinde de responsabilidades, correspondiente a la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes;

Que, asimismo, a través de la Nota Informativa Nº 117-2021-OP-INR, de fecha 16 de marzo de 2021, la Oficina de Personal remitió el Informe Escalafonario Nº 037-2021-ESLC-OP-INR (Resumen de Legajo), de fecha 11 de marzo de 2021, obrante a folio 37, en el cual, se aprecia que la servidora Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, no cuenta con antecedentes de haber sido sancionada por falta por falta similar y/o distinta a la que se viene investigando en el presente caso;

Que, sobre los presuntos hechos irregulares detallados precedentemente, de la revisión del Informe de Control Específico Nº 018-2020-2-3756-SCE y sus anexos, así como de la documentación que obra en el expediente, se aprecia la participación de la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, en su condición de Jefa del Equipo de Nutrición, de acuerdo a lo siguiente:

### **Hecho 1:**

Que, la Comisión de Control del OCI señala que la servidora investigada, no habría solicitado, ni coordinado con su superior jerárquico M.C. Gloria Esperanza Higginson Brugos, Jefa del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento; y, el M.C. Jorge Eduardo Castro Aparicio, Director Ejecutivo de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Diagnóstico y



Tratamiento, el cuadro de necesidades para la programación de adquisiciones y necesidades del año 2019, remitido por DEIDAADT a la Oficina de Logística mediante Memorando N° 378-2018-DEIDAADT, de fecha 28 de junio de 2018, en el cual, no se observa el requerimiento de la compra de las cámaras frigoríficas, para cubrir las necesidades de su área, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos e insumos que son utilizados para brindar servicio de raciones alimenticias para pacientes hospitalizados, personal de guardia y otros;

Que, sobre el particular, se aprecia que el Director Ejecutivo de la Dirección Ejecutiva de Investigación Docencia y Atención en apoyo al Tratamiento del INR, remitió a la Oficina Ejecutiva de Administración, el Memorando N° 378-2018-DEIDAADT-INR, de fecha 28 de junio de 2018, documento que contenía el **cuadro de necesidades del Servicio de Nutrición para el año 2019, sin embargo, en dicho cuadro, no realizaron el requerimiento para la adquisición de las dos (2) cámaras frigoríficas de conservación (refrigeración) y dos (2) cámaras frigoríficas de congelación;**

**Hecho 2:**

Que, la Comisión de Control del OCI señala que la servidora investigada aprobó y suscribió 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;

Que, al respecto, se aprecia que mediante Informe N° 012-2019-NUTRI-INR, de fecha 10 de enero de 2019, (apéndice 14), la Jefa del Servicio de Nutrición (en calidad de área usuaria), solicitó a la Jefatura de DIDAAT, la adquisición de Equipos de conservación y congelación de Alimentos, asimismo adjunta las Especificaciones Técnicas de dichos bienes, con las siguientes características:

FORMATO 2: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
DETALLE		
1. Unidad Organizacional:	SERVICIO DE NUTRICION	
2. Nombre del bien:	VITRINA DE CONSERVACION	
3. Objetivo del bien:	Mantener calidad y extender la vida útil de los productos	
4. Descripción del bien:	CONGELACION DE 4 PUERTAS	
	Especificaciones:	
	Espesor	103"
	Puertas	Con cierre hermético mandado
	Tipo aislamiento	poliuretano
	Bases regulador	De acero inoxidable 4 parrillas internas 4 parrillas giratorias de 4", 02 con freno de mano Varilla para trabajo pesado
	Trancho	Para trabajo pesado
	Material	Fabricado con plancha de acero inoxidable calidad A304 304 interior y exterior Sistema a tiro forzado
	SISTEMA DE INSTALACION DE FRIO	
	TIPO DE REFRIGERANTE	R 134 ECOLOGICO
TEMPERATURA	-18° C	
Construcción	Acero inoxidable	
COMPRESOR HERMETICO	1/2 HP T14520V 60 HZ TECUMSEH O DANFOSS	
SISTEMA DE EVAPORIZACION	NO FROST FABRICADO CON TUBERIA DE COBRE Y ALERIAS DE ALUMINIO CON VENTILADORES	
AJUSTE DE TEMPERATURA	CONTROL TERMOSTATICO	
VISUALIZACION	CON TERMOMETRO DIGITAL	
5. Accesorios:	Cámara de congelación	
6. Área Responsable:	SERVICIO DE NUTRICION	
7. Observaciones:		

FORMATO 2: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
DETALLE		
1. Unidad Organizacional:	SERVICIO DE NUTRICION	
2. Nombre del bien:	CAMARA DE REFRIGERACION	
3. Objetivo del bien:	Mantener calidad y extender la vida útil de los productos	
4. Descripción del bien:	REFRIGERACION DE 2 PUERTAS	
	Especificaciones:	
	Espesor	103"
	Puertas	Con cierre hermético mandado
	Tipo aislamiento	poliuretano
	Bases regulador	De acero inoxidable 4 parrillas giratorias de 4", 02 con frenos de mano 4 parrillas internas de acero inoxidable Desmontable, aspiración con extractos
	Trancho	Para trabajo pesado
	Material	Fabricado con plancha de acero inoxidable calidad A304 304 interior y exterior Sistema a tiro forzado
	SISTEMA DE INSTALACION DE FRIO	
	TIPO DE REFRIGERANTE	R 134 ECOLOGICO
TEMPERATURA	0° a 5° C	
Construcción	Acero inoxidable	
COMPRESOR HERMETICO	1/2 HP T14520V 60 HZ TECUMSEH O DANFOSS	
SISTEMA DE EVAPORIZACION	NO FROST FABRICADO CON TUBERIA DE COBRE Y ALERIAS DE ALUMINIO CON VENTILADORES	
AJUSTE DE TEMPERATURA	CONTROL TERMOSTATICO	
VISUALIZACION	CON TERMOMETRO DIGITAL	
5. Accesorios:	Cámara de congelación	
6. Área Responsable:	SERVICIO DE NUTRICION	
7. Observaciones:		



Pluma: [Firma]  
Ejecutivo de Logística  
Oficina de Logística  
Dirección Ejecutiva de Investigación Docencia y Atención

Pluma: [Firma]  
Ejecutivo de Logística  
Oficina de Logística  
Dirección Ejecutiva de Investigación Docencia y Atención

Pluma: [Firma]  
Ejecutivo de Logística  
Oficina de Logística  
Dirección Ejecutiva de Investigación Docencia y Atención



# RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

Que, de la "Hoja de envío de trámite general" del expediente N° 19-INR-000483-002, 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"**. (Negrita agregada)

Que, 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 Bernales, entonces Jefa de la Oficina de Servicios Generales, las especificaciones técnicas elaboradas contenidas en el Anexo 1 y 2, las cuales tenían que ser revisadas y aprobadas por la Jefatura del Servicio de Nutrición en calidad de área usuaria;

Que, al respecto se advierte, que las referidas Especificaciones Técnicas obrante a folio 47, el día 18 de marzo de 2019, fueron remitidas a la jefatura del Equipo de Nutrición para su aprobación y suscripción, conforme se aprecia en la Hoja de Envío de Trámite General, de acuerdo al siguiente detalle:

**HOJA DE ENVÍO DE TRÁMITE GENERAL**

24/09/2021 12:51:51  
 MR-OPAC-VIUSU  
 Página 2 de 3

Tipo Doc: **NOTA INFORMATIVA** N° Exped: **19-INR-000483-002 /**  
 N° Doc: **284-2019-DEDAADT-INR** Operador: **MR-OCCL-MUSEDA**  
 Fecha Reg: **08/03/2019 11:08**

Interesado: **DEIDAADT-CASTRO APARICIO, Jorge Eduardo**  
 Asunto: **REFERATIVO ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE CONSERVACIÓN Y CONCELAMIENTO DE ALIMENTOS**

N°	Requisitorio (R)	Prej.	Ind (I)	Fecha	Requisitorio (R)
1	DEA-RODRIGUEZ BROWN VILLANUEVA, AIR [ver perfil]		2	09/03/2019	DEIDAADT-CASTRO APARICIO, Jorge Eduardo
2	L-OSIS NAVARRO JUAREZ, [pasajero/a zonal] [ver perfil]		2,8	06/03/2019	DEA-RODRIGUEZ BROWN VILLANUEVA, AIR [ver perfil]
3	E-OP LOGISTICA-CORAHUA LLANTAS, M [ver perfil]		2	07/03/2019	LOGS-NAVARRO JUAREZ, [pasajero/a zonal] [ver perfil]
4	OSG-PERICHE BERNALES, [ver perfil]		15	08/03/2019	E-OP LOGISTICA-CORAHUA LLANTAS, M [ver perfil]
5	B-SISTEMB CERRUCHE HUERTA, [ver perfil]		6,12,14	08/03/2019	OSG-PERICHE BERNALES, [ver perfil]
6	OSG-PERICHE BERNALES, [ver perfil]		9	14/03/2019	B-SISTEMB CERRUCHE HUERTA, [ver perfil]
7	DEIDAADT-CASTRO APARICIO, Jorge Eduardo		12,15	14/03/2019	OSG-PERICHE BERNALES, [ver perfil]
8	OPTO-SMART-INGENSON SURGOS, gloria		2	18/03/2019	DEIDAADT-CASTRO APARICIO, Jorge Eduardo

**CLAVE INDICACION DEL MOVIMIENTO**

01 Aprobación	08 Por Contraprestación	11 Anular	<b>CLAVE PRIORIDAD</b>
02 Alteración	09 Por Contratar	12 Anular Inmediata	(0) Bajo
03 Su Cancelamiento	08 Acompañar Antecedente	13 Preparo Contratación	(1) Inmediata
04 Opinar	09 Según Circunstancia	14 Proyecto Resolución	(2) Normal
05 Informar y Describir	10 Según lo establecido	15 Ver Observación	(3) Urgente

**RESPONSABILIDADES POR MOVIMIENTO**

01	RESPONSABILIDAD OBSERVACIÓN (R)
02	SE VISARON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR LA JEFATURA DE NUTRICIÓN
03	CONTAR PINOTA MOD. PROYECTOS DE INVERSIÓN SIGA 919

**HOJA DE ENVÍO DE TRÁMITE GENERAL**

24/09/2021 12:51:51  
 MR-OPAC-VIUSU  
 Página 2 de 3

Tipo Doc: **NOTA INFORMATIVA** N° Exped: **19-INR-000483-002 /**  
 N° Doc: **284-2019-DEDAADT-INR** Operador: **MR-OCCL-MUSEDA**  
 Fecha Reg: **08/03/2019 11:08**

Interesado: **DEIDAADT-CASTRO APARICIO, Jorge Eduardo**  
 Asunto: **REFERATIVO ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE CONSERVACIÓN Y CONCELAMIENTO DE ALIMENTOS**

N°	Requisitorio (R)	Prej.	Ind (I)	Fecha	Requisitorio (R)
1	DEA-RODRIGUEZ BROWN VILLANUEVA, AIR [ver perfil]		2,6,15	18/03/2019	OPTO-SMART-INGENSON SURGOS, gloria
2	OPTO-SMART-INGENSON SURGOS, gloria		9	18/03/2019	NUTRI-MANCHAN HILBES ELIZABETH ALEJ ANDRINA
3	DEIDAADT-CASTRO APARICIO, Jorge Eduardo		9,15	18/03/2019	OPTO-SMART-INGENSON SURGOS, gloria
4	DEA-RODRIGUEZ BROWN VILLANUEVA, AIR [ver perfil]		2	18/03/2019	DEIDAADT-CASTRO APARICIO, Jorge Eduardo
5	DEA-RODRIGUEZ BROWN VILLANUEVA, AIR [ver perfil]		2,8	20/03/2019	DEA-RODRIGUEZ BROWN VILLANUEVA, AIR [ver perfil]
6	LOGS-NAVARRO JUAREZ, [pasajero/a zonal] [ver perfil]		2	27/03/2019	LOGS-NAVARRO JUAREZ, [pasajero/a zonal] [ver perfil]
7	JEFE ADQ-PIEDRO ROJAS, [ver perfil]		2,15	04/04/2019	LOGS-PNDOR-CORAHUA LLANTAS, MARI
8	LOGS-PNDOR-CORAHUA LLANTAS, MARI		2,15	22/04/2019	JEFE ADQ-PIEDRO ROJAS, [ver perfil]

**CLAVE INDICACION DEL MOVIMIENTO**

01 Aprobación	02 Por Contraprestación	11 Anular	<b>CLAVE PRIORIDAD</b>
02 Alteración	07 Para Contratar	12 Anular Inmediata	(0) Bajo
03 Su Cancelamiento	08 Acompañar Antecedente	13 Preparo Contratación	(1) Inmediata
04 Opinar	09 Según Circunstancia	14 Proyecto Resolución	(2) Normal
05 Informar y Describir	10 Según lo establecido	15 Ver Observación	(3) Urgente

**RESPONSABILIDADES POR MOVIMIENTO**

01	RESPONSABILIDAD OBSERVACIÓN (R)
02	SE VISARON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR LA JEFATURA DE NUTRICIÓN
03	CONTAR PINOTA MOD. PROYECTOS DE INVERSIÓN SIGA 919

Que, al respecto, se advierte que el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico, elaboró 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", 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.

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

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

<b>A. DESCRIPCION FUNCIONAL</b>	EQUIPO QUE CONSISTE EN UN ARMARIO AISLADO TERMICAMENTE QUE MANTIENE LA TEMPERATURA BAJA CON LA FINALIDAD DE CONSERVAR LOS ALIMENTOS.
<b>B. CARACTERISTICA GENERAL</b>	<p>B01 Modelo vertical</p> <p>B02 De cuatro compartimentos separados y cada uno con su puerta.</p> <p>B03 Temperatura de trabajo en el rango de 15°C a 40°C configurable</p> <p>B04 Construido en planchas de acero inoxidable de mate en calidad AISI 304 en el interior y exterior.</p> <p>B05 Con puertas de cierre hermético mantenido.</p> <p>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</p> <p>B07 Con cuatro garruchas giratorias de 4" de alto tránsito, 02 con freno de alto tránsito para trabajo pesado</p> <p>B08 Con tres parrillas internas removibles como mínimo por compartimiento</p> <p>B09 De una altura máxima 2 metros con las garruchas instaladas.</p> <p>B10 Con circulación de aire forzado con distribución adecuada para mantener uniformidad de la temperatura en todos los niveles de la cámara.</p> <p>B11 Con gas refrigerante ecológico de R134A libre de CFC y HCFC.</p> <p>B12 Con recuperación rápida de la temperatura tras abrir la puerta</p>

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 (Apéndice 60), 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/DIGEM-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.

(...)





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

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 6°C	Temperatura requerida para las cámaras de refrigeración: B03 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: B03 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/m3 para cámaras de Congelación y 100mm de espesor de aislante de 40 kg/m3 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: B04 Construido en planchas de acero inoxidable de máx. en calidad AISI 304 en el interior y exterior, de 1.20mm de espesor B06 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.
No se precisan requerimientos para las puertas	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, 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	Para el caso de las puertas se establece lo siguiente: B05 Con puertas de cierre hermético imantado. 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.	Las especificaciones Técnicas para el caso de las puertas no recogen las características indicadas en la NTS n.° 119-MINSA/DGIEM-V.01.

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



	funcionamiento de la puerta.		
No se precisan requerimientos para la iluminación interior.	La iluminación interior, será sellada a prueba de agua.	No se precisan requerimientos para la iluminación interior.	Las especificaciones Técnicas no recogen las características indicadas en la NTS n.º 119-MINSA/DGIEM-V.01.

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.º 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.º 119-MINSA/DGIEM-V.01, que considera un espesor de 120mm; esta última condición genera que técnicamente no se garantice 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 compartimiento; 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;

### Hecho 3:

Que, la Comisión de Control del OCI, señala que la servidora investigada, habría recepcionado y 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 5749	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, 27 de setiembre 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 Nº 38

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	MARCA	MODELO	CANT	UND. MED
CAMARA DE REFRIGERACION 4 PUERTAS	ARMARIO REFRIGERADO DE CONSERVACION SERIE: 5752 5752	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	CÓDIGO CONSIGNADO EN LA FACTURA	CÓDIGO CONSIGNADO EN EL ACTA DE RECEPCIÓN DEL BIEN
1	2.00	CAMARA DE REFRIGERACION 4 PUERTAS ARMARIO REFRIGERADO DE CONSERVACION MARCA REDSA FABRICADO EN ACERO INOX SEGUN ORDEN DE COMPRA 000000	5746 - 5747	5750 - 5751
2	2.00	CAMARA DE REFRIGERACION 4 PUERTAS ARMARIO REFRIGERADO DE CONGELACION MARCA REDSA FABRICADO EN ACERO INOX SEGUN ORDEN DE COMPRA 000000	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/SSMMCC.02", que consta de 19 páginas, donde se advierte lo siguiente:

**Apéndice N° 39**

**1. Cámara Frigorífica – Congelación**

ARMARIO REFRIGERADO DE (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		



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.

**2. Cámara Frigorífica – Conservación:**

ARMARIO REFRIGERADO DE (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		



Se observa que las SERIE 5752 no concuerden con las señaladas en el Acta de Recepción del Bien de 27 de junio de 2019.

La cámara de refrigeración de (CONSERVACIÓN) encontrada pertenece a la serie: 5750



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 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 obrante a folio 49 al 61, el servidor Fortunato Artemio Antezana Allende, Jefe del Equipo de Almacén, remite información relevante para el presente procedimiento; razón por lo 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 49 y 50.
- (ii) Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa de equipos, de fecha 27 de junio de 2019, obrante a folio 51.
- (iii) Carta de Garantía N° 040-19/GV, de fecha 27 de junio de 2019, obrante a folio 52.



# RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

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

*[Firma]*

Bach. Adm. JOSÉ PATRICIA HUAMÁN TACRA  
 FEDATARIA  
 INSTITUTO NACIONAL DE SERVICIOS DE SALUD  
 "DRA. ADRIANA REBAZA FLORES"  
 AMISTAD PERÚ-JAPÓN  
 Fecha: 11/09/2021 Reg. N°: 1149

**REDSA**  
 GASTRONOMICA S.A.C.

Av. Venezuela N° 3307-Lima  
 Teléfono: 1564-1466 / 556-1185  
 Email: licitaciones@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.

## 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 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

N° de Orden de Compra N° 090

Dicho acto contó con la presencia de la Lic. Elisabet A. Marchen Híbes Jefe del Servicio de Nutrición del DIDAAT y el jefe de ESGIMES el Tec. David Carruche Huerta. En la Entrega, Instalación, Prueba Operativa del equipo se pudo constatar:

	APLICABLE	NO APLICABLE
Complimiento 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 óptimo del equipamiento.	X	
Documento donde indica que el equipo es de fabricación 2019	X	

## 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 SAC., Ruc 20516615209 y con domicilio: Av. Venezuela 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:



#### **Hecho 4:**

Que, la Comisión de Control del OCI señala que la investigada, no solicitó al proveedor la relación de pruebas de puesta en funcionamiento que debe realizarse sobre el equipo adquirido, 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, al respecto, se advierte que en el expediente administrativo, se ha incorporado copia simple los siguientes documentos:

- Nota Informativa N° 152-2021-LOG-INR, de fecha 03 de junio de 2021 (fs. 126 a 141), emitida por la Oficina de Logística, la misma que adjunta:
  - a. Informe N° 178-2019-ESGTMEB-OSG-INR.
  - b. Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa de equipos, de fecha 27 de junio de 2019.
  - c. Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa, de fecha 27 de junio de 2019.
  - d. Pruebas realizadas para la operatividad de las 02 cámaras de conservación y las 02 cámaras de congelación, de fecha 27 de junio de 2019.
  - e. Calificación de cámaras de refrigeración.
  - f. Acta de conformidad de capacitación, de fecha 01 de julio de 2019.
  - g. Acta de recepción del bien, de fecha 27 de junio de 2019.
- Nota Informativa N° 19-2021-OE-INR, de fecha 24 de mayo de 2021 (fs. 62 a 123), emitida por la Oficina de Economía, la cual adjunta 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., para el caso concreto se ha incorporado copia del Acta de conformidad de capacitación, de fecha 01 de julio de 2019.

Al respecto, de la Nota Informativa N° 19-2021-OE-INR, se evidencia en el ACTA DE CONFORMIDAD DE CAPACITACION de fecha 01 de julio de 2019, que **se efectuó la capacitación del funcionamiento de las 02 cámaras de conservación y 02 cámaras de congelación**, correspondiente a la Orden de Compra N° 0000090 de fecha 25 de abril de 2019, apreciándose lo siguiente:

- **Las pruebas de operatividad**
- **Instalación y prueba en funcionamiento**
- **Capacitación de operatividad y manejo de las cámaras de congelación y conservación**
- **Cumplimiento de las características técnicas solicitadas.**  
(Negrita agregada)

Que, asimismo, de la Nota Informativa N° 152-2021-LOG-INR, advertimos el documento denominado "Pruebas realizadas para la operatividad de las 02 cámaras de conservación y las 02 cámaras de congelación", en el cual señala que se realizaron pruebas a los equipos adquiridos, consistentes en:

#### **Folio 135**

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.





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

Que, asimismo, la Secretaría Técnica solicitó a la servidora Lic. Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, Jefa del Equipo de Nutrición del INR, mediante Carta Nº 20-2021-ST-PAD-INR, un Informe detallado explicando su participación en los hechos señalados por la Comisión de Control del OCI, al respecto la citada servidora realizó su descargo a través del Informe Nº 059-2021-NUTRI-INR, de fecha 22 de marzo de 2021, en el cual manifiesta textualmente lo siguiente:

- a) "...con Resolución Administrativa Nº 292-2018-SA-OP-INR, con fecha 16 de octubre de 2018, asumo la jefatura, en ese periodo ya se había entregado el cuadro de necesidades del año 2019 con Memorando Nº 378-2019-DEIDAADT-INR, de fecha 28 de junio de 2019..."
- b) ...como área usuaria solicita el bien, de acuerdo a sus normas vigentes para el cumplimiento de nuestros objetivos y que luego se deriva al área técnica que, debido a su especialidad y calificación, tiene la capacidad de formular términos de referencia de bienes, de acuerdo a sus normativas.  
El Jefe de Equipo de Servicios de Gestión, tecnología de Mantenimiento Electrónico y Biomecánico – ESGTMEB de la Oficina de Servicios Generales, en calidad de parte técnica, aseguró la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación, alegando que se puede configurar la temperatura, de acuerdo a lo señalado en la Norma Técnica de Salud. Por tal motivo, el Jefe señalo que los rangos de temperaturas indicadas en las especificaciones técnicas, se encuentran dentro de lo indicado en las normas...
- c) ...como área usuaria, solicita el bien, de acuerdo a sus normas vigentes, para el cumplimiento de nuestros objetivos y también recepción del bien, e ese momento constato las series de los equipos que corresponde y según lo que se ve en físico emite su acta de recepción, pero existe otra área técnica que se encarga de verificar los códigos patrimoniales con la factura para el pago respectivo..."

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

Que, mediante Carta Nº 42-2021-OSG-OI-INR, notificada el 13 de agosto de 2021, la jefa del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Diagnóstico, en su calidad de Órgano Instructor, comunicó a la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, en su condición de Jefa del Servicio de Nutrición, el inicio del procedimiento administrativo disciplinario en su contra, debido a que no habría actuado dentro de los parámetros del deber de diligencia al aprobar y suscribir las Especificaciones Técnicas contenidas en el Anexo Nº 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos" y en el Anexo Nº 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 Nº 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, existirían elementos probatorios que harían presumir la comisión de una falta administrativa de carácter disciplinario, por parte de la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, en su condición de Jefa del Servicio de Nutrición del INR, encontrándose tipificada en el **literal d) del artículo 85 de la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil: "La negligencia en el desempeño de las funciones"**, considerando que la conducta que configura la negligencia, se habría cometido por omisión, teniendo presunta responsabilidad en el incumplimiento de las funciones establecidas en los siguientes dispositivos:

HECHO IMPUTADO	TIPIFICACIÓN
<p>La servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, en su condición de jefa del Servicio de Nutrición del INR, incurrió en presunta falta disciplinaria de negligencia en el desempeño de sus funciones, al no haber actuado dentro de los parámetros del deber de diligencia el aprobar y suscribir 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 las conductas que configuran la negligencia, se habrían cometido por omisión, teniendo presunta responsabilidad en el incumplimiento de las funciones emitidas en el Manual de Organización y Funciones, aprobado por mediante Resolución Directoral N° 324-2014-SA-DG-INR, de fecha 28 de noviembre de 2014:</p> <p><b>"4. FUNCIONES ESPECIFICAS</b> (...) 4.11 <i>coordinar la implementación y aplicación de las políticas, normas y estrategias de su competencia.</i> (...) 4.15 <i>Cumplir con las normas, reglamentos, procedimientos y disposiciones internas vigentes.</i> (...)</p> <p><b>VULNERACION A LA NORMA</b> ➤ Norma Técnica de Salud NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" (...) <b>6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS</b> 6.4.2 Almacenamiento de Materias Primas e Insumos en General (...) b) Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados) • Debe 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</p>





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.

- Norma Técnica de Salud NTS Nº 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel de Atención".

(...)

### VI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

(...)

#### 6.2.5.11 Sistemas de cámaras frigoríficas

(...)

El Establecimiento de Salud, debe contar con cuatro (4) cámaras frigoríficas (dos de congelamiento y dos de conservación)

- Una cámara frigorífica de congelación de carnes y pollo, cuya temperatura oscile entre los -20°C y -15°C.
- Una cámara frigorífica de congelación 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.

(...)

En la instalación de las cámaras frigoríficas, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Las paredes y techos, estarán conformadas por paredes modulares, con un núcleo de poliuretano o poliestireno expandido, según corresponda (120mm de espesor de aislante a 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 de exterior y de acero inoxidable en la parte inferior, con bordes machihembradas 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.
- (...)
- La iluminación 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, sistemas 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 funcionamiento de la puerta.
--	--

**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.**

**Hecho 1:**

Que, la Comisión de Control del OCI, señala que la servidora investigada, no habría solicitado, ni coordinado con su superior jerárquico M.C. Gloria Esperanza Higginson Brugos, Jefa del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento; y, el M.C. Jorge Eduardo Castro Aparicio, Director Ejecutivo de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, el cuadro de necesidades para la programación de adquisiciones y necesidades del año 2019, remitido por DEIDAADT a la Oficina de Logística mediante Memorando N° 378-2018-DEIDAADT, de fecha 28 de junio de 2018, en el cual, no se observa el requerimiento de la compra de las cámaras frigoríficas, para cubrir las necesidades de su área, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos e insumos que son utilizados para brindar servicio de raciones alimenticias para pacientes hospitalizados, personal de guardia y otros;

Que, sobre el particular, se aprecia que mediante **Memorando N° 378-2018-DEIDAADT-INR de fecha 28 de junio de 2018**, el Director Ejecutivo de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento-DEIDAADT, remitió a la Oficina de Logística, el Cuadro de Necesidades 2019;

Que, al respecto, la servidora investigada, en sus descargos ante la Secretaría Técnica del PAD, señala textualmente lo siguiente:

*"...con Resolución Administrativa N° 292-2018-SA-OP-INR, con fecha 16 de octubre de 2018, asumo la jefatura, en ese periodo ya se había entregado el cuadro de necesidades del año 2019 con Memorando N° 378-2019-DEIDAADT-INR, de fecha 28 de junio de 2019..."*

Que, sobre el particular, del Informe Escalonario N° 042-2021-ESLC-OP-INR, se colige que mediante **Resolución Administrativa N° 292-2018-SA-OP-INR, de fecha 16 de octubre de 2018, la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, asumió las funciones de la Jefatura del Servicio de Nutrición;** (Negrita agregada)

Que, por lo expuesto, resulta evidente que la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, en el periodo de la elaboración del Memorando N° 378-2018-DEIDAADT-INR de fecha 28 de junio de 2018, no se encontraba cumpliendo funciones de la Jefatura del Servicio de Nutrición, en consecuencia, se verifica de forma objetiva que no existe responsabilidad de la servidora procesada sobre este hecho;

**Hecho 2, hecho imputado:**

Que, la Comisión de Control del OCI señala que la servidora investigada aprobó y suscribió las Especificaciones Técnicas en calidad de área usuaria, emitidas y elaboradas por la Oficina de Servicios Generales, para la Adquisición de las cámaras frigoríficas de conservación y congelación del Servicio de Nutrición, sin observar que dentro de las características generales, la temperatura no se ajusta 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", y 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;

Que, en este punto, corresponde verificar si es de obligatorio cumplimiento para la entidad la aplicación 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 de la Norma Técnica de Salud NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos de Salud del Tercer Nivel





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

de Atención", aprobada por la Resolución Ministerial Nº 862-2015/MINSA, de fecha 29 de diciembre de 2015;

Que, en relación a la Norma Técnica de Salud NTS Nº 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 NTS Nº 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 Nº 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, en el presente caso, se advierte que las Especificaciones Técnicas contenidas el Anexo Nº 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos" y en el Anexo Nº 2 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de refrigeración para conservación de alimentos", fueron elaboradas por el servidor civil David Moisés Cerruche Huerta, entonces Jefe del Equipo de Servicios de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electrónico y Biomédico de la Oficina de Servicios Generales;



Que, sobre el particular, se advierte que las referidas Especificaciones Técnicas, fueron aprobadas y suscritas por la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, Jefa del Servicio de Nutrición, en su condición de área usuaria, toda vez, de dentro de sus funciones se encontraban la de "coordinar la implementación y aplicación de las políticas, normas y estrategias de su competencia", asimismo, la de "cumplir con las normas, reglamentos, procedimientos y disposiciones internas vigentes";

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 INR, 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-MINSA/DIGESA-V.01, y en la Norma Técnica de Salud 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, siendo que dicho detalle puede verse en el inciso 3.9.10. del presente informe.

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, por lo expuesto, existirían indicios suficientes que harían presumir que la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, Jefa del Servicio de Nutrición del INR, habría actuado negligentemente en el desempeño de sus funciones, toda vez aprobó y suscribió 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", sin embargo, la **temperatura y el espesor del aislamiento de poliuretano**, no se ajustan a lo establecido 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 contenidas en los Anexos Nros. 1 y 2, en relación a las **puertas** y a la **iluminación interior** de los bienes, no recogerían 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;

### **Hecho 3:**

Que, la Comisión de Control del OCI señala que la servidora investigada, 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, se aprecia 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.





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre 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, y que fue firmado por la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, Jefa del Servicio de Nutrición, 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

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



- Carta de Garantía N° 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 N° 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**; en consecuencia, se verifica de forma objetiva que no existe responsabilidad de la servidora procesada sobre este hecho;

#### **Hecho 4:**

Que, la Comisión de Control del OCI señala que la investigada, no solicitó al proveedor la relación de pruebas de puesta en funcionamiento que debe realizarse sobre el equipo adquirido, 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";

Que, al respecto, en el expediente administrativo se ha incorporado la siguiente documentación:

- Nota Informativa N° 152-2021-LOG-INR, de fecha 03 de junio de 2021 (fs. 126 a 141), emitida por la Oficina de Logística, la misma que adjunta:
  - a. Informe N° 178-2019-ESGTMEB-OSG-INR.
  - b. Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa de equipos, de fecha 27 de junio de 2019.
  - c. Acta de conformidad de la recepción, instalación y prueba operativa, de fecha 27 de junio de 2019.
  - d. Pruebas realizadas para la operatividad de las 02 cámaras de conservación y las 02 cámaras de congelación, de fecha 27 de junio de 2019.
  - e. Calificación de cámaras de refrigeración.
  - f. Acta de conformidad de capacitación, de fecha 01 de julio de 2019.
  - g. Acta de recepción del bien, de fecha 27 de junio de 2019.
- Nota Informativa N° 19-2021-OE-INR, de fecha 24 de mayo de 2021 (fs. 62 a 123), emitida por la Oficina de Economía, la cual adjunta 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., para el caso concreto se ha incorporado copia del Acta de conformidad de capacitación, de fecha 01 de julio de 2019.

Que, al respecto, de la Nota Informativa N° 19-2021-OE-INR, se evidencia en el ACTA DE CONFORMIDAD DE CAPACITACION de fecha 01 de julio de 2019, que **se efectuó la capacitación del funcionamiento de las 02 cámaras de conservación y 02 cámaras de congelación**, correspondiente a la Orden de Compra N° 0000090 de fecha 25 de abril de 2019, apreciándose lo siguiente:

- **Las pruebas de operatividad**
- **Instalación y prueba en funcionamiento**





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

- *Capacitación de operatividad y manejo de las cámaras de congelación y conservación*
  - *Cumplimiento de las características técnicas solicitadas.*
- (Negrita agregada)

Que, asimismo, de la Nota Informativa Nº 152-2021-LOG-INR, advertimos el documento denominado "Pruebas realizadas para la operatividad de las 02 cámaras de conservación y las 02 cámaras de congelación", en el cual señala que se realizaron pruebas a los equipos adquiridos, consistentes en:

**Folio 135**

Por medio de la presente es grato comunicarle 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 Revisó todo el sistema frigorífico de las 04 cámaras para búsqueda de fuga de gas quedando óptimo funcionamiento
- Se verificó 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 está corrigiendo de acuerdo a los parámetros indicados.

Que, por lo expuesto, y los medios probatorios señalados se advierte que el Equipo de Adquisición cumplió con remitir a la Oficina de Economía, la documentación completa para el pago de la adquisición de los bienes contenidos en la Orden de Compra Nº 0000090 de fecha 25 de abril de 2019, evidenciándose la existencia del Acta de conformidad y pruebas de operatividad de los bienes, en ese sentido, no existe responsabilidad por parte de la servidora investigada sobre este hecho;

### 1. PRONUNCIAMIENTO DE LA COMISIÓN DE LA FALTA

Que, mediante Escrito Nº 01, presentado el 19 de agosto de 2021, la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, en su condición de Jefa del Servicio de Nutrición, presentó sus descargos en los siguientes términos:

(...)



Así mismo, se debe indicar que, mediante Hoja de Envío de Trámite General Exp. 19-000483-002, se requirió a la Oficina de Servicios Generales, para que adjunte las especificaciones técnicas de los bienes solicitados por la Dirección Ejecutiva de Investigación, Docencia y Atención en Apoyo al Tratamiento, por lo que en cumplimiento de lo solicitado, se derivó el pedido, al Equipo de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electromecánico y Biomédico de la Oficina de Servicios Generales, a fin de que emita el informe correspondiente, siendo así, es que mediante el Informe N° 044-2019-ESGTMEB-OSG-INR de fecha 12 de marzo de 2019, el Equipo de Gestión Tecnológica de Mantenimiento Electromecánico y Biomédico de la Oficina de Servicios Generales, indica como especificación técnica **DE LOS EQUIPOS A ADQUIRIRSE**, que las Cámaras de Frigorífica de Congelación, debían tener una temperatura de trabajo en el rango de **-17°C y -22°C CONFIGURABLE**, y las Cámaras Frigoríficas de Conservación, debían tener una temperatura de trabajo en el rango de **1°C y 10°C CONFIGURABLE**.

En principio, debemos indicar que, la recurrente ha sido involucrada en el presente procedimiento administrativo disciplinario por una supuesta negligencia al haber suscrito y aprobado las Especificaciones técnicas de los equipos de refrigeración, elaborado por el Técnico Equipo de Gestión Tecnológica de mantenimiento, Electromecánico y Biomédico de la Oficina de Servicios Generales, para la contratación de bienes (02 Cámaras frigoríficas de congelamiento y 02 Cámaras frigoríficas de refrigeración), relacionado específicamente a la temperatura requerida para dichas cámaras frigorífica de congelamiento y refrigeración y al espesor del aislamiento de poliuretano en contravención a lo dispuesto en el literal b del ítem 6.4.2. de la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 y 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 NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01.

**Punto A:** Respecto a la temperatura de las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración manifiesta textualmente lo siguiente:

- 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".
- 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.





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

- 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
- 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
- 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 Nº 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 Nº 098-MINSA/DIGESA -V.01) o en un rango de $1^{\circ}\text{C}$ hasta $6^{\circ}\text{C}$ (NTS-119-MINSA-DGIEM-V01)
--	--

### ACERCA DE LA TEMPERATURA de $-15^{\circ}\text{C}$

En relación a la temperatura que se consignó en las especificaciones técnicas contenidas en el Anexo Nº 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos cámaras frigorífica de congelamiento para la conservación de alimentos", temperatura de trabajo en el rango de  $-17^{\circ}\text{C}$  a  $-22^{\circ}\text{C}$  configurable, debo señalar que la temperatura mencionada si se encuentran dentro del rango de la Norma Técnica de Salud NTS Nº 098-MINSA/DIGESA-V. 01, que establece que los congelados deben mantenerse a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ , asimismo, respecto a lo establecido en la Norma técnica Nº 119-MINSA/DGIEM-V. 01, que la temperatura debe oscilar entre los  $-20^{\circ}\text{C}$  y  $-15^{\circ}\text{C}$ , 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 mediante documentos se advirtió alteración de la temperatura. Así también del Acta de verificación Nº 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.



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

(...)

Sobre el particular manifiesto lo siguiente:

1º 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 Kg/m<sup>3</sup> para cámaras de congelamiento y 100 mm 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. 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.
- 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.

2º Al respecto es preciso señalar que dicha imputación de contravención a las NTS, está mal tipificada o la comparación entre los equipos adquiridos de congelación y refrigeración (equipos de uso, móviles, con ruedas, etc.), y Según lo señalado en la Norma técnica de salud la NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01, norma técnica que no ha sido considerada en su totalidad en la elaboración de las especificaciones técnicas para la adquisición de las cámaras frigoríficas, porque trata del Diseño arquitectónico, de las instalaciones y dimensionamiento de la infraestructura física de los establecimientos de salud del tercer nivel de atención y de los criterios mínimos para el equipamiento, específicamente la NTS, en su Art. 6.2.5.11, el Título es: Sistema de Cámaras Frigoríficas. Menciona, que 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 por paneles aislantes. El establecimiento debe contar con 4 cámaras frigoríficas (dos de congelamiento y dos de conservación): ESTA REFERIDA A UNA INFRAESTRUCTURA FISICA O DE MATERIAL NOBLE, FIJA INAMOVIBLE, CON ANTECAMARAS, COMO TIENEN LOS HOSPITALES NACIONALES ANTIGUOS Por lo que consideramos que la Norma Técnica de Salud, NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación de Establecimientos de Salud", y 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", con el cual se ha comparado las características técnicas sobre la temperatura, puertas, iluminación, diámetro del poliuretano, no son de aplicación para los equipos comprados, porque están diseñadas para infraestructuras diferentes, como en este caso cuartos cámara con antecámara, mientras que los que hemos comprado son equipos de uso comercial como el usado en los restaurantes.

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

**Sobre al punto A:** Respecto a la temperatura de las cámaras frigoríficas de congelamiento y refrigeración

De lo señalado por la servidora investigada, 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 N° 1 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de congelamiento para conservación de alimentos" y Anexo N° 2 "Especificaciones Técnicas para la adquisición de dos (2) cámaras frigoríficas de refrigeración para conservación de alimentos", se realiza el siguiente resumen:





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

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 la servidora investigada, 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**, sí 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 a la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, Jefe del Servicio de Nutrición del INR.
- 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 la servidora investigada, 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 la documentación advertida en los Informes Nros. 207-2019-NUTRI-INR, 208-2019-NUTRI-INR y 236-2019-NUTRI-INR (apéndices, 23, 24 y 25) respectivamente, en los cuales esta jefatura 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 (Apéndice 60) , 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	-9.1°C	-9.4°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	-18°C	-17°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.	-0.0°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	5°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.	-8.9°C	-10.3°C	-9.6°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.

Fuente: Inspección técnica – JXTI.0220  
(\*) Redondeado a un decímetro

- 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; 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





## RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Chorrillos, 27 de setiembre de 2021

relación a este punto se advierte que no hay mérito para sancionar a la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes en su condición de Jefa del Servicio de Nutrición.

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

- Se atribuye a la servidora investigada aprobar y suscribir las Especificaciones Técnicas contenidas en los Anexos Nros. 1 y 2, ya que 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 evitar obstruir el funcionamiento de la puerta.	Las especificaciones técnicas no recogen las características indicadas en la NTS N° 119-MINSA/DGIEM-V.01*
<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, la servidora Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, Jefa del Servicio de Nutrición, 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** física o de material noble, fija inamovible, con antecámaras, como tienen los hospitales nacionales antiguos y no son de aplicación para los equipos comprados, porque están diseñados para infraestructuras diferentes, como en este caso son equipos de uso de comercial.

- 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 física; en consecuencia, en relación a este punto se desvirtúa la conducta infractora imputada a la servidora Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, en su calidad de Jefa del Servicio de Nutrición del INR.

## VI. Decisión de archivo

Que, el literal b) del artículo 106 del Reglamento General de la Ley N° 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 a la servidora investigada, por lo que se aprecia que no hay mérito para sancionarla;

Que, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil, su Reglamento General, aprobado por Decreto Supremo N° 040-2014-PCM; la Directiva N° 02-2015-SERVIR-GPGSC, aprobada mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 101-2015-SERVIR-PE "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;

### SE RESUELVE:

**Artículo 1.-** Declarar **NO HABER MÉRITO PARA SANCIONAR** a la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes, en su condición de Jefa del Servicio de Nutrición, en el procedimiento administrativo disciplinario iniciado a través de la Carta N° 42-2021-DIDAAD-OI-PAD-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 a la servidora civil Elizabeth Alejandrina Marchan Hilbes.

**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

