



INFORME FINAL DE AUDITORIA

PROYECTO N° 3.15.02.00

GESTIÓN DEL PROGRAMA
SERVICIOS DE ELABORACIÓN
Y DISTRIBUCIÓN DE
COMIDAS - HOSPITALES

PERIODO 2000/2001

Buenos Aires, diciembre de 2002

AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 piso 5º Capital Federal

Presidente

Dr. Vicente Mario Brusca

Auditores Generales:

Dr. Jorge Argüello

Dr. Nicolás Corradini

Dra. Noemí Fernández Cotonat

Dr. Daniel Rodríguez

Dra. Gabriela Serra

Dr. José María Pazos

CODIGO DEL PROYECTO: 3.15.02.00

NOMBRE DEL PROYECTO: Gestión del Programa Servicios de Elaboración y Distribución de Comidas - Hospitales.

PERÍODO BAJO EXAMEN: 2000/2001

FECHA DE PRESENTACIÓN DEL INFORME: 9 DE SETIEMBRE DE 2002.

EQUIPO DESIGNADO:

Director de Proyecto: Hugo Marchizotti

Supervisor : José Luis Llorca

Auditores : Alberto Derlindati
Estela C. Rúgolo

OBJETIVO: Evaluar la gestión del componente alimentario de los servicios de elaboración y distribución de comidas en los Hospitales dependientes de la Secretaría de Salud del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.



CORRIENTES 640, PISO 5º - C1043AAT, CIUDAD DE BUENOS AIRES
TEL. 4321-3700 / 4323-3388; 6967/1796 – FAX 425-5047

INFORME FINAL DE AUDITORÍA
PROYECTO 3.15.02.00
GESTIÓN DEL PROGRAMA SERVICIOS DE ELABORACIÓN
Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS - HOSPITALES.

A la Señora
Presidenta de la Legislatura
de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Lic. María Cecilia Felgueras
S / D

En uso de las facultades conferidas por los artículos 131, 132 y 136 de la Ley 70, y conforme a lo dispuesto en el Art. 135 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en la Resolución N° 62/2001 de la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se ha procedido a efectuar un examen en el ámbito de Hospitales dependientes de la Secretaría de Salud del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, con el objeto detallado en el apartado I.

I. OBJETO DE AUDITORÍA.

Realizar una auditoría de la gestión del componente alimentario de los servicios de alimentación de Hospitales dependientes del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires período 2001.

II. ALCANCE DEL EXAMEN.

El examen fue realizado de conformidad con las Normas de Auditoría Externa, de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires, aprobadas por la Ley N° 325, habiéndose efectuado para ello las siguientes acciones y procedimientos:

- 1) Análisis del pliego de condiciones, licitación pública N° 45/1997 del rubro "Contratación de un servicio de elaboración y distribución de comidas, destinado a la población hospitalaria y personal autorizado de los hospitales dependientes de la Secretaría de Salud de la Ciudad de Buenos Aires" y del diseño de los menús vigentes.
- 2) Determinación de una muestra: para observar la prestación alimentaria en los hospitales se utilizó como marco muestral el universo de establecimientos dependientes del GCBA y se estratificó por empresa prestadora de servicios alimentarios. En razón de que alguna de ellas tienen más de un Hospital a su servicio, se consideró el peso proporcional de los mismos en el estrato. La muestra quedó conformada por 10 Hospitales cuyos servicios fueron efectivizados por el total de las empresas proveedoras (10). Sobre la misma, se observaron 4.297 raciones el día del relevamiento sobre 4.566 estimadas en el pliego. Además se evaluó en forma particular el lactario de la maternidad Sarda.

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

Empresas prestadores de servicios de alimentacion por hospital

EMPRESA	ESTABLECIMIENTO
Compañía Alimentaria Nacional	Hospital Pirovano
Guillermo Cassano	Hospital Moyano
Comarcón SAICIF y A	Hospital Argerich
UTE (Gastronomía Molisana S.A., Faulop S.A. y Emepa S.A.)	Hospital Durand
Golden Cheff S.A.	Hospital Ramos Mejía
Lázaro Melul, Acrich y Cla.	Maternidad Sardá
Salvador B. Pérez y Otros	Hospital Alvear
Servicios Integrales S.R.L.	Hospital Rocca
Suc. De Rubén Martín S.A.	Hospital Tobar García
UTE (Luis y Gómez S.A., Siderum S.A.)	Hospital Tornú
	Hospital Lagleyze

A los efectos de evaluar el valor nutricional de los regímenes normales (almuerzo) se calculó una submuestra del 50% de la muestra, en forma aleatoria simple con reemplazo, quedando conformada la misma de la siguiente manera: Hospital Alvear, Hospital Pirovano, Hospital Argerich, Hospital Moyano y Hospital Ramos Mejía.

3) Relevamiento en los hospitales seleccionados en la muestra y submuestra.

4) Se utilizaron diferentes técnicas de indagación de los aspectos que componen la efectivización del servicio. Se realizaron los siguientes procedimientos:

- a. **Entrevista al Director de cada Hospital:** tendiente a recabar el grado de conformidad con el servicio que presta el proveedor, recepción de quejas, denuncias y/o expresiones de conformidad con el servicio y propuestas para mejorar la prestación. (Anexo I Tablas 1 a 5).
- b. **Entrevista a la persona responsable del servicio de alimentación de cada Hospital:** se indagó sobre la cantidad de raciones por tipo de prestación; la conformación y calificación del equipo profesional; forma de control utilizada para verificar el cumplimiento del pliego por parte de la empresa prestataria; tipo de registros de control; identificación de déficit del servicio brindado, propuestas de mejoramiento y demás comentarios que no hayan sido considerados en los ítem citados. (Anexo I Tablas 6 a 16).
- c. **Evaluación de la prestación:** para el relevamiento de las características del servicio en los establecimientos hospitalarios se elaboró y aplicó un formulario que fue previamente probado en el hospital Moyano, y posteriormente ajustado en función de los resultados de la prueba piloto. (Anexo I Tablas 17 a 38). Consideró los siguientes datos:
 - i. **Cantidad y tipo de raciones:** se verificó el tipo y número de raciones consignados en la planilla de planificación diaria, discriminadas entre pacientes internados y personal, y los horarios de comidas establecidos por la institución.
 - ii. **Cálculo del valor nutricional del régimen normal:** se calculó el valor nutricional medido en Kilocalorías de tres muestras de régimen normal (almuerzo). Para ello se concurrió a los Hospitales en el horario del servicio de las prestaciones de almuerzo o cena, tomando al azar tres raciones servidas, correspondientes al régimen normal de una o varias salas de internación. Una vez efectuada su reposición para el servicio a pacientes, se procedió a pesar las preparaciones que integraron el menú: entrada, plato principal y postre, calculando

los ingredientes que lo componen. Para ello se utilizó balanza de precisión marca Ohaus CS 2000 de hasta 2 kg. Se calculó el promedio de las tres muestras y se estimó el peso en crudo de los alimentos. Finalmente se calculó el valor nutricional utilizando tablas de composición química de alimentos.¹

- iii. **Cantidad de personal de la empresa afectado al servicio:** se relevó el número de personas dependientes de la empresa proveedora afectado a tareas de cocina y de distribución de las raciones.
- iv. **Estado de higiene del personal y uso de uniformes:** se observó el estado de higiene del personal, el uso de uniformes establecidos en el pliego de condiciones y la disponibilidad de elementos de higiene para el personal.
- v. **Estado de la planta física:** se observaron las áreas de almacenamiento y elaboración, evaluando las dimensiones, el uso exclusivo, el mantenimiento y el estado de higiene de las instalaciones.
- vi. **Modalidad del sistema de distribución:** observando el área de distribución propiamente dicha y los comedores (personal e internados), verificando adecuación de las dimensiones, distribución, orden, ventilación e iluminación de los sectores.
- vii. **Características del equipamiento:** se verificó la cantidad de unidades de cocción, de frío, de pesaje, de distribución y vajilla, evaluando su estado de conservación, mantenimiento e higiene.
- viii. **Cantidad y tipo de utensilios:** se observó la cantidad, la calidad y el estado de conservación e higiene de la vajilla (platos, cubiertos, tazas, vasos, servilletas, etc).
- ix. **Estado de los alimentos:** observándose la marca, el estado de los envases, fecha de vencimiento, calidad, provisión suficiente para 5 días según se consigna en el pliego.
- x. **Forma de elaboración y preparación de los alimentos:** se evaluó la aplicación de las normas higiénico-sanitarias, el correcto procesamiento de los alimentos y la correspondencia de la preparación observada con la dieta planificada.
- xi. **Forma de distribución:** evaluando la correspondencia entre la dieta observada y la indicada, la temperatura, presentación, cantidad de la porción, horario en que se sirve, cantidad de comida que los pacientes y el personal dejan en el plato.
- xii. **Observación de los registros:** se verificó la existencia de registros de recepción de mercadería, preparación, distribución, raciones y dietas.

Las tareas de campo se realizaron desde el 5 de noviembre hasta el 27 de diciembre, período que fue extendido durante la segunda quincena de marzo.

¹ Instituto Nacional de la Nutrición
Tablas Cenexa.

Limitaciones al alcance.

Si bien no se programó controlar el gramaje de las raciones ni sus distintos componentes, dado que en el pliego se detallan sus ingredientes en peso neto crudo; el equipo técnico realizó la pesada en cocido de las raciones del régimen normal (almuerzo) en la submuestra de los Hospitales observados. Se deja explicitado los inconvenientes de calcular el valor nutricional exacto, ya que por un lado no existen tablas de conversión de peso cocido a crudo y por otro, la dificultad que significa descomponer las preparaciones complejas en los componentes que la integran.

Un dato a tener en cuenta es la actual situación de emergencia que están atravesando los Hospitales, por lo que se han realizado acuerdos con las Empresas proveedoras a fin de que no dejen de prestar los servicios. Por ello las listas de comida han sido adaptadas, como así también el tipo de preparaciones. Es de destacar que en el momento de realizar la pesada de raciones en el Hospital Dr. Braulio Moyano (incluido en la submuestra a los efectos de evaluar el valor nutricional de los regímenes normales), se encontraban en una situación crítica dado que la Empresa había dejado de prestar servicio, las autoridades firmaron un acta en la que se expresa la imposibilidad de efectuar el trabajo de auditoría en esas condiciones.

No se evaluó la razonabilidad de los precios de las diferentes prestaciones.

III. ACLARACIONES PREVIAS.

1. El servicio de comidas de los Hospitales del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, está destinado a brindar alimentación a pacientes internados y al personal autorizado que presta servicios en los mismos.
2. La contratación de este servicio se materializa mediante la emisión de órdenes de provisión que prorrogan la contratación directa 238/97, que tramitó en la Carpeta 10290/DGCyC/96. Esta contratación directa se implementó luego de haberse dejado sin efecto mediante Decreto 1548/97 la Licitación Pública N° 45/97, (Ver Informe Final de Auditoría de Contrataciones de Servicios de Comida de la Secretaría de Salud, Auditoría Legal y Financiera, Noviembre de 2000). En el año 2001 se tramitó la Licitación Pública 45/97, Carpeta N° 10.290/DGCyC/96. 35/2000 Expediente 76.759/98 cuya fecha de apertura fue el 12 de abril de 2000, esta licitación fue dejada sin efecto por el Decreto 101/GCBA/2002.
3. Ninguno de los Hospitales que integraron la muestra, poseen servicios de comida con administración propia.
4. Las prestaciones son: raciones completas del régimen normal, compuestas por las cuatro comidas diarias: desayuno, almuerzo, merienda y cena, refuerzos de sobrealimentación, colaciones, regímenes individuales, dietas líquidas y alimentación por vía de excepción (ej.: enteral), como así también algunos preparados fuera de horario destinados a pacientes con regímenes fraccionados (ulcerosos, quemados, diabéticos, sobrealimentación, lactantes, prematuros, etc.), ajustadas en un todo con las características y pautas establecidas en el pliego y en los anexos A y B, que forman parte integrante del mismo, en los que se determinan los tipos de menús para

Departamento de Auditorías y Control
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

cada uno de los regímenes y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos. (Art. 2º, ítem B) de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación Pública 45/97, Carpeta N° 10.290/DGCC/96.

5. Las cantidades de raciones completas diarias que se encuentran discriminadas por establecimiento, son estimativas para el cálculo de costos por parte del oferente, pero la facturación se realiza por el real servicio prestado.
6. El Gobierno cede en uso "bajo inventario y en las condiciones que se encuentren", las instalaciones y equipamiento, las redes de agua, gas, desagües y electricidad y todos los sectores que hacen a la planta edilicia que intervengan en la prestación del servicio (artículo 9). Las empresas utilizan dicha capacidad instalada en la elaboración, distribución y servicio de las prestaciones, pero en el pliego se especifica que deben responsabilizarse de su mantenimiento, reposición, reparaciones, etc. (artículo 29).
7. El pliego de licitaciones de la contratación contiene un importante detalle de las obligaciones que debe tener el adjudicatario en la prestación del servicio en todos los aspectos relativos al tipo y calidad de preparaciones que integran los distintos menús para los diferentes regímenes de internados y personal autorizado a comer. Denota que se han extremado los detalles, para que todos los recursos y procedimientos estén precisados para cada tipo de Establecimiento. Tal como se mencionó anteriormente con respecto al artículo 9 del pliego de condiciones, se observó como una debilidad el hecho de que el mismo no instruye a las empresas a invertir en planta física y equipamiento, sino que expresa solamente el mantenimiento. Esto hace que mucho de los problemas detectados en el trabajo de campo, como falta de higiene, deterioro de pisos, techos y equipamiento pueda deberse a este factor. Otra de las características del pliego es que la ración se expresa en peso neto crudo. Ello hace difícil controlar el peso de la ración ya que se debe intervenir en el proceso de elaboración; por ejemplo, luego de peladas las papas, pesarlas y estimar la cantidad por persona, teniendo en cuenta los diferentes tipos de regímenes.
8. Entrevistas a Directores: las respuestas son las referidas por los Directores y corresponden a los Hospitales que integran la muestra:
 - a. Solamente uno de los Directores manifestó desconocer los datos referentes al Servicio de Alimentación que se presta. Varios directores desconocían el tiempo en que la empresa presta servicio en el establecimiento y a las personas responsables de la empresa ante el hospital. (Anexo I, Tabla N° 1).
 - b. En general los Directores coincidieron en que el servicio prestado es bueno. Consideraron lo ventajoso de tener el Servicio tercerizado, lo que evita innumerables problemas, básicamente compra de insumos y manejo de personal. (Anexo I, Tabla N° 2).
 - c. Casi todos coinciden en que el servicio puede ser mejorado (80%). Dichas mejoras se refieren a deficiencias de la planta física, no atribuibles a la Empresa, (en tres de los Hospitales visitados). En dos de ellos la propuesta esta referida a mejorar la calidad de las prestaciones y en otro a la presentación de las bandejas de comida. Uno de los aspectos que indicaron

a tener en cuenta es el problema que causa en el Establecimiento la movilidad permanente de personal de la Empresa, lo que dificulta la individualización de las personas, con relación al tema seguridad, higiene, capacitación, etc. (Anexo I, Tabla N°3).

- d. Cuatro de los Directores respondieron que no han tenido quejas del servicio, de los 6 restantes, solamente en uno de ellos las quejas se han realizado por escrito. La mayoría de las quejas provienen básicamente del personal autorizado (Anexo I Tabla N° 4).
- e. El 50 % de los encuestados refiere que no ha recibido felicitaciones por el servicio de comidas, y de los que recibieron, les llegó en forma verbal. En la mayoría de los casos no se cuenta con documentación respaldatoria. (Anexo N° I, Tabla N° 5).

9. Entrevista a la persona responsable del servicio de alimentación de cada Hospital:

- a. El total de los hospitales cuenta con un profesional Nutricionista a cargo de la jefatura del servicio de alimentación, independientemente de la jerarquía que tenga dentro de la estructura del establecimiento.(Anexo I, Tabla 7).
- b. En el 50% de los establecimientos se pesan los insumos y se los contrasta con el pliego. En el 100% se controla el resto de los ítems analizados (control de calidad, almacenamiento, producción, plan de comida, peso ración elaborada, distribución y horario de distribución de comidas, tipo y cantidad de personal, higiene de las instalaciones y personal, atención y conformidad de los pacientes). (Anexo I, Tablas 8, 9, 10 y 11).
- c. El 90% de los servicios lleva registro escrito sobre el resultado de los controles que se efectúan.(Anexo I, Tabla 12).
- d. Es de destacar que el 30% de los responsables identificó como problemas o déficit del servicio prestado a la calidad de los productos, el gramaje de las porciones, a la higiene del personal e instalaciones y otros. El 20% señaló como problema, al personal insuficiente para realizar las tareas eficientemente, lo mismo con relación a la capacitación del personal. Lo que se debe destacar, ya que fue señalado por el 50% de los entrevistados, es que el equipamiento es insuficiente e inadecuado y debe recordarse que estos elementos los reciben las empresas en el momento de hacerse cargo del servicio, en cantidad y en el estado en que se encontraban en ese momento, comprometiéndose a cuidarlo y mantenerlo en óptimas condiciones.(Anexo I, Tablas 13, 14 y 15).
- e. El 70% de los entrevistados considera que el servicio puede mejorarse, especialmente el equipamiento, destinar más personal y que se encuentre mejor capacitado. (Anexo I, Tabla 16).

10. Evaluación de las prestaciones:

- a. El 48,2 % de las raciones que se distribuyen en los establecimientos integrantes de la muestra son para el personal autorizado (profesionales, personal en general, técnicos, madres, acompañantes y otros). (Anexo I, Tabla 17).
- b. En todos los establecimientos de la muestra las raciones se sirven en los horarios establecidos. (Anexo I, Tabla 19).
- c. En general se observó, un uso correcto y adecuado de uniformes y elementos de protección. (Anexo I, Tabla 21).
- d. Es importante resaltar, la poca disponibilidad de elementos que hacen a la mejor higiene del personal. Por ejemplo jabón en pan y toallas, sobre seis hospitales, solamente en dos de ellos se disponía de estos elementos faltando en los cuatro restantes (Hospitales Lagleyze, Ramos Mejia, Rocca y Tornú). En relación a secamanos sobre cuatro hospitales, en tres hospitales no se los poseía (Hospitales Alvear, Lagleyze y Rocca). (Anexo I, Tabla 22).
- e. En cuatro de los establecimientos de la muestra (Hospitales Alvear, Moyano, Ramos Mejia y Rocca), tienen un mantenimiento deficiente de los elementos de almacenamiento de alimentos. (Anexo I, Tabla 23).
- f. Se pudo observar que tres de los establecimientos tienen una inadecuada higiene en el área de elaboración de alimentos (hospitales Alvear, Durand y Rocca); dos con problemas de ventilación e iluminación insuficiente (hospitales Rocca y Tobar Garcia) y cuatro con mantenimiento inadecuado (hospitales Argerich, Moyano, Rocca y Tornú). (Anexo I, Tabla 24).
- g. Las instalaciones en el área de distribución de alimentos en uno de nueve establecimientos no tiene dimensiones suficientes (hospital Pirovano), en tres de siete casos no tienen una correcta distribución de sectores (Hospitales Lagleyze, Pirovano y Rocca) y en dos de siete no tienen una higiene adecuada (Hospitales Alvear y Rocca. (Anexo I, Tabla 25)
- h. En dos de los establecimientos el comedor del personal no es adecuado para su función (Hospitales Alvear y Rocca). (Anexo I, Tabla 26).
- i. En la mitad de los hospitales se constató un inadecuado mantenimiento, tanto de las unidades de cocción (Hospitales Alvear, Durand, Moyano, Pirovano y Rocca), como de frío (Hospitales Durand, Moyano, Ramos Mejia, Rocca y Tobar Garcia) y falta de higiene en las unidades de cocción en cuatro de los establecimientos (Hospitales Alvear, Durand, Pirovano y Rocca). (Anexo I, Tablas 27 y 28).
- j. Se constató que las unidades de distribución de la comida, o sea los elementos que se utilizan para alcanzar los alimentos a los pacientes internados, en tres de los establecimientos es insuficiente (Hospitales



Alvear, Moyano y Rocca) y es inadecuado en los Hospitales Alvear, Lagleyze, Moyano, Ramos Mejía, Rocca y Tornú. (Anexo I, Tabla 28).

- k. En dos de los establecimientos la cantidad y calidad de la vajilla y utensilios de cocina presentan deficiencias (Hospitales Moyano y Pirovano). (Anexo I, Tabla 29).
- l. En tres de los establecimientos los alimentos que se utilizan como insumos en las raciones no son de marcas reconocidas o primeras marcas (Hospitales Alvear, Lagleyze y Rocca). En los hospitales Durand y Rocca no hay suficiente provisión de alimentos para 5 días como estipula el pliego de condiciones. (Anexo I, Tabla 30 y 31). Algo importante de destacar y que tiene mucho que ver con la higiene alimentaria, es que en la mitad de los establecimientos la carne no se pica en el mismo (Hospitales Alvear, Durand, Moyano, Pirovano y Tobar García). (Anexo I, Tabla 31).
- m. Como se observa en la tabla no se respetan las normas estipuladas higiénico-sanitarias (lo cual en la mayoría de los casos no se debe a procedimientos, sino debido a la inadecuada infraestructura de los servicios), en los hospitales Alvear y Rocca. (Anexo I, Tabla 32).
- n. La distribución de los alimentos es adecuada, salvo en relación con la temperatura, ya que en tres hospitales de la muestra, llegaba a una temperatura no adecuada (Hospitales Argerich, Moyano y Ramos Mejía). A excepción de los pacientes del hospital Durand, la mayoría de los mismos consumen toda la porción servida. (Anexo I, Tabla 33).
- o. En tres de los hospitales no se verificó existencia alguna de registros de recepción de mercadería, ni de la preparación (Hospitales Alvear, Lagleyze y Pirovano). (Anexo I, Tabla 34).
- p. En la totalidad de la submuestra utilizada para evaluar desde el punto de vista nutricional la prestación régimen normal (almuerzo), se constató que la adecuación a los requerimientos del pliego se cumple, superando en todos los casos el 100% de la misma en lo que se refiere a Kilocalorías. (Anexo I, Tablas N° 35, 36 37 y 38).
- q. La estimación de las Kilocalorías correspondientes al almuerzo se realizó a partir del cálculo de los valores nutricionales del desayuno y merienda según el pliego.

ALIMENTO	CANTIDAD (GRS)	HIDRATOS DE CARBONO (GRS)	PROTEINAS (GRS)	GRASAS (GRS)
LECHE	15,00	5,73	3,96	4,12
AZUCAR	12,50	12,50	0,00	0,00
PAN	60,00	36,00	6,00	0,00
MERMELADA	20,00	14,48	0,70	0,00
GRAMOS		68,71	10,66	4,12
KILOCALORIAS		274,84	42,64	37,08
Total Kilocalorías				355,00

2

Teniendo en cuenta que el régimen normal debería contener por exigencias del pliego de condiciones un valor de 2.400 Kcal. y descontando los resultados del cálculo de los valores nutricionales correspondientes a desayuno y merienda explicitados en el pliego que suman 355 Kcal., se deduce que el almuerzo y la cena deberían aportar 1.700 Kcal. o sea que el almuerzo solo, debe aportar 850 Kcal.

En consecuencia de este razonamiento el porcentaje de adecuación del resultado de la pesada del almuerzo, se compara con 850 Kcal.

IV. OBSERVACIONES.

GENERALES.

- 1) Si bien el pliego tiene suficiente información desagregada que permite realizar un buen seguimiento de todos los aspectos que contiene, su componente principal que es la composición de las raciones, al estar expresada en gramajes de los alimentos en crudo, dificulta el control y seguimiento de lo estipulado, con lo cual la prestación queda liberada a la buena voluntad de cumplimiento de los proveedores, como también del personal de cocina de respetar en la preparación las proporciones de los alimentos señaladas en el pliego.
- 2) Si bien los Directores de Hospitales se manifiestan conformes con el servicio alimentario brindado por las empresas proveedoras, las mejoras que señalan y que deben incluirse están relacionadas principalmente a la infraestructura, y en menor medida a la prestación.
- 3) Se constató que en todos los hospitales los responsables del servicio ante la Empresa prestadora son profesionales de la nutrición (Nutricionistas, Lic. en Nutrición) lo que jerarquiza el servicio y además garantiza los controles técnicos a los que debe ser sometida la Empresa.
Sin embargo, una tarea principal que deberían realizar, que es el control de la entrega de los alimentos que estipula el pliego, solo en la mitad de los establecimientos se realiza. Ello estaría repercutiendo sobre el grado de responsabilidad para garantizar una adecuada alimentación.
El resto de los aspectos tienen un adecuado control.
Según señalan los responsables del servicio, en algunas empresas los productos utilizados no tienen la calidad requerida, ni el personal suficiente y adecuadamente capacitado. (Ver Anexo I Tablas 13, 14 y 15)
- 4) Se han notado deficiencias en el mantenimiento del equipamiento en algunos Hospitales. (Ver Anexo I Tablas 27 y 28).
- 5) Se constató que la planta física de los establecimientos, en general, presenta deficiencias en algún aspecto. Se detectaron también deficiencias e incumplimiento por parte de algunas empresas en la higiene de los espacios, equipo y personal, según se señalan e identifican en el Anexo I.



- 6) El sistema de distribución es adecuado, pero la comida en algunos casos no llega con la temperatura correcta. Sin embargo, se observó que los pacientes no dejan restos en sus platos. Por otra parte, se respetan los horarios de servicio de las prestaciones.
- 7) Las normas higiénico-sanitarias que se aplican para la preparación de los alimentos se ajustan a los requerimientos del pliego. En los casos que se evaluaron como inadecuadas, están relacionadas a deficiencias de la infraestructura del establecimiento. (Ver Anexo I Tabla 32).
- 8) Es significativa la ausencia de registro de recepción de mercadería y de las preparaciones en tres establecimientos. Siendo esta una responsabilidad que le corresponde al servicio alimentario del hospital, lo que indica un inadecuado seguimiento del cumplimiento de las obligaciones pactadas por las empresas prestatarias. (Ver Anexo I Tabla 34).

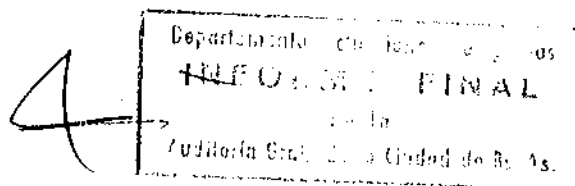
PARTICULARES POR HOSPITAL

9) Hospital de Emergencias Psiquiátricas Torcuato de Alvear.

- a. Recurso Humano: los días domingos no se cuenta con profesional para supervisión y control.
- b. Planta Física e Instalaciones: existen dos cámaras frigoríficas instaladas por la Empresa; una se usa para verduras y otra para carnes y postres lo cual no es aconsejable por el riesgo de contaminación cruzada.
- c. Falta revestimiento impermeable y lavable en las paredes y partes altas estropeadas; ciellorrasos deteriorados; serios deterioros en los solados: cerámicos rotos, despegados y faltantes, en donde se colecciona el agua de baldeo; desagües no acondicionados. Ante lo anteriormente descrito resulta imposible mantener higiénico el sector.
- d. Equipamiento: las unidades de elaboración y cocción se presentan en un estado de deterioro que comprometen el funcionamiento y su higiene.
- e. Organización y registros: no se cuenta con registro de recepción de mercadería ni con planilla de preparación, no se exhiben registros que evidencien el consumo de alimentos del día o de días anteriores.
- f. Prestación alimentaria: no se puede garantizar la higiene de la alimentación por las dificultades en los aspectos estructurales.

10) Hospital General de Agudos Dr. Cosme Argerich.

- a. Planta Física e Instalaciones: el mantenimiento es precario.
- b. Equipamiento: el equipo de distribución tiene dificultades como: bandejas sin tapas que se apilan, especialmente en el área de interacción.



11) Hospital General de Agudos Carlos G. Durand.

- a. Recurso Humano: se constató que una de las camareras presentes no figuraba en el listado de personal afectado.
- b. Planta Física e Instalaciones: accesibilidad: el acceso planeado como principal y que conecta con el interior del establecimiento para llegar a las áreas de interacción, ha sido anulado (asignado a otro servicio), en consecuencia para el traslado de los carros con las bandejas se utiliza el acceso de proveedores, a través de un patio que, además de estar a la intemperie, presenta desniveles y barreras arquitectónicas, lo que resulta francamente desfavorable para la distribución de comidas por el aumento del riesgo y del trabajo. La higiene del sector esta comprometida por: las partes altas de las paredes y techos que están pintadas de un color no apropiado, no son lavables, presentando falta de mantenimiento. Los azulejos presentan marcados deterioros, el sector destinado al fregadero no posee desagües, por lo que el agua acumulada es barrida hacia el sector de elaboración.
- c. Equipamiento: unidades de elaboración insuficientes. La peladora de papas se encuentra fuera de servicio. La licuadora es de tipo familiar. No posee procesadora. Las bandejas de distribución son apilables pero sin tapas, no garantizando la higiene ni la conservación de temperatura.
- d. Organización y registros: posee registros de controles bromatológicos, pero no exhibe resultados.
- e. Prestación alimentaria: la existencia de mercadería no se rige por las pautas contractuales (5 días de stock), sino que depende de la frecuencia de entrega.

12) Hospital de Oftalmología Dr. Pedro Lagleyze.

- a. Recurso Humano: no se realiza control y supervisión en el turno tarde ni en los días no hábiles, por contar el servicio con una sola profesional en el turno mañana.
- b. Equipamiento: se utilizan bandejas isotérmicas apilables sin tapa o que no cubren la totalidad de lo que transportan. Se considera que no satisfacen requisitos de bioseguridad.
- c. Prestación alimentaria: se detectaron incumplimientos por parte de la empresa como: cambios en el menú no acordados previamente, calidad de los productos utilizados, gramaje de los alimentos y raciones.

13) Hospital Neuropsiquiátrico Dr. Braulio Moyano.

- a. Recurso Humano: el establecimiento no tiene cubierto su plantel profesional. La Jefatura esta a cargo de un profesional no específico. Hay insuficiente número de camareros.
- b. Planta Física e Instalaciones: los offices de distribución de las áreas de interacción son precarios y su estado de mantenimiento regular.
- c. Equipamiento: el del área de elaboración es muy antiguo y su reparación por parte de la Empresa se realiza después de mucha insistencia y solo lo urgente. No se hace mantenimiento. La batería de cocina es la mínima suficiente y su estado de conservación e higiene es regular. El equipo de distribución no asegura la conservación de la temperatura de las preparaciones. Se observa falta de tazas y vasos.
- d. Prestación alimentaria: la carne picada se recibe ya procesada. No se ofrecía pan en el momento de la comida y ante la consulta se distribuyó.

14) Hospital Dr. Ignacio Pirovano

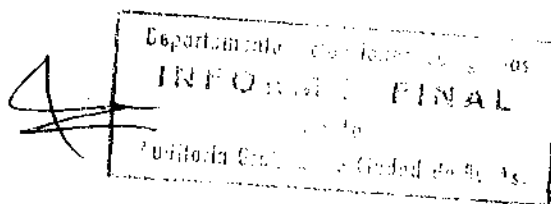
- a. Planta Física e Instalaciones: el área de recepción de mercadería no es biosegura ya que se encuentra junto a los recipientes de basura del Hospital y a corta distancia los recipientes de residuos patogénicos. El área de elaboración sufrió un incendio en Septiembre de 2000 y aún se encuentra afectada en su estructura y funcionalidad.
- b. Equipamiento: Unidades de elaboración insuficientes acorde al número de raciones. Equipo de distribución compuesto por bandejas isotérmicas apilables sin tapa. En general regular estado de conservación.
- c. Organización y registros: no se llevan registros de recepción, ni de preparación, ni de consumo.

15) Hospital Dr. José M. Ramos Mejía.

- a. Equipamiento: tanto el del área de elaboración como el del área de conservación presentan un regular mantenimiento ya que la empresa repara solo lo imprescindible. El equipo de distribución es aceptable, pero con bandejas isotérmicas apilables sin tapas.

16) Hospital de Rehabilitación Dr. Manuel Rocca.

- a. Planta Física e Instalaciones: hay existencia de piso poroso de difícil higienización en el local de almacenamiento. El área de elaboración cuenta con deterioro en los cielorrasos, desagües deteriorados y sucios y ventilación insuficiente. En el comedor de pacientes se verifica deterioro en el revestimiento del piso, lo que dificulta su higiene. Se verificó sanitarios del personal con mal mantenimiento y dificultades para su higiene.



- b. Equipamiento: se constata matafuegos vencidos, careciendo de detectores de humo y perdidas de gas. Equipos de elaboración y cocción en muy malas condiciones de mantenimiento (tres hornos fuera de uso) y batería de cocina deteriorada.
- c. Organización y registros: no hay planillas de preparación, ni de ingreso de mercaderías. No obran registros de los resultados de las muestras de alimentos efectuadas por Dpto. de Bromatología.

17) Hospital Tobar García.

- a. Recurso Humano: se verificó un insuficiente número de nutricionistas.
- b. Planta Física e Instalaciones: requieren ser reciclados y renovados.
- c. Prestación alimentaria: la carne no se pica en el establecimiento.

18) Hospital Dr. Enrique Tornú.

- a. Planta Física e Instalaciones: las paredes del área de elaboración presentan deterioro y está prevista su próxima reparación.
- b. Equipamiento: las bandejas isotérmicas, no reúnen los requisitos de higiene y de la conservación de la temperatura.
- c. Organización y registros: no obran registros de los resultados del control Bromatológico.

19) Maternidad Ramón Sardá (Lactario).

- a. Recursos Humanos: un elemento positivo a tener en cuenta, es que la empresa no ha reciclado al personal, por lo que hace muchos años que trabaja en el Hospital y está capacitado para las tareas específicas del Sector. En cuanto a la cantidad de personal que provee, de acuerdo a lo estipulado, (7 agentes para el número de biberones diarios que se procesan), la empresa ha afectado 8 personas para la cobertura de las áreas y turnos. Seis de ellas trabajan en el lactario y dos en el banco de leche humana.
- b. Planta Física e Instalaciones: es adecuada de acuerdo a las necesidades.
- c. Equipamiento: hasta promediando el mes de marzo del año 2002 se manejaba con la totalidad de material descartable, posteriormente se comenzaron a utilizar material de vidrio (mamaderas) que se lavan, se esterilizan y se reutilizan; las tetinas se siguen descartando. Para el uso de este material no descartable, la empresa debió afectar mas número de personal para el lavado de vajilla. El banco de leche humana funciona en un ambiente especial, con tres bombas mecánicas para la extracción de la leche, que luego se fracciona para el hijo de la donante exclusivamente. Por razones de precaución no realizan pool de leche como en otros países.



4

Departamento de Inspección y Control
INFORME FINAL
Elaborado por: _____
Revisado por: _____
Fecha: _____
Lugar: _____

Además no cuentan con un pasteurizador para someter a la leche a la temperatura adecuada para la destrucción de los agentes patógenos.

- d. En general puede decirse que el Área funciona correctamente, con extremadas condiciones de higiene, con buenos registros de las prescripciones de leche humana o fórmula para los recién nacidos y las unidades de frío (heladeras y freezer) se encuentran limpias, ordenadas y con el material debidamente rotulado.

V. RECOMENDACIONES.

- 1) Perfeccionar el pliego de manera que permita controlar la prestación a través de métodos más directos para verificar el cumplimiento de las metas nutricionales.
- 2) Precisar en el pliego, las obligaciones de las Empresas con respecto al mantenimiento de la planta física y el equipamiento.
- 3) Ajustar los controles y el seguimiento a las empresas proveedoras, desde el Servicio de alimentación del establecimiento y desde el nivel central, que permita garantizar el cumplimiento de lo estipulado en el pliego de condiciones.

V. CONCLUSIONES.

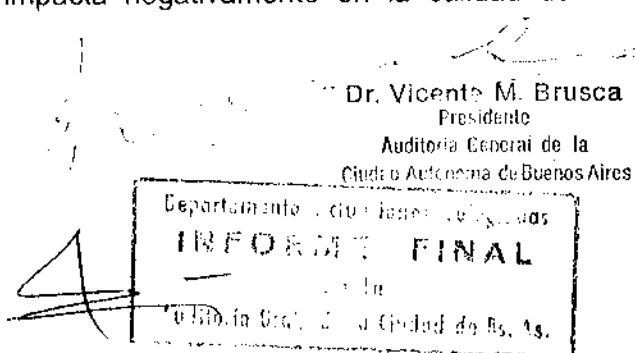
La calidad de las prestaciones presenta características distintivas de acuerdo a la empresa prestadora.

El pliego tiene fortalezas para estipular procedimientos, pero presenta debilidades en cuanto a los recursos, tal es el caso del control de los insumos que utilizan las empresas para la preparación de las diferentes raciones. De esta manera, los servicios alimentarios de los establecimientos tienen dificultades para corroborar el cumplimiento de la meta nutricional propuesta.

Los diferentes déficit que fueron señalados por los directores y los responsables del servicio alimentario, y corroborado durante la auditoría y que se detallan en los párrafos precedentes, señalan el incumplimiento de algunos aspectos por parte de las empresas proveedoras de las condiciones pactadas en el pliego.

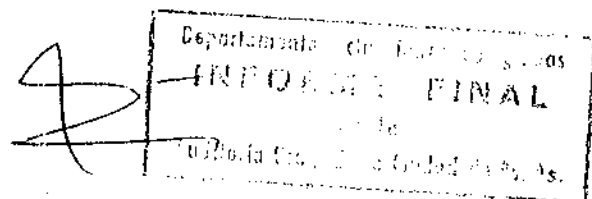
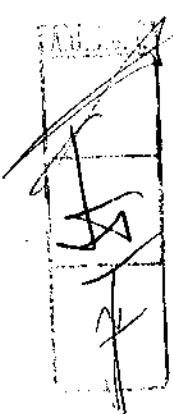
Del mismo modo, se evaluó que los servicios alimentarios no aplican todos los controles que deberían.

Las empresas cumplen de manera insuficiente con la responsabilidad de realizar el mantenimiento de las instalaciones y el equipamiento de los hospitales entregado para su uso por el Gobierno. Ello impacta negativamente en la calidad de la prestación.



ANEXO I

TABLAS 1 A 38



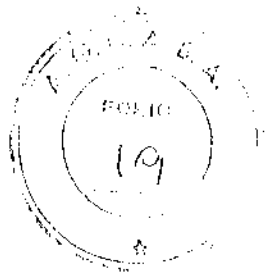


AGCBA

TABLA N° 1

Las respuestas son las referidas por los Directores

HOSPITAL	TOTAL DE CAMAS	PORCENTAJE OCUPACIONAL	CONOCE EL NOMBRE DE LA EMPRESA	CONOCE AL RESPONSABLE DE LA EMPRESA EN EL HOSPITAL	NOMBRE DEL RESPONSABLE POR EL HOSPITAL	DESDE CUANDO ES PROVEEDOR LA EMPRESA
Alvear	86 / 96	98%	Melul	Luis Melul	La Nutricionista	cree que 4 años
Argerich	340	99%	Comercom	No lo conoce	Jefe de Servicio-Lic. Perramont	1 año
Durand	350	90%	Emepa	Sr. Fernandez	Jefa de Alimentación-Lic. Pecai	Cree que desde 1998
Lagleyze	46	--	Luis y Gomez que reemplazo a Alihue	Representante	Nutricionista de planta	3 meses
Moyano	1500/1600	100%	Cassano	Cassano	La Administradora-Sra. Ahida Grasso	Aproximadamente 3 años
Pirovano	400/380	> 80%	Cia. Al. Nac.	Sr. Pietraneia	Jefe Dpto. Técnico y Jefa de Alimentación	No sabe
Ramos Mejia	450	Alto	No sabe	No sabe	No sabe	No sabe
Rocca	84	100 / 95%	Salvador Perez y Otros	Ramon Vidal Torres	Jefa del Dpto. alimentación	3 meses
Tobar García	64	No sabe	Serv. Integrales	Nutricionistas	Nutricionista	No sabe
Tornú	185 / 205	75 / 90%	Suc. Martin S.A.	No sabe	Lic. Brignoli de Lezcano	1° de setiembre de 2001



Final
Cada 10 días
Cada 10 días

TABLA N° 2
¿Está conforme con el servicio que presta el proveedor?

HOSPITAL	SI	%	PARCIAL.	%	NO	%	NS/NC	%
Alvear	x							
Argerich	x							
Durand	x							
Lagleyze			x					
Moyano	x							
Pirovano	x							
Ramos Mejía	x							
Rocca	x							
Tobar García	x							
Tornú	x							
TOTAL	9	90,0	1	10,0		0,0		0,0

Departamento de Control de Calidad
INFORME FINAL
Folio
Aprobado por: [Firma] Fecha: [Fecha]

TABLA N° 3

¿Piensa que podría mejorarse el servicio en algunos de sus aspectos?

HOSPITAL	SI	%	EN CUÁLES	NO. ES ADECUADO	%	NS/NC	%
Alvear	X		La planta física está deteriorada y el equipamiento tendría que ser mas moderno				
Argerich	X		La cocina quedó desproporcionada, hay filtraciones. Habría que modernizarla				
Durand	X		Fundamentalmente en la presentación de las bandejas				
Lagleyze	X		El personal rota mucho, lo que perjudica el servicio. Tendría que mejorar la calidad de los alimentos.				
Moyano	X		Disminuir la cantidad de personal autorizado				
Pirovano	X		Personal autorizado. Patologías versus aspecto comercial de las empresas				
Ramos Mejia				X			
Rocca				X			
Tobar García	X	--	En la calidad de las comidas				
Tornú	X	--	No tienen carros térmicos. El estado de las calles internas es malo lo que dificulta la comunicación.				
TOTAL	8	80,0		2	20,0	0	0

Departamento de ...
INFORME FINAL
 ...
 ...

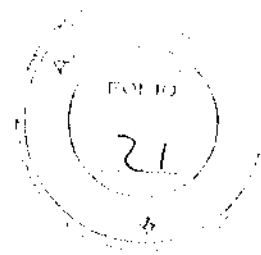


TABLA N° 4
¿Ha recibido quejas o denuncias relacionadas con el servicio brindado por la empresa en los últimos dos meses?

HOSPITAL	NO	¿VERBALES O ESCRITAS?	¿A QUE SE REFERIRÍAN?	¿QUIÉN LAS REALIZÓ?	¿CON QUE FRECUENCIA?	¿CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA?	¿QUE MEDIDAS TOMÓ EL HOSPITAL?
Alvear	X		A aspectos generales del servicio	En general personal autorizado	Esporádica		
Argerich		En forma verbal	Aspectos generales del servicio	En general personal autorizado	Esporádica	No recuerda	
Durand		Verbales, del personal autorizado					
Lagleyze	X		Falta de sal. Mala preparación. La cantidad al principio.	Las enfermeras son las que canalizan las quejas		Hace mucho	La Administradora y la Directora asistente constatan en la cocina y confeccionan un acta
Moyano		Ambas					
Pirovano		Verbales	Limpieza. Uniformes	Nutricionistas			
Ramos Mejia	X						
Rocca	X						
Tobar Garcia		Verbales	Came dura	Empleados. Personal autorizado.	Muy esporádicamente	No se acuerda. No hay registros	El Director pide una bandeja con muestras de cada comida que se sirve y las prueba diariamente
Tornú		Verbales	Aspectos generales del servicio		Esporádicamente		Resolvió lo indicado
TOTAL	4						

Departamento de Recursos Humanos
INFO. FINAL
 10/01/2011
 10/01/2011

TABLA N° 5

¿Ha recibido expresiones de conformidad o felicitaciones por el servicio?

HOSPITAL	NO	¿VERBALES O ESCRITAS?	¿A QUE SE REFERIRÍAN?	¿QUIÉN LAS REALIZÓ?	¿CON QUE FRECUENCIA?	¿CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA?	¿LAS COMUNICÓ AL SERVICIO?
Alvear	X						
Argerich	X	El hospital hace periódicamente una encuesta de satisfacción					
Durand		Escritas	Fundamentalmente a la calidad	Pacientes y familiares		No recuerda	Si
Lagleyze	X						
Moyano		Verbales y escritas. Por carta algunas		Los enfermos	Poco frecuentes	No recuerda	
Pirovano	X						
Ramos Mejia		Verbales. Algunas					Si
Rocca		Verbales					
Tobar García		Verbales	A la conformidad con la comida	Familiares de pacientes		No registra	
Tornú	X						
TOTAL	5						

TABLA N° 6
Responde a pregunta: datos de identificación y generales

HOSPITAL	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	EMPRESA	RESPONSABLE POR LA EMPRESA		DESDE CUANDO ES PRESTADOR DEL SERVICIO
			SEDE CENTRAL	ESTABLECIMIENTO	
ALVEAR	Jefe Unidad Alimentación: Lic. Julio Skoropada	Lázaro Melul Acrich	Sr. Rubén Lázaro Melul	Sr. Héctor Urondo y Nut. Lic. Paula Ponzo Ferrari	Diciembre 1997
ARGERICH	Lic. Laura Perramon	Comarcom	Sr. Cardeli	Carlos Stekler	Noviembre 1997
DURAND	Jefe División Alimentación: Lic. Beatriz Colombo de Pechi	Emepa S.A.	Sr. Edmundo Bettini	Nut. Lic. Marta Malaspina	Año 1997
LAGLEYZE	Jefe División Alimentación: Lic. Clorinda Luna Molina	Luis y Gómez S.A.	Nut. Lic. Norma Luna Suarez	Nut. Lic. Paula Biondi	Septiembre 2001
MOYANO	Jefe de Dpto.: Dr. Del Valle Guillermo. Jefa de Servicio en comisión: Lic. Norma Montardini	Cassano	Sr. Guillermo Casano	Sup. Mirta Venier Nut. Lic. Mercedes Aizagua	Año 1997
PIROVANO	Jefe División Alimentación: Nut. Lic. Ana María Gallo	Compañía Alimentaria Nacional	Sr. Dario Glubugia	Nut. Julieta Demczuc	01/09/01
RAMOS MEJIA	Jefe de División Alimentación: Lic. Myrtha Oviedo	Golden Chef S.A.	Lic. Norma Luna	Lic. Norma Luna	3 de Junio de 1999
ROCCA	Jefe División Alimentación: Nut. Lic. Susana Forster	Salvador Bautista Pérez y Otros	Nut. Lic. Graciela Alonso	Nut. Lic. Sandra Schverdfinger y otras	Setiembre 2001
TOBAR GARCIA	Lic. María del Carmen Tipito	Servicios Integrales S.R.L.	Sr. Miguel Lambraña	Claudia Zunulizh	Año 1998
TORNU	Jefe División Alimentación: Lic. Della de Lezcano	Sucesión de Rubén Martín	Sr. Rubén Martín	Lic. Nut. Mariana Castro	Setiembre 1991

TABLA N° 7
Responde a la pregunta: ¿Cómo esta conformado el equipo profesional del Servicio de alimentación?

HOSPITAL	PERFIL PROFESIONAL	CANTIDAD	HORAS DE TRABAJO SEMANAL	NS/NC
ALVEAR	Lic. en Nutrición	2	36 hs. el Jefe 24 hs. 1 Nutricionista	--
ARGERICH	Lic. En Nutrición	9	36 horas: 6 agentes 24 horas : 3 agentes	--
DURAND	Lic. En Nutrición	6	36 horas: 1 agente 24 horas: 5 agentes	--
LAGLEYZE	Lic. en Nutrición	1	24 horas	--
MOYANO	Nutricionistas	2	40 horas	--
PIROVANO	Nutricionistas	9	36 horas: 6 agentes 24 horas: 3 agentes	--
RAMOS MEJIA	Lic. En Nutrición	12	36 horas : 5 agentes 24 horas: 7 agentes	--
ROCCA	Nutricionistas	5	36 horas : 4 agentes 24 horas 1 agente	--
TOBAR GARCIA	Lic. En Nutrición	1	36 horas	--
TORNU	Lic. En Nutrición	7	36 horas el Jefe 36 horas el resto (6)	0

TABLA N° 8

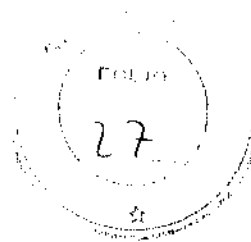
Responde a la pregunta: ¿Cómo controlan el cumplimiento del pliego por parte de la Empresa prestataria del servicio?

HOSPITAL	PESO DE LOS INSUMOS SEGÚN LO CONSIGNADO EN LOS REMITOS			CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SEGÚN PLIEGO			SUPERVISIÓN DEL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS			SUPERVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN		
	SI	no	ns/nc	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC
ALVEAR		X		X			X			X		
ARGERICH	X			X			X			X		
DURAND	X			X			X			X		
LAGLEYZE		X		X			X			X		
MOYANO	X			X			X			X		
PIROVANO		X		X			X			X		
RAMOS MEJIA	X ²			X			X			X		
ROCCA		X		X			X			X		
TOBAR GARCIA	X			X			X			X		
TORNU		X		X			X			X		
TOTAL	5	5	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0
PORCENTAJE	50%	50%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%

² A veces según necesidad

TABLA N° 9 (Continuación)
 Responde a la pregunta: ¿Cómo controlan el cumplimiento del pliego por parte de la Empresa prestataria del servicio?

HOSPITAL	CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE COMIDA			PESO DE LA RACIÓN ELABORADA			SUPERVISIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN		
	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC
ALVEAR	x			x			x		
ARGERICH	x			x			x		
DURAND	x			x			x		
LAGLEYZE	x			x			x		
MOYANO	x				x			x	
PIROVANO	x			x			x		
RAMOS MEJIA	x			x			x		
ROCCA	x			x			x		
TOBAR GARCIA	x			x			x		
TORNU	x			x			x		
TOTAL	10	0	0	9	1	0	9	1	0
PORCENTAJE	100%	0%	0%	90%	10%	0%	90%	10%	0%



4
 INFORME FINAL
 15

TABLA 10 (continuación)

Responde a la pregunta: ¿Cómo controlan el cumplimiento del pliego por parte de la Empresa prestataria del servicio?

Hospital	HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS			TOTALIZACIÓN DE LAS RACIONES POR LA FACTURACIÓN			TIPO Y CANTIDAD DE PERSONAL PARA CADA TAREA			HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y DEL PERSONAL		
	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC
ALVEAR	X			X			X			X		
ARGERICH	X			X			X			X		
DURAND	X			X			X			X		
LAGLEYZE	X			X			X			X		
MOYANO	X			X			X			X		
PIROVANO	X			X			X			X		
RAMOS MEJIA	X			X			X			X		
ROCCA	X			X			X			X		
TOBAR GARCIA	X			X			X			X		
TORNU	X			X			X			X		
TOTAL	10	0	0	10	0	0	10	0	0	10	0	0
PORCENTAJE	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%

TABLA N° 11 (continuación)

Responde a la pregunta: ¿Cómo controlan el cumplimiento del pliego por parte de la Empresa prestataria del servicio?

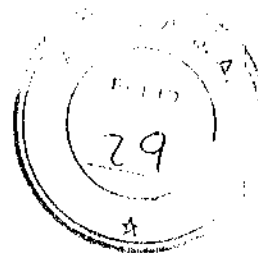
Hospital	MODALIDAD DE ATENCIÓN A LOS PACIENTES				CONFORMIDAD DEL PACIENTE				OTROS				NS / NC		
	SI	NO	NS/NC		SI	NO	NS/NC		SI	NO	NS/NC		SI	NO	NS/NC
ALVEAR	x				x				--	--	--		--	--	--
ARGERICH	x				x ³				x ⁴				--	--	--
DURAND	x				x				--	--	--		--	--	--
LAGLEYZE	x				x				--	--	--		--	--	--
MOYANO	x				x				--	--	--		--	--	--
PIROVANO	x				x				--	--	--		--	--	--
RAMOS MEJIA	x				x				x ⁵				--	--	--
ROCCA	x				x				--	--	--		--	--	--
TOBAR GARCIA	x ⁶				x				--	--	--		--	--	--
TORNU	x				x				--	--	--		--	--	--
TOTAL	10	0	0	0	10	0	0	0	2	--	--		--	--	--
PORCENTAJE	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	20%	--	--		--	--	--

³ Evaluación de aceptabilidad de los pacientes 90% y 47 % de personal autorizado

⁴ Se solicitan certificados de Seguros a las Empresas y constancias de desinfección

⁵ Acta de recepción definitiva y estudio de distribución de vales del personal

⁶ El 90 % de los pacientes realizan sus comidas en el comedor con sus acompañantes o enfermeras



Departamento de
MEDICINA
FISICA

TABLA N° 12

Responde a la pregunta: ¿Cómo registran este tipo de control?

Hospital	NO REGISTRAN	FECHA, ÚLTIMO CONTROL	ASPECTO CONTROLADO	RESULTADO	COMO SE GESTIONAN LOS DESVIOS	SE HAN CONSEGUIDO REVERTIR DISCONFORMIDADES CON EL PLIEGO		
						SI	NO	NS/NC
ALVEAR		Enero 2001	Informe mensual con puntaje que se eleva a nivel Central		Se habla con los representantes de la Empresa			X
ARGERICH		17-10-01	Se solicita sanción a camareros	Positivo	Por acuerdo con la empresa o en el libro de observaciones	X		
DURAND		X ⁷			Informe mensual y en el libro de observaciones	X		
LAGLEYZE					En los libros de observaciones cuando hay desvios			X
MOYANO	X ⁸	04/11/01	Provision de galletitas. Marmitas. Ubicación de preparaciones en heladera	-	Reclamo a la Nutricionista de la Empresa	X		
PIROVANO		18/05/01	Libro de observaciones e informe mensual	-	No sabe /no contesta	-	-	-
RAMOS MEJIA		15-11-01	Normas higiénico sanitarias y conformidad de los pacientes	Bueno	A través del libro de observaciones	X		
ROCCA		26/10/01	Se llena una guía de control con puntaje a nivel central	-	Verbal y en un libro de observaciones	X		
TOBAR GARCIA		1-7-01	Sólo los desvios Ej.: falta de 1 personal	La Empresa repuso el personal faltante	Verbal y en el libro de observaciones	X		
TORNU		15/10/01	-	-	Verbalmente en la mayoría de los casos			X
TOTAL	1					6	0	4
PORCENTAJE	10,0							

⁷ No se registró el último mes a raíz de los cambios producidos por el proveedor como consecuencia de las observaciones

⁸ Salvo en el libro de observaciones

TABLA N° 13

Responde a la pregunta: ¿Identifica problemas o déficit en las características del servicio por parte de la empresa?

Hospital	IMPUNTUALIDAD			INCUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS PROGRAMADOS			CALIDAD DE LOS PRODUCTOS			GRAMAJE DE LAS RACIONES		
	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC
ALVEAR		x			x			x			x	
ARGERICH		x			x			x			x	
DURAND		x			x		x			x		
LAGLEYZE		x		x			x			x		
MOYANO	x				x			x			x	
PIROVANO	x				x		x			x		
RAMOS MEJIA		x			x			x			x	
ROCCA		x			x			x			x	
TOBAR GARCIA		x			x			x			x	
TORNU		x			x			x			x	
TOTAL	2	8	0	1	9	0	3	7	0	3	7	0
PORCENTAJE	20,0	80,0	0,0	10,0	90,0	0,0	30,0	70,0	0,0	30,0	70,0	0,0

TABLA N° 14 (continuación)

Responde a la pregunta: ¿Identifica problemas o déficit en las características del servicio por parte de la empresa?

Hospital	HIGIENE DEL PERSONAL / DE LAS INSTALACIONES			EQUIPAMIENTO INCOMPLETO / INADECUADO			VAJILLA INCOMPLETA / INADECUADA			PERSONAL INSUFICIENTE		
	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC	SI	NO	NS/NC
ALVEAR		X ⁹		X				X			X	
ARGERICH		X			X			X			X	
DURAND	X				X			X			X	
LAGLEYZE		X			X			X			X	
RAMOS MEJIA		X		X			X				X	
ROCCA	X			X				X			X	
PIROVANO	X			X				X		X		
MOYANO		X		X			--	--	--	X		
TORNU		X			X			X			X	
TOBAR GARCIA		X			X			X			X	
TOTAL	3	7	0	5	5	0	1	8	10,0	2	8	0
PORCENTAJE	30,0	70,0	0,0	50,0	50,0	0,0	10,0	80,0	10,0	20,0	80,0	0,0

TABLA N° 15 (continuación)

Responde a la pregunta: ¿Identifica problemas o déficit en las características del servicio por parte de la empresa?

Hospital	PERSONAL CON CAPACITACIÓN INADECUADA				OTROS (ESPECIFICAR)		
	SI	NO	NS/NC		SI	NO	NS/NC
ALVEAR		X			--	--	--
ARGERICH		X			--	--	--
DURAND		X			X ¹⁰		
LAGLEYZE		X			--	--	--
RAMOS MEJIA	X ¹¹				--	--	--
ROCCA		X			X ¹²		
PIROVANO		X			--	--	--
MOYANO	X				X ¹³		
TORNU		X				X	
TOBAR GARCIA		X				X	
TOTAL	2	8	0		3	5	2
PORCENTAJE	20,0	80,0	0,0		30,0	50,0	20,0

¹⁰ Falta existencia de algunos alimentos, aunque actualmente la empresa tiene menos incumplimientos.

¹¹ Capacitan a personal de la empresa profesionales del hospital

¹² Calidad de los nutroterápicos.

¹³ Por falta de pago al personal, se obstaculiza la buena prestación del servicio, por asambleas.

TABLA Nº 16

Responde a la pregunta: ¿Piensa que podría mejorarse el servicio en alguno de sus aspectos?

Hospital	PIENSA QUE PODRÍA MEJORARSE EL SERVICIO		
	SI	NO	NS/NC
ALVEAR	X ¹⁴		
ARGERICH	X ¹⁵		
DURAND	X ¹⁶		
LAGLEYZE		X	
RAMOS MEJIA	X ¹⁷		
ROCCA	X ¹⁸		
PIROVANO			X
MOYANO	X ¹⁹		
TORNU		X	
TOBAR GARCIA	X ²⁰		
TOTAL	7	2	1
PORCENTAJE	70,0	20,0	10,0

¹⁴ Podría mejorarse si se arregla la planta física y el equipamiento.

¹⁵ Rever marco contractual. La complejidad del hospital supera lo acordado.

¹⁶ Planta física y equipamiento. Aumento de las horas profesionales-Nutricionistas.

¹⁷ A) Equipamiento de cocina y servicio. B) Aumento de n° de listas de comida para interacción. C) Capacitación del personal.

¹⁸ Aumentar la dotación de personal n pliego de contrataciones. Restaurar planta física y equipamiento.

¹⁹ A) Horario de entrega de mercadería. B) Planta física. C) Proveedores estables.

²⁰ Renovación de equipos fijos.

TABLA N° 17

Responde a la pregunta 2 del formulario: ¿Tipo y numero de raciones?

HOSPITAL	RÉGIMEN											
	Normal			Dietoterápico			Individual			Colaciones		
	N° de raciones			N° de raciones			N° de raciones			N° de raciones		
	Internación	Personal		Internación	Personal		Internación	Personal		Internación	Personal	Total
Alvear	49	42		36	0		5	0		0	31	90 73 163
Argerich	73	480		194	0		25	0		0	0	292 480 772
Durand	69	80		135	0		2	0		0	281	206 361 567
Lagleyze	0	25		15	0		0	0		0	8	15 33 48
Moyano	736	250		669	0		71	0		0	0	1476 250 1726
Pirovano	100	150		150	0		10	0		0	350	260 500 760
Ramos Mejia	65	493		202	0		23	0		0	0	290 493 783
Rocca	18	20		45	0		5	0		0	85	68 105 173
Tobar García	55	55		10	0		5	0		0	0	70 55 125
Tornú	31	81		81	0		18	0		0	267	130 348 478
TOTAL	1196	1676		1537	0		164	0		0	1022	2897 2698 5595
PORCENTAJE	42,00	58,00		100,00	0,00		100,00	0,00		0,00	100,00	52,0 48,0 100,0

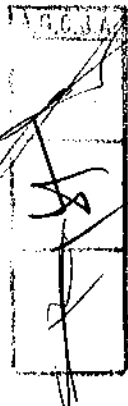


TABLA N° 18
 Responde a la pregunta 2 del formulario: ¿Tipo y numero de raciones?

HOSPITAL	REGIMEN											
	Refuerzos			Sobrealimentación			Merienda reforzada			Otras		
	N° de raciones			N° de raciones			N° de raciones			N° de raciones		
	Internación	Personal	Total	Internación	Personal	Total	Internación	Personal	Total	Internación	Personal	Total
Alvear	25	0	25	0	0	0	0	0	0	17	0	17
Argerich	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	36
Durand	86	0	86	0	0	0	0	0	0	15	16	31
Iagleyze	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	25	40
Moyano	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	35
Pirovano	30	0	30	30	0	30	0	0	0	10	0	10
Ramos Mejia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5
Rocca	30	0	30	0	0	0	79	0	79	68	0	68
Tobar Garcia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tornú	40	0	40	0	0	0	0	0	0	130	81	211
SUBTOTAL	211	0	211	30	0	30	79	0	79	255	157	412
PORCENTAJE	100,00	0,00	100,00	100,00	0,00	100,00	100,00	0,00	100,00	62,00	38,00	100,00
TOTAL												
PORCENTAJE												
										3453	2855	6308
										55,00	45,00	100,00



1

FINAL

TABLA Nº 19

Responde a pregunta 3 del formulario: ¿Horarios de comidas establecidos en la institución?

HOSPITAL	COMIDAS									
	Desayuno		Almuerzo		Merienda		Cena			
	Cumplimiento		Cumplimiento		Cumplimiento		Cumplimiento			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Alvear	x		x		x		x		x	
Argerich	x		x		x		x		x	
Durand	x		x		x		x		x	
Iagleyze	x		x		x		x		x	
Moyano	x		x		x		x		x	
Pirovano	x		x		x		x		x	
Ramos Mejia	x		x		x		x		x	
Rocca	x		x		x		x		x	
Tobias Garcia	x		x		x		x		x	
Tornu	x		x		x		x		x	
TOTAL	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
PORCENTAJE	100,0	0,0	100,0	0,0	100,0	0,0	100,0	0,0	100,0	0,0

FINAL

TABLA N° 20

Responde a la pregunta 4 del formulario: ¿Perfil del personal?

HOSPITAL	PERSONAL							
	Nutrici o nista	Jefe de cocina	Subjefe de cocina	Cocinero	Ayudant e	Camarer o	Peones	Otros
Alvear	3	2		2	1	5	2	1
Argerich	1	1	0	2	3	20	3	1
Durand	2	0	0	4	4	22	5	3
Iagleyze	1	0	0	2	1	2	0	0
Moyano	2	2	1	8	6	19	7	6
Pirovano	2	0	0	4	5	17	3	0
Ramos Mejia	3	1	1	2	3	21	7	2
Rocca	3	0	0	2	1	8	1	1
Tobar García	3	1	1	0	0	0	0	0
Tornú	3	1	0	4	1	11	5	0
TOTAL	23	8	3	30	25	125	33	14
PORCENTAJE	8,8	3,0	1,0	11,5	9,6	47,9	12,6	5,4
								100,0

Final

TABLA N° 21

Responde a la pregunta: ¿Higiene del personal?

HOSPITAL	USO DE ELEMENTOS											
	Guantes			Barbijo			Cofia			Uniforme completo		
	Usan todos	Usan algunos	No usan	Usan todos	Usan algunos	No usan	Usan todos	Usan algunos	No usan	Usan todos	Usan algunos	No usan
Alvear			x			x	x			x		
Argerich	x			x			x			x		
Durand		x			x		x			x		
Iagleyze			x			x	x			x		
Moyano	x			-		-	x			x		
Pirovano	x			x			x			x		
Ramos Mejia	x			x			x			x		
Rocca	x			x			x			x		
Tobar García		x			x		x			x		
Tornú	x			x			x			x		
TOTAL	6	2	2	5	2	2	10	0	0	10	0	0
PORCENTAJE	60,0	20,0	20,0	50,0	20,0	20,0	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0

TABLA 22

Responde a la pregunta: ¿Disponibilidad de elementos de higiene para el personal?

HOSPITAL	DISPONIBILIDAD DE ELEMENTOS DE HIGIENE PARA EL PERSONAL													
	Jabón líquido		Papel		Jabón en pan		Toallas		Secamanos					
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
Alvear	X		X		X			X				X		
Argerich	X		X		--	--	X				--	--		
Durand	X		X		--	--	--				--	--		
Iagleyze	X		X			X		X				X		
Moyano	--	--	--	--	--	--	--	--			--	--		
Pirovano	X		X		--	--	--				--	--		
Ramos Mejia	X			X		X		X			--	--		
Rocca		X		X		X		X				X		
Tobar Garcia	X		X		X		X			X				
Tornú	X		X			X		--		--		--		
TOTAL	8	1	7	2	2	4	2	4	2	4	1	3		
PORCENTAJE	89,0	11,0	78,0	22,0	33,0	67,0	33,0	67,0	25,0	75,0				

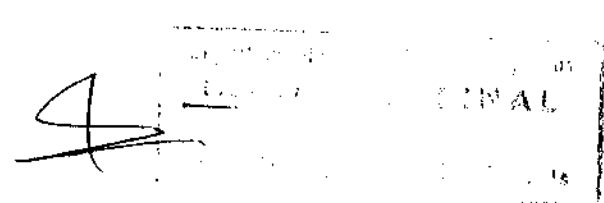


TABLA N° 23

Responde a la pregunta: ¿Planta física?
Área de almacenamiento

HOSPITAL	AREA DE ALMACENAMIENTO																	
	Dimensiones adecuadas		Uso exclusivo		Lugares diferenciados por tipo de alimentos				Seco y fresco		Ordenado		Higiene adecuada		Ausencia de insectos		Mantenimiento adecuado	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Alvear	X		X		X				X		X		--		X			X
Argerich	X		X		X				X		X		X		X		X	
Durand	X		X		X				X		X		X		X		X	
Lagleyze	X		X				X		X		X		X		X		X	
Moyano	X			X			X		X			X		X				X
Pirovano	X		X				X		X		X		X		X		X	
Ramos Mejia	X		X				X		X		X		X		X			X
Rocca	--	--	X			X			X		X		X		X			X
Tobar García	X		X				X		X		X		X		X		X	
Tornú	X		X		X				X		X		X		X		X	
TOTAL	9	0	9	1	8	2	10	0	9	1	9	0	9	0	10	0	6	4
PORCENTAJE	90,0	10,0	90,0	10,0	80,0	20,0	100,0	0,0	90,0	10,0	90,0	10,0	100,0	0,0	100,0	0,0	60,0	40,0

TABLA N° 24

Responde a la pregunta: ¿Planta física?
Área de elaboración

HOSPITAL	ÁREA DE ELABORACIÓN																							
	Dimensiones adecuadas		Correcta distribución de sectores				Higiene adecuada		Orden adecuado		Suficiente ventilación iluminación		Aberturas con mallas		Suficientes mesadas de trabajo		Suficientes piletas		Campana extractora		Ausencia de insectos		Mantenimiento adecuado	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Alvear ²¹	x		-	-		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x		x		x	
Argerich	x		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x		x		x	
Durand	x		x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x		x		x	
Lagleyze	x			x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x		x		x	
Moyano	x		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x		x		x	
Pirovano	x			x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x		x		x	
Ramos Mejía	x		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x		x		x	
Rocca	x		x			x	x	x			x		x	x	x		x		x		x		x	
Tobar García	x		x		x		x	x	x		x		x	x	x		x		x		x		x	
Tornú	x		x		x		x	x	x		x		x	x	x		x		x		x		x	
TOTAL	10	0	7	2	7	3	10	0	8	2	9	1	10	0	9	1	9	1	9	1	9	1	6	4
PORCENTAJE	100,0	0,0	78,0	22,0	70,0	30,0	100,0	0,0	80,0	20,0	90,0	10,0	100,0	0,0	90,0	10,0	90,0	10,0	90,0	10,0	90,0	10,0	60,0	40,0

²¹ El área de elaboración se encuentra en muy mal estado de conservación, tanto de la planta física como del equipamiento.

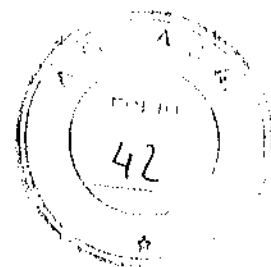


TABLA N° 25

Responde a la pregunta: ¿Modalidad del sistema de distribución
Área de distribución

HOSPITAL	ÁREA DE DISTRIBUCIÓN											
	Dimensiones adecuadas		Correcta distribución de sectores		Higiene adecuada		Orden adecuado		Suficiente ventilación		iluminación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
Alvear	x		--	--		x	x			x		
Argerich	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
Durand	x		--	--	x		x		x			
Lagleyze	x			x	x		x		x			
Moyano	x		x		x		x		x			
Pirovano		x		x	x		x		x			
Ramos Mejia	x		x		x		x		x			
Rocca	x			x		x	x		x			
Tobar García	x		x		x		x		x			
Tornú	x		x		x		x		x			
TOTAL	8	1	4	3	7	2	9	0	9	0		
PORCENTAJE	89,0	11,0	57,0	43,0	78,0	22,2	100,0	0,0	100,0	0,0		

TABLA N° 26

Responde a la pregunta: ¿Comedores?

HOSPITAL	COMEDORES					
	Internados adecuados		Personal adecuado			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Alvear		X				X
Argerich	X				X	
Durand	--	--	--	--	--	--
Lagleyze	--	--			X	
Moyano		X			X	
Pirovano	--	--			X	
Ramos Mejia	--	--			X	
Rocca	--	--				X
Tobar García	X				X	
Tornú	--	--			X	
TOTAL	2	2	7	7	2	2
PORCENTAJE	50,0	50,0	78,0	78,0	22,2	22,2

TABLA N° 27

Responde a la pregunta: ¿Equipamiento?

HOSPITAL	EQUIPAMIENTO													
	Unidades de cocción industriales suficientes		Unidades de cocción en buen estado de mantenimiento		Unidades de cocción en buen estado higiénico		Unidades de frío suficientes		Unidades de frío en buen estado de conservación		Unidades de frío en buen estado de higiene y orden		Unidades de pesaje en buen estado	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Alvear		x		x		x	x		x		x		x	
Argerich	x		x				x		x		x		x	
Durand	x			x		x	x			x	x		x	
Lagleyze	x		x			x	x		x		x		x	
Moyano	x			x		x	x		x		x		x	
Pirovano		x		x		x	x		x		x		x	
Ramos Mejia	x		x			x	x			x	x		x	
Rocca	x			x		x	x			x	x		x	
Tobar Garcia	x		x			x		x		x		x	x	
Tornú	x		x			x	x		x		x		x	
TOTAL	8	2	5	5	6	4	9	1	5	5	9	1	10	0
PORCENTAJE	80,0	20,0	50,0	50,0	60,0	40,0	90,0	10,0	50,0	50,0	90,0	10,0	100,0	0,0

TABLA N° 28

Responde a la pregunta: ¿Equipamiento? (continuación)

HOSPITAL	EQUIPAMIENTO									
	Equipo de distribución suficiente		Equipo de distribución adecuado		Equipos de distribución en buen estado de higiene		Otros equipos suficientes		Otros equipos en buen estado de conservación e higiene	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Alvear		x		x		x				
Argerich	x		x		x					
Durand	x		x		x					
Lagleyze	x			x	x					
Moyano		x		x	x					
Pirovano	x		x		x					
Ramos Mejia	x			x	x					
Rocca		x		x		x				
Tobar García	x		x		x					
Tornú	x			x	x					
TOTAL	7	3	4	6	8	2				
PORCENTAJE	70,0	30,0	40,0	60,0	80,0	20,0				

TABLA N° 29

Responde a la pregunta: ¿Utensilios de cocina y vajilla?

HOSPITAL	UTENSILIOS DE COCINA Y VAJILLA													
	Batería de cocina suficiente		Batería de cocina en buen estado de conservación		Batería de cocina en buen estado de higiene		Vajilla suficiente		Vajilla de materiales adecuados		Vajilla en buen estado de conservación e higiene			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
Alvear	x			x		x	x			x		x		
Argerich	x		x		x		x		x		x			
Durand	x		x		x		x		x		x			
Lagleyze	x		x		x		x		x		x			
Moyano		x		x	x			x	x		x			
Pirovano	x			x	x			x		x				
Ramos Mejia	x		x		x		x		x		x			
Rocca	x			x	x		x		x		x			
Tobar García	x		x		x		x		x		x			
Tornú	x		x		x		x		x		x			
TOTAL	9	1	6	4	9	1	8	2	8	2	8	2		
PORCENTAJE	90,0	10,0	60,0	40,0	90,0	10,0	80,0	20,0	80,0	20,0	80,0	20,0		

TABLA N° 30

Responde a la pregunta: ¿ Alimentos?

HOSPITAL	ALIMENTOS											
	La mayoría de los alimentos son de marca reconocida		El estado de los envases es el adecuado		Los alimentos tienen fecha de vencimiento		La fecha de vencimiento es la adecuada		Los víveres frescos están en buen estado		Los víveres secos están en buen estado	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Alvear		x	x		x		x		x		x	
Argerich	x		x		x		x		x		x	
Durand	x		x		x		x		x		x	
Lagleyze		x	x		x		x		x		x	
Moyano	x		x		x		x		x		x	
Pirovano	x		x		x		x		x		x	
Ramos Mejía	x		x		x		x		x		x	
Rocca		x	x		x		x		x		x	
Tobar García	x		x		x		x		x		x	
Tornú	x		x		x		x		x		x	
TOTAL	7	3	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
PORCENTAJE	70,0	30,0	100,0	0,0	100,0	0,0	100,0	0,0	100,0	0,0	100,0	0,0

TABLA N° 31

Responde a la pregunta: ¿Alimentos? (continuación)

HOSPITAL	ALIMENTOS											
	Su calidad es adecuada		Hay suficiente provisión de alimentos para 5 días		Hay variedad en la provisión para 5 días		La carne se pica en el establecimiento		Hay raciones elaboradas guardadas en la heladera			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
Alvear	x		x		x			x		x		
Argerich	x		x		x		x		x			
Durand	x		x			x			x		x	
Lagleyze	x		x		x		x				x	
Moyano	x		x		x			x			x	
Pirovano	x		x		x			x			x	
Ramos Mejia	x		x		x			x		x		
Rocca	x			x		x		x			x	
Tobar Garcia	x		x		x				x		x	
Tornú	x		x					x			x	
TOTAL	10	0	9	1	9	2	5	5	2	7		
PORCENTAJE	100,0	0,0	90,0	10,0	80,0	20,0	50,0	50,0	20,0	70,0		

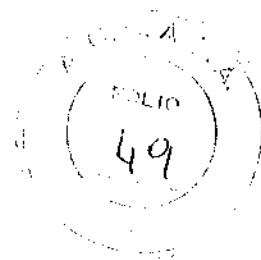


TABLA N° 32

Responde a la pregunta: ¿Elaboración y preparación?

HOSPITAL	ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN							
	Se respetan las normas higiénico-sanitarias		El procesamiento de los alimentos es el correcto		Responden al tipo de dieta planificada			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
Alvear		x	x		x			
Argerich	x		x		x			
Durand	x		x		x			
Lagleyze	x		x		--	--	--	
Moyano	x		x		x			
Pirovano	x		x		x			
Ramos Mejia	x		x		x			
Rocca		x	x		x			
Tobar Garcia	x		x		x			
Tornú	x		x		x			
TOTAL	8	2	10	0	9	0	0	
PORCENTAJE	80,0	20,0	100,0	0,0	100,0	0,0	0,0	

50

TABLA N° 33

Responde a la pregunta: ¿ Distribución?

HOSPITAL	DISTRIBUCION											
	Responde al tipo de dieta indicada			La temperatura es adecuada			La presentación es adecuada			La porción es suficiente		
	Normal	Dieta		Normal	Dieta		Normal	Dieta		Normal	Dieta	
Alvear	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
Argerich	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
Durand	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
Lagleyze	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
Moyano	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
Pirovano	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
Ramos Mejia	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
Rocca	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
Tobar García	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
Tornú	x	no	si	x	no	si	x	no	si	x	no	si
TOTAL	10	0	10	0	7	3	10	0	10	0	10	0
PORCENTAJE	100	0	100	0	70	30	100	0	100	0	100	0



TABLA N° 34

Responde a la pregunta: ¿Registros?

HOSPITAL	REGISTROS											
	Existencia de registro de recepción de la mercadería		Existencia de registro de la preparación		Existencia de planilla de distribución		Existencia de registros de raciones por tipo de régimen		Existencia de registros de raciones y dietas		Existencia de libro de observaciones	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Alvear		x		x	x		x		x		x	
Argerich	x		x		x		x		x		x	
Durand	x		x		x		x		x		x	
Lagleyze		x		x	x		x		x		x	
Moyano	x		x		x		x		x		x	
Pirovano		x		x	x		x		x		x	
Ramos Mejía	x		x		x		x		x		x	
Rocca	x		x		x		x		x		x	
Tobar García	x		x		x		x		x		x	
Tornú	x		x		x		x		x		x	
TOTAL	7	3	7	3	10	0	10	0	10	0	10	0
PORCENTAJE	70,0	30,0	70,0	30,0	100,0	0,0	100,0	0,0	100,0	0,0	100,0	0,0



Deposito de
BIBLIOTECA FINAL

TABLA N° 35

ANALISIS DE LA COMPOSICION QUIMICA DEL PROMEDIO DE LOS INGREDIENTES DE LAS MUESTRAS DEL ALMUERZO DEL REGIMEN NORMAL HOSPITAL DE EMERGENCIAS PSIQUIATRICAS DR. TORCUATO DE ALVEAR

ALIMENTO	CANTIDAD PESO NETO (GR)	HIDRATOS DE CARBONO (GR)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	
Pan rallado	17	12,20	1,50	0,00	
Huevos	2	0,00	0,24	0,24	
Aceite	26	0,00	0,00	26,00	
Harina	9	6,30	1,08	0,00	
Pescado	79	0,00	14,22	0,79	
Mandarina	136	16,32	1,36	0,00	
Pan	86	51,60	8,60	0,00	
Acelga	30	0,90	0,30	0,00	
Apio	5	0,15	0,05	0,00	
Puerro	5	0,40	0,05	0,00	
Zapallo	30	2,40	0,30	0,00	
Zanahoria	220	17,60	2,20	0,00	
Remolachas	200	16,00	2,00	0,00	
GRAMOS		121,87	31,90	27,03	
KILOCALORIAS		487,48	127,60	243,27	858,35
Fórmula sintética		57,00%	14,80%	28,00%	
Porcentaje de adecuación					100,90%

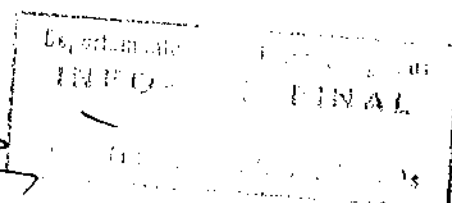
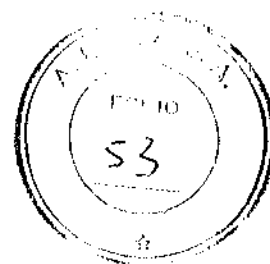


TABLA N° 36

ANÁLISIS DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL PROMEDIO DE LOS INGREDIENTES
DE LAS MUESTRAS DEL ALMUERZO DEL RÉGIMEN NORMAL HOSPITAL GENERAL DE AGUDOS DR. COSME ARGERICH

ALIMENTO	CANTIDAD PESO NETO (GR)	HIDRATOS DE CARBONO (GR)	PROTEÍNAS (GR)	GRASAS (GR)
Sémola	15	10,50	2,25	0,00
Carne picada	130	0,00	26,00	9,10
Huevos	10	0,00	1,10	1,10
Cebolla	20	16,00	0,20	0,00
Pan	30	18,00	3,00	0,00
Leche en polvo	30	11,46	7,92	8,25
Fécula maíz	5	3,50	0,50	0,00
Zanahoria	10	0,80	0,10	0,00
Ajies	5	0,40	0,05	0,00
Aceite	5	0,00	0,00	5,00
Aroz	80	56,00	9,60	0,00
Manteca	10	0,00	0,00	8,40
Queso rallar	15	0,00	3,30	3,60
Naranja	175	21,00	1,75	0,00
Pan	57	34,20	5,70	0,00
GRAMOS		171,86	61,47	35,45
KILOCALORIAS		687,44	245,88	319,05
Fórmula sintética		54,00%	19,60%	25,00%
Porcentaje de adecuación				147,33%

Departamento de Control de Alimentos
INFORME FINAL
10 de Julio de 1968

TABLA N° 37

ANALISIS DE LA COMPOSICION QUIMICA DEL PROMEDIO DE LOS INGREDIENTES DE LAS MUESTRAS DEL ALMUERZO DEL
REGIMEN NORMAL HOSPITAL GENERAL DE AGUDOS DR. IGNACIO PIROVANO

ALIMENTO	CANTIDAD PESO NETO (GR)	HIDRATOS DE CARBONO (GR)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	
Harina	50	35,50	6,00	0,00	
Margarina	15	0,00	0,00	12,60	
Huevos	25	0,00	3,00	3,00	
Cebolla	120	9,60	1,20	0,00	
Pan	52	31,20	5,20	0,00	
Leche en polvo	12	4,58	3,16	3,30	
Quesos prom.	30	0,00	6,60	7,20	
Zanahoria	95	7,60	0,95	0,00	
Carne picada	130	0,00	26,00	9,10	
Aceite	20	0,00	0,00	20,00	
Manzana	5	0,60	0,05	0,00	
Pan rallado	10	6,00	1,00	0,00	
Lechuga	35	1,05	0,35	0,00	
Tomate	80	2,40	0,80	0,00	
Sandia	164	19,68	1,64	0,00	
GRAMOS		118,21	55,95	55,20	Total
KILOCALORIA		472,84	223,80	496,80	1193,44
Fórmula sintética		40,00%	18,70%	41,00%	
Porcentaje de adecuación					140,00%



Departamento
INFORMACION
GENERAL

INFORMACION
GENERAL

TABLA N° 38

ANALISIS DE LA COMPOSICION QUIMICA DEL PROMEDIO DE LOS INGREDIENTES DE LAS MUESTRAS DEL ALMUERZO DEL
REGIMEN NORMAL HOSPITAL GENERAL DE AGUDOS DR. JOSE M. RAMOS MEJIA

ALIMENTO	CANTIDAD PESO NETO (GR)	HIDRATOS DE CARBONO (GR)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	
Sémola	15	10,50	2,25	0,00	
Apio	6	0,18	0,06	0,00	
Puerro	5	0,40	0,05	0,00	
Zapallo	25	2,00	0,25	0,00	
Zanahoria	12	0,96	0,12	0,00	
Bola de lomo	180	0,00	36,00	12,60	
Aceite	10	0,00	0,00	10,00	
Tomate Nat.	30	0,90	0,30	0,00	
Cebolla	24	1,92	0,24	0,00	
Ajies	7	0,56	0,07	0,00	
Papas	160	32,00	3,20	0,00	
Zapallo	100	8,00	1,00	0,00	
Manteca	5	0,00	0,00	4,20	
Leche en polvo	25	9,55	6,6	6,87	
Pollo p/flan	20	16,6	0,28	0,34	
Pan	59	35,4	5,9	0,00	
GRAMOS		118,97	56,32	34,01	Total
KILOCALORIAS		475,88	225,28	306,09	1007,25
Fórmula sintética		47,00%	22,30%	30,00%	
Porcentaje de adecuación					118,50%



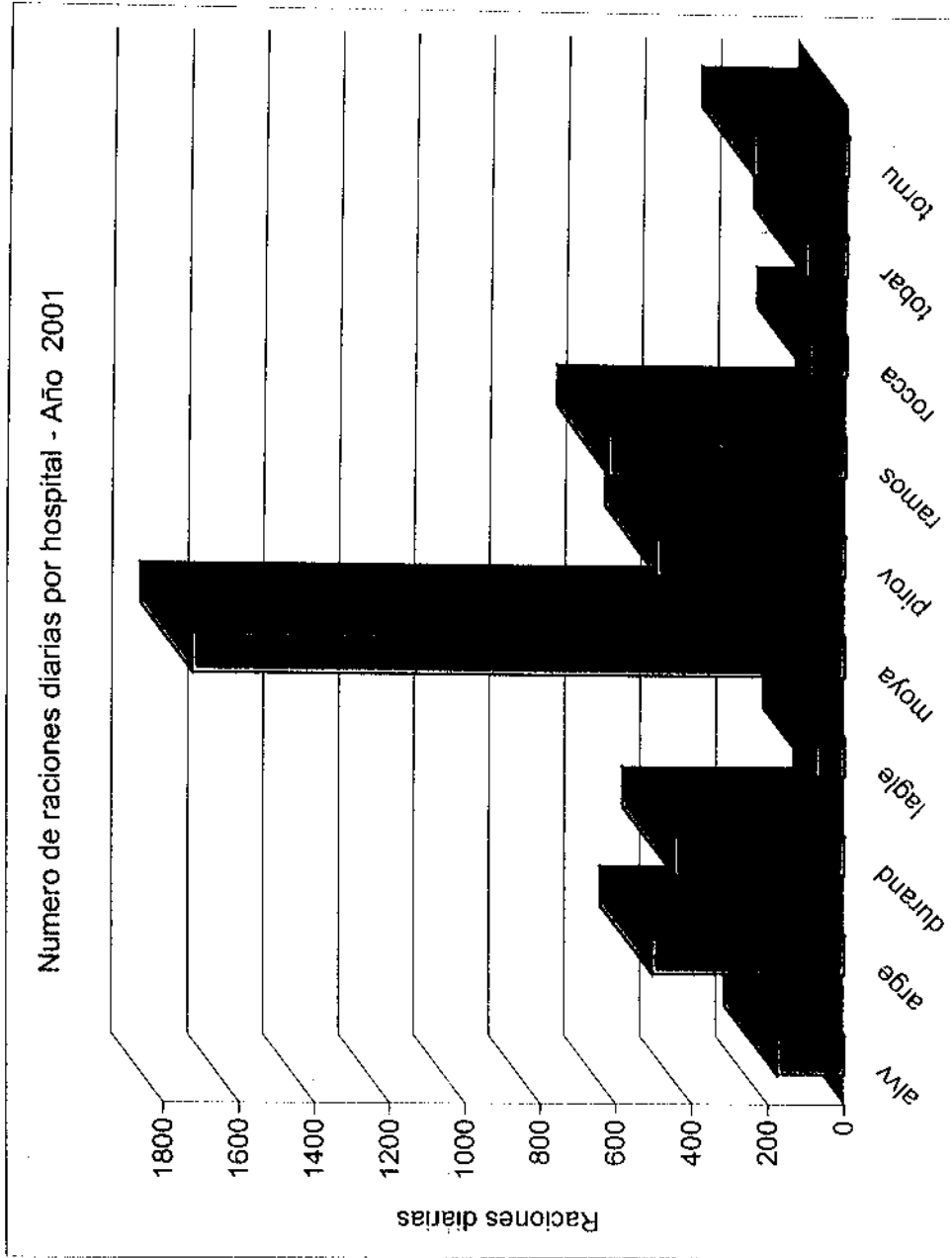
REVISADO POR:

 CONTROLADO POR:

 FINAL

GRAFICO 1

Cantidad de raciones diarias por hospital



Departamento de
HISTORIA
FOTOGRAFIA