



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

AGO-194-2017
12-12-2017

RESUMEN EJECUTIVO

El estudio se realizó de conformidad con el Plan Anual de Trabajo 2017 del Área Gestión Operativa, con el propósito de evaluar la suficiencia del control interno establecido para la oferta del servicio de Nutrición del hospital San Rafael de Alajuela.

La evaluación permitió determinar aspectos de mejora en materia presupuestaria, debido a que se presentó subejecución en la partida 2215 "Alimentos y bebidas", durante el 2016, por un monto de ₡89.026.988,23 (ochenta y nueve millones, veintiséis mil, novecientos ochenta y ocho colones con 23/100).

También se comprobó que los funcionarios del servicio de Nutrición incumplen algunos de los lineamientos señalados en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, específicamente lo referente a los apartados 8.6.1. Higiene personal; 8.6.3. Salud Personal y 8.6.4. Uniforme del personal.

Asimismo, los abarrotes custodiados por la Subárea de Almacenamiento y Distribución se encuentran en una bodega con llave y en un espacio que comparte con otros productos, sin que se brinde una garantía razonable sobre la custodia y resguardo de éstos, por cuanto ingresan funcionarios de la Subárea a retirar otros productos que también se almacenan en esa zona.

Finalmente, el servicio de Nutrición ha elaborado normativa en cuanto al manejo de los desechos, la cual se encuentra sin aprobar y divulgar. Tampoco se evidenció la cuantificación y registro de los residuos generados, por cuanto al momento del presente examen, la comida es contratada a una empresa de alimentos preparados, quien también se encarga de la recolección final de residuos y de la limpieza.

De conformidad con los resultados obtenidos en la evaluación, se formulan recomendaciones dirigidas a las jefaturas de Nutrición y Área de Gestión de Ingeniería y Mantenimiento, dirigidas a subsanar las debilidades encontradas y mejorar la prestación de los servicios.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

AGO-194-2017
12-12-2017

ÁREA GESTIÓN OPERATIVA

ESTUDIO DE CARÁCTER ESPECIAL SOBRE LA SUFICIENCIA DEL CONTROL INTERNO ESTABLECIDO PARA LA OFERTA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA, U.E. 2205

ORIGEN DEL ESTUDIO

El estudio se realizó de conformidad con el Plan Anual de Trabajo 2017 del Área Gestión Operativa.

OBJETIVO GENERAL

Determinar la suficiencia del control interno establecido en el servicio de Nutrición del hospital San Rafael de Alajuela.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar el cumplimiento de la ejecución del presupuesto.
- Verificar el cumplimiento de las raciones, según normativa.
- Verificar el cumplimiento de la normativa institucional en el uso del vestuario y accesorios por parte del personal.
- Revisar los controles establecidos en las bodegas de almacenamiento de insumos, en materia de seguridad y resguardo.
- Revisar la disposición y segregación de los desechos.

ALCANCE Y NATURALEZA

El estudio comprende la evaluación de la suficiencia del control interno establecido para la oferta del servicio de Nutrición del hospital San Rafael de Alajuela, el uso de los recursos financieros, del vestuario y accesorios del personal, controles en la bodega de almacenamientos y disposición y segregación de los desechos. Período del estudio: Del 2016 a octubre 2017.

Con respecto al objetivo sobre el cumplimiento de las raciones, según lo estipula la normativa, las razones de que no se evaluarán están explicadas en el apartado de Antecedentes.

El estudio se efectuó conforme lo establecido en las Normas para el Ejercicio de la Auditoría Interna en el Sector Público.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

METODOLOGÍA

Con el propósito de alcanzar los objetivos propuestos, se desarrollaron los siguientes procedimientos metodológicos:

- Revisión de la estructura orgánica y funcional del servicio de Nutrición y el listado de funcionarios que lo componen.
- Análisis de la ejecución del presupuesto del 2016.
- Verificación del inventario de la Subárea de Almacenamiento y Distribución.
- Revisión de documentación referente al establecimiento de medidas sobre el manejo de los desechos.
- Verificación del cumplimiento del uniforme y uso de accesorios por parte del personal.
- Consultas a la coordinadora de la Subárea de Almacenamiento y Distribución, en materia de inventario.
- Entrevista a la Dra. Rocío Coto Varela, jefe el servicio de Nutrición.

MARCO NORMATIVO

- Ley General de Control Interno, N°8292, publicada en La Gaceta N° 169 de 4 de setiembre del 2002.
- Política Presupuestaria 2016-2017.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para los Servicios de Nutrición de los Hospitales, avalado por la Gerencia Médica en oficio GM-MDD-37694-15 del 8 de octubre de 2015.
- Norma para el Manejo de Residuos en los Servicios de Nutrición de la CCSS, 2013.
- Oficio 11784 (FOE-SOC-0889), del 4 de octubre 2007, la Contraloría General de la República
- Oficio GDF-56.488 del 14 de diciembre 2007, de la Gerencia Financiera
- Oficio GM-MDD-26883-2017, del 4 de agosto 2017, de la Gerencia Médica

ASPECTOS NORMATIVOS A CONSIDERAR DE LA LEY GENERAL DE CONTROL INTERNO

Esta Auditoría informa y previene al Jerarca y a los titulares subordinados, acerca de los deberes que les corresponden, respecto a lo establecido en el artículo 6 de la Ley General de Control Interno, así como sobre las formalidades y los plazos que deben observarse en razón de lo preceptuado en los numerales 36, 37 y 38 de la Ley 8292 en lo referente al trámite de nuestras evaluaciones; al igual que sobre las posibles responsabilidades que pueden generarse por incurrir en las causales previstas en el artículo 39 del mismo cuerpo normativo, el cual indica en su párrafo primero:

“Artículo 39.- Causales de responsabilidad administrativa. El jerarca y los titulares subordinados incurrirán en responsabilidad administrativa y civil, cuando corresponda, si incumplen injustificadamente los deberes asignados en esta Ley, sin perjuicio de otras causales previstas en el régimen aplicable a la respectiva relación de servicios (...)”.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

ANTECEDENTES

La Junta Directiva en la sesión 8829, artículo 9, celebrada el 3 de marzo 2016, resolvió: "(...) 2. Instruir a la Gerencia de Infraestructura y Tecnologías, para que vele por el fiel cumplimiento del Proyecto de mejoramiento del Servicio de Nutrición del hospital San Rafael de Alajuela y al efecto establezca los mecanismos idóneos de fiscalización y control".

Al respecto, con oficio 60391-14, del 1º de diciembre 2016, este Órgano de Control y Fiscalización solicitó a esa Gerencia, las acciones realizadas para el cumplimiento del acuerdo citado, ante lo cual recibimos el oficio DMI-1045-2017, del 29 de junio 2017, suscrito por el Ing. Rodrigo Quesada Solís, Director a.i. de Mantenimiento Institucional, que adjunta el "Informe sobre el Proyecto de Nutrición del hospital San Rafael de Alajuela", indicando el avance de las obras.

En este sentido, mediante oficio 53632, del 28 de agosto del 2017, esta Auditoría informó a la Gerencia de Infraestructura y Tecnologías, el resultado del recorrido efectuado en el hospital San Rafael de Alajuela y que, debido al proyecto de remodelación del servicio de Nutrición, el proceso de preparación de alimentos para pacientes se contrató a la empresa Newrest Costa Rica, siendo lo anterior un factor a considerar en la ejecución de la partida 2215 "Alimentos y bebidas", durante el 2016. Lo anterior, también incidió en la revisión del cumplimiento de las raciones, según lo establecido en la norma.

HALLAZGOS

1. DE LA SUBEJECUCIÓN PRESUPUESTARIA EN LA PARTIDA 2215

El comportamiento presupuestario de la partida 2215 "Alimentos y bebidas", del servicio de Nutrición durante el 2016, presentó una asignación de ₡921.053.400,00 (novecientos veinte y un millones, cincuenta y tres mil, cuatrocientos colones 00/100); su ejecución fue de ₡832.026.411,77 (ochocientos treinta y dos millones, veintiséis mil, cuatrocientos once colones con 77/100), lo que representa un 90,33 % de la asignación total, permaneciendo un saldo de ₡89.026.988,23 (ochenta y nueve millones, veintiséis mil, novecientos ochenta y ocho colones con 23/100).

La Política Presupuestaria 2016-2017, en relación con los lineamientos 4: formulación, ejecución, control y evaluación del uso de los recursos, señala:

"(...) f. Fomentar los mecanismos de control del proceso presupuestario, para evitar los desvíos entre la asignación y la ejecución, realizando las medidas correctivas de forma oportuna...

(...) h. Realizar evaluaciones permanentes del presupuesto por parte de las unidades ejecutoras, a efecto de monitorear el comportamiento del gasto y realizar los ajustes que correspondan a la programación del Plan-Presupuesto, así como determinar posibles sobrantes,



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

AUDITORIA INTERNA

Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888

Apdo.: 10105

especialmente para financiar las subpartidas relacionadas directamente con la atención a los asegurados (as)..."

En cuanto a la ejecución presupuestaria, mediante oficio 11784 (FOE-SOC-0889), del 4 de octubre 2007, la Contraloría General de la República, señaló:

"(...) se hace imperativo, que la Administración de la Caja Costarricense de Seguro Social, tome las medidas del caso con el propósito de que la ejecución se ajuste a lo debidamente planificado y programado, y se implementen los controles internos por parte de las unidades responsables".

En oficio GDF-56.488 del 14 de diciembre 2007, la Gerencia Financiera, en lo que se refiere a la ejecución presupuestaria, indicó:

"(...) cuya ejecución es de la exclusiva responsabilidad del jerarca y titulares subordinados de esa entidad, la cual se debe realizar en estricto apego a las disposiciones legales y técnicas sobre la materia".

Durante la ejecución del presente estudio, en el servicio de Nutrición se ejecutaba el proyecto de mejoramiento de la infraestructura física, de acuerdo con lo solicitado por la Junta Directiva, en sesión 8829, artículo 9, celebrada el 3 de marzo 2016, en la que resolvió: "2. Instruir a la Gerencia de Infraestructura y Tecnologías, para que vele por el fiel cumplimiento del Proyecto de mejoramiento del Servicio de Nutrición del hospital San Rafael de Alajuela y al efecto establezca los mecanismos idóneos de fiscalización y control".

Debido a lo anterior, en el proceso de preparación de alimentos para pacientes, se contrató a un tercero, siendo lo anterior un factor a considerar en la ejecución de la partida 2215 "Alimentos y bebidas", durante el 2016.

Sin embargo, el servicio de Nutrición es el responsable de controlar el presupuesto asignado, así como su ejecución, de tal manera que los proyectos aprobados sean ejecutados según su planificación, para que se evite la subejecución al cierre del año presupuestario.

2. SOBRE EL CUMPLIMIENTO DEL USO DEL UNIFORME Y ACCESORIOS

Se evidenció incumplimiento de algunos lineamientos establecidos en el Manual de buenas prácticas de manufactura, en lo referente a los apartados 8.6.1. Higiene personal; 8.6.3. Salud Personal y 8.6.4. Uniforme del personal, por parte del personal del servicio de Nutrición.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

El 21 de setiembre del 2017, este Órgano de Control y Fiscalización procedió a verificar el cumplimiento de esos apartados, en compañía de la Dra. Rocío Coto Varela, jefe del servicio de Nutrición, determinándose los siguientes aspectos de mejora:

8.6.1 Higiene personal

- Funcionarias con accesorios (anillo y aretes).
- Funcionarias con mallas tejidas cubriendo el cabello.
- Funcionarios con barba, sin usar cobertor bucal.
- Funcionarios sin gafete de empleados en zonas visibles.
- Ingreso por la zona de producción de una visita (un funcionario administrativo), sin cobertor de cabeza, ni gorra.
- En las cocinetas, debido a las altas temperaturas, la jefatura instruyó no utilizar el cubrebocas.
- Funcionarios repartiendo los alimentos sin el uso de guantes.

8.6.3 Salud personal

- El personal del servicio de Nutrición se somete a un examen químico clínico, en el momento de la revisión de los 18 funcionarios que deberían hacerse la valoración médica, 4 no asistieron a la cita médica programada y 3 cancelaron sin reprogramar, es decir, el 39 % no se había realizado el análisis sanguíneo, al momento de la prueba, que les permitiera detectar si es portador de alguna enfermedad que pueda contravenir su función.
- Tampoco se evidenció documentalmente que el personal que resultarse con exámenes fuera de los límites establecidos, reciba tratamiento médico y se separa de funciones que incluyan manipulación de alimentos, hasta que se verificara un estado apto para continuar.
- No se tiene evidencia documental de un procedimiento sobre el trámite respectivo para realizar los exámenes de salud, el Certificado de Salud.
- Tampoco, se evidenció documentalmente, que se controlen las condiciones de salud de los colaboradores y los visitantes.

8.6.4. Uniforme del personal

- Dos funcionarias no cumplen con el largo del uniforme, según la regulación establecida en esta materia.
- Se observó funcionario utilizando tenis, no así calzado impermeable, antideslizante y que cumpla con la normativa de salud ocupacional.
- No se determinó la regulación de ingreso de visitas a la zona de producción, solamente rótulos en la entrada, sin que exista garantía de su aplicación.
- El personal del servicio viene con el uniforme de trabajo desde la calle, por cuanto los “locker” otorgados no los consideran seguros para dejar sus pertenencias.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

- No se utiliza el cobertor descartable para el cabello, en su lugar, las mujeres utilizan una malla de tela tejida.
- El visitante no posee un instructivo que contemple su ámbito de acción antes, durante y después de su visita en el área de producción.

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura es de aplicación obligatoria para todos los servicios de alimentación de Nutrición de los hospitales y de otros centros de salud que lleven a cabo el proceso de producción y distribución de la alimentación dietoterapéutica en la Caja Costarricense del Seguro Social, por lo que señala:

“8.6 Personal y visitantes

Los asistentes de nutrición, auxiliares de nutrición, supervisores del área de producción y demás trabajadores asignados al área de producción, cumplen con las normas de higiene establecidas para evitar la contaminación de los alimentos (...).”

Al respecto, la Dra. Rocío Coto Varela, jefe del servicio de Nutrición, indicó:

“El personal conoce y debe cumplir el uso del uniforme completo según la normativa institucional. Inclusive este Nivel de jefatura les recuerda de forma verbal y posterior a esta evaluación, la entrega de folletos de cómo usar el uniforme. A los que no cumplen se les ha anotado en la evaluación del desempeño para su respectiva corrección”.

La situación descrita puede generarse por la ausencia de mecanismos de supervisión efectivos, que garanticen el cumplimiento de la normativa que regula la higiene personal; la salud personal y el uso del uniforme por parte del personal del servicio de Nutrición.

Ese incumplimiento podría incidir en la inocuidad de los productos alimenticios que se brindan a los usuarios, considerando particularmente el estado de salud -en ocasiones crítico- de los pacientes que se encuentran recibiendo atención médica y que consumen los alimentos del servicio.

3. SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS INVENTARIOS CUSTODIADOS POR LA SUBÁREA DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN, ADSCRITA AL ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Se observó que parte del almacenaje de los abarrotes que resguarda la Subárea de Almacenamiento y Distribución, se encuentra en una zona compartida con otros artículos. Lo anterior, no brinda una garantía razonable sobre la custodia de éstos, por cuanto ingresan funcionarios de la Subárea a retirar otros productos que también se almacenan en esa zona.

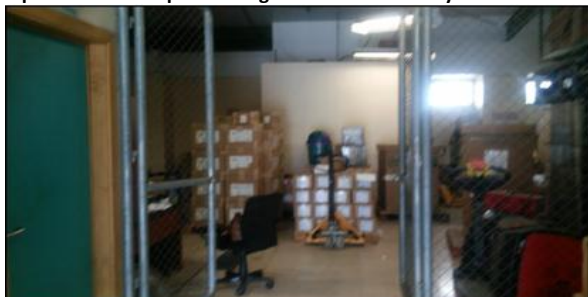
Si bien se observó una cámara de vigilancia, ésta se ubica en dirección a la puerta donde ingresan los proveedores, quedando las otras zonas sin monitoreo:



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

Fotografía 1.

Espacio en común para el resguardo de abarrotes y demás artículos



Fuente: Subárea de Almacenamiento y Distribución, hospital de Alajuela.

La Ley General de Control Interno, en el artículo 8, establece que se entenderá por sistema de control interno la serie de acciones ejecutadas por la administración activa, diseñadas para proporcionar seguridad en la consecución de los siguientes objetivos:

- a) “Proteger y conservar el patrimonio público contra cualquier pérdida, despilfarro, uso indebido, irregularidad o acto ilegal...”.

Sobre el espacio que comparten los abarrotes con otros productos, la Licda. Dylana Cortés Oreamuno, Coordinadora a.i. Almacenamiento y Distribución, indicó que mediante oficio A.G.B.S. 0299-2017 del 7 de junio del 2017, suscrito por el Lic. Juan Carlos Sánchez Lara, jefe Área de Gestión de Bienes y Servicios, dirigido al MBA. Francisco Castro Madrigal, Director Administrativo Financiero, se planteó la necesidad de colocar una malla en la parte que separa los productos alimenticios que se encuentran bajo custodia en inventarios (Despensa de víveres).

El MBA. Castro Madrigal indicó a este Órgano de Control y Fiscalización, que mediante oficio SIM-0275-2016 del 17 de noviembre del 2016, previamente había informado a la Jefatura del Área de Gestión de Bienes y Servicios, que aplicando la herramienta de priorización de requerimientos, el acondicionamiento con tubo y malla en recepción y despacho, se encontraba en la prioridad 80 de 201 trabajos incluidos en el Portafolio de Proyectos del hospital.

Esta Auditoría, mediante correo electrónico del 2 de octubre al 2017, consultó nuevamente al MBA. Castro Madrigal, la atención del oficio A.G.B.S. 0299-2017, señalando:

“Sí, efectivamente en el oficio A.G.B.S. 0299-2017 sobre el informe de producción de Bienes y Servicios se me pide la cooperación para agilizar lo que ya desde el 2016 se había solicitado, lo que hice fue hablar con el Jefe de Ingeniería y Mantenimiento para agilizar lo solicitado, el problema es que no se cuenta con personal en el Área Civil, para el próximo año se está contratando servicios externos para solventar tales situaciones”.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

Ante la ausencia de seguridad y resguardo de los productos alimenticios que se encuentran en zona compartida con la Subárea de Almacenamiento y Distribución, existe el riesgo de uso indebido, pérdida o despilfarro de los recursos institucionales.

4. SOBRE EL MANEJO DE DESECHOS

Con respecto al manejo de los desechos, se evidenció la elaboración de un “Manual de desechos hospitalarios”, no así la aprobación y divulgación documentada, hacia el personal.

Tampoco se evidenció el procedimiento de separación de líquidos, de sólidos y semisólidos; así como la cuantificación y registro del peso de los residuos sólidos generados, solicitado en el “Manual de Instrucciones de Trabajos, Servicios de Nutrición de los hospitales de CCSS”, el cual señala lo siguiente, en el punto 7.4 sobre Preparación de alimentación normal y terapéutica:

“29) El Asistente de Nutrición mide, pesa, registra y almacena los alimentos procedentes de sobrantes de producción, según Procedimiento Operativo Estándar de Mantenimiento de Alimento y coordina con el Nutricionista Supervisor de producción y con el encargado de Planificación y Programación del menú.

30) El Auxiliar de Nutrición pesa los residuos procedentes de sobrantes de producción que no se reutilizarán, los desechos de comedor de personal y los desechos por desgaste de alimentos y anota los datos en formulario correspondiente y los coloca en el lugar asignado según el Servicio de Nutrición”.

En lo referente a la aprobación y divulgación el Manual de desechos hospitalarios, la Dra. Coto Varela indicó:

“No, se manejó de forma interna con las profesionales en Nutrición y técnicas de Nutrición, porque son las que supervisan y deben hacer cumplir este protocolo, consideré que no era necesario extenderlo al personal operativo”.

En lo concerniente a la ausencia de un procedimiento de separación de líquidos, de sólidos y semisólidos; así como la cuantificación y registro del peso de los residuos sólidos generados, según lo solicita el “Manual de Instrucciones de Trabajos, Servicios de Nutrición de los hospitales de CCSS”, la Dra. Coto Varela señaló:

“La recolección final de residuos está a cargo del personal de la empresa privada que es contratada en todo el hospital, es la misma que se encarga de la limpieza, además, de que actualmente, la comida es contratada por una empresa de alimentos preparados, por lo que se descarta de una vez en el utensilio que usa la empresa”.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

El tener normativa sin oficializar y divulgar genera que los procesos se desconozcan por parte del personal y, por ende, no necesariamente se realicen. Por otra parte, la no cuantificación de la cantidad de residuos generados, contribuye con el desperdicio de los productos y pérdida de recursos institucionales.

CONCLUSIONES

El estudio realizado en el servicio de Nutrición del hospital San Rafael de Alajuela permitió determinar aspectos de mejora, entre ellos, la subejecución en la partida 2215 “Alimentos y bebidas”, durante el 2016, por un monto de ₡89.026.988,23 (ochenta y nueve millones, veintiséis mil, novecientos ochenta y ocho colones con 23/100).

Otro aspecto a señalar se relaciona con que los funcionarios del servicio de Nutrición, incumplen algunos de los lineamientos señalados en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, específicamente lo referente a los apartados 8.6.1. Higiene personal; 8.6.3. Salud Personal y 8.6.4. Uniforme del personal.

Asimismo, los abarrotados custodiados por la Subárea de Almacenamiento y Distribución se encuentran en una bodega con llave y en un espacio que comparte con otros productos, sin que se brinde una garantía razonable sobre la custodia y resguardo de éstos, por cuanto ingresan funcionarios de la Subárea a retirar otros productos que también se almacenan en esa zona.

Finalmente, el servicio de Nutrición ha elaborado normativa en cuanto al manejo de los desechos, la cual se encuentra sin aprobar y divulgar. Tampoco se evidenció la cuantificación y registro de los residuos generados, por cuanto al momento del presente examen, la comida es contratada a una empresa de alimentos preparados, quien también se encarga de la recolección final de residuos y de la limpieza.

RECOMENDACIONES

A LA DRA. ROCÍO COTO VARELA, EN SU CALIDAD DE JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA, O A QUIEN EN SU LUGAR OCUPE EL CARGO

1. Diseñar e implementar mecanismos de control efectivos que le permitan supervisar el gasto de la partida presupuestaria 2215 de “Alimentos y bebidas”, a fin de que se ajuste a las necesidades reales y objetivos del servicio, con el propósito de hacer un debido uso de los recursos financieros institucionales asignados, en concordancia con el hallazgo 1 del presente informe. **Plazo de cumplimiento: 6 meses.**
2. Implemente mecanismos de divulgación y supervisión que garanticen el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el “Manual de Buenas Prácticas de Manufactura”, por parte del personal del servicio de Nutrición, así como de los visitantes, según lo evidenciado en el hallazgo 2 de este informe. **Plazo de cumplimiento: 6 meses.**



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
AUDITORIA INTERNA
Tel.: 2539-0821 - Fax.: 2539-0888
Apdo.: 10105

3. Apruebe y divulgue al personal del servicio de Nutrición, el “Manual de desechos hospitalarios”, con la finalidad de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos, según lo evidenciado en el hallazgo 4 de este informe. **Plazo de cumplimiento: 6 meses.**
4. Con respecto a la cuantificación y registro de los residuos generados, una vez que el servicio asuma nuevamente la totalidad de la producción de los alimentos, se implemente lo correspondiente según el “Manual de Instrucciones de Trabajos, Servicios de Nutrición de los hospitales de CCSS”, según lo evidenciado en el hallazgo 4 de este informe. **Plazo de cumplimiento: 6 meses.**

AL ING. JOSÉ ANDREY BRENES GONZÁLEZ, EN SU CALIDAD DE JEFE DEL SERVICIO DE INGENIERÍA Y MANTENIMIENTO DEL HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA, O A QUIEN EN SU LUGAR OCUPE EL CARGO

5. Realizar las acciones pertinentes a fin de que la zona en la cual se custodian los productos alimenticios por parte de la Subárea de Almacenamiento y Distribución, posean los mecanismos de control que garanticen su adecuado resguardo, según lo evidenciado en el hallazgo 3 de este informe. **Plazo de cumplimiento: 6 meses.**

COMENTARIO DEL INFORME

De conformidad con lo establecido en el artículo 45 del Reglamento de Organización y Funcionamiento de la Auditoría Interna de la CCSS, los alcances del presente informe se comentaron el martes 12 de diciembre de 2017, con los siguientes funcionarios: Dra. Rocío Coto Varela e Ing. José Andrey Brenes González, jefes de los servicios de Nutrición e Ingeniería y Mantenimiento del hospital San Rafael de Alajuela, respectivamente. Al respecto, señalan la aceptación de los hallazgos y las recomendaciones, con la única observación de modificar los plazos a 6 meses.

ÁREA GESTIÓN OPERATIVA

Licda. Karla Andrea Soto Sánchez
ASISTENTE DE AUDITORÍA

Mgtr. Geiner Arce Peñaranda
JEFE DE SUBÁREA

GAP/KASS/wnq