



INFORME FINAL DE AUDITORIA

Con Informe Ejecutivo

Proyecto N° 3.17.04

CONTRATOS DE ALIMENTOS DE HOSPITALES

Auditoría de Gestión

Período 2016

Buenos Aires, Marzo 2019

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Jean Jaures 216 - Ciudad Autónoma De Buenos Aires

PRESIDENTA

Lic. Cecilia Segura Rattagan

AUDITORES GENERALES

Cdra. Mariela Coletta

Ing. Facundo Del Gaiso

Dr. Jorge Garayalde

Lic. María Raquel Herrero

Cdor. Vicente Rodríguez

Lic. Hugo Vasques

CÓDIGO DEL PROYECTO: N° 3.17.04

NOMBRE DEL PROYECTO: “CONTRATO DE ALIMENTOS DE HOSPITALES”

PERÍODO BAJO EXAMEN: 2016

SUPERVISOR: Dr. Mario Lef

OBJETIVO: Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos, en términos de eficacia y eficiencia.

FECHA DE APROBACIÓN DEL INFORME: 13 DE MARZO DE 2019

APROBADO POR: UNANIMIDAD

RESOLUCIÓN AGC N°: 52/2019

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

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	CABA, Marzo de 2019
Código del Proyecto	3.17.04
Denominación del Proyecto	Contrato de Alimentos de Hospitales
Período examinado	Año 2016
Objetivo de la auditoría	Controlar los aspectos integrales de gestión de las contrataciones de servicios de elaboración y distribución de comidas en hospitales y establecimientos asistenciales del Ministerio de Salud. La gestión será evaluada, a través de una muestra a determinar según características que surjan de la información obtenida.
Alcance	El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires, aprobadas por la Ley N° 325. Se implementaron procedimientos de auditoría teniendo en cuenta las áreas críticas detectadas en la etapa de relevamiento, orientados a evaluar la gestión desarrollada. Recopilación de información, antecedentes y análisis de informes de auditorías anteriores: Entrevistas con profesionales responsables de la conducción del Hospital. Entrevistas con responsables de áreas vinculadas de otras jurisdicciones. Entrevista con responsables de prestaciones de servicios de empresas tercerizadas. Análisis de estructura organizativa, objetivos, responsabilidades y acciones.

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

	Análisis de los Recursos Humanos, físicos y materiales. Análisis de estadísticas. Requerimiento actuaciones de otros Organismos de Control de la Ciudad. Elaboración de indicadores.
Limitaciones al Alcance	No existieron limitaciones al alcance.
Período de desarrollo de tareas de Auditoría	Las tareas de relevamiento se iniciaron el 29 de junio de 2017 y finalizaron el 23 de abril de 2018.
Aclaraciones previas	Se han tratado todos los aspectos considerados significativos y se ha trabajado sobre las áreas críticas determinadas como consecuencia del relevamiento previo. En la visita a cada uno de los efectores, se entrevistó al Director y a la Jefatura de Servicios de Alimentación, con el objeto de obtener documentación e información pertinente y efectuar comprobaciones. En cada efector se realizó una visita al área de cocina y depósito de alimentos, el contacto con el personal de la empresa concesionada y su forma de desarrollar los trabajos. <u>PROCEDIMIENTOS:</u> Para la confección de los mismos se han tenido en cuenta el marco normativo, en conjunto con el pliego de bases y condiciones particulares. Verificación del Personal, tanto el perteneciente al Área de Alimentación Hospitalaria, como el perteneciente al prestatario del servicio alimentario. Utilización de elementos básicos como cofias, guantes descartables, barbijos y disposición de

	elementos como balanza de precisión y termómetro de pinche. • Verificar la relación entre cantidad de raciones diarias/cantidad de personal. • Verificación del cumplimiento de requisitos tales como libreta sanitaria y listado actualizado del mismo. • Verificación de controles en todos los procesos, necesarios para la obtención de un producto final seguro que cumpla las condiciones higiénico sanitarias y organolépticas: a. Control en los vehículos de traslado. b. Control en la recepción. c. Control en el almacenamiento. d. Controles en la preparación, servido y distribución de las raciones. • Verificación del libro rubricado donde se registran los reclamos al prestatario. Valoración de la respuesta del prestatario a las dificultades planteadas. Tiempo de resolución. • Verificación y copias de los controles realizados por la Dirección Higiene y Seguridad Alimentaria. • Revisión de las cantidades en los partes diarios de raciones durante un mes del año 2016.
Observaciones	A continuación se exponen las principales observaciones referentes a los procedimientos llevados en los servicios de elaboración y distribución de los hospitales de la muestra seleccionada. A- GENERALES: ✓ A1.a El recurso humano de los hospitales de la muestra de los servicios de alimentación son insuficientes para controlar la totalidad de las presentaciones alimentarias brindadas por las empresas concesionarias. ✓ A1.b No están definidas las responsabilidades de las áreas correspondientes al sector limpieza y el sector mantenimiento

tanto para la empresa de mantenimiento como para el concesionario de la cocina.

B-EFECTORES:

B1-HOSPITAL RIVADAVIA:

- ✓ **B1.a** La cocina se encuentra ubicada en un subsuelo, el único acceso mecánico es por un montacargas que habitualmente no funciona, quedando exclusivamente las escaleras para retirar los carros de distribución de comidas y el ingreso de mercadería.
- ✓ **B1.b** Puerta de acceso a despensa y piletones en mal estado.
- ✓ **B1.c** Faltante de perillas en hornos, pasador en puerta de horno.
- ✓ **B1.d** Falta de mantenimiento general en paredes y techos (pintura y azulejos), rotura de algunas cerámicas del solado (piso), canillas (con faltante de manijas), mesadas (con fisuras), deterioro de puerta y en techos en baño de hombres.
- ✓ **B1.e** El concesionario no dispone de los estudios correspondientes a parámetros ambientales que establecen valores máximos aceptables referentes a: Luminotecnia; Carga Térmica y Nivel Sonoro Continuo Equivalente, todos estos contemplados en la Ley Nacional 19.587; Dec. 351 Ley de Higiene y Seguridad laboral por parte de la empresa concesionada.

B2-HOSPITAL LAGLEYZE:

- ✓ **B2.a** Existe sólo una nutricionista para todas las tareas requeridas. Por la tarde y los fines de semana y feriados no hay personal para el desarrollo de las tareas pertinentes.
- ✓ **B2.b** No se cumplen los horarios estipulados para el uso de ascensores para trasladar residuos y los pautados para llevar alimentos.
- ✓ **B2.C** Azulejos del baño del personal en mal estado y no posee agua caliente.

B3-CASA DE MEDIO CAMINO ALBERDI- HOSPITAL BORDA

- ✓ **B3.a** Es insuficiente el personal profesional. No cuentan con nutricionista, ni terapeutas ocupacionales ni administrativos.
- ✓ **B3.b** No se dispone de un responsable para la solicitud, planificación, control de recepción, de distribución y de elaboración de los alimentos.
- ✓ **B3.c** No existe personal responsable a cargo durante los fines de semana, ni feriados. Sólo existe un voluntariado a cargo de la única profesional.
- ✓ **B3.d** Es insuficiente la cantidad de días de concurrencia del personal de limpieza.

B4-HOSPITAL UDAONDO:

- ✓ **B4.a** El sector de cocina no cuenta con un sistema de refrigeración (ventiladores o aire acondicionado).
- ✓ **B4.b** El acceso de la mercadería a la cocina se realiza por un ascensor compartido con el público, y personal del hospital.
- ✓ **B4.c** Carece de instalación fija contra incendios en las campanas de extracción de humos y vapores.

B5-HOSPITAL RICARDO GUTIÉRREZ:

- ✓ **B5.a** Desde el año 2013 la cocina se encuentra clausurada por pérdidas de gas.
- ✓ **B5.b** La dotación de una única nutricionista, Jefa de Sección, para el sector de elaboración de Fórmulas Lácteas es insuficiente.
- ✓ **B5.c** No existe Jefatura de Producción.
- ✓ **B5.d** El personal profesional y administrativo es insuficiente.
- ✓ **B5.e** El sector cocina donde se realiza la recepción de las raciones y la disposición para ser repartidas no cuenta con un buen acceso y tampoco se encuentra en un lugar cómodo para ser distribuidas.
- ✓ **B5.f** El Lactario se encuentra ubicado en un lugar inadecuado (un segundo subsuelo). Esta ubicación trae aparejada una serie

	de inconvenientes. El único ascensor, habitualmente, queda fuera de servicio generando dificultades con la recepción de insumos, distribución de los biberones y acceso a padres con cochecitos. ✓ B5.g En el depósito de los biberones estériles y fórmulas lácteas se observaron manchas de humedades en paredes y techos, no cumpliendo con los estándares mínimos de higiene. ✓ B5.h El control del ambiente es deficiente, generándose elevadas temperaturas que ponen en riesgo las fórmulas lácteas (latas de leche en polvo y suplementos nutricionales) ✓ B5.i El sector en épocas de lluvias se inunda con aguas servidas con una doble problemática, por un lado la falta de higiene y el riesgo de shock eléctrico del personal, debido al equipamiento eléctrico (heladeras, generador de vapor, pasteurizador.) ✓ B5.j Cuentan con un solo equipo de pasteurización asociado a un equipo de generación de vapor. Cada vez que se interrumpe, por desperfectos técnicos el funcionamiento de alguno de estos equipos, no se puede realizar el proceso de inocuidad microbiológica (pasteurización). Controles de laboratorio que se realizan semanalmente dieron positivo. ✓ B5.k Falta de espacio físico para depósito. <u>B6-HOSPITAL MUÑIZ:</u> ✓ B6.a No existe un sistema fijo contra incendios en las campanas de extracción de humos. ✓ B6.b Falta de una cisterna adecuada, ya que habitualmente se quedan sin agua por falta de presión de Aysa. ✓ B6.c No poseen un termotanque adecuado a las necesidades del efector. ✓ B6.d El 36% de los pacientes se manifiestan disconformes con la temperatura de los alimentos al momento del servicio. <u>B7-HOSPITAL MOYANO:</u> ✓ B7.a Falta sistema fijo contra incendios en las campanas de
--	---

	extracción de humos. ✓ B7.b Las cámaras de frio no disponen de manija interna para apertura de puerta ni timbre de alarma por si alguien queda encerrado. ✓ B7.c Azulejos rotos y pisos en mal estado. Falta de pintura reglamentaria en mobiliarios y maquinarias (cocina y baños). ✓ B7.d Deterioro en bachas de lavado, presentan oxidación y se encuentran fuera de nivel. ✓ B7.e Falta de nivelación de mesas de trabajo. Presentan oxidación y desprendimiento de pintura. ✓ B7.f Faltan utensilios de cocina (ollas, elementos, bandejas) <u>B8-HOSPITAL RAMOS MEJÍA</u> ✓ B8.a El equipamiento informático se encuentra desactualizado y no cuentan con servicio de internet. <u>B-9HOSPITAL DE QUEMADOS</u> ✓ B9.a El tamaño de la planta física no es el adecuado, carecen de espacio suficiente. ✓ B9.b Se superponen algunas áreas de preparación y los depósitos no se encuentran debidamente separados. ✓ B9.c Los estantes de madera de la heladera de lácteos no son adecuados. ✓ B9.d Se dispone de un termotanque donado, desinstalado por falta de responsable para realizar esta colocación. Se cuenta con un calefón, el cual cuenta con una capacidad insuficiente de litros. ✓ B9.e Deterioro de los hornos. Debiendo poner pasadores en las puertas para que las mismas no se abran, falta o rotura de las perillas y en pisos interiores, parrillas metálicas oxidadas, se aprecian insectos. Reparar tapas y anafes. ✓ B9.f Vajilla deteriorada y azulejos rotos. ✓ B9.g Lockers deteriorados en vestuario de hombres. ✓ B9.h Pisos deteriorados y cielo raso descascarado.
--	---

	✓ B9.i Las unidades de frío son obsoletas. El motor debe ser reparado habitualmente y los burletes se encuentran desgastados, esto produce un riesgo para la conservación segura de los alimentos. ✓ B9.j No se encuentra en condiciones la heladera de carnes y pollos (presencia de óxido). ✓ B9.k Pisos deteriorados, pintura descascarada, mesadas con falta de sellado, azulejos rotos, falta de luminarias.
Recomendaciones	A- GENERALES: ✓ A1.a Arbitrar los mecanismos necesarios para que todos los servicios de alimentación hospitalaria cuenten con el recurso humano indispensable para controlar la totalidad de las presentaciones alimentarias brindadas por las empresas concesionarias. ✓ A1.b Delimitar las responsabilidades de las áreas correspondientes al sector limpieza y el sector mantenimiento en los contratos respectivos tanto para la empresa de mantenimiento como para el concesionario de la cocina. B-EFECTORES: B1-HOSPITAL RIVADAVIA: ✓ B1.a Arbitrar los medios necesarios para que el montacargas funcione correctamente las 24 horas. ✓ B1.b Restaurar el acceso a la despensa y piletones. ✓ B1.c Colorar perillas en hornos y pasador en puerta de horno. ✓ B1.d Ejecutar tareas de mantenimiento general en paredes, puertas, techos y cerámicos (inclusive en baños). ✓ B1.e Exigir al concesionario los estudios correspondientes a parámetros ambientales que establecen valores máximos aceptables referentes a: Luminotecnia; Carga Térmica y Nivel Sonoro Continuo Equivalente, todos estos contemplados en la Ley Nacional 19.587; Dec. 351 Ley de Higiene y Seguridad laboral por parte de la empresa concesionada.

B2-HOSPITAL LAGLEYZE:

- ✓ **B2.a** Arbitrar los medios necesarios para nombrar nutricionistas (turno tarde, fines de semana y feriados).
- ✓ **B2.b** Establecer mecanismos de control para que se respeten los horarios de uso de los ascensores para los traslados de residuos y los de comidas.
- ✓ **B2.c** Restaurar azulejos del baño del personal en mal estado y dotarlo de agua caliente.

B3-CASA DE MEDIO CAMINO ALBERDI- HOSPITAL BORDA

- ✓ **B3.a** Arbitrar los medios necesarios para nombrar un nutricionista, un terapeuta ocupacional y un administrativo.
- ✓ **B3.b** Arbitrar los medios necesarios para nombrar un responsable de las tareas de solicitud, planificación, control de recepción, de distribución y de elaboración de los alimentos.
- ✓ **B3.c** Arbitrar los medios necesarios para nombrar un profesional responsable para los fines de semana y feriados.
- ✓ **B3.d** Reforzar la cantidad de días de concurrencia del personal de limpieza.

B4-HOSPITAL UDAONDO:

- ✓ **B4.a** Dotar de un ventilador o un sistema de refrigeración acorde a las necesidades del sector cocina.
- ✓ **B4.b** Establecer los mecanismos para que se cumplan los horarios de entrega de mercadería y se realice el posterior aseo del ascensor.
- ✓ **B4.c** Realizar la instalación fija contra incendios en las campanas de extracción de humos y vapores.

B5-HOSPITAL RICARDO GUTIÉRREZ:

- ✓ **B5.a** Habilitar la instalación de gas de la cocina.
- ✓ **B5.b** Arbitrar los medios necesarios para nombrar otra nutricionista para el sector de elaboración de Fórmulas Lácteas.

	✓ B5.c Arbitrar los medios necesarios para nombrar un profesional para la Jefatura de Producción. ✓ B5.d Arbitrar los medios necesarios para nombrar personal profesional y administrativo en el servicio de alimentación. ✓ B5.e Hallar un espacio para la recepción y distribución de alimentos acorde a los requerimientos de las tareas. ✓ B5.f Reasignar un espacio adecuado para el lactario. ✓ B5.g Realizar tareas de mantenimiento en el depósito de los biberones estériles y fórmulas lácteas. ✓ B5.h Establecer los mecanismos de control de ambiente para detectar temperaturas inadecuadas que puedan poner en riesgo las fórmulas lácteas (latas de leche en polvo y suplementos nutricionales) ✓ B5.i Implementar las tareas de mantenimiento necesarias para evitar inundaciones en épocas de lluvias, ya que implican riesgo de shock eléctrico para el personal. ✓ B5.j Dotar al sector de otro equipo de pausterización. ✓ B5.k Designar un espacio adecuado para el depósito. <u>B6-HOSPITAL MUÑIZ:</u> ✓ B6.a Instalar un sistema fijo contra incendios en las campanas de extracción de humos. ✓ B6.b Dotar al sector de una cisterna adecuada. ✓ B6.c Instalar un termotanque adecuado a las necesidades del efector. ✓ B6.d Adoptar las medidas necesarias para que la temperatura de los alimentos sean las adecuadas al momento de ser ingeridas. <u>B7-HOSPITAL MOYANO:</u> ✓ B7.a Instalar un sistema fijo contra incendios en las campanas de extracción de humos. ✓ B7.b Incorporar un sistema de seguridad en las cámaras de frío. ✓ B7.c Realizar tareas de mantenimiento (cocina y baños).
--	---

	✓ B7.d Reparación de bachas de lavado. ✓ B7.e Nivelar y restaurar mesas de trabajo. ✓ B7.f Completar juegos de utensilios de cocina. <u>B8-HOSPITAL RAMOS MEJÍA</u> ✓ B8.a Realizar la actualización del equipamiento informático y controlar que el acceso a internet llegue a todas las áreas. <u>B-9HOSPITAL DE QUEMADOS</u> ✓ B9.a Implementar los mecanismos necesarios para dotar al servicio de una planta física acorde a sus necesidades. ✓ B9.b Separar adecuadamente las áreas de preparación del área de depósitos. ✓ B9.c Reemplazar los estantes de madera de la heladera de lácteos por otros que sean adecuados. ✓ B9.d Arbitrar los medios necesarios para que se instale el termotanque donado. ✓ B9.e Reparar o reemplazar hornos. ✓ B9.f Renovar vajilla y restaurar azulejos rotos. ✓ B9.g Renovar lockers en vestuario de hombres. ✓ B9.h Realizar tareas de mantenimiento en pisos y cielo raso ✓ B9.i Renovar las unidades de frío. ✓ B9.j Acondicionar la heladera de carnes y pollos. ✓ B9.k Realizar tareas de mantenimiento en pisos, mesadas, paredes, azulejos y luminarias.
Conclusión	Se ha observado un desempeño responsable y operativo de los equipos a cargo de la elaboración y distribución de alimentos en los hospitales de la muestra, a pesar de que el plantel afectado a tal fin resulta insuficiente. En todos los casos se comprobó la necesidad de incrementar el plantel de profesionales durante los fines de semana, francos y feriados, esto resulta indispensable para controlar la totalidad de las presentaciones alimentarias brindadas por las empresas concesionarias. Se evidenció la necesidad de detallar, acabadamente, las funciones,

	responsabilidades y competencias de las empresas de mantenimiento, de las de limpieza y de los concesionarios de la cocina, para poder ser explicitadas en los pliegos de condiciones particulares. Es necesario continuar con las mejoras en la planta física de los diferentes efectores. Atender a conciencia y periódicamente las necesidades de mantenimiento de estos locales donde se manipulan alimentos es trabajar para evitar fácticas posibilidades de contaminación de los productos dietarios por deterioro de paredes y techos. El ejercicio del mantenimiento preventivo es una herramienta valiosa para evitar costos mayores legales y estructurales. La capacitación de los profesionales en las prácticas biométricas de seguridad es un indicador para medir la calidad de los productos y servicios hospitalarios, que sistemáticamente debe actualizarse. Es de opinión de esta auditoría que se debe incentivar el control sistemático de los Recursos Físicos y realizar futuras auditorías de control para supervisar los avances y modificaciones recomendadas.
--	--

**INFORME FINAL DE AUDITORÍA
“CONTRATO DE ALIMENTOS DE HOSPITALES”
PROYECTO N° 3.17.04**

DESTINATARIO

Señor
Presidente
Legislatura Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Sr. Diego César Santilli
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 los Hospitales y establecimientos asistenciales de la Ministerio de Salud, del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires con el objeto detallado en el apartado I.

I. Objeto

Servicios de elaboración y distribución de alimentos en Hospitales de la CABA.

II. Objetivo de la Auditoría

Controlar los aspectos integrales de gestión de las contrataciones de servicios de elaboración y distribución de comidas en hospitales y establecimientos asistenciales del Ministerio de Salud. La gestión será evaluada, a través de una muestra a determinar según características que surjan de la información obtenida.

III. Alcance del examen.

El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la Auditoria General de la Ciudad de Buenos Aires, aprobadas por la Ley N° 325.

Se implementaron procedimientos de auditoría teniendo en cuenta las áreas críticas detectadas en la etapa de relevamiento, orientados a evaluar la gestión desarrollada.

Recopilación de información, antecedentes y análisis de informes de auditorías anteriores:

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

Entrevistas con profesionales responsables de la conducción del Hospital.

Entrevistas con responsables de áreas vinculadas de otras jurisdicciones.

Entrevista con responsables de prestaciones de servicios de empresas tercerizadas.

Análisis de estructura organizativa, objetivos, responsabilidades y acciones.

Análisis de los Recursos Humanos, físicos y materiales.

Análisis de estadísticas.

Requerimiento actuaciones de otros Organismos de Control de la Ciudad

Elaboración de indicadores.

LIMITACIONES AL ALCANCE

No existieron

IV. ACLARACIONES PREVIAS

Se han tratado todos los aspectos considerados significativos y se ha trabajado sobre las áreas críticas determinadas como consecuencia del relevamiento previo.

En la visita a cada uno de los efectores, se entrevistó al Director y a la Jefatura de Servicios de Alimentación, con el objeto de obtener documentación e información pertinente y efectuar comprobaciones.

En cada efector se realizó una visita al área de cocina y depósito de alimentos, el contacto con el personal de la empresa concesionada y su forma de desarrollar los trabajos.

IV. 1 PROCEDIMIENTOS:

Para la confección de los mismos se han tenido en cuenta el marco normativo, en conjunto con el pliego de bases y condiciones particulares.

- Verificación del Personal, tanto el perteneciente al Área de Alimentación Hospitalaria, como el perteneciente al prestatario del servicio alimentario.

Utilización de elementos básicos como cofias, guantes descartables, barbijos y disposición de elementos como balanza de precisión y termómetro de pinche.

- Verificar la relación entre cantidad de raciones diarias/cantidad de personal.
- Verificación del cumplimiento de requisitos tales como libreta sanitaria y listado actualizado del mismo.
- Verificación de controles en todos los procesos, necesarios para la obtención de un producto final seguro que cumpla las condiciones higiénico sanitarias y organolépticas:
 - e. Control en los vehículos de traslado.
 - f. Control en la recepción.
 - g. Control en el almacenamiento.
 - h. Controles en la preparación, servido y distribución de las raciones.
- Verificación del libro rubricado donde se registran los reclamos al prestatario. Valoración de la respuesta del prestatario a las dificultades planteadas. Tiempo de resolución.
- Verificación y copias de los controles realizados por la Dirección Higiene y Seguridad Alimentaria.
- Revisión de las cantidades en los partes diarios de raciones durante un mes del año 2016.

IV.2 ESTRUCTURA ORGÁNICA DEL GCABA

DIRECCIÓN GENERAL DE ABASTECIMIENTO DE SALUD

Descripción de Responsabilidades Primarias

Actuar como Unidad Operativa de Adquisiciones, llevando a cabo la ejecución de los procesos de compra centralizada de medicamentos, insumos y productos biomédicos y controlar su logística y su distribución.

Controlar aquellos servicios centralizados que se le asignen según la planificación anual de adquisiciones fijada por la Subsecretaría de Administración del Sistema de Salud.

Planificar, coordinar y articular con los efectores la ejecución de los procesos de compra y entrega.

Establecer en conjunto con la Dirección General de Coordinación, Tecnologías y Financiamiento en Salud, la administración de circuitos de control de insumos de alto

costo, en concordancia con los niveles de consumo y las guías de práctica clínica recomendadas.

Implementar y administrar un sistema integral de stock y control de pedidos de insumos de los establecimientos asistenciales.

Gestionar los depósitos centrales de medicamentos y de otros insumos médicos.

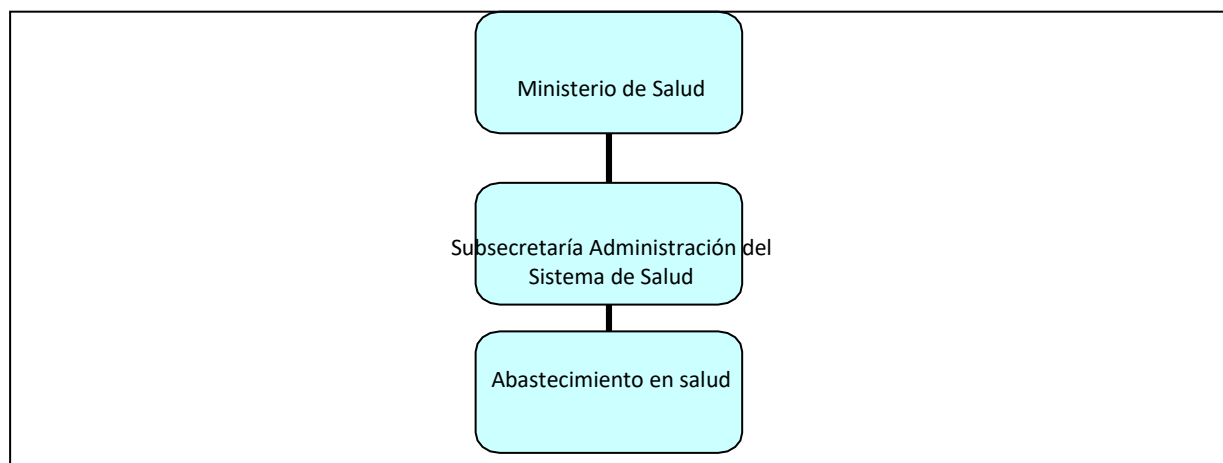
Monitorear las compras descentralizadas realizadas por los hospitales y proponer incorporaciones al sistema centralizado, según criterios de oportunidad, mejora de costos y transparencia, en coordinación con la Dirección General de Planificación Operativa.

Intervenir en las registraciones presupuestarias, preventivas y definitivas de los procedimientos bajo su competencia.

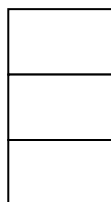
Entender en la elaboración y seguimiento de la trazabilidad integral de medicamentos según la normativa actualizada, en coordinación con las áreas correspondientes.

La estructura organizativa del ministerio de Salud fue modificándose por el siguiente Decreto 363/2015.

El organigrama queda establecido de la siguiente forma:



Mediante Resolución N°189/MSGC/2015 se aprobó el Pliego de Bases y Condiciones Particulares (sanción 27/01/2015, publicación 30/01/2015, BOCBA N° 4570), posteriormente la Disposición N° 3/UCAS/2015 llamó a Licitación Pública N° 22/SIGAF/La Licitación Pública 2493/08 es aprobada por el Decreto 218/09 y por su intermedio se adjudica la Contratación del Servicio (sanción 27/01/2015, publicación 02/02/2015 BOCBA N° 4571) al amparo de lo establecido en el Artículo 31 y primera



parte del artículo 32 de la Ley N° 2095, su modificatoria Ley 4764 y el Decreto N° 95/GCBA/14. Decreto N° 80/GCBABA/2015 (sanción 1303/2015, publicación 16/03/2015; BOCBA: 4599) aprobó la Licitación Pública n° 22/SIGAF/2015 para la Contratación de un servicio de elaboración y distribución de comidas, destinados a la población hospitalaria y personal autorizado de los hospitales y Centros de Salud dependientes del Ministerio de Salud Del Gobierno del Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y el Servicio de Elaboración y Distribución de Fórmulas lácteas estériles para lactantes, y servicio de racionamiento en crudo para dependencias del Hospital Borda. (Ver Anexo N°1 – Normativo)

IV.3 DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA

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 80/2015, 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:

- 1.1. Hospital General de Agudos Ramos Mejía
- 1.2. Hospital General de Niños Ricardo Gutiérrez.
- 1.3. Hospital de Salud Mental Braulio Moyano.
- 1.4. Hospital de Infecciosas F. Muñiz.
- 1.5. Hospital Municipal de Quemados.
- 1.6. Hospital Lagleyze.
- 1.7. Hospital Udaondo.
- 1.8. Casa de medio Camino Alberdi/Hospital Borda.
- 1.9. Hospital General de Agudos Rivadavia.

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.

La Casa de Medio Camino Alberdi perteneciente al Hospital Borda ha sido incluida con el objeto de visualizar el funcionamiento de la Salud Pública en lo que respecta a las altas de internación psiquiátrica; instancia del tratamiento de la Salud Mental donde se define el éxito o el fracaso de un arduo y costoso proceso terapéutico.

La vivienda compartida es un dispositivo integral donde se asiste terapéuticamente bajo un programa de atención, coordinación y prevención de recaídas donde se deben brindar todos los medios de una vivienda digna. Entre otras cosas se debe contar con los aportes para que los convivientes puedan prepararse las 4 comidas diarias.

La incorporación de este dispositivo dentro de la muestra implica garantizar la existencia de mecanismos de control en todos los niveles de la Salud Pública.

Hospital	Proveedor
Ramos Mejía	SUCESION DE RUBEN MARTIN S.A.
Gutiérrez	SIDERUM S.A. Y LUIS Y GOMEZ U.T.E.
Moyano	ARKINO S.A.
Muñiz	BAGALA S.A.
Quemados	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.
Lagleyze	FRIENDS FOOD S.R.L.
Udaondo	TEYLEM S.A.-COOK MASTER S.R.L. - U.T.E.
Casa de Medio Camino Alberdi/Hospital Borda	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S.A.
Rivadavia	DASSAULT S.A.

IV.4 ASPECTOS PRESUPUESTARIOS

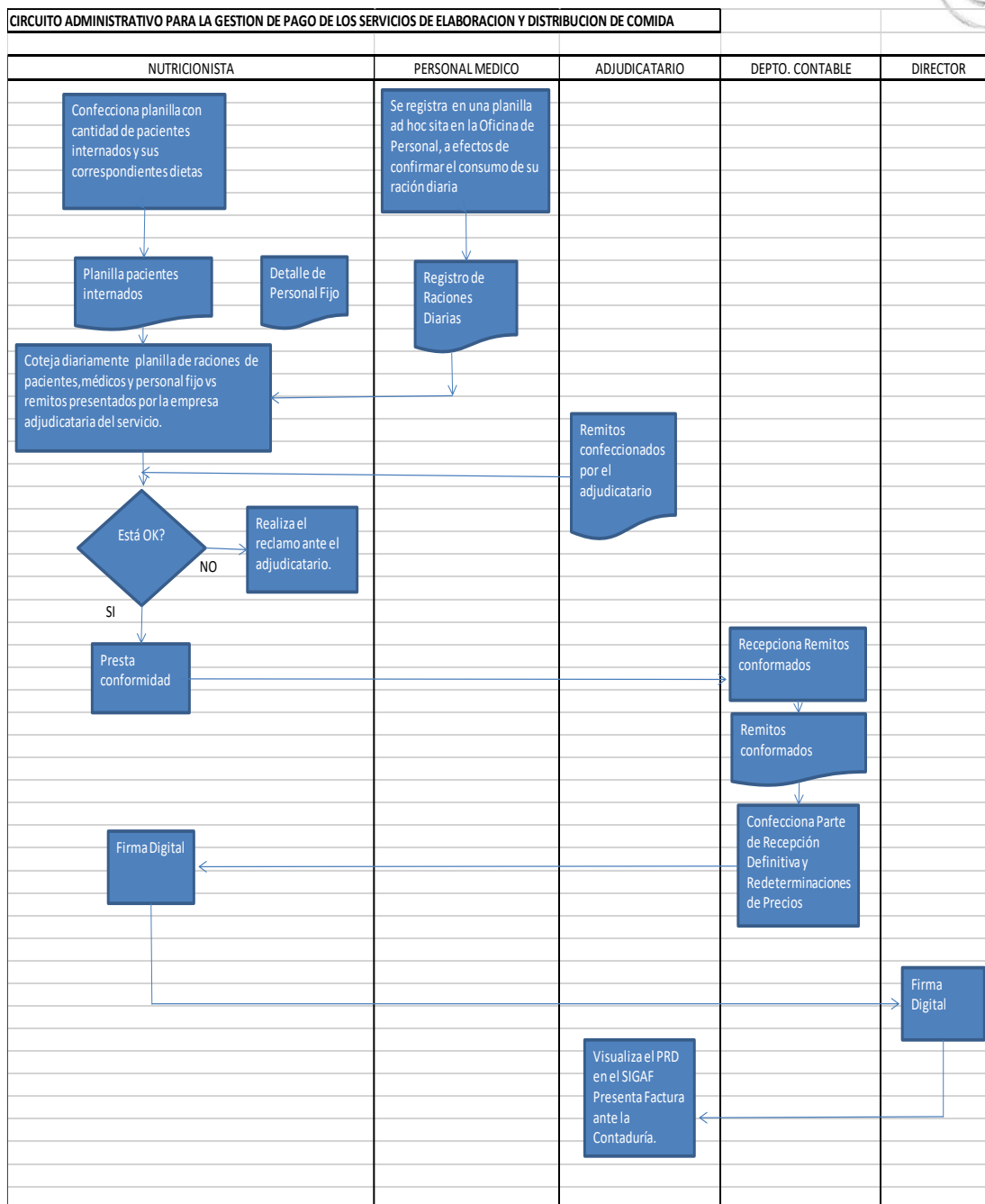
Procedimiento administrativo para la confección de PRD.

- 1.- La nutricionista del Hospital confecciona una planilla en la que consta cantidad de pacientes internados y las dietas a suministrar.
- 2.- Retira planilla de División Personal con el registro de médicos y personal fijo a los cuales se le han asignado raciones.
- 3.- Al día siguiente realiza el control de raciones entregadas versus planillas de registros y remitos de la Empresa de Servicios de Alimentación. De considerarlo viable presta su conformidad a los remitos.
- 4.- Quincenalmente los remitos son entregado al Departamento Contable, donde se confecciona el Parte de Recepción Definitiva y sus correspondientes Redeterminaciones de Precios en su caso.
- 5.- La nutricionista procede a la firma Digital en el Sigaf Web de los PRD¹ y DRP² correspondientes.

CIRCUITO ADMINISTRATIVO PARA LA GESTIÓN DE PAGO DE LOS SERVICIOS DE ELABORACION Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDA

¹ PRD: Parte de Recepción Definitiva

² DRP: Devengado de Redeterminación de Precios



A fin de determinar la incidencia presupuestaria del ejercicio 2016 referente a la contratación de Servicios de Elaboración y Distribución de Comidas realizada por Licitación Publica -22-sigaf-MSGC-2015 actuado DGICYC - EXP - 547746 / 2015

adjudicado por DECRETO - 80 / 2015 del 13/03/2015 y se procedió a determinar los montos afectados según el proveedor adjudicado.

El siguiente cuadro confeccionado según las órdenes de compra adjudicadas muestra la incidencia presupuestaria por proveedor y año de ejecución.

OC N°	PROVEEDOR	Importe Total	Incidencia Presupuestaria			
			2015	2016	2017	2018
17719	COMPANIA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.	224,699,267.68	50,228,916.33	75,035,850.51	74,830,834.53	24,603,666.31
17720	FRIENDS FOOD S.A	137,427,768.80	26,891,068.09	45,892,730.85	45,767,340.88	18,876,628.98
17721	SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	245,379,016.54	54,851,309.53	81,941,139.93	81,717,257.05	26,869,310.03
17722	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A.	384,753,770.16	83,157,836.35	128,474,799.86	128,133,741.07	44,987,392.88
17723	SIDERUM S.A. LUIS Y GOMEZ S.A. U.T.E.	225,049,626.00	50,307,626.25	75,153,433.50	74,948,096.25	24,640,470.00
17724	TEYLEM S.A. Y COOK MASTER S.R.L. U. T. E	55,566,279.36	12,421,181.51	18,555,724.20	18,505,025.51	6,084,348.14
17725	ARKINO S.A.	286,352,281.68	64,010,895.20	95,624,439.36	95,363,170.40	31,353,776.72
17726	BAGALA S.A	74,987,728.16	16,762,767.70	25,041,522.36	24,973,102.90	8,210,335.20
17727	DASSAULT S.A.	81,061,606.72	18,120,523.40	27,069,843.12	26,995,881.80	8,875,358.40
	TOTALES	1,715,277,345.10	376,752,124.36	572,789,483.69	571,234,450.39	194,501,286.66

Fuente: Adjudicación Licitación Pública 22/SIGAF/21015

PROCEDIMIENTOS:

Validación de la correspondencia de las redeterminaciones de precios con la normativa vigente.

Validación de los procedimientos de registración y pago de las transacciones efectuadas por el nivel central de la Secretaría de Salud. El total devengado de las precitadas transacciones de 2016 asciende a \$ 572,789,483.69

Proceso de liquidación y pago:

1. Constatación de la integridad de las carpetas factura, mediante el examen de:
 - Orden de Compra.
 - Facturas y remitos emitidos por los proveedores.
 - Partes de recepción definitiva.
 - Orden de pago o Recibos
 - Comprobante de egreso
 - Retención de impuestos a las ganancias y sobre los ingresos brutos.
 - Comprobante de último pago de ingresos brutos por parte del proveedor.
2. Verificación del cumplimiento de los requisitos formales establecidos por la normativa aplicable a las facturas y remitos de proveedores (Resolución General 3419 de la DGI y modificatorias, y Resolución General 100 de la AFIP).
3. Comparación de los montos y numeración de los comprobantes que surgen de la documentación obrante en las carpetas de pago con las transacciones expuestas en la Cuenta de Inversión del ejercicio.
4. Comprobación de la correspondencia entre los montos de cada uno de los documentos integrantes de las carpetas factura.
5. Cotejo del orden lógico de las fechas de los documentos.

IV.5 RESPUESTAS A LOS REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN DIRIGIDOS A LOS DIFERENTES ORGANISMOS DEL GCABA:

IV.5.a Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires

Con fecha 21 de julio de 2017 la Procuración informa sobre las actuaciones emitidas, correspondientes al año 2016 que se vinculen con el tema de alimentación en hospitales.

Empresa	Asunto	Conclusión
Fresenius Kabi S.A.	Incumplimiento de Orden de Compra N° 439-0172-CME15.	Sin sanción disciplinaria.
Nutricia Bago S.A.	Incumplimiento de la Orden de Compra N° 439-0836-OC15.	Sin sanción disciplinaria.
Rodolfo Eduardo Frisare S. A.	Incumplimiento de la Orden de Compra N° 43382/2012.	Se aconseja que la DG de Compras y Contrataciones meritúe nuevamente la situación por lo actuado; a fin de decidir, sobre la base de los antecedentes de la contratista, la procedencia o no de aplicar una sanción disciplinaria.
Friends Food S.A.	Por la propuesta de una multa total de \$ 18.906,06 de conformidad con el Art. 79° Inc. d) del Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública N° 22-SIGAF-2015	Sin sanción disciplinaria
Rodolfo Eduardo Frisare S.A	Incumplimiento de la Orden de Compra N° 57045/2011 en el marco del procedimiento de la Licitación Privada Art. 31 de la Ley N° 2095 (texto consolidado Ley 5454)	Correspondería aplicar un apercibimiento previsto en el art. 137 ap. a) de la Ley N° 2095 (texto consolidado Ley N° 5454).
Fresenius Kabi S.A.	Por incumplimiento de la Orden de Compra N° 439-7968/OC15 en el marco de la Licitación Pública N° 439-1458-LPU15.	Sin sanción disciplinaria
Casa Otto Hess S.A.	Incumplimiento de la Orden de Compra N° 439-7969OC15.	Sin sanción disciplinaria

Friends Food S.A.	Por la propuesta de una multa de \$ 2.123,76 de conformidad con el Art. 79 Inc. D) del Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública N° 4/11-SIGAF(1996/11).	Se estima procedente aplicar multa.
Compañía Alimentaria Nacional S.A.	Originada en una multa de \$ 11.777,61 de conformidad con el Art. 79 Inc. d) del Pliego de Bases y Condiciones de La Licitación Pública N° 4/UPE-UOAC-2011-SIGAF 1996/11	Se estima procedente aplicar multa.
Nutri Service S.R.L.	Incumplimiento de la Orden de Compra N° 14464/14.	Sin sanción disciplinaria.
Fresenius Kabi S.A.	Incumplimiento de la Orden de Compra N° 439-8120-oc15	Sin sanción disciplinaria

IV.5.b Defensoría del Pueblo Mediante Nota suscripta por el Defensor del Pueblo se informa que en la búsqueda interna en los sistemas informáticos no existen Actuaciones o Trámites vinculados con los Servicios de Elaboración y Distribución de Alimentos en Hospitales durante el año 2016.

V. EFECTORES:

Los hospitales deben presentar al Departamento de Alimentación del Ministerio de Salud del GCBA un informe mensual de evaluación del servicio, con la calificación: Muy bueno, Bueno, Observable, Malo. Respondiendo a los siguientes aspectos:

- Planta Física y Equipamiento.
- La vestimenta del personal.

- Elaboración y manejo de mercadería y distribución. Satisfacción del Usuario.
- A continuación se adjunta un modelo a modo de ejemplo.

INFORME SOBRE SERVICIO INTEGRAL DE COMIDAS					
Hospital Rivadavia					
ITEM	PUNTAJE				
	I	II	III	IV	
1) PLANTA FISICA Y EQUIPAMIENTO					
Mantenimiento de equipos	0,50	0,35	0,20	0,00	Puntaje obtenido
Unidades de frío	0,1	0,07	0,04	0	
Unidades de calor	0,1	0,07	0,04	0	
Unidades de mantenimiento de calor	0,1	0,07	0,04	0	
Unidades de trabajo mecánico	0,1	0,07	0,04	0	
Provisión adecuada de agua fría y caliente	0,1	0,07	0,04	0	
Higiene de Planta Física y equipos	0,50	0,35	0,20	0,00	Puntaje obtenido
Área de recepción	0,05	0,03	0,02	0	
Área de depósito	0,05	0,03	0,02	0	
Sector preparaciones previas y finales	0,05	0,03	0,02	0	
Unidades de frío	0,05	0,04	0,02	0	
Unidades de calor y mantenimiento de calor	0,05	0,04	0,02	0	
Unidades de trabajo mecánico	0,05	0,03	0,02	0	
Área de cocción y distribución	0,05	0,03	0,02	0	
Vestuarios y sanitarios	0,05	0,04	0,02	0	
Elementos de higiene personal	0,05	0,04	0,02	0	
Control actualizado de plagas	0,05	0,04	0,02	0	
2) PERSONAL					
Numero (Pers. De Form. Líquidas)	0,30	0,20	0,10	0,0	Puntaje obtenido
Vestimenta	0,30	0,20	0,10	0,00	Puntaje obtenido
Completa	0,1	0,08	0,02	0	
Limpia y en buenas condiciones	0,2	0,12	0,08	0	
Habitos Higiénicos Sanitarios	0,60	0,50	0,30	0,00	Puntaje obtenido
Lavado frecuente de manos	0,15	0,13	0,09	0	
Uñas cortadas sin pintura	0,15	0,12	0,07	0	
Ausencia de adornos personales (afeitado)	0,15	0,12	0,07	0	
Uso adecuado de guantes y barbijos	0,15	0,13	0,07	0	
3) ELABORACION Y MANEJO					
	1,80	1,20	0,70	0,00	Puntaje obtenido
Utensilios para elaboración y manejo suficientes	0,18	0,12	0,07	0	
Utensilios para elaboración y manejo en buen estado	0,18	0,12	0,07	0	
Utensilios para elaboración y manejo limpios	0,18	0,12	0,07	0	
Correcta manipulación de alimentos crudos y cocidos	0,18	0,12	0,07	0	
Adecuada temperatura de cocción de carnes (ver instructivo)	0,18	0,12	0,07	0	
Temperatura de recalentamiento de comidas >74°C	0,18	0,12	0,07	0	
Disposición de residuos	0,18	0,12	0,07	0	
Eliminación de residuos	0,18	0,12	0,07	0	
Almacenamiento de productos de limpieza	0,18	0,12	0,07	0	
Adecuada temperatura de conservación de unidades de frío	0,18	0,12	0,07	0	
4) MERCADERIA					
Calidad	1,00	0,70	0,40	0,00	Puntaje obtenido
Cumplimiento del anexo B del Pliego de Bases y Condiciones	0,5	0,35	0,2	0	
Temperatura de recepción de alimentos fríos	0,2	0,15	0,1	0	
Almacenamiento adecuado	0,15	0,1	0,05	0	
Lavado y sanitización de vegetales y frutas	0,15	0,1	0,05	0	
Cantidad	1,00	0,70	0,40	0,0	Puntaje obtenido
Cumplimiento de gramajes de estipulados en el Pliego	1	0,7	0,4	0	
5) DISTRIBUCION					
	1,00	0,70	0,40	0,00	Puntaje obtenido
Carros de distribución en buen estado de conservación	0,2	0,14	0,08	0	
Carros de distribución limpios	0,2	0,14	0,08	0	
Temperatura de comidas servidas al comensal > a 60°C	0,2	0,14	0,08	0	
Vajilla completa y limpia	0,2	0,14	0,08	0	
Cumplimiento a la prescripción del Nutricionista	0,2	0,14	0,08	0	
6) SATISFACCION DEL USUARIO					
Pacientes	1,50	1,05	0,60	0,0	
Personal Autorizado	1,50	1,05	0,60	0,0	
TOTAL	10,00	7,00	4,00	0,00	
PUNTAJE TOTAL					
Observaciones					
¿Se labraron Actas en el presente período?					
PUNTAJE TOTAL					
Muy bueno	10,00 a 9,00				
Bueno	8,99 a 7,00				
Observable	6,99 a 4,00				
Malo	3,99 a 0,00				

En cada uno de los efectores de la muestra se completa una grilla de relevamiento de propia elaboración a efectos de evaluar las condiciones de funcionamiento de la planta física.

Todos los efectores auditados han presentado los menús del año auditado.

El Pliego de bases y Condiciones establece, en su artículo 22 que:

El prestatario se obliga a suministrar el servicio, de acuerdo a lo indicado por el Área Alimentación del Hospital, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación, a la temperatura adecuada y de acuerdo a las especificaciones de víveres y productos dietéticos que se detallan en el Anexo "B" que forma parte integrante del presente pliego.-

El Adjudicatario deberá instrumentar controles de laboratorios con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipulado en el CAA o la legislación de referencia (ICMSF) con una frecuencia mensual. Deberá tomar una muestra de comida elaborada (tanto para el caso del hospital elaborador, como para el servicio de catering) correspondiente a cualquiera de los menús y en presencia de un representante del Área Alimentación Hospitalaria. El resultado del análisis de dichas muestras será remitido a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del 1 al 10 del mes inmediato posterior, y una copia de dicho resultado será entregado al Área de Alimentación Hospitalaria.

Cobertura horaria de personal del servicio de alimentación:

La alimentación de los pacientes como del personal autorizado, se encuentra bajo la modalidad tercerizada, a cargo de diferentes empresas. Una de las principales funciones de los Servicios de Nutrición de los Hospitales es controlar el cumplimiento del pliego, como así también la cantidad de raciones que se entregan realmente. Todos los días y horarios en los que el hospital no cuente con recurso humano, destinado a realizar las tareas mencionadas, son factibles de concluir en errores de diversa magnitud.

Hospital	Cubre de Lunes a Viernes hasta la cena	Cubre sábados, domingos y feriados	Cubre la totalidad del servicio
Gutiérrez	No	Si	No
Moyano	Si	No	No

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

Ramos Mejía	Si	No*	No
Quemados	Sólo miércoles y viernes	No	No
Udaondo	SI	No	No
Muñiz	No	No	No
Lagleyze	No	No	No
Rivadavia	No	No	No

* Sólo los sábados

Ninguno de los servicios de alimentación de los hospitales de la muestra cuenta con personal disponible para cubrir la totalidad de las presentaciones alimentarias. (Obs) Los servicios de Alimentación de cada efector realizan encuestas de satisfacción tanto a pacientes como a personal autorizado. La implementación de las mismas constituye una herramienta de valoración de los usuarios de este servicio. Los resultados de las mismas contribuyen a realizar modificaciones tendientes a mejorar la calidad y aceptación del producto brindado por el concesionario.

Procedimiento relación cantidad de raciones con cantidad de personal de la empresa concesionada:

En el siguiente cuadro se describen las cantidades de almuerzos que se producen por día por hospital y se relaciona en la columna "Personal Total" con la cantidad de personal que debería tener en la cocina (A) y en la columna "Almuerzo" la cantidad que realmente tiene (B).

Donde figura personal total, representa la sumatoria de cocineros, ayudantes y peones de cocina.

Los hospitales marcados en amarillo no preparan las raciones en la planta física del hospital.

	Almuerzos/día	Personal total		Cocineros		Ayudante		Peón		Camareros	
		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
Rivadavia	240	4	7	1	2	1	3	2	2	5	5
Quemados	95	3	2	1	1	1	0	1	1	1	2

Gutiérrez	650	8	8	2	1	2	1	4	2	14	17
Lagleyze	34	2	1	1	1	0	1	1	1	1	2
Moyano	1004	12	30	3	4	5	2	4	24	20	8
Muñiz	390	6	8	1	2	2	2	3	4	8	8
Ramos Mejía	450	7	13	2	3	2	3	3	7	9	10
Udaondo	68	3	4	1	1	1	1	1	2	2	3

A: Personal que debería disponer por normativa

B: Personal que dispone

En todos los casos las empresas cumplen con la cantidad de personal que exige el Código Alimentario en relación a la producción diaria, excepto en el Hospital de Quemados, que reemplaza un camarero por peón.

En el caso de los camareros, también están cubiertos, excepto en el Hospital Moyano, donde hay 24 peones, en vez de 4 y 8 camareros, en vez de 20.

V.1. Hospital Rivadavia

La cocina y comedor de este hospital se encuentra sobre un pabellón lindante con la calle Sánchez de Bustamante. Dispone de un local amplio poco iluminado y en malas condiciones de mantenimiento producto de humedades.

El servicio se encuentra concesionado a la empresa Dasault S.A.

1.a Personal de Planta del Departamento de Alimentación:

Cantidad	Cargo
1	Jefa de Departamento
2	Jefa de Sección
6	Nutricionistas

* En año 2017 se ha incorporado otra nutricionista adicional.

Personal de la Empresa Tercerizada Dasault S.A.

Cantidad	Cargo
2	Nutricionistas
2	Encargados
24	Camareros y personal de cocina

Registros analizados:

- ✓ Libretas sanitarias y cursos de manipulación de alimentos: No se pudo acceder a las libretas sanitarias ni a los cursos de manipulación de alimentos del año auditado. Se procedió a relevar esta documentación en los legajos del personal actual. Se verificó que todos cumplen con estos requisitos reglamentarios, incluyendo los cursos de manipulación de alimentos.
- ✓ Certificación del ANMAT
Autorización de productos domisanitarios de Riesgo 1. Vigente hasta el 2018.
- ✓ Limpieza de tanques de agua
Los tanques fueron cambiados recientemente por lo que aún no se les realizó la limpieza que se realiza cada 6 meses.

No cuentan con los certificados de las limpiezas realizadas durante el año 2016. Los tiene la empresa a cargo.
- ✓ Control Integrado de plagas. Desinsectación y desratización. Certificados semanales desde enero hasta agosto 2017. No conservan los del 2016 ya que son descartados.
- ✓ Resolución N° 103/MSG/17 – Aprueba el listado de personas autorizadas a recibir raciones de comida diarias en los efectores dependientes del Ministerio.
- ✓ Habilitación de 2 transportes pertenecientes a la empresa concesionaria DASSAULT SA con fecha de vencimiento marzo de 2018, utilizados para el traslado de raciones

✓ Libro de Observaciones del servicio de la comida

Registro mensual de observaciones, fechado y firmado a cargo del Servicio de Nutrición. Dicho material comprende los problemas no corregidos después de haber sido comunicado verbalmente y no haberse solucionado las dificultades.

✓ Libro de Inspecciones de la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria/ 2016:

Constituido por denuncia D.G.H y Seguridad Alimentaria la inspección abajo firmante se hizo presente en el establecimiento a los fines de verificar las condiciones sanitarias en cocina, comedor, vestuarios y depósito de secos. Se verificaron productos alimenticios y fechas de vencimientos.

Se reiteran las mejoras indicadas por esta Dirección en inspecciones anteriores y que aún no se hayan realizado.

Hospital	Reclamo u Observaciones	Sigue vigente actualmente
Hospital Rivadavia (seguridad e higiene)	Faltante de cinta plástica en heladera y cámara de refrigeración.	parcialmente
	Mejorar puerta de acceso a despensa, retirar óxido y reparación de piletos.	si
	Azulejos rotos, techos en baño de hombres	si

✓ Encuestas de satisfacción. Las realizan todos los años pero no las tienen digitalizadas ya que no es una exigencia del Ministerio de Salud.

✓ Análisis de la elaboración y distribución de comidas correspondiente al mes de diciembre de 2016:

Desayuno: 11746; Almuerzo: 7597; Merienda: 7081; Cena: 6232; Alimentación Enteral 303; Biberones: 2434 (419 niños)

Planta Física:

No se obtuvieron por parte de la empresa concesionada los estudios correspondientes a parámetros ambientales que establecen valores máximos aceptables referentes a: Luminotecnia; Carga Térmica y Nivel Sonoro Continuo Equivalente, todos estos contemplados en la Ley Nacional 19.587; Dec. 351 Ley de Higiene y Seguridad laboral. (Obs.)

El único acceso a la cocina que se encuentra en el subsuelo, cuenta con un montacargas que habitualmente no funciona, quedando exclusivamente las escaleras para retirar los carros de distribución de comidas y el ingreso de mercadería. (Obs.)

Se verifica falta de mantenimiento en paredes (pintura y azulejos), rotura de algunas cerámicas del solado (piso), canillas (con faltante de manijas), mesadas (con fisuras), deterioro de puerta; techos en baño de hombres. (Obs)

Se observó: humedades en techos y paredes, falta de pintura, revestimientos pisos y mesadas en mal estado, puerta de acceso a despensa en mal estado, oxidada y rotura en piletones. (Obs.)

En relación al equipamiento el efector no dispone de un pasador en puerta de horno y de perillas en hornos. (Obs.)

V.2 Hospital Lagleyze

La Empresa Friends Food S.A. es la encargada de entregar 32 raciones de comida de lunes a viernes y 22 raciones los fines de semana.

Las comidas no se elaboran en el hospital, sino en la planta de la empresa concesionada.

Personal de Planta:

En el Servicio de Nutrición el único personal de planta que se desempeña es la Licenciada en nutrición nombrada por Decreto 2745/87 y Resolución 375-SSySHyF/06 con 30 horas semanales, quien ejerce interinamente la jefatura del Departamento de

Alimentación, dependiente del Subdirector del Hospital. No disponiendo de nutricionista en el turno tarde, como tampoco los fines de semana y feriados. Esto dificulta el control permanente en calidad, cantidad, variedad y recepción en tiempo y forma. (Obs.)

Desde el año 2014 se han elevado notas solicitando la incorporación de otra nutricionista para el turno tarde.

Personal de la empresa tercerizada Friends Food S.A.

Cantidad	Cargo
1	Licenciada en Nutrición
2	Camareros

Distribución de comida:

En promedio son 9 pacientes los que consumen las raciones completas diarias. No obstante en sala hay un promedio de 12 colaciones y/o refuerzos diarios, debido a los pacientes con trato ambulatorio que requieren un tiempo de internación de 3 a 6 días (pacientes con traumatismo órbito-oculares y con post operatorias de cirugías vítreo-retinales). El resto de los pacientes internados que esperan a ser intervenidos quirúrgicamente también deben ser evaluados nutricionalmente para decidir la tipificación adecuada. El recambio de estos pacientes es a cama caliente, pudiendo ser una o dos veces en una mañana.

Hay preparaciones que no se pueden hacer por pérdida de propiedades calóricas por recalentamiento. Ej.: pastas, estas son reemplazadas por otras ingestas.

En cuanto a los postres que se sirven, son elaborados por el personal del Hospital, con las premezclas que le envía la citada empresa tercerizada.

Cuenta con una planilla del personal con sello y firma.

A las 7 horas se firma, luego se retira y se guarda bajo llave.

Planta Física

La grilla de relevamiento fue completada parcialmente debido a que en esta cocina solamente se elaboran desayunos, meriendas y colaciones. Aquí se calientan los alimentos elaborados previamente en la empresa concesionada.

La instalación de gas no se encuentra habilitada. Utilizan el sistema eléctrico tanto para calentar y/o recalentar alimentos como para calefaccionar las instalaciones durante el invierno.

Se verificó superposición en el uso de ascensores durante el traslado de residuos y de comidas. La falta de cumplimiento de los horarios estipulados para los traslados, acarrearán riesgos evitables. (Obs.)

Se requiere incorporar a la actual planta física el pasillo de acceso a la misma permitiendo delimitar un área sucia de un área limpia". (Obs.)

Baño del Personal: requiere reemplazar y/o colocar azulejos rotos y/o caídos y dotarlo de agua caliente. (Obs.)

El sector de cocina no cuenta con un sistema de refrigeración (ventiladores o aire acondicionado). (Obs.)

V.3 Casa de Medio Camino Alberdi- Hospital Borda

El inmueble sito en Av. Juan Bautista Alberdi 2331 pertenece al Gobierno de la Ciudad, es un lugar de rehabilitación psiquiátrica que depende del Hospital Borda donde reciben capacitación para poder insertarse en la sociedad con alta incluida, donde se les enseña a los residentes las labores cotidianas ejemplo: cocinarse ellos mismos, manejarse día a día tanto con la sociedad como en un nuevo proyecto laboral o micro emprendimiento, manejo de la medicación, etc.

Cuenta con una Licenciada en Psicología que se desempeña como único personal a cargo de la casa. (Obs.)

Requieren incorporar otros profesionales: especialmente una nutricionista, un terapeuta ocupacional mayormente los fines de semana y feriados. (Obs.)

Cuentan con visitas de estudiantes de carreras afines que concurren ocasionalmente.

El lugar cuenta con 7 camas, siendo 6 los residentes.

Los alimentos son provistos tres veces por semana por el Hospital Borda.

En el año 2016 una empleada de limpieza concurría 4 horas por semana en lugar de las 6 horas pactadas.

En la actualidad concurre dos veces por semana una persona que realiza tareas de limpieza de la empresa concesionada por el hospital Borda. La frecuencia debiera ser diaria. Los productos de limpieza los provee la misma empresa (No hubo faltantes de los mismos en 2016). (Obs.)

Durante la visita a esta Casa de Medio Camino concurrió un vehículo sin identificación proveniente del Hospital Borda, en donde se le ha provisto de los siguientes alimentos en bolsas reforzadas: paleta, chorizos, un pollo, una caja con verduras y pan.

Esta entrega se realiza los días lunes, miércoles y viernes. (Ver Anexo Fotográfico)

Dadas las características de esta cocina hogareña no se pudo aplicar la planilla de relevamiento del Servicio de Alimentación.

Planta Física

La cocina posee características domésticas en tanto se adapta a los requerimientos para desarrollar la terapéutica ocupacional.

La grilla diseñada para este procedimiento aplica parcialmente debido a que no es una cocina industrial.

V.4 Hospital Udaondo

En los últimos años este Hospital ha experimentado un gran crecimiento en las distintas especialidades médicas clínicas y quirúrgicas por lo cual ha sido elevado desde la Secretaría de Salud al segundo nivel de complejidad.

La transversalidad del área Alimentación impone una adecuada planificación, coordinación y adaptación con los distintos sectores asistenciales técnicos y administrativos abarcando tareas de conducción, producción, asistenciales, docencia e investigación con cobertura horaria en ambos turnos, fines de semana y feriados.

El área de Producción exige una minuciosa tarea diaria de supervisión y fiscalización del Servicio de Racionamiento en cocido.

Recurso humano del efector

Cantidad	Cargo
1	Jefe de Departamento
2	Jefes de Sección
5	Nivel de Ejecución- Carrera Profesional
1	Nivel de Ejecución- Escalafón General
1	Secretaria administrativa

Personal de la empresa tercerizada Teleyem S.A./Cook Master S.R. L. UTE

Cantidad	Cargo
1	Ayudante de cocina
3	Peón de cocina
6	Camareros/as
2	Cocinero
3	Nutricionista

Registros analizados:

✓ Libretas sanitarias: se adjuntó fotocopias.

- ✓ Certificado de manipulación de alimentos: desde el 2016 a la actualidad.
Vencimiento: 15/01/2018
- ✓ Limpieza y desinfección de tanques de agua: con sus correspondientes análisis microbiológico de muestra de agua.
Resultando la muestra apta para el consumo según art. 156 del Código Alimentario Argentino
- ✓ Certificación del ANMAT Autorización de productos domisanitarios de Riesgo 1.
Vigente hasta el 2018.
- ✓ Control Integrado de plagas. Desinsectación y desratización. No conservan todos los pertenecientes al 2016 ya que son descartados. Se adjuntaron 3 pertenecientes a Mayo, Septiembre y noviembre del año auditado.
- ✓ Habilitación transportes Permiso de tránsito del SENASA. Vigente
- ✓ Encuestas de satisfacción: No se han archivado las encuestas inherentes al año auditado. Sin embargo, se adjunta una copia del libro de actas de reuniones donde se hizo referencia a la circularización de la encuesta de satisfacción realizada a mediados del 2016.
- ✓ Libro de Inspecciones de la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria y Libro de Observaciones.
- ✓ Análisis de la elaboración y distribución de raciones. Diciembre – 2016

TIPO DE REGIMEN	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Regimen Nº 1 "A"	719,00	738,00	780,00	718,00
Regimen Nº 2	229,00	194,00	230,00	226,00
Regimen Nº 2 "A"	52,00	79,00	62,00	110,00
Regimen Nº 2 "B"	97,00	139,00	84,00	146,00
Regimen Nº 4	372,00	414,00	412,00	378,00
Régimen Individual	34,00	32,00	32,00	36,00
TOTAL INTERNADOS	1503,00	1596,00	1600,00	1614,00
TOT. RAC. COMPLETAS	1594,30			

Refuerzos de Sobrealimentación		375,63		
Alimentación Enteral		201,00		
SESION NUTRICIONISTA 1º VEZ		223,00		
SESION NUTRICIONISTA ULTERIOR		168,00		
OTRAS RACIONES	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Personal No Aut.por Normas	0,00	170,00	0,00	76,00
Personal Aut. por Normas	492,00	1211,00	398,00	477,00
Personal Módulos	0,00	187,00	0,00	276,00
Personal Franqueros	107,00	189,00	45,00	119,00
TOTAL	599,00	1757,00	443,00	948,00
TOT. RAC. COMPLETAS	1186,20			
Dadores de Sangre	118,00			
Colaciones del Personal	4640,00			

Fuente: Hospital Udaondo

OTRAS PRESTACIONES:

Dietas de Alta: 121

Recordatorios de 24 hs.: 12

Valoración Nutricional: 526

Planta Física

El Hospital Udaondo, es un hospital especializado en gastroenterología; la cocina se encuentra ubicada en el pabellón "B" segundo piso; el acceso a la misma se realiza por ascensor compartido con el resto del hospital; y existe un depósito pequeño de hortalizas en segundo piso. (Obs.)

Disponen de un pequeño comedor para personal autorizado.

Cuentan con una cocina en donde se deben compartir diferentes funciones en el mismo espacio. La misma carece de instalación fija contra incendios en las campanas de extracción de humos y vapores. (Obs.)

Disponen de plano de evacuación.

Los pisos de porcelanato tienen saltado el esmalte en algunos sectores; las paredes tienen cerámicas; las mesadas de los diferentes sectores son de acero inoxidable y se encuentran en buenas condiciones.

Disponen de área de alimentación enteral.

No poseen cámaras de conservación de alimentos, poseen heladeras que se encuentran en buen estado. (Obs.)

El local donde se prepara la alimentación parenteral se encuentra en el tercer piso, el cual es de reducidas dimensiones y se encuentra aislado para evitar contaminaciones. Frente a éste se encuentra un depósito de víveres secos.

La empresa concesionaria del contrato de alimentación ha presentado todos los certificados de los parámetros del ambiente laboral; evaluación de ruidos; evaluación luminotécnica; evaluación semestral de aguas; solamente no presentó la evaluación de carga térmica.

- ✓ Medición de iluminación en el ambiente: garantizando que al momento de la visita de la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo se encontraban en condiciones de normalidad; cumpliendo con los valores requeridos según Anexo del Decreto 351/79 reglamentario de la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo 19587
- ✓ Protocolo de simulacro de evacuación ante incendios: Se adjuntó nómina de asignación de roles.
- ✓ Medición de puesta a tierra: certificado de buen estado de puesta a tierra. Marzo 2016
- ✓ Mantenimiento preventivo eléctrico: listado segundo semestre 2016

- ✓ Protocolo de medición de ruido ambiental: las condiciones al momento de realizar la medición fueron habituales. Enero 2016

V.5 Hospital Ricardo Gutiérrez

El Hospital de Niños Ricardo Gutiérrez es de alta complejidad de referencia para todo el país y los países limítrofes. Desde su creación, en 1875, marcó rumbo en el devenir de la Pediatría a nivel nacional y se desarrollaron en su seno todas las especialidades pediátricas. Fue también pionero en la Docencia (primera Residencia en Clínica Pediátrica en 1958) y en la Investigación en Salud.

Actualmente y como resultado de más de 130 años de historia mantiene su filosofía basada en la atención integral del niño y su familia en una visión abarcadora que excede al niño enfermo y lo ubica en el plano de la sociedad que nos toca transitar.

Dotación de la División Alimentación

Año 2016:

Cantidad	Cargo
1	Jefe de División
1	Jefe de Sección de elaboración de Fórmulas Lácteas
5	Nutricionistas
1	Administrativo

La cocina se encuentra clausurada desde el año 2013, debido a una fuga de gas (Obs.).

La dotación de personal de la Sección de elaboración de Fórmulas Lácteas está compuesta únicamente por una nutricionista (Jefa de Sección). (Obs.)

El personal administrativo es insuficiente para elaborar tareas estadísticas como para realizar los controles de vales del personal autorizado. (Obs.) Función de vital importancia para mantener los valores adecuados en el número de raciones servidas en cada turno.

La entrega de raciones a personal autorizado carece de mecanismos fehacientes de control por lo que se han elevado notas donde consta la irresolución de conflictos ante la solicitud para retirar varias raciones por persona. Este factor es preponderante para la regulación de la facturación del servicio.

Tampoco existe Jefatura de Producción, ya que al contar con un sistema de catering, se requiere control permanente en la Planta de Elaboración y durante la distribución de las raciones destinadas al Servicio. (Obs.) La designación de esta jefatura garantizaría la supervisión de la preparación, el cargado y la posterior recepción del producto elaborado; tanto en la conservación de inocuidad, temperaturas y condiciones organolépticas del catering que se distribuye a pacientes, acompañantes, personal autorizado y dirección del hospital.

El Servicio de Alimentación ha solicitado la designación de 3 profesionales.

Al ser un hospital apabellonado, existiendo distancias de 100 metros entre uno y otro, en reiteradas oportunidades la cadena de calor de los alimentos es inferior a la reglamentaria.

La asignación de camareros según pliego resulta insuficiente, por lo que la jefatura de servicio sugiere modificar el mismo.

Personal de la Empresa SIDERM S.A. Luis Gómez S.A. U.T.E.

Año 2016:

Cantidad	Cargo
26	Camareros
4	Peones
3	Nutricionistas
3	Encargados

Registros analizados:

El efector ha confeccionado un Manual de Procedimientos- Lactario de suma utilidad para su funcionamiento.

- ✓ Libretas sanitarias y certificado de manipulación de alimentos: se adjuntó fotocopias.
- ✓ Certificación del ANMAT
Autorización de productos domisanitarios de Riesgo 1. Vigente hasta el 2020.
- ✓ Certificados de limpieza de tanques de agua: presentados con sus y sus controles bromatológicos.
- ✓ Control Integrado de plagas. Desinsectación y desratización. Certificados semanales. Se adjuntaron los correspondientes al mes de diciembre de 2016.
- ✓ Habilitación de 1 transporte pertenecientes a la empresa concesionaria DASSAULT SA con fecha de vencimiento marzo de 2018, utilizados para el traslado de raciones. Inscripto en el Registro Nacional de medios de transporte de sustancias alimentarias. SENASA.
- ✓ Registros de control de pesos y temperatura: Se archiva sólo el año vigente. Se han adjuntado planillas actuales.
- ✓ Informes de los controles bromatológicos realizados por la empresa concesionaria correspondientes a mayo y septiembre de 2016.
- ✓ Libro de Observaciones del servicio de la comida y Libro de Inspecciones de la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- ✓ Encuesta de satisfacción enero de 2016:
El Servicio realizó 275 encuestas tanto a pacientes como a acompañantes para evaluar el servicio de catering.

Los resultados fueron los siguientes:

- ✓ El 63.6% aseguran que el servicio recibido fue bueno.
- ✓ El 20% aseguran que el servicio es muy bueno.
- ✓ El 14.5 aseguran que el servicio es regular.
- ✓ El 1,9 % restante asegura que es malo.

Las principales quejas se refieren a falta de variedad, sal y sabor. (Pregunta 1)

En cuanto a la temperatura la mayoría refirió que era adecuada. (Pregunta 2)

La porción resultó normal en la mayoría de los casos. Algunos refirieron que era escasa. (Pregunta 3)

La presentación de la comida resultó buena. Aunque algunas preparaciones con salsa refirieron que vendría derramada. (Pregunta 4)

Todos refirieron que el trato del personal fue siempre adecuado, con buena predisposición y respeto. (Pregunta 5)

La higiene del servicio para la mayoría resultó ser buena. (Pregunta 6)

La mayoría coincidió en que la vajilla no siempre está completa, por olvido de algún cubierto vaso o ausencia de servilleta. (Pregunta 7)

- ✓ Informe sobre el Servicio integral de Comidas: Se han entregado los 12 informes mensuales elevados al Ministerio de Salud. De los cuales se observa que los puntajes desde enero a marzo han sido de 6.85, calificando como "observable". Los 9 meses restantes mejora el puntaje a 7.30, calificando como "bueno".

✓ Producción del Servicio de Alimentación- Consumo de raciones (12/16)

PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION							
RACIONES SERVIDAS	DESAYUNOS	ALMUERZO	MERIENDA	CENA	LACTANTES		
					U	E	NE
A) PACIENTES					U2	97	
<u>Internados:</u>					U3	27	26
Clínica	2296	2479,36	1743	1992,46	U4	28	74
Cirugía	2106	2700,44	753	1557,78	U5	31	73
Traumatología	919	979,94	634,78	681,48	U6	30	88
Quemados	188	456,54	209	368,38	U7	0	137
					U8	16	36
Hospital de Día Polivalente, Mansilla y Hemato-Onco	610	610			U9	5	46
Centros de salud					U10	2	36
<u>REFUERZOS:</u>					U11	0	0
1865,5					U13	45	10
TOTAL A:	6119	7226,28	3339,78	4600,1	U14	0	0
					U15	0	22
B) PERSONAL					U16	2	9
Personal autorizado	218	4978	53	1734	U17	31	74
Módulos	0	325	0	238	U18	19	32
Colaciones al personal	9558				URO	0	0
Pers no autorizado por normas		489		401	NEF	0	22
Franqueros		872		591			
TOTAL B:	9776	6664	53	2964	UTI	0	0
C) OTROS							
Madres acompañantes	6240	6784	6430	6329			
Jardín maternal	114	114					
Escuela de enfermería							
Hosp.. de día	250	250					
Varios:							
TOTAL C:	6604	7148	6430	6329			
TOTAL GENERAL	22499	21038,28	9822,78	13893,1		333	685
Total biberones:	6149						
Total contenedores:	8955						
Raciones lactantes:	2517,3						
<i>Prestaciones hospitalarias</i>							
Sesión nutricionista 1° vez:	2						
Sesión nutricionista ulterior	2						

Planta Física

El Servicio de Alimentación cuenta con un Lactario que se encuentra ubicado en un segundo subsuelo. Esta ubicación trae aparejada una serie de inconvenientes que ya han sido reclamados en varias notas elevadas. (Obs.)

Poseen un único ascensor que en varias ocasiones ha quedado fuera de servicio generando graves inconvenientes con la recepción de insumos y la distribución de los biberones. (Obs.)

En el depósito de los biberones estériles y fórmulas lácteas se observaron manchas de humedades en paredes y techos no cumpliendo con los estándares mínimos de higiene.

En ocasiones de lluvias se inunda todo el sector con aguas servidas con una doble problemática, la falta de higiene y el riesgo de accidentes eléctricos del personal. (Obs.)

Cuentan con un solo equipo de pasteurización asociado al equipo de generación de vapor. Cada vez que se interrumpe el funcionamiento de estos equipos no se puede realizar el proceso de pasteurización lo que no permite asegurar la inocuidad microbiológica. Prueba de ello existen notas donde las pruebas de laboratorio han dado positivo. (Obs.)

Para realizar las obras pertinentes al acondicionamiento e integración del Lactario, el Servicio necesita se informe la fecha de inicio con 30-45 días de anticipación ya que la previsión de la organización de las tareas de almacenamiento, elaboración, distribución y supervisión del producto final así lo requieren. Así mismo, se deberá designar un lugar para el comedor del personal autorizado que funcionará durante la construcción de la planta física.

Se observó que por falta de espacio físico para depósito el acopio de ciertos insumos se realiza dentro del comedor. (Obs.)

V.6 Hospital Muñiz

Tiene un diseño apabellonado.

El edificio de la cocina se encuentra en un lugar que es central a las catorce hectareas del predio.

Los accesos de mercadería y provisiones son fáciles y disponen de espacio para la recepción y pesaje.

Dotación de la División Alimentación

Año 2016:

Cantidad	Cargo
1	Jefe de División
1	Jefe de Gestión de Producción
7	Nutricionistas

Personal de la Empresa Bagalá SA

Cantidad	Cargo
16	Camareros
4	Peones
3	Nutricionistas
1	Encargados
3	Ayudante de cocina
1	Comis de cocina
1	Mozo de salón
3	Cocineros

Registros analizados:

- ✓ Libretas sanitarias y cursos de manipulación de alimentos: No se pudo acceder a las libretas sanitarias ni a los cursos de manipulación de alimentos del año auditado. Se procedió a relevar esta documentación en los legajos del personal actual. Se verificó que todos cumplen con estos requisitos reglamentarios.
- ✓ Certificación del ANMAT
Autorización de productos domisanitarios de Riesgo 1. Vigente hasta el 2022.
- ✓ Control Integrado de plagas. Desinsectación y desratización. Certificados semanales de noviembre y diciembre de 2017. No conservan los del 2016 ya que son descartados.
- ✓ Limpieza de tanques de agua. Certificado 6/12/2016
- ✓ Examen de potabilidad del agua.

Resultado del análisis bacteriológico:

13/5/16 Cocina central 1: potable

13/05/12/16 Cocina central 2 Aéreo: límpida lúcida y sin olores extraños

2/12/16 Cocina central potable

2/12/16 Cocina central 2 Aéreo: potable

2/12/16 Cocina central 3 Aéreo: potable

- ✓ Habilitación de 1 transporte pertenecientes a la empresa concesionaria. Certificado de inscripción en el Registro Único del Automotor. CENT Habilitado para cargas. Vencimiento: 24/11/18

Certificado de habilitación para transportar sustancias alimenticias. SENASA Vencimiento: 22/11/18

- ✓ Planillas de Control de Recepción de alimentos por parte de la empresa concesionaria: Consta de fecha de recepción, fecha de elaboración y número de lote, marca, proveedor, fecha de vencimiento, temperatura de recepción, responsable e inspección visual. Pertenecientes al 2017 ya que los controles son diarios y no se conservan las correspondientes al 2016.

- ✓ Análisis de la elaboración y distribución de comidas correspondiente al mes de diciembre de 2016:

Internados:

Desayuno: 6077; Almuerzo: 6077; Merienda: 5227; Cena: 5227; raciones complementarias: 5652

Autorizados:

Desayuno: 1342; Almuerzo: 6001; Merienda: 1328; Cena: 3909; raciones complementarias: 4231

- ✓ Planillas de Temperaturas de preparaciones: Consta de fecha, alimento/preparación, hora, temperatura de la preparación, y firma y sello de

quien controla. Pertenecientes al 2017 ya que los controles son diarios y no se conservan las correspondientes al 2016.

- ✓ Informes de los controles bromatológicos realizados por la Empresa Concesionaria presentados ante la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria. 2016 completo.
- ✓ Informe sobre el Servicio integral de Comidas: Se han entregado los 12 informes mensuales elevados al Ministerio de Salud. Puntajes obtenidos:
Enero: bueno (7 puntos); febrero: bueno (7 puntos); marzo: observable (6.55 puntos); abril: observable (6.55 puntos); y de mayo a diciembre: bueno (7 puntos).
- ✓ Libro de observaciones y de Inspecciones de la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria :
- ✓ Encuestas de satisfacción:
Estudio estadístico realizado por la empresa concesionara.

- Al personal autorizado (Guardia Médica)

81% se encuentra conforme con la comida recibida, mientras que el 19% no está conforme y las causas fueron:

Temperatura inadecuada 18%

Porciones poco abundantes 18%

Presentación de la comida 16%

Condimentación inadecuada 22%

Higiene del servicio y trato del camarero correcto no todas las veces 5%

Vajilla incompleta 18% (cubiertos)

Se advirtieron quejas respecto a la falta de provisión de bebidas (no son contempladas por el pliego de condiciones de la empresa concesionaria de comidas).

Se investigó que tipo de preparaciones les gustaría incorporar al menú. El resultado fue : el 27 % pescado y pastas rellenas y el 46% variedad más amplia de vegetales.

- Internos:

Encuesta realizada en mayo y junio, a pacientes hombres y mujeres con alimentación vía oral. Muestra de 143 pacientes (promedio de camas ocupadas: 200)

Comida:

Muy buena 36%; buena 44%; regular 28%; mala 2%

Temperatura adecuada:

Si 64%; No 36% (Obs.)

Porción:

Abundante 26%; normal 62%; escasa 12%

Presentación:

Muy buena 52%; buena 40%; regular 8%; mala -%

Trato del personal que sirve la comida:

Correcto 100%; Incorrecto -%

Higiene del servicio de comida (incluye higiene del camarero)

Muy buena 90%; buena 8%; regular -%; mala 2%

Vajilla

Completa 98%

Incompleta 2%

Planta Física

La infraestructura de cocina en términos generales es regular, pisos rotos en algunos sectores, algunos azulejos rotos, falta sistema fijo contra incendios en las campanas de extracción de humos. (Obs.)

En las mesadas se observaron algunos detalles de falta de pastina y rajaduras.

Los cielorrasos se encuentran en regular estado, se observó la falta de limpieza y sectores rotos.

Existe un problema de establecer las areas correspondientes para con la limpieza y el mantenimiento ya que no estan claramente definidas los sectores de incumbencia de la empresa de mantenimiento y el conaseccionario de la cocina.

Los vestuarios y baños del personal se encuentran en regulares condiciones y se ven afectados por humedades ya que estan ubicados en un subsuelo.

Una de las grandes dificultades que tiene este servicio es la falta de una cisterna adecuada, ya que seguido se quedan sin agua por falta de presión de Aysa.(Obs.)

Tienen un termotanque de alta recuperacion pero es chico para las necesidades. (Obs.)

V.7 Hospital Moyano³

Es un Hospital de salud mental para mujeres, el mismo es apabellonado y el edificio de la cocina se encuentra en un lugar que es centro geométrico de la superficie del terreno del mismo.

³ En la actualidad y en forma transitoria parte de la cocina se ha trasladado al Club Bonanza. Antes de realizar la ubicación de los elementos necesarios, la empresa SES de mantenimiento, llevó a cabo varias refacciones con la finalidad de adaptar en forma transitoria el lugar, con los fines de que allí funcionara parte de la cocina central. Ese espacio que actualmente funciona sólo se encuentra habilitado para cocinar desayunos, meriendas y dietas muy especiales (alimentos para sondas nasogástricas, etc.). También elaboran los almuerzos y cenas para personal autorizado 1A- El almuerzo y la cena destinada a pacientes, vienen al hospital en camiones de la empresa ARKINO. En recipientes que conservan el calor y la frescura de los alimentos. Luego se distribuyen en viandas en los servicios correspondientes. Hasta el momento no se han presentado inconvenientes al respecto. Esta situación transitoria, se mantendrá hasta que se termine de refaccionar y tener los elementos adecuados en la nueva cocina central.

Los accesos de mercadería y provisiones son fáciles y disponen de espacio para la recepción. El reparto de raciones se realiza con carritos que llegan hasta los pabellones.

La cocina no maneja vajilla, la misma se encuentra en los diferentes servicios.

Personal de Planta del Departamento de Alimentación:

Cantidad	Cargo
1	Jefa de Departamento (Nutricionista)
1	Jefa de Unidad (Nutricionista)
1	Nutricionista

Personal de la Empresa ARKINO SA

Cantidad	Cargo
8	Camareros
24	Peones
2	Nutricionistas
3	Encargados
7	Cocinero
1	Dispensero
2	Ayudante de cocina

Registros analizados:

- ✓ Libretas sanitarias del Personal de la empresa concesionaria: del personal de la empresa concesionaria con sus respectivos certificados de cursos de manipulación de alimentos.
- ✓ Certificación del ANMAT
Autorización de productos domisanitarios de Riesgo 1. Vigente hasta el 2022.
- ✓ Certificados de desinsectación y desinfección de tanques de agua potable con los correspondientes exámenes bacteriológicos. Junio 2016.
- ✓ Control Integrado de plagas. Desinsectación y desratización. Certificados de los 12 meses del año 2016.

- ✓ Habilitación de 2 transportes de productos alimenticios pertenecientes a la empresa concesionaria. Certificados del SENASA uno con vencimiento el 02/06/2018 y otro con vencimiento el 26/09/2018
- ✓ Registros de control de temperatura: han presentado copias del libro de control de temperaturas de todo el año 2016
- ✓ Informes de los controles bromatológicos realizados por la Empresa Concesionaria presentados ante la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria. 2016 completo.
- ✓ Producción del Servicio de Alimentación- Consumo de raciones (12/16)
Desayuno: 27.291; Almuerzo: 31.114; Merienda: 24.270; Cena: 25.177;
- ✓ Libro de Observaciones del servicio de la comida y Libro de Inspecciones de la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria:
- ✓ Encuestas de satisfacción: se adjuntó copia de las realizadas en el 2016

Planta Física

La infraestructura de cocina en términos generales es regular, pisos rotos en algunos lugares, faltan algunos azulejos, la iluminación natural y artificial no es suficiente, no hay ventilación forzada, falta sistema fijo contra incendios en las campanas de extracción de humos; las cámaras de frío no disponen de manija interna para apertura de puerta ni timbre de alarma por si alguien queda encerrado. (Obs.)

La empresa concesionaria ha presentado la mediciones de ruido, iluminación y carga térmica correspondiente al año 2017, ya que no conservan los inherentes al año 2016.

El equipamiento se encuentra deteriorado en los siguientes aspectos:

Bachas de lavado: presentan oxidación y se encuentran fuera de nivel. (Obs.)

Las mesadas de trabajo presentan roturas, faltantes y fisuras de azulejos. Las mesadas metálicas presentan oxidación y desprendimiento de pintura. (Obs.)

Mesas de trabajo se encuentran desniveladas y sin mantenimiento (Obs.)

La infraestructura de cocina se encuentra en estado regular o presentan faltantes de piezas (ollas, utensilios, bandejas). (Obs.)

V.8 Hospital Ramos Mejía

Al finalizar el presente informe, la cocina ha sido inaugurada, y se encuentra funcionando normalmente. Se procedió a realizar una visita donde se pudo constatar la finalización de las obras y la reciente inauguración. Tanto el fiscalizador como la arquitecta, dependientes de Recursos Físicos del Ministerio de Salud, se encuentran a disposición para solucionar conjuntamente los imprevistos que pudieran surgir, producto de una obra nueva.

Las instalaciones de cocina del Hospital Ramos Mejía al inicio de esta auditoria se encontraban en obra de remodelación. Se encontraba fuera de servicio desde diciembre de 2016, toda la comida era traída desde la planta elaboradora de la empresa concesionaria.

Personal de Planta del Departamento de Alimentación:

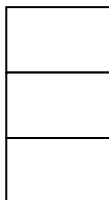
Cantidad	Cargo
1	Jefa de División (Nutricionista)
1	Jefa de Producción (Nutricionista)
12	Nutricionistas

Personal de la Empresa Rubén Martín Sucesión

Cantidad	Cargo
19	Camareros
6	Peones
3	Nutricionistas
2	Encargados
1	Auxiliar de encargado
6	Cocinero
1	Dispensero
4	Ayudantes de cocina

Registros analizados:

- ✓ Libretas sanitarias del Personal de la empresa concesionaria: personal de limpieza, camareros, ayudantes de cocina, cocineros, encargados de personal, nutricionistas con sus respectivos certificados de cursos de manipulación de alimentos. Vigentes.
- ✓ Certificación del ANMAT
Autorización de productos domisanitarios de Riesgo 1. Vigente hasta el 2021.
Expte. N° 2110-50-11-1. Donde se solicita al Dpto. de Uso Doméstico dependiente de la Dirección de Vigilancia de Productos para la Salud la reinscripción como elaboradores y fraccionadores de productos de uso doméstico. (11/06/2016) Contiene también la solicitud de reinscripción de RNPUD 0250007.
- ✓ Control Integrado de plagas. Desinsectación, desinfestación y desratización. Certificados mensuales correspondientes al 2016.
- ✓ Limpieza de tanques de agua. Certificado de limpieza y desinfección de tanque de agua potable y su correspondiente análisis de aptitud físico química. Octubre 2016.
- ✓ Habilitación de 2 transportes pertenecientes a la empresa concesionaria, utilizados para el traslado de alimentos, con fecha de vencimiento febrero de 2018 y 22/12/2017.
- ✓ Planillas de Control de Recepción de alimentos por parte de la empresa concesionaria: Consta de fecha de recepción, fecha de elaboración y número de lote, marca, proveedor, fecha de vencimiento, temperatura de recepción, responsable e inspección visual. Pertenecientes al 2017 ya que no conservan las correspondientes al 2016.
- ✓ Planillas de Temperaturas de alimentos elaborados: Consta de fecha, alimento/preparación, temperatura de cocción, temperatura de mantenimiento, hora, y la hora y la temperatura al ser servido. Pertenecientes al 2017 ya que no conservan las correspondientes al 2016.



- ✓ Control de temperaturas en unidades de frío (julio 2017)
- ✓ Informes de los controles bromatológicos realizados por la Empresa Concesionaria presentados ante la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria. Meses de enero, febrero y marzo 2016.
- ✓ Informe sobre el Servicio integral de Comidas: Se han entregado los 12 informes mensuales elevados al Ministerio de Salud. Conservando una puntuación durante los meses equivalente a la categoría “bueno”, esto significa que conservó una puntuación entre 7,00 y 8,95 durante los 12 meses del año 2016.
- ✓ Libro de Inspecciones de la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria
- ✓ Libro de Observaciones del servicio de la comida.
- ✓ Encuestas de satisfacción: Realizadas durante abril y septiembre de 2016.

Se transcribe la correspondiente al mes de Septiembre:

Dirigida a pacientes que concurren al comedor:

Percepción total del servicio: muy bueno 40.98%; bueno 52.46%; observable 6.56%; malo 0%

Dirigida a profesionales que concurren al comedor:

Percepción total del servicio: muy bueno 31.52%; bueno 56.52%; observable 18.57%; malo 1.09%

Dirigida a pacientes y profesionales que concurren al comedor:

- La comida es: muy bueno 36.07%; bueno 55.74%; observable 6.56%; malo 1.64%
- La temperatura es adecuada:

Personal: Sí 96.74%; No 3.26%

Pacientes: Sí 85.25%; No 14.75%

- ✓ La porción resulta:

Personal: abundante 23.91%; normal 67.39%; escasa 8.70%

Pacientes: abundante 24.59%; normal 62%; escasa 13.11%

- ✓ La presentación es:

Personal: muy bueno 19.57%; bueno 63.04%; observable 11.96%; malo 5.43%

Pacientes: muy bueno 29.51%; bueno 67.21%; observable 3.28%; malo 0%

✓ El trato del personal que sirve la comida es:

Personal: Correcto 97.83%; Incorrecto 2.17%

Pacientes: Correcto 100%; Incorrecto 0%

✓ Higiene del servicio de comida:

Personal: muy bueno 30.43%; bueno 55.43%; observable 13.04%; malo 1.09%

Pacientes: muy bueno 62.29%; bueno 36.07%; observable 1.64%; malo 0%

✓ La vajilla es:

Personal: Completa 95.65%; Incompleta 4.35%

Pacientes: Completa 100%; Incompleta 0%

Nota promedio para el personal 8.35 puntos (92 encuestas)

Nota promedio para el personal 8.61 puntos (61 encuestas)

✓ Producción del Servicio de Alimentación- Consumo de raciones (12/16)

Pacientes:

Desayuno: 5986; Almuerzo: 6.080; Merienda: 5886; Cena: 5927 y alimentación enteral: 1086

Personal:

Desayuno: 620; Almuerzo: 7547; Merienda: 620; Cena: 2314 y

Otros (madres acompañantes, dadores, colaciones, escuela de enfermería:

Desayuno: 307; Almuerzo: 311; Merienda: 924; Cena: 299

El servicio no dispone de un equipamiento informático adecuado, ya que el mismo es obsoleto. No cuentan con servicio de internet. (Obs.)

Planilla de relevamiento del Servicio de Alimentación:

Planta física:

A los efectos de poder evaluar el estado de revista de las instalaciones en relación con las notas cursadas para reparaciones o mejoras de la infraestructura de cocina para el año 2016 (año correspondiente al objeto de auditoria), es imposible, debido a que el tenor y magnitud de la obra en ejecución impiden dicha comprobación.

El contrato de la prestadora del servicio de cocina y el de la reforma de la cocina se encuentran por fuera de los procedimientos aprobados para el plan operativo de esta auditoría.

No se pudo completar la grilla de relevamiento debido a que el servicio se encuentra en obra.

V.9 Hospital de Quemados

El Instituto del Quemado, es un Hospital especializado de pequeñas dimensiones, pero con cierta complejidad en lo referente a alimentación, por lo que poseen un área de preparación enteral.

Personal de Planta del División de Alimentación:

Cantidad	Cargo
1	Jefa de Departamento (Nutricionista)
5	Nutricionistas

Personal de la Empresa

Cantidad	Cargo
4	Camareros
2	Peones
3	Nutricionistas
2	Cocineros

Registros analizados:

- ✓ Libretas sanitarias y cursos de manipulación de alimentos: Se entregaron copias el año 2016, verificando que cumplen con estos requisitos reglamentarios.
- ✓ Certificación del ANMAT
 Autorización de productos domisanitarios de Riesgo 1.
Control Integrado de plagas. Desinsectación, desinfestación y desratización.
 Certificados presentados desde 2017 a la actualidad.
- ✓ Limpieza de tanques de agua. certificado de limpieza y desinfección de tanques de agua potable. Con fecha 24/06/2016
 Análisis bacteriológicos de muestra de agua. Realizados
- ✓ Habilitación de transportes pertenecientes a la empresa concesionaria utilizados para el traslado de alimentos.
- ✓ Planillas de Control Interno:
 - a) Recepción de alimentos por parte de la empresa concesionaria: Consta de fecha de recepción, fecha de elaboración y número de lote, marca, proveedor, fecha de vencimiento, temperatura de recepción, responsable e inspección visual.
 - b) Planillas de Temperaturas de alimentos elaborados: Consta de fecha, alimento/preparación, temperatura de cocción, temperatura de mantenimiento, hora, y la hora y la temperatura al ser servido. Pertenecientes al 2017 ya que no conservan las correspondientes al 2016.
 - c) Control de temperaturas en unidades de frío: Se adjunta las correspondientes al año en curso.
 La empresa concesionada informa que no obliga a guardar las planillas de control interno de los años anteriores (2016)
- ✓ Informes de los controles bromatológicos realizados por la Empresa Concesionaria presentados ante la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria. Presentados.

- ✓ Informe sobre el Servicio integral de Comidas: Se han entregado los 10 informes mensuales elevados al Ministerio de Salud en el 2016. No se elevó en marzo debido a que el personal responsable se encontraba de licencia, tampoco en julio ya que la cocina se encontraba cerrada por reparaciones y funcionó un catering.
- ✓ Libro de Inspecciones de la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria
- ✓ Libro de Observaciones del servicio de la comida
- ✓ Encuestas de satisfacción dirigida a personal autorizado: (mayo de 2016).

Se llevaron a cabo 96 encuestas. Del total, 45 encuestas fueron realizadas en el personal de guardia, 24 en el personal de enfermería, 22 a las madres acompañantes de pediatría y 5 en el sector de Dirección.

En términos generales se observa que el sector que presenta mayor disconformidad pertenece al sector de enfermería y al de guardia. Refiriéndose esta disconformidad a la presentación del menú y a la calidad y variedad de las comidas. El sector de enfermería también presentó disconformidad en cuanto a la cantidad ofrecida. En cuanto al sector de la Dirección del hospital manifiestan una amplia conformidad con el servicio. No obstante un poco menos de la mitad de estos encuestados coincidieron en que las temperaturas de las preparaciones eran “regulares”.

El grupo de madres acompañantes del sector pediátrico en su mayoría están satisfechas.

Encuestas dirigidas a pacientes: (mayo de 2016)

Se llevaron a cabo 11 encuestas en el área de pediatría, 4 en el sector de cuidados generales de adultos y 7 en el área de cuidados intermedios de adultos(n=22).

La mayoría de los pacientes internados se encuentra muy satisfecha con el servicio brindado, habiendo muy poca diferencia entre los distintos grupos a comparar.

En términos generales, se puede observar que quienes presentan mayor conformidad son los pacientes internados en el área de cuidados generales de adultos, en los cuales sus respuestas suelen rondar entre las opciones “Muy Bueno” y “Bueno”, sólo teniendo escasa disconformidad con el horario de las comidas y la temperatura de las mismas.

Estas dos últimas cuestiones mencionadas, horario de la comida y temperatura, son las únicas que tuvieron un porcentaje negativo significativo en todos los grupos, optando algunos por las respuestas “Regular” o “Malo”.

Por otro lado, en ninguno de los grupos se optó por la respuesta “Muy malo” para alguna de las características a evaluar. El hospital interpreta que en relación a la opinión de los pacientes internados en el Hospital de Quemados de la CABA, el servicio de comidas brindado en el mismo se califica entre “Muy Bueno” y “Bueno”.

✓ Producción del Servicio de Alimentación- Consumo de raciones (12/16)

PACIENTES					
REGIMEN	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA	AL. ENTERAL
1 "A"	554	363	585	413	
REG. 2	12	1	40	1	0
2 "A"	0	57	0	16	0
2 "B"	16	225	11	138	
G. QUEM.	298	410	376	450	
INDIVID.	2	17	0	16	
TOTAL	882	1073	1012	1034	534
PERSONAL					
PERS,AUT.	609	893	589	589	
MODULOS	0	383	0	216	
COLACIONES	3031	0	0	0	

TOTAL	3640	1276	589	805	
OTROS					
MADRES/AC	586	594	572	573	
ESC. ENF.	0	0	0	0	
DADORES	79	0	0	0	
TOTAL	665	594	572	573	
TOTAL GRAL	5628	2943	2173	2412	534

Planta física

La cocina se encuentra en planta baja, carecen del espacio suficiente para desarrollar correctamente las tareas de preparación y cocina, no dispone de comedor para personal autorizado, ni para el personal de cocina; dispone de un buen acceso tanto para recibir mercaderías como para distribuir el servicio. (Obs.)

Durante el transcurso de esta auditoría concurrió a este hospital una inspección de la DGHySA dejando asentado que se deben cambiar los estantes de madera de la heladera de lácteos por estantes de material sanitario. Los mismos no han sido cambiados debido a que la empresa concesionaria argumenta que esta tarea es competencia del hospital. (Obs.)

Las unidades de frío son obsoletas, ya que el motor debe ser reparado constantemente y los burletes se encuentran desgastados, esto produce un riesgo para la conservación segura de los alimentos. (Obs.)

Cuentan con una donación de 1 termotanque que aún no han sido instalado debido a que el mantenimiento privado se niega a ponerlo en funcionamiento aduciendo que no se encuentra contemplado en su contrato. Les urge contar con agua caliente dado que en la actualidad cuentan con un calefón de 14 litros que resulta insuficiente para una cocina institucional. (Obs.)

El estado de mantenimiento es regular, se observaron pisos y techos deteriorados, pintura descascarada, mesadas con falta de sellado, azulejos rotos. (Obs.)

Se superponen algunas áreas de preparación y los depósitos no se encuentran debidamente separados. (Obs.)

Cuentan con una campana de extracción en la cual no se puede apreciar el funcionamiento de la ventilación forzada.

Los vestuarios del personal se encuentran en malas condiciones de mantenimiento. (Obs.)

Se observó amontonamiento de equipamiento, produciendo inconvenientes en la realización de los preparados de las raciones y la movilidad del personal, debido a que el espacio físico es sumamente acotado. (Obs.)

Los hornos se encuentran en mal estado: sus puertas se encuentran deterioradas, debiendo poner pasadores para que no se abran; falta o rotura de las perillas, interiores con roturas del piso, parrillas metálicas oxidadas; presencia de insectos. (Obs.)

Acondicionar la heladera de carnes y pollos que se encuentra con óxido. (Obs.)

Se aprecia suciedad sobre el solado. (Obs.)

Se observaron pisos deteriorados, pintura descascarada, mesadas con falta de sellado, azulejos rotos, falta de luminarias. (Obs.)

VI - OBSERVACIONES:

A- GENERALES:

- ✓ **A1.a** El recurso humano de los hospitales de la muestra de los servicios de alimentación son insuficientes para controlar la totalidad de las presentaciones alimentarias brindadas por las empresas concesionarias.
- ✓ **A1.b** No están definidas las responsabilidades de las áreas correspondientes al sector limpieza y el sector mantenimiento tanto para la empresa de mantenimiento como para el concesionario de la cocina.

B- EFECTORES:

B1-HOSPITAL RIVADAVIA:

- ✓ **B1.a** La cocina se encuentra ubicada en un subsuelo, el único acceso mecánico es por un montacargas que habitualmente no funciona, quedando exclusivamente las escaleras para retirar los carros de distribución de comidas y el ingreso de mercadería.
- ✓ **B1.b** Puerta de acceso a despensa y piletones en mal estado.
- ✓ **B1.c** Faltante de perillas en hornos, pasador en puerta de horno.
- ✓ **B1.d** Falta de mantenimiento general en paredes y techos (pintura y azulejos), rotura de algunas cerámicas del solado (piso), canillas (con faltante de manijas), mesadas (con fisuras), deterioro de puerta y en techos en baño de hombres.
- ✓ **B1.e** El concesionario no dispone de los estudios correspondientes a parámetros ambientales que establecen valores máximos aceptables referentes a: Luminotecnia; Carga Térmica y Nivel Sonoro Continuo Equivalente, todos estos contemplados en la Ley Nacional 19.587; Dec. 351 Ley de Higiene y Seguridad laboral por parte de la empresa concesionada.

B2-HOSPITAL LAGLEYZE:

- ✓ **B2.a** Existe sólo una nutricionista para todas las tareas requeridas. Por la tarde y los fines de semana y feriados no hay personal para el desarrollo de las tareas pertinentes.

- ✓ **B2.b** No se acatan los horarios para el uso de ascensores para trasladar residuos y los establecidos para llevar alimentos.
- ✓ **B2.C** Azulejos del baño del personal en mal estado y no posee agua caliente.

B3-CASA DE MEDIO CAMINO ALBERDI- HOSPITAL BORDA

- ✓ **B3.a** Es insuficiente el personal profesional. No cuentan con nutricionista, ni terapistas ocupacionales ni administrativos.
- ✓ **B3.b** No se dispone de un responsable para la solicitud, planificación, control de recepción, de distribución y de elaboración de los alimentos.
- ✓ **B3.c** No existe personal responsable a cargo durante los fines de semana, ni feriados. Sólo existe un voluntariado a cargo de la única profesional.
- ✓ **B3.d** Es insuficiente la cantidad de días de concurrencia del personal de limpieza.

B4-HOSPITAL UDAONDO:

- ✓ **B4.a** El sector de cocina no cuenta con un sistema de refrigeración (ventiladores o aire acondicionado).
- ✓ **B4.b** El acceso de la mercadería a la cocina se realiza por un ascensor compartido con el público, y personal del hospital.
- ✓ **B4.c** Carece de instalación fija contra incendios en las campanas de extracción de humos y vapores.

B5-HOSPITAL RICARDO GUTIÉRREZ:

- ✓ **B5.a** Desde el año 2013 la cocina se encuentra clausurada por pérdidas de gas.
- ✓ **B5.b** La dotación de una única nutricionista, Jefa de Sección, para el sector de elaboración de Fórmulas Lácteas es insuficiente.
- ✓ **B5.c** No existe Jefatura de Producción.
- ✓ **B5.d** El personal profesional y administrativo es insuficiente.
- ✓ **B5.e** El sector cocina donde se realiza la recepción de las raciones y la disposición para ser repartidas no cuenta con un buen acceso y tampoco se encuentra en un lugar cómodo para ser distribuidas.

- ✓ **B5.f** El Lactario se encuentra ubicado en un lugar inadecuado (un segundo subsuelo). Esta ubicación trae aparejada una serie de inconvenientes. El único ascensor, habitualmente, queda fuera de servicio generando dificultades con la recepción de insumos, distribución de los biberones y acceso a padres con cochecitos.
- ✓ **B5.g** En el depósito de los biberones estériles y fórmulas lácteas se observaron manchas de humedades en paredes y techos, no cumpliendo con los estándares mínimos de higiene.
- ✓ **B5.h** El control del ambiente es deficiente, generándose elevadas temperaturas que ponen en riesgo las fórmulas lácteas (latas de leche en polvo y suplementos nutricionales)
- ✓ **B5.i** El sector en épocas de lluvias se inunda con aguas servidas con una doble problemática, por un lado la falta de higiene y el riesgo de shock eléctrico del personal, debido al equipamiento eléctrico (heladeras, generador de vapor, pasteurizador.)
- ✓ **B5.j** Cuentan con un solo equipo de pasteurización asociado a un equipo de generación de vapor. Cada vez que se interrumpe, por desperfectos técnicos el funcionamiento de alguno de estos equipos, no se puede realizar el proceso de inocuidad microbiológica (pasteurización). Controles de laboratorio que se realizan semanalmente dieron positivo.
- ✓ **B5.k** Falta de espacio físico para depósito.

B6-HOSPITAL MUÑIZ:

- ✓ **B6.a** No existe un sistema fijo contra incendios en las campanas de extracción de humos.
- ✓ **B6.b** Falta de una cisterna adecuada, ya que habitualmente se quedan sin agua por falta de presión de Aysa.
- ✓ **B6.c** No poseen un termotanque adecuado a las necesidades del efector.
- ✓ **B6.d** El 36% de los pacientes se manifiestan disconformes con la temperatura de los alimentos al momento del servicio.

B7-HOSPITAL MOYANO:

- ✓ **B7.a** Falta sistema fijo contra incendios en las campanas de extracción de humos.
- ✓ **B7.b** Las cámaras de frío no disponen de manija interna para apertura de puerta ni timbre de alarma por si alguien queda encerrado.
- ✓ **B7.c** Azulejos rotos y pisos en mal estado. Falta de pintura reglamentaria en mobiliarios y maquinarias (cocina y baños).
- ✓ **B7.d** Deterioro en bachas de lavado, presentan oxidación y se encuentran fuera de nivel.
- ✓ **B7.e** Falta de nivelación de mesas de trabajo. Presentan oxidación y desprendimiento de pintura.
- ✓ **B7.f** Faltan utensilios de cocina (ollas, elementos, bandejas)

B8-HOSPITAL RAMOS MEJÍA

- ✓ **B8.a** El equipamiento informático se encuentra desactualizado y no cuentan con servicio de internet.

B-9HOSPITAL DE QUEMADOS

- ✓ **B9.a** El tamaño de la planta física no es el adecuado, carecen de espacio suficiente.
- ✓ **B9.b** Se superponen algunas áreas de preparación y los depósitos no se encuentran debidamente separados.
- ✓ **B9.c** Los estantes de madera de la heladera de lácteos no son adecuados.
- ✓ **B9.d** Se dispone de un termotanque donado, desinstalado por falta de responsable para realizar esta colocación. Se cuenta con un calefón, el cual cuenta con una capacidad insuficiente de litros.
- ✓ **B9.e** Deterioro de los hornos. Debiendo poner pasadores en las puertas para que las mismas no se abran, falta o rotura de las perillas y en pisos interiores, parrillas metálicas oxidadas, se aprecian insectos. Reparar tapas y anafes.
- ✓ **B9.f** Vajilla deteriorada y azulejos rotos.
- ✓ **B9.g** Lockers deteriorados en vestuario de hombres.

- ✓ **B9.h** Pisos deteriorados y cielo raso descascarado.
- ✓ **B9.i** Las unidades de frío son obsoletas. El motor debe ser reparado habitualmente y los burletes se encuentran desgastados, esto produce un riesgo para la conservación segura de los alimentos.
- ✓ **B9.j** No se encuentra en condiciones la heladera de carnes y pollos (presencia de óxido).
- ✓ **B9.k** Pisos deteriorados, pintura descascarada, mesadas con falta de sellado, azulejos rotos, falta de luminarias

VII - RECOMENDACIONES:

A - GENERALES:

- ✓ **A1.a** Arbitrar los mecanismos necesarios para que todos los servicios de alimentación hospitalaria cuenten con el recurso humano indispensable para controlar la totalidad de las presentaciones alimentarias brindadas por las empresas concesionarias.
- ✓ **A1.b** Delimitar las responsabilidades de las áreas correspondientes al sector limpieza y el sector mantenimiento en los contratos respectivos tanto para la empresa de mantenimiento como para el concesionario de la cocina.

B - EFECTORES:

B1-HOSPITAL RIVADAVIA:

- ✓ **B1.a** Arbitrar los medios necesarios para que el montacargas funcione correctamente las 24 horas.
- ✓ **B1.b** Restaurar el acceso a la despensa y piletones.
- ✓ **B1.c** Colorar perillas en hornos y pasador en puerta de horno.
- ✓ **B1.d** Ejecutar tareas de mantenimiento general en paredes, puertas, techos y cerámicos (inclusive en baños).
- ✓ **B1.e** Exigir al concesionario los estudios correspondientes a parámetros ambientales que establecen valores máximos aceptables referentes a:

Luminotecnia; Carga Térmica y Nivel Sonoro Continuo Equivalente, todos estos contemplados en la Ley Nacional 19.587; Dec. 351 Ley de Higiene y Seguridad laboral por parte de la empresa concesionada.

B2-HOSPITAL LAGLEYZE:

- ✓ **B2.a** Arbitrar los medios necesarios para nombrar nutricionistas (turno tarde, fines de semana y feriados).
- ✓ **B2.b** Establecer mecanismos de control para que se respeten los horarios de uso de los ascensores para los traslados de residuos y comidas.
- ✓ **B2.c** Restaurar azulejos del baño del personal en mal estado y dotarlo de agua caliente.

B3-CASA DE MEDIO CAMINO ALBERDI- HOSPITAL BORDA

- ✓ **B3.a** Arbitrar los medios necesarios para nombrar un nutricionista, un terapeuta ocupacional y un administrativo.
- ✓ **B3.b** Arbitrar los medios necesarios para nombrar un responsable de las tareas de solicitud, planificación, control de recepción, de distribución y de elaboración de los alimentos.
- ✓ **B3.c** Arbitrar los medios necesarios para nombrar un profesional responsable para los fines de semana y feriados.
- ✓ **B3.d** Reforzar la cantidad de días de concurrencia del personal de limpieza.

B4-HOSPITAL UDAONDO:

- ✓ **B4.a** Dotar de un ventilador o un sistema de refrigeración acorde a las necesidades del sector cocina.
- ✓ **B4.b** Establecer los mecanismos para que se cumplan los horarios de entrega de mercadería y se realice el posterior aseo del ascensor.
- ✓ **B4.c** Realizar la instalación fija contra incendios en las campanas de extracción de humos y vapores.

B5-HOSPITAL RICARDO GUTIÉRREZ:

- ✓ **B5.a** Habilitar la instalación de gas de la cocina.

- ✓ **B5.b** Arbitrar los medios necesarios para nombrar otra nutricionista para el sector de elaboración de Fórmulas Lácteas.
- ✓ **B5.c** Arbitrar los medios necesarios para nombrar un profesional para la Jefatura de Producción.
- ✓ **B5.d** Arbitrar los medios necesarios para nombrar personal profesional y administrativo en el servicio de alimentación.
- ✓ **B5.e** Hallar un espacio para la recepción y distribución de alimentos acorde a los requerimientos de las tareas.
- ✓ **B5.f** Reasignar un espacio adecuado para el lactario.
- ✓ **B5.g** Realizar tareas de mantenimiento en el depósito de los biberones estériles y fórmulas lácteas.
- ✓ **B5.h** Establecer los mecanismos de control de ambiente para detectar temperaturas inadecuadas que puedan poner en riesgo las fórmulas lácteas (latas de leche en polvo y suplementos nutricionales)
- ✓ **B5.i** Implementar las tareas de mantenimiento necesarias para evitar inundaciones en épocas de lluvias, ya que implican riesgo de shock eléctrico para el personal.
- ✓ **B5.j** Dotar al sector de otro equipo de pausterización.
- ✓ **B5.k** Designar un espacio adecuado para el depósito.

B6-HOSPITAL MUÑIZ:

- ✓ **B6.a** Instalar un sistema fijo contra incendios en las campanas de extracción de humos.
- ✓ **B6.b** Dotar al sector de una cisterna adecuada.
- ✓ **B6.c** Instalar un termotanque adecuado a las necesidades del efector.
- ✓ **B6.d** Adoptar las medidas necesarias para que la temperatura de los alimentos sean las adecuadas al momento de ser ingeridas.

B7-HOSPITAL MOYANO:

- ✓ **B7.a** Instalar un sistema fijo contra incendios en las campanas de extracción de humos.
- ✓ **B7.b** Incorporar un sistema de seguridad en las cámaras de frío.
- ✓ **B7.c** Realizar tareas de mantenimiento (cocina y baños).
- ✓ **B7.d** Reparación de bachas de lavado.
- ✓ **B7.e** Nivelar y restaurar mesas de trabajo.
- ✓ **B7.f** Completar juegos de utensilios de cocina.

B8-HOSPITAL RAMOS MEJÍA

- ✓ **B8.a** Realizar la actualización del equipamiento informático y controlar que el acceso a internet llegue a todas las áreas.

B-9HOSPITAL DE QUEMADOS

- ✓ **B9.a** Implementar los mecanismos necesarios para dotar al servicio de una planta física acorde a sus necesidades.
B9.b Separar adecuadamente las áreas de preparación del área de depósitos.
- ✓ **B9.c** Reemplazar los estantes de madera de la heladera de lácteos por otros que sean adecuados.
- ✓ **B9.d** Arbitrar los medios necesarios para que se instale el termotanque donado.
- ✓ **B9.e** Reparar o reemplazar hornos.
- ✓ **B9.f** Renovar vajilla y restaurar azulejos rotos.
- ✓ **B9.g** Renovar lockers en vestuario de hombres.
- ✓ **B9.h** Realizar tareas de mantenimiento en pisos y cielo raso
- ✓ **B9.i** Renovar las unidades de frío.
- ✓ **B9.j** Acondicionar la heladera de carnes y pollos.
- ✓ **B9.k** Realizar tareas de mantenimiento en pisos, mesadas, paredes, azulejos y luminarias.

VIII- CONCLUSIÓN:

Se ha observado un desempeño responsable y operativo de los equipos a cargo de la elaboración y distribución de alimentos en los hospitales de la muestra, a pesar de que el plantel afectado a tal fin resulta insuficiente.

En todos los casos se comprobó la necesidad de incrementar el plantel de profesionales durante los fines de semana, francos y feriados, esto resulta indispensable para controlar la totalidad de las presentaciones alimentarias brindadas por las empresas concesionarias.

Se evidenció la necesidad de detallar, acabadamente, las funciones, responsabilidades y competencias de las empresas de mantenimiento, de las de limpieza y de los concesionarios de la cocina, para poder ser explicitadas en los pliegos de condiciones particulares.

Es necesario continuar con las mejoras en la planta física de los diferentes efectores. Atender a conciencia y periódicamente las necesidades de mantenimiento de estos locales donde se manipulan alimentos es trabajar para evitar fácticas posibilidades de contaminación de los productos dietarios por deterioro de paredes y techos.

El ejercicio del mantenimiento preventivo es una herramienta valiosa para evitar costos mayores legales y estructurales.

La capacitación de los profesionales en las prácticas biométricas de seguridad es un indicador para medir la calidad de los productos y servicios hospitalarios, que sistemáticamente debe actualizarse.

Es de opinión de esta auditoría que se debe incentivar el control sistemático de los Recursos Físicos y realizar futuras auditorías de control para supervisar los avances y modificaciones recomendadas.

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

ANEXO N°1- NORMATIVO

TIPO DE NORMA	NUMERO	SANCION/PUBLICACION	DESCRIPCION
Constitución Nacional		Sanción:15/12/1994 Publicación:10/01/1995 BO:28057	Ley Fundamental. Principios Generales. Pactos internacionales.
Constitución de la C.A.B.A.		Sanción:01/10/1996 Publicación:10/10/1996 BOCBA:47	Ley Fundamental. Principios Generales
Ley/PEN	18284	Sanción:18/07/1969 Publicación:28/07/1969 BO:21732	Código Alimentario Argentino
Ley/GCABA	70	Sanción:27/08/1998 Publicación:29/09/1998 BOCBA:539	Sistema de gestión, administrativa financiera y control del sector público de la Ciudad.
Ley/GCABA	154	Sanción:18/02/1999 Publicación:22/03/1999 BOCBA:695	Regula la generación, manipulación, almacenamiento, recolección, transporte, tratamiento de residuos patogénicos provenientes de las actividades que propendan a la atención de la salud humana y animal.
Ley/GCABA	325	Sanción:28/12/1999 Publicación:18/02/1999 BOCBA:884	Aprueba normas de la AGCBA.
Ley/GCABA	747	Sanción:19/02/2002 Publicación:18/03/2002 BOCBA:1403	Modifica la Ley nº 154
Ley/GCABA	1218	Sanción:27/11/2003 Publicación:05/01/2004 BOCBA:1850	Atribuciones y competencias de la Procuración General de la C.A.B.A.
Ley/GCABA	2095	Sanción:25/04/2007 Publicación:03/05/2007 BOCBA:2676	Ley de Compras y Contrataciones de la Ciudad
Ley/GCABA	5526	Sanción:05/05/2016 Publicación:16/06/2016 BOCBA:4905	Incorpora Definiciones Generales contenidas en el Código de Tránsito y Transporte de la Ciudad de Buenos Aires.
Decreto/GCABA	1886	Sanción:22/11/2001 Publicación:28/11/2001 BOCBA:1328	Reglamenta la Ley nº 154
Decreto/GCABA	706	Sanción:10/12/2007 Publicación:11/12/2007 BOCBA:2203	Modifica el Decreto nº 1886/2001, reglamentario de la Ley nº 154.

Decreto/GCABA	1353	Sanción:18/11/2008 Publicación:21/11/2008 BOCBA:3062	Crea la Unidad de Proyectos Espaciales - UPE – en el ámbito de los Ministerios de salud y de Hacienda.
Decreto/GCABA	556	Sanción:16/07/2010 Publicación:19/07/2010 BOCBA:3463	Faculta a Funcionarios a aprobar gastos de imprescindible necesidad.
Decreto/GCABA	752	Sanción:23/09/2010 Publicación:27/09/2010 BOCBA:3512	Rectifica Inc a referente al cuadro de competencias del Art. 10 y Art. 2° Inc. C - Modifica Cuadros A y B Anexo – Art. 3° 4° Y 6° - Deroga Arts. 7 8 9 Y 10 – Decreto n° 556-10
Decreto/GCABA	660	Sanción:10/12/2011 Publicación:14/12/2011 BOCBA:3811	Modifica parcialmente las estructuras organizativas.
Decreto/GCABA	260	Sanción:06/06/2012 Publicación:13/06/2012 BOCBA:3931	Modifica parcialmente las estructuras organizativas.
Resolución/GCABA	189	Sanción:27/01/2015 Publicación:30/01/2015 BOCBA:4570	Aprobación de pliego Licitación Pública 22/SIGAF/15.
Disposición/GCABA	3	Sanción:27/01/2015 Publicación:02/02/2015 BOCBA:4571	Llamado a Licitación Pública 22/SIGAF/15.
Decreto/GCABA	80	Sanción:13/03/2015 Publicación:16/03/2015 BOCBA:4599	Aprueba Licitación Pública 22/SIGAF/15. Contrata servicio de elaboración y distribución de comidas - población hospitalaria y personal autorizado de los Hospitales y Centros de Salud.

Fuente:

Marco jurídico

Por Resolución N° 189/GCABA/MSGC/2015 (Sanción: 27/01/2015, Publicación: 30/01/2015, BOCBA: 4570) se aprueba el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, para la Contratación de Servicios de Elaboración y Distribución de Comidas, destinados a la población hospitalaria y personal autorizado de los Hospitales y Centros de Salud dependientes del Ministerio de Salud del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y el Servicio de Elaboración y Distribución de Fórmulas Lácteas Estériles para lactantes, y Servicio de Racionamiento en Crudo para dependencias del Hospital Borda y autoriza al Directorio o al Titular de la Unidad Centralizada de Adquisiciones de Salud

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

(UCAS) a realizar el pertinente llamado a Licitación Pública al amparo de lo establecido en el artículo 31 y primera parte del artículo 32 de la Ley 2095.

Posteriormente por Disposición N° 3/GCABA/UCAS/2015 (Sanción: 27/01/2015, Publicación: 02/02/2015, BOCBA: 4571) se dispuso el llamado a Licitación Pública N° 22/SIGAF/2015 al amparo de lo establecido en el artículo 31 y primera parte del artículo 32 de la Ley N° 2095, su modificatoria Ley N° 4764 y el Decreto N° 95/GCBA/14.

Habiéndose cumplido con todo lo señalado en la normativa mencionada y en virtud del asesoramiento técnico y el Informe de Evaluación de Ofertas brindado oportunamente por la Comisión Evaluadora de Ofertas, creada por Resolución Conjunta N° 39/MSGC-MHGC/2015, mediante el Decreto N° 80 (Sanción: 13/03/2015, Publicación: 16/03/2015, BOCBA: 4599) se aprobó la Licitación Pública N° 22/SIGAF/2015 para la contratación de un "Servicio de Elaboración y Distribución de Comidas, destinados a la población hospitalaria y personal autorizado de los Hospitales y Centros de Salud dependientes del Ministerio de Salud del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y el Servicio de Elaboración y Distribución de Fórmulas Lácteas Estériles para lactantes y Servicio de Racionamiento en Crudo para dependencias del Hospital Borda. Adjudicando la contratación a las siguientes firmas: COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. (CUIT N° 30-64344971-0) - Zonas Nros. 9, 10 y 12, por la suma de Pesos Doscientos Veinticuatro Millones Seiscientos Noventa y Nueve Mil Doscientos Sesenta y Siete con 68/100 (\$ 224.699.267,68); TEYLEM S.A. Y COOK MASTER S.R.L. - U.T.E. (CUIT N° 30- 71476729-8) - Zona N° 17, por la suma de Pesos Cincuenta y Cinco Millones Quinientos Sesenta y Seis Mil Doscientos Setenta y Nueve con 36/100 (\$ 55.566.279,36); FRIEND'S FOOD S.A. (CUIT N° 30-70395143-7) - Zonas Nros. 16 y 18, por la suma de Pesos Ciento Treinta y Siete Millones Cuatrocientos Veintisiete Mil Setecientos Sesenta y Ocho con 80/100 (\$ 137.427.768,80); BAGALA S.A. (CUIT N° 30-55011974-5) - Zona N° 7 por la suma de Pesos Setenta y Cuatro Millones Novecientos Ochenta y Siete Mil Setecientos Veintiocho con 16/100 (\$ 74.987.728,16); ARKINO S.A. (CUIT N° 33-70783088-9) – Zonas Nros. 1 y 6, por la suma de Pesos Doscientos Ochenta y Seis Millones

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

Trescientos Cincuenta y Dos Mil Doscientos Ochenta y Uno con 68/100 (\$ 286.352.281,68); SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S.A. (CUIT N° 30-69559556-1) - Zonas Nros. 2, 11 y 15, por la suma de Pesos Trescientos Ochenta y Cuatro Millones Setecientos Cincuenta y Tres Mil Setecientos Setenta con 16/100 (\$ 384.753.770,16); SIDERUM S.A. - LUIS GOMEZ S.A. U.T.E. (CUIT N° 30-71456378-1) - Zonas Nros. 4 y 13, por la suma de Pesos Doscientos Veinticinco Millones Cuarenta y Nueve Mil Seiscientos Veintiséis (\$ 225.049.626.-); SUCESIÓN DE RUBEN MARTÍN S.A. (CUIT N° 30-58167766-5) - Zonas Nros. 3, 5 y 14, por la suma de Pesos Doscientos Cuarenta y Cinco Millones Trescientos Setenta y Nueve Mil Dieciséis con 54/100 (\$ 245.379.016,54), y DASSAULT S.A. (CUIT N° 30-70806934-1) - Zona N° 8, por la suma de Pesos Ochenta y Un Millones Sesenta y Un Mil Seiscientos Seis con 72/100 (\$ 81.061.606,72), ascendiendo el monto total de la presente contratación a la suma de Pesos Mil Setecientos Quince Millones Doscientos Setenta y Siete Mil Trescientos Cuarenta y Cinco (\$ 1.715.277.345.-).

PLAN DE MODERNIZACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES. RACIONES

DECRETO N° 579/16 Buenos Aires, 16 de noviembre de 2016 VISTO: La Ley N° 3.304 (Texto Consolidado por Ley N° 5.454), los Decretos Nros. 5.526/55, 1.235/69 y 6.104/76, el Expediente Electrónico N° 23.962.426/MGEYADGLTSSASS/16, y CONSIDERANDO: Que la Ley N° 3.304 estableció el Plan de Modernización de la Administración Pública del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires a fin de encarar un proceso de modernización administrativa; Que dicha Ley estableció entre sus objetivos, desarrollar los sistemas informáticos y adecuar la normativa vigente para facilitar la gestión, el acceso y la reducción de los plazos en las tramitaciones; Que, en este sentido, resulta necesario ordenar y sistematizar los criterios relativos a la distribución de raciones de comida en efectores del Sistema de Salud del Gobierno de la Ciudad, previstos en los Decretos Nros. 5.526/55, 1.235/69 y 6.104/76; Que, a tal fin, resulta conveniente derogar los Decretos Nros. 5.526/55, 1.235/69 y 6.104/76, y toda otra

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

norma que se oponga a lo dispuesto en el presente Decreto; Que, asimismo, es necesario encomendar al Ministerio de Salud a garantizar la distribución de raciones de comida en efectores del Sistema de Salud del Gobierno de la Ciudad, a las personas internadas, al acompañante de los pacientes niños, niñas o adolescentes internados, a las personas que brindan servicios asistenciales y a las que están afectadas a servicios académicos de acuerdo con su función y jornada laboral y en los efectores de salud dependientes del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; N° 5011 - 21/11/2016 Boletín Oficial de la Ciudad de Buenos Aires Página 20 Que en concordancia resulta pertinente instruir al Ministerio de Salud a desarrollar un sistema informático que permita cumplimentar con las finalidades expuestas; Que la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires ha tomado la intervención de su competencia establecida en la Ley N° 1218. Por ello y en uso de las facultades conferidas por los artículos 102 y 104 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, EL JEFE DE GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES DECRETA Artículo 1°.- Deróganse los Decretos Nros. 5.526/55, 1.235/69 y 6.104/76, y toda otra norma que se oponga a lo dispuesto en el presente Decreto. Artículo 2°.- El Ministerio de Salud dictará los actos administrativos necesarios para la unificación y actualización de la normativa aplicable a la distribución de raciones de comida en efectores del Sistema de Salud del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, garantizando, su distribución a las personas internadas, al acompañante de los pacientes niños, niñas o adolescentes internados, a las personas que brindan servicios asistenciales y a las que están afectadas a servicios académicos de acuerdo con su función y jornada laboral en los efectores de salud dependientes del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Artículo 3°.- Encomiéndese al Ministerio de Salud implementar gradual y progresivamente un sistema informático como medio de sistematización y control de la distribución de raciones de comida. Artículo 4°.- El presente Decreto es refrendado por la señora Ministra de Salud y el señor Jefe de Gabinete de Ministros. Artículo 5°.- Publíquese en el Boletín Oficial de la Ciudad de

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

Buenos Aires y para su conocimiento y demás efectos remítase al Ministerio de Salud. Cumplido, archívese.

Pliego de Bases y Condiciones Particulares

(Solo se hace referencia a aquellos Hospitales que son objeto de la muestra del presente Proyecto de Auditoria)

Según se menciona en el artículo 1º P.B.C.P., la Licitación tiene como objeto la Contratación de servicios de elaboración y distribución de comidas, siendo sus destinatarios la población hospitalaria y personal autorizado de los Hospitales y Centros de Salud, dependientes del Ministerio de Salud del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Se establece que las preparaciones se realicen en los ambientes “Cocina” y “Sector Preparación de Fórmulas Líquidas y/o Especiales”, Offices de Alimentación y cualquier otro sector existente o en el que se cree para mencionado fin que dependa del Área de Alimentación del Hospital.

En aquellos hospitales en que la planta física no está en condiciones de uso o si durante la ejecución de la contratación, el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires decide remodelar el/los ámbito/s aludido/s, o que acontecimientos de fuerza mayor (a juicio exclusivo de la Administración) así lo obliguen, la firma prestataria deberá proceder, a su cargo y bajo su responsabilidad, a realizar el servicio en todas sus modalidades y etapas en planta propia o contratada, la que deberá estar debidamente habilitada para tal cometido. A su vez tendrá que realizar el transporte en contenedores térmicos y vehículos debidamente habilitados para el transporte de sustancias alimenticias, (deben contar con equipo generador de frío y termómetro externo) mediante la utilización de recipientes descartables o en su defecto la empresa prestataria se hará responsable de la provisión y correcto lavado de la vajilla que utilice. El traslado se hará en recipientes ubicados en contenedores térmicos, para su distribución posterior en carros y/o contenedores térmicos, en las Unidades de Internación y comedores pertinentes. De producirse esta eventualidad, a los fines del control por parte de este Gobierno del cumplimiento de las condiciones impuestas por el presente pliego, el establecimiento del prestatario estará sometido a la inspección de

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

los organismos técnicos del Ministerio de Salud (Departamento Alimentación de Nivel Central y Área Alimentación del Hospital involucrado) y del Ministerio de Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Estableciendo de antemano que las raciones solicitadas para el Hospital Oftalmológico Pedro Lagleyze, serán elaboradas en la Planta Física del adjudicatario del servicio de comidas.

Las cantidades de raciones completas diarias se encuentran discriminadas para cada Renglón y establecimiento, estas son estimativas y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes, ya que la facturación se realizará conforme al real servicio prestado (Ver ANEXO). Las raciones estimadas podrán aumentar o disminuir, ello en razón de la constante dinámica.

Los Establecimientos se encuentran individualizados por Renglones, a su vez dispone los domicilios en los que se deberá realizar la prestación.

REGLON	ESTABLECIMIENTO	DOMICILIO
4	Hospital de Salud Mental Dr. José Tiburcio Borda	Dr. Ramón Carrillo 375
10	Hospital General de Niños Dr. Ricardo Gutiérrez	Avda. Sánchez de Bustamante 1399
11	Hospital de Oftalmología P. Lagleyze	Av. Juan B. Justo 4151
12	Hospital de Salud Mental Dr. Braulio Aurelio Moyano	Brandsen 2570
13	Hospital de Infecciosas Francisco Javier Muñiz	Uspallata 2272
	Pabellón Koch	
17	Hospital de Quemados	Avda. Pedro Goyena 369
20	Hospital General de Agudos Bernardino Rivadavia	Avda. Las Heras 2670
27	Hospital de Gastroenterología Dr. Carlos Bonorino Udaondo	Avda. Caseros 2061

Respecto al Hospital Borda tanto en Casa de Medio Camino y Hospital de Noche el adjudicatario deberá entregar 3 veces por semana en sus respectivos domicilios, los alimentos en peso neto crudo.

El servicio contratado será prestado en el horario que se detalla a continuación:

INTERNADOS	
Desayuno	De 07,00 a 08,30 horas
Almuerzo	De 11,30 a 13,30 horas
Merienda	De 16,00 a 17,30 horas
Cena	De 19,30 a 21,00 horas

PERSONAL AUTORIZADO EN COMEDOR	
Desayuno	De 07,00 a 08,30 horas
Almuerzo	De 12,30 a 14,30 horas
Merienda	De 16,00 a 17,30 horas
Cena	De 20,00 a 21,30 horas

COLACIONES AL PERSONAL	
Turno mañana	De 07,30 a 10,00 horas
Turno tarde	De 15,30 a 18,00 horas

PARA EL RENGLON 17 - Hospital de Quemados	
INTERNADOS	
Desayuno	De 07,30 a 08,15 horas
Almuerzo	De 12,00 a 13,15 horas
Merienda	De 15,00 a 15,45 horas
Cena	De 19,00 a 20,15 horas

Para realizar la distribución de todas las comidas a las unidades de internación y comedores de personal autorizado en los Hospitales Muñiz, Pabellón Koch, Borda y Moyano el prestatario deberá disponer de un vehículo adecuado cerrado, a motor, como por ejemplo camioneta cerrada.

La División o Departamento Alimentación del Hospital fiscalizará la recepción, preparación y distribución de las comidas, fórmulas especiales (preparaciones líquidas, biberones, etc.), como así también la higiene de los locales, maquinarias y uniformes del personal del prestatario, pudiendo labrar Actas o asentarlos en el "Libro de Observaciones" por incumplimientos en cualesquiera de los casos.

En relación al Control de alimentos, el adjudicatario realizará un efectivo control de todas las operaciones inherentes a la elaboración, almacenamiento, transporte de productos alimenticios y sus materias primas. Tomándose los siguientes puntos de control a fin de ser chequeados por el elaborador y por las autoridades de control:

- Temperatura de ingreso de materias primas perecederas.
- Temperatura de cámaras, heladeras y freezers.
- Temperatura de salida en cocina del alimento elaborado.
- Temperatura de llegada al comensal del alimento elaborado.

Cuando existan dudas con respecto a las aptitudes bromatológicas de una partida de productos alimenticios, recibida y/o provista por el adjudicatario, los Licenciados en Nutrición o Nutricionistas, podrán disponer su separación o retención de la misma, y requerirán la intervención de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependiente de la Agencia Gubernamental de Control, la que llevará a cabo el control higiénico-sanitario de todos los productos perecederos o no perecederos.

El prestatario deberá destacar la cantidad de personas que estime necesarias para cumplimentar el servicio con eficacia en: cocina, sector de preparaciones líquidas y/o especiales, depósito de víveres, transporte y distribución en las Unidades de Internación, Comedores de Personal Autorizado, incluyendo la limpieza de todos los locales que se le ceden en uso.

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

Estableciéndose como referencia, la siguiente cantidad mínima de personal para efectuar el servicio según el número de raciones por turno y por cocina.

ÁREA COCINA				
NUMEROS DE RACIONES	CANTIDAD MÍNIMA			
	PERSONAL	COCINEROS	AYUDANTES CON CONOCIMIENTO DEL MANEJO DEL CORTE DE CARNE	PEONES
Hasta 50	2 (dos)	1	0	1
Hasta 150	3 (tres)	1	1	1
Hasta 300	4 (cuatro)	1	1	2
Hasta 400	6 (seis)	1	2	3
Hasta 600	7 (siete)	2	2	3
Hasta 700	8 (ocho)	2	2	4
Hasta 800	9 (nueve)	2	3	4
Hasta 1800	12 (doce)	3	5	4

Dispensero :1 a partir de las 300 raciones
--

CAMAREROS / AS - PACIENTES -	
Distribución	Cantidad mínima
Centralizada, en cocina con Bandeja individual	Uno/a (1) cada 40 pacientes
Semicentralizada a granel, en cocina y con bandeja individual en Office	Uno/a (1) cada 20 pacientes
Semicentralizada a granel, en cocina y con bandeja individual en Comedor	Uno/a (1) cada 30 pacientes

CAMAREROS / AS - MOZOS- ÁREA COMEDORES
PERSONAL AUTORIZADO
Cantidad mínima: Uno/a (1) cada 50 comensales

AREA ELABORACIÓN DE FORMULAS LÍQUIDAS/LACTEAS ESPECIALES. LACTARIO DE LECHE HUMANA		
Tareas	Cantidad de Biberones y/o Formulas líquidas	Cantidad Mínima personal
Para recepción, lavado, esterilización del material, preparación, esterilización terminal, distribución y las detalladas en el Anexo "D"	1 a 50	1
	50 a 100	2
	101 a 200	3
	201 a 300	4
	301 a 500	7
	501 a 700	8
	701 a 800	9
	801 a 1000	10

El prestatario deberá contar de lunes a domingo entre su personal con Nutricionista/s o Licenciado/os en Nutrición, que deberán cubrir todas las etapas de la alimentación: Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena. Estos profesionales deberán realizar exclusivamente los trabajos de supervisión íntegra de: recepción, almacenamiento de mercaderías, preparación, distribución y servicio de la alimentación, en todas sus modalidades.

Serán responsables de la capacitación de su personal, para interpretar y realizar correctamente las indicaciones de los profesionales del Área de Alimentación, de la higiene, identificación y presentación del personal, de la higiene y limpieza de todos los sectores de todos los bienes cedidos en uso. Llevarán registro diario de temperatura.

Los profesionales deberán tener amplias facultades que le permitan decidir en nombre del prestatario situaciones que se susciten, con respecto a problemas técnicos de la prestación. La delegación de estas facultades será expresa, detallada y notificada fehacientemente, por escrito, al establecimiento hospitalario, antes de dar comienzo al servicio y actualizada con cada cambio de personal. Dicha nómina deberá ser actualizada dentro de las veinticuatro (24) horas en que se produzca alguna variante en su dotación.

Previo a comenzar la prestación, el prestatario deberá presentar en la Dirección del establecimiento asistencial, la nómina de personal, en la cual constarán, datos actualizados de cada uno de ellos. El personal que elabore, manipule o sirva alimentos deberá poseer un curso de capacitación en “Buenas Prácticas de Manipulación” (B.P.M).

Asimismo la nómina deberá contener obligatoriamente los datos de los Nutricionista/s o Licenciados en Nutrición, acompañando fotocopia del título habilitante y matrícula profesional y representante autorizado. Todo el personal, antes mencionado incluyendo choferes, deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria Habilitante actualizada. El prestatario deberá presentar todas las Libretas del personal que destine para la realización del servicio.

La firma prestataria designará y mantendrá en el efector en forma permanente y durante el período de la prestación del servicio diariamente de 06:00 a 22:00 horas representante/s o encargado/s con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación, como así también tomar conocimiento de las novedades que le imponga el Área de Alimentación del Establecimiento Hospitalario.

Los representantes mantendrán relaciones directas con el Área Alimentación del correspondiente Establecimiento Hospitalario, obligándose a firmar a su requerimiento el “Libro de Observaciones” o el Acta que se labre por incumplimiento, a efecto que el prestatario formule los descargos correspondientes. El libro de Observaciones habilitado para tal efecto (con hojas numeradas en original y una copia) será rubricado por el Director del Hospital y será repuesto por el prestatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el prestatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas. De dichas observaciones se le hará entrega al adjudicatario una copia fiel del original.

Para el control del número real de raciones servidas al Personal Autorizado, previo al inicio del servicio el prestatario deberá proveer talonarios vales manteniendo siempre un stock de reserva, a fin de contar con ellos en forma permanente. Estos serán

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

confeccionados en papel de colores claros rotulados: “DESAYUNO”, “ALMUERZO”, “MERIENDA” y “CENA”, impresos con letras visibles acordados con la División/Departamento Alimentación del Hospital. En caso de adoptarse el uso de planillas de firmas, éstas serán provistas por el Área de Alimentación. En el supuesto de utilizar otro sistema a tales fines, previa conformidad de la Dirección del Hospital.-

El prestatario deberá efectuar la desinfección, desinsectación y desratización de todos los sectores que se le ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación: sectores cocina, depósitos de víveres, vestuarios, con la frecuencia semanal apropiada para el adecuado control de plagas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes y las que se dicten en el futuro. Las actividades mencionadas deberán realizarse con productos autorizados por el A.N.M.A.T.

El control de plagas tendrá una frecuencia establecida en las Cláusulas Particulares. En cada oportunidad presentará en el Área Alimentación Hospitalaria los certificados correspondientes con detalle de los productos utilizados.

A efectos de prevención de incendios, el prestatario deberá contar con todos los elementos contra incendios matafuegos, etc. que sean necesarios. Todos los elementos deberán encontrarse permanentemente en perfectas condiciones de uso. El agua a utilizar en la elaboración del alimento como en el lavado de manos y/o utensilios, deberá ser corriente y potable. Cumpliendo con la correspondiente Ordenanza sobre Limpieza y Desinfección de tanques de aprovisionamiento de agua que establece una frecuencia semestral y control de agua (Ordenanza 44.447/89).

Asimismo deberá proveer de agua caliente tanto para el lavado de manos como para la higiene y desinfección de utensilios y vajilla.

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

ANEXO N° 2- GRILLAS DE RELEVAMIENTO/PLANTA FÍSICA

HOSPITAL GUTIERREZ

GRILLA DE RELEVAMIENTO

NIVEL DE RIESGO	
-----------------	--

	BUENO	REG	MALO	OBS.
UBICACIÓN COCINA		X		

	SI	NO	OBS.
FACIL ACCESO DE INSUMOS		X	
FACIL ACCESO AREAS DE ABASTECIMIENTO		X	

ORGANIZACIÓN FÍSICA Y FUNCIONAL

	SI	NO	OBS.
AREA RECEPCION INSUMOS INDEPENDIENTE		X	
AREA PELADO		X	
AREA LAVADO DE VAJILLA	X		
AREA LAVADO DE ALIMENTOS		X	
AREA LAVADO DE UTENSILLOS	X		
AREA DE AMASADO		X	Comparte área
AREA DE POSTRES		X	Comparte área
AREA DE COLACIONES		X	Comparte área
LACTARIO	X		
VENTILACION NATURAL	X		
VENTILACION FORZADA		X	
DIRECCION CORRIENTE DE AIRE	X		Regular
ILUMINACION NATURAL	X		Regular
ILUMINACION ARTIFICIAL	X		
ARTEFACTOS ILUM. CON PROTECCION DE SEGURIDAD		X	
MOSQUITEROS			

MATAFUEGOS	X		
PLAN DE EVACUACION	X		
DEPOSITO DE RESIDUOS		X	
LAVADO DE AREA RESIDUOS		X	
CIRCUITO BIOSEGURO DE DESPERDICIOS		X	
LOCAL CON MAYOR ASEPSIA / INMUNODEPRIMIDOS		X	

ZONAS DE TRABAJO

NOTA: No hay aéreas diferenciadas, solo un gran ambiente donde se realizan todas las actividades

ELABORACION

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISOS				No elaboran
CIELORRASO				No elaboran
PAREDES				No elaboran
INSTALACION ELECTRICA				No elaboran
AGUA FRIA				No elaboran
AGUA CALIENTE				No elaboran
DESAGUES				No elaboran
CAMPANAS CON FILTROS				No elaboran
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO				No elaboran
EXTRACTOR AMBIENTAL				No elaboran

COCINA

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISOS	X			
CIELORRASO	X			
PAREDES	X			
MESADAS	X			
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE	X			
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS			X	No tienen
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO			X	No tienen
EXTRACTOR AMBIENTAL		X		
LAVADO DE MANOS	X			

JABON LIQUIDO	X			
SECADO DE MANOS		X		

ALMACENAMIENTO

NOTA: No hay aéreas diferenciadas, se utiliza el comedor del personal.

DESPENSA

	BUENO	REG	MALO	OBS.
ACCESO				No tienen
AREA FRESCA				No tienen
SECO				No tienen
SEGURIDAD				No tienen

HORTALIZAS

ACCESO				No tienen
AREA FRESCA				No tienen
SECO				No tienen
SEGURIDAD				No tienen
LUZ NATURAL POCA				No tienen

VARIOS (descartables, vajilla)

				No tienen
--	--	--	--	-----------

LIMPIEZA

SEPARADO DE ALIMENTOS				No tienen
-----------------------	--	--	--	-----------

UNIDADES DE FRIO

	SI	NO	OBS.
CAMARAS			No tienen
FREEZER			No tienen
HELADERAS	X		
CONEXIÓN A GRUPO ELECTROGENO			

CAMARA CARNES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO				No tienen
PAREDES				No tienen
PUERTA ACCESO				No tienen

CONTROL DE TEMPERATURA				No tienen
ESTANTERIAS				No tienen
TARIMAS				No tienen
UNIDADES DE PESAJE				No tienen

**CAMARA
VERDURAS**

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO				No tienen
PAREDES				No tienen
PUERTA ACCESO				No tienen
CONTROL DE TEMPERATURA				No tienen
ESTANTERIAS				No tienen
TARIMAS				No tienen
UNIDADES DE PESAJE				No tienen

DEP. VIVERES FRESCOS

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO				No tienen
PAREDES				No tienen
PUERTA ACCESO				No tienen
CONTROL DE TEMPERATURA				No tienen
ESTANTERIAS				No tienen
TARIMAS				No tienen
UNIDADES DE PESAJE				No tienen

OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL

SI	NO	OBS.
X		

OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO

SI	NO	OBS.
	X	Ubicado en el comedor

HOSPITAL DEL QUEMADO

GRILLA DE RELEVAMIENTO

	BUENO	REG	MALO	OBS.
UBICACIÓN COCINA	X			

	SI	NO	OBS.
FACIL ACCESO DE INSUMOS	X		
FACIL ACCESO AREAS DE ABASTECIMIENTO	X		SI FUNCIONA ASCENSOR

ORGANIZACIÓN FISICA Y FUNCIONAL

	SI	NO	OBS.
AREA RECEPCION INSUMOS INDEPENDIENTE	X		
AREA PELADO	X		
AREA LAVADO DE VAJILLA	X		
AREA LAVADO DE ALIMENTOS	X		
AREA LAVADO DE UTENSILLOS	X		
AREA DE AMASADO	X		
AREA DE POSTRES	X		
AREA DE COLACIONES		X	
LACTARIO		X	No corresponde
VENTILACION NATURAL	X		
VENTILACION FORZADA	X		DEFICIENTE
DIRECCION CORRIENTE DE AIRE		X	regular
ILUMINACION NATURAL	X		regular
ILUMINACION ARTIFICIAL	X		regular
ARTEFACTOS ILUM. CON PROTECCION DE SEGURIDAD		X	
MOSQUITEROS	X		
MATAFUEGOS	X		
PLAN DE EVACUACION	X		
DEPOSITO DE RESIDUOS		X	
LAVADO DE AREA RESIDUOS		X	
CIRCUITO BIOSEGURO DE DESPERDICIOS		X	

LOCAL CON MAYOR ASEPSIA / INMUNODEPRIMIDOS	X	ENTERAL
---	---	---------

ZONAS DE TRABAJO

ELABORACION

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISOS	X			GRAN.
CIELORRASO		X		
PAREDES		X		AZU
INSTALACION ELECTRICA		X		
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE		X		INSUF
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS			X	
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO	X			
EXTRACTOR AMBIENTAL		X		

COCINA

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISOS	X			GRAN
CIELORRASO		X		
PAREDES		X		AZU
MESADAS		X		ACERO
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE		X		INSUF
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS			X	
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO	X			
EXTRACTOR AMBIENTAL		X		
LAVADO DE MANOS	X			
JABON LIQUIDO	X			
SECADO DE MANOS	X			

ALMACENAMIENTO

DESPENSA

BUENO REG MALO OBS.

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

ACCESO	X			
AREA FRESCA		X		
SECO	X			
SEGURIDAD	X			

HORTALIZAS

ACCESO	X			
AREA FRESCA		X		
SECO	X			
SEGURIDAD	X			
LUZ NATURAL POCA	X			

VARIOS (descartables, vajilla)

	X			
--	---	--	--	--

LIMPIEZA

SEPARADO DE ALIMENTOS		X		
-----------------------	--	---	--	--

UNIDADES DE FRIO

	SI	NO	OBS.
CAMARAS	1		
FREEZER	2		
HELADERAS	3		
CONEXIÓN A GRUPO ELECTROGENO	X		

CAMARA CARNES

ES UNA HELADERA NO
ES CAMARA

BUENO REG MALO OBS.

PISO				
PAREDES				
PUERTA ACCESO				
CONTROL DE TEMPERATURA				
ESTANTERIAS				
TARIMAS				
UNIDADES DE PESAJE				

CAMARA VERDURAS

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO	X			GRAN
PAREDES	X			AZU
PUERTA ACCESO	X			ACERO
CONTROL DE TEMPERATURA	X			
ESTANTERIAS	X			
TARIMAS	X			
UNIDADES DE PESAJE	X			

DEP. VIVERES FRESCOS

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO	X			GRAN
PAREDES	X			AZU
PUERTA ACCESO	X			METAL
CONTROL DE TEMPERATURA	X			NO
ESTANTERIAS			X	NO
TARIMAS	SI			
UNIDADES DE PESAJE	SI			

OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL

SI	NO	OBS.
	X	

OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO

SI	NO	OBS.
X		

BAÑOS HOMBRES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS			X	NO
DUCHAS			3	
BACHAS			X	NO
GUARDARROPAS			X	
JABON LIQUIDO			X	NO
SECADO DE MANOS			X	NO

BAÑOS MUJERES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS		4		
DUCHAS		6		
BACHAS		6		
GUARDARROPAS			X	
JABON LIQUIDO			X	VACIO
SECADO DE MANOS			X	VACIO

HOSPITAL UDAONDO

GRILLA DE RELEVAMIENTO

HOSPITAL	UDAONDO
FECHA	14/09/2017
NIVEL DE RIESGO	NIVEL III ALTO RIESGO

	BUENO	REG	MALO	OBS.
UBICACIÓN COCINA		X		2 piso pabellon B

	SI	NO	OBS.
FACIL ACCESO DE INSUMOS	X		Ascensor compartido, deposito 3 piso
FACIL ACCESO AREAS DE ABASTECIMIENTO	X		Ascensor compartido, deposito 3 piso

ORGANIZACIÓN FISICA Y FUNCIONAL

	SI	NO	OBS.
AREA RECEPCION INSUMOS INDEPENDIENTE	X		
AREA PELADO	X		
AREA LAVADO DE VAJILLA	X		2 sectores
AREA LAVADO DE ALIMENTOS	X		
AREA LAVADO DE UTENSILLOS	X		
AREA DE AMASADO	X		compartida
AREA DE POSTRES	X		compartida
AREA DE COLACIONES	X		compartida
LACTARIO		X	area de alimentacion Enteral
VENTILACION NATURAL	X		
VENTILACION FORZADA	X		
DIRECCION CORRIENTE DE AIRE	X		
ILUMINACION NATURAL	X		
ILUMINACION ARTIFICIAL	X		
ARTEFACTOS ILUM. CON PROTECCION DE SEGURIDAD		X	
MOSQUITEROS	X		
MATAFUEGOS	X		
PLAN DE EVacuACION	X		tienen plano, no roles asignados

DEPOSITO DE RESIDUOS	X		
LAVADO DE AREA RESIDUOS	X		
CIRCUITO BIOSEGURO DE DESPERDICIOS		X	
LOCAL CON MAYOR ASEPSIA / INMUNODEPRIMIDOS	X		utilizan vajilla descartable

ZONAS DE TRABAJO

ELABORACION

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISOS		X		saltado el esmalte en algunos sectores
CIELORRASO	X			aplicado
PAREDES	X			ceramicas
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE	X			
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS	X			
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO			X	no hay
EXTRACTOR AMBIENTAL	X			

COCINA

PISOS	X			porcelanato
CIELORRASO	X			aplicado
PAREDES	X			ceramicas
MESADAS	X			acero
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE	X			
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS	X			
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO			X	no hay
EXTRACTOR AMBIENTAL	X			
LAVADO DE MANOS	X			no hay lavatorio exclusivo
JABON LIQUIDO	X			
SECADO DE MANOS	X			

ALMACENAMIENTO

DESPENSA

	BUENO	REG	MALO	OBS.
ACCESO		X		piso superior a la cocina
AREA FRESCA			X	ventana ubicada al oeste, sol directo
SECO	X			
SEGURIDAD	X			

HORTALIZAS

ACCESO			X	no tiene dep. exclusivo
AREA FRESCA			X	no tiene dep. exclusivo
SECO			X	no tiene dep. exclusivo
SEGURIDAD			X	no tiene dep. exclusivo
LUZ NATURAL POCA			X	no tiene dep. exclusivo

VARIOS (descartables, vajilla)

			X	no tiene dep. exclusivo
--	--	--	---	-------------------------

LIMPIEZA

SEPARADO DE ALIMENTOS		X		Solo un armario
-----------------------	--	---	--	-----------------

UNIDADES DE FRIO

	SI	NO	OBS.
CAMARAS		X	no tiene
FREEZER	X		
HELADERAS	X		
CONEXIÓN A GRUPO ELECTROGENO		X	no tiene

CAMARA CARNES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO			X	no tienen camara solo heladera en buen estado
PAREDES			X	
PUERTA ACCESO			X	
CONTROL DE TEMPERATURA			X	
ESTANTERIAS			X	
TARIMAS			X	
UNIDADES DE PESAJE			X	

CAMARA VERDURAS

PISO			X	no tienen camara solo heladera en buen estado
PAREDES			X	
PUERTA ACCESO			X	
CONTROL DE TEMPERATURA			X	
ESTANTERIAS			X	
TARIMAS			X	
UNIDADES DE PESAJE			X	

DEP. VIVERES FRESCOS

PISO			X	no tienen deposito solo heladera en buen estado
PAREDES			X	
PUERTA ACCESO			X	
CONTROL DE TEMPERATURA			X	
ESTANTERIAS			X	
TARIMAS			X	
UNIDADES DE PESAJE			X	

OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL

SI	NO	OBS.
X		

OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO

SI	NO	OBS.
	X	escritorio dentro de la cocina

BAÑOS HOMBRES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS	X			compartido ambos sexos
DUCHAS	X			
BACHAS	X			
GUARDARROPAS	X			
JABON LIQUIDO	X			
SECADO DE MANOS	X			

BAÑOS MUJERES

INODOROS	X			compartido ambos sexos
DUCHAS	X			
BACHAS	X			
GUARDARROPAS	X			
JABON LIQUIDO	X			
SECADO DE MANOS	X			

VARIOS

LIMPIEZA DE TANQUES	X			
CONTROL DE AGUA	X			
DESINFECCION	X			
RESPONSABLE DE PROCEDIMIENTO LIMPIEZA	X			
CAPACITACION	X			
REGISTROS DE CONTROL LIMPIEZA	X			
REGISTROS DE DESINFECCION	X			

HOSPITAL RIVADAVIA

GRILLA DE RELEVAMIENTO

NIVEL DE RIESGO	NIVEL III ALTO RIESGO
-----------------	-----------------------

	BUENO	REG	MALO	OBS.
UBICACIÓN COCINA		X		

	SI	NO	OBS.
FACIL ACCESO DE INSUMOS	X		
FACIL ACCESO AREAS DE ABASTECIMIENTO	X		

ORGANIZACIÓN FÍSICA Y FUNCIONAL

	SI	NO	OBS.
AREA RECEPCION INSUMOS INDEPENDIENTE		X	
AREA PELADO	X		
AREA LAVADO DE VAJILLA	X		
AREA LAVADO DE ALIMENTOS	X		
AREA LAVADO DE UTENSILLOS	X		
AREA DE AMASADO	X		
AREA DE POSTRES	X		
AREA DE COLACIONES	X		
LACTARIO	X		
VENTILACION NATURAL	X		
VENTILACION FORZADA	X		
DIRECCION CORRIENTE DE AIRE		X	
ILUMINACION NATURAL	X		

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

ILUMINACION ARTIFICIAL	X		
ARTEFACTOS ILUM. CON PROTECCION DE SEGURIDAD	X		
MOSQUITEROS	X		
MATAFUEGOS	X		
PLAN DE EVACUACION	X		
DEPOSITO DE RESIDUOS			
LAVADO DE AREA RESIDUOS			
CIRCUITO BIOSEGURO DE DESPERDICIOS		X	
LOCAL CON MAYOR ASEPSIA / INMUNODEPRIMIDOS	X		

ZONAS DE TRABAJO

ELABORACION

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISOS		X		
CIELORRASO		X		
PAREDES			X	
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE		X		
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS	X			
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO	X			
EXTRACTOR AMBIENTAL		X		

COCINA

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISOS		X		
CIELORRASO		X		
PAREDES			X	
MESADAS		X		
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE		X		
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS	X			
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO	X			
EXTRACTOR AMBIENTAL			X	

LAVADO DE MANOS	X			
JABON LIQUIDO	X			
SECADO DE MANOS	X			

ALMACENAMIENTO

DESPENSA

	BUENO	REG	MALO	OBS.
ACCESO		X		
AREA FRESCA		X		
SECO		X		
SEGURIDAD		X		

HORTALIZAS

ACCESO		X		
AREA FRESCA		X		
SECO		X		
SEGURIDAD		X		
LUZ NATURAL POCA		X		

VARIOS (descartables, vajilla)

		X		
--	--	---	--	--

LIMPIEZA

SEPARADO DE ALIMENTOS		X		
-----------------------	--	---	--	--

UNIDADES DE FRIO

	SI	NO	OBS.
CAMARAS	X		
FREEZER	X		
HELADERAS	X		
CONEXIÓN A GRUPO ELECTROGENO			

CAMARA CARNES

BUENO REG MALO OBS.

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

PISO		X		
PAREDES		X		
PUERTA ACCESO		X		
CONTROL DE TEMPERATURA	X			
ESTANTERIAS		X		
TARIMAS		X		
UNIDADES DE PESAJE		X		

**CAMARA
VERDURAS**

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO		X		
PAREDES		X		
PUERTA ACCESO		X		
CONTROL DE TEMPERATURA	X			
ESTANTERIAS		X		
TARIMAS		X		
UNIDADES DE PESAJE		X		

DEP. VIVERES FRESCOS

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO		X		
PAREDES		X		
PUERTA ACCESO		X		
CONTROL DE TEMPERATURA	X			
ESTANTERIAS		X		
TARIMAS		X		
UNIDADES DE PESAJE		X		

OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL

SI	NO	OBS.
X		

OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO

SI	NO	OBS.
X		

BAÑOS HOMBRES

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS		X		
DUCHAS		X		
BACHAS	X			
GUARDARROPAS		X		
JABON LIQUIDO	X			
SECADO DE MANOS	X			

BAÑOS MUJERES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS		X		
DUCHAS		X		
BACHAS	X			
GUARDARROPAS		X		
JABON LIQUIDO	X			
SECADO DE MANOS	X			

HOSPITAL LAGLEYZE

GRILLA DE RELEVAMIENTO

NIVEL DE RIESGO	
-----------------	--

	BUENO	REG	MALO	OBS.
UBICACIÓN COCINA		X		

	SI	NO	OBS.
FACIL ACCESO DE INSUMOS		X	por ascensor
FACIL ACCESO AREAS DE ABASTECIMIENTO		X	por ascensor

ORGANIZACIÓN FISICA Y FUNCIONAL

	SI	NO	OBS.
AREA RECEPCION INSUMOS INDEPENDIENTE	X		

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

AREA PELADO		X	
AREA LAVADO DE VAJILLA	X		
AREA LAVADO DE ALIMENTOS		X	
AREA LAVADO DE UTENSILLOS	X		
AREA DE AMASADO		X	
AREA DE POSTRES		X	
AREA DE COLACIONES		X	
LACTARIO		X	
VENTILACION NATURAL	X		
VENTILACION FORZADA	X		
DIRECCION CORRIENTE DE AIRE	X		
ILUMINACION NATURAL	X		
ILUMINACION ARTIFICIAL	X		
ARTEFACTOS ILUM. CON PROTECCION DE SEGURIDAD		X	
MOSQUITEROS	X		
MATAFUEGOS	X		
PLAN DE EVACUACION	X		
DEPOSITO DE RESIDUOS		X	
LAVADO DE AREA RESIDUOS		X	
CIRCUITO BIOSEGURO DE DESPERDICIOS		X	
LOCAL CON MAYOR ASEPSIA / INMUNODEPRIMIDOS		X	

ZONAS DE TRABAJO

NOTA: No hay aéreas diferenciadas, solo un gran ambiente donde se realizan todas las actividades

ELABORACION

BUENO REG MALO OBS.

PISOS	X			
CIELORRASO	X			
PAREDES	X			
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE	X			
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS		X		
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO			X	

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

EXTRACTOR AMBIENTAL	X			
---------------------	---	--	--	--

COCINA

	dc	REG	MALO	OBS.
PISOS	X			
CIELORRASO	X			
PAREDES	X			
MESADAS	X			
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE	x			
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS			X	
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO			X	
EXTRACTOR AMBIENTAL	X			
LAVADO DE MANOS	X			
JABON LIQUIDO	X			
SECADO DE MANOS	XX			

ALMACENAMIENTO

NOTA: No hay aéreas diferenciadas, solo una habitación.

DESPENSA

	BUENO	REG	MALO	OBS.
ACCESO		X		
AREA FRESCA		X		
SECO	X			
SEGURIDAD		X		

HORTALIZAS

ACCESO				No aplica
AREA FRESCA				No aplica
SECO				No aplica
SEGURIDAD				No aplica
LUZ NATURAL POCA				No aplica

VARIOS (descartables, vajilla)

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

			X	
--	--	--	---	--

LIMPIEZA

SEPARADO DE ALIMENTOS			X	
-----------------------	--	--	---	--

UNIDADES DE FRIO

	SI	NO	OBS.
CAMARAS			No tienen
FREEZER	X		
HELADERAS	X		
CONEXIÓN A GRUPO ELECTROGENO			

CAMARA CARNES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO				No tienen
PAREDES				No tienen
PUERTA ACCESO				No tienen
CONTROL DE TEMPERATURA				No tienen
ESTANTERIAS				No tienen
TARIMAS				No tienen
UNIDADES DE PESAJE				No tienen

CAMARA VERDURAS

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO				No tienen
PAREDES				No tienen
PUERTA ACCESO				No tienen
CONTROL DE TEMPERATURA				No tienen
ESTANTERIAS				No tienen
TARIMAS				No tienen
UNIDADES DE PESAJE				No tienen

DEP. VIVERES FRESCOS

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO				No tienen

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

PAREDES				No tienen
PUERTA ACCESO				No tienen
CONTROL DE TEMPERATURA				No tienen
ESTANTERIAS				No tienen
TARIMAS				No tienen
UNIDADES DE PESAJE				No tienen

OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL

SI	NO	OBS.
X		

OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO

SI	NO	OBS.
	X	

BAÑOS HOMBRES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS		X		
DUCHAS		X		
BACHAS		X		
GUARDARROPAS		X		
JABON LIQUIDO		X		
SECADO DE MANOS		X		

BAÑOS MUJERES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS		X		
DUCHAS		X		
BACHAS		X		
GUARDARROPAS		X		
JABON LIQUIDO		X		
SECADO DE MANOS		X		

HOSPITAL MOYANO

GRILLA DE RELEVAMIENTO

NIVEL DE RIESGO	
-----------------	--

	BUENO	REG	MALO	OBS.
UBICACIÓN COCINA	X			

	SI	NO	OBS.
FACIL ACCESO DE INSUMOS	X		
FACIL ACCESO AREAS DE ABASTECIMIENTO	X		

ORGANIZACIÓN FISICA Y FUNCIONAL

	SI	NO	OBS.
AREA RECEPCION INSUMOS INDEPENDIENTE	X		
AREA PELADO	X		
AREA LAVADO DE VAJILLA	X		En servicios
AREA LAVADO DE ALIMENTOS	X		
AREA LAVADO DE UTENSILLOS	X		
AREA DE AMASADO		X	
AREA DE POSTRES	X		
AREA DE COLACIONES	X		
LACTARIO		X	
VENTILACION NATURAL	X		
VENTILACION FORZADA	X		No funciona
DIRECCION CORRIENTE DE AIRE	X		
ILUMINACION NATURAL	X		falta
ILUMINACION ARTIFICIAL	X		falta
ARTEFACTOS ILUM. CON PROTECCION DE SEGURIDAD	X		
MOSQUITEROS		X	rotos
MATAFUEGOS	X		
PLAN DE EVACUACION	X		1 solo/Fanta en otros sectores

DEPOSITO DE RESIDUOS	X		
LAVADO DE AREA RESIDUOS	X		
CIRCUITO BIOSEGURO DE DESPERDICIOS		X	
LOCAL CON MAYOR ASEPSIA / INMUNODEPRIMIDOS		X	En sector carga

ZONAS DE TRABAJO

ELABORACION

BUENO REG MALO OBS.

PISOS		X		Ceramicas rotas
CIELORRASO		X		Sucio y falta pintura
PAREDES		X		Azulejos rotos
INSTALACION ELECTRICA			X	
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE	X			
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS			X	Sin filtros
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO			X	No hay
EXTRACTOR AMBIENTAL			X	No funciona

COCINA

BUENO REG MALO OBS.

PISOS			X	Ceramicas rotas
CIELORRASO		X		Sucio, sin pintura
PAREDES		X		Azulejos rotos
MESADAS		X		Marmol rajado
INSTALACION ELECTRICA			X	
AGUA FRIA	X			
AGUA CALIENTE	X			
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS			X	No hay
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO			X	No hay
EXTRACTOR AMBIENTAL			X	No funciona
LAVADO DE MANOS	X			
JABON LIQUIDO	X			

SECADO DE MANOS

X

ALMACENAMIENTO

DESPENSA

	BUENO	REG	MALO	OBS.
ACCESO	X			
AREA FRESCA	X			
SECO	X			
SEGURIDAD	X			

HORTALIZAS

ACCESO	X			
AREA FRESCA	X			
SECO	X			
SEGURIDAD	X			
LUZ NATURAL POCA	X			

VARIOS (descartables, vajilla)

	X			
--	---	--	--	--

LIMPIEZA

SEPARADO DE ALIMENTOS	X			
-----------------------	---	--	--	--

UNIDADES DE FRIO

	SI	NO	OBS.
CAMARAS	X		
FREEZER	X		
HELADERAS	X		
CONEXIÓN A GRUPO ELECTROGENO		X	

CAMARA CARNES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO	X			
PAREDES		X		
PUERTA ACCESO		X		
CONTROL DE TEMPERATURA		X		

ESTANTERIAS		X		
TARIMAS		X		
UNIDADES DE PESAJE				

**CAMARA
VERDURAS**

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO	X			
PAREDES		X		
PUERTA ACCESO	X			
CONTROL DE TEMPERATURA			X	
ESTANTERIAS	X			
TARIMAS	X			
UNIDADES DE PESAJE				

DEP. VIVERES FRESCOS

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO			X	
PAREDES		X		
PUERTA ACCESO	X			
CONTROL DE TEMPERATURA	X			
ESTANTERIAS	X			
TARIMAS	X			
UNIDADES DE PESAJE				

OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL

SI	NO	OBS.
	X	

OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO

SI	NO	OBS.
X		

BAÑOS HOMBRES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS		X		3
DUCHAS		X		3
BACHAS		X		
GUARDARROPAS		X		
JABON LIQUIDO		X		

SECADO DE MANOS		X		
-----------------	--	---	--	--

BAÑOS MUJERES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS		X		4
DUCHAS		X		3
BACHAS		X		4
GUARDARROPAS		X		
JABON LIQUIDO		X		
SECADO DE MANOS		X		

HOSPITAL MUÑIZ

GRILLA DE RELEVAMIENTO

	BUENO	REG	MALO	OBS.
UBICACIÓN COCINA	X			

	SI	NO	OBS.
FACIL ACCESO DE INSUMOS	X		
FACIL ACCESO AREAS DE ABASTECIMIENTO	X		

ORGANIZACIÓN FISICA Y FUNCIONAL

	SI	NO	OBS.
AREA RECEPCION INSUMOS INDEPENDIENTE	X		
AREA PELADO	X		
AREA LAVADO DE VAJILLA	X		
AREA LAVADO DE ALIMENTOS	X		
AREA LAVADO DE UTENSILLOS	X		
AREA DE AMASADO	X		
AREA DE POSTRES	X		
AREA DE COLACIONES	X		

LACTARIO			No corresponde
VENTILACION NATURAL	X		
VENTILACION FORZADA	X		
DIRECCION CORRIENTE DE AIRE	X		
ILUMINACION NATURAL	X		
ILUMINACION ARTIFICIAL	X		
ARTEFACTOS ILUM. CON PROTECCION DE SEGURIDAD	X		
MOSQUITEROS	X		Algunos rotos
MATAFUEGOS	X		
PLAN DE EVACUACION	X		
DEPOSITO DE RESIDUOS		X	
LAVADO DE AREA RESIDUOS		X	
CIRCUITO BIOSEGURO DE DESPERDICIOS	X		
LOCAL CON MAYOR ASEPSIA / INMUNODEPRIMIDOS	X		

ZONAS DE TRABAJO

ELABORACION

BUENO REG MALO OBS.

PISOS		X		Ceramicas rotas
CIELORRASO		X		Sucio y falta pintura
PAREDES		X		Azulejos rotos
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA			X	Faltan cisternas
AGUA CALIENTE		X		
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS		X		
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO			X	No hay
EXTRACTOR AMBIENTAL	X			

COCINA

BUENO REG MALO OBS.

PISOS		X		Ceramicas rotas
CIELORRASO		X		Sucio y falta pintura

PAREDES		X		Azulejos rotos
MESADAS		X		
INSTALACION ELECTRICA	X			
AGUA FRIA			X	Faltan cisternas
AGUA CALIENTE		X		
DESAGUES	X			
CAMPANAS CON FILTROS		X		
CAMPANAS CON SISTEMA INCENDIO			X	No hay
EXTRACTOR AMBIENTAL	X			
LAVADO DE MANOS		X		
JABON LIQUIDO		X		
SECADO DE MANOS		X		

ALMACENAMIENTO

DESPENSA

	BUENO	REG	MALO	OBS.
ACCESO	X			
AREA FRESCA	X			
SECO	X			
SEGURIDAD	X			

HORTALIZAS

ACCESO	X			
AREA FRESCA	X			
SECO	X			
SEGURIDAD	X			
LUZ NATURAL POCA	X			

VARIOS (descartables, vajilla)

--	--	--	--	--

LIMPIEZA

SEPARADO DE ALIMENTOS				
-----------------------	--	--	--	--

UNIDADES DE FRIO

	SI	NO	OBS.
CAMARAS	X		
FREEZER		X	
HELADERAS	X		
CONEXIÓN A GRUPO ELECTROGENO	X		

CAMARA CARNES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO	X			
PAREDES	X			
PUERTA ACCESO	X			
CONTROL DE TEMPERATURA	X			
ESTANTERIAS	X			
TARIMAS	X			
UNIDADES DE PESAJE	X			

CAMARA VERDURAS

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO	X			
PAREDES	X			
PUERTA ACCESO	X			
CONTROL DE TEMPERATURA	X			
ESTANTERIAS	X			
TARIMAS	X			
UNIDADES DE PESAJE	X			

DEP. VIVERES FRESCOS

	BUENO	REG	MALO	OBS.
PISO	X			
PAREDES	X			
PUERTA ACCESO	X			
CONTROL DE TEMPERATURA	X			
ESTANTERIAS	X			
TARIMAS	X			
UNIDADES DE PESAJE	X			

OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL

SI	NO	OBS.
X		

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO

SI	NO	OBS.
X		

BAÑOS HOMBRES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS		X		
DUCHAS		X		
BACHAS		X		
GUARDARROPAS		X		
JABON LIQUIDO		X		
SECADO DE MANOS		X		

BAÑOS MUJERES

	BUENO	REG	MALO	OBS.
INODOROS		X		
DUCHAS		X		
BACHAS		X		
GUARDARROPAS		X		
JABON LIQUIDO		X		
SECADO DE MANOS		X		

ANEXO N°3 – FOTOGRAFÍAS DE PLANTA FÍSICA

HOSPITAL DEL QUEMADO



Acceso cocina



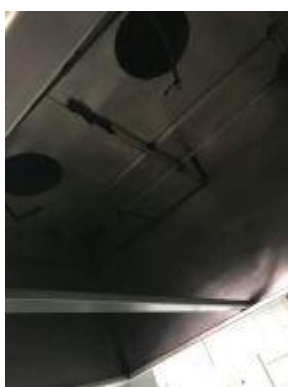
Áreas de trabajo no diferenciadas



Hornos y anafes



Acceso cocina



Campana con sistema ignífugo



Hornos



Instalaciones de gas accesible



Cielorraso descascarado



Área de lavado



Pisos en regulares condiciones



Áreas de trabajo no diferenciadas



Mosquiteros en ventanas



Áreas de trabajo no diferenciadas



Mesadas en regular estado



Artefactos sin protección



Control de incendio de campana



Pisos en regulares condiciones



Calefón (poca provisión de agua caliente)

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

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



Preparación enteral



Tableros en regulares condiciones



Preparación enteral



Preparación enteral



Office concesionario

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



Sector de depósitos no diferenciados



Equipo enfriamiento cámara



Deposito de verduras



Sector de depósitos no diferenciados



Control temperatura camara



heladeras



Cámara de frescos



Vestuarios en malas condiciones



Recepción de mercadería



Vestuarios en malas condiciones



Vestuarios en malas condiciones



Vestuarios en malas condiciones

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

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



Vestuarios en malas condiciones



Vestuarios en malas condiciones



Vestuarios en malas condiciones

HOSPITAL RIVADAVIA



Acceso a cocina



Separación entre office y área cocina



Office nutrición



Área estéril



Office nutrición

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



Office nutrición



Campana inoxidable



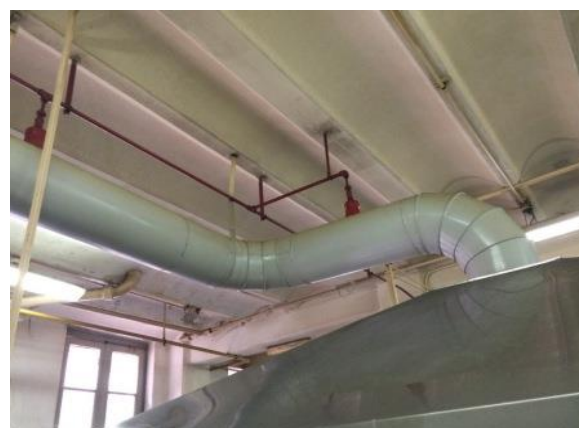
Cocina general



Rejillas en piso de inoxidable



Sistema de extinción en campana



Extracción y extinción de campana



Campana inoxidable



Lavado de manos



Área de lavado



Termo alta recuperación



Evacuación



Área de pesado





Montacargas ingreso mercadería



cocinas



Área de preparación



Cerámicas faltantes



Mesadas en regulares condiciones



Humedades en paredes



Mesadas deterioradas



Zócalos rotos



Piso con cerámicas faltantes



Griferías en mal estado



Zócalos rotos



Mesadas rotas



Humedades en área depósito



Humedades



Banquinas en mal estado



Humedades



Puertas oxidadas



Humedades



Depósito de alimentos frescos



Acceso a cámaras



Falta de limpieza en equipo de refrigeración



Control de temperatura en cámara de carnes



Revestimiento en cámara de frescos



Falta manija acceso a camara



Vestuario personal



Baño personal en regulares condiciones



Baño personal



Reparación en exteriores
Para evitar ingreso de humedad



Reparación en exteriores
para evitar ingreso de humedad

HOSPITAL LAGLEYZE



Trasporte productos alimentarios



Depósito de alimentos secos



Cocina- Preparación alimento de viandas



Depósito de alimentos secos



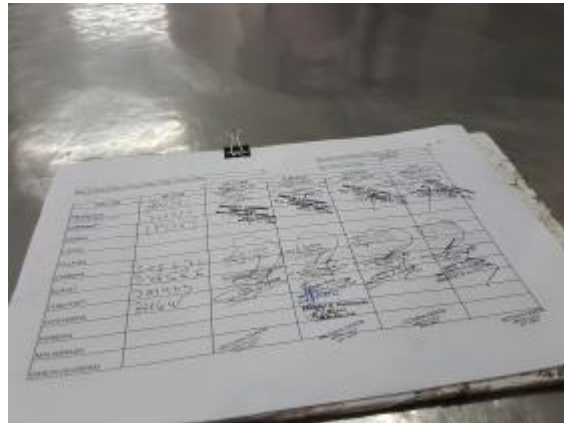
Heladera para lácteos



Heladera para lácteos



Cofias para el ingreso a la cocina



Listado de personal autorizado al consumo de viandas

Hospital "Dr. Pedro Lagleyze"

Planilla de distribución de comidas para internados

Nº	Apellido, Nombre	D	A	M	C
1	Becchi, Mat. Domingo				
2	Gonzalez, Benito				
3					
4					
5					
6					
7					
8					
	Suarez, Romo 8052				
	Perez, Juan				

Planilla de distribución de comida para internados

HOSPITAL OFTALMOLOGICO "Dr. Pedro Lagleyze"

Depto. de Enfermería

Módulos

Almuerzos

Fecha

Apellido Y Nombre	F.C.	Observaciones
SAVIGNON ALBERTO		
LOPEZ TELESITA		

Listado autorizado para enfermería

CONTROL TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO

Código: REG-OP-013-02

Revisión: 01

Vigencia: C10815

Pág. 1 de 1

Nº	Observaciones	Responsable	H/C	T	Observaciones	Responsable
1		BS	1	4		BS
2		BS	1	5		BS
3		BS	1	6		BS
4		BS	1	7		BS
5		BS	1	8		BS
6		BS	1	9		BS
7		BS	1	10		BS
8		BS	1	11		BS
9		BS	1	12		BS
10		BS	1	13		BS
11		BS	1	14		BS
12		BS	1	15		BS
13		BS	1	16		BS

Control de temperatura de equipo de frío

REGISTRO DE LIMPIEZA

MINISTERIO DE SALUD

REGISTRO DE LIMPIEZA

REGISTRO DE LIMPIEZA

Fecha	Horario	Area	Responsable	Observaciones
1	08:00	PA	PA	PA
2	09:00	PA	PA	PA
3	10:00	PA	PA	PA
4	11:00	PA	PA	PA
5	12:00	PA	PA	PA
6	13:00	PA	PA	PA
7	14:00	PA	PA	PA
8	15:00	PA	PA	PA
9	16:00	PA	PA	PA
10	17:00	PA	PA	PA
11	18:00	PA	PA	PA
12	19:00	PA	PA	PA
13	20:00	PA	PA	PA
14	21:00	PA	PA	PA
15	22:00	PA	PA	PA
16	23:00	PA	PA	PA
17	00:00	PA	PA	PA
18	01:00	PA	PA	PA
19	02:00	PA	PA	PA
20	03:00	PA	PA	PA
21	04:00	PA	PA	PA
22	05:00	PA	PA	PA
23	06:00	PA	PA	PA
24	07:00	PA	PA	PA

Registro de limpieza

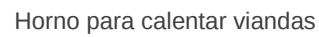
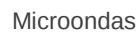
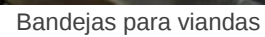
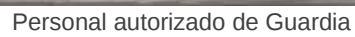
Plan de limpieza

Area	Responsable	Frecuencia	Observaciones
1	BS	1	BS
2	BS	1	BS
3	BS	1	BS
4	BS	1	BS
5	BS	1	BS
6	BS	1	BS
7	BS	1	BS
8	BS	1	BS
9	BS	1	BS
10	BS	1	BS
11	BS	1	BS
12	BS	1	BS
13	BS	1	BS
14	BS	1	BS
15	BS	1	BS
16	BS	1	BS
17	BS	1	BS
18	BS	1	BS
19	BS	1	BS
20	BS	1	BS
21	BS	1	BS
22	BS	1	BS
23	BS	1	BS
24	BS	1	BS

Plan de limpieza



Horno fuera de uso



Libreta sanitaria del personal de cocina

HOSPITAL MOYANO



Ingreso de insumos



Rejilla perimetral sector ollas



Balanza



Pisos rotos



Sector de almacen de secos y freazer

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



Pisos rotos



Vista panorámica



Sector de ollas



Sector de postres



Sector de hornos



Iluminación natural pobre

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

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



Camara de carnes



Pileta de lavado azulejos rotos



Pileta para lavado de manos con jabón y papel



Poca iluminación



Camara con pollos



Camara con masa



Camara de frescos



Camara con huevos



Camara de carne



Reloj de control térmico

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



Sector de camaras de frio



Vestuarios



Heladera



Baño de hombres



Almacen



Lavatorios baño



Almacenamiento de cajones



Baño damas



Vestuario damas



Duchas inexistentes

HOSPITAL MUÑIZ



Pabellon cocina



Office nutricion



acceso



Mosquiteros en regulares condiciones

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

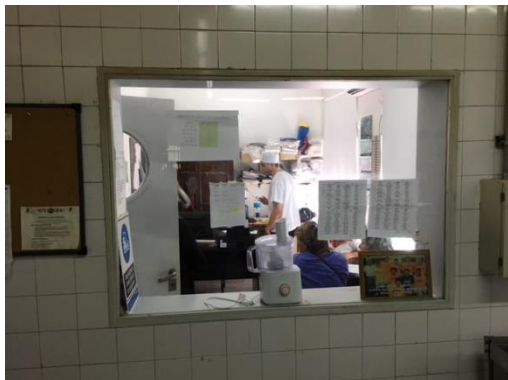
Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.



Pabellon cocina



Cielorrasos en mal estado



Office nutricion



Campanas sin elementos de extincion



Pisos rotos



Inst. electrica en buenas condiciones

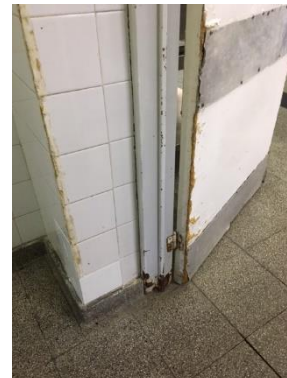
Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoria Gral. de la Ciudad de Bs. As.

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

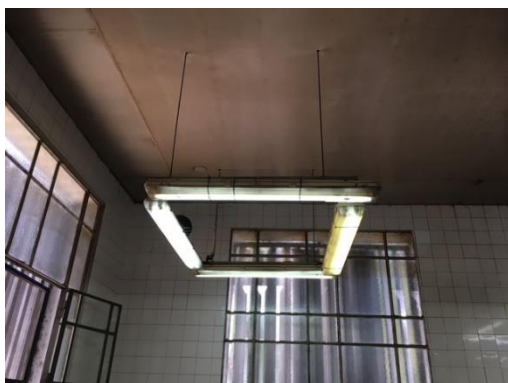
Tel. 3754-3700



Mesadas en regular estado



Marcos en mal estado



Cielorrasos en mal estado



Mesadas en regular estado



extractores

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



Marcos en mal estado



Mesadas en regular estado
(vidrio roto)



Area pelado



Azulejos y granitos rotos



preparacion

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



camaras



Buena señalización de áreas



Buen Control de temperatura en camaras



Termotanque de alta recuperacion

Poco volumen



Interiores de camaras en buenas condiciones

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



Buena señalizacion de areas



Heladeras



Buen Control de temperatura en camaras



Area de recepcion y pesaje



Interior de cámara frigorífica



Area de almacenamiento

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



Acceso a vestuario con humedades



Area de almacenamiento



Baños en regular estado



Vestuarios en regular estado



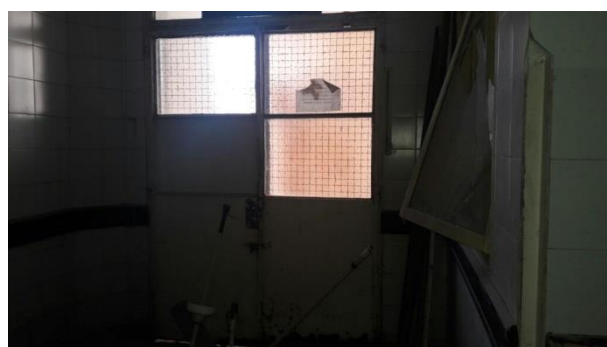
Baños en regular estado



Baños en regular estado

HOSPITAL RAMOS MEJIA

Todo el servicio se encuentra en obra



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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700

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



CASA MEDIO CAMINO



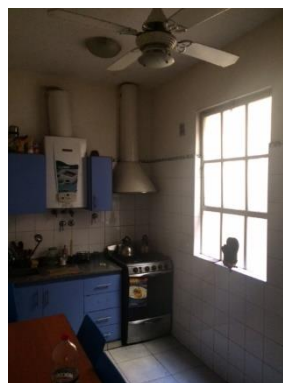
Cocina tradicional hogareña



Muebles en regular estado



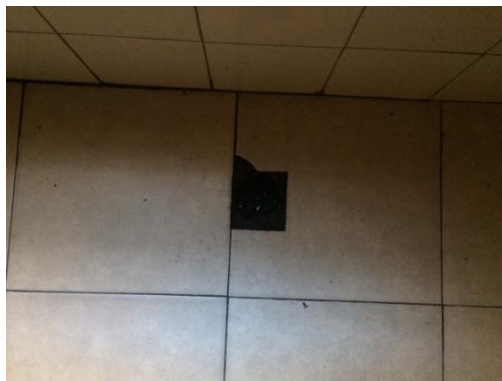
Correcto sistema matafuegos



Cocina tradicional hogareña



Heladera común para guardar alimentos



Falta de rejilla

HOSPITAL UDAONDO



Acceso



Área de preparación

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

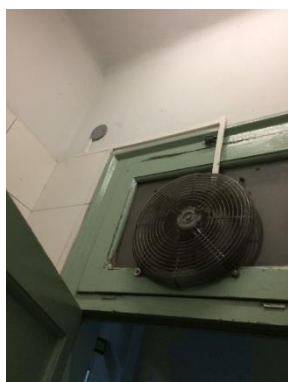
Tel. 3754-3700



Área de preparación



Área de preparación



Extractores



Área de preparación



Acceso



Extractores



Heladeras



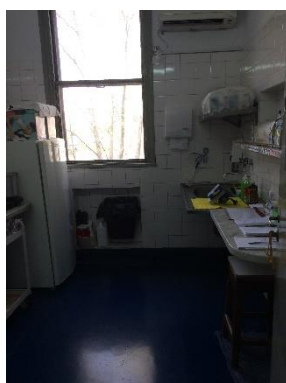
Área de lavado



Freezer



Heladeras



Preparación enteral



Corte automático de gas

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



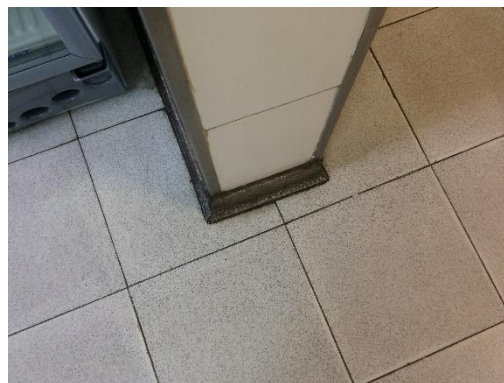
Preparación enteral



Falta de pintura



Control de plagas



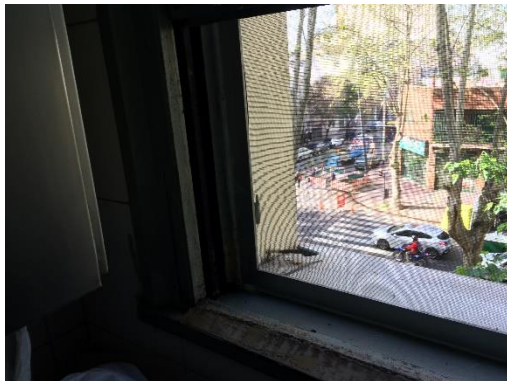
Zócalos sanitarios



Ventanas con mosquiteros



Office hospital



Ventanas con mosquiteros



Office concesionario



Iluminación sin protección de seguridad



Depósito hortalizas



Tablero general en buenas condiciones



Depósito general



Control de limpieza



Plano de evacuación



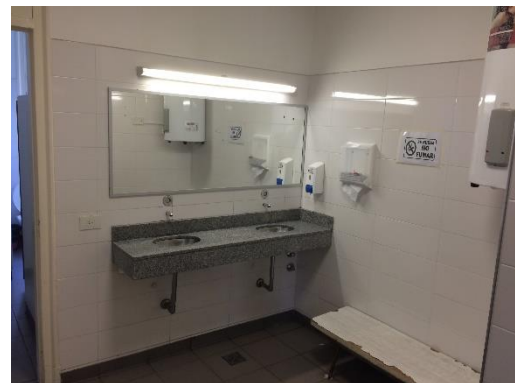
Correcto estado de matafuegos



Armario depósito de limpieza



Depósito de residuos



Baño vestuario



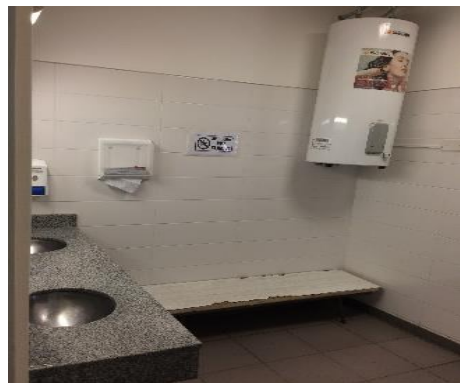
Baño vestuario



Baño vestuario



Baño vestuario



HOSPITAL GUTIERREZ



Cocina



Cocina



Heladera



Depósito en comedor



Cocina



Cocina

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

Jean Jaures 216 - C1215ACD - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. 3754-3700



Depósito
en
comedor



Termotanque pequeño



Acceso lactario



Lactario en segundo Subsuelo



Lactario



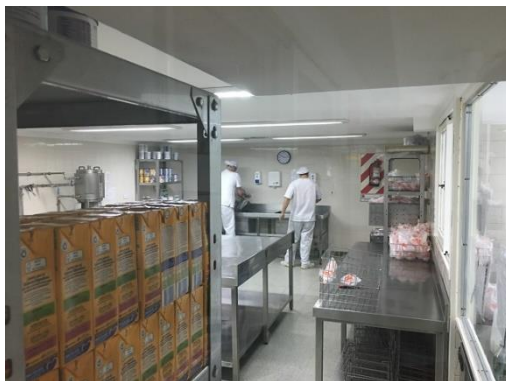
Office
concesionario
Acceso lactario



Recepción de raciones lactarias



Lactario



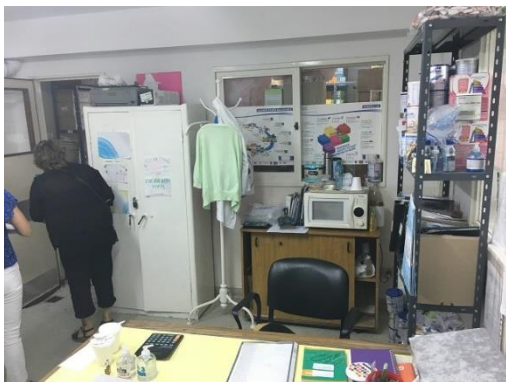
Lactario



Depósito lactario



Rebalse de agua contaminada



Lactario



Depósito lactario



Humedades



**Rejilla para evitar inundación en
Zona de depósito y office**

EQUIPAMIENTO					OBSERVACIONES				
COCINAS	CANT SUF	SI		NO		Van haciendo mantenimiento permanente			
HORNOS	CANT SUF	SI		NO		No necesitan			
MARMITAS	CANT SUF	SI		NO					
FREIDORA	CANT SUF	SI		NO					
BATIDORA	CANT SUF	SI		NO					
AMASADORA	CANT SUF	SI		NO					
BALANZA	CANT SUF	SI		NO					
BASCULA	CANT SUF	SI		NO					
EXTRACTOR	CANT SUF	SI		NO					
CAMPANA	CANT SUF	SI		NO					
BACHAS SIMPLES	CANT SUF	SI		NO					
BACHAS DOBLES	CANT SUF	SI		NO					
MESADA	CANT SUF	SI		NO					
BAJOMESADAS	CANT SUF	SI		NO		Abiertas			
HELADERAS	CANT SUF	SI		NO					
FREEZERS	CANT SUF	SI		NO					
CARROS METALICOS	CANT SUF	SI		NO					
FIAMBRERA	CANT SUF	SI		NO					
PICADORA	CANT SUF	SI		NO					
MATAFUEGOS	CANT SUF	SI		NO					

CUENTAN CON PREVIND, SISTEMA DE EXTINCIÓN PARA CAMPANAS DE COCINA

UTENSILIOS DE COCINA									
PLATOS	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL	Para el personal autorizado		
VASOS	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL	Para el personal autorizado		
TAZAS	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL			
COMPOTERAS	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL			
BANDEJAS RANCHERAS	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL	Termicas		
JARRAS	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL			
TENEDORES	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL			
CUCHILLOS	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL			
CUCHARAS	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL			
OLLAS	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL			
BANDEJAS HORNO	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL			
BANDEJAS RAN. TERMIC.	CANT SUF	SI		NO		MATERIAL			

RECEPCION DE MERCADERIA

RESPONSABLE DE RECEPCION: Concesionario

PERSONAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD: Eventualmente se acompaña al personal del concesionario. Los controles se realizan a lo largo de todo el día. El objetivo es que se cumpla con lo que se debe servir.

CONTROL DE REMITOS SI ☒

NO ☐

TRANSPORTE DE MERCADERIAS

REFRIGERACION	SI		NO	
PLOTEO SUST ALIMENT.	SI		NO	
HABILITACION SE.NA.SA.	SI		NO	
HABILITACION D.G.H. y S.A.	SI		NO	
LIBRETA SANITARIA CHOFER	SI		NO	
LIBRETA SANITARIA ACOMPAÑANTE	SI		NO	
CURSO MANIPULADORES CHOFER	SI		NO	
CURSO MANIPULADORES ACOMPAÑANTE	SI		NO	
LIPIEZA ADECUADA	SI		NO	
INDUMENTARIA CHOFER ADECUADA	SI		NO	
INDUMENTARIA ACOMPAÑANTE ADECUADA	SI		NO	
TERMÓMETRO EXTERNO	SI		NO	

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

Hospital Lagleyze

HOSPITAL: Lagleyze									
CONCESIONARIO: Friends Food (cert. ISO 9000)									
LA COCINA NO CUENTA CON INSTALACION DE GAS. LA COMIDA LLEGA A GRANEL Y SE FRACCIONA. SOLO SE PREPARAN POSTRES									
MENU ALMUERZO									
		CUMPLE EL MOSAICO	SI	☒	NO	☐			
MENU EXHIBIDO		SI	☒		NO	☐			
SOBRANTES		SI	☐		NO	☒			
		DESTINO							
INDUMENTARIA DEL PERSONAL									
ROPA CLARA	SI	☒		NO	☐				
ROPA LIMPIA	SI	☒		NO	☐				
COPIA	SI	☒		NO	☐				
GUANTES	SI	☒		NO	☐				
BARBIJO	SI	☒		NO	☐				
CALZADO ANTIDESLIZANTE	SI	☒		NO	☐				
DELANTAL	SI	☒		NO	☐				
PLAQUETA IDENTIFICATORIA	SI	☒		NO	☐				
HABITOS DEL PERSONAL									
MASCAN CHICLE	SI	☐		NO	☒				
FUMAN	SI	☐		NO	☒				
USAN ALHAJAS O ADORNOS	SI	☐		NO	☒				
SALIVAN	SI	☐		NO	☒				
SE LAVAN LAS MANOS	SI	☒		NO	☐				
COMEN	SI	☐		NO	☒				
TOMAN MATE	SI	☐		NO	☒				
SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL									
BAÑOS PARA CADA SEXO	SI	☐		NO	☒				
GUARDARROPAS	SI	☒		NO	☐				
JABON LIQUIDO SANITIZANTE	SI	☒		NO	☐				
TOALLAS DESCARTABLES	SI	☒		NO	☐				
FUNCIONAN LOS SANITARIOS	SI	☒		NO	☐				
PLANTA FISICA									
AREAS									
COCINA GENERAL	SI	☐		NO	☐				
COCINA DIETOTERAPICA	SI	☐		NO	☐				
LACTARIO	SI	☐		NO	☐				
PASTELERIA	SI	☐		NO	☐				
DEPOSITO VIVERES SECOS	SI	☒		NO	☐				
DEPOSITO VIVERES FRESCOS	SI	☒		NO	☐				
LAVADO DE ALIMENTOS	SI	☐		NO	☐				
LAVADO DE VAJILLA	SI	☒		NO	☐				
LAVADO DE UTENSILIOS	SI	☒		NO	☐				
OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL	SI	☐		NO	☐				
OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO	SI	☐		NO	☒				
DEPOSITO ARTICULOS LIMPIEZA	SI	☐		NO	☐				
CAMARA FRIGORIFICA CARNES	SI	☐		NO	☐				
CAMARA FRIGORIFICA VERDURAS	SI	☐		NO	☐				
SECTOR DE PELADO	SI	☐		NO	☐				
SECTOR LAVADO DE MANOS	SI	☒		NO	☐				
OTRA	SI	☐		NO	☐				
OBSERVACIONES									
NO APLICA									
No aplica									

[illegible]

Hospital Udaondo

Planilla de relevamiento del Servicio de Cocina:

HOSPITAL: Udaondo									
Empresa concesionaria: TEYLEM S.A.-COOK MASTER S.R.L. - U.T.E.									
INDUMENTARIA DEL PERSONAL									
ROPA CLARA	SI	☒	NO	☐					
ROPA LIMPIA	SI	☒	NO	☐					
COPIA	SI	☒	NO	☐					
GUANTES	SI	☒	NO	☐					
BARBIJO	SI	☒	NO	☐					
CALZADO ANTIDESLIZANTE	SI	☒	NO	☐					
DELANTAL	SI	☒	NO	☐					
PLAQUETA IDENTIFICATORIA	SI	☒	NO	☐					
HABITOS DEL PERSONAL									
MASCAN CHICLE	SI	☐	NO	☒					
FUMAN	SI	☐	NO	☒					
USAN ALHAJAS O ADORNOS	SI	☐	NO	☒					
SALIVAN	SI	☐	NO	☒					
SE LAVAN LAS MANOS	SI	☒	NO	☐					
COMEN	SI	☐	NO	☒					
TOMAN MATE	SI	☐	NO	☒					
SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL									
BAÑOS PARA CADA SEXO	SI	☒	NO	☐		Compartido ambos sexos			
GUARDARROPAS	SI	☒	NO	☐					
JABON LIQUIDO SANITIZANTE	SI	☒	NO	☐					
TOALLAS DESCARTABLES	SI	☒	NO	☐					
FUNCIONAN LOS SANITARIOS	SI	☒	NO	☐					
PLANTA FISICA									
AREAS									
COCINA GENERAL	SI	☒	NO	☐		OBSERVACIONES			
COCINA DIETOTERAPICA	SI	☒	NO	☐					
PASTELERIA	SI	☐	NO	☒					
DEPOSITO VIVERES SECOS	SI	☒	NO	☐					
DEPOSITO VIVERES FRESCOS	SI	☒	NO	☐					
LAVADO DE ALIMENTOS	SI	☒	NO	☐					
LAVADO DE VAJILLA	SI	☒	NO	☐					
LAVADO DE UTENSILIOS	SI	☒	NO	☐					
OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL	SI	☒	NO	☐					
OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO	SI	☒	NO	☐					
DEPOSITO ARTICULOS LIMPIEZA	SI	☒	NO	☐					
CAMARA FRIGORIFICA CARNES	SI	☒	NO	☐					
SECTOR DE PELADO	SI	☒	NO	☐					
OTRA _____	SI	☒	NO	☐					
							Se guardan los articulos de limpieza en un ropero.		
							Heladera comercial, la carne se encuentra envasada al vacio.		
							Depósito de tuberculos		

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

EQUIPAMIENTO							OBSERVACIONES		
COCINAS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
HORNOS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
MARMITAS	CANT SUF	SI	☐	NO	☒	FUNC	☐		
FREIDORA	CANT SUF	SI	☒	NO	☒	FUNC	☐		
BATIDORA	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
AMASADORA	CANT SUF	SI	☐	NO	☒	FUNC	☐		
BALANZA	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
BASCULA	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
EXTRACTOR	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
CAMPANA	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
BACHAS SIMPLES	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
BACHAS DOBLES	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
MESADA	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
BAJOMESADAS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
HELADERAS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
FREEZERS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
CARROS METALICOS	CANT SUF	SI	☐	NO	☐	FUNC	☐	Carros escurridores de bandejas	
FIAMBRERA	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
PICADORA	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		
MATAFUEGOS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	FUNC	☐		

UTENSILIOS DE COCINA									
PLATOS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL	Reposicion por hurto		
VASOS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
TAZAS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
COMPOTERAS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
BANDEJAS RANCHERAS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
JARRAS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
TENEDORES	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
CUCHILLOS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
CUCHARAS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
OLLAS	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
BANDEJAS HORNO	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			
BANDEJAS RAN. TERMIC.	CANT SUF	SI	☒	NO	☐	MATERIAL			

**RECEPCION DE
MERCADERIA**

VIA DE INGRESO:	Playa de estacionamiento	HORARIO:	7 a 9 hs
RESPONSABLE DE RECEPCION:	Encargado de la empresa concesionada		
PERSONAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD	SI ☒	QUIEN?	Nutricionista
	NO ☐		

MECANISMOS DE CONTROL DE MECADERIA									
CONTROL AL INGRESO	SI ☒	SE PESA	SI ☒	NO ☐			QUIEN LO REALIZA? Nutricionistas por el hospital y la empresa		
		SE MIRA	SI ☒	NO ☐					
		SE CUENTA	SI ☒	NO ☐					
		FECHA DE ELABORACION	SI ☒	NO ☐					
		FECHA DE VENCIMIENTO	SI ☒	NO ☐					
		RNPA	SI ☒	NO ☐					
		RNE	SI ☒	NO ☐					
	NO ☐	MOTIVO							
CONTROL DE REMITOS	SI ☒	QUIEN LO REALIZA?	Encargada de la empresa y Nutricionista del hospital						

INFORME FINAL
de la
Auditoria Gral. de la Ciudad de Bs. As.

Hospital Ricardo Gutiérrez

Planilla de relevamiento del Servicio de Alimentación:

Concesionario Siderrun S.A y Luis Y Gomez U.T.E.			
INDUMENTARIA DEL PERSONAL			
ROPA CLARA	SI	☒	NO ☐
ROPA LIMPIA	SI	☒	NO ☐
COPIA	SI	☒	NO ☐
GUANTES	SI	☒	NO ☐
BARBIJO	SI	☒	NO ☐
CALZADO ANTIDESLIZANTE	SI	☒	NO ☐
DELANTAL	SI	☒	NO ☐
PLAQUETA IDENTIFICATORIA	SI	☒	NO ☐
HABITOS DEL PERSONAL			
MASCAN CHICLE	SI	☐	NO ☒
FUMAN	SI	☐	NO ☒
USAN ALHAJAS O ADORNOS	SI	☐	NO ☒
SALIVAN	SI	☐	NO ☒
SE LAVAN LAS MANOS	SI	☒	NO ☐
COMEN	SI	☐	NO ☒
TOMAN MATE	SI	☐	NO ☒
SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL			
BAÑOS PARA CADA SEXO	SI	☐	NO ☒
GUARDARROPAS	SI	☐	NO ☒
JABON LIQUIDO SANITIZANTE	SI	☒	NO ☐
TOALLAS DESCARTABLES	SI	☒	NO ☐
FUNCIONAN LOS SANITARIOS	SI	☒	NO ☐
1 unico. Para ambos sexos . en sector lactario.			
MENU ALMUERZO			
CUMPLE EL MOSAICO		SI	☒
		NO	☐
MENU EXHIBIDO			
SI	☒		
NO	☐		
SOBRANTES			
SI	☐	NO	☒
DESTINO		En general se distribuye a las madres que ingresan a último momento	
PLANTA FISICA			
AREAS			
Reciben viandas listas para consumir. No hay instalacion de gas			
COCINA GENERAL	SI	☐	NO ☐
COCINA DIETOTERAPICA	SI	☐	NO ☐
LACTARIO	SI	☒	NO ☐
PASTELERIA	SI	☐	NO ☐
DEPOSITO VIVERES SECOS	SI	☐	NO ☐
DEPOSITO VIVERES FRESCOS	SI	☒	NO ☐
LAVADO DE ALIMENTOS	SI	☒	NO ☐
LAVADO DE VAJILLA	SI	☐	NO ☐
LAVADO DE UTENSILIOS	SI	☒	NO ☐
OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL	SI	☒	NO ☐
OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO	SI	☐	NO ☒
DEPOSITO ARTICULOS LIMPIEZA	SI	☒	NO ☐
CAMARA FRIGORIFICA CARNES	SI	☐	NO ☒
CAMARA FRIGORIFICA VERDURAS	SI	☐	NO ☒
SECTOR DE PELADO	SI	☐	NO ☒
SECTOR LAVADO DE MANOS	SI	☒	NO ☐
OTRA	SI	☐	NO ☒
OBSERVACIONES			
No aplica			
No aplica			
Yogur / queso / postres			
solo frutas			
Muy basico / usa descartable.			

EQUIPAMIENTO					
COCINAS	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
HORNOS	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
MARMITAS	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
FREIDORA	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
BATIDORA	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
AMASADORA	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
BALANZA	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
BASCULA	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
EXTRACTOR	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
CAMPANA	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
BACHAS SIMPLES	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
BACHAS DOBLES	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
MESADA	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
BAJOMESADAS	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
HELADERAS	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
FREEZERS	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
CARROS METALICOS	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
FIAMBREIRA	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
PICADORA	CANT SUF	SI	NO	FUNC	
TERMOMETRO PINCHA CARNE	CANT SUF	SI	NO	FUNC	

OBSERVACIONES
No aplica
se les cambian las ruedas periodicamente
No aplica

UTENSILIOS DE COCINA					
PLATOS/MELAMINAS	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
VASOS	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
TAZAS	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
COMPOTERAS	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
BANDEJAS RANCHERAS	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
JARRAS	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
TENEDORES	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
CUCHILLOS	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
CUCHARAS	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
OLLAS	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
BANDEJAS HORNO	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	
BANDEJAS RAN. TERMIC.	CANT SUF	SI	NO	MATERIAL	

RECEPCION DE MERCADERIA					
VIA DE INGRESO:	Lunes y jueves yogur por la mañana. Martes biberones, baxter, biberes secos .				
RESPONSABLE DE RECEPCION	Nutricionistas de la empresa concecionaria. Por parte del hospital sólo está cubierto dentro del horario de 8 a 13, por fuera de ese horario no hay control por parte del hospital.				

MECANISMOS DE CONTROL DE MECADERIA					
CONTROL AL INGRESO	SI	SE PESA	SI	NO	
		SE MIRA	SI	NO	
		SE CUENTA	SI	NO	
		FECHA DE ELABORACION	SI	NO	
		FECHA DE VENCIMIENTO	SI	NO	
		RNPA	SI	NO	
		RNE	SI	NO	
	NO	MOTIVO			

Hospital Muñiz

Planilla de relevamiento del Servicio de Alimentación:

CONCECIONARIO BAGALA			
INDUMENTARIA DEL PERSONAL			
ROPA CLARA	SI	☒	NO ☐
ROPA LIMPIA	SI	☒	NO ☐
COFIA	SI	☒	NO ☐
GUANTES	SI	☒	NO ☐
BARBIJO	SI	☒	NO ☐
CALZADO ANTIDESLIZANTE	SI	☒	NO ☐
DELANTAL	SI	☒	NO ☐
PLAQUETA IDENTIFICATORIA	SI	☒	NO ☐
HABITOS DEL PERSONAL			
MASCAN CHICLE	SI	☐	NO ☒
FUMAN	SI	☐	NO ☒
USAN ALHAJAS O ADORNOS	SI	☐	NO ☒
SALIVAN	SI	☐	NO ☒
SE LAVAN LAS MANOS	SI	☒	NO ☐
COMEN	SI	☐	NO ☒
TOMAN MATE	SI	☐	NO ☒
SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL En subsuelo			
BAÑOS PARA CADA SEXO	SI	☒	NO ☐
GUARDARROPAS	SI	☒	NO ☐
JABON LIQUIDO SANITIZANTE	SI	☒	NO ☐
TOALLAS DESCARTABLES	SI	☒	NO ☐
FUNCIONAN LOS SANITARIOS	SI	☒	NO ☐
MENU ALMUERZO			
CUMPLE EL MOSAICO		SI	☒
		NO	☐
MENU EXHIBIDO			
SI	☒		
NO	☐		
SOBRANTES			
SI	☒	NO	☐
DESTINO No suele sobrar, en este caso se desecha			
PLANTA FISICA			
AREAS			
COCINA GENERAL	SI	☒	NO ☐
COCINA DIETOTERAPICA	SI	☒	NO ☐
LACTARIO	SI	☐	NO ☒
PASTELERIA	SI	☐	NO ☒
DEPOSITO VIVERES SECOS	SI	☒	NO ☐
DEPOSITO VIVERES FRESCOS	SI	☒	NO ☐
LAVADO DE ALIMENTOS	SI	☒	NO ☐
LAVADO DE VAJILLA	SI	☒	NO ☐
LAVADO DE UTENSILIOS	SI	☒	NO ☐
OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL	SI	☐	NO ☒
OFFICE DE ALIMENTACION CONCESSIONARIA	SI	☐	NO ☒
DEPOSITO ARTICULOS LIMPIEZA	SI	☒	NO ☐
CAMARA FRIGORIFICA CARNES	SI	☒	NO ☐
CAMARA FRIGORIFICA VERDURAS	SI	☒	NO ☐
SECTOR DE PELADO	SI	☒	NO ☐
SECTOR LAVADO DE MANOS	SI	☒	NO ☐
OTRA	SI	☐	NO ☐
OBSERVACIONES			
Usan descartables. Si se lavan las bandejas			
con cepillo			

[illegible]

Hospital Moyano

Planilla de relevamiento del Servicio de Alimentación:

CONCESIONARIO: ARKINO S.A.			
INDUMENTARIA DEL PERSONAL			
ROPA CLARA	SI	☒	NO
ROPA LIMPIA	SI	☒	NO
COFIA	SI	☒	NO
GUANTES	SI	☒	NO
BARBIJO	SI	☒	NO
CALZADO ANTIDESLIZANTE	SI	☒	NO
DELANTAL	SI	☒	NO
PLAQUETA IDENTIFICATORIA	SI	☒	NO
HABITOS DEL PERSONAL			
MASCAN CHICLE	SI	☐	NO
FUMAN	SI	☐	NO
USAN ALHAJAS O ADORNOS	SI	☐	NO
SALIVAN	SI	☐	NO
SE LAVAN LAS MANOS	SI	☒	NO
COMEN	SI	☐	NO
TOMAN MATE	SI	☐	NO
SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL			
BAÑOS PARA CADA SEXO	SI	☒	NO
GUARDARROPAS	SI	☒	NO
JABON LIQUIDO SANITIZANTE	SI	☒	NO
TOALLAS DESCARTABLES	SI	☒	NO
FUNCIONAN LOS SANITARIOS	SI	☒	NO
MENU ALMUERZO			
		CUMPLE EL MOSAICO	SI
			NO
MENU EXHIBIDO			
SI	☒		
NO	☐		
SOBRANTES			
SI	☒	NO	☐
DESTINO:		Empresa	
PLANTA FISICA			
AREAS			
COCINA GENERAL	SI	☒	NO
COCINA DIETOTERAPICA	SI	☒	NO
LACTARIO	SI	☐	NO
PASTELERIA	SI	☒	NO
DEPOSITO VIVERES SECOS	SI	☒	NO
DEPOSITO VIVERES FRESCOS	SI	☒	NO
LAVADO DE ALIMENTOS	SI	☒	NO
LAVADO DE VAJILLA	SI	☒	NO
LAVADO DE UTENSILIOS	SI	☒	NO
OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL	SI	☒	NO
OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO	SI	☒	NO
DEPOSITO ARTICULOS LIMPIEZA	SI	☒	NO
CAMARA FRIGORIFICA CARNES	SI	☒	NO
CAMARA FRIGORIFICA VERDURAS	SI	☒	NO
SECTOR DE PELADO	SI	☒	NO
SECTOR LAVADO DE MANOS	SI	☒	NO
OTRA	SI	☐	NO

TRANSPORTE DE MERCADERIAS

Hospital Ramos Mejía

Planilla de relevamiento del Servicio de Alimentación:

HOSPITAL: Ramos Mejía							
La planta física se encuentra en construcción de manera que los alimentos llegan ya elaborados listos para servir							
RESPONSABLE DE RECEPCION: SUCESION DE RUBEN MARTIN S.A.							
PERSONAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD		SI	☒				
		NO	☐				
MECANISMOS DE CONTROL DE MECADERIA							
CONTROL AL INGRESO	SI	☐	SE PESA	SI	☒	NO	☐
			SE MIRA	SI	☒	NO	☐
			SE CUENTA	SI	☒	NO	☐
			FECHA DE ELABORACION	SI	☒	NO	☐
			FECHA DE VENCIMIENTO	SI	☒	NO	☐
			RNPA	SI	☒	NO	☐
			RNE	SI	☒	NO	☐
COMENTARIOS:							
Actualmente 2 veces por semana concurre a la planta elaboradora, ya que in situ no se elaboran las raciones							

Hospital de Quemados

Planilla de relevamiento del Servicio de Alimentación:

Empresa Concesionaria: COMPAÑIA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.			
INDUMENTARIA DEL PERSONAL			
ROPA CLARA	SI	☒	NO ☐
ROPA LIMPIA	SI	☒	NO ☐
COPIA	SI	☒	NO ☐
GUANTES	SI	☒	NO ☐
BARBIJO	SI	☒	NO ☐
CALZADO ANTIDESLIZANTE	SI	☒	NO ☐
DELANTAL	SI	☒	NO ☐
PLAQUETA IDENTIFICATORIA	SI	☐	NO ☒
HABITOS DEL PERSONAL			
MASCAN CHICLE	SI	☐	NO ☒
FUMAN	SI	☐	NO ☒
USAN ALHAJAS O ADORNOS	SI	☐	NO ☒
SALVAN	SI	☐	NO ☒
SE LAVAN LAS MANOS	SI	☒	NO ☐
COMEN	SI	☐	NO ☒
TOMAN MATE	SI	☐	NO ☒
SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL			
BAÑOS PARA CADA SEXO	SI	☐	NO ☒
GUARDARROPAS	SI	☐	NO ☒
JABON LIQUIDO SANITIZANTE	SI	☐	NO ☒
TOALLAS DESCARTABLES	SI	☐	NO ☒
FUNCIONAN LOS SANITARIOS	SI	☐	NO ☒
Van a los sanitarios generales			
MENU ALMUERZO			
CUMPLE EL MOSAICO		SI	☒
		NO	☐
MENU EXHIBIDO			
SI	☒		
NO	☐		
SOBRANTES			
SI	☐	NO	☐
DESTINO Realizan 5 raciones demás, no suele sobrar			
PLANTA FISICA			
AREAS			
COCINA GENERAL	SI	☒	NO ☐
COCINA DIETOTERAPICA	SI	☒	NO ☐
LACTARIO	SI	☐	NO ☒
PASTELERIA	SI	☐	NO ☒
DEPOSITO VIVERES SECOS	SI	☒	NO ☐
DEPOSITO VIVERES FRESCOS	SI	☒	NO ☐
LAVADO DE ALIMENTOS	SI	☒	NO ☐
LAVADO DE VAJILLA	SI	☒	NO ☐
LAVADO DE UTENSILIOS	SI	☒	NO ☐
OFFICE DE ALIMENTACION HOSPITAL	SI	☐	NO ☒
OFFICE DE ALIMENTACION CONCESIONARIO	SI	☒	NO ☐
DEPOSITO ARTICULOS LIMPIEZA	SI	☐	NO ☒
CAMARA FRIGORIFICA CARNES	SI	☐	NO ☐
CAMARA FRIGORIFICA VERDURAS	SI	☒	NO ☐
SECTOR DE PELADO	SI	☒	NO ☐
SECTOR LAVADO DE MANOS	SI	☒	NO ☐
OTRA	SI	☐	NO ☐
OBSERVACIONES			
Heladera sola es insuficiente. No hay camara			

EQUIPAMIENTO				
COCINAS	CANT SUF	SI	NO	
HORNOS	CANT SUF	SI	NO	
MARMITAS	CANT SUF	SI	NO	
FREIDORA	CANT SUF	SI	NO	
BATIDORA	CANT SUF	SI	NO	
AMASADORA	CANT SUF	SI	NO	
BALANZA	CANT SUF	SI	NO	
BASCULA	CANT SUF	SI	NO	
EXTRACTOR	CANT SUF	SI	NO	
CAMPANA	CANT SUF	SI	NO	
BACHAS SIMPLES	CANT SUF	SI	NO	
BACHAS DOBLES	CANT SUF	SI	NO	
MESADA	CANT SUF	SI	NO	
BAJOMESADAS	CANT SUF	SI	NO	
HELADERAS	CANT SUF	SI	NO	
FREEZERS	CANT SUF	SI	NO	
CARROS METALICOS	CANT SUF	SI	NO	
FIAMBREIRA	CANT SUF	SI	NO	
PICADORA	CANT SUF	SI	NO	
TERMÓMETRO PINCHA CARNE	CANT SUF	SI	NO	

OBSERVACIONES	
Funcionan mal . Estan reparados y llenos de cucarachas	
la empresa llevo 2 hornos pizzeros	
El personal no la quiere usar	
El personal no la quiere usar	
Uno solo. Necesitan otro	
Se necesita mas para lavado de ollas	
Estan en malas condiciones. Pierde agua y frio	
Es manual	

ANEXO N° 5- FOTOGRÁFICO EQUIPAMIENTO

Hospital Moyano



Foto 1- Bachas de lavado



Foto 2 - Mesadas de trabajo (mampostería)



Foto 3 - Mesadas de trabajo (metálica)



Foto 4 - Mesa de trabajo



Foto 5 – Equipamiento.



Foto 6 - Equipamiento.



Hospital del Quemado.



Foto 1- Espacio.



Foto 2- Espacio.



Foto 4- Espacio.

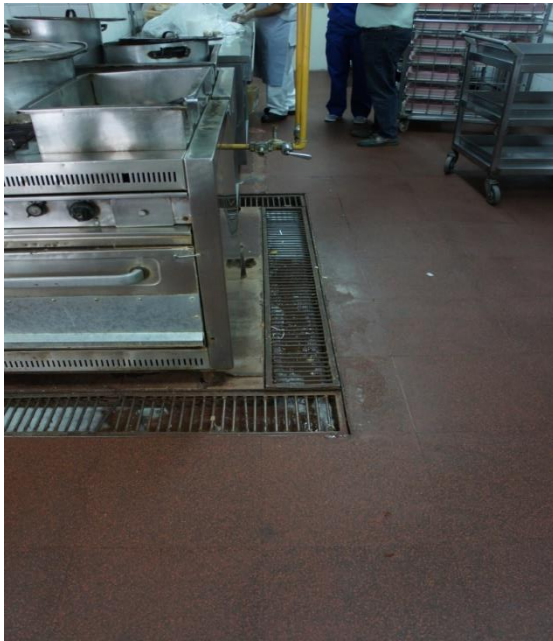


Foto 5 - Hornos.



Foto 6 - Hornos.



Foto 7 - Hornos.





Foto 8 - Hornos.

Hospital Gutiérrez



Foto 1 – Entrega de alimentos.



Foto 2 – Comedor.



Foto 3 – Comedor.

