

INFORME FINAL DE AUDITORÍA

CON INFORME EJECUTIVO

Proyecto 3.09.05

**Análisis del cumplimiento de las
especificaciones técnicas de la prestación
alimentaria a distribuir en los hospitales de la
Ciudad.**

Auditoría de Gestión

Período 2009

Buenos Aires, Setiembre de 2010

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Corrientes 640, Piso 5º - C1043AAT, Ciudad de Buenos Aires Tel. y Fax 4321-3700

PRESIDENTE

Dra. Sandra Bergenfeld

AUDITORES GENERALES

Dr. Santiago De Estrada

Dr. Alejandro Fernández

Ing. Adriano Jaichenco

Dra. Paula Oliveto Lago

Lic. Josefa Prada

Dr. Juan Carlos Toso

CÓDIGO DEL PROYECTO: 3.09.05

NOMBRE DEL PROYECTO: Análisis del cumplimiento de las especificaciones técnicas de la prestación alimentaria a distribuir en los hospitales de la Ciudad – Auditoría de Gestión.

PERÍODO BAJO EXAMEN: 2009

FECHA DE PRESENTACIÓN DEL INFORME: 21 DE DICIEMBRE DE 2009

EQUIPO DESIGNADO:

Director de Proyecto: Lic. Mario Aiscurri

Supervisor: C.P. Hugo Marchizotti

OBJETIVO: Controlar los aspectos técnicos de la prestación alimentaria a distribuir en los hospitales de la Ciudad.

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, agosto de 2010																		
Código del Proyecto	3.09.05																		
Denominación del Proyecto	Análisis del cumplimiento de las especificaciones técnicas de la prestación alimentaria a distribuir en los hospitales de la Ciudad. Auditoría de Gestión																		
Período examinado	Años 2009																		
Programas auditados	No aplicable.																		
Unidad Ejecutora	Hospitales Argerich, Gutiérrez, Quemados, Moyano, Muñiz, Rocca, Santa Lucía, Sardá y Tornú.																		
Objetivo de la auditoría	➤ Controlar los aspectos técnicos de la prestación alimentaria a distribuir en los hospitales de la Ciudad.																		
Presupuesto (ejecutado, expresado en pesos)	No aplicable.																		
Alcance	➤ Realización de entrevistas con los directores de los hospitales seleccionados para llevar a cabo la auditoría. ➤ Realización de entrevistas con los responsables del Servicio de Alimentación de cada hospital seleccionado. ➤ Recopilación y análisis de la normativa relacionada con el objeto de auditoría, incluyendo la obtención de copia del pliego correspondiente a la Licitación Pública N° 2493/08 sobre "Servicio de elaboración y distribución de comidas hospitalarias". ➤ Determinación de una muestra compuesta por nueve hospitales dependientes del Ministerio de Salud del GCBA (Argerich, Gutiérrez, Quemados, Moyano, Muñiz, Rocca, Santa Lucía, Sardá y Tornú), a efectos de realizar los procedimientos pertinentes. ➤ Realización de visitas al área de cocina de los distintos Servicios de Alimentación de los hospitales seleccionados en la muestra, efectuadas en las siguientes fechas: <table border="1" data-bbox="791 1525 1128 1760"> <thead> <tr> <th>Hospital</th><th>Fechas</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sardá</td><td>8/10/2009</td></tr> <tr> <td>Rocca</td><td>9/10/2009</td></tr> <tr> <td>Gutiérrez</td><td>14/10/2009</td></tr> <tr> <td>Tornú</td><td>20/10/2009</td></tr> <tr> <td>Santa Lucía</td><td>22/10/2009</td></tr> <tr> <td>Quemados</td><td>23/10/2009</td></tr> <tr> <td>Muñiz</td><td>3/11/2009</td></tr> <tr> <td>Argerich</td><td>9/11/2009</td></tr> </tbody> </table> ➤ Ejecución de distintos procedimientos tendientes a verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el pliego de licitación que se desarrollarán en aclaraciones previas.	Hospital	Fechas	Sardá	8/10/2009	Rocca	9/10/2009	Gutiérrez	14/10/2009	Tornú	20/10/2009	Santa Lucía	22/10/2009	Quemados	23/10/2009	Muñiz	3/11/2009	Argerich	9/11/2009
Hospital	Fechas																		
Sardá	8/10/2009																		
Rocca	9/10/2009																		
Gutiérrez	14/10/2009																		
Tornú	20/10/2009																		
Santa Lucía	22/10/2009																		
Quemados	23/10/2009																		
Muñiz	3/11/2009																		
Argerich	9/11/2009																		
Limitaciones al alcance	En la muestra de hospitales, se había previsto entre los mismos al Hospital Moyano. Se deja constancia que no se pudo trabajar en el área de Alimentación de este efector por razones de																		

	incompatibilidad de fechas para la visita a realizar, debido a motivos de licencia anual ordinaria en que se encontraba la responsable del Servicio de Alimentación y dada la planificación de todas las tareas previstas para cada hospital, las cuales contaban con fechas planificadas de difícil reversión.																																													
Aclaraciones previas	➤ La Licitación Pública 2493/08 es aprobada por el Decreto 218/09 y por su intermedio se adjudica la Contratación del Servicio de Elaboración y Distribución de Comidas, destinadas a la población hospitalaria y personal autorizado de los Hospitales y Centros de Salud, dependientes del Ministerio de Salud del GCABA. ➤ Se ha determinado que los procedimientos de verificación del valor calórico de las raciones se efectúen sobre el Régimen Normal 1 (internados y autorizados) por constituir el más importante en cantidad de raciones. ➤ En la visita efectuada al área de cocina de cada hospital seleccionado en la muestra se han desplegado distintas actividades tendientes a realizar verificaciones in situ, concretar entrevistas, obtener documentación e información pertinente y efectuar comprobaciones mediante los elementos de apoyo que ha contado este equipo de auditoría consistente en una balanza de precisión y un termómetro de pinche. ➤ Se ha relevado la composición de los recursos humanos del Servicio de Alimentación de cada hospital obteniendo la siguiente información: <table><tr><th>Hospital</th><th>Jefe</th><th>Nutricionistas</th><th>Hs.totales</th><th>Administrativos</th></tr><tr><td>Argerich</td><td>1</td><td>7</td><td>316</td><td>1</td></tr><tr><td>Gutierrez</td><td>1</td><td>3</td><td>136</td><td>0</td></tr><tr><td>Muñiz</td><td>1</td><td>8</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Quemados</td><td>1</td><td>2</td><td>100</td><td>0</td></tr><tr><td>Rocca</td><td>1</td><td>3</td><td>142</td><td>1</td></tr><tr><td>Santa Lucía</td><td>1</td><td>1</td><td>80</td><td>0</td></tr><tr><td>Sardá</td><td>1</td><td>4</td><td>160</td><td>1</td></tr><tr><td>Tornú</td><td>1</td><td>7</td><td>279</td><td>0</td></tr></table> ➤ Las funciones del Servicio de Alimentación son asistenciales y no asistenciales. En las primeras, se encuentran las tareas de recorrido de sala, revisión de historias clínicas, verificación de indicaciones médicas y atención de consultorios externos entre otras. Se incluyen en las tareas no asistenciales las de control y supervisión de mercadería, control y pedidos de insumos nutroterápicos, etc. En estas últimas deberían estar incluidas todas aquellas tareas concernientes al control del servicio de elaboración y distribución de comidas. ➤ De acuerdo a lo prescripto en el art. 3º del PCP el régimen normal 1 para internados es el que también se determina para autorizados.	Hospital	Jefe	Nutricionistas	Hs.totales	Administrativos	Argerich	1	7	316	1	Gutierrez	1	3	136	0	Muñiz	1	8	300	1	Quemados	1	2	100	0	Rocca	1	3	142	1	Santa Lucía	1	1	80	0	Sardá	1	4	160	1	Tornú	1	7	279	0
Hospital	Jefe	Nutricionistas	Hs.totales	Administrativos																																										
Argerich	1	7	316	1																																										
Gutierrez	1	3	136	0																																										
Muñiz	1	8	300	1																																										
Quemados	1	2	100	0																																										
Rocca	1	3	142	1																																										
Santa Lucía	1	1	80	0																																										
Sardá	1	4	160	1																																										
Tornú	1	7	279	0																																										

	➤ Se ha trabajado con la composición del menú correspondiente al régimen 1 (internados y autorizados) del almuerzo del día de la visita efectuada al área de cocina. En los casos en que el menú para autorizados era distinto al de internados, se tomó en consideración para esta tarea el de pacientes. Se tomó nota del detalle y cantidad de los ingredientes que componen los platos elaborados del menú del mencionado régimen y del total de almuerzos preparados ese día para internados y autorizados. Así en cada hospital se determinó la base a partir de la cual se podía elaborar una tabla de análisis de composición química de alimentos a fin de determinar el valor calórico total (VCT) de la prestación almuerzo. ➤ El art. 68º del PCP establece una distribución porcentual de hidratos de carbono, proteínas y grasas del VCT para cada hospital. ➤ Durante las visitas a las áreas de alimentación se relevaron las plantas físicas y el equipamiento del sector.
Observaciones principales	➤ En los Hospitales Gutiérrez, Quemados y Santa Lucía el menú del régimen normal 1 para autorizados era distinto al de los internados en el día de visita al área de cocina realizada por esta auditoría. ➤ En los hospitales mencionados en la observación anterior, el menú para el área de Dirección era distinto del elaborado para internados y también del de autorizados, de acuerdo a lo verificado el día de visita al área de cocina en tales efectores. ➤ Se ha verificado que 4 hospitales tienen diferencias positivas o negativas en un valor superior al 10%, con el VCT establecido por el pliego, se trata de los Hospitales Muñiz (-14,05%), Quemados (34,59%), Rocca (-15,28%) y Santa Lucía (-14,77%), de acuerdo a los valores obtenidos sobre la ración completa del día de visita al área de alimentación de cada efector. ➤ El 62,5% de los Servicios de Alimentación de los hospitales visitados no cuentan con termómetro de pinche, elemento que permite controlar la temperatura de los alimentos. El Servicio de Alimentación del Hospital Gutiérrez no cuenta con balanza de precisión. ➤ El estado de las plantas físicas y equipamiento de las cocinas de los hospitales visitados presentan una serie de falencias que se han considerado como puntos negativos de evaluación según el trabajo realizado por el equipo de auditoría en el sector mencionado. De esta manera los hospitales presentan la siguiente disposición con respecto de los puntos negativos detallados en aclaraciones previas y además se agrega el porcentaje de ellos en relación a los 26 puntos evaluados en cada efector. - o Argerich: 16 (62%).

	- o Quemados: 13 (50%). - o Rocca: 13 (50%). - o Tornú: 13 (50%). - o Gutiérrez: 11 (42%). - o Sardá: 6 (23%). - o Muñiz: 5 (19%). - o Santa Lucía: 5 (19%). ➤ Se ha constatado que los artículos de limpieza provistos por las empresas concesionarias tienen un bajo nivel de cumplimiento en relación a su aprobación por la ANMAT. De 31 productos verificados solamente 6 de ellos contaban con la mencionada aprobación, es decir un 19%. Solamente en el caso del proveedor del Hospital de Quemados, todos los artículos inspeccionados contaban con dicha aprobación. ➤ En la distribución porcentual de las kilocalorías de las raciones completas de los efectores analizados, se puede apreciar que los Hospitales Gutiérrez y Tornú cuentan con valores alejados de los establecidos en el pliego para hidratos de carbono, en cuyo caso presentan exceso y para grasas donde se marca un déficit. ➤ Se han detectado determinadas situaciones de falta de correspondencia con la realidad, en relación a las cifras establecidas en el pliego de licitación para el régimen normal 1 de internados y autorizados, según la comparación efectuada con las estadísticas de los años 2007 y 2008 del promedio de raciones completas diarias. En el ítem, internados del Hospital Argerich el pliego establece una cifra superior en un 57% más, por otra parte en el ítem, autorizados la cifra del pliego es inferior en un 8%. En el Hospital Gutiérrez la cifra de pliego de internados es superior en un 51%. El Hospital de Quemados cuenta con una cifra de pliego de internados superior en un 89%, en cambio la de autorizados es inferior en un 27%. El Hospital Tornú presenta una cifra de pliego de internados superior en un 141%, en cambio la de autorizados es inferior en un 17%. ➤ El 46% de las preparaciones en sala analizadas no cumplían con la temperatura adecuada (11 sobre un total de 24). En el Hospital Sardá se verificaron 2 preparaciones que no llegaban a la temperatura prevista, constituyendo el 100% de lo constatado, en el Rocca 1 preparación, siendo el 33% de lo visto, en el Quemados 4 preparaciones, siendo el 80%, en el Santa Lucía 2 preparaciones, siendo el 66% y en forma similar a este último el Hospital Gutiérrez. ➤ Siete de los ocho hospitales analizados no llevan un registro diario de control de las temperaturas según lo prescripto en las cláusulas particulares del pliego de licitación. El único que si lo registra es el Hospital Tornú. ➤ Se ha detectado en las estadísticas de raciones completas
--	---

	de los años 2007 y 2008, que existe un renglón denominado "personal no autorizado por normas" donde se visualiza que en tres hospitales (Argerich, Gutiérrez y Sardá) se han brindado prestaciones en esos años. ➤ El 19% de los empleados de las empresas proveedoras no poseían libreta sanitaria habilitante según lo exigido por la reglamentación. ➤ El personal de las empresas proveedoras del servicio de comida no cumple con la totalidad de las exigencias relacionadas a la vestimenta y accesorios (barbijos, cofias, guantes, etc.) en 7 de los 8 hospitales auditados. Solamente el personal de la empresa que presta servicio en el Hospital Santa Lucía cumple con la totalidad de las condiciones. ➤ Los Hospitales Gutiérrez, Quemados, Santa Lucía y Tornú no cuentan con personal administrativo en el Servicio de Alimentación. ➤ Los responsables de los Servicios de Alimentación no llevan registros de los controles que deberían realizar sobre la prestación brindada por las empresas concesionarias de elaboración y distribución de comidas. ➤ Se ha constatado que los Servicios de Alimentación de los hospitales visitados no realizan el control de la recepción de los alimentos que son transportados hacia cada efector a fin de elaborar la comida, situación que no permite, entre otras cuestiones, detectar incumplimientos de la cadena de frío de los alimentos. ➤ Los transportes verificados que llevaban alimentos a los Hospitales Argerich, Quemados, Santa Lucía, Sardá y Tornú no contenían inserta en el exterior del vehículo la leyenda "Transporte de sustancias alimenticias", incumpliendo la reglamentación. ➤ Se detectaron dos acompañantes de los transportes que llevaban alimentos a los Hospitales Santa Lucía y Sardá que no poseían la libreta sanitaria correspondiente. ➤ Se detectaron tres transportes que llevaban alimentos a los Hospitales Santa Lucía, Sardá y Tornú que no contaban con la correspondiente habilitación del SENASA. ➤ En el control efectuado al transporte que entregaba carnes, pollos y huevos para el Hospital de Quemados se constató que el piso tenía óxido.
Conclusiones	Mediante el Decreto 218/09 se aprueba la Licitación Pública 2493/08 y se adjudica la contratación del servicio de elaboración y distribución de comidas destinadas a la población hospitalaria, y personal autorizado, de los hospitales y centros de salud dependientes del Ministerio de Salud del GCABA. Los Servicios de Alimentación de los hospitales tienen funciones asistenciales y otras no asistenciales. En las mencionadas en primer término se encuentran las tareas de recorrido de sala, revisión de historias clínicas, verificación de indicaciones

	médicas y atención de consultorios externos, entre otras. Se incluyen en las tareas no asistenciales las de control y supervisión de mercadería, control y pedidos de insumos nutroterápicos, etc. En estas últimas deberían estar comprendidas todas aquellas tareas concernientes al control del servicio de elaboración y distribución de comidas. El Pliego de Condiciones Particulares, en su art. 11º establece que la División o Departamento Alimentación del Hospital fiscalizará la recepción, preparación y distribución de las comidas, fórmulas especiales, como así también la higiene de los locales, maquinarias y uniformes del personal del prestatario. En la auditoría llevada a cabo en los últimos meses del año 2009 en ocho hospitales, se ha notado que en general los responsables de los Servicios de Alimentación no llevan registros de los controles efectuados, respecto del servicio prestado por las empresas concesionarias, a excepción del Libro de Observaciones donde se vuelcan reclamos a las mencionadas empresas. No se controla en la recepción de la mercadería que los proveedores trasladan hacia cada hospital, el estado y las condiciones de higiene y seguridad alimentaria en que llegan los elementos, lo que no permite detectar el incumplimiento de la cadena de frío, entre otras cuestiones, situación detectada en el Hospital Tornú por el equipo de auditoría. El menú del régimen normal 1 para autorizados era distinto al de los internados en el día de visita al área de cocina en tres hospitales, así como también el menú para el área de Dirección era distinto del elaborado para internados y autorizados en los mismos efectores. En las estadísticas de los años 2007 y 2008 se ha detectado la entrega de raciones completas según un renglón denominado "personal no autorizado por normas", en 3 hospitales. Cinco de los ocho hospitales no cuentan con termómetro de pinche y un hospital no tiene balanza de precisión disponible para efectuar controles en la recepción de mercaderías. Existen además algunos incumplimientos detectados en relación a la falta de libreta sanitaria del personal del concesionario, al cumplimiento de los requisitos sobre vestimenta y accesorios, al control de los productos de limpieza provistos por las empresas concesionarias, etc. El 46% de las preparaciones en sala analizadas no cumplían con la temperatura adecuada. En 7 hospitales no llevan registro diario de control de temperaturas según lo establecido en el pliego de licitación. El estado de las plantas físicas y equipamiento de las cocinas de los hospitales visitados presentan una serie de falencias en los 26 puntos evaluados. Los transportes verificados que llevaban alimentos a 5 hospitales no contenían inserta en el exterior del vehículo la leyenda "transporte de sustancias alimenticias", y en 3 de ellos se detectó que no poseían la
--	---

	habilitación del SENASA. En un transporte además se observó que el piso tenía óxido. Hay 4 hospitales que tienen diferencias superiores a un 10% con el VCT establecido por el pliego. Otros 2 presentan valores de hidratos de carbono y grasas, alejados de los establecidos por el pliego para la distribución porcentual de las kilocalorías de las raciones completas. Se ha detectado falta de correspondencia con la realidad en relación a las cifras establecidas en el pliego de licitación para el régimen normal 1 según la comparación efectuada con estadísticas de 2007 y 2008 del promedio de raciones diarias, en 4 hospitales. En 4 hospitales no cuentan con personal administrativo en el Servicio de Alimentación. Si bien el grado de aceptación de la comida elaborada es en general bueno de acuerdo a lo manifestado por las responsables de los Servicios de Alimentación y pacientes consultados, el control sólo comprende algunos procedimientos en el área de cocina pero es totalmente insuficiente ante la inmensidad de cuestiones a fiscalizar. A esto debe agregarse, también que no se realiza la adecuación de dichos servicios, en cuanto a que cuenten con los recursos necesarios para llevar a cabo dicha tarea en forma razonable y a la comunicación e información que deben recibir para conseguir tal cometido, y que un servicio esencial como es el de alimentación se brinde bajo un estricto sistema de control, lo que depararía en un incremento de la calidad de atención.
Implicancias	➤ La elaboración de preparaciones para autorizados con un menú distinto al régimen normal 1 para internados, incurre en incumplimiento de lo establecido en el pliego de licitación y además recarga de tareas a la empresa concesionaria sin justificativo. ➤ Las diferencias superiores al 10% en el VCT obtenido sobre la ración completa del día de visita en 4 hospitales, con respecto de los valores establecidos con el pliego de licitación, no permite cumplir con el mismo y con el tratamiento nutritivo pertinente para los pacientes. ➤ La falta de elementos necesarios para efectuar controles del servicio de elaboración y distribución de comidas, como termómetro de pinche y balanza de precisión, no permite llevar a cabo tareas esenciales de fiscalización previstas en el pliego de licitación. ➤ Las falencias detectadas en las plantas físicas y equipamiento de las cocinas de los hospitales visitados no permite desarrollar la actividad de elaboración de comidas en forma adecuada y con las correspondientes medidas de higiene alimentaria. ➤ La falta de aprobación por la ANMAT de los artículos de limpieza provistos por las empresas concesionarias, puede

	dar lugar a que la utilización de los mismos no produzca el resultado adecuado y ponga en riesgo la higiene alimentaria. ➤ La distribución porcentual de las kilocalorías de las raciones completas de los efectores analizados, con valores alejados de los establecidos en el pliego de la licitación para hidratos de carbono y grasas, pueden alterar el tratamiento nutritivo para los pacientes. ➤ La falta de correspondencia con la realidad en relación a las cifras previstas en el pliego de licitación para el régimen normal 1 de internados y autorizados, puede dar lugar a establecer cantidades de raciones no adecuadas a las necesidades de cada hospital. ➤ El incumplimiento de la temperatura adecuada para las preparaciones en sala analizadas, no permiten que las mismas estén en condiciones apropiadas para los pacientes. ➤ La inexistencia de registro diario de control de las temperaturas incurre en incumplimiento de las cláusulas particulares del pliego de licitación. ➤ La prestación del servicio a "personal no autorizado por normas" detectada en 3 hospitales, no se condice con las condiciones previstas para tal contratación. ➤ La falta de libreta sanitaria de algunos empleados de las empresas proveedoras o de los que transportan los alimentos, incumple lo previsto por la reglamentación y pone en riesgo la higiene alimentaria del servicio prestado. ➤ El incumplimiento de las exigencias relacionadas a la vestimenta y accesorios (barbijos, cofias, guantes, etc.) por parte del personal de las empresas proveedoras en 7 hospitales visitados, pone en riesgo la higiene alimentaria del servicio prestado. ➤ La falta de personal administrativo en el Servicio de Alimentación en 4 hospitales, provoca que esas tareas sean llevadas por el personal técnico del área. ➤ La inexistencia de registros de controles realizados sobre la prestación brindada por las empresas concesionarias de elaboración y distribución de comidas, no permite dejar constancia de las tareas realmente realizadas en ese sentido. ➤ El hecho de no controlar la recepción de alimentos que son transportados hacia cada efector a fin de la elaboración de la comida, no permite, entre otras cuestiones, controlar el cumplimiento de la cadena de frío de los alimentos y las condiciones higiénicas en que son transportados. ➤ Los transportes verificados que no llevaban inserta la leyenda "Transporte de sustancias alimenticias" en el exterior del vehículo, incumplen la reglamentación. ➤ Los transportes que no contaban con la habilitación del
--	--

	SENASA, ponen en riesgo la higiene alimentaria del servicio contratado. ➤ La existencia de óxido en el piso de un transporte que entregaba carnes, pollos y huevos para el Hospital de Quemados, pone en riesgo la higiene alimentaria del servicio prestado por la empresa proveedora.
--	--

Informe Final de Auditoría
Análisis del cumplimiento de las especificaciones técnicas de la
prestación alimentaria a distribuir en los hospitales de la Ciudad -
Auditoría de Gestión.
Proyecto N° 3.09.05

Señor
Vicepresidente 1°
de la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Lic. Oscar Moscariello
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 de Buenos Aires, se ha procedido a efectuar un examen en el ámbito de Hospitales dependientes del Ministerio de Salud, del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, con el objeto detallado en el apartado I.

I. OBJETO DE LA AUDITORÍA.

Control de la prestación alimentaria en los efectores de la Ciudad.

II. ALCANCE DEL EXAMEN.

El examen se realizó de conformidad con las Normas de Auditoría Externa de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires aprobadas por el artículo 6° del Anexo I de la Ley 325, y las Normas Básicas de Auditoría Externa de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires aprobadas por Resolución N° 161/00-AGCBA.

Para la realización de la auditoría se llevaron a cabo los siguientes procedimientos:

- 1) Realización de entrevistas con los directores de los hospitales seleccionados para llevar a cabo la auditoría.
- 2) Realización de entrevistas con los responsables del Servicio de Alimentación de cada hospital seleccionado.
- 3) Recopilación y análisis de la normativa relacionada con el objeto de auditoría, incluyendo la obtención de copia del pliego correspondiente a la Licitación Pública N° 2493/08 sobre "Servicio de elaboración y distribución de comidas hospitalarias".
- 4) Determinación de una muestra compuesta por nueve hospitales dependientes del Ministerio de Salud del GCBA. (Argerich, Gutiérrez, Quemados, Moyano, Muñiz, Rocca, Santa Lucía, Sardá y Tornú), a efectos de realizar los procedimientos pertinentes.

- 5) Realización de visitas al área de cocina de los distintos Servicios de Alimentación de los hospitales seleccionados en la muestra, efectuadas en las siguientes fechas:

Hospital	Fechas
Sardá	8/10/2009
Rocca	9/10/2009
Gutiérrez	14/10/2009
Tornú	20/10/2009
Santa Lucía	22/10/2009
Quemados	23/10/2009
Muñiz	3/11/2009
Argerich	9/11/2009

- 6) Ejecución de distintos procedimientos tendientes a verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el pliego de licitación que se desarrollarán en aclaraciones previas.

Limitaciones al alcance.

En la muestra de hospitales, se había previsto entre los mismos al Hospital Moyano. Se deja constancia que no se pudo trabajar en el área de Alimentación de este efector por razones de incompatibilidad de fechas para la visita a realizar, debido a motivos de licencia anual ordinaria en que se encontraba la responsable del Servicio de Alimentación y dada la planificación de todas las tareas previstas para cada hospital, las cuales contaban con fechas planificadas de difícil reversión.

III. ACLARACIONES PREVIAS.

- La Licitación Pública 2493/08 es aprobada por el Decreto 218/09 y por su intermedio se adjudica la Contratación del Servicio de Elaboración y Distribución de Comidas, destinadas a la población hospitalaria y personal autorizado de los Hospitales y Centros de Salud, dependientes del Ministerio de Salud del GCABA, a nueve empresas según detalle:

*Empresas adjudicadas	Monto adjudicado
ARKINO S.A.	26.888.052,05
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S.A.	36.928.763,68
SUCESION DE RUBEN MARTIN S.A.	26.858.540,02
SIDERUM S.A.	30.567.774,59
BAGALA S.A.	8.790.116,15
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.	22.860.904,16
DASSAULT S.A.	3.874.349,99
FRIENDS FOOD S.R.L.	11.885.735,98
TEYLEM S.A.-COOK MASTER S.R.L. - U.T.E.	4.567.999,92
Total	173.222.236,54

De acuerdo al art. 4º del Pliego de Cláusulas Particulares (PCP) el servicio tendrá una duración de veinticuatro meses ininterrumpidos.

2. A fin de determinar la muestra de hospitales a visitar, en primera instancia se optó por seleccionar un total de nueve hospitales con el propósito de llevar a cabo los procedimientos previstos en tales efectores de manera tal de abarcar a las nueve empresas adjudicadas según el Decreto 218/09, trabajando de esta forma con el 100% de los proveedores adjudicados para el servicio mencionado. Habiendo fijado ese primer criterio de selección, luego se eligieron los hospitales que son los siguientes:

- 2.1. Hospital General de Agudos Dr. C. Argerich.
- 2.2. Hospital General de Niños Ricardo Gutiérrez.
- 2.3. Hospital de Salud Mental Braulio Moyano.
- 2.4. Hospital de Infecciosas F. Muñiz.
- 2.5. Hospital Municipal de Quemados.
- 2.6. Hospital de Rehabilitación M. Rocca.
- 2.7. Hospital de Oftalmología Santa Lucía.
- 2.8. Hospital Materno Infantil R. Sardá.
- 2.9. Hospital General de Agudos Dr. E. Tornú.

En la elección de estos hospitales se ha considerado que incluya generales de agudos, de niños, de salud mental, de rehabilitación, de oftalmología y otros especializados.

Existen dos empresas que fueron adjudicadas para un único hospital cada una, se trata en este caso de los hospitales Muñiz y Tornú que fueron seleccionados por ese motivo. En el resto de los casos en que tales empresas brindan servicios a varios hospitales se ha optado por un efector, que ha surgido por contar con mayor cantidad de raciones dentro del tipo de hospital (generales de agudos, de niños, de salud mental, etc.) y descartando hospitales recientemente auditados en la misma temática (Elizalde, Penna, Udaondo, Velez Sarsfield y Zubizarreta).

Cabe destacar además que la Licitación incluye a 29 hospitales en total, significa que en cantidad de efectores seleccionados para la muestra (9) constituye en este sentido un 31%.

Se exhibe seguidamente el detalle del proveedor que presta servicio en cada uno de los hospitales de la muestra:

Hospital	Proveedor
Argerich	SUCESION DE RUBEN MARTIN S.A.
Gutierrez	SIDERUM S.A.
Moyano	ARKINO S.A.
Muñiz	BAGALA S.A.
Quemados	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.
Rocca	FRIENDS FOOD S.R.L.
Santa Lucía	TEYLEM S.A.-COOK MASTER S.R.L. - U.T.E.
Sardá	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S.A.
Tornú	DASSAULT S.A.

3. Se ha determinado que los procedimientos de verificación del valor calórico de las raciones se efectúen sobre el Régimen Normal 1 (internados y autorizados) por constituir el más importante en cantidad de raciones.
4. En la visita efectuada al área de cocina de cada hospital seleccionado en la muestra se han desplegado distintas actividades tendientes a realizar

verificaciones in situ, concretar entrevistas, obtener documentación e información pertinente y efectuar comprobaciones mediante los elementos de apoyo que ha contado este equipo de auditoría consistente en una balanza de precisión y un termómetro de pinche. Por otra parte cabe señalar que además los integrantes del equipo que recorrieron el sector han cumplido con las exigencias mínimas para la circulación en relación a la utilización de cofias, guantes descartables y barbijos.

5. Se ha relevado la composición de los recursos humanos del Servicio de Alimentación de cada hospital obteniendo la siguiente información:

Hospital	Jefe	Nutricionistas	Hs.totales	Administrativos
Argerich	1	7	316	1
Gutierrez	1	3	136	0
Muñiz	1	8	300	1
Quemados	1	2	100	0
Rocca	1	3	142	1
Santa Lucía	1	1	80	0
Sardá	1	4	160	1
Tornú	1	7	279	0

Los Hospitales Muñiz, Argerich y Tornú son los que cuentan con más horas de nutricionistas en los Servicios de Alimentación. El Hospital Santa Lucía es el que menos horas de nutricionistas presenta de acuerdo a lo relevado en los efectores visitados.

En relación al personal administrativo 4 hospitales cuentan con una persona para esas tareas mientras que el resto no posee agentes para tal efecto. (*Observación*).

A fin de relacionar los recursos humanos técnicos con que cuenta cada Servicio de Alimentación, respecto de la cantidad de camas correspondientes a las salas de internación de cada hospital, se han elaborado los siguientes indicadores:

Hs.nutricionistas / total camas			
Hospital	Hs.nutricionistas	Total camas	Indicador
Argerich	316	376	0.84
Gutierrez	136	321	0.42
Muñiz	300	320	0.94
Quemados	100	57	1.75
Rocca	142	77	1.84
Santa Lucía	80	61	1.31
Sardá	160	196	0.82
Tornú	279	160	1.74

Se ha tomado para la elaboración de este cuadro, la cantidad de horas de planta semanales de las nutricionistas de cada servicio y por otra parte la cantidad de camas de las salas de internación de cada hospital. Puede observarse en el cuadro que el Hospital Gutiérrez es el que menos horas nutricionistas por cama presenta con el indicador 0,42, mientras que en cuatro hospitales el indicador supera la unidad, es decir que cuentan con más de una hora de nutricionista por cama, siendo el Rocca el que se encuentra en la mejor posición (1,84). Estas cifras muestran

proporcionalmente la cantidad de horas nutricionistas en relación a la cantidad de camas, parámetro que es importante para establecer la magnitud de las tareas a realizar por el Servicio de Alimentación.

6. Las funciones del Servicio de Alimentación son asistenciales y no asistenciales. En las primeras, se encuentran las tareas de recorrido de sala, revisión de historias clínicas, verificación de indicaciones médicas y atención de consultorios externos entre otras. Se incluyen en las tareas no asistenciales las de control y supervisión de mercadería, control y pedidos de insumos nutroterápicos, etc. En estas últimas deberían estar incluidas todas aquellas tareas concernientes al control del servicio de elaboración y distribución de comidas.

De acuerdo a lo manifestado por las responsables de las diferentes áreas de Alimentación y a los controles por ellas realizados sobre los productos alimenticios no se registra que se haya detectado alguno con fecha fuera de vencimiento.

Se ha notado en general que los responsables de los Servicios de Alimentación no llevan registros de los controles efectuados respecto del servicio prestado por las empresas concesionarias, a excepción del Libro de Observaciones donde se vuelcan reclamos a las mencionadas empresas. *(Observación)*.

7. En el hospital se reciben las mercaderías o alimentos utilizados en la elaboración de las comidas, que son trasladados por transportes enviados por el proveedor del servicio y cuyo personal recibe. Hemos relevado si además se encuentra presente en ese momento algún representante del Servicio de Alimentación a fin de controlar el estado y las condiciones de higiene y seguridad alimentaria en que llegan los alimentos. Se presenta a continuación el resultado de tal relevamiento:

Hospital	Control de la recepción de alimentos
Argerich	NO
Gutiérrez	NO
Muñiz	NO
Quemados	NO
Rocca	NO
Santa Lucía	NO
Sardá	NO
Tornú	NO

Es contundente lo exhibido en el cuadro donde en ningún caso de los hospitales analizados se realiza el control de la recepción de los alimentos que la empresa proveedora acerca a cada efector a fin de elaborar la comida. Esta falencia no permite detectar el incumplimiento de la cadena de frío, entre otras cuestiones, situación que ha sido detectada en el Hospital Tornú por el equipo de auditoría y que se detalla en otro punto. *(Observación)*.

8. Se han relevado también en cada hospital visitado, los recursos de equipamiento básicos con que cuenta el Servicio de Alimentación para efectuar controles en la recepción de mercaderías, en especial si cuentan

con termómetro digital de pinche y balanza de precisión. Se puede apreciar a continuación la existencia de estos elementos.

Hospital	Termómetro de pinche	Balanza de precisión
Argerich	SI	SI
Gutiérrez	NO	NO
Muñiz	NO	SI
Quemados	SI	SI
Rocca	NO	SI
Santa Lucía	SI	SI
Sardá	NO	SI
Tornú	NO	SI

En el Hospital Gutiérrez se utiliza la balanza propiedad de la empresa proveedora. En el Hospital Rocca y en el Hospital Sardá se utilizan termómetros propiedad de la empresa concesionaria.

Solamente el Servicio de Alimentación del Hospital Gutiérrez no cuenta con balanza de precisión y en el caso de termómetros tres de ocho hospitales cuentan con ellos, es decir un 37,5%. (*Observación*).

9. De acuerdo a lo prescripto en el art. 3º del PCP el régimen normal 1 para internados es el que también se determina para autorizados. De los 8 hospitales verificados, en 3 de ellos el régimen normal 1 para autorizados era distinto que el normal 1 para pacientes el día que se visitó el área de cocina, se trata de los Hospitales Gutiérrez, Quemados y Santa Lucía. (*Observación*).
10. Por otra parte se ha verificado el día de visita al área de cocina que en el caso de los tres hospitales mencionados en el punto anterior, también era distinto el menú elaborado para el área de Dirección de cada hospital con relación al correspondiente para internados y personal autorizado. (*Observación*).
11. Se ha trabajado con la composición del menú correspondiente al régimen 1 (internados y autorizados) del almuerzo del día de la visita efectuada al área de cocina. En los casos en que el menú para autorizados era distinto al de internados, se tomó en consideración para esta tarea el de pacientes. Se tomó nota del detalle y cantidad de los ingredientes que componen los platos elaborados del menú del mencionado régimen y del total de almuerzos preparados ese día para internados y autorizados. Así en cada hospital se determinó la base a partir de la cual se podía elaborar una tabla de análisis de composición química de alimentos¹ a fin de determinar el valor calórico² total (VCT) de la prestación almuerzo. La información de respaldo sobre el régimen normal 1 para tal elaboración ha sido la siguiente en cada efector:

¹ Fuentes: a. Tabla de composición química de alimentos CENEXA. b. Tabla de composición química de "Nutrición normal – Enfoque práctico". Ed. Reysa.

² Valor calórico: es la valoración de la cantidad potencial de energía, que tiene un determinado alimento o preparación.

Hospital	Información de respaldo
Argerich	60 raciones (internados)
Gutiérrez	128 raciones (internados)
Muñiz	3 raciones (internados)
Quemados	14 raciones (internados)
Rocca	21 raciones (internados y acompañantes)
Santa Lucía	15 raciones (internados y acompañantes)
Sardá	1 ración (gramaje por comanda ³)
Tornú	150 raciones (internados y autorizados)

Se describe la composición de la prestación almuerzo en cada hospital visitado.

Prestación almuerzo				
Hospital	Entrada	Plato principal	Pan	Postre
Argerich	Sopa de verdura	Lasagna con salsa de tomate y salsa blanca	Pan	Fruta fresca
Gutiérrez	Tarta de zapallitos	Carne a la cacerola con puré mixto	Pan	Fruta fresca
Muñiz	Sopa de fideos	Carne en escabeche con ensalada rusa	Pan	Fruta fresca
Quemados	Sopa de arroz y empanada de choclo	Carne al horno mechada (adultos), hamburguesas (niños) y puré verde	Pan	Manzana con jalea
Rocca	Sopa de fideos	Arroz con pollo con ensalada de lechuga y zanahoria	Pan	Manzana
Santa Lucía	Sopa de fideos	Fideos con albóndigas	Pan	Duraznos en almíbar
Sardá	Fiambre con ensalada	Milanesa con arroz primavera	Pan	Fruta
Tornú	Sopa de arroz	Berenjena napolitana con pastel de papa	Pan	Fruta fresca

Cabe aclarar que sobre esta prestación el equipo de auditoría ha realizado controles de pesos y temperaturas, cuyos resultados se describen en el punto siguiente.

Los ingredientes fueron agrupados por tipo de alimento y sus cantidades fueron convertidas a gramos. En la mencionada tabla se calcula por el peso de cada ingrediente, la cantidad de gramos que el mismo contiene de hidratos de carbono, proteínas y grasas. Luego se obtienen las kilocalorías⁴ de esos tres macronutrientes de acuerdo a la cantidad que aporta cada uno de ellos.⁵ Posteriormente se suman esas kilocalorías obtenidas según cantidad de prestaciones y se calcula un promedio por cada plato elaborado. Finalmente la suma de los promedios arroja el total de kilocalorías promedio de una prestación de almuerzo, denominado valor calórico total.

Seguidamente se exhiben los valores obtenidos para cada hospital:

³ Comanda: lista de manejo interno del área de cocina donde se detallan la cantidad de ingredientes que componen los platos a prepararse.

⁴ Kilocaloría: unidad de medida térmica equivalente al calor necesario para elevar 1° C la temperatura de 1 g (pequeña caloría) o de 1 kg de agua (gran caloría).

⁵ Los hidratos de carbono aportan 4 kcal/g, las proteínas 4 kcal/g y las grasas 9 kcal/g.

Hospital	Kilocalorías promedio almuerzo
Argerich	936,10
Gutiérrez	946,72
Muñiz	937,92
Quemados (1)	1042,77
Rocca	942,78
Santa Lucía	1019,16
Sardá	1231,88
Tornú	873,92

(1) Se tomó el valor del menú para adultos, para niños el valor obtenido arroja 1050,66 kcal.

A efectos de corroborar si el VCT alcanza al valor establecido en el art. 68 del PCP se procedió a elaborar además, el cálculo sobre las prestaciones de desayuno, merienda y cena según el menú previsto para el día de las visitas efectuadas, a fin de obtener para el Régimen Normal 1 (internados y autorizados) el VCT de la ración completa⁶. Para ello se aplicó el mismo procedimiento que fue descripto anteriormente para el almuerzo, a diferencia que sobre desayuno, merienda y cena no se han realizado controles de peso y temperatura tal como se llevó a cabo a través de muestras para el almuerzo. A continuación, entonces, se desarrolla el valor calórico total de la ración completa con el detalle individual del promedio de la prestación almuerzo y los valores individuales de desayuno, merienda y cena.

Hospital	Valor calórico total (VCT) ración completa				
	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena	Total
Argerich	355,55	936,10	355,55	1243,14	2890,34
Gutiérrez	341,15	946,72	341,15	1384,29	3013,31
Muñiz	365,15	937,92	345,55	1095,75	2744,37
Quemados	586,00	1042,77	640,34	1270,71	3539,82
Rocca	540,75	942,78	270,30	1200,01	2953,84
Santa Lucía	250,30	1019,16	290,05	784,18	2343,69
Sardá	345,55	1231,88	345,55	886,10	2809,08
Tornú	361,55	873,92	361,55	1005,33	2602,35

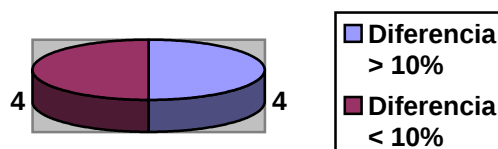
Ya obtenido el VCT de la ración completa de cada uno de los hospitales, cotejamos a continuación con el valor establecido en el PCP:

Hospital	VCT Auditoría	VCT Pliego	Diferencia (kcal)	Diferencia %
Argerich	2890,34	2750	140,34	5,10
Gutiérrez	3013,31	2780	233,31	8,39
Muñiz	2744,37	3193	-448,63	-14,05
Quemados	3539,82	2630	909,82	34,59
Rocca	2953,84	3410	-456,16	-13,38
Santa Lucía	2343,69	2750	-406,31	-14,77
Sardá	2809,08	2750	59,08	2,15
Tornú	2602,35	2750	-147,65	-5,37

Se puede apreciar de esta manera como en cada caso se encuentra el VCT de cada ración completa con respecto al valor mínimo establecido en

⁶ Ración completa: comprende desayuno, almuerzo, merienda y cena.

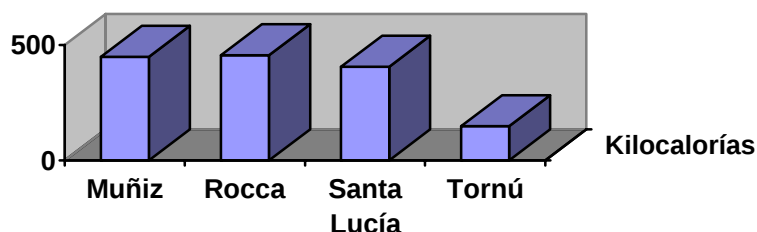
el PCP. Los hospitales quedan encuadrados en la siguiente situación con respecto a lo verificado el día de visita al área de cocina:



El 50% de los hospitales verificados tienen diferencias por menos de un 10% en relación al VCT establecido en el pliego, ellos son los Hospitales Argerich, Gutiérrez, Sardá y Tornú, en cambio el otro 50% posee diferencias que superan el 10% comparativamente con el mencionado valor en la ración competa del día tomado para el análisis, se trata de los Hospitales Muñiz, Quemados, Rocca y Santa Lucía.

Seguidamente se puede apreciar gráficamente por hospital, la dimensión del valor calórico total faltante para el mínimo determinado en los casos en que el VCT está por debajo del determinado en el PCP.

Kilocalorías faltantes para VCT s/pliego



Finalmente los hospitales que se alejan del VCT establecido en el pliego por valores superiores a un 10% de diferencia, son Muñiz (-14,05%), Quemados (34,59%), Rocca (-13,38%) y Santa Lucía (-14,77%).
(Observación)

- Se ha detectado en las estadísticas correspondientes a los años 2007 y 2008 de prestaciones brindadas, que entre el personal autorizado se encuentra un renglón denominado "personal no autorizado por normas". A través de la utilización de los índices de conversión se detalla a continuación la cantidad de raciones completas anuales que corresponden a este ítem por cada hospital:

Hospital	2007	2008
Argerich	7802.80	10223.20
Gutiérrez	120.00	0.00
Muñiz	s/datos	s/datos
Quemados (1)	0,00	0,00
Rocca	0.00	0.00
Santa Lucía	0.00	0.00
Sardá	2391.20	3284.80
Tornú	0.00	0.00

(1) La estadística no contempla el renglón mencionado.

Se puede apreciar que en tres hospitales figuran prestaciones para el dicho renglón y sus cantidades convertidas a raciones completas. (*Observación*).

13. El art. 68º del PCP establece una distribución porcentual de hidratos de carbono, proteínas y grasas del VCT para cada hospital. Tomando datos elaborados según lo descripto previamente en otro punto de estas aclaraciones previas, se procedió a determinar las kilocalorías de la ración completa distribuidas en los citados macronutrientes, obteniendo los porcentajes pertinentes. Luego se compararon los mismos con los establecidos en el pliego, surgiendo las diferencias de cada caso.

HOSPITAL ARGERICH			
Macronutrientes	Distribución s/Auditoría	Distribución s/pliego	Dif.
Hidratos de carbono	54,83%	56,00%	-1,17%
Proteínas	15,56%	16,00%	-0,44%
Grasas	29,61%	28,00%	1,61%

HOSPITAL GUTIERREZ			
Macronutrientes	Distribución s/Auditoría	Distribución s/pliego	Dif.
Hidratos de carbono	68,36%	55,00%	13,36%
Proteínas	14,48%	17,00%	-2,52%
Grasas	17,16%	28,00%	-10,84%

HOSPITAL MUÑIZ			
Macronutrientes	Distribución s/Auditoría	Distribución s/pliego	Dif.
Hidratos de carbono	58,91%	55,00%	3,91%
Proteínas	16,24%	16,00%	0,24%
Grasas	24,85%	29,00%	-4,15%

HOSPITAL QUEMADOS (Adultos)			
Macronutrientes	Distribución s/Auditoría	Distribución s/pliego	Dif.
Hidratos de carbono	58,25%	56,00%	2,25%
Proteínas	14,32%	16,00%	-1,68%
Grasas	27,43%	28,00%	-0,57%

HOSPITAL QUEMADOS (Niños)			
Macronutrientes	Distribución s/Auditoría	Distribución s/pliego	Dif.
Hidratos de carbono	58,50%	56,00%	2,50%
Proteínas	14,41%	16,00%	-1,59%
Grasas	27,09%	28,00%	-0,91%

HOSPITAL ROCCA			
Macronutrientes	Distribución s/Auditoría	Distribución s/pliego	Dif.
Hidratos de carbono	54,98%	51,00%	3,98%
Proteínas	19,11%	16,00%	3,11%
Grasas	25,91%	33,00%	-7,09%

HOSPITAL SANTA LUCIA			
Macronutrientes	Distribución s/Auditoría	Distribución s/pliego	Dif.
Hidratos de carbono	62,69%	56,00%	6,69%
Proteínas	18,15%	16,00%	2,15%
Grasas	19,16%	28,00%	-8,84%

HOSPITAL SARDA			
Macronutrientes	Distribución s/Auditoría	Distribución s/pliego	Dif.
Hidratos de carbono	57,71%	56,00%	1,71%
Proteínas	14,91%	16,00%	-1,09%
Grasas	27,38%	28,00%	-0,62%

HOSPITAL TORNU			
Macronutrientes	Distribución s/Auditoría	Distribución s/pliego	Dif.
Hidratos de carbono	67,32%	56,00%	11,32%
Proteínas	17,94%	16,00%	1,94%
Grasas	14,74%	28,00%	-13,26%

Se puede apreciar en los cuadros precedentes como ha resultado la distribución porcentual de las kilocalorías en los distintos efectores analizados y de acuerdo a los valores obtenidos los Hospitales Gutiérrez y Tornú son los que tienen los valores más alejados de lo establecido en el pliego. En ambos casos presentan exceso en el aporte de hidratos de carbono y un déficit en el de grasas. (*Observación*).

14. Para la elaboración de las comidas se cuenta con un mosaico consistente en un listado de preparaciones diarias para cada prestación, abarcando una determinada cantidad de días según cada hospital. Hay mosaicos de verano y de invierno. Se verificó que el día de visita al área de alimentación la prestación almuerzo coincidía con la prevista en el mosaico en todos los efectores visitados.
15. El grado de aceptación de la comida preparada es en general bueno de acuerdo a lo manifestado por las responsables de los Servicios de Alimentación. El grado de aceptación de parte de los pacientes consultados acerca del servicio de comida del régimen normal 1, también es bueno en general, para este caso se solicitó la opinión de al menos tres pacientes de sala con más de 5 días de internación, a excepción del Hospital Sarda donde el tiempo de internación es menor.
16. De acuerdo a los datos obtenidos de las planillas de relevamiento de los servicios de alimentación de los hospitales de la muestra, se analizó el grado de cumplimiento de las temperaturas de las raciones servidas en sala.

Para ello se procedió a tomar 3 muestras de cada preparación fría y caliente. Estas temperaturas se promediaron dando un número definitivo que se procedió a comparar con lo establecido en el Pliego de Licitación Pública N° 2493/08 (art. 18° "Cláusulas Particulares y puntos 3.4 y 3.5 Anexo "C"). Las temperaturas para platos calientes no deben ser inferiores a los 65° C y para los platos fríos no debe superar los 5° C.

HOSPITAL	MENU RELEVADO	T° PROMEDIO DE LAS MUESTRAS (° C)	T° PLATOS CALIENTES		T° PLATOS FRÍOS	
			CUMPLE		CUMPLE	
			SI	NO	SI	NO
Sardá	Milanesas	37,43°		x		
	Arroz primavera	6,80°				x
Rocca	Pollo al horno	70,00°	x			
	Arroz amarillo	37,60°		x		
	Sopa	82,90°	x			
Muñiz	Carne en escabeche	92,70°	x			
	Sopa	87,30°	x			
	Ensalada rusa	4,10°			x	
Argerich	Sopa de verduras	73,46°	x			
	Lasagna	74,93°	x			
Quemados	Sopa de arroz	62,46°		x		
	Empanadas de choclo	60,53 °		x		
	Carne mechada	82,16°	x			
	Hamburguesas	53,03°		x		
	Puré verde	51,33°		x		
Santa Lucía	Sopa de fideos	67,16°	x			
	Fideos	63,33°		x		
	Albóndigas	50,60°		x		
Gutiérrez	Tarta de zapallitos	60,86°		x		
	Carne a la cacerola	88,63°	x			
	Puré mixto	52,26°		x		
Tornú	Sopa de verduras	84,33°	x			
	Milanesa de berenjena napolitana	83,66°	x			
	Pastel de papas	86,33°	x			

El 54% del total de los platos analizados cumple con la temperatura adecuada (fría o caliente). En cuanto a platos calientes en 12 casos se cumple y en fríos hay 1 que también cubre la condición. En el 46% de los casos no se llega a la temperatura adecuada según lo expuesto. (Observación).

17. Se ha verificado si para determinar el control de las temperaturas se llevaba un registro diario de control de las mismas (art. 34º inc. c) "Cláusulas Particulares" y Anexo "C"). De acuerdo a lo constatado, el único hospital que lleva registro diario es el Tornú. (*Observación*).
18. Se ha controlado que el personal del concesionario cumpla con algunos de los requisitos establecidos para desempeñar su actividad en la cocina. Deben contar con libreta sanitaria habilitante (Artículo Nº 37 "Cláusulas Particulares" y Anexo "C" punto 1.

Hospital	Empleados concesionario	No cumplen	% de incumplimiento
Argerich	37	5	14%
Gutiérrez	45	18	40%
Muñiz	38	5	13%
Quemados	13	1	8%
Rocca	14	2	14%
Santa Lucía	10	3	30%
Sardá	30	1	3%
Tornú	19	1	5%

En un total de 206 empleados verificados, 36 de ellos no poseían la libreta sanitaria habilitante exigida por la reglamentación, es decir el 17%. Los porcentajes más altos de incumplimiento se encuentran en la empresa proveedora del Hospital Gutiérrez (40%) y en la del Hospital Santa Lucía (30%). (*Observación*).

19. Se ha verificado si el personal de las empresas proveedoras cumplían con la totalidad de las exigencias según el art. 39 de las cláusulas particulares y Anexo C punto 1.3 "Vestimenta y accesorios". El resultado de este procedimiento arrojó que solamente el personal de la empresa que presta servicio en el Hospital Santa Lucía cumple con la totalidad de las exigencias (barbijo, cofia, guantes, etc.), el resto no llega a cubrir las condiciones establecidas. (*Observación*).
20. Durante las visitas a las áreas de alimentación se relevaron las plantas físicas y el equipamiento del sector. Como resultado de esta tarea se ha elaborado el siguiente cuadro descriptivo:

Ítem relevado	Ar	Gu	Mu	Qu	Ro	SL	Sa	To
Cocina dietoterápica	SI	NO	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Lactario	N/A	SI	N/A	N/A	N/A	N/A	SI	N/A
Depósito víveres secos adecuado	NO	N/A	NO	NO	NO	N/A	SI	SI
Depósito víveres frescos adecuado	N/A	N/A	N/A	NO	NO	N/A	SI	SI
Depósito art.limpieza adecuado	N/A	NO	N/A	SI	NO	N/A	NO	NO
Depósito de tubérculos adecuado	NO	N/A	SI	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Paredes en condiciones	NO	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Techo en condiciones	NO	NO	SI	NO	NO	SI	NO	NO
Pisos en condiciones	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO
Instalación sanitaria adecuada	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO
Instalación de gas en condiciones	NO	NO	SI	NO	NO	SI	NO	SI

Instalación eléctrica en condiciones	NO	SI	SI	NO	NO	SI	SI	SI
Ventilación en condiciones	NO	NO	SI	NO	SI	SI	SI	SI
Cocinas suficientes	NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Hornos suficientes	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Balanza concesionario en condiciones	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Campanas extractoras en condiciones	NO	SI	SI	NO	SI	SI	SI	NO
Extractores en condiciones	N/A	N/A	N/A	N/A	NO	SI	NO	N/A
Mesadas adecuadas	NO	SI	SI	N/A	NO	SI	SI	SI
Bajo mesadas en condiciones	NO	SI	N/A	N/A	NO	SI	SI	NO
Mesadas térmicas en condiciones	N/A	N/A	N/A	NO	N/A	N/A	N/A	NO
Office de alimentación en condiciones	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO
Cámaras frigoríficas en condiciones	NO	NO	NO	NO	N/A	NO	N/A	NO
Acceso comedor autorizados adecuado	SI	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	NO
Protección adecuada aberturas	NO	N/A	NO	NO	NO	NO	SI	NO
Matafuegos en condiciones	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI

Se han extractado 26 ítems de todo lo relevado en planta física y equipamiento, los cuales han sido volcados en el cuadro anterior, donde el N/A (No aplicable) implica que tal ítem no se relevó por no existir o por no ser considerado pertinente. Teniendo en cuenta la cantidad de ítems (26) y de hospitales (8) se han considerado en total 208 puntos de evaluación. El resultado global obtenido arroja el siguiente detalle:

Evaluación planta física y equipamiento



Se puede apreciar que en 82 puntos la planta física y equipamiento se encuentran en buenas condiciones y a su vez, también, en otros 82 puntos se han constatado deficiencias en las mismas. Con respecto al detalle por hospital se vuelca en el siguiente cuadro el pertinente resumen de la evaluación realizada:

Hospital	SI	NO	N/A
Argerich	5	16	5
Gutiérrez	8	11	7
Muñiz	14	5	7
Quemados	7	13	6
Rocca	8	13	5
Santa Lucía	14	5	7
Sardá	16	6	4
Tornú	10	13	3
Total	82	82	44

Observando los valores registrados se puede establecer que la planta física y equipamiento de cocina de algunos hospitales cuentan con mayores

falencias, es el caso del Hospital Argerich (16 puntos de evaluación negativos), Quemados, Rocca y Tornú (13 puntos de evaluación negativos) y Gutierrez (11 puntos de evaluación negativos). No obstante en el resto, si bien cuentan con valores más bajos, también presentan cuestiones a mejorar. (*Observación*).

21. Se constató que los artículos de limpieza disponibles en el sector de cocina para su utilización, tuvieran la correspondiente aprobación de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Hospital	Cant.productos verificados	Cant.productos que cumplen	% de cumplimiento
Argerich	3	0	0%
Gutiérrez	5	0	0%
Muñiz	4	1	25%
Quemados	3	3	100%
Rocca	4	2	50%
Santa Lucía	6	0	0%
Sardá	3	0	0%
Tornú	3	0	0%

Se nota en el cuadro que el nivel de cumplimiento es relativamente bajo, en 5 hospitales se ha constatado que ninguno de los productos verificados cumple con la aprobación de la ANMAT y solamente en el caso del Hospital de Quemados la totalidad de los productos cumplían con esta disposición. (*Observación*).

22. Se han efectuado procedimientos tendientes a verificar el cumplimiento de distintas exigencias normativas correspondientes al transporte de alimentos que el proveedor traslada a cada hospital. Para ello se ha controlado al menos un transporte en cada caso.

Se han verificado los siguientes ítems:

- a – Existencia de equipo de refrigeración y funcionamiento del mismo.
- b – Tipo de mercaderías o alimentos que transportaba.
- c – Condiciones generales de limpieza del transporte.
- d – Existencia de inscripciones obligatorias en el exterior del transporte.
- e – Existencia de libreta sanitaria del chofer y acompañante.
- f – Habilitación del SENASA.

En el caso de los ítems a y b, estos son los resultados:

Hospital	Tipo de alimentos	Equipo de refrigeración	Funcionamiento
Argerich	Lácteos	SI	SI
Gutiérrez 1	Carnes	SI	SI
Gutiérrez 2	Lácteos	SI	SI
Muñiz	Verduras	SI	N/A
Muñiz (interno)	Platos elaborados	SI	NO
Quemados	Carnes/pollos/huevos	SI	SI
Rocca	Carnes	SI	SI
Santa Lucía	Verduras/huevos	NO (2)	N/A

Sardá	Verduras	NO (2)	N/A
Tornú	Pastas frescas	SI	NO (1)

(1) Se aclara que el equipo del transporte verificado el día 23 de noviembre de 2009, estaba funcionando pero el termómetro digital del mismo marcaba 20° C, según lo constatado en la cabina del transporte. La mercadería destinada al Hospital consistía en pastas frescas (ravioles). Ante tal situación, la nutricionista dependiente de la empresa proveedora controló la temperatura de las pastas descargadas, resultando la misma en 9.5° C, marca que no cumplía con la temperatura máxima permitida. A través de un llamado telefónico, la mencionada nutricionista llamó al chofer del transporte quien regresó al hospital y procedió a retirar los alimentos entregados. De tal manera el equipo de auditoría evitó que se recibieran pastas frescas que no mantenían la cadena de frío correspondiente. Posteriormente se solicitó al Servicio de Alimentación del hospital que suministre el detalle de los platos servidos efectivamente en la semana que comprende desde el lunes 23 de noviembre al viernes 27 del mismo mes. En tal información cruzada se verificó que durante esa semana no se prepararon ravioles para el menú.

(2) Transporte con caja térmica.

Con respecto a las condiciones generales de limpieza (ítem c), se ha verificado el estado de las paredes, piso y contenedores o envases de alimentos. En el caso del transporte que entregaba carnes, pollos y huevos para el Hospital de Quemados se constató el piso con óxido, la mercadería estaba apoyada sobre tarimas de madera. *(Observación)*.

En relación al ploteo que deben llevar insertos en el exterior los transportes de alimentos (ítem d) indicando "Transporte de sustancias alimenticias", el relevamiento de los vehículos verificados arroja que de 10 casos el 50% no contenía esa leyenda, se trata de los transportes que llevaban alimentos a los Hospitales Argerich, Quemados, Santa Lucía, Sardá y Tornú. *(Observación)*.

Se verificó que los choferes de los transportes controlados contaran con libreta sanitaria habilitante (ítem e). Como resultado de este procedimiento se puede precisar que todos los choferes contaban con tal documentación. En tanto se detectaron dos acompañantes que no tenían la libreta sanitaria pertinente, se trata de los transportes que llevaban alimentos a los Hospitales Santa Lucía y Sardá. *(Observación)*.

Se procedió a constatar que los transportes verificados tuvieran la respectiva habilitación del SENASA (ítem f), detectándose que los que llevaban alimentos a los Hospitales Santa Lucía, Sardá y Tornú no contaban con tal habilitación. *(Observación)*.

23. Se ha procedido a la elaboración de cuadros conteniendo la información de raciones completas diarias (RCD) de los efectores analizados de los períodos 2007 y 2008. Para ello se trabajó a partir de las estadísticas mensuales obtenidas en los efectores, las que son derivadas al área correspondiente para la confección del parte de recepción definitiva (PRD).

Se sumaron los datos de todos los meses anualizando cada período y luego se efectuó la conversión a raciones completas anuales⁷, obteniendo luego el promedio diario. Esta tarea se realizó a efectos de comparar las cifras establecidas en el pliego de licitación de las raciones completas del régimen normal 1 para internados y autorizados, con las reales elaboradas durante los años mencionados a fin de visualizar en que medida el pliego se corresponde razonablemente con la realidad.

A continuación se presentan las cifras obtenidas de internados y autorizados del régimen normal 1 A:

Hospital	Detalle	Año 2007	Año 2008	Pliego
Argerich	internados	51	55	83
	autorizados	260	253	237
Gutiérrez	internados	110	89	150
	autorizados	386	405	408
Muñiz	internados	s/datos	s/datos	55
	autorizados	s/datos	s/datos	85
Quemados	internados	10	8	17
	autorizados	66	66	48
Rocca	internados	10	8	12
	autorizados	19	21	16
Santa Lucía	internados	12	7	14
	autorizados	46	48	41
Sardá	internados	68	67	70
	autorizados	99	106	97
Tornú	internados	21	18	47
	autorizados	66	66	55

En el Hospital Argerich se puede apreciar que la cifra de raciones completas diarias para internados es superior a las reales promedio de los años 2007 y 2008, en cambio la de autorizados es inferior a las reales.

En el Hospital Gutiérrez ocurre que el pliego contempla una cifra superior para internados y en cambio muy ajustada la de autorizados.

En el caso del Hospital Muñiz no se pudo contar con la estadística con apertura de regímenes.

El Hospital de Quemados presenta una cifra de pliego superior en el caso de los internados y una inferior en el caso de autorizados.

El Hospital Rocca muestra cifras de pliego bastante cercanas a las reales en ambos casos (internados y autorizados).

En igual sentido que el hospital anterior se presentan las cifras del Hospital Santa Lucía.

El Hospital Sardá muestra cifras de pliego muy similares a las reales.

Por último el Hospital Tornú presenta una cifra de pliego muy superior a las reales para internados, mientras que en autorizados es un poco inferior.

En resumen se puede apreciar que las diferencias más notorias se encuentran en el ítem de internados del Hospital Argerich donde el pliego establece una cifra superior en un 57% más que el promedio de la estadística real, por otra parte en el ítem autorizados la cifra del pliego es inferior en un 8% al promedio de los dos años contemplados. En el Hospital

⁷ Para realizar tal conversión fue necesario utilizar los índices de 0,10 para desayuno y merienda y 0,40 para almuerzo y cena.

Gutiérrez la cifra de pliego de internados es superior en un 51%. El Hospital de Quemados cuenta con una cifra de pliego de internados superior en un 89%, en cambio la de autorizados es inferior en un 27%. El Hospital Tornú presenta una cifra de pliego de internados superior en un 141%, en cambio la de autorizados es inferior en un 17%. (*Observación*).

24. En este punto se muestra la relación de la cantidad de autorizados con la de internados respecto del régimen normal 1. Para ello se ha tomado la información del pliego (raciones completas diarias) y del trabajo realizado por esta auditoría descripta en el punto anterior de los años 2007 y 2008.

Hospital	s/Pliego licitación		
	Autorizados	Internados	Relación %
Argerich	237	83	186
Gutiérrez	408	150	172
Muñiz	85	55	55
Quemados	48	17	182
Rocca	16	12	33
Santa Lucía	41	14	193
Sardá	97	70	39
Tornú	55	47	17

Hospital	s/Promedio 2007/8 (raciones reales)		
	Autorizados	Internados	Relación %
Argerich	256,5	53	384
Gutiérrez	395,5	99,5	297
Muñiz	s/datos	s/datos	s/datos
Quemados	66	9	633
Rocca	20	9	122
Santa Lucía	47	9,5	395
Sardá	102,5	67,5	52
Tornú	66	19,5	238

Se puede apreciar en las cifras exhibidas que en todos los casos las raciones completas diarias destinadas al personal autorizado superan ampliamente a las destinadas a los pacientes internados correspondientes al régimen normal 1, tanto tomando las cifras del pliego como las del promedio de raciones reales servidas de los años 2007/2008.

IV. OBSERVACIONES.

1. En los Hospitales Gutiérrez, Quemados y Santa Lucía el menú del régimen normal 1 para autorizados era distinto al de los internados en el día de visita al área de cocina realizada por esta auditoría.
2. En los hospitales mencionados en la observación anterior, el menú para el área de Dirección era distinto del elaborado para internados y también del de autorizados, de acuerdo a lo verificado el día de visita al área de cocina en tales efectores.
3. Se ha verificado que 4 hospitales tienen diferencias positivas o negativas en un valor superior al 10%, con el VCT establecido por el pliego, se trata de los Hospitales Muñiz (-14,05%), Quemados (34,59%), Rocca (-15,28%) y Santa Lucía (-14,77%), de acuerdo a los

- valores obtenidos sobre la ración completa del día de visita al área de alimentación de cada efector.
4. El 62,5% de los Servicios de Alimentación de los hospitales visitados no cuentan con termómetro de pinche, elemento que permite controlar la temperatura de los alimentos. El Servicio de Alimentación del Hospital Gutiérrez no cuenta con balanza de precisión.
 5. El estado de las plantas físicas y equipamiento de las cocinas de los hospitales visitados presentan una serie de falencias que se han considerado como puntos negativos de evaluación según el trabajo realizado por el equipo de auditoría en el sector mencionado. De esta manera los hospitales presentan la siguiente disposición con respecto de los puntos negativos detallados en aclaraciones previas y además se agrega el porcentaje de ellos en relación a los 26 puntos evaluados en cada efector.
 - a. Argerich: 16 (62%).
 - b. Quemados: 13 (50%).
 - c. Rocca: 13 (50%).
 - d. Tornú: 13 (50%).
 - e. Gutiérrez: 11 (42%).
 - f. Sardá: 6 (23%).
 - g. Muñiz: 5 (19%).
 - h. Santa Lucía: 5 (19%).
 6. Se ha constatado que los artículos de limpieza provistos por las empresas concesionarias tienen un bajo nivel de cumplimiento en relación a su aprobación por la ANMAT. De 31 productos verificados solamente 6 de ellos contaban con la mencionada aprobación, es decir un 19%. Solamente en el caso del proveedor del Hospital de Quemados, todos los artículos inspeccionados contaban con dicha aprobación.
 7. En la distribución porcentual de las kilocalorías de las raciones completas de los efectores analizados, se puede apreciar que los Hospitales Gutiérrez y Tornú cuentan con valores alejados de los establecidos en el pliego para hidratos de carbono, en cuyo caso presentan exceso y para grasas donde se marca un déficit.
 8. Se han detectado determinadas situaciones de falta de correspondencia con la realidad, en relación a las cifras establecidas en el pliego de licitación para el régimen normal 1 de internados y autorizados, según la comparación efectuada con las estadísticas de los años 2007 y 2008 del promedio de raciones completas diarias. En el ítem internados del Hospital Argerich el pliego establece una cifra superior en un 57% más, por otra parte en el ítem autorizados la cifra del pliego es inferior en un 8%. En el Hospital Gutiérrez la cifra de pliego de internados es superior en un 51%. El Hospital de Quemados cuenta con una cifra de pliego de internados superior en un 89%, en cambio la de autorizados es inferior en un 27%. El Hospital Tornú presenta una cifra de pliego de internados superior en un 141%, en cambio la de autorizados es inferior en un 17%.

9. El 46% de las preparaciones en sala analizadas no cumplían con la temperatura adecuada (11 sobre un total de 24). En el Hospital Sardá se verificaron 2 preparaciones que no llegaban a la temperatura prevista, constituyendo el 100% de lo constatado, en el Rocca 1 preparación, siendo el 33% de lo visto, en el Quemados 4 preparaciones, siendo el 80%, en el Santa Lucía 2 preparaciones, siendo el 66% y en forma similar a este último el Hospital Gutiérrez.
10. Siete de los ocho hospitales analizados no llevan un registro diario de control de las temperaturas según lo prescripto en las cláusulas particulares del pliego de licitación. El único que si lo registra es el Hospital Tornú.
11. Se ha detectado en las estadísticas de raciones completas de los años 2007 y 2008, que existe un renglón denominado "personal no autorizado por normas" donde se visualiza que en tres hospitales (Argerich, Gutiérrez y Sardá) se han brindado prestaciones en esos años.
12. El 19% de los empleados de las empresas proveedoras no poseían libreta sanitaria habilitante según lo exigido por la reglamentación.
13. El personal de las empresas proveedoras del servicio de comida no cumple con la totalidad de las exigencias relacionadas a la vestimenta y accesorios (barbijos, cofias, guantes, etc.) en 7 de los 8 hospitales auditados. Solamente el personal de la empresa que presta servicio en el Hospital Santa Lucía cumple con la totalidad de las condiciones.
14. Los Hospitales Gutiérrez, Quemados, Santa Lucía y Tornú no cuentan con personal administrativo en el Servicio de Alimentación.
15. Los responsables de los Servicios de Alimentación no llevan registros de los controles que deberían realizar sobre la prestación brindada por las empresas concesionarias de elaboración y distribución de comidas.
16. Se ha constatado que los Servicios de Alimentación de los hospitales visitados no realizan el control de la recepción de los alimentos que son transportados hacia cada efector a fin de elaborar la comida, situación que no permite, entre otras cuestiones, detectar incumplimientos de la cadena de frío de los alimentos.
17. Los transportes verificados que llevaban alimentos a los Hospitales Argerich, Quemados, Santa Lucía, Sardá y Tornú no contenían inserta en el exterior del vehículo la leyenda "Transporte de sustancias alimenticias", incumpliendo la reglamentación.
18. Se detectaron dos acompañantes de los transportes que llevaban alimentos a los Hospitales Santa Lucía y Sardá que no poseían la libreta sanitaria correspondiente.
19. Se detectaron tres transportes que llevaban alimentos a los Hospitales Santa Lucía, Sardá y Tornú que no contaban con la correspondiente habilitación del SENASA.

20. En el control efectuado al transporte que entregaba carnes, pollos y huevos para el Hospital de Quemados se constató que el piso tenía óxido.

V. RECOMENDACIONES.

1. Adecuar el menú para autorizados al mismo de los internados (régimen normal 1) en los hospitales Gutiérrez, Quemados y Santa Lucía.
2. Ajustar el menú para el área de Dirección al mismo de los internados (régimen normal 1) en los hospitales Gutiérrez, Quemados y Santa Lucía.
3. Tomar las medidas adecuadas para lograr que la diferencia (positiva o negativa) entre el VCT establecido en el pliego y el obtenido sobre la ración completa en la muestra tomada del hospital no supere el 10%, en los Hospitales Muñiz, Quemados, Rocca y Santa Lucía.
4. Proveer de termómetro de pinche a los Servicios de Alimentación de los hospitales que no cuentan con este elemento que permite controlar la temperatura de los alimentos, y de balanza de precisión al Hospital Gutiérrez.
5. Tomar las medidas necesarias para resolver las falencias detectadas en el estado de las plantas físicas y equipamiento de las cocinas de los hospitales visitados.
6. Controlar que los artículos de limpieza provistos por las empresas concesionarias cumplan con la aprobación de la ANMAT.
7. Acercar los valores de la distribución porcentual de las kilocalorías de las raciones completas, a los establecidos en el pliego para hidratos de carbono y para grasas, en los hospitales Gutiérrez y Tornú.
8. Considerar para el armado del pliego de licitación la correspondencia con la realidad en relación a las cifras previstas para el régimen normal 1 de internados y autorizados de acuerdo al promedio de raciones completas diarias de años anteriores, en el caso de los hospitales Argerich, Gutiérrez, Quemados y Tornú.
9. Tomar los recaudos necesarios para lograr que las preparaciones en sala cumplan con la temperatura adecuada en los hospitales Sardá, Rocca, Quemados, Santa Lucía y Gutiérrez.
10. Llevar un registro diario de control de las temperaturas a fin de cumplir con lo prescripto en las cláusulas particulares del pliego de licitación, en el caso de todos los hospitales visitados a excepción del Tornú que sí lleva el registro.
11. Evitar la prestación del servicio a "personal no autorizado por normas" en los hospitales Argerich, Gutiérrez y Sardá.
12. Controlar que los empleados de las empresas proveedoras posean libreta sanitaria habilitante según lo exigido por la reglamentación.
13. Fiscalizar que el personal de las empresas proveedoras del servicio de comida cumpla con la totalidad de las exigencias

- relacionadas a la vestimenta y accesorios (barbijos, cofias, guantes, etc.) en los hospitales visitados a excepción del Hospital Santa Lucía donde se cumple con estas condiciones.
14. Dotar a los hospitales Gutiérrez, Quemados, Santa Lucía y Tornú de personal administrativo en el Servicio de Alimentación.
 15. Llevar registro por parte de los responsables de los Servicios de Alimentación, de los controles que deberían realizar sobre la prestación brindada por las empresas concesionarias de elaboración y distribución de comidas.
 16. Realizar por parte de los Servicios de Alimentación, el control de la recepción de los alimentos que son transportados hacia cada efector a fin de elaborar la comida, situación que permitiría, entre otras cuestiones, detectar incumplimientos de la cadena de frío de los alimentos.
 17. Exigir el cumplimiento de la reglamentación para los transportes que llevan alimentos a los hospitales Argerich, Quemados, Santa Lucía, Sardá y Tornú, en cuanto a contener inserta en el exterior del vehículo la leyenda "Transporte de sustancias alimenticias".
 18. Fiscalizar que los acompañantes de los transportes que llevan alimentos a los hospitales Santa Lucía y Sardá posean la libreta sanitaria correspondiente.
 19. Exigir que los transportes que llevan alimentos a los hospitales Santa Lucía, Sardá y Tornú cuenten con la correspondiente habilitación del SENASA.
 20. Controlar las condiciones de higiene de los pisos y paredes de los transportes que transportan alimentos para el Hospital de Quemados.

VI. CONCLUSIONES.

Mediante el Decreto 218/09 se aprueba la Licitación Pública 2493/08 y se adjudica la contratación del servicio de elaboración y distribución de comidas destinadas a la población hospitalaria, y personal autorizado, de los hospitales y centros de salud dependientes del Ministerio de Salud del GCABA.

Los Servicios de Alimentación de los hospitales tienen funciones asistenciales y otras no asistenciales. En las mencionadas en primer término se encuentran las tareas de recorrido de sala, revisión de historias clínicas, verificación de indicaciones médicas y atención de consultorios externos, entre otras. Se incluyen en las tareas no asistenciales las de control y supervisión de mercadería, control y pedidos de insumos nutroterápicos, etc. En estas últimas deberían estar comprendidas todas aquellas tareas concernientes al control del servicio de elaboración y distribución de comidas.

El Pliego de Condiciones Particulares, en su art. 11º establece que la División o Departamento Alimentación del Hospital fiscalizará la recepción, preparación y distribución de las comidas, fórmulas especiales, como así también la higiene de los locales, maquinarias y uniformes del personal del prestatario.

En la auditoría llevada a cabo en los últimos meses del año 2009 en ocho hospitales, se ha notado que en general los responsables de los Servicios de Alimentación no llevan registros de los controles efectuados, respecto del servicio prestado por las empresas concesionarias, a excepción del Libro de Observaciones donde se vuelcan reclamos a las mencionadas empresas. No se controla en la recepción de la mercadería que los proveedores trasladan hacia cada hospital, el estado y las condiciones de higiene y seguridad alimentaria en que llegan los elementos, lo que no permite detectar el incumplimiento de la cadena de frío, entre otras cuestiones, situación detectada en el Hospital Tornú por el equipo de auditoría. El menú del régimen normal 1 para autorizados era distinto al de los internados en el día de visita al área de cocina en tres hospitales, así como también el menú para el área de Dirección era distinto del elaborado para internados y autorizados en los mismos efectores. En las estadísticas de los años 2007 y 2008 se ha detectado la entrega de raciones completas según un renglón denominado "personal no autorizado por normas", en 3 hospitales. Cinco de los ocho hospitales no cuentan con termómetro de pinche y un hospital no tiene balanza de precisión disponible para efectuar controles en la recepción de mercaderías. Existen además algunos incumplimientos detectados en relación a la falta de libreta sanitaria del personal del concesionario, al cumplimiento de los requisitos sobre vestimenta y accesorios, al control de los productos de limpieza provistos por las empresas concesionarias, etc. El 46% de las preparaciones en sala analizadas no cumplían con la temperatura adecuada. En 7 hospitales no llevan registro diario de control de temperaturas según lo establecido en el pliego de licitación.

El estado de las plantas físicas y equipamiento de las cocinas de los hospitales visitados presentan una serie de falencias en los 26 puntos evaluados. Los transportes verificados que llevaban alimentos a 5 hospitales no contenían inserta en el exterior del vehículo la leyenda "transporte de sustancias alimenticias", y en 3 de ellos se detectó que no poseían la habilitación del SENASA. En un transporte además se observó que el piso tenía óxido.

Hay 4 hospitales que tienen diferencias superiores a un 10% con el VCT establecido por el pliego. Otros 2 presentan valores de hidratos de carbono y grasas, alejados de los establecidos por el pliego para la distribución porcentual de las kilocalorías de las raciones completas.

Se ha detectado falta de correspondencia con la realidad en relación a las cifras establecidas en el pliego de licitación para el régimen normal 1 según la comparación efectuada con estadísticas de 2007 y 2008 del promedio de raciones diarias, en 4 hospitales.

En 4 hospitales no cuentan con personal administrativo en el Servicio de Alimentación.

Si bien el grado de aceptación de la comida elaborada es en general bueno de acuerdo a lo manifestado por las responsables de los Servicios de Alimentación y pacientes consultados, el control sólo comprende algunos procedimientos en el área de cocina pero es totalmente insuficiente ante la inmensidad de cuestiones a fiscalizar. A esto debe agregarse, también que no se realiza la adecuación de dichos servicios, en cuanto a que cuenten con los recursos necesarios para llevar a cabo dicha tarea en forma

razonable y a la comunicación e información que deben recibir para conseguir tal cometido, y que un servicio esencial como es el de alimentación se brinde bajo un estricto sistema de control, lo que depararía en un incremento de la calidad de atención.

VII. ANEXOS.

Anexo N°	Detalle
I	Marco normativo
II	Análisis de composición química
III	Distribución porcentual de kilocalorías

PROYECTO 3.09.05 – Análisis del cumplimiento de las especificaciones técnicas de la prestación alimentaria a distribuir en los Hospitales de la Ciudad – Auditoría de Gestión.

ANEXO I

MARCO NORMATIVO.

Norma	Detalle
Ley Nacional 18284/69	Código Alimentario Argentino. Reglamento alimentario. Normas sobre higiene.
Ley 3131/09	Transporte de sustancias alimenticias y cadetería.
Licitación Pública 2493/08	Licitación Pública sobre Servicio de elaboración y distribución de comidas hospitalarias.
Decreto 218/09	Aprobatorio de la Licitación Pública N° 2493/08 y adjudicatorio sobre del Servicio de elaboración y distribución de comidas.
Decreto 1235/MCBA/69	Autoriza a los establecimientos asistenciales de la Secretaría de Salud Pública a suministrar raciones alimentarias al personal que por razones de servicio deba permanecer en el nosocomio durante los horarios de comida.
Decreto P.E.N. 4238/68	Habilitación SENASA para transportes

PROYECTO 3.09.05 – Análisis del cumplimiento de las especificaciones técnicas de la prestación alimentaria a distribuir en los Hospitales de la Ciudad – Auditoría de Gestión.

ANEXO II

ANÁLISIS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HOSPITAL ARGERICH - Almuerzo					
Almuerzo: Sopa de verdura - Lasagna con salsa de tomate y salsa blanca - Fruta fresca - pan (60 raciones)					
Sopa de verdura					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	2100,00	63,00	21,00	0,00	336,00
HORTALIZAS B	3240,00	259,20	32,40	0,00	1166,40
CALDO EN POLVO (*)	120,00	50,40	9,60	3,60	272,40
TOTAL	5460,00	372,60	63,00	3,60	1774,80
TOTAL 1 PORCION	91,00	1490,40	252,00	32,40	
KCAL 1 PORCION		24,84	4,20	0,54	29,58
Lasagna con salsa de tomate y salsa blanca					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT. POL. FORT	900,00	315,00	252,00	225,00	4293,00
QUESO RALLAR	420,00	0,00	121,80	121,80	1583,40
HUEVO	1200,00	0,00	144,00	144,00	1872,00
CARNE PROMEDIO	3600,00	0,00	720,00	180,00	4500,00
PALETA (fiambre)	1800,00	0,00	293,40	75,60	1854,00
HORTALIZAS A	18000,00	540,00	180,00	0,00	2880,00
HORTALIZAS B	1800,00	144,00	18,00	0,00	648,00
CEREALES	3000,00	2100,00	360,00	0,00	9841,18
MANTECA	900,00	0,00	0,00	756,00	6804,00
ACEITE	600,00	0,00	0,00	600,00	5400,00
PURE DE TOMATE	2400,00	213,60	40,80	4,80	1060,80
TOTAL	34620,00	3312,60	2130,00	2107,20	40736,38
TOTAL 1 PORCION	577,00	55,21	35,50	35,12	
KCAL 1 PORCION		220,84	142,00	316,08	678,92
Fruta Fresca					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA A	150,00	12,00	1,50	0,00	54,00
TOTAL 1 PORCION	150,00	12,00	1,50	0,00	54,00
KCAL 1 PORCION		48,00	6,00	0,00	54,00
Pan					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	62,00	37,20	6,20	0,00	173,60
TOTAL 1 PORCION	62,00	37,20	6,20	0,00	173,60
KCAL 1 PORCION		148,80	24,80	0,00	173,60
KCAL TOTALES ALMUERZO R1		936,10			

HOSPITAL ARGERICH - Cena					
Valores de una prestación					
<u>Tarta de humita</u> -					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE					
ENT.POL.FORT	10,00	3,50	2,80	2,50	47,70
QUESO PROMEDIO	10,00	0,00	2,20	2,40	30,40
HORTALIZAS B	30,00	2,40	0,30	0,00	10,80
HORTALIZAS C	64,00	12,80	1,28	0,00	56,32
CEREALES	10,00	7,00	1,20	0,00	32,80
MANTECA	10,00	0,00	0,00	8,40	75,60
ACEITE	15,00	0,00	0,00	15,00	135,00
MASA DE TARTA	23,00	9,97	1,99	1,92	65,12
TOTAL	172,00	35,67	9,77	30,22	453,74
KCAL 1 PORCION		142,68	39,08	271,98	453,74
<u>Hamburguesa con panache</u> -					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HUEVO	10,00	0,00	1,20	1,20	15,60
CARNE PROMEDIO	120,00	0,00	24,00	6,00	150,00
HORTALIZAS B	130,00	10,40	1,30	0,00	46,80
HORTALIZAS C	150,00	30,00	3,00	0,00	132,00
PAN FRANCES	10,00	6,00	1,00	0,00	28,00
ACEITE	15,00	0,00	0,00	15,00	135,00
TOTAL	435,00	46,40	30,50	22,20	507,40
KCAL 1 PORCION		185,60	122,00	199,80	507,40
<u>Manzana asada al caramelo</u> -					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA A	150,00	12,00	1,50	0,00	54,00
AZUCAR	15,00	15,00	0,00	0,00	60,00
TOTAL	165,00	27,00	1,50	0,00	114,00
KCAL 1 PORCION		108,00	6,00	0,00	114,00
<u>Pan</u> -					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
TOTAL	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
KCAL 1 PORCION		144,00	24,00	0,00	168,00
KCAL TOTALES CENA R1		1243,14			

HOSPITAL ARGERICH - Desayuno y merienda					
Valores de una prestación.					
<u>Desayuno y Merienda:</u> Te o Mate cocido con leche y azúcar - Pan con mermelada					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE					
ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
AZUCAR	15,00	15,00	0,00	0,00	60,00
DULCE	20,00	14,00	0,00	0,00	56,00
TOTAL	110,00	70,25	10,20	3,75	355,55
KCAL 1 PORCION		281,00	40,80	33,75	355,55
KCAL 2 PORCIONES		562,00	81,60	67,50	711,10

HOSPITAL GUTIERREZ - Almuerzo					
<u>Almuerzo:</u>Tarta de zapallitos - carne a la cacerola - puré mixto - pan (128 raciones)					
<u>Tarta de zapallitos</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE					
ENT.POL.FORT	400,00	140,00	112,00	100,00	1908,00
HUEVO	2000,00	0,00	240,00	240,00	3120,00
HORTALIZAS A	25000,00	750,00	250,00	0,00	4000,00
HORTALIZAS B	17000,00	1360,00	170,00	0,00	6120,00
CEREALES	2000,00	1400,00	240,00	0,00	6560,00
ACEITE	1000,00	0,00	0,00	1000,00	9000,00
MASA DE TARTA	4800,00	2080,00	416,00	832,00	17472,00
TOTAL	52200,00	5730,00	1428,00	2172,00	48180,00
TOTAL 1 PORCION	407,81	44,77	11,16	16,97	
KCAL 1 PORCION		179,06	44,63	152,72	376,41
<u>Carne a la cacerola</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
CARNE PROMEDIO	1800,00	0,00	360,00	90,00	2250,00
HORTALIZAS A	180,00	5,40	1,80	0,00	28,80
HORTALIZAS B	7800,00	624,00	78,00	0,00	2808,00
CEREALES	200,00	140,00	24,00	0,00	656,00
AZUCAR	500,00	500,00	0,00	0,00	2000,00
MANTECA	100,00	0,00	0,00	84,00	756,00
TOTAL	10580,00	1269,40	463,80	174,00	8498,80
TOTAL 1 PORCION	82,66	9,92	3,62	1,36	
KCAL 1 PORCION		39,67	14,49	12,23	66,40
<u>Puré mixto</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL

LECHE					
ENT.POL.FORT	800,00	280,00	224,00	200,00	3816,00
HORTALIZAS B	30000,00	2400,00	300,00	0,00	10800,00
HORTALIZAS C	20000,00	4000,00	400,00	0,00	17600,00
ACEITE	500,00	0,00	0,00	500,00	4500,00
TOTAL	51300,00	6680,00	924,00	700,00	36716,00
TOTAL 1 PORCION	400,78	52,19	7,22	5,47	
KCAL 1 PORCION		208,75	28,88	49,22	286,83
Fruta fresca					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA A	172,66	13,81	1,73	0,00	62,16
TOTAL 1 PORCION	172,66	13,81	1,73	0,00	62,16
KCAL 1 PORCION		55,25	6,91	0,00	62,16
Pan					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	55,33	33,20	5,53	0,00	154,92
TOTAL 1 PORCION	55,33	33,20	5,53	0,00	154,92
KCAL 1 PORCION		132,79	22,13	0,00	154,92
KCAL TOTALES ALMUERZO R1					
				946,72	

HOSPITAL GUTIERREZ - Cena					
Valores de una prestación.					
<u>Cena:</u> Pizza - Milanese con ensalada - Flan al caramelo - Pan					
<u>Pizza</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
QUESO FRESCO	40,00	0,00	7,60	8,80	109,60
HORTALIZAS B	20,00	1,60	0,20	0,00	7,20
CEREALES	120,00	84,00	14,40	0,00	393,60
PURE DE TOMATE	25,00	2,23	0,43	0,05	11,05
LEVADURA	4,00	0,44	0,48	0,02	3,82
TOTAL 1 PORCION	209,00	88,27	23,11	8,87	525,27
KCAL 1 PORCION		353,06	92,42	79,79	525,27
<u>Milanese</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HUEVO	25,00	0,00	3,00	3,00	39,00
CARNE PROMEDIO	120,00	0,00	24,00	6,00	150,00

PAN FRANCES	50,00	30,00	5,00	0,00	140,00
ACEITE	5,00	0,00	0,00	5,00	45,00
TOTAL 1 PORCION	200,00	30,00	32,00	14,00	374,00
KCAL 1 PORCION		120,00	128,00	126,00	374,00
<u>Ensalada</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS B	160,00	12,80	1,60	0,00	57,60
ACEITE	5,00	0,00	0,00	5,00	45,00
TOTAL 1 PORCION	165,00	12,80	1,60	5,00	102,60
KCAL 1 PORCION		51,20	6,40	45,00	102,60
<u>Flan al caramelo</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENTERA	130,00	6,50	3,90	3,90	76,70
AZUCAR	20,00	20,00	0,00	0,00	80,00
POLVO PARA FLAN	20,00	16,60	0,20	0,40	70,80
TOTAL 1 PORCION	170,00	43,10	4,10	4,30	227,50
KCAL 1 PORCION		172,40	16,40	38,70	227,50
<u>Pan</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	55,33	33,20	5,53	0,00	154,92
TOTAL 1 PORCION	55,33	33,20	5,53	0,00	154,92
KCAL 1 PORCION		132,79	22,13	0,00	154,92
KCAL TOTALES CENA R1		1384,29			

HOSPITAL GUTIERREZ - Desayuno y merienda					
Valores de una prestación.					
Desayuno y Merienda: Te con leche - Pan con mermelada - azúcar					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENTERA	25,00	1,25	0,75	0,75	14,75
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
AZUCAR	20,00	20,00	0,00	0,00	80,00
DULCE	28,00	19,60	0,00	0,00	78,40
TOTAL	133,00	76,85	6,75	0,75	341,15
KCAL 1 RACION		307,40	27,00	6,75	341,15
KCAL 2 RACIONES					682,30
HOSPITAL MUÑIZ - Almuerzo					
Almuerzo: 3 raciones					

<u>Sopa de fideos</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	24,00	0,72	0,24	0,00	3,84
HORTALIZAS B	195,00	15,60	1,95	0,00	70,20
CEREALES	45,00	31,50	5,40	0,00	147,60
TOTAL	264,00	47,82	7,59	0,00	221,64
		191,28	30,36	0,00	
KCAL 1 PORCION		63,76	10,12	0,00	73,88
<u>Carne en escabeche</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
CARNE PROMEDIO	450,00	0,00	90,00	22,50	562,50
HORTALIZAS A	15,00	0,45	0,15	0,00	2,40
HORTALIZAS B	120,00	9,60	1,20	0,00	43,20
ACEITE	30,00	0,00	0,00	30,00	270,00
TOTAL	615,00	10,05	91,35	52,50	878,10
		40,20	365,40	472,50	
KCAL 1 PORCION		13,40	121,80	157,50	292,70
<u>Ensalada rusa</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS B	300,00	24,00	3,00	0,00	108,00
HORTALIZAS C	450,00	90,00	9,00	0,00	396,00
MAYONESA	60,00	0,00	0,84	41,04	372,72
ARVEJAS EN LATA	150,00	12,90	4,35	0,45	73,05
TOTAL	960,00	126,90	17,19	41,49	949,77
		507,60	68,76	373,41	
KCAL 1 PORCION		169,20	22,92	124,47	316,59
<u>Fruta fresca</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA B	130,87	22,25	1,31	0,00	94,23
TOTAL	130,87	22,25	1,31	0,00	94,23
KCAL 1 PORCION		88,99	5,23	0,00	94,23
<u>Pan</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	57,33	34,40	5,73	0,00	160,52
TOTAL	57,33	34,40	5,73	0,00	160,52
KCAL 1 PORCION		137,59	22,93	0,00	160,52
KCAL TOTALES ALMUERZO R1	937,92				

HOSPITAL MUÑOZ - Cena					
Valores de una prestación Cena: Sopa de fideos - Milanesas con batatas doradas - Duraznos en almíbar - Pan					
<u>Sopa de fideos</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	5,00	0,15	0,05	0,00	0,80
HORTALIZAS B	45,00	3,60	0,45	0,00	16,20
CEREALES	15,00	10,50	1,80	0,00	49,20
TOTAL	65,00	14,25	2,30	0,00	66,20
KCAL 1 PORCION		57,00	9,20	0,00	66,20
<u>Milanesa</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HUEVO	20,00	0,00	2,40	2,40	31,20
CARNE PROMEDIO	120,00	0,00	24,00	6,00	150,00
PAN FRANCES	40,00	24,00	4,00	0,00	112,00
ACEITE	10,00	0,00	0,00	10,00	90,00
TOTAL	190,00	24,00	30,40	18,40	383,20
KCAL 1 PORCION		96,00	121,60	165,60	383,20
<u>Batatas doradas</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS C	300,00	60,00	6,00	0,00	264,00
ACEITE	10,00	0,00	0,00	10,00	90,00
TOTAL	310,00	60,00	6,00	10,00	354,00
KCAL 1 PORCION		240,00	24,00	90,00	354,00
<u>Duraznos en almíbar</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
DURAZNOS EN ALMÍBAR	150,00	30,15	0,60	0,15	124,35
TOTAL	150,00	30,15	0,60	0,15	124,35
KCAL 1 PORCION		120,60	2,40	1,35	124,35
<u>Pan</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
TOTAL	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
KCAL 1 PORCION		144,00	24,00	0,00	168,00
KCAL TOTALES CENA R 1					
1095,75					

HOSPITAL MUÑIZ - Desayuno y merienda					
Valores de una prestación					
Desayuno: Te o Mate cocido con leche - Pan con manteca					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE					
ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
AZUCAR	12,50	12,50	0,00	0,00	50,00
MANTECA	10,00	0,00	0,00	8,40	75,60
TOTAL	97,50	53,75	10,20	12,15	365,15
KCAL 1 PORCION		215,00	40,80	109,35	365,15
Merienda: Te o Mate cocido con leche - Pan con mermelada					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE					
ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
AZUCAR	12,50	12,50	0,00	0,00	50,00
DULCE	20,00	14,00	0,00	0,00	56,00
TOTAL	107,50	67,75	10,20	3,75	345,55
KCAL 1 PORCION		271,00	40,80	33,75	345,55
KCAL DESAYUNO Y MERIENDA R 1		710,70			

HOSPITAL DE QUEMADOS - Almuerzo					
Almuerzo 14 raciones					
<u>Almuerzo:</u> Sopa de arroz - Empanada de choclo - Carne al horno mechada (adultos)/Hamburguesa (niños) - Puré verde - Manzana con jalea - pan					
<u>Sopa de arroz</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	154,00	4,62	1,54	0,00	24,64
HORTALIZAS B	182,00	14,56	1,82	0,00	65,52
HORTALIZAS C	140,00	28,00	2,80	0,00	123,20
CEREALES	210,00	147,00	25,20	0,00	688,80
TOTAL	686,00	194,18	31,36	0,00	902,16
TOTAL 1 PORCION	49,00	776,72	125,44	0,00	
KCAL 1 PORCION		55,48	8,96	0,00	64,44
<u>Empanada de choclo</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT.POL.FORT	98,00	34,30	27,44	24,50	467,46
QUESO RALLAR	42,00	0,00	12,18	12,18	158,34

HORTALIZAS B	70,00	5,60	0,70	0,00	25,20
HORTALIZAS C	350,00	70,00	7,00	0,00	308,00
CEREALES	98,00	68,60	11,76	0,00	321,44
MANTECA	70,00	0,00	0,00	58,80	529,20
TAPA EMPANADA (*)	280,00	149,33	17,73	23,33	878,21
TOTAL	1008,00	327,83	76,81	118,81	2687,85
TOTAL 1 PORCION	72,00	1311,32	307,24	1069,29	
KCAL 1 PORCION		93,67	21,95	76,38	191,99

Carne al horno mechada

ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
CARNE VACUNA	700,00	0,00	140,00	49,00	1001,00
PALETA	35,00	0,00	5,71	1,47	36,07
HORTALIZAS A	35,00	1,05	0,35	0,00	5,60
HORTALIZAS B	70,00	5,60	0,70	0,00	25,20
ACEITE	35,00	0,00	0,00	35,00	315,00
TOTAL	875,00	6,65	146,76	85,47	1382,87
TOTAL 1 PORCION	125,00	26,60	587,02	769,23	
KCAL 1 PORCION		3,80	83,86	109,89	197,53

Hamburguesas

ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HUEVO	75,00	0,00	9,00	9,00	117,00
CARNE VACUNA	700,00	0,00	140,00	49,00	1001,00
PAN FRANCES	50,00	30,00	5,00	0,00	140,00
ACEITE	20,00	0,00	0,00	20,00	180,00
TOTAL	845,00	30,00	154,00	78,00	1438,00
TOTAL 1 PORCION	120,71	120,00	616,00	702,00	
KCAL 1 PORCION		17,14	88,00	100,29	205,42

Puré verde

ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT.POL.FORT	110,00	38,50	30,80	27,50	524,70
HORTALIZAS A	700,00	21,00	7,00	0,00	112,00
HORTALIZAS C	2800,00	560,00	56,00	0,00	2464,00
MANTECA	100,00	0,00	0,00	84,00	756,00
TOTAL	3710,00	619,50	93,80	111,50	3856,70
TOTAL 1 PORCION	265,00	2478,00	375,20	1003,50	
KCAL 1 PORCION		177,00	26,80	71,68	275,49

Manzana con jalea

ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA A	2100,00	168,00	21,00	0,00	756,00
AZUCAR	140,00	140,00	0,00	0,00	560,00

DULCE	140,00	98,00	0,00	0,00	392,00
TOTAL	2380,00	406,00	21,00	0,00	1708,00
TOTAL 1 PORCION	170,00	1624,00	84,00	0,00	
KCAL 1 PORCION		116,00	6,00	0,00	122,00
<u>Pan</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	68,33	41,00	6,83	0,00	191,32
TOTAL	68,33	41,00	6,83	0,00	191,32
KCAL 1 PORCION	68,33	163,99	27,33	0,00	191,32
KCAL TOTALES ALMUERZO R1 ADULTOS		1042,77			
KCAL TOTALES ALMUERZO R1 NIÑOS		1050,66			
(*) Datos tomados del envase					

HOSPITAL QUEMADOS - Cena					
Valores de una prestación					
Cena: Empanada de acelga - Pastel de papa - Duraznos en almíbar - Pan					
<u>Empanada de acelga</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
QUESO RALLAR	3,00	0,00	0,87	0,87	11,31
HUEVO	15,00	0,00	1,80	1,80	23,40
HORTALIZAS A	103,00	3,09	1,03	0,00	16,48
HORTALIZAS B	20,00	1,60	0,20	0,00	7,20
TAPA EMPANADA	40,00	17,34	3,46	3,34	113,25
ACEITE	5,00	0,00	0,00	5,00	45,00
TOTAL	186,00	22,03	7,36	11,01	216,64
KCAL 1 PORCION		88,12	29,44	99,08	216,64
<u>Pastel de papa</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HUEVO	35,00	0,00	4,20	4,20	54,60
CARNE PROMEDIO	110,00	0,00	22,00	5,50	137,50
HORTALIZAS A	25,00	0,75	0,25	0,00	4,00
HORTALIZAS B	40,00	3,20	0,40	0,00	14,40
HORTALIZAS C	300,00	60,00	6,00	0,00	264,00
MANTECA	10,00	0,00	0,00	8,40	75,60
ACEITE	20,00	0,00	0,00	20,00	180,00

TOTAL	540,00	63,95	32,85	38,10	730,10
KCAL 1 PORCION		255,80	131,40	342,90	730,10
<u>Duraznos en almíbar</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
DURAZNOS EN ALMÍBAR	160,00	32,16	0,64	0,16	132,64
TOTAL	160,00	32,16	0,64	0,16	132,64
KCAL 1 PORCION		128,64	2,56	1,44	132,65
<u>Pan</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	68,33	41,00	6,83	0,00	191,32
TOTAL	68,33	41,00	6,83	0,00	191,32
KCAL 1 PORCION		163,99	27,33	0,00	191,32
KCAL TOTALES CENA R1					
				1270,71	

HOSPITAL QUEMADOS - Desayuno y merienda					
Valores de una prestación					
<u>Desayuno:</u> Mate cocido con leche con azúcar - Galletitas dulces - Dulce de leche					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT. FLUI. FORTIF	200,00	10,00	6,00	6,00	118,00
GALLET. DULCES	50,00	37,50	5,00	7,50	237,50
AZUCAR	12,50	12,50	0,00	0,00	50,00
DULCE DE LECHE	50,00	30,95	4,05	4,50	180,50
TOTAL	312,50	90,95	15,05	18,00	586,00
KCAL 1 PORCION		363,80	60,20	162,00	586,00
KCAL TOTALES DESAYUNO R 1					
				586,00	
Merienda: Yogurt entero - Pan de viena con queso y dulce - Azúcar					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
YOGURT ENTERO	200,00	28,00	10,00	6,00	206,00
QUESO PROMEDIO	20,00	0,00	4,40	4,80	60,80
PAN DE VIENA	60,00	37,44	5,88	1,14	183,60
AZUCAR	12,50	12,50	0,00	0,00	50,00
DULCE	50,00	35,00	0,00	0,00	140,00
TOTAL	342,50	112,94	20,28	11,94	640,40
KCAL 1 PORCION		451,76	81,12	107,46	640,34
KCAL TOTALES MERIENDA R 1					
				640,34	

HOSPITAL ROCCA - Almuerzo					
Almuerzo 21 raciones (excepto sopa de fideos = 1 ración).					
Almuerzo: Sopa de fideos - Arroz con pollo - Ensalada de lechuga y zanahoria - Fruta fresca - Pan					
<u>Sopa de Fideos</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	14,00	0,42	0,14	0,00	2,24
HORTALIZAS B	22,00	1,76	0,22	0,00	7,92
CEREALES	10,00	7,00	1,20	0,00	32,80
TOTAL	46,00	9,18	1,56	0,00	42,96
TOTAL 1 PORCION	46,00	9,18	1,56	0,00	42,96
KCAL 1 PORCION		36,72	6,24	0,00	42,96
<u>Arroz con pollo</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
CARNE AVE	4728,87	0,00	945,77	236,44	5911,09
HORTALIZAS A	100,00	3,00	1,00	0,00	16,00
HORTALIZAS B	1100,00	88,00	11,00	0,00	396,00
CEREALES	1500,00	1050,00	180,00	0,00	4920,00
ARVEJAS EN LATA	315,00	27,09	9,14	0,95	153,40
TOTAL	7743,87	1168,09	1146,91	237,39	11396,49
TOTAL 1 PORCION	368,76	55,62	54,61	11,30	
KCAL 1 PORCION		222,49	218,46	101,74	542,69
<u>Ensalada</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	900,00	27,00	9,00	0,00	144,00
HORTALIZAS B	1200,00	96,00	12,00	0,00	432,00
ACEITE	230,00	0,00	0,00	230,00	2070,00
TOTAL	2330,00	123,00	21,00	230,00	2646,00
TOTAL 1 PORCION	110,95	5,86	1,00	10,95	
KCAL 1 PORCION		23,43	4,00	98,57	126,00
<u>Manzana</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA A	131,33	10,51	1,31	0,00	47,28
TOTAL	131,33	10,51	1,31	0,00	47,28
KCAL 1 PORCION		42,03	5,25	0,00	47,28
<u>Pan</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	65,66	39,40	6,57	0,00	183,85
TOTAL	65,66	39,40	6,57	0,00	183,85
KCAL 1 PORCION		157,58	26,26	0,00	183,85
KCAL TOTALES ALMUERZO R1			942,78		

HOSPITAL ROCCA - Cena					
Valores de una prestación					
Cena: Sopa de sémola – Milanese con ensalada - Budín de pan - Pan					
<u>Sopa de sémola</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	14,00	0,42	0,14	0,00	2,24
HORTALIZAS B	22,00	1,76	0,22	0,00	7,92
CEREALES	20,00	14,00	2,40	0,00	65,60
TOTAL	56,00	16,18	2,76	0,00	75,76
KCAL 1 PORCION		64,72	11,04	0,00	75,76
<u>Milanese</u>					
					-
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
CARNE PROMEDIO	130,00	0,00	26,00	6,50	162,50
HUEVO	20,00	0,00	2,40	2,40	31,20
PAN FRANCES	40,00	24,00	4,00	0,00	112,00
ACEITE	20,00	0,00	0,00	20,00	180,00
TOTAL	210,00	24,00	32,40	28,90	485,70
KCAL 1 PORCION		96,00	129,60	260,10	485,70
<u>Ensalada de remolacha, zanahoria y tomate</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	60,00	1,80	0,60	0,00	9,60
HORTALIZAS B	180,00	14,40	1,80	0,00	64,80
ACEITE	10,00	0,00	0,00	10,00	90,00
TOTAL	250,00	16,20	2,40	10,00	164,40
KCAL 1 PORCION		64,80	9,60	90,00	164,40
<u>Budín de pan</u>					
					-
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE					
ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
HUEVO	20,00	0,00	2,40	2,40	31,20
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
POLVO PARA FLAN	10,00	8,30	0,10	0,20	35,40
TOTAL	105,00	49,55	12,70	6,35	306,15
KCAL 1 PORCION		198,20	50,80	57,15	306,15
<u>Pan</u>					
					-
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
TOTAL	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
KCAL 1 PORCION		144,00	24,00	0,00	168,00
KCAL TOTALES CENA R 1		1200,01			

HOSPITAL ROCCA - Desayuno y merienda					
Valores de una prestación					
Desayuno: Te o Mate cocido con leche y azúcar - Pan con manteca y mermelada					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
AZUCAR	20,00	20,00	0,00	0,00	80,00
DULCE	25,00	17,50	0,00	0,00	70,00
MANTECA	20,00	0,00	0,00	16,80	151,20
TOTAL	140,00	78,75	10,20	20,55	540,75
KCAL 1 PORCION		315,00	40,80	184,95	540,75
Merienda: Te o Mate cocido con leche y azúcar - Galletitas dulces					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
GALLET. DULCES	25,00	18,75	2,50	3,75	118,75
AZUCAR	20,00	20,00	0,00	0,00	80,00
TOTAL	60,00	44,00	6,70	7,50	270,30
KCAL 1 PORCION		176,00	26,80	67,50	270,30

HOSPITAL SANTA LUCÍA - Almuerzo					
Almuerzo 15 raciones					
ALMUERZO: Sopa de fideos - Fideos con albóndigas - duraznos en almíbar - pan					
<u>Sopa de fideos</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	75,00	2,25	0,75	0,00	12,00
HORTALIZAS B	420,00	33,60	4,20	0,00	151,20
CEREALES	300,00	210,00	36,00	0,00	984,00
TOTAL	795,00	245,85	40,95	0,00	1147,20
TOTAL 1 PORCION	53,00	16,39	2,73	0,00	
KCAL 1 PORCION		65,56	10,92	0,00	76,48
<u>Fideos con albóndigas</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
QUESO RALLAR	75,00	0,00	21,75	21,75	282,75
HUEVO	378,15	0,00	45,38	45,38	589,91
CARNE VACUNA	1500,00	0,00	300,00	105,00	2145,00
HORTALIZAS B	300,00	24,00	3,00	0,00	108,00
PAN FRANCES (rallado)	150,00	90,00	15,00	0,00	420,00
CEREALES	1200,00	840,00	144,00	0,00	3936,00
ACEITE	75,00	0,00	0,00	75,00	675,00
PURE DE TOMATE	600,00	53,40	10,20	1,20	265,20
TOTAL	4278,15	1007,40	539,33	248,33	8421,86
TOTAL 1 PORCION	285,21	67,16	35,96	16,56	
KCAL 1 PORCION		268,64	143,82	149,00	561,46

Duraznos en almíbar					
					-
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
DURAZNOS EN ALMÍBAR	4500,00	904,50	18,00	4,50	3730,50
TOTAL	4500,00	904,50	18,00	4,50	3730,50
TOTAL 1 PORCION	300,00	60,30	1,20	0,30	
KCAL 1 PORCION		241,20	4,80	2,70	248,70
Pan					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	47,33	28,40	4,73	0,00	132,52
TOTAL	47,33	28,40	4,73	0,00	132,52
KCAL 1 PORCION		113,59	18,93	0,00	132,52
KCAL TOTALES ALMUERZO R1		1019,16			

HOSPITAL SANTA LUCÍA - Cena					
Valores de una prestación					
Cena: Sopa de fideos - Milanesa con ensalada - Fruta					
<u>Sopa de fideos</u>					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	5,00	0,15	0,05	0,00	0,80
HORTALIZAS B	28,00	2,24	0,28	0,00	10,08
CEREALES	20,00	14,00	2,40	0,00	65,60
TOTAL	53,00	16,39	2,73	0,00	76,48
KCAL 1 PORCION		65,56	10,92	0,00	76,48
<u>Milanesa</u>					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HUEVO	15,00	0,00	1,80	1,80	23,40
CARNE PROMEDIO	150,00	0,00	30,00	7,50	187,50
FRUTA A	20,00	1,60	0,20	0,00	7,20
PAN FRANCES	40,00	24,00	4,00	0,00	112,00
ACEITE	5,00	0,00	0,00	5,00	45,00
TOTAL	230,00	25,60	36,00	14,30	375,10
KCAL 1 PORCION		102,40	144,00	128,70	375,10
<u>Ensalada</u>					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	50,00	1,50	0,50	0,00	8,00
HORTALIZAS B	150,00	12,00	1,50	0,00	54,00
ACEITE	5,00	0,00	0,00	5,00	45,00
TOTAL	205,00	13,50	2,00	5,00	107,00
KCAL 1 PORCION		54,00	8,00	45,00	107,00

Fruta					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA A	160,00	12,80	1,60	0,00	57,60
TOTAL	160,00	12,80	1,60	0,00	57,60
KCAL 1 PORCION		51,20	6,40	0,00	57,60
Pan					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
TOTAL	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
KCAL 1 PORCION		144,00	24,00	0,00	168,00
KCAL TOTALES CENA R 1					
				784,18	

HOSPITAL SANTA LUCÍA - Desayuno y merienda					
Valores de una prestación					
Desayuno: Te o Mate cocido con leche y azúcar - Galletitas dulces					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
GALLET. DULCES	25,00	18,75	2,50	3,75	118,75
AZUCAR	15,00	15,00	0,00	0,00	60,00
TOTAL	55,00	39,00	6,70	7,50	250,30
KCAL 1 PORCION		156,00	26,80	67,50	250,30
Merienda: Te o Mate cocido con leche y azúcar - Galletitas de agua con mermelada					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
GALLETITAS	25,00	17,50	2,50	2,50	102,50
AZUCAR	15,00	15,00	0,00	0,00	60,00
DULCE	20,00	14,00	0,00	0,00	56,00
TOTAL	75,00	51,75	6,70	6,25	290,05
KCAL 1 PORCION		207,00	26,80	56,25	290,05

HOSPITAL SARDA - Almuerzo					
Gramaje de una ración por comanda					
Cena: Fiambre con ensalada de zanahoria -Milanesa al horno - Arroz primavera - Fruta - Pan					
<u>Fiambre con ensalada de zanahoria</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
SALAME	20,00	0,00	4,40	6,46	75,74
HORTALIZAS B	80,00	6,40	0,80	0,00	28,80
ACEITE	10,00	0,00	0,00	10,00	90,00
TOTAL	110,00	6,40	5,20	16,46	194,54
KCAL 1 PORCION		25,60	20,80	148,14	194,54
<u>Milanesa al horno</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HUEVO	15,00	0,00	1,80	1,80	23,40
CARNE PROMEDIO	100,00	0,00	20,00	5,00	125,00
FRUTA A	12,00	0,96	0,12	0,00	4,32
PAN FRANCES	40,00	24,00	4,00	0,00	112,00
ACEITE	20,00	0,00	0,00	20,00	180,00
TOTAL	187,00	24,96	25,92	26,80	444,72
KCAL 1 PORCION		99,84	103,68	241,20	444,72
<u>Arroz primavera</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	8,00	0,24	0,08	0,00	1,28
HORTALIZAS B	20,00	1,60	0,20	0,00	7,20
CEREALES	80,00	56,00	9,60	0,00	262,40
ACEITE	10,00	0,00	0,00	10,00	90,00
ARVEJAS EN LATA	20,00	1,72	0,58	0,06	9,74
TOTAL	138,00	59,56	10,46	10,06	370,62
KCAL 1 PORCION		238,24	41,84	90,54	370,62
<u>Fruta</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA A	150,00	12,00	1,50	0,00	54,00
TOTAL	150,00	12,00	1,50	0,00	54,00
KCAL 1 PORCION		48,00	6,00	0,00	54,00
<u>Pan</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
TOTAL	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
KCAL 1 PORCION		144,00	24,00	0,00	168,00
KCAL TOTALES ALMUERZO R 1			1231,88		

HOSPITAL SARDA - Cena					
Valores de una prestación					
<u>Sopa de sémola</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	45,00	1,35	0,45	0,00	7,20
HORTALIZAS B	45,00	3,60	0,45	0,00	16,20
CEREALES	15,00	10,50	1,80	0,00	49,20
TOTAL	105,00	15,45	2,70	0,00	72,60
KCAL 1 PORCION	105,00	61,80	10,80	0,00	72,60
<u>Bife a la portuguesa</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
CARNE PROMEDIO	100,00	0,00	20,00	5,00	125,00
HORTALIZAS A	40,00	1,20	0,40	0,00	6,40
HORTALIZAS B	30,00	2,40	0,30	0,00	10,80
HARINAS FIDEOS	2,00	1,40	0,31	0,00	6,84
ACEITE	10,00	0,00	0,00	10,00	90,00
TOTAL	182,00	5,00	21,01	15,00	239,04
KCAL 1 PORCION	182,00	20,00	84,04	135,00	239,00
<u>Puré mixto</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENTERA	5,00	0,25	0,15	0,15	2,95
HORTALIZAS B	130,00	10,40	1,30	0,00	46,80
HORTALIZAS C	160,00	32,00	3,20	0,00	140,80
MANTECA	10,00	0,00	0,00	8,40	75,60
TOTAL	305,00	42,65	4,65	8,55	266,15
KCAL 1 PORCION	305,00	170,61	18,60	76,95	266,20
<u>Flan de vainilla con caramelo</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENTERA	20,00	1,00	0,60	0,60	11,80
AZUCAR	10,00	10,00	0,00	0,00	40,00
POLVO PARA FLAN	25,00	20,75	0,25	0,50	88,50
TOTAL	55,00	31,75	0,85	1,10	140,30
KCAL 1 PORCION	55,00	127,00	3,40	9,90	140,30
<u>Pan</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
TOTAL	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
KCAL 1 PORCION	60,00	144,00	24,00	0,00	168,00
KCAL TOTALES CENA R 1		886,10			

HOSPITAL SARDA - Desayuno y merienda					
Valores de una prestación					
Desayuno y Merienda: Mate cocido con leche y azúcar - Pan con dulce					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
AZUCAR	12,50	12,50	0,00	0,00	50,00
DULCE	20,00	14,00	0,00	0,00	56,00
TOTAL	107,50	67,75	10,20	3,75	345,55
KCAL 1 PORCION		271,00	40,80	33,75	345,55
KCAL 2 PORCIONES		542,00	81,60	67,50	691,10

HOSPITAL TORNU - Almuerzo					
Almuerzo 150 raciones					
ALMUERZO: Sopa de arroz - Berenjena napolitana - Pastel de papa - Fruta fresca - Pan					
<u>Sopa de arroz</u>					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	1000,00	30,00	10,00	0,00	160,00
HORTALIZAS B	9800,00	784,00	98,00	0,00	3528,00
CEREALES	2500,00	1750,00	300,00	0,00	8200,00
CALDO EN POLVO	450,00	189,00	36,00	13,50	1021,50
TOTAL	13750,00	2753,00	444,00	13,50	12909,50
TOTAL 1 PORCION	91,67	11012,00	1776,00	121,50	
KCAL 1 PORCION		73,41	11,84	0,81	86,06
<u>Berenjena napolitana</u>					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
QUESO RALLAR	500,00	0,00	145,00	145,00	1885,00
HORTALIZAS A	12000,00	360,00	120,00	0,00	1920,00
ACEITE	500,00	0,00	0,00	500,00	4500,00
PURE DE TOMATE	3500,00	311,50	59,50	7,00	1547,00
TOTAL	16500,00	671,50	324,50	652,00	9852,00
TOTAL 1 PORCION	110,00	2686,00	1298,00	5868,00	
KCAL 1 PORCION		17,91	8,65	39,12	65,68
<u>Pastel de Papa</u>					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT.POL.FORT	1500,00	525,00	420,00	375,00	7155,00
CARNE PROMEDIO	19500,00	0,00	3900,00	975,00	24375,00
HORTALIZAS B	5250,00	420,00	52,50	0,00	1890,00
HORTALIZAS C	45000,00	9000,00	900,00	0,00	39600,00

ACEITUNAS VERDES EN SALM.	750,00	11,25	11,25	92,25	920,25
TOTAL	72000,00	9956,25	5283,75	1442,25	73940,25
TOTAL 1 PORCION	480,00	39825,00	21135,00	12980,25	
KCAL 1 PORCION		265,49	140,90	86,54	492,94
Fruta					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA A	175,33	14,03	1,75	0,00	63,12
TOTAL	175,33	14,03	1,75	0,00	63,12
KCAL 1 PORCION		56,11	7,01	0,00	63,12
Pan					
ALIMENTO	CANT.(grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	59,33	35,60	5,93	0,00	166,12
TOTAL	59,33	35,60	5,93	0,00	166,12
KCAL 1 PORCION		142,39	23,73	0,00	166,12
KCAL TOTALES ALMUERZO R1	873,92				
(*) Datos fuente obtenidos del envase del caldo en polvo por 100 grs:					

HOSPITAL TORNU - Cena					
Valores de una prestación					
Cena: Sopa de sémola y verdura - Ternerita guisada - Fruta - Pan					
<u>Sopa de sémola y verdura</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
HORTALIZAS A	45,00	1,35	0,45	0,00	7,20
HORTALIZAS B	58,00	4,64	0,58	0,00	20,88
CEREALES	20,00	14,00	2,40	0,00	65,60
CALDO CONCENTRADO	2,00	0,01	0,01	0,01	0,14
TOTAL	125,00	20,00	3,44	0,01	93,82
KCAL 1 PORCION		79,98	13,74	0,09	93,82
<u>Ternerita guisada</u>					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
CARNE PROMEDIO	120,00	0,00	24,00	6,00	150,00
HORTALIZAS A	80,00	2,40	0,80	0,00	12,80
HORTALIZAS B	150,00	12,00	1,50	0,00	54,00
HORTALIZAS C	50,00	10,00	1,00	0,00	44,00
CEREALES	80,00	56,00	9,60	0,00	262,40
ACEITE	15,00	0,00	0,00	15,00	135,00
ARVEJAS EN LATA	15,00	1,29	0,44	0,05	7,31

TOTAL	510,00	81,69	37,34	21,05	665,51
KCAL 1 PORCION		326,77	149,34	189,41	665,51
Fruta					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
FRUTA PROMEDIO	150,00	18,00	1,50	0,00	78,00
TOTAL	150,00	18,00	1,50	0,00	78,00
KCAL 1 PORCION		72,00	6,00	0,00	78,00
Pan					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
TOTAL	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
KCAL 1 PORCION		144,00	24,00	0,00	168,00
KCAL TOTALES CENA R 1					
				1005,33	

HOSPITAL TORNU - Desayuno y merienda					
Valores de una prestación					
Desayuno y Merienda: Te o Mate cocido con leche y azúcar - Pan con mermelada					
ALIMENTO	CANT. (grs)	HC (grs)	PROT (grs)	GR (grs)	KCAL
LECHE ENT.POL.FORT	15,00	5,25	4,20	3,75	71,55
PAN FRANCES	60,00	36,00	6,00	0,00	168,00
AZUCAR	13,00	13,00	0,00	0,00	52,00
DULCE	25,00	17,50	0,00	0,00	70,00
TOTAL	113,00	71,75	10,20	3,75	361,55
KCAL 1 PORCION		287,00	40,80	33,75	361,55
KCAL 2 PORCIONES		574,00	81,60	67,50	723,10

PROYECTO 3.09.05 – Análisis del cumplimiento de las especificaciones técnicas de la prestación alimentaria a distribuir en los Hospitales de la Ciudad – Auditoría de Gestión.

ANEXO III

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LAS KILOCALORÍAS.

Distribución porcentual de las kilocalorías

ARGERICH

	HC	PR	GR	TOTAL
Desayuno	281,00	40,80	33,75	355,55
Almuerzo	442,48	177,00	316,62	936,10
Merienda	281,00	40,80	33,75	355,55
Cena	580,28	191,08	471,78	1243,14
	1584,76	449,68	855,90	2890,34
Distrib.s/Hosp.	54,83%	15,56%	29,61%	100,00%

Distrib.s/Pliego	56,00%	16,00%	28,00%	100,00%
------------------	--------	--------	--------	---------

Diferencia	1,17%	0,44%	-1,61%
------------	-------	-------	--------

GUTIERREZ

	HC	PR	GR	TOTAL
Desayuno	307,40	27,00	6,75	341,15
Almuerzo	615,52	117,03	214,17	946,72
Merienda	307,40	27,00	6,75	341,15
Cena	829,45	265,35	289,49	1384,29
	2059,77	436,38	517,16	3013,31
Distrib.s/Hosp.	68,36%	14,48%	17,16%	100,00%

Distrib.s/Pliego	55,00%	17,00%	28,00%	100,00%
------------------	--------	--------	--------	---------

Diferencia	-13,36%	2,52%	10,84%
------------	---------	-------	--------

MUÑIZ

	HC	PR	GR	TOTAL
Desayuno	215,00	40,80	109,35	365,15
Almuerzo	472,94	183,01	281,97	937,92
Merienda	271,00	40,80	33,75	345,55
Cena	657,60	181,20	256,95	1095,75
	1616,54	445,81	682,02	2744,37
Distrib.s/Hosp.	58,91%	16,24%	24,85%	100,00%

Distrib.s/Pliego	55,00%	16,00%	29,00%	100,00%
------------------	--------	--------	--------	---------

Diferencia	-3,91%	-0,24%	4,15%
------------	--------	--------	-------

QUEMADOS (Adultos)

	HC	PR	GR	TOTAL
Desayuno	363,80	60,20	162,00	586,00
Almuerzo	609,94	174,90	257,95	1042,79
Merienda	451,76	81,12	107,46	640,34
Cena	636,55	190,74	443,42	1270,71
	2062,05	506,96	970,83	3539,84
Distrib.s/Hosp.	58,25%	14,32%	27,43%	100,00%

Distrib.s/Pliego	56,00%	16,00%	28,00%	100,00%
------------------	--------	--------	--------	---------

Diferencia	-2,25%	1,68%	0,57%
------------	--------	-------	-------

QUEMADOS (Niños)

	HC	PR	GR	TOTAL
Desayuno	363,80	60,20	162,00	586,00
Almuerzo	623,28	179,04	248,34	1050,66
Merienda	451,76	81,12	107,46	640,34
Cena	636,55	190,74	443,42	1270,71
	2075,39	511,10	961,22	3547,71
Distrib.s/Hosp.	58,50%	14,41%	27,09%	100,00%

Distrib.s/Pliego	56,00%	16,00%	28,00%	100,00%
------------------	--------	--------	--------	---------

Diferencia	-2,50%	1,59%	0,91%
------------	--------	-------	-------

ROCCA

	HC	PR	GR	TOTAL
Desayuno	315,00	40,80	184,95	540,75
Almuerzo	592,96	279,50	200,31	1072,77
Merienda	176,00	26,80	67,50	270,30
Cena	504,52	205,04	295,65	1005,21
	1588,48	552,14	748,41	2889,03
Distrib.s/Hosp.	54,98%	19,11%	25,91%	100,00%

Distrib.s/Pliego	51,00%	16,00%	33,00%	100,00%
------------------	--------	--------	--------	---------

Diferencia	-3,98%	-3,11%	7,09%
------------	--------	--------	-------

SANTA LUCIA

	HC	PR	GR	TOTAL
Desayuno	156,00	26,80	67,50	250,30
Almuerzo	688,99	178,47	151,70	1019,16
Merienda	207,00	26,80	56,25	290,05
Cena	417,16	193,32	173,70	784,18
	1469,15	425,39	449,15	2343,69
Distrib.s/Hosp.	62,69%	18,15%	19,16%	100,00%

Distrib.s/Pliego	56,00%	16,00%	28,00%	100,00%
------------------	--------	--------	--------	---------

Diferencia	-6,69%	-2,15%	8,84%
------------	--------	--------	-------

SARDA

	HC	PR	GR	TOTAL
Desayuno	271,00	40,80	33,75	345,55
Almuerzo	555,68	196,32	479,88	1231,88
Merienda	271,00	40,80	33,75	345,55
Cena	523,41	140,84	221,85	886,10
	1621,09	418,76	769,23	2809,08
Distrib.s/Hosp.	57,71%	14,91%	27,38%	100,00%

Distrib.s/Pliego	56,00%	16,00%	28,00%	100,00%
------------------	--------	--------	--------	---------

Diferencia	-1,71%	1,09%	0,62%
------------	--------	-------	-------

TORNU

	HC	PR	GR	TOTAL
Desayuno	287,00	40,80	33,75	361,55
Almuerzo	555,31	192,14	126,47	873,92
Merienda	287,00	40,80	33,75	361,55
Cena	622,75	193,08	189,50	1005,33
	1752,06	466,82	383,47	2602,35
Distrib.s/Hosp.	67,32%	17,94%	14,74%	100,00%

Distrib.s/Pliego	56,00%	16,00%	28,00%	100,00%
------------------	--------	--------	--------	---------

Diferencia	-11,32%	-1,94%	13,26%
------------	---------	--------	--------