

“2014, Año de las letras argentinas”

“2014, Año de las Letras Argentinas”



---

INFORME FINAL DE  
AUDITORIA  
Con Informe Ejecutivo

---

Proyecto N° 2.13.05

**CONTRATACIONES DE  
ALIMENTOS DE LA  
DIRECCIÓN GENERAL DE  
PROYECTO Y SERVICIOS A  
ESCUELAS**

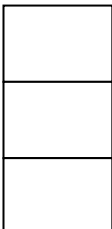
**Auditoría Legal y Financiera**

---

**Período 2012**

---

**Buenos Aires, Agosto 2014**



# AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 Piso 5º Capital Federal

## Presidente

Lic. Cecilia Segura Rattagan

## Audidores Generales

Dr. Santiago de Estrada

Ing. Facundo Del Gaiso

Lic. Eduardo Epszteyn

Dr. Alejandro Fernández

Ing. Adriano Jaichenco

Dra. María Victoria Marcó



**CÓDIGO DE PROYECTO: 2.13.05**

**NOMBRE DEL PROYECTO:**

**Contrataciones de alimentos y control de la Dirección General de Servicios a las Escuelas. Auditoría de Gestión.**

**PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 2012**

**EQUIPO DESIGNADO:**

**Dra. Nora Side (Director de Proyecto)**

**Dra. Maria Noel Grinfeld Lamas (Auditora a cargo)**

**OBJETO: Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572) Programa 51, Inc. 3.**

**OBJETIVO: Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación de las contrataciones efectuadas.**

**FECHA DE APROBACIÓN DEL INFORME: 13 DE AGOSTO DE 2014**

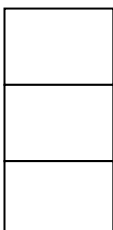
**FORMA DE APROBACIÓN: Por Unanimidad**

**NÚMERO DE RESOLUCIÓN AGC: 308/14**



**INFORME EJECUTIVO**

<b>Lugar y fecha de emisión</b>	Buenos Aires, Agosto de 2014				
<b>Código de Proyecto</b>	2.13.05				
<b>Denominación del Proyecto</b>	Contrataciones de Alimentos y control de la Dirección General de Servicios a las Escuelas. Auditoría Legal y Financiera.				
<b>Período examinado</b>	2012				
<b>Programa auditado</b>	Programa 51, Inc. 3.				
<b>Unidad Ejecutora</b>	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572)				
<b>Objeto de la Auditoría</b>	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572) Programa 51, Partida 3.9.2.				
	Partida	Créd. Vigente	Definitivo	Devengado	Pagado
	3.9.2.	539.300.000	532.743.805	532.697.840	388.522
<b>Objetivos de la auditoría</b>	Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación de las contrataciones efectuadas.				
<b>Alcance</b>	<p>Verificar:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. el cumplimiento de los objetivos previstos para las contrataciones de servicios de alimentos;</li> <li>2. su ajuste al marco normativo aplicable.</li> <li>3. la prestación del servicio;</li> <li>4. la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios.</li> </ol>				
<b>Limitaciones al alcance</b>	No pudo tomarse vista del Expediente N° 974.362/2012 por donde habría tramitado la ampliación de una orden de compra por servicios no incluidos en la LP 922/SIGAF/2011.				
<b>Período de desarrollo de tareas de auditoría</b>	Las tareas de campo se realizaron desde el 16 de julio de 2013 al 31 de enero de 2014, iniciándose las visitas a las escuelas el día 5 de septiembre de 2013 culminando las mismas el 8 de octubre de 2013.				
<b>Comentarios</b>	<p>Durante el período 2012 la contratación del servicio continúa en el marco de la LP 922/SIGAF/11 que fue prorrogada por Resolución 3582/MEGC/12.</p> <p>Se aprobaron gastos con fundamento en los Decretos 556/GCBA/2010 y 752/GCBA/2010, por servicios no contemplados y establecimientos no previstos en la LP 922/SIGAF/2011. La DGSE informó de la existencia de 307 expedientes que darían cuenta de la aprobación de gastos por la modalidad mencionada y cuyo monto ascendería a la suma de \$11.326.193,13.</p>				



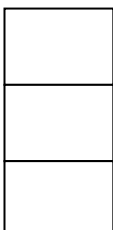
**Observaciones Principales**

Control Interno

- ✓ No se pudo acceder a tomar vista del Expediente 974.362/2012 por donde habría tramitado una ampliación de la orden de compra para el caso previsto en el Art. 48º del PBCP de la LP 922/SIGAF/2011 según consta en los actos administrativos aprobatorios de gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/10.
- ✓ Los expedientes que aprobaron gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 y 752/GCBA/2010 eludiendo los mecanismos previstos por la Ley 2095, no contienen documentación suficiente que permita justificar la modalidad de pago utilizada:
  - de los mismos no surge a que excepción del Pliego se refiere el trámite, lo cual no da cuenta bajo que excepción se estaría justificando el gasto;
  - no se especifica la actuación por donde tramita la respectiva orden de compra ampliatoria.
- ✓ Los expedientes por donde habrían tramitado las ampliaciones de las órdenes de compra respecto de los gastos aprobados por Decreto 556/GCBA/10 durante el período 2012 no contienen información suficiente y confiable:
  - en el Expediente Nº 61.922/12 no hay constancias que den cuenta de la necesidad del aumento de raciones en los establecimientos señalados;
  - el Expediente Nº 439.540/11 se refiere a servicios prestados en los meses de marzo y abril de 2011;
  - el Expediente Nº 768.907/11 se inicia solicitando la ampliación de una orden de compra para servicios prestados en 2012, ante una discordancia de criterios entre la DGCLel, la DGAR y la DGSE el trámite se encuentra sin resolver;
  - no es posible vincular la información que contienen los expedientes mencionados con la información de las actuaciones por las que tramitaron la aprobación de gastos por Decreto 556/GCBA/2010 donde se mencionan dichos actuados.

Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

- ✓ La DGHySA no tomó muestras de alimentos en los establecimientos escolares ni en las plantas elaboradoras durante el año 2012.



Penalidades

- ✓ No se publicaron en la página Web del GCBA los actos administrativos que aplicaron penalidades a los proveedores tal como lo establece la Disposición 95/DGCyC/12. (a la Dirección General de Administración de Recursos del Ministerio de Educación)
- ✓ Se observaron algunas demoras en el trámite de las penalidades. Por ejemplo: En un caso (Lamerich S.R.L.) se demoraron 13 meses en iniciar un expediente luego de labrar el acta por incumplimiento; en otro caso (Sucesión de Rubén Martín S.A.) el único expediente del proveedor, se demoró 10 meses en caratular y no tuvo movimiento en 29 meses. En otro caso (Servicios Integrales de Alimentación S.A.), no se registró movimiento en 25 meses.

Control Bromatológico – Art. 35º PBCP

*Sobre 23 establecimientos (muestra):*

- ✓ En 5 escuelas (21,74%) no se verificaron registros de toma de muestras de alimentos en los respectivos libros de órdenes; En una de ellas (Escuela N° 19 DE 19 – concesionario Dassault S.A.) de la documentación proporcionada por la DGSE se verificó la existencia de un expediente con copias de análisis microbiológicos de cuatro tomas de muestra de alimentos realizados en la planta elaboradora, cuando el establecimiento escolar recibe el servicio de comedor desde el 30/07/12.

*Respecto de los 43 protocolos de toma de muestra verificados:*

- ✓ En ningún caso (100%) se dejó registro de la temperatura del alimento al momento de su recolección;
- ✓ En ningún caso (100%) se dejó registro del peso del alimento muestreado;
- ✓ En 8 casos (19%) no se especifica el tipo de muestra retirada;



“2014, Año de las letras argentinas”

- ✓ En 7 casos (16%) no consta o resulta ilegible quien es el responsable del procedimiento;
- ✓ En 6 casos (14%) no se encontró en la documentación proporcionada por la DGSE constancias que respalden los registros verificados en los libros de órdenes (correspondientes a 6 escuelas de la muestra - 30%);
- ✓ De las 23 escuelas muestreadas, en solo 8 escuelas (34,78%) se tomaron muestras de alimentos dentro de los parámetros de cumplimiento establecidos por el Art. 35º del PBCP.
- ✓ De acuerdo con lo informado por la DGSE ni las unidades productivas ni los comedores autogestionados realizaron el control bromatológico del servicio de comedor y de refrigerio en los establecimientos escolares, ni en las plantas elaboradoras según corresponda. Asimismo, de la documentación relevada no surgen constancias que hayan presentado durante el año 2012 análisis bromatológicos de los alimentos.

#### Unidades Productivas

En las contrataciones de las Unidades Productivas se observó que:

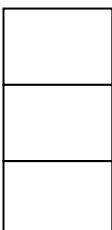
- Los actos administrativos que aprueban los gastos no indican el período comprendido;
- En los expedientes señalados no hay constancias de los partes de recepción lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado.

#### Asociaciones Cooperadoras

- ✓ No hay constancia en el expediente por donde tramitaron las contrataciones de las asociaciones cooperadoras de los partes de recepción (Art. 58º PBCP) lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado. Los actos administrativos que aprueban el gasto no indican el período comprendido

#### Visitas a los Establecimientos Escolares

- ✓ Se observa en el JII N° 1 DE 7 (Lamerich S.A.) la



prestación de 11 dietas para docentes a base de carne vacuna (churrasco de cuadril) y vegetales varios (remolacha, zanahoria y tomate) de los cuales sólo 1 posee prescripción médica vigente. En el remito del día se detalla la cantidad de 10 docentes autorizados al servicio de comedor debiendo éstos consumir el menú del día, ya que no poseen certificado médico.

- ✓ Se observa en la Escuela N° 23 DE 11 (Alimentos Integrados S.A.) que en el remito del día se describen los componentes de la entrega de 4 dietas para docentes no autorizados a base de carne vacuna cuadril, vegetales y frutas. Cabe destacar que dicha escuela brinda los servicios de desayuno y refrigerio para los alumnos de nivel primario; no así el servicio de almuerzo.
- ✓ Se observaron incumplimientos en los planes de alimentación especial respecto de las patologías indicadas en las prescripciones médicas presentadas por los alumnos. Sobre un total de 85 prescripciones médicas vistas, 32 menús servidos fueron inadecuados respecto a las indicaciones de las prescripciones médicas.

*Con referencia al personal de los concesionarios*

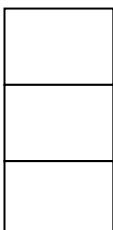
- ✓ No se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio en un 36.36 % de los establecimientos educativos.
- ✓ Se observa que el 25 % (4 de 16 establecimientos escolares) no poseen jabón dentro de los baños y vestuarios para una correcta higiene de manos ni el aviso recordatorio que asegure dicha práctica luego de utilizar los sanitarios.

*Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones*

- ✓ Se observó falta de higiene en el área de elaboración de alimentos (cocina) en el 23.53 % de los establecimientos educativos (4 de 17).

*Con respecto a las Prácticas de Manipulación de Alimentos*

- ✓ El 58.8 % (8 de 17 establecimientos) no posee avisos de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos.





“2014, Año de las letras argentinas”

- ✓ El 22.2 % (2 de 9 establecimientos) mezcla alimentos crudos y cocidos durante los procesos de elaboración provocando riesgos de contaminación cruzada.
- ✓ En el JIN B (Escuela N° 15) DE 9 (Compañía Alimentaria Nacional S.A.) se observa la conservación de leche para el consumo del turno tarde en heladera a 14 ° C, lo que resulta en una pérdida de la cadena de frío del producto; y un potencial riesgo de intoxicación para el alumnado de dicho turno.

*En relación a los remitos*

- ✓ el 9.5 % no entregó remito alguno (2 casos)
- ✓ el 85.7 % no posee firma del responsable a cargo de la recepción de la mercadería (18 casos)
- ✓ el 39 % (9 de 23) se encuentra mal confeccionado, ya sea por no describir las cantidades y el tipo de materia prima de los componentes de los refrigerios o por detallar las cantidades de los alimentos como resultado de la multiplicación de la cantidad de comensales por la cantidad de gramaje por ración correspondiente según las listas de menús del Anexo A del pliego vigente. Esto último dificulta el control en la recepción ya que no coincide con los valores establecidos por la industria alimentaria.

*En relación a la entrega de alimentos*

- ✓ En el JII N° 1 DE 7 (Lamerich SA) se detectó la entrega de 3 cajas de milanesas con 50 unidades cada una, lo cual indica un total de 150 unidades; siendo 173 el total de becados; no alcanzando así a cubrir 1 unidad por niño. A su vez, en el remito del día detalla que ingresan 183 unidades de milanesa siendo esto erróneo.
- ✓ En el JII N° 4 DE 10 (Siderum SA) se observa que la cantidad de carne de pollo entregada es mucho menor a la detallada en el remito; en éste figura que entregan 24,5 Kg., cuando en realidad se entregan 18,7Kg (peso bruto indicado en el empaque).
- ✓ En la Escuela N° 12 DE 12 (Hispan SA) se observa la entrega de dos (2) remitos con numeraciones diferentes que detallan el mismo producto (galletitas dulces / sólido para desayuno). La Vicedirectora



desconoce la causa. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

- ✓ En la Escuela Nº 21 DE 17 (Treggio SRL) se realizó el control del transporte (BNS 648) en el cual se traslada la mercadería desde la planta elaboradora hasta la escuela encontrando las siguientes falencias:
  - Certificación de SE.NA.SA vencida al 17/08/13.
  - No exhibe la numeración de SE.NA.SA en su móvil ni la leyenda de "Transporte de Sustancias Alimenticias".
  - El conductor no posee la tarjeta con permiso de tránsito expedida por la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria.
  - Libreta Sanitaria del conductor vencida el 20/03/13

**Conclusión:**

Teniendo en cuenta lo ya mencionado en la Conclusión del Proyecto 2.12.04, pudo verificarse que subsiste el uso de sistemas de pago como forma de contratación.

Continúa resultando insuficiente el control bromatológico realizado por los concesionarios, particularmente ante la ausencia de toma de muestras por parte de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del GCBA.

A su vez, la aplicación de penalidades sigue adoleciendo de deficiencias a lo largo de toda su tramitación, dado que no se cumple con la obligación de dar publicidad a los actos administrativos que las imponen, lo que posibilita que no sean consideradas al momento de calificar ofertas para las futuras contrataciones.

Por ello, debe insistirse en la implementación de medidas concretas por parte del organismo auditado para sostener el cumplimiento de todas las obligaciones impuestas por el Pliego y arbitrar acciones en conjunto con los otros organismos del GCBA que deben participar, para brindar el servicio que el mismo establece.



**INFORME FINAL DE AUDITORÍA  
PROYECTO N° 2.13.05  
“CONTRATACIONES DE ALIMENTOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE  
PROYECTOS Y SERVICIOS A ESCUELAS”**

**DESTINATARIO**

**Señora  
Presidente de la  
Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Lic. María Eugenia Vidal**  
**S / D**

En uso de las facultades conferidas por el art. 135° de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires, por la Ley 70 arts. 131°, 132° y 136° y por la Resolución N° 240-AGCBA-12, la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES (A.G.C.B.A.) procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Servicios a Escuelas (DGSE) del Ministerio de Educación, con el objeto que a continuación se detalla:

**I. Objeto**

Jurisdicción N° 55: Ministerio de Educación  
Unidad Ejecutora N° 572  
Dirección General de Servicios a las Escuelas – Período 2012.  
Programa N° 51 – Inciso 3

Partida	Créd. Vigente	Definitivo	Devengado	Pagado
<b>3.9.2.</b>	<b>539.300.000</b>	<b>532.743.805</b>	<b>532.697.840</b>	<b>388.522.338</b>

Fuente Crédito Vigente, Definitivo y Devengado: Cuenta Inversión 2012  
Fuente Pagado: Listado Transacciones SIGAF

**II. Objetivo**

Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación de las contrataciones efectuadas.

**III. Alcance**

Verificar:



5. el cumplimiento de los objetivos previstos para las contrataciones de servicios de alimentos;
6. su ajuste al marco normativo aplicable.
7. la prestación del servicio;
8. la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios.

El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, aprobadas por Ley 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las Normas Básicas de auditoría externa aprobadas por Resolución N° 161/00 de la A.G.C.B.A., habiéndose practicado los siguientes procedimientos:

- 1) Recopilación y examen de la normativa aplicable y vigente (**Anexo I**).
- 2) Relevamiento de la estructura orgánica y los circuitos administrativos del organismo auditado.
- 3) Determinación de la muestra de establecimientos escolares (**Anexo II**);
- 4) Análisis de las siguientes actuaciones:
  - a) las actuaciones<sup>1</sup> por donde se aprobaron gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 y Decreto 752/GCBA/2010 por servicios no contemplados en la LP 922/SIGAF/11 brindados dentro del período 2012 (**Anexo III**).
  - b) las actuaciones por donde tramitaron las ampliaciones de las respectivas órdenes de compra: Expedientes N° 61.922/12, N° 439.540/2011 y N° 768.970/2011.
  - c) las actuaciones iniciadas durante el año 2012 para la aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales, incluidas aquellas en las que se tramita la aplicación de penalidades por incumplimiento del Art. 35° del PBCP (LP 922/SIGAF/2011). (**Anexo IV**).
- 5) Visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra con el objeto de:

5.1. Verificar que la prestación del servicio se adecue a las especificaciones técnico-alimentarias regladas en la contratación, esto es:

<sup>1</sup> Informadas en respuesta a la Nota 2813/AGCBA/2013



- a) caracteres organolépticos de los alimentos;
- b) control de temperaturas de recepción, conservación, cocción y distribución;
- c) nivel de acidez (PH) en productos frescos;
- d) gramaje y cantidad de ingredientes utilizados en las preparaciones a fin de determinar la adecuación de la calidad nutricional de los alimentos a las condiciones previstas en el Pliego;
- e) condiciones de higiene de las instalaciones;
- f) hábitos en la manipulación de alimentos;
- g) forma de almacenamiento de los productos.
- h) fiscalización higiénico-sanitaria realizada por los organismos competentes; etc.

5.2. Entrevistas a las autoridades escolares;

5.3. Relevamiento de la documentación respaldatoria ubicada en el establecimiento escolar: Libro de Órdenes -para todo el período 2012, y 2013- y la documentación del concesionario presente al momento de la visita.

Asimismo se relevó la totalidad de la documentación proporcionada por la Dirección auditada y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, Dirección General de Compras y Contrataciones, Ministerio de Hacienda, y Subsecretaria de Gestión Económica Financiera y Administración de Recursos.

#### **IV. Limitaciones al Alcance**

No pudo tomarse vista del Expediente N° 974.362/2012 por donde habría tramitado la ampliación de una orden de compra por servicios no incluidos en la LP 922/SIGAF/2011<sup>2</sup>.

#### **V. Aclaraciones Previas**

Durante el ejercicio auditado la provisión del servicio de alimentos fue provisto a través de la Licitación Pública 922/SIGAF/2011<sup>3</sup>, cuyo análisis que incluyó la etapa de contratación y adjudicación del servicio, se reflejó en el Informe 2.12.04.

<sup>2</sup> Se solicitó a la DGSE que fuera puesta a disposición. Con fecha 18/02/14 informó que si bien en el SADE “Consulta Historial de Movimientos” figura un giro de fecha 12/09/12 de la Dirección General de Administración de Recursos (DGAR) a la DGSE, no hay constancias de haberse realizado la entrega del expediente en cuestión –no hay remito firmado- (el expediente fue solicitado vía correo electrónico el 20/01/14 y reiterado el requerimiento 07/02/14).

<sup>3</sup> Aprobada por Decreto 285/GCBA/11 (BOCBA 3674 del 31-05-2011)



Según lo informado<sup>4</sup>, durante el año 2012 la LP 922/SIGAF/2011 devengo gastos por la suma \$503.838.101,64.

Los servicios que brindaron las Unidades Productivas, originaron gastos por una suma de \$12.210.728,78 y los comedores autogestionados por \$5.312.735,25.

Durante el año 2012 también se brindaron servicios cuyos gastos fueron aprobados con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 por tratarse de excepciones de conformidad con lo prescripto en los Arts. 11º, 48º y 74 de las cláusulas particulares. Según lo informado, ascendieron a la suma de \$11.318.255,30.

En el presente informe, se efectuó un análisis correspondiente al período 2012, que incluye:

- Los gastos pagados por Decreto 556/GCBA/2010 y su modificatorio Decreto 752/GCBA/2010.
- La verificación del cumplimiento del control de alimentos que prescribe el Art. 35º del PBCP a cargo del concesionario.
- Las tomas de muestras de alimentos realizadas por la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria durante el año 2012;
- El trámite de los incumplimientos contractuales ocurridos durante el período 2012.
- La prestación alimentaria fue verificada al momento de las visitas en los establecimientos escolares de la muestra realizadas entre los meses de septiembre y octubre de 2013. **(Anexo V Informes Individuales)**

✓ *Determinación de la muestra de establecimientos escolares*<sup>5</sup>

Se realizaron visitas en 23 establecimientos escolares<sup>6</sup>, cuyos servicios fueron adjudicados a 16 de 21 concesionarios de la Licitación Pública

<sup>4</sup> En respuesta a la Nota 2093/AGCBA/2013

<sup>5</sup> Se visitaron las 23 escuelas que habían sido seleccionadas en la muestra de establecimientos escolares correspondientes al Informe 2.12.04 y que no fueron visitadas en dicha oportunidad por cuestiones operativas.

<sup>6</sup> Los 16 concesionarios que prestan servicios en dichos establecimientos son: Servicios Integrales de Alimentación S.A. (SIAL), Alfredo Grasso, Friend's Food S.A., Dassault S.A., Servir'c S.A., Spataro S.R.L., Lamerich S.R.L., Rodolfo Ferrarotti S.R.L., Compañía Alimentaria Nacional S.A. (CAN), Siderum S.A.,



922/SIGAF/2011 (76,19% del total) y a un establecimiento bajo la modalidad de autogestión<sup>7</sup>.

Se verificaron los siguientes servicios: 17 desayunos, 8 almuerzos, 4 viandas calientes, 13 refrigerios y 3 refuerzos alimentarios.

La revisión y análisis se practicó sobre la totalidad de la documentación proporcionada por la Dirección General auditada, por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA) la Dirección General de Compras y Contrataciones (DGCyC) y la documentación relevada en los establecimientos escolares.

Las tareas de campo se realizaron desde el 16 de julio de 2013 al 31 de enero de 2014, iniciándose las visitas a las escuelas el día 5 de septiembre de 2013 culminando las mismas el 8 de octubre de 2013.

## **VI. Comentarios**

### **1. Estructura**

La Dirección General de Servicios a las Escuelas depende jerárquicamente de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos, del Ministerio de Educación. Dentro de sus responsabilidades primarias<sup>8</sup> se encuentran las de:

- ✓ Gestionar, supervisar y coordinar la asistencia a los comedores de los establecimientos escolares;
- ✓ Disponer la aplicación de las penalidades correspondientes a los concesionarios de comedores que no cumplan con los requisitos determinados en el pliego de licitación;
- ✓ Producir información para la planificación y generación de propuestas destinadas a mejorar los procesos del área.

Dentro de su órbita funcionan la Gerencia Operativa de Comedores y la Gerencia Operativa Apoyo a las Escuelas y Cooperadoras.

En el año 2013, por Decreto 63/GCBA/2013<sup>9</sup> se modificó parcialmente la estructura del Ministerio de Educación.

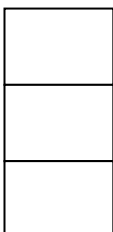
---

Alimentos Integrados S.A., Torrado – Hispan UTE, Tavolaro S.R.L., Servicios Integrales Food & Catering S.R.L., Treggio S.R.L., Arkino S.A.

<sup>7</sup> Escuela Técnica 2 DE 10.

<sup>8</sup> Decreto 226/GCBA/12 (BOCBA 3918 del 24/05/12)

<sup>9</sup> BOCBA N° 4094 del 15-02-2013



En la Dirección General de Servicios a las Escuelas, donde ya existían las Gerencias Operativas de Comedores y de Apoyo a Escuelas y Cooperadoras, se crearon las Subgerencias Operativas de Becas, Nutrición, Control Contable y Verificación de Cooperadoras, Asesoramiento y Promoción de Cooperadoras y Presupuesto y Facturación.

## 2. Servicio de elaboración de comidas.

Según lo informado por la DGSE durante el año 2012<sup>10</sup> se brindaron servicios alimentarios en 1390 establecimientos escolares, siendo 1316 establecimientos provistos por los concesionarios de la LP 922/SIGAF/2011 y 74 por Unidades Productivas<sup>11</sup> y por comedores autogestionados<sup>12</sup>.

El total de raciones diarias fue de 179.852<sup>13</sup> entre almuerzos, viandas y refrigerios para alumnos y docentes autorizados.

Distribución de los servicios				
Almuerzo	Vianda	Refrigerio	Desayuno	Total Establecimientos con servicio
550	63	589	188	1390
1202				

Cuadro Nº 1. Fuente: elaboración propia con datos provistos por DGSE

En el cuadro precedente se detalla la cantidad de establecimientos escolares que reciben servicios indicando su distribución. En cuanto a los establecimientos con desayuno, se señalan solamente las escuelas que reciben ese servicio como único<sup>14</sup>.

Con relación al servicio de desayuno/merienda, a través de la LP 922/SIGAF/11 también se contrató la provisión de sólidos, lo que representó para el año 2012 un total de 197.321 raciones diarias provistas por los concesionarios y 2.734 raciones diarias provistas por las unidades productivas y comedores autogestionados.

Durante el año en curso la contratación del servicio continúa en el marco de la LP 922/SIGAF/11 que fue prorrogada por Resolución 3582/MEGC/12.

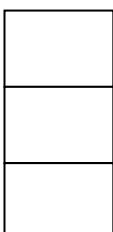
<sup>10</sup> Base de datos “Establecimientos con Servicios. OP Año 2012” en respuesta a la Nota 2093/AGCBA/13.

<sup>11</sup> Las Unidades Productivas brindaron servicios en 64 establecimientos escolares: 20 Cooperativa de Trabajo Evencoop, 21 Cooperativa de Trabajo La Cacerola y 23 Asociación Civil Red de Barrios.

<sup>12</sup> Los Comedores Autogestionados brindaron servicios en 10 establecimientos.

<sup>13</sup> Las que se desagregan en 166.755 raciones diarias provistas por los concesionarios de la LP 922/SIGAF/11 y 13.097 raciones diarias provistas por unidades productivas y comedores autogestionados.

<sup>14</sup> Que corresponden 130 al nivel inicial y 58 de nivel primario.





Asimismo, a través de la Resolución 3752/MEGC/13<sup>15</sup> se aprobaron los pliegos de bases y condiciones particulares y se llamó a Licitación Pública N° 2902/SIGAF/13<sup>16</sup> para la contratación del servicio de elaboración de comidas y distribución en mesa para el ciclo lectivo 2014 y hasta la finalización del ciclo lectivo 2016. La adjudicación fue aprobada por Decreto 65/GCBA/14<sup>17</sup>

✓ *Revisión de Precios*

El PBCP prevé un mecanismo a los fines de la revisión de precios del contrato que tiene como finalidad el mantenimiento de la ecuación del contrato, mediante el reconocimiento de un valor compensatorio del incremento del costo sufrido por el proveedor del servicio.

El contratista debe redeterminar las estructuras de costos conforme el Anexo G del Pliego, y presentar la solicitud de redeterminación de precios ante la actual Dirección General de Redeterminación de Precios dependiente del Ministerio de Hacienda. Las actuaciones se remiten al Ministerio de Educación que elabora el proyecto de Acta Acuerdo y de acto administrativo, girándolas previamente a la Procuración General.

El PBCP indica que el precio no admite el reconocimiento de mayores costos salvo que reflejen una variación de referencia promedio superior a un 3,5 % a los surgidos de la variación especial, o al precio surgido de la última redeterminación aprobada.

	Valor del Pliego	1ª Redet.	2ª Redet.	3ª Redet.	4ª Redet.	5ª Redet.	6ª Redet.
<b>Comedor</b>	\$ 14,20	\$ 16,43	\$ 17,55	\$ 18,27	\$ 19,82	\$ 21,06	\$ 22
<b>Vianda</b>	\$ 14,20	\$ 16,43	\$ 17,55	\$ 18,27	\$ 19,82	\$ 21,06	\$ 22
<b>Refrigerio</b>	\$ 5,61	\$ 6,26	\$ 6,54	\$ 7,01	\$ 7,39	\$ 7,78	\$ 8,24
<b>Solido Desayuno</b>	\$ 1,95	\$ 2,22	\$ 2,33	\$ 2,45	\$ 2,60	\$ 2,71	\$ 2,82

Cuadro N° 2. Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por DGSE.

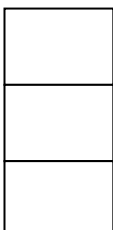
Durante el período 2012 se redeterminaron los precios en cuatro oportunidades<sup>18</sup>: la primera estuvo vigente desde el 01/04/12 al 31/05/12 (3ª Redeterminación), la segunda desde el 01/06/12 al 31/07/12 (4ª Redeterminación), la tercera a partir del 01/08/12 hasta el 30/11/12 (5ª

<sup>15</sup> BOCBA 4290 del 02/12/13

<sup>16</sup> Para el día 11/12/13.

<sup>17</sup> BOCBA 4340 del 13/02/14

<sup>18</sup> En el año 2011 había habido tres redeterminaciones de precios, que fueron expuestas en el Informe Final N° 2.11.07



Redeterminación)<sup>19</sup> y la cuarta a partir del 1º de diciembre de 2012 (6ª Redeterminación).

### 3. Gastos aprobados por Decreto 556/GCBA/2010 y 752/GCBA/2010

En el período 2012, fueron aprobados gastos con fundamento en los Decretos 556/GCBA/2010 y 752/GCBA/2010, por servicios no contemplados y establecimientos no previstos en la LP 922/SIGAF/2011. El PBCP prevé mecanismos propios para cada caso (Art. 11<sup>o20</sup> y 48<sup>o21</sup> del PBCP).

La DGSE informó de la existencia de 307 expedientes que darían cuenta de la aprobación de gastos por la modalidad mencionada y cuyo monto ascendería a la suma de \$11.326.193,13.

Debido a que la información fue proporcionada de manera segmentada<sup>22</sup>, no pudieron vincularse los datos entre sí y se realizó una muestra, tomando el 35% de los expedientes informados por cada uno de los concesionarios otorgando prioridad a los de orden de compra con montos más significativos.

Del total de 307 expedientes informados, se tomó vista de 108 (35,17%), cuyo monto asciende a \$ 6.991.952,86 (61,73%).

Del análisis de los mismos puede señalarse:

<sup>19</sup> Informado en respuesta a la Nota 3035/AGCBA/12.

<sup>20</sup> Art. 11<sup>o</sup> Cantidades estimadas de servicios diarios. Inc. d) Nuevos servicios en establecimientos existentes. “Cuando fuese necesario brindar en un establecimiento un nuevo servicio, originalmente no previsto, el adjudicatario que tuviese adjudicado otro servicio en ese establecimiento estará obligado a brindar el nuevo servicio solicitado. ... En cualquiera de los casos deberá emitirse la Orden de Compra complementaria, conforme a disponibilidad presupuestaria y dará lugar al devengamiento y pago, dándose por aprobada en el marco de la presente licitación”.

<sup>21</sup> Art. 48<sup>o</sup> Establecimientos no previstos. “En el caso de establecimientos no previstos en la licitación, la DGSE convocará, mediante notificación fehaciente, a las firmas cuyas ofertas resultaron admisibles en la presente licitación y que a juicio de esa Dirección, estén en condiciones de brindar en forma eficiente el servicio a asignar, a efectuar nuevas propuestas, las cuales no deberán superar el precio máximo previsto para el rubro en cuestión en el Art. 74<sup>o</sup>. En caso de empate, se aplicará el procedimiento establecido –por el Decreto 754/GCBA/08 reglamentario de la Ley 2095. En tal sentido se procederá a confeccionar una nueva orden de compra por el servicio contratado. Hasta tanto se efectivice la referida contratación directa, la DGSE podrá requerir a adjudicatarios que brinden servicios en establecimientos cercanos, la cobertura del servicio en los establecimientos no previstos, quienes deberán prestar el servicio siempre que su capacidad se los permita. ...”

<sup>22</sup> En una primera respuesta (a la Nota 2093/AGCBA/13) señaló por modalidad de contratación los montos totales por concesionario, unidad productiva y comedor autogestionado. Posteriormente se requirió que detalle por concesionario las causas por las que se recurrió a la modalidad prevista por el Decreto 556/GCA/10 con detalle de establecimiento educativo, tipo de servicio y cantidad de raciones, etc. En respuesta a la Nota 2516/AGCBA/13 adjuntó un cuadro con el detalle siguiente: concesionario, número de expediente, acto administrativo (disposición o resolución aprobatoria) y monto. En otro cuadro agregado a la misma respuesta, se detalló la siguiente información: tipo de excepción, concesionario, distrito escolar, establecimiento, cantidad total de raciones por servicio, dirección del establecimiento.



El fundamento por el cual se utiliza la modalidad mencionada es que se trata de *“Servicios impostergables que aseguraron un servicio público esencial y su interrupción o suspensión podría haber ocasionado serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los beneficiarios”*.

En los actuados se agrega un informe de la DGSE dirigido a la DGAR solicitando la afectación definitiva y se deja constancia que se encuentran tramitando las respectivas órdenes de provisión, a través de los Expedientes N° 61.922/2012 según lo establecido por el Art. 11° inc. D) del PBCP para el caso de los nuevos servicios en establecimientos existentes, y para el caso de los Establecimientos No Previstos Artículos 48 y 74 del mencionado Pliego se encuentran tramitando las respectivas órdenes de provisión a través de los Exptes. N° 768.907/2011 y N° 974.362/2012.

Los actos administrativos que aprueban el gasto hacen referencia en sus considerandos a lo informado por la DGSE, reiterando que tramita la orden de provisión a través de distintos expedientes citando el Art. 11° inc. D) – Expediente N° 61.922/2012 - y los Arts. 48° y 74° del PBCP - establecimientos no previstos – Expedientes N° 439.540/2011 y N° 768.907/2011.

Por otro lado, los gastos que generaron la contratación de las Unidades Productivas y de los Comedores Autogestionados también fueron aprobados con la misma modalidad. El total de gastos de las Unidades Productivas asciende a \$12.210.728,78 y habrían tramitado a través de 24 expedientes, y el de los Comedores Autogestionados a la suma de \$5.312.735,25 que habrían tramitado a través de 18 expedientes. La muestra se realizó siguiendo el criterio mencionado precedentemente.

✓ *Órdenes de Compra Complementarias*

Siendo que los actos administrativos que aprobaron los gastos mencionados hacían referencia en sus considerandos a la existencia de distintas actuaciones por donde habrían tramitado las ampliaciones de la orden de compra tal como lo exige el Pliego, se solicitó al auditado que ponga a disposición los actuados. Al respecto puede señalarse que:

El Expediente 61.922/2012 (Art. 11° Inc. D del PBCP):

- Se inicia con una solicitud de fecha 01/02/12 de la DGSE a la DGAR para que se emitan órdenes de compra por nuevos servicios alimentarios en establecimientos contemplados en la LP 922/SIGAF/11



por la suma de \$2.439.163 a favor de algunos concesionarios<sup>23</sup>. Se menciona como referencia los cuadros agregados a Fs. 1/31<sup>24</sup>.

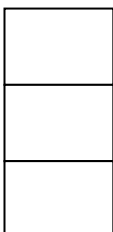
- Con fecha 06/03/12 la DGAR remite la actuación a la Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones para que dé cumplimiento a lo solicitado por la DGSE.
- Se realiza la afectación presupuestaria y la DGSE solicita a la DGAR que se tramiten las órdenes de compra a partir del inicio del ciclo lectivo 2012.
- Se da intervención a la DGCLel que con fecha 17/05/12 emite providencia.
- Con fecha 08/06/12 y por Resolución 2164/MECG/12 se aprueba la contratación de nuevos servicios alimentarios prestados en establecimientos educativos por un monto total de \$2.439.163.
- Se agregan las órdenes de compra confeccionadas.

El Expediente 439.540/11 (Art. 48º y 74º PBCP)

- Se inicia con una nota de la DGSE a la DGAR de fecha 18/04/11 remitiendo los presupuestos presentados por Friend's Food SRL, Caterind SR y Arkino SA para cubrir las raciones de vianda y desayuno para el “Polo Educativo Lugano” (Escuela N° 19 DE 21) que fue inaugurado el 28 de febrero.
- En la misma se informa que tratándose de un servicio de “*naturaleza esencial e impostergable*” se recurrió “*a la contratación directa de dichos servicios en el marco de lo establecido por el Decreto 556/GCBA/2010 y su modificadorio N° 752/GCBA/2010*”, para lo cual se solicitaron tres presupuestos de los cuales Friend's Food SA resultó ser la oferta más conveniente. Solicita se realice la afectación presupuestaria, aprobándose el gasto a favor de Friend's Food SA por \$556.553,10 (68.568 raciones entre desayunos y viandas para los meses de marzo y abril)
- La DGAR solicita a la OGESE que proceda a cargar la solicitud de gastos, y ésta realiza la afectación presupuestaria.
- Se da intervención a la DGCLel para que se expida respecto del proyecto de acto administrativo aprobatorio, y con fecha 28/04/11 emite providencia.
- Con fecha 06/05/11 y por Disposición 261/DGAR/11 se aprueba el gasto por los servicios de vianda y desayuno para los meses de marzo y abril

<sup>23</sup> Alberto Torrado SA Hispan SA UTE, Alfredo Grasso, Arkino SA, Carmelo Orrico SRL, Compañía Alimentaria Nacional SA, Lamerich SRL, Servicios Integrales de Alimentación SA y Spataro SRL.

<sup>24</sup> El cuadro general contiene un detalle con los siguientes datos: concesionario, establecimiento, distrito escolar y área, valor de la ración, cantidad de raciones totales por servicio, monto por servicio y monto total. Hay cuadros por cada concesionario que el valor total por cada servicio, el total de raciones y la suma total de todos los servicios. No hay constancias en los cuadros del responsable de su elaboración.



en el Polo Educativo Lugano brindado por Friend's Food SRL por un monto de \$556.553,10.

- Con fecha 12/05/11 la Dirección Operativa de Compras y Contrataciones del Ministerio de Educación remite las actuaciones a la DGSE e informa que procedió a confeccionar la orden de compra correspondiente.
- Como último trámite, se agrega una nota de la DGSE a la DGAR de fecha 11/01/12 solicitando se realice la afectación presupuestaria para el ciclo lectivo 2012 y se emita la respectiva orden de compra.

El Expediente N° 768.907/2011 (Art. 48° y 74° PBCP):

- Se inicia con el informe de fecha 19/05/11 de la Directora de Educación Inicial que indica que se inauguraron nuevas instituciones en el nivel y solicita la incorporación de los servicios alimentarios. Se detallan los establecimientos, proveedores, y la cotización de los servicios. Uno de los establecimientos es la Escuela N° 19 DE 21.
- El monto total que se solicita para afectar preventivamente es \$ 4.865.359,20.
- Con fecha 29/02/12 la DGSE informa a la DGAR que solicitó a los adjudicatarios de la LP 922/SIGAF/11 la prestación de los servicios a medida que se inauguraron las escuelas, previa evaluación de tres presupuestos. Asimismo informa que por Expediente 439.540/11 tramitó la orden de compra correspondiente a la Escuela N° 19 DE 21 de la firma Friend's Food SRL para el período marzo/abril de 2011, por lo cual se glosan los antecedentes y por existir otras escuelas asignadas al concesionario se unifican en una sola orden de compra los servicios. Solicita realizar las afectaciones presupuestarias para el ciclo lectivo 2012 y emitir las órdenes de compra correspondientes.
- Con fecha 21/05/12 la Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones (DGAR) devuelve la actuación a las DGSE indicando que *“atento el tiempo transcurrido... se devuelve el presente para que se proceda a ajustar el pedido teniendo en cuenta el período que se debe afectar en el presente año, considerando el inicio del servicio en el mes de junio de 2012”*.
- Con fecha 07/06/12 la DGSE remite a la DGAR la actuación, habiendo *“recalculado los anexos de afectación con arreglo al inicio del servicio a partir de junio de 2012”* y solicita se corrijan las solicitudes de gasto. La DGAR (OGESE) realiza la afectación preventiva y remite los actuados a la DGCLel
- Con fecha 28/06/12 la DGCLel solicita a la DGSE que amplíe información.
- Con fecha 15/08/12 la DGSE indica que los servicios solicitados se vienen prestando *“desde las fechas de inicio consignadas a Fs 52 y continúan en la actualidad”* por los adjudicatarios.



- Con fecha 30/08/12 la DGCLel emite una providencia en la que considera que correspondería la contratación directa y la confección de una nueva orden de compra por el servicio prestado (Art. 48º del PBCP) y como no surge de las actuaciones dicho extremo devuelve el expediente para la prosecución del trámite
- Con fecha 04/10/12 la Dirección General de Administración de Recursos (DGAR) del Ministerio de Educación a través de un informe indica que los servicios de comedores ya se encuentran prestados, razón por la cual resulta de imposible cumplimiento lo aconsejado por la DGCLel y que correspondería reconocerle los gastos a los prestadores del servicio que efectivamente los hubieran brindado, debiéndose encuadrar el presente en un reconocimiento de gastos conforme lo previsto por el Decreto 556/2010.
- Con fecha 18/10/12 obra una providencia de la DGCLel que indica que previo a expedirse deberá informarse sobre las razones por las cuales no se pudo ajustar el procedimiento a lo dispuesto en el Pliego.
- El último trámite que consta en la actuación es una nota de la DGSE a la DGAR (sin fechar y sin foliar) en donde se argumenta que ya se ha dado cumplimiento a lo prescripto por el Art. 48º del PBCP y que habiendo devenido abstracto lo solicitado correspondería continuar con el trámite de las actuaciones.

#### 4. Fiscalización y Control de la prestación.

##### 4.1. Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

###### ✓ *Inspecciones realizadas por la DGHySA*

La DGHySA indicó que en el período 2012 se realizaron 2058 inspecciones en establecimientos escolares. Asimismo, acompañó listados que indican por distrito escolar, los establecimientos inspeccionados, las fechas en las que se visitaron y señala las cuestiones observadas.

De la documentación proporcionada surgen inconsistencias respecto del total de establecimientos sujetos a inspección debido a que en una primera respuesta indica que se trata de un total de 357<sup>25</sup> y posteriormente cuando se le requirió el detalle de los establecimientos donde realizaron inspecciones informa un total de 558<sup>26</sup>.

<sup>25</sup> En respuesta a la Nota 2094/AGCBA/2012

<sup>26</sup> En respuesta a la Nota 2484/AGCBA/2012. Allí se le requirió un detalle del universo de establecimientos escolares informados en respuesta a la Nota 2094/AGCBA/2013, y que determine: establecimiento escolar, distrito escolar, domicilio y concesionario adjudicado.



Se verificó la información facilitada por la DGHySA respecto de las inspecciones realizadas en los establecimientos escolares durante el año 2012 con los registros que obran en los libros de órdenes de las escuelas muestreadas:

- Se observaron 39 visitas informadas por la DGHySA en las escuelas de la muestra
- Se observaron 53 visitas realizadas por la DGHySA registradas en los libros de órdenes
- Existen 24 visitas registradas en los libros de órdenes que no se encuentran informadas por la DGHySA

La DGHySA informó que durante el año 2012 no realizó plan de muestreo en los establecimientos escolares, ni en las plantas elaboradoras<sup>27</sup>

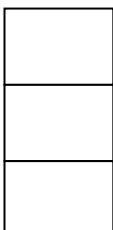
#### 4.2. Control Bromatológico – Art. 35º PBCP

El pliego implementó un mecanismo para la toma de muestra de alimentos, a cargo del concesionario del servicio. Debe muestrear como mínimo dos veces al año todos los establecimientos adjudicados, dándole prioridad al servicio de comedor y/o vianda, refrigerio y productos envasados respectivamente.

Para contabilizar los establecimientos a los efectos de determinar el cumplimiento de la obligación, el PBCP señala que:

- ✓ Los concesionarios deben entregar al comienzo de la prestación el listado de establecimientos adjudicados aclarando la cantidad de cocinas y de establecimientos que comparten la misma dirección;
- ✓ Para ello, deben tener en cuenta que en los casos en que se comparta cocina se considerará un solo establecimiento, y
- ✓ En los casos en que funcionen en un mismo edificio diferentes establecimientos educativos también se considerará un único establecimiento, salvo que se tomen muestras de diferentes servicios, en cuyo caso se contabilizará según la cantidad de servicios controlados;

<sup>27</sup> En respuesta a la Nota 2094/AGCBA/13 la DGHySA señala que: “El Laboratorio de Investigación y Monitoreo se trasladó a l edificio de la Agencia Gubernamental de Control. Entre el fin de obra, la mudanza, la adecuación de los equipos e instrumentales y suministro de gas reglamentarios (de acuerdo a las regulaciones existentes) y dadas las particulares condiciones de funcionamiento que requiere el laboratorio, no se realizó plan de muestreo durante el año 2012”



Se consultó a la DGHySA en relación al procedimiento que debe seguirse en la toma de muestra de alimentos. Señaló<sup>28</sup> que:

- Los alimentos se deben colocar en envases cerrados, estériles y de un tamaño adecuado para cada producto;
- La cantidad de muestra será la necesaria para realizar todos los análisis que requiere el CAA para cada tipo de alimento;
- Se debe colocar en envases refrigerados para su traslado al laboratorio;
- Una vez terminado el muestreo debe registrarse en el libro de órdenes según el Art. 35<sup>o</sup> del PBCP

Se debe consignar en el libro de órdenes:

- Fecha y hora de extracción, y tipo de alimento.
- En caso de ser un producto envasado: marca denominación de venta, datos del rótulo (RNPA, RNE, N<sup>o</sup> de Lote) fecha de elaboración y vencimiento.
- Debe constar el peso y la cantidad de unidades tomadas, condiciones en las que se extrajo la muestra y temperatura en el momento de recolección.
- Todo debe estar firmado por el responsable del procedimiento

✓ *Cumplimiento Art. 35<sup>o</sup> del PBCP en la DGHySA*

La DGFHySA informó<sup>29</sup> que:

- En el período marzo-diciembre de 2012 recepcionó 1880 protocolos de muestras de alimentos realizadas en las escuelas y 241 tomadas en plantas elaboradoras;
- Solo 4 concesionarios enviaron el listado completo con las escuelas adjudicadas según el Art. 35<sup>o</sup> del PBCP
- algunos concesionarios enviaron un volumen de muestras superior al número requerido de acuerdo a la cantidad de establecimientos adjudicados pero dejando establecimientos sin muestrear;
- respecto de las plantas elaboradoras, algunos concesionarios las muestrearon en exceso en detrimento de las muestras en las escuelas;
- recibieron muestras de alimentos como mate cocido y yogur en establecimientos donde debía priorizarse el análisis de almuerzos.

Con las consideraciones señaladas precedentemente, y respecto del cumplimiento de la obligación, la DGHySA señaló que:

<sup>28</sup> En respuesta a la Nota 2838/AGCBA/13

<sup>29</sup> En respuesta a la Nota 2094/AGCBA/13 y Nota 2486/AGCBA/13





- las Unidades Productivas y los comedores autogestionados no presentaron durante el período marzo-diciembre de 2012 protocolos de control de laboratorio ni en establecimientos educativos ni en plantas elaboradoras;
- 3 concesionarios no llegaron a cumplir con el 100% de toma de muestras en establecimientos educativos, y uno<sup>30</sup> de ellos no presentó protocolos de análisis de laboratorio;
- 5 concesionarios no llegaron a cumplir con el 100% de toma de muestras en plantas elaboradoras;
- no recibieron muestras de biberones preparados listos para el consumo, de Escuelas Infantiles ni de Jardines Maternales;

✓ *Cumplimiento Art. 35º del PBCP en la DGSE*

Se requirió a la DGSE que informe si durante el año 2012 se detectaron incumplimientos al Art. 35º del PBCP y que medidas se adoptaron al respecto.

La Gerencia Operativa de Comedores de la DGSE elaboró informes individuales por concesionario y un informe final<sup>31</sup>, con el detalle de los establecimientos escolares donde no se cumplió con lo exigido por el Art. 35º.

Dichos informes no señalan el universo de establecimientos escolares sobre el cual se detectaron los incumplimientos.

Según el informe final de los 21 concesionarios del servicio, el 62% incumple con la obligación de tomar muestras en los establecimientos escolares. En las plantas elaboradoras el incumplimiento es del 19%<sup>32</sup>. Y con respecto a los 18 concesionarios que proveen el servicio en establecimientos para lactarios, solo uno<sup>33</sup> de ellos cumple con la obligación del pliego en el 33% de los establecimientos adjudicados.

Respecto de los incumplimientos señalados en los informes de la DGSE, puede señalarse que:

- En 141 establecimientos escolares no se tomaron muestras
- En 30 establecimientos escolares falta completar el muestreo

<sup>30</sup> Servicios Integrales Food & Catering

<sup>31</sup> En respuesta a la Nota 2093/AGCBA/2013 y Nota 2516/AGCBA/2013. El Informe final es del mes de marzo de 2013 y los informes individuales son de los meses de julio/agosto de 2013.

<sup>32</sup> En el informe se aclara que la planta elaboradora del concesionario Sucesión de Rubén Martín S.A. no se encuentra en funcionamiento, habiéndosele requerido en varias oportunidades que especifique el sitio de elaboración.

<sup>33</sup> Arkino S.A.



- En 77 establecimientos muestreados no se cumplió con la prioridad del servicio según indica el Art. 35º del PBCP
- En 14 casos la muestra declarada no guarda relación con el establecimiento declarado
- En 46 establecimientos para lactarios, el muestreo fue incompleto o incorrecto

Asimismo, el IF -2013-02811440-DGSE correspondiente al concesionario “Servicios Integrales de Alimentación S.A.” indica que *“dentro de los análisis enviados en su oportunidad se observó que 2 (dos) eran de biberón de un establecimiento en el cual no tenemos registrado lactario (Arias 4763) ... La totalidad de los análisis presentados durante el año 2012 no están firmados por un responsable técnico y no cumple con lo requerido por el Art. 10.3.1 y 10.3.2 del Anexo B del PBCP ... Revisando los protocolos de calidad enviados durante el año 2012 y los recibidos el 22-04-13, se observó que algunos de ellos se repiten para distintas escuelas, igual y distintas muestras”* .

Finalmente se requirió a la DGSE que informe las medidas adoptadas por el área respecto de los incumplimientos al Art. 35º del PBCP detectados. Al respecto señaló que fueron iniciadas un total de 20<sup>34</sup> actuaciones para la aplicación de penalidades.

Las actuaciones fueron requeridas a la SSGEFyAR<sup>35</sup>. De la vista de las mismas puede señalarse que<sup>36</sup>:

- Con fecha 26 de Marzo de 2013 la Gerencia Operativa de Comedores Escolares labró las respectivas Actas de Constatación *“por no realizar controles de laboratorio en las Plantas Elaboradoras y en Establecimientos educativos durante el ciclo lectivo 2012”*;
- Los 20 concesionarios fueron debidamente notificados con carácter de *Urgente* el mismo día 26 de Marzo de 2013, y en ningún caso se presentó descargo;
- Los incumplimientos tienen fundamento en el Informe N° 2013-00981237 elaborado por el Asesor Bromatológico de la DGSE de fecha 21 de marzo de 2013, agregado a la totalidad de las actuaciones;
- La DGSE aconseja aplicar una multa graduada en cantidad de raciones de comedor por un valor de \$22 cada una.
- El último movimiento se produjo entre el 12 y el 20 de noviembre de 2013 cuando la SGEFyAR elaboro los Proyectos de Resolución en los que resuelve la imposición de la multa a los concesionarios.

<sup>34</sup> No se informó el inicio de ninguna actuación por incumplimiento del Art. 35º del PBCP respecto del concesionario Alimentos Integrados S.A.

<sup>35</sup> Por Nota 2752/AGCBA/2012 y Nota reiteratoria 3030/AGCBA/2012

<sup>36</sup> El análisis se realizó al 27/11/13



- En todos los casos, se procedió a imponer una penalización directa consistente en la aplicación de una multa equivalente a 20 raciones de comedor valuadas en \$22 c/u (Art. 90º Inc. 10.1).
- ✓ *Cumplimiento Art. 35º PBCP en los establecimientos muestreados.*

A los efectos de verificar el cumplimiento de esta obligación, se controlaron los análisis de tomas de muestra de alimentos de los establecimientos escolares muestreados, presentados por los concesionarios durante el año 2012 en la DGSE.

Para ello se analizó: la existencia de registro en el libro de órdenes<sup>37</sup> de la toma de muestra de alimentos, la presencia de los protocolos de toma de muestras presentados por los concesionarios en la DGSE<sup>38</sup>; la formalidad que deben cumplimentar la toma de muestra de acuerdo a la normativa aplicable<sup>39</sup> y la observancia de lo prescripto por el CAA y el PBCP respecto de los análisis bacteriológicos.

De la información relevada en los libros de órdenes obrantes en los 23 establecimientos escolares, puede señalarse que:

- En 5 escuelas<sup>40</sup> (21,74%) no se verificaron registros de toma de muestras de alimentos en los respectivos libros de órdenes;
- En las 18 escuelas restantes (78,26%) se corroboraron 43 toma de muestra de alimentos registrados en los libros de órdenes;

A los efectos de determinar si se dio cumplimiento con la obligación que impone el Art. 35º del PBCP en las escuelas muestreadas, se consideró la información proporcionada por la DGSE, esto es:

- la nómina de establecimientos con servicio alimentario 2012<sup>41</sup>,
- los listados de establecimientos educativos adjudicados - cocinas 2012<sup>42</sup>,
- los protocolos de toma de muestra de alimentos del año 2012 presentados por los concesionarios en la DGSE<sup>43</sup>.

<sup>37</sup> Art. 35º PBCP ... “Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el libro de órdenes”

<sup>38</sup> Requeridos por Nota 2516/AGCBA/2013

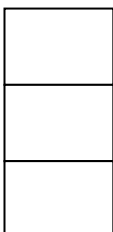
<sup>39</sup> En respuesta a la Nota 2838/AGCBA/2013 la DGHySA señala los recaudos que deben seguirse para la toma de muestras de alimentos.

<sup>40</sup> Escuela de Comercio 7 DE 10, Escuela N° 19 DE 19, JIN A DE 5, JIN B DE 9, y Escuela Técnica Raggio DE 10.

<sup>41</sup> En respuesta a la Nota 2093.

<sup>42</sup> En respuesta a la Nota 2093.

<sup>43</sup> Requeridos por Nota 2093 y puestos a disposición por el Departamento de Nutrición de la DGSE.



De las 23 escuelas muestreadas, en solo 8 escuelas (34,78%) se tomaron muestras de alimentos dentro de los parámetros de cumplimiento establecidos por el Art. 35° del PBCP.

## 5. Penalidades

### ✓ *Trámite de las penalidades – Art. 90° PBCP*

El PBCP prevé un mecanismo para la aplicación de penalidades pecuniarias en caso de incumplimiento del adjudicatario, sin perjuicio de las sanciones estipuladas por la Ley 2095.

Los Agentes Verificadores de la DGSE, en virtud de las facultades de fiscalización y control establecidas en el Pliego, realizan visitas en las escuelas y de constatar incumplimientos, labran el Acta correspondiente, la cual queda notificada asentándola en el libro de órdenes.

Se da traslado del Acta por 10 días hábiles administrativos para que el proveedor ejerza el derecho de defensa presentando su descargo y ofreciendo prueba en su caso.

Presentado el descargo y/o vencido el plazo para hacerlo, la DGSE debe emitir el dictamen legal previo. Luego toma intervención la Dirección General de Coordinación Legal e Institucional (DGCLEI) y posteriormente se remiten las actuaciones SSGEFyAR para que resuelva.

La SSGEFyAR impone mediante acto administrativo fundado, las penalidades por los incumplimientos en que incurre el contratista. El monto asignado a cada sanción en particular se establece en base a la cantidad del servicio verificado a precio actualizado <sup>44</sup> a la fecha de la sanción.<sup>45</sup> A fin de establecer la multa imponible se toma la cantidad de raciones establecida como base de cálculo (Art. 90° del PBCP) y se la multiplica por la ración del servicio verificado, conforme lo dispone el Art. 88° del PBCP<sup>46</sup>.

Posteriormente eleva a la Dirección General de Contaduría su resolución con el monto, a los fines de aplicar el descuento en la facturación (Orden de Pago). Asimismo informa a la Dirección General de Compras y Contrataciones a los efectos de las eventuales sanciones que pudieran corresponder.

<sup>44</sup> Art. 87° del PBCP: Lo actualiza mensualmente la DGSE y lo informa a los adjudicatarios y al Área Legal de la DGSE.

<sup>45</sup> Artículo N° 86 del Pliego: Monto de sanciones.

<sup>46</sup> Por ejemplo: Para el caso del Control Bromatológico, el PBCP establece en su Art. 90° Punto 10.1. “*Por no realizar controles de laboratorio en las plantas elaboradoras y en establecimientos educativos*” se penaliza hasta 50 raciones (penalización directa) y en el Punto 10.2 “*Por no remitir los resultados, de los controles de laboratorio, a la DGHySA y a la DGSE o por remitirlos fuera del plazo estipulado*” se penaliza hasta 50 raciones (penalización subsanable)



Las penalidades son pasibles de ser aplicadas en caso de que la licitación haya concluido, prorrogado o se hubieran ampliado los servicios o que el adjudicatario se encuentre participando en una nueva licitación, siempre y cuando el Acta haya sido labrada durante la vigencia de la licitación, su prórroga y por un plazo que no exceda el año.

Los recursos que pudieran plantear los concesionarios son de carácter devolutivo y no suspenden la ejecución de las penalidades.

De la documentación proporcionada por la DGSE respecto de las actuaciones por las que tramitaron la aplicación de penalidades en el año 2012, puede señalarse que:

- Se verificó el labrado de 456 Actas que dieron origen a 66 Expedientes.
- El mayor número de Actas labradas a un proveedor <sup>47</sup> fue de 290 (64%) Respecto de estas actas, hubo 301 incumplimientos que no son subsanables (58% sobre un total de 516 incumplimientos de esta categoría) y 317 que pueden ser subsanados (80% sobre un total de 394 incumplimientos de esta categoría).
- De un total de 21 Proveedores, <sup>248</sup> de ellos no tienen iniciados Expedientes durante el año 2012. De los 19 restantes, un adjudicatario tiene iniciados 23 Expedientes en idéntico período. (35%).<sup>49</sup>
- En cuanto al estado del trámite: de los 66 expedientes puestos a disposición, 22 de ellos poseen resolución que impone multas (33%), 20 de ellos contienen la providencia para elevar a la DGCLel (30%); 9 cuentan con el informe del Área Legal de la DGSE (14%); y 15 sólo tienen agregadas las Actas labradas por los verificadores de la DGSE en los establecimientos escolares (23%).
- Se pudo verificar que el único Expediente de un proveedor <sup>50</sup> no tuvo movimiento en 29 meses<sup>51</sup>.
- Se detectó que un Expediente <sup>52</sup> se inició 13 meses después de labrada la primer Acta.

De un monto total de \$ 79.210,02 en multas a aplicar, la mayor de ellas fue de \$ 59.678,90 (75%) <sup>53</sup>.

<sup>47</sup> Compañía Alimentaria Nacional S.A

<sup>48</sup> Arkino S.A. y Spataro S.R.L.

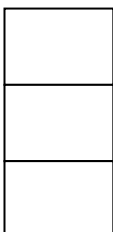
<sup>49</sup> Compañía Alimentaria Nacional S.A.,

<sup>50</sup> Sucesión de Rubén Martín S.A.

<sup>51</sup> La fecha de corte fue el 29/11/13.

<sup>52</sup> Expediente N° 165.315/12 (Lamerich S.R.L.) (Acta 109 del 07/08/2011 al inicio del Expediente 07/08/2012, 397 días (13 meses)

<sup>53</sup> Compañía Alimentaria Nacional S.A.



Se consultó a la DGCyC con respecto a los incumplimientos de los proveedores y el posterior reflejo en su estado registral. Al respecto informó<sup>54</sup> que deben diferenciarse las penalidades pecuniarias<sup>55</sup> de las sanciones<sup>56</sup> que son por faltas contractuales graves.

Señaló que la aplicación de penalidades pecuniarias es facultad de la Unidad Operativa de Adquisiciones, y para estos casos se procede conforme lo normado en la Disposición 95/DGCyC/12<sup>57</sup>.

Las Unidades Operativa de Adquisiciones están obligadas a publicar los actos administrativos por la aplicación de penalidades, tanto en el Boletín Oficial como en la web. La DGCyC señaló también, que es facultad de la Comisión Evaluadora de Ofertas<sup>58</sup> analizar los antecedentes del oferente, mediante su estado registral, y visto esto, recomendar la admisibilidad o no de dicha oferta a la autoridad competente, que aprueba la licitación o contratación pertinente.

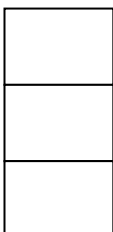
<sup>54</sup> En respuesta a las Notas 2902/AGCBA/13 y 3043/AGCBA/13.

<sup>55</sup> Ley 2095 Art. 123.- PENALIDADES. Los oferentes o contratantes pueden ser pasibles de las siguientes penalidades: Pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta o de cumplimiento del contrato. Multa por incumplimiento de las obligaciones contractuales. Rescisión del contrato por culpa del cocontratante. La aplicación de las penalidades es facultad de las Unidades Operativas de Adquisiciones. A los efectos de la aplicación de las penalidades antes mencionadas, a tal efecto se deben reunir todos los antecedentes referidos al desempeño del oferente o contratante durante el desarrollo del procedimiento contractual, que motiven y justifiquen la aplicación de la penalidad.

<sup>56</sup> Ley 2095 Art. 135º.- SANCIONES. Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades mencionadas en el artículo 105 de la presente ley, los oferentes o cocontratantes pueden asimismo ser pasibles de las siguientes sanciones: Apercibimiento. Suspensión. Inhabilitación. A los efectos de la aplicación de las sanciones citadas, las Unidades Operativas de Adquisiciones deben remitir al Órgano Rector copia fiel de los actos administrativos firmes mediante los cuales hubieran aplicado penalidades a los oferentes o cocontratantes, con más los antecedentes referidos al desempeño del oferente o cocontratante durante la ejecución del contrato. Las sanciones aplicadas a los oferentes o cocontratantes inciden en su aptitud para contratar en el futuro, debiendo ser registradas en el Registro Informatizado Único y Permanente de Proveedores. La imposición de las sanciones de suspensión e inhabilitación impiden la presentación del proveedor a cualquier otro procedimiento de selección mientras dure el tiempo de aplicación de las mismas.

<sup>57</sup> Aprueba el procedimiento para la publicación en la página web del GCBA de los actos administrativos por los que se aplican sanciones y penalidades, en todo de acuerdo con lo establecido en el Anexo I (del 15/05/12) Se instrumentan mediante actos administrativos, y deben publicarse en el Boletín Oficial. Luego de su publicación debe registrarse en el link: <http://10.10.1.83/areas/hacienda/compra/penalidades/>, efectuado esto, automáticamente se refleja en el estado registral del proveedor

<sup>58</sup> Ley 2095. Art. 106.- FUNCIONES DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN. La Comisión de Evaluación de Ofertas emite el dictamen, en el plazo que establezca la reglamentación de la presente, el cual no tiene carácter vinculante y proporciona a la autoridad competente para adjudicar, los fundamentos para el dictado del acto administrativo con el cual concluye el procedimiento. Son contenidos mínimos de dicho dictamen: Examen de los aspectos formales. Aptitud de los oferentes. Evaluación de las ofertas. Recomendación sobre la resolución a adoptar para concluir el procedimiento. El dictamen de evaluación de las ofertas consta de un acta, debiendo notificarse en forma fehaciente a todos los oferentes, quienes pueden impugnarlo dentro del plazo y forma que se fije en la reglamentación de la presente ley.



Asimismo aclaró que las penalidades pueden aplicarse durante la ejecución del contrato.

Las sanciones, son por faltas contractuales graves y pueden conllevar a la suspensión o inhabilitación por parte del proveedor sancionado a presentarse en las contrataciones o licitaciones que se gestionen, por el tiempo y las condiciones que la normativa establece.

Al ser consultada en la página Web del GCBA en la búsqueda de penalidades y sanciones a proveedores en el RIUPP (Registro Informatizado Único y Permanente de Proveedores) que publica la Dirección de Compras y Contrataciones (DGCyC) por el número de CUIT del proveedor, pudo constatarse que ninguno de los proveedores sancionados, figura en el listado<sup>59</sup>.

La Dirección General de Compras y Contrataciones informó que la DGSE no ha remitido antecedentes en concepto de legajo único referido a la LP 922/SIGAF/2011. Asimismo, y destacó que no fueron aplicadas sanciones en los términos del Art. 135º y siguientes de la Ley 2095, reglamentados por Decreto 754/GCBA/2011.

## 6. Relevamiento de documentación en los establecimientos escolares de la muestra

En los libros de órdenes de los 23 establecimientos muestreados se relevaron un total de 73 visitas registradas por la DGSE durante el período 2012:

- La mayor cantidad de visitas por establecimiento fueron 5 en 7<sup>60</sup> escuelas y la menor cantidad 1 en 2<sup>61</sup> escuelas.
- Se detectó un establecimiento<sup>62</sup> sin visitas de la DGSE registradas en el libro de órdenes durante el año 2012.

Se detectaron dos<sup>63</sup> establecimientos escolares sin visitas del representante técnico del concesionario registradas en el Libro de órdenes.

Se relevó documentación perteneciente al personal del adjudicatario correspondiente a un total de 60 personas, y en 5 casos se encontró que el curso de manipulación higiénica de los alimentos estaba vencido.

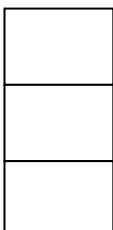
<sup>59</sup> La información se constató con fecha 14/02/14.

<sup>60</sup> Escuela N° 3 DE 21, JIN A DE 9, JJ4 DE 10, Escuela N° 23 DE 11, Escuela N° 12 DE 12, Escuela N° 16 DE 15 y JII 4 DE 2.

<sup>61</sup> Escuela N° 19 DE 19 y Escuela Técnica de Música Esnaola DE 14

<sup>62</sup> Escuela Técnica Raggio DE 10

<sup>63</sup> JII N° 4 DE 10 (Siderum SA) y Escuela Primaria N° 23 DE 16 (Compañía Alimentaria Nacional SA)



Se observó que en 18 escuelas<sup>64</sup> (85,7%) los remitos no tenían firma de responsable de la recepción de los productos, lo cual da cuenta de la ausencia de control respecto de la mercadería que ingresa a la escuela. En estos casos, la recepción de la mercadería la realiza personal del adjudicatario. El PBCP en su Art. 57º indica que las autoridades escolares son las que deben controlar la cantidad de raciones y firmar el remito prestando conformidad.

De los 23 establecimientos escolares visitados se verificaron controles realizados por la DGHySA correspondientes a los años 2012, no habiéndose observado registros en los libros de órdenes que den cuenta de que 9 del total hayan recibido inspecciones de la DGHySA, coincidiendo con lo informado por la DGHySA respecto de 6<sup>65</sup> de ellos.

## **Observaciones**

### **Control Interno**

1. No se pudo acceder a tomar vista del Expediente 974.362/2012 por donde habría tramitado una ampliación de la orden de compra para el caso previsto en el Art. 48º del PBCP de la LP 922/SIGAF/2011 según consta en los actos administrativos aprobatorios de gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/10.

2. Los expedientes que aprobaron gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 y 752/GCBA/2010 eludiendo los mecanismos previstos por la Ley 2095, no contienen documentación suficiente que permita justificar la modalidad de pago utilizada<sup>66</sup>:

2.1. De los mismos no surge a que excepción del Pliego se refiere el trámite<sup>67</sup>, lo cual no da cuenta bajo que excepción se estaría justificando el gasto;

2.2. No se especifica la actuación por donde tramita la respectiva orden de compra ampliatoria<sup>68</sup>;

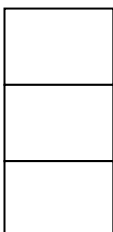
<sup>64</sup> Escuela Nº 8 DE 1; JII Nº 4 DE 2; Técnica Nº 4 DE 4; Técnica Nº 10 DE 5; JIN A DE 5; Especial Nº 34 DE 6; JII Nº 1 DE 7; JIN A DE 9; JIN B DE 9; Comercio Nº 7 DE 10; JII Nº 4 DE 10; Técnica Nº 2 DE 11; Escuela Nº 23 DE 12; Escuela Nº 12 DE 12; Escuela de Música Esnaola DE 15; Escuela Nº 23 DE 16; Escuela Nº 21 DE 17; Escuela Especial Nº 3 DE 7; Escuela Nº 19 DE 19; Escuela Nº 3 DE 21.

<sup>65</sup> Escuela Técnica Raggio DE 10, Escuela Primaria Nº 19 DE 19, CENTES Nº 2 DE 9, Escuela de Comercio Nº 7 DE 10, Escuela Técnica Nº 5 DE 4, Escuela Técnica de Música Esnaola DE 14

<sup>66</sup> Decreto 556/GCBA/10 Art. 1º d) Aprobar gastos de imprescindible necesidad en cada Jurisdicción, los cuales justificadamente no pudieren ser gestionados a través de los procedimientos vigentes en materia de compras y contrataciones del Estado (BOCBA 3643)

<sup>67</sup> En el acto administrativo que aprueba el gasto se mencionan en forma conjunta los Arts. 11º Inc. D) (nuevos servicios en establecimientos existentes) y 48º y 74 (establecimientos no previstos) del PBCP

<sup>68</sup> En el acto administrativo que aprueba el gasto se mencionan conjuntamente los expedientes Nº 61.922/12 (para las órdenes de compra de nuevos servicios correspondientes a establecimientos





3. Los expedientes por donde habrían tramitado las ampliaciones de las órdenes de compra respecto de los gastos aprobados por Decreto 556/GCBA/10 durante el período 2012 no contienen información suficiente y confiable:

3.1. En el Expediente N° 61.922/12 no hay constancias que den cuenta de la necesidad del aumento de raciones en los establecimientos señalados<sup>69</sup>.

3.2. El Expediente N° 439.540/11<sup>70</sup> se refiere a servicios prestados en los meses de marzo y abril de 2011.

3.3. El Expediente N° 768.907/11 se inicia solicitando la ampliación de una orden de compra para servicios prestados en 2012, ante una discordancia de criterios entre la DGCLel, la DGAR y la DGSE el trámite se encuentra sin resolver.

3.4. No es posible vincular la información que contienen los expedientes mencionados con la información de las actuaciones por las que tramitaron la aprobación de gastos por Decreto 556/GCBA/2010 donde se mencionan dichos actuados.

4. La información proporcionada por la DGSE<sup>71</sup> contiene inconsistencias y en algunos casos adolece de integralidad:

4.1. En dos escuelas se informó servicio de comedor, y en las visitas realizadas se verificó el servicio de vianda<sup>72</sup>;

4.2. En una escuela se informó servicio de vianda y se verificó que recibe el servicio de comedor<sup>73</sup>;

4.3. La información suministrada por el Departamento de Nutrición<sup>74</sup> de la DGSE no permite determinar el número total de establecimientos donde cada concesionario debe dar cumplimiento del Art. 35°. Se trata de notas

---

existentes), los N° 439.540/2011 y N° 768.907/2011 (para las órdenes de compra correspondientes a los establecimientos no previstos)

<sup>69</sup> Se inicia en febrero de 2012 con una solicitud de la DGSE a la DGAR para que se emitan las órdenes de compra a favor de determinados concesionarios de conformidad con los cuadros agregados a Fs. 1/31. Estos cuadros detallan: concesionario, establecimiento, precio de la ración por cada servicio, y monto total.

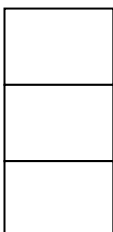
<sup>70</sup> El Expediente N° 439.540/11 se inicia con una nota de la DGSE a la DGAR de fecha 18/04/11 solicitando nuevos servicios alimentarios para los establecimientos ubicados en el Polo Educativo Lugano (Escuela 19 DE 21) que fue inaugurado el 28 febrero de 2011

<sup>71</sup> Nómina de establecimientos escolares con raciones y documentación correspondiente a los concesionarios que comparten cocina (esta última elaborada por los concesionarios).

<sup>72</sup> JII B DE 9 concesionario Compañía Alimentaria Nacional SA y Escuela Técnica 10 DE 5 concesionario Friend's Food SA

<sup>73</sup> Escuela Primaria N° 19 DE 19 concesionario Dassault SA

<sup>74</sup> Documentación presentada por los concesionarios respecto de los establecimientos adjudicados que comparten cocina (Art. 35° PBCP)



presentadas por cada concesionario en forma individual que no son similares entre sí.

4.4. En la documentación presentada por los concesionarios ante la DGSE respecto de la nómina de establecimientos adjudicados que comparten cocina no se encontró documentación del concesionario Juan Alberto Torrado SA.

4.5. Dos concesionarios no incluyeron en su nómina a un establecimiento adjudicado<sup>75</sup> respectivamente;

### Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

5. La DGHySA no tomó muestras de alimentos en los establecimientos escolares ni en las plantas elaboradoras durante el año 2012.
6. De la información proporcionada por la DGHySA respecto del total de establecimientos sujetos a inspección surge inconsistencias. En un primer término informan un total 357<sup>76</sup> y luego detalla 558<sup>77</sup>.

### Penalidades

7. No se publicaron en la página Web del GCBA los actos administrativos que aplicaron penalidades a los proveedores tal como lo establece la Disposición 95/DGCyC/12<sup>78</sup>.
8. Se observaron algunas demoras en el trámite de las penalidades<sup>79</sup>:

Por ejemplo: En un caso (Lamerich S.R.L.) se demoraron 13 meses en iniciar un expediente luego de labrar el acta por incumplimiento<sup>80</sup>; en otro caso (Sucesión de Rubén Martín S.A.) el único expediente del proveedor,

<sup>75</sup> Siderum SA no incluyó a la Escuela de Comercio N° 7 DE 10 y Dassault S.A. no incluyó en su nómina a la Escuela Primaria N° 19 DE 19.

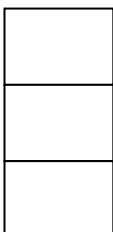
<sup>76</sup> En respuesta a la Nota 2094/AGCBA/2012

<sup>77</sup> En respuesta a la Nota 2484/AGCBA/2012. Allí se le requirió un detalle del universo de establecimientos escolares informados en respuesta a la Nota 2094/AGCBA/2013, y que determine: establecimiento escolar, distrito escolar, domicilio y concesionario adjudicado.

<sup>78</sup> La información se constató con fecha 14/02/13. El organismo auditado en su descargo manifestó que “La DGSE no resulta ser ni el emisor del acto administrativo ni la Unidad Operativa de Adquisiciones correspondiente a la contratación del servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa enmarcada en la LP 922/SIGAF/11. ... A todo evento se señala que de acuerdo con el Anexo I de la Disposición N° 59/DGCyC/2012 publicada en el BOCBA N° 3894, es la Dirección General de Administración de Recursos (DGAR)” Con fecha 25/04/14 por Nota N° 814/AGCBA/14 se remitió el informe preliminar a la DGAR para su descargo. El organismo mencionado no emitió opinión al respecto.

<sup>79</sup> La fecha de corte fue el 29/11/13.

<sup>80</sup> La actuación se caratuló el 18/05/2012 y el Acta es del 19/07/11 por incumplimiento al Art. 90° Inc. 6.7 y 6.8 ambos no subsanables, en la Escuela 22 DE 3.



se demoró 10 meses en caratular y no tuvo movimiento en 29 meses<sup>81</sup> En otro caso (Servicios Integrales de Alimentación S.A.), no se registró movimiento en 25 meses<sup>82</sup>.

## Control Bromatológico – Art. 35º PBCP

### ✓ **Sobre 23 establecimientos (muestra)**

9. En 5 escuelas<sup>83</sup> (21,74%) no se verificaron registros de toma de muestras de alimentos en los respectivos libros de órdenes; En una de ellas (Escuela N° 19 DE 19 – concesionario Dassault S.A.) de la documentación proporcionada por la DGSE se verificó la existencia de un expediente<sup>84</sup> con copias de análisis microbiológicos de cuatro tomas de muestra de alimentos realizados en la planta elaboradora, cuando el establecimiento escolar recibe el servicio de comedor desde el 30/07/12.
10. De las 18 escuelas donde se registraron controles bromatológicos, se verificó que en 4 casos (22,22%) quien toma la muestra del alimento es el representante técnico del concesionario<sup>85</sup> o la comisión de comedor<sup>86</sup>.
11. En las 14 escuelas restantes, en 7 de ellas (50%) no se consignó en el libro de órdenes el responsable del procedimiento<sup>87</sup>.

### ✓ **Respecto de los 43 protocolos de toma de muestra verificados:**

12. En ningún caso (100%) se dejó registro de la temperatura del alimento al momento de su recolección;

<sup>81</sup> Expediente N° 1.026.003/12.

<sup>82</sup> El Expediente N° 570.527/12 se caratuló el 21/03/12, hay tres Actas por incumplimientos de 06/10/11 (Escuela 10 DE 19) y del 02/11/11 (dos actas por la Escuela 3 DE 19 y Escuela 10 DE 19).

<sup>83</sup> Escuela de Comercio N° 7 DE 10, Escuela Primaria N° 19 DE 19, JIN A DE 5, JIN B DE 9, Escuela Técnica Raggio DE 10.

<sup>84</sup> Expediente N° 2.841.551/14. Protocolo DE 519, fideos con estofado de carne, muestra tomada el 30/07/12; Protocolo DS 536, salchichón feteado, muestra tomada el 25/09/12; Protocolo DS 545, salchichón con jamón feteado, muestra tomada el 30/10/12 y Protocolo DS 546, arroz con leche, muestra tomada el 21/11/12. Según constancias obrantes en el libro de órdenes del establecimiento, a partir del 30/07/12 el servicio de vianda se cambió por el de comedor.

<sup>85</sup> Concesionario Servicios Integrales de Alimentación S.A. : en el (JII 4 DE 2 Cabrera 3430, en la escuela Primaria 8 De 1 Talcahuano 680), Concesionario Enrique Tavolaro SRL (Escuela Técnica de Música Esnaola DE 14 Crisólogo Larralde 5085).

<sup>86</sup> En la Escuela Técnica Raggio DE 10 Av. Libertador 8635 (modalidad de autogestión).

<sup>87</sup> Por ejemplo en la EEM N° 2 DE 6 (Servir'c SA – Laboratorio BC - tomas de muestras de fecha 26/6 y 4/7) y Escuela Especial N° 3 DE 17 (Arkino S.A. Laboratorio Anlab – tomas de muestra de fecha 4/7) no se consignó en el libro de órdenes el responsable del procedimiento.



13. En ningún caso (100%) se dejó registro del peso del alimento muestreado;
14. En 8 casos<sup>88</sup> (19%) no se especifica el tipo de muestra retirada;
15. En 7 casos<sup>89</sup> (16%) no consta o resulta ilegible quien es el responsable del procedimiento;
16. En 6 casos<sup>90</sup> (14%) no se encontró en la documentación proporcionada por la DGSE constancias que respalden los registros verificados en los libros de órdenes (correspondientes a 6 escuelas de la muestra - 30%);
17. En 33 casos (76,7%) el análisis de los alimentos no se realiza de acuerdo a lo prescripto por el Anexo B del PBCP (punto 10.3.2.):

17.1. En 1 caso<sup>91</sup> no se ha evaluado la existencia o no de Escherichia Coli 0157:H7 ni Salmonella spp. siendo la confirmación de la ausencia de ambos microorganismos en la carne picada, de carácter obligatorio según el Art. 255° del CAA. De acuerdo a lo prescripto por el PBCP también faltan los análisis de recuento de Clostridium sulfito reductores, Bacillus cereus y de hongos y levaduras.

17.2. En 15 casos<sup>92</sup> el laboratorio no evalúa el análisis de determinadas bacterias presentes o no en los alimentos y preparaciones que están contempladas en el modelo recomendado en los Arts. 10.3.1. del Anexo B del PBCP.

<sup>88</sup> EEN N° 2 DE 6 muestra retirada el 13-08-12; JII4 DE 2 muestras retiradas el 25-06-12 y el 15-10-12; JII 4 DE 8 muestras retiradas el 12-09-12 y el 07-12-12; Escuela Primaria 8 DE 1 muestras retiradas el 17/04/12, el 06/07/12 y 29/10/12 ;

<sup>89</sup> EEN N° 2 DE 6 muestras retiradas el 26/06/12 y 04/07/12, Especial N° 3 DE 17 muestra retirada el 07/08/12, JI 4 DE 2 muestra retirada el 25/06/12, Escuela Primaria 16 DE 15 muestras retiradas el 05/07/12 y el 10/9/12, Escuela Técnica de Música Esnaola DE 14 muestra retirada el 08/06/12

<sup>90</sup> Muestra tomada en JII N° 4 DE 2, concesionario Servicios Integrales de Alimentación SA, el 15/10/2012, retirada por el representante técnico del concesionario, no identifica el alimento; Muestra tomada en JII N° 4 DE 10, concesionario Siderum S.A., el 07/12/12 por el Laboratorio Daniel García, no identifica el alimento; Muestra tomada en la Escuela Primaria N° 8 DE 1, concesionario Servicios Integrales de Alimentación SA, el 06 07 12 por el representante técnico del concesionario, indica “muestra del día” sin especificar, lo mismo para la muestra tomada el día 29 10 12. Muestra tomada en Escuela Técnica de Música Esnaola DE 14, concesionario Enrique Tavolaro SRL, el día 08 06 12, no consta el responsable que retira la muestra. Muestra tomada en la escuela Técnica Raggio DE 10, con modalidad autogestión, tomada el día 11 06 12.

<sup>91</sup> Laboratorio del Dr. Daniel García (Siderum SA – JII 4 DE 10) Protocolo N° 1409: Salsa bolognesa.

<sup>92</sup> Por ejemplo: Protocolo N° 1368, JII 4 DE 10 (Siderum SA) ensalada de arroz, zanahoria y huevo: Falta determinación de Salmonella sp, Clostridium sulfito reductores, Bacillus cereus y de hongos y levaduras.



17.3. En 17 casos<sup>93</sup> la sandwichería no es evaluada de acuerdo a lo estipulado en el Art. 10.3.2. del Anexo B del PBCP<sup>94</sup> sino que se evalúa el sándwich en su conjunto, ya elaborado, lo cual no proporciona una adecuada información con respecto a calidad de las materias primas y a la apropiada manipulación durante la elaboración por parte del personal.

18. De las 23 escuelas muestreadas, en solo 8 escuelas (34,78%) se tomaron muestras de alimentos dentro de los parámetros de cumplimiento establecidos por el Art. 35º del PBCP.

19. De acuerdo con lo informado por la DGSE ni las unidades productivas ni los comedores autogestionados realizaron el control bromatológico del servicio de comedor y de refrigerio en los establecimientos escolares, ni en las plantas elaboradoras según corresponda. Asimismo, de la documentación relevada no surgen constancias que hayan presentado durante el año 2012 análisis bromatológicos de los alimentos.

### Unidades Productivas

20. En las contrataciones de las Unidades Productivas se observó que:

- a) Los actos administrativos que aprueban los gastos no indican el período comprendido;
- b) En los expedientes señalados no hay constancias de los partes de recepción<sup>95</sup> lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado.

### Asociaciones Cooperadoras

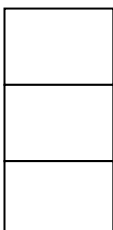
21. No hay constancia en el expediente por donde tramitaron las contrataciones de las asociaciones cooperadoras de los partes de recepción<sup>96</sup> (Art. 58º PBCP)

<sup>93</sup> La totalidad de los análisis de los sándwiches no se analizó conforme lo indica el pliego, que es analizando la materia prima y no el sándwich como tal.

<sup>94</sup> “... Las recomendaciones sanitarias internacionales incluyen todo tipo de sandwichería dentro del rango descrito en el inc. 10.3.2. Cabe aclarar que en el caso de comedores escolares, que se exige el uso de fiambres y quesos controlados y no se utilizan otros ingredientes como ser aderezos o vegetales crudos, los valores de recuentos totales y coniformes, generalmente son inferiores. Por lo tanto para evaluar las Buenas prácticas de Manufactura de sandwichería se deben considerar la carga inicial de las materias primas que se utilizan”.

<sup>95</sup> El auditado en su descargo señala que “Respecto del punto b) se aclara que los actuados auditados corresponden a los trámites de contratación de los servicios y no a la liquidación de los mismos, los cuales corren por cuerda separada, y por tal motivo no constan en los primeros”

<sup>96</sup> Ídem Nota al pie N° 95



lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado. Los actos administrativos que aprueban el gasto no indican el período comprendido.

### Visitas a los Establecimientos Escolares

- ✓ Sobre las preparaciones del servicio

22. No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego.

Se controlaron 154 alimentos en total, de los cuales 88 corresponden a componentes - aquellos que forman parte de un producto final - y los 66 restantes corresponden a ingredientes requeridos para la preparación.

Se presentaron déficit igual o mayor al 20 % de gramaje en:

- a) 14.7 % de los componentes (13<sup>97</sup> sobre un total de 88) y
- b) 34.8 % de los ingredientes (23<sup>98</sup> sobre un total de 66).

23. No se cumple con las temperaturas del servicio.

Se realizaron 49 mediciones de temperaturas, de las cuales 14 corresponden a temperatura de servido, 3 a temperatura de cocción y las 32 restantes a temperatura de conservación – en frío y en caliente según corresponda –

Se presentaron temperaturas inadecuadas en:

- a) 46 % en las temperaturas de servido (6<sup>99</sup> sobre un total de 13),
- b) 33.3 % en las temperaturas de cocción (1<sup>100</sup> sobre un total de 3) y
- c) 17.6 % en las temperaturas de conservación (6<sup>101</sup> sobre un total de 34).

24. En el 37.5 % (3 casos sobre un total de 8 servicios de almuerzo relevados) el menú observado presenta faltante de uno o varios ingredientes utilizados en su preparación, de acuerdo a las listas de ingredientes correspondientes al

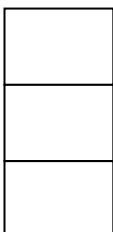
<sup>97</sup> JIN A (Esc. 9) DE 8 – Lamerich SA; JII N° 1 DE 7 – Lamerich SA; Escuela N° 21 DE 17 Treggio SRL; Escuela Especial N° 3 DE 17 Arkino SA; Escuela N° 19 DE 19 Dassault SA; JII N° 4 DE 2 SIAL; JIN A DE 5 Dassault SA; Técnica N° 10 DE 5 Friend’s Food; JIN N° 4 DE 10 Siderum SA; Escuela Técnica Raggio DE 10 Friend’s Food.

<sup>98</sup> JIN A (Esc. 9) DE 8 Lamerich SA; JII N° 1 DE 7 Lamerich SA; Escuela N° 23 DE 16 CAN; Escuela Especial N° 3 DE 17 Arkino SA; Escuela N° 8 DE 1 SIAL; Escuela N° 19 DE 19 Dassault; Escuela Especial N° 34 DE 6 Spataro; JIN N° 4 DE 10 Siderum SA.

<sup>99</sup> JII N° 1 DE 7 Lamerich SA; JIN A (Esc. 9) DE 8 Lamerich SA; Escuela N° 23 DE 16 CAN; Técnica N° 10 DE 5 Friend’s Food.

<sup>100</sup> JII N° 4 DE 10 Siderum SA.

<sup>101</sup> ET N° 5 DE 4 Alfredo Grasso, Escuela N° 16 DE 15 Servicios Integrales; Escuela N° 21 DE 17 Treggio SRL; JII N° 4 DE 2 SIAL; Técnica N° 10 DE 5 Friend’s Foods; Escuela de Comercio N° 7 DE 10 Siderum SA.



Anexo A del presente pliego. (Esc. Esp. N° 34 DE 6 Spataro SRL, Esc. N° 23 DE 16 CAN, Esc. N° 19 DE 19 Dassault SA).

25. En el 17.4% (4<sup>102</sup> sobre un total de 23 escuelas) se observaron cambios en el menú servido; a continuación se detallan las modificaciones observadas:

- ✓ Escuela Técnica N° 10 DE 5 (Friend's Food SRL): en el servicio de vianda caliente se sirvió gelatina en lugar de flan de vainilla
- ✓ Escuela Especial N° 34 DE 6 (Spataro SRL): en el desayuno se sirvió té con leche y alfajor simple en lugar de yogurt bebible y galletitas dulces; en el almuerzo se sirvió ensalada de papa, huevo y arvejas como guarnición en lugar de ensalada de tomate, huevo y arvejas, de postre se sirvió mandarina en lugar de duraznos en almíbar light. El refrigerio entregado fue un sándwich en pan felipe de paleta y queso con una mandarina cuando debió ser un sándwich en pan de salvado con queso y una manzana.
- ✓ JII N° 4 DE 10 (Siderum SA): en el desayuno se sirvió leche chocolatada en lugar de yogurt bebible.
- ✓ Escuela N° 3 DE 21 (Arkino SA): de refuerzo alimentario se sirvió un postre lácteo con un alfajor simple cuando debió ser leche chocolatada con vainillas.

26. Se relevaron un total de 85 prescripciones médicas solicitando menús especiales, de los cuales el 23.5 % se encontraban vencidos al momento de la visita (20<sup>103</sup> casos). Cabe aclarar que a pesar de estar vencidas, los alumnos recibieron el menú de “dieta” igual.

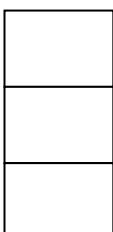
27. Se observa en el JII N° 1 DE 7<sup>104</sup> la prestación de 11 dietas para docentes a base de carne vacuna (churrasco de cuadril) y vegetales varios (remolacha, zanahoria y tomate) de los cuales sólo 1 posee prescripción médica vigente. En el remito del día se detalla la cantidad de 10 docentes autorizados al servicio de comedor debiendo éstos consumir el menú del día, ya que no poseen certificado médico.

28. Se observa en la Escuela N° 23 DE 11 (Alimentos Integrados SA) que en el remito del día se describen los componentes de la entrega de 4 dietas para docentes no autorizados a base de carne vacuna cuadril, vegetales y frutas. Cabe destacar que dicha escuela brinda los servicios de desayuno y refrigerio para los alumnos de nivel primario; no así el servicio de almuerzo.

<sup>102</sup> Técnica N° 10 De 5 Friend's Foods; Especial N° 34 DE 6 Spataro; JII N° 4 DE 10 Siderum; Escuela N° 3 DE 21 Arkino SA.

<sup>103</sup> Escuela N° 8 DE 1 SIAL SA; Escuela Especial N° 34 DE 6 Spataro SRL; JIN B DE 9 CAN; JII N° 4 (Esc. N° 8) DE 10 Siderum SA; Escuela N° 23 DE 11 Alimentos Integrados SA; Escuela N° 12 DE 12 Torrado – Hispan UTE; Escuela N° 23 DE 16 CAN SA; Escuela N° 19 DE 19 Dassault SA.

<sup>104</sup> Lamerich SA.

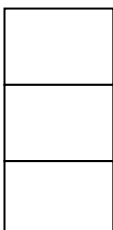


29. Se observaron incumplimientos en los planes de alimentación especial respecto de las patologías indicadas en las prescripciones médicas presentadas por los alumnos. Sobre un total de 85 prescripciones médicas vistas, 32 menús servidos fueron inadecuados respecto a las indicaciones de las prescripciones médicas. A continuación se detallan algunos ejemplos:

- ✓ En la escuela JII 4 DE 2 (SIAL SA) se observa que un alumno tiene dieta hipocalórica e hiposódica la cual no se le proporciona. El concesionario refiere no haber recibido la información de la restricción de sodio. El sólido del desayuno entregado es el común al resto de los alumnos (con alto contenido en sodio). Tanto las autoridades escolares como el concesionario no tenían presente la patología renal del alumno.
- ✓ En la Escuela Técnica 10 DE 5 (Friend`s Food SA) no se le administra al alumno la dieta que requiere. La prescripción médica (la cual no posee sello ni firma) indica una dieta hiposódica por patología renal. Las autoridades no están al tanto del mecanismo por el cual deben solicitar dicha dieta, ni cómo debería estar correctamente formulada dicha orden.
- ✓ En la Escuela Especial N° 34 DE 6 (Spataro SRL) no se adecua el menú correctamente de acuerdo a las prescripciones. Por tratarse de alumnos con Diabetes tipo 1, no se entrega un menú acorde con la patología (hidratos de carbono complejos). Se sirven menús a base de carne y vegetales, siendo que la carencia de hidratos de carbono complejos conlleva a un riesgo alto de padecer hipoglucemias.
- ✓ En el JII N° 1 DE 7 (Lamerich SA) una niña solicita una dieta hipograsa, hipofermentativa y gastroprotectora por diagnóstico de gastritis y colon irritable, indicando no consumir pastas, papa, batata, salsa de tomate y lentejas. Se observó la entrega del menú del día que contiene papa y grasa aportada por la milanesa, lo que resulta inadecuado para esta patología.
- ✓ En la Escuela N° 23 DE 11 (Alimentos integrados SA) asiste una niña con un antecedente de trasplante renal con lo cual requiere de un plan hiposódico, controlado en proteínas con restricción de hidratos de carbono simples y bajo en grasas. Posee prescripción médica vigente. Al día de la visita se observa en cocina solo galletitas sin sal que son entregadas para el desayuno y no hay refrigerio acorde a su prescripción con lo cual no recibe refrigerio alguno.
- ✓ En la Escuela N° 23 DE 16 (CAN) se observa que asiste un niño con enfermedad de EPOC (Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica) y bajo peso para su edad con lo cual requiere un refuerzo alimentario que no le fue entregado.

30. No se exhibe el mosaico de menú en el 43.8 % de las escuelas visitadas (10<sup>105</sup> de 23).

<sup>105</sup> Escuela N° 8 DE 1 SIAL; ET N° 5 DE 4 Alfredo Grasso; JIN A (Esc. 9) DE 8 Lamerich SA; Escuela N° 12 DE 12 Hispan SA; Escuela n° 16 DE 15 Servicios Integrales; Escuela N° 23 DE 16 CAN; Escuela





✓ Sobre equipamiento y vajilla

31. El 90.9<sup>106</sup> % de los establecimientos escolares visitados no posee un excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición inmediata de toda aquella vajilla que se deteriore.

✓ En relación a la infraestructura

32. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a la infraestructura según el siguiente detalle:

- a) El 25 % (4<sup>107</sup> de 16<sup>108</sup>) de los establecimientos educativos no posee un cielorraso en óptimas condiciones
- b) El 25 % (4<sup>109</sup> de 16<sup>110</sup>) de los establecimientos educativos poseen desagües en mal estado de mantenimiento y/o cantidad insuficiente
- c) El 18.75 % (3<sup>111</sup> de 16<sup>112</sup>) no posee las paredes en buen estado de mantenimiento.
- d) El 20 % (2<sup>113</sup> de 10<sup>114</sup>) no posee las estanterías en buenas condiciones de mantenimiento.
- e) El 23.08 % (3<sup>115</sup> de 13<sup>116</sup>) no posee una campana de extracción de humos en el sector cocina para evitar el exceso de calor y olores
- f) El 18.75 % (3<sup>117</sup> de 16<sup>118</sup>) no posee protección contra rotura en los focos de luz dentro de áreas de elaboración de alimentos.
- g) El 25 % (3<sup>119</sup> de 12<sup>120</sup>) de los establecimientos educativos visitados no posee el espacio físico mínimo requerido por comensal en el salón comedor.

Especial n° 3 DE 17 Arkino SA; ENS N° 2 DE 6 Servir´C; Escuela Especial N° 34 DE 6 Spataro; CENTES N° 2 DE 9 Ferrarotti.

<sup>106</sup> Todas las escuelas visitadas a excepción de JII N° 4 DE 2 SIAL.

<sup>107</sup> Escuela N° 8 DE 1 SIAL; Escuela n° 21 DE 17 Treggio SRL; JIN 4 DE 2 SIAL; JIN B DE 9 CAN.

<sup>108</sup> Se evaluaron en este punto aquellas escuelas que poseen salón comedor y cocina descartando aquellas con solo servicio de refrigerio.

<sup>109</sup> Escuela N° 21 DE 17 Treggio SRL; JIN N° 4 DE 2 SIAL; JIN B DE 9 CAN; JII N° 4 DE 10 Siderum SA.

<sup>110</sup> Idem observación inc a)

<sup>111</sup> Escuela N° 8 DE 1 SIAL; Escuela N° 19 DE 19 Dassault; JII N° 4 DE 10 Siderum.

<sup>112</sup> Idem observación inc a)

<sup>113</sup> Escuela N° 23 DE 16 CAN; JII N° 4 DE 10 Siderum.

<sup>114</sup> Se evaluaron aquellas escuelas que poseen estanterías para el estibamiento de mercadería o de alimentos secos.

<sup>115</sup> Escuela N° 21 DE 17 – Treggio SRL; Especial N° 34 DE 6 Spataro; JIN B DE 9 CAN;

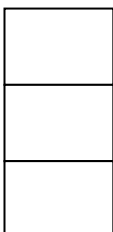
<sup>116</sup> Este punto fue evaluado en aquellas escuelas que poseen servicio de almuerzo ya que poseen cocción dentro de las cocinas y en aquellas que a pesar de brindar servicio de desayuno y no es un requisito indispensable tener campana de extracción de humos, se evaluó el estado de la misma.

<sup>117</sup> Escuela N° 12 DE 12 Hispan SA; Escuela N° 23 DE 16 CAN; Escuela N° 21 DE 17 Treggio SRL;

<sup>118</sup> Idem observación inc a)

<sup>119</sup> JIN A DE 8 Lamerich SA; JIN B DE 9 CAN; CENTES N° 2 DE 9 Ferrarotti.

<sup>120</sup> Se evaluaron en este punto aquellas escuelas que poseen el espacio físico destinado a salón comedor.



✓ Con referencia al personal de los concesionarios

33. No se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio en un 36.36 % de los establecimientos educativos (4<sup>121</sup> de 11<sup>122</sup>).

34. No utilizan los accesorios de su indumentaria según el siguiente detalle:

a) Barbijos: en el 55.5 % de los establecimientos educativos visitados (10<sup>123</sup> de 18<sup>124</sup>)

b) Guantes descartables: en el 33.3 % de los establecimientos educativos visitados (6<sup>125</sup> de 18<sup>126</sup>)

c) Plaqueta identificadora: en el 55.56 % de los establecimientos escolares (10<sup>127</sup> de 18<sup>128</sup>)

d) Calzado de Seguridad: en el 50.0 % de los establecimientos escolares (9<sup>129</sup> de 18<sup>130</sup>).

35. Se observa que el 25 % (4<sup>131</sup> de 16) no poseen jabón dentro de los baños y vestuarios para una correcta higiene de manos ni el aviso recordatorio que asegure dicha práctica luego de utilizar los sanitarios.

✓ Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones

36. Se observó falta de higiene en el área de elaboración de alimentos (cocina) en el 23.53 % de los establecimientos educativos (4<sup>132</sup> de 17<sup>133</sup>)

<sup>121</sup> Escuela Nº 23 DE 16 CAN; Escuela Especial Nº 3 DE 17 Arkino SA; Escuela Nº 19 DE 19 Dassault SA; Escuela Nº Especial Nº 34 DE 6 Spataro SRL;

<sup>122</sup> Se tomaron en cuenta aquellas escuelas de las áreas Inicial, Primaria y Especial donde el pliego en su Art. 25 establece la cantidad mínima de camareros necesarios para brindar los servicios de Almuerzo y/o Vianda Caliente.

<sup>123</sup> Escuela Nº 8 DE 1 SIAL; JIN A (Esc 9) DE 8 Lamerich; Escuela Nº 23 DE 11 Alimentos Integrados SA; Escuela Nº 12 DE 12 Hispan SA; Escuela Nº 21 DE 17 Treggio SRL; Escuela Nº 19 DE 19 Dassault SA; JII Nº 4 DE 2 SIAL; Técnica Nº 10 DE 5 Friend's Food SRL; Especial Nº 34 DE 6 Spataro; JII 4 DE 10 Siderum;

<sup>124</sup> Se tomaron en cuenta aquellas escuelas que poseen personal del concesionario dentro del establecimiento escolar, descartando así aquellas escuelas con solo servicio de refrigerio donde no hay personal para su reparto.

<sup>125</sup> Escuela Nº 8 DE 1 SIAL; JIN A (Esc. 9) DE 8 Lamerich SA; Escuela Nº 12 DE 12 Hispan SA; Escuela Nº 21 DE 17 Treggio SRL; JII Nº 4 DE 2 SIAL; JII 4 DE 10 Siderum SA.

<sup>126</sup> Idem observación inc a)

<sup>127</sup> Escuela Nº 8 DE 1 SIAL; Escuela Nº 23 DE 11 Alimentos Integrados SA; Escuela Nº 12 DE 12 Hispan SA; Escuela Nº 16 DE 15 Servicios Integrales SA; Escuela Nº 23 DE 16 CAN; Escuela Nº 21 DE 17 Treggio SRL; JIN A DE 5 Dassault SA; Especial Nº 34 DE 6 Spataro SRL; JIN B DE 9 CAN; CENTES 2 DE 9 Ferrarotti.

<sup>128</sup> Idem observación inc a)

<sup>129</sup> Escuela Nº 8 DE 1 SIAL; JII Nº 1 DE 7 Lamerich SA; JIN A (Esc. 9) DE 8 Lamerich SA; Escuela Nº 12 DE 12 Hispan SA; Escuela Nº 16 DE 15 Servicios Integrales SA; Escuela Nº 23 DE 16 CAN; Escuela Esp Nº 3 DE 17 Arkino SA; Escuela Nº 21 DE 17 Treggio SRL; Escuela Nº 19 DE 19 Dassault SA.

<sup>130</sup> Idem observación inc a)

<sup>131</sup> Escuela Nº 8 DE 1 SIAL; Escuela Nº 21 DE 17 Treggio SRL; Escuela Nº 19 DE 19 Dassault SA; JIN B Nº 9 CAN.



- a) El 23.53 % (4<sup>134</sup> de 17<sup>135</sup>) posee el área de elaboración de alimentos (cocina) en mal estado de mantenimiento
- b) El 25 % (3<sup>136</sup> de 12<sup>137</sup>) posee el sector comedor en mal estado de mantenimiento
- c) El 17.39 % (4<sup>138</sup> de 23) posee los equipos de refrigeración en mal estado de mantenimiento.

✓ Con respecto a las Prácticas de Manipulación de Alimentos

37. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBC según el siguiente detalle:

- a) el 58.8 % (8<sup>139</sup> de 17<sup>140</sup>) no posee avisos de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos.
- b) El 17.65 % (3<sup>141</sup> de 17<sup>142</sup>) no posee recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de elaboración de alimentos
- c) El 57 % (13<sup>143</sup> de 23) no posee planilla de registro de temperatura en las unidades de frío que garantice su óptimo funcionamiento
- d) El 22.2 % (2<sup>144</sup> de 9<sup>145</sup>) mezcla alimentos crudos y cocidos durante los procesos de elaboración provocando riesgos de contaminación cruzada.

<sup>132</sup> Escuela N° 23 DE 16 CAN; Escuela N° 19 DE 19 Dassault SA; JIN B DE 9 CAN; JII 4 DE 10 Siderum SA.

<sup>133</sup> Se tomaron en cuenta para la evaluación de este ítem, aquellas escuelas donde existe y se encuentra en funcionamiento el espacio “cocina” descartando aquellas escuelas que solo brindan refrigerio y la Técnica N° 10 DE 5 que brinda vianda caliente y no posee espacio de cocina.

<sup>134</sup> Escuela N° 8 DE 1 SIAL; JII N° 4 DE 2 SIAL; JIN B DE 9 CAN; JII 4 DE 10 Siderum SA.

<sup>135</sup> Idem observación anterior.

<sup>136</sup> Escuela N° 8 DE 1 SIAL; Escuela N° 23 DE 16 CAN; Escuela N° 21 DE 17 Treggio SRL;

<sup>137</sup> Se tomaron en cuenta para la evaluación de este punto aquellas escuelas que poseen y se encuentra en uso el espacio de salón comedor.

<sup>138</sup> Escuela Técnica N° 5 DE 4 Lamerich SA; Escuela N° 23 DE 16 CAN; JIN A DE 5 Dassault SA; JIN B DE 9 CAN.

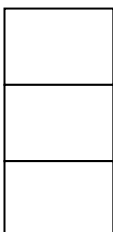
<sup>139</sup> JIN B DE 9 CAN; CENTES 2 DE 9 Ferrarotti; JII N° 1 DE 7 Lamerich SA; Escuela N° 9 (JIN A) DE 8 Lamerich SA; Escuela N° 23 DE 11 Alimentos Integrados SA; Escuela 12 DE 12 Hispan SA; Escuela Esp. N° 3 DE 17 Arkino SA; Escuela 19 DE 19 Dassault SA; JIN A DE 5 Dassault SA; Escuela N° 3 DE 21 Arkino SA.

<sup>140</sup> Para la evaluación de este punto se descartaron aquellas escuelas en las que no hay elaboración alguna.

<sup>141</sup> Escuela 23 DE 16 CAN; Escuela 19 DE 19 Dassault SA; Escuela 3 DE 21 Arkino SA.

<sup>142</sup> Idem observación anterior.

<sup>143</sup> Técnica N° 5 DE 4 Alfredo Grasso; JII N° 1 DE 7 Lamerich SA; Escuela N° 9 (JIN A) DE 8 Lamerich SA; Escuela 23 DE 11 Alimentos Integrados SA; Escuela 23 DE 16 CAN; Escuela Esp. N° 3 DE 17 Arkino SA; Escuela 19 DE 19 Dassault SA; Técnica 10 DE 5 Friend’s Food; JIN B DE 9 CAN; CENTES 2 DE 9 Ferrarotti; Esc. De Comercio N° 7 DE 10 Siderum; Esc. Técnica Raggio DE 10; Esc. de Música Esnaola Tavolaro.



Por ejemplo: En la Escuela N° 19 DE 19 (Dassault SA) se observa la conservación de los refrigerios para consumo del alumnado nocturno dentro de heladera tipo comercial a 1.2 °C (adecuado). Se alerta la presencia de jugos de deshielo sobre las bolsas de los refrigerios provenientes del pollo congelado que se encuentra sobre el estante superior de la misma heladera. Esto conlleva a un riesgo alto de contaminación cruzada.

38. En el JIN B (Escuela N° 15) DE 9 (CAN) se observa la conservación de leche para el consumo del turno tarde en heladera a 14 ° C, lo que resulta en una pérdida de la cadena de frío del producto; y un potencial riesgo de intoxicación para el alumnado de dicho turno.

✓ En relación a los remitos

39. Se observan incumplimientos respecto a la entrega de los remitos del día según el siguiente detalle:

- ✓ el 9.5 % no entregó remito alguno (2<sup>146</sup> casos)
- ✓ el 85.7 % no posee firma del responsable a cargo de la recepción de la mercadería (18<sup>147</sup> casos)
- ✓ el 39 % (9<sup>148</sup> de 23) se encuentra mal confeccionado, ya sea por no describir las cantidades y el tipo de materia prima de los componentes de los refrigerios o por detallar las cantidades de los alimentos como resultado de la multiplicación de la cantidad de comensales por la cantidad de gramaje por ración correspondiente según las listas de menús del Anexo A del pliego vigente. Esto último dificulta el control en la recepción ya que no coincide con los valores establecidos por la industria alimentaria.

✓ En relación a la entrega de alimentos

40. En el JII N° 1 DE 7 (Lamerich SA) se detectó la entrega de 3 cajas de milanesas con 50 unidades cada una, lo cual indica un total de 150 unidades;

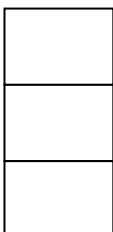
<sup>144</sup> Escuela N° 23 DE 16 CAN; Escuela N° 19 DE 19 Dassault SA.

<sup>145</sup> Se evaluaron aquellas escuelas que poseen servicio de almuerzo y hay cocción en la cocina escolar donde se manipulan alimentos crudos y cocidos.

<sup>146</sup> Técnica N° 10 DE 5 Friends Food; Escuela N° 21 DE 17 Treggio SRL;

<sup>147</sup> Escuela N° 8 DE 1 SIAL; JII N° 4 DE 2 SIAL SA; Técnica N° 4 DE 4 Alfredo Grasso; Técnica N° 10 DE 5 Friends Food; JIN A DE 5 Dassault SA; Especial N° 34 DE 6 Spataro; JII N° 1 DE 7 Lamerich SA; JIN A DE 9 Lamerich SA; JIN B DE 9 CAN; Comercio N° 7 DE 10 Siderum SA; JII N° 4 DE 10 Siderum SA; Técnica N° 2 DE 11 Friends Food; Escuela N° 23 DE 12 Alimentos Integrados SA; Escuela N° 12 DE 12 Torrado-Hispan UTE; Escuela de Musica Esnaola DE 15 Enrique Tavolaro SRL; Escuela N° 23 DE 16 CAN; Escuela N° 21 DE 17 Treggio SRL; Escuela Especial N° 3 DE 7 Arkino SA; Escuela N° 19 DE 19 Dassault SA; Escuela N° 3 DE 21 Arkino SA.

<sup>148</sup> Técnica N° 10 DE 5 Friends Food; JIN A DE 5 Dassault SA; ENS N° 2 DE 6 Servir C; Comercio N° 7 DE 10 Siderum SA; JII N° 4 DE 10 Siderum SA; Escuela N° 23 DE 12 Alimentos Integrados SA; Escuela N° 12 DE 12 Torrado – Hispan UTE; Escuela N° 16 DE 15 Servicios Integrales Food and Catering; Escuela N° 21 DE 17 Treggio SRL;



siendo 173 el total de becados; no alcanzando así a cubrir 1 unidad por niño. A su vez, en el remito del día detalla que ingresan 183 unidades de milanesa siendo esto erróneo.

41. En el JII N° 4 DE 10 (Siderum SA) se observa que la cantidad de carne de pollo entregada es mucho menor a la detallada en el remito; en éste figura que entregan 24,5 Kg., cuando en realidad se entregan 18,7Kg (peso bruto indicado en el empaque).

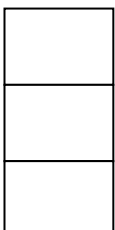
42. En la Escuela N° 12 DE 12 (Hispan SA) se observa la entrega de dos (2) remitos con numeraciones diferentes que detallan el mismo producto (galletitas dulces / sólido para desayuno). La Vicedirectora desconoce la causa. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

43. En la Escuela N° 21 DE 17 (Treggio SRL) se realizó el control del transporte (BNS 648) en el cual se traslada la mercadería desde la planta elaboradora hasta la escuela encontrando las siguientes falencias:

- ✓ Certificación de SE.NA.SA vencida al 17/08/13.
- ✓ No exhibe la numeración de SE.NA.SA en su móvil ni la leyenda de "Transporte de Sustancias Alimenticias".
- ✓ El conductor no posee la tarjeta con permiso de tránsito expedida por la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- ✓ Libreta Sanitaria del conductor vencida el 20/03/13.

### **Recomendaciones**

1. Arbitrar los medios para realizar la búsqueda del expediente mencionado, y en caso de corresponder dar inicio al correspondiente sumario.
2. Fundamentar de manera suficiente acompañando la documentación respaldatoria, cuando se utilizan mecanismos que se apartan de las normas vigentes en materia de compras y contrataciones.
3. Documentar en forma eficiente las actuaciones, de manera que sea posible vincular la información que sirve de antecedente y justifica la utilización de una herramienta de pago que se aparta de los principios vigentes en materia de compras y contrataciones.
4. Procurar que la información sea uniforme y sistematizada. Verificar la consistencia e integralidad de la documentación que proviene de otras fuentes



5. Tomar muestras de alimentos en los establecimientos educativos y en las plantas elaboradoras de los concesionarios del servicio.
6. Elaborar información uniforme y sistematizada
7. Dar cumplimiento con lo establecido en la Disposición 95/DGCyC/12, esto es, publicar los actos administrativos por los cuales se aplicaron penalidades a los proveedores.
8. Imprimir celeridad al trámite de las penalidades.
9. 10. 11. 12. 13. 14. y 15. . Verificar que las tomas de muestras de alimentos se realicen dando cumplimiento con las formalidades requeridas por la normativa vigente: que el procedimiento sea registrado en los libros de órdenes, por el representante del laboratorio contratado para tal fin, especificando el tipo de muestra que se toma, y dejándose constancia de la temperatura y peso del alimento.
16. Corroborar que los registros del libro de órdenes que darían cuenta del cumplimiento del Art. 35° del PBCP coincidan con la documentación presentada por los concesionarios ante la DGSE.
17. Revisar que el control bromatológico que se le exige realizar a los concesionarios cumpla con los requisitos exigidos por el CAA y el PBCP. En caso contrario iniciar el correspondiente trámite para aplicar la penalidad correspondiente.
18. y 19. Intimar a los concesionarios en forma oportuna a dar cumplimiento del Art. 35° del PBCP. A quienes no hayan cumplido con la obligación mencionada aplicarles la penalidad correspondiente

### **Unidades Productivas**

20. En relación a la contratación de las Unidades Productivas:
  - a) Confeccionar los actos administrativos de acuerdo a la normativa vigente en la materia (Decreto 1510/GCBA/97) incluyendo en detalle el objeto que se contrata, el período y monto imputado.
  - b) Incorporar en los expedientes por donde tramita la aprobación del gasto los correspondientes partes de recepción.

### **Asociaciones Cooperadoras**

21. Agregar al expediente por donde tramita la aprobación del gasto los correspondientes partes de recepción.



## Visitas a los establecimientos escolares

➤ Sobre las preparaciones del servicio

22. 23 y 24. Intensificar los controles en relación a las temperaturas de conservación, cocción y servicio de los alimentos; de los gramajes tanto de los ingredientes como de los componentes que forman parte de las preparaciones alimentarias y del cumplimiento del menú establecidos en el PBCP (Anexo A y Anexo B).

25. Controlar el cumplimiento del menú vigente tal como se encuentra definido en el PBCP.

26. 27. 28. y 29. Exigir el cumplimiento del PBCP respecto a los requisitos básicos sobre la forma de emisión de las prescripciones médicas para el suministro de regímenes especiales, verificando a su vez el cumplimiento del régimen especial según lo prescripto por el profesional solicitante.

30. Exigir a los adjudicatarios la exposición del menú a toda la comunidad escolar (art. 8° PBCP).

➤ Sobre equipamiento y vajilla

31. Controlar que el adjudicatario provea los elementos previstos en el art. 34° de las cláusulas particulares del PBCP en relación a su cantidad y calidad.

➤ En relación a la infraestructura

32. Exigir a los concesionarios o al área que corresponda en cada caso, mantener una correcta infraestructura dentro del área de elaboración y manipulación de alimentos conforme lo establecido por el CAA (Capítulo II Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos).

➤ Con referencia al personal de los concesionarios

33. Verificar que los adjudicatarios asignen la cantidad de personal adecuado conforme a las raciones y tipo de servicio que se presta en cada establecimiento escolar. En caso de corresponder, por ausencia, licencia y/o enfermedad del personal, registrarlo en el libro de órdenes con su correspondiente constancia.

34. Verificar el cumplimiento del Art. 26° del PBCP en relación a la indumentaria del personal.



35. Exigir el cumplimiento del punto 5.7 del Anexo B para concientizar a los manipuladores de alimentos y realizar una técnica de lavado de manos adecuada, tal como lo describe la norma.

- Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones

36. Exigir a los concesionarios mantener una correcta higiene y limpieza dentro del área de elaboración y manipulación de alimentos conforme lo establecido por el PBCP Arts. 37º y 38º.

- Con respecto a las Practicas de Manipulación de Alimentos

37. y 38. Exigir el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBC.

- En relación a los remitos

39. Intimar a los concesionarios para que procedan a la emisión de los remitos tal como lo prescribe el PBCP en su Art. 57º, esto es: que contengan un detalle claro de la cantidad y tipo de mercadería que ingresa al establecimiento escolar y la cantidad de raciones a elaborar. Y que se emitan tantos remitos como servicios brindados.

- En relación a la entrega de alimentos

40.41. y 42. Instruir a las autoridades del establecimiento escolar a cargo de la recepción de la mercadería para que se efectúe un control exhaustivo en tiempo y forma de la mercadería que ingresa, dando así cumplimiento al Art. 57º del PBCP.

43. Exigir el cumplimiento del Art. 23º del PBCP en el cual se establece los requisitos mínimos para los vehículos que trasladen comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias; víveres secos o frescos.

### **Conclusión**

Teniendo en cuenta lo ya mencionado en la Conclusión del Proyecto 2.12.04, pudo verificarse que subsiste el uso de sistemas de pago como forma de contratación.





Continúa resultando insuficiente el control bromatológico realizado por los concesionarios, particularmente ante la ausencia de toma de muestras por parte de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del GCBA.

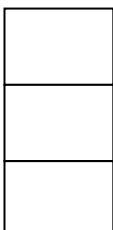
A su vez, la aplicación de penalidades sigue adoleciendo de deficiencias a lo largo de toda su tramitación, dado que no se cumple con la obligación de dar publicidad a los actos administrativos que las imponen, lo que posibilita que no sean consideradas al momento de calificar ofertas para las futuras contrataciones.

Por ello, debe insistirse en la implementación de medidas concretas por parte del organismo auditado para sostener el cumplimiento de todas las obligaciones impuestas por el Pliego y arbitrar acciones en conjunto con los otros organismos del GCBA que deben participar, para brindar el servicio que el mismo establece.

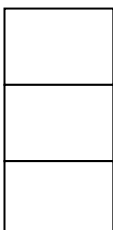


**Anexo I - Normativo**

Tipo de Norma	Boletín Oficial	Descripción
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires	//	//
Ley N° 70	27-08-1998 B. O. N° 539	Ley de Sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector Público de la CABA.
Ley N° 325	28-12-1999 B. O. N° 884	Se aprueban las normas de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley N° 547	29-03-2001	Sustituye los Art. 10 y 16 de la Ordenanza N° 43.478. Servicio de desayuno y merienda.
Ley N° 2.624	13-12-2007	Crea la entidad autárquica Agencia Gubernamental de Control en el ámbito del Ministerio de Justicia y Seguridad
Ley 18.284	18-07-1969	Código Alimentario Argentino
Ley N° 451	(06/10/2000) B. O. N° 1043	Ley de Faltas de la CABA.
Ley N° 1.217	(26/12/2003) B. O. N° 1846	Procedimiento de Faltas de la CABA.
Ley N° 2.095	N° 2.557 (02/11/06)	Ley de Compras y Contrataciones de la Ciudad.
Ordenanza 33.266/MCBA/76	22-12-1976 B. M. 15.419	Código de Habilitaciones y Verificaciones.
Ordenanza 43.478/C j D/89	02-02-1989 B. M. 18.466	La SED mantendrá a su cargo el registro de concesionarios de comedores escolares y servicios de refrigerio. Regulación de sistema de Becas.
Ordenanza 45.518/C j D/91	13-12-1991 B. M. 19.234	Dispone que los requisitos exigidos para la prestación de los servicios de comedores, deban coincidir con los enunciados en el régimen general de contrataciones.
Decreto 2126/GCABA /71	20-09-1971	Reglamenta la Ley 18.284
Decreto N° 1.510/GCABA/97	22-10-1997 B.O. N° 310	Ley de Procedimientos Administrativos de la Ciudad de Buenos Aires
Decreto N° 1.000/GCABA/99	19-05-1999 B. O. N° 704	Reglamentario de la Ley N° 70.
Decreto N° 782/GCABA/01	19-06-2001 B.O. N° 1.220	Establece obligatoriedad de capacitación del personal involucrado en manipulación de alimentos. Se crea sistema de Registros.



Decreto N° 101/GCABA/03	31-01-2003 B.O. N° 1.630	Se crea el Registro Informatizado Único y Permanente de Proveedores del GCABA y se aprueba su Reglamento.
Decreto N° 1.924/ GCBA/04	26-10-2004 B.O. N° 2.059	Créase el Programa de Unidades Productivas en el ámbito de la DGCyCE.
Decreto N° 326/ GCBA /08 y Anexo I	14-04-2008	Crea las Coordinaciones de distintas reparticiones dependientes del Ministerio de Educación
Decreto N° 736/GCBA/08	19-06-08	Se establece fecha de funcionamiento para la estructura a nivel de Direcciones creada por Decreto N° 500/08
Decreto N° 1.210/ GCBA/08- Anexo (Separata)	21-10-2008 B. O. N° 3039	Responsabilidades Primarias de las Direcciones Generales
Decreto N° 285/GCABA/11	(24/05/11)	Aprueba Licitación Pública N° 922/SIGAF/11 – Servicio Elaboración de Comidas y Distribución en mesa en establecimientos Educativos dependientes del MEGCABA.
Pliego de Condiciones Generales y Particulares de la Licitación Pública N° 922/SIGF/11.	//	Servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa.
Decreto N° 556/GCABA/10	(16/07/10)	Faculta a funcionarios a aprobar gastos de imprescindible necesidad.
Decreto N° 752/GCABA/10	(23/09/10)	Rectifica cuadro de competencia del Decreto N° 556/GCABA/10.
Decreto N° 226/GCBA/12	BO 3918	Fija las responsabilidades primarias de la D.G.S.E.
Decreto N° 63/GCBA/13	BOCBA 4094 (12/02/13)	Modifica estructura del M.E.
Decreto N° 65/GCBA/14	BOCBA 4340	Aprueba la adjudicación de la Licitación Pública N° 2902/SIGAF/2013.
Decreto N° 95/DGCyC/12	BOCBA 3915 21-05-12	Ordena publicar los actos administrativos por los cuales se aplicaron penalidades a los <u>proveedores</u> .
Resolución N° 3582/MEGC/12	//	Prorroga la Licitación Pública N° 922/SIGAF/11
Resolución N° 3.800-SED-2004	B. O. N° 2.087 23-11-2004	Reglamenta el Decreto N° 1.924/04 y aprueba procedimientos administrativos, indicadores y metodología de evaluación para la instrumentación del Programa de Unidades Productivas.
Resolución N° 3752/MEGC/13	BOCBA 4290 (02/12/13)	Aprueba Pliegos y llama a LP N°2902/SIGAF/13. Servicio Elaboración de Comidas y Distribución en mesa en establecimientos Educativos dependientes del MEGCABA.



“2014, Año de las letras argentinas”

Resolución N° 2164/MEGC/12	08/06/12	Aprueba la Contratación N° 2902/SIGAF/13
----------------------------	----------	--

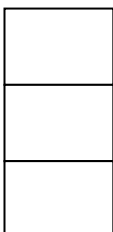


“2014, Año de las letras argentinas”

## Anexo II

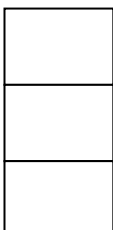
### Muestra de Establecimientos Escolares

DE	Proveedor	Area	Nivel	Establecimiento	COM	REF	VIA	DES	Dirección	
1	1	CIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION	Primaria	Primaria	8	349	0	356	Talcahuano 680	
2	2	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	Inicial	Inicial	Jll 4 (Esc.13)	0	0	107	José A. Cabrera 3430	
3	4	ALFREDO GRASSO	Media	Media	cnica 5 "M. Belgrano	0	230	0	Bolívar 346	
4	5	FRIENDS FOOD SA	Media	Media	Técnica 10	53	50	0	Vieytes 942	
5	5	DASSAULT SA	Inicial	Inicial	JIN A (Esc.3)	0	44	0	75	Av. Manuel Montes de Oca 4
6	6	SERVIRC SA	Superior	Media	ENS 2 (Med)	0	180	0	0	Gral. Urquiza 277 / Moreno 3
7	7	SPATARO SRL	Especial	Primaria	Especial 34	64	50	0	50	Colpayo 132
8	7	LAMERICH SRL	Inicial	Inicial	Jll 1	161	0	0	174	Eduardo Acevedo 609
9	8	LAMERICH SRL	Inicial	Inicial	JIN A (Esc.9)	56	0	0	54	Av. La Plata 623
10	9	RODOLFO FERRAROTTI SRL - SUC. DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI - UTE	Especial	Primaria	CENTES 2	0	56	0	44	Juan Francisco Seguí 3755
11	9	EMPANÍA ALIMENTARIA NACIONAL S	Inicial	Inicial	JIN B (Esc.15)	77	0	0	70	Av. Federico Lacroze 2971
12	10	SIDERUM SA	Media	Media	Comercio 7	0	196	0	0	Av. Monroe 3061
13	10	SIDERUM SA	Inicial	Inicial	Jll 4 (Esc.8)	74	0	0	85	Husares 2155
14	10	Autogestión	Técnica	Media	Técnica 2	0	450	0	0	Av.del Libertador 8635/51
15	11	ALIMENTOS INTEGRADOS SA	Primaria	Primaria	23	0	250	0	290	San Pedrito 1137
16	12	TO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA	Primaria	Primaria	12	0	202	0	543	Avellaneda 2547
17	14	ENRIQUE TAVOLARO SRL	Arte	Media	Música "Esnaola"	0	100	0	0	Crisólogo Larraide 5085
18	15	OS INTEGRALES FOOD AND CATER	Primaria	Primaria	16	0	69	0	208	Av. Triunvirato 4247
19	16	EMPANÍA ALIMENTARIA NACIONAL S	Primaria	Primaria	23	198	0	0	199	Franco 2390
20	17	TREGGIO SRL	Primaria	Primaria	21	0	41	0	160	Santo Tomé 2836
21	17	ARKINO SA	Especial	Primaria	Especial 3	132	54	0	111	Av. Francisco Beiró 4418
22	19	DASSAULT SA	Primaria	Primaria	19	0	0	797	780	Pje. L. entre Laguna y Lacarra
23	21	ARKINO SA	Primaria	Primaria	3	0	822	0	822	Av.Larrazabal 4051



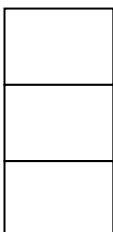
**Anexo III**  
**Expedientes - Gastos aprobados por Decreto 556/GCBA/10**

CONCESIONARIO	EXPTE Nº	/AÑO	ACTO ADMIN.		
ALBERTO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA - U.T.E	2.252.231	/2012	DISPOSICIÓN Nº	421	-DGSE-2012
ALBERTO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA - U.T.E	675.857	/2013	DISPOSICIÓN Nº	48	-DGSE-2013
ALBERTO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA - U.T.E	527.775	/2013	DISPOSICIÓN Nº	40	-DGSE-2013
ALBERTO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA - U.T.E	770.201	/2012	DISPOSICIÓN Nº	210	-DGSE-2012
ALBERTO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA - U.T.E	1.062.700	/2012	DISPOSICIÓN Nº	271	-DGSE-2012
ALBERTO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA - U.T.E	1.222.652	/2012	DISPOSICIÓN Nº	283	-DGSE-2012
ALBERTO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA - U.T.E	1.352.599	/2012	DISPOSICIÓN Nº	297	-DGSE-2012
ALFREDO GRASSO	1.001.313	/2012	DISPOSICIÓN Nº	264	-DGSE-2012
ALFREDO GRASSO	1.001.187	/2012	DISPOSICIÓN Nº	282	-DGSE-2012
ALFREDO GRASSO	1.186.770	/2012	DISPOSICIÓN Nº	291	-DGSE-2012
ALFREDO GRASSO	1.397.299	/2012	DISPOSICIÓN Nº	316	-DGSE-2012
ALFREDO GRASSO	1.397.675	/2012	DISPOSICIÓN Nº	315	-DGSE-2012
ARKINO S.A.	2.287.975	/2012	DISPOSICIÓN Nº	409	-DGSE-2012
ARKINO S.A.	2.429.879	/2012	DISPOSICIÓN Nº	463	-DGSE-2012
ARKINO S.A.	2.571.864	/2012	DISPOSICIÓN Nº	23	-DGSE-2013
ARKINO S.A.	1.209.227	/2012	DISPOSICIÓN Nº	282	-DGSE-2012
ARKINO S.A.	1.340.504	/2012	DISPOSICIÓN Nº	309	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	1.842.626	/2012	DISPOSICIÓN Nº	382	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	2.252.801	/2012	DISPOSICIÓN Nº	422	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	2.471.808	/2012	DISPOSICIÓN Nº	438	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	2.779.410	/2012	DISPOSICIÓN Nº	16	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	2.829.004	/2012	DISPOSICIÓN Nº	20	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	527.892	/2013	DISPOSICIÓN Nº	56	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	707.542	/2012	DISPOSICIÓN Nº	203	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	768.681	/2012	DISPOSICIÓN Nº	219	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	1.145.966	/2012	DISPOSICIÓN Nº	279	-DGSE-2012
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	1.338.806	/2012	DISPOSICIÓN Nº	308	-DGSE-2012
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	1.399.013	/2012	RESOLUSION Nº	249	-SSGEFYAR-2012
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	1.398.934	/2012	RESOLUSION Nº	250	-SSGEFYAR-2012
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	1.710.765	/2012	RESOLUSION Nº	321	-SSGEFYAR-2012
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	1.710.564	/2012	RESOLUSION Nº	317	-SSGEFYAR-2012
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	2.217.043	/2012	RESOLUSION Nº	443	-SSGEFYAR-2012



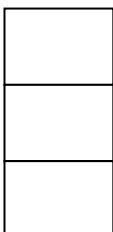
“2014, Año de las letras argentinas”

<b>CARMELO ANTONIO ORRICO SRL</b>	2.058.015	/2012	RESOLUSION Nº	456	-SSGEFYAR-2012
<b>CARMELO ANTONIO ORRICO SRL</b>	2.058.119	/2012	RESOLUSION Nº	471	-SSGEFYAR-2012
<b>CARMELO ANTONIO ORRICO SRL</b>	1.969.164	/2012	RESOLUSION Nº	470	-SSGEFYAR-2012
<b>CARMELO ANTONIO ORRICO SRL</b>	2.509.629	/2012	RESOLUSION Nº	3	-SSGEFYAR-2013
<b>CARMELO ANTONIO ORRICO SRL</b>	729.690	/2012	RESOLUSION Nº	188	-SSGEFYAR-2012
<b>CARMELO ANTONIO ORRICO SRL</b>	808.664	/2012	RESOLUSION Nº	193	-SSGEFYAR-2012
<b>CARMELO ANTONIO ORRICO SRL</b>	808.591	/2012	RESOLUSION Nº	190	-SSGEFYAR-2012
<b>CATERIND SA</b>	1.639.327	/2012	DISPOSICIÓN Nº	338	-DGSE-2012
<b>CATERIND SA</b>	1.789.620	/2012	DISPOSICIÓN Nº	354	-DGSE-2012
<b>CATERIND SA</b>	2.252.978	/2012	DISPOSICIÓN Nº	411	-DGSE-2012
<b>CATERIND SA</b>	2.275.456	/2012	DISPOSICIÓN Nº	407	-DGSE-2012
<b>CATERIND SA</b>	2.613.170	/2012	DISPOSICIÓN Nº	12	-DGSE-2013
<b>CATERIND SA</b>	527.411	/2013	DISPOSICIÓN Nº	38	-DGSE-2013
<b>CATERIND SA</b>	620.241	/2012	DISPOSICIÓN Nº	204	-DGSE-2012
<b>DASSAULT SA</b>	1.870.688	/2012	DISPOSICIÓN Nº	376	-DGSE-2012
<b>DASSAULT SA</b>	1.869.888	/2012	DISPOSICIÓN Nº	377	-DGSE-2012
<b>DASSAULT SA</b>	1.870.743	/2012	DISPOSICIÓN Nº	380	-DGSE-2012
<b>DASSAULT SA</b>	2.251.427	/2012	DISPOSICIÓN Nº	423	-DGSE-2012
<b>DASSAULT SA</b>	2.447.784	/2012	DISPOSICIÓN Nº	444	-DGSE-2012
<b>DIAZ VELEZ SRL</b>	1.961.723	/2012	DISPOSICIÓN Nº	387	-DGSE-2012
<b>DIAZ VELEZ SRL</b>	2.253.204	/2012	DISPOSICIÓN Nº	445	-DGSE-2012
<b>DIAZ VELEZ SRL</b>	2.439.512	/2012	DISPOSICIÓN Nº	461	-DGSE-2012
<b>DIAZ VELEZ SRL</b>	2.627.145	/2012	DISPOSICIÓN Nº	488	-DGSE-2012
<b>ENRIQUE TAVOLARO SRL</b>	2.369.530	/2012	DISPOSICIÓN Nº	429	-DGSE-2012
<b>RODOLFO FERRAROTTI SRL - SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI - UTE</b>	2.252.101	/2012	DISPOSICIÓN Nº	417	-DGSE-2012
<b>RODOLFO FERRAROTTI SRL - SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI - UTE</b>	2.509.672	/2012	DISPOSICIÓN Nº	451	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL</b>	179.287	/2012	DISPOSICIÓN Nº	346	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL</b>	1.859.108	/2012	DISPOSICIÓN Nº	352	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL</b>	1.917.678	/2012	DISPOSICIÓN Nº	388	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL</b>	2.251.778	/2012	DISPOSICIÓN Nº	403	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL</b>	2.824.454	/2012	DISPOSICIÓN Nº	13	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL</b>	615.173	/2012	DISPOSICIÓN Nº	207	-DGSE-2012
<b>FRIENDS FOOD SA</b>	1.331.555	/2012	RESOLUSIÓN Nº	248	-SSGEFYAR-2012



“2014, Año de las letras argentinas”

<b>FRIENDS FOOD SA</b>	1.818.353	/2012	RESOLUSIÓN N°	312	-SSGEFYAR-2012
<b>FRIENDS FOOD SA</b>	1.987.357	/2012	RESOLUSIÓN N°	446	-SSGEFYAR-2012
<b>FRIENDS FOOD SA</b>	2.284.565	/2012	RESOLUSIÓN N°	468	-SSGEFYAR-2012
<b>FRIENDS FOOD SA</b>	2.431.453	/2012	RESOLUSIÓN N°	20	-SSGEFYAR-2013
<b>FRIENDS FOOD SA</b>	944.487	/2012	RESOLUSIÓN N°	200	-SSGEFYAR-2012
<b>FRIENDS FOOD SA</b>	733.627	/2012	RESOLUSIÓN N°	199	-SSGEFYAR-2012
<b>FRIENDS FOOD SA</b>	1.071.437	/2012	RESOLUSIÓN N°	225	-SSGEFYAR-2012
<b>LAMERICH SRL</b>	1.162.448	/2012	RESOLUSIÓN N°	251	-SSGEFYAR-2012
<b>LAMERICH SRL</b>	1.295.614	/2012	RESOLUSIÓN N°	279	-SSGEFYAR-2012
<b>LAMERICH SRL</b>	2.250.839	/2012	DISPOSICIÓN N°	446	-DGSE-2012
<b>LAMERICH SRL</b>	691.073	/2013	DISPOSICIÓN N°	52	-DGSE-2013
<b>LAMERICH SRL</b>	783.202	/2012	DISPOSICIÓN N°	211	-DGSE-2012
<b>LAMERICH SRL</b>	684.606	/2012	DISPOSICIÓN N°	192	-DGSE-2012
<b>LAMERICH SRL</b>	684.606	/2012	DISPOSICIÓN N°	192	-DGSE-2012
<b>LAMERICH SRL</b>	1.048.348	/2012	DISPOSICIÓN N°	203	-DGSE-2012
<b>LAMERICH SRL</b>	894.819	/2012	DISPOSICIÓN N°	207	-DGSE-2012
<b>SERVIR´C SA</b>	249.036	/2012	DISPOSICIÓN N°	187	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA</b>	2.614.373	/2012	DISPOSICIÓN N°	467	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA</b>	2.547.348	/2012	DISPOSICIÓN N°	21	-DGSE-2013
<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA</b>	527.948	/2013	DISPOSICIÓN N°	39	-DGSE-2013
<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA</b>	745.352	/2012	DISPOSICIÓN N°	217	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA</b>	819.057	/2012	DISPOSICIÓN N°	230	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA</b>	1.098.083	/2012	DISPOSICIÓN N°	255	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA</b>	1.376.785	/2012	DISPOSICIÓN N°	299	-DGSE-2012
<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA</b>	1.376.759	/2012	DISPOSICIÓN N°	300	-DGSE-2012
<b>SIDERUM S.A</b>	447.939	/2013	DISPOSICIÓN N°	45	-DGSE-2013
<b>SPATARO SRL</b>	1.852.169	/2012	DISPOSICIÓN N°	381	-DGSE-2012
<b>SPATARO SRL</b>	2.006.206	/2012	DISPOSICIÓN N°	397	-DGSE-2012
<b>SPATARO SRL</b>	2.251.916	/2012	DISPOSICIÓN N°	414	-DGSE-2012
<b>SPATARO SRL</b>	2.480.547	/2012	DISPOSICIÓN N°	449	-DGSE-2012
<b>SPATARO SRL</b>	2.569.050	/2012	DISPOSICIÓN N°	9	-DGSE-2013
<b>SPATARO SRL</b>	2.747.651	/2012	DISPOSICIÓN N°	5	-DGSE-2013
<b>SPATARO SRL</b>	1.464.393	/2012	DISPOSICIÓN N°	325	-DGSE-2012
<b>SUCESION DE RUBEN MARTIN SA</b>	1.832.216	/2012	DISPOSICIÓN N°	355	-DGSE-2012





“2014, Año de las letras argentinas”

<b>SUCESION DE RUBEN MARTIN SA</b>	2.516.411	/2012	DISPOSICIÓN N°	459	-DGSE-2012
<b>SUCESION DE RUBEN MARTIN SA</b>	2.076.158	/2012	DISPOSICIÓN N°	458	-DGSE-2012
<b>SUCESION DE RUBEN MARTIN SA</b>	710.918	/2012	DISPOSICIÓN N°	205	-DGSE-2012
<b>SUCESION DE RUBEN MARTIN SA</b>	772.360	/2012	DISPOSICIÓN N°	218	-DGSE-2012
<b>TREGGIO S.R.L.</b>	1.684.298	/2012	DISPOSICIÓN N°	345	-DGSE-2012
<b>TREGGIO S.R.L.</b>	2.251.029	/2012	DISPOSICIÓN N°	424	-DGSE-2012
<b>TREGGIO S.R.L.</b>	2.440.911	/2012	DISPOSICIÓN N°	452	-DGSE-2012
<b>TREGGIO S.R.L.</b>	774.369	/2013	DISPOSICIÓN N°	57	-DGSE-2012
<b>TREGGIO S.R.L.</b>	648.424	/2012	DISPOSICIÓN N°	199	-DGSE-2012



**Anexo IV**

**Expedientes - Incumplimientos al PBCP**

Nº	EXPEDIENTES
1	542300
2	1590915
3	1039643
4	489028
5	1591475
6	1765060
7	488851
8	535834
9	570128
10	1586037
11	1585812
12	463378
13	1591208
14	1585661
15	570281
16	489337
17	490063
18	489659
19	31446
20	1590648
21	1382319
22	1590608
23	1043157
24	1658449
25	193962
26	400435
27	276548
28	1655416
29	82929
30	570527
31	2223232
32	1025881
33	256302

Nº	EXPEDIENTES
34	2225773
35	1382016
36	1655345
37	1026110
38	1655315
39	291167
40	1169362
41	1655107
42	994342
43	83398
44	191123
45	2214953
46	1381489
47	43127
48	132875
49	1655459
50	588757
51	582270
52	568925
53	1784437
54	1783977
55	1771332
56	1654918
57	994476
58	1026003
59	569193
60	992889
61	224594
62	1655239
63	1776497
64	2098421
65	1025791
66	2216398

Nº	EXPEDIENTE
1	2913-01369166
2	2013-01332880
3	2013-01483941
4	2013-01485830
5	2013-1454402
6	2013-1455993
7	2013-01486340
8	2013-1484806
9	2013-1387363
10	2013-01484333
11	2013-01487021
12	2013-1447874
13	2013-1432374
14	2013-01446290
15	2013-01468112
16	2013-05189466
17	2013-01325463
18	2013-01485016
19	2013-01297125
20	2013-01466966



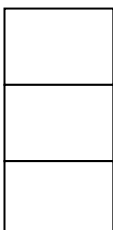
**ANEXO IV**

**INFORMES INDIVIDUALES**

<b>A) DATOS GENERALES</b>	
<b>Fecha de la visita:</b> 18/09/13	
<b>Escuela Nº 8</b>	<b>Distrito Escolar:</b> 1
<b>Dirección:</b> Talcahuano 680	<b>Área:</b> Primario
<b>Servicio relevado:</b> Desayuno - Almuerzo	
<b>Concesionario:</b> SI-AL	
<b>Proveedor de lácteos:</b> Mastellone Hermanos SA	

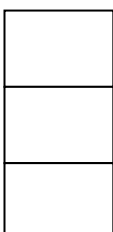
<b>B) RECEPCION DE ALIMENTOS</b>
<b>LACTEOS</b>
<b>No es objeto de análisis de esta auditoria</b>
<b>NO LACTEOS</b>
<b>Transporte:</b> no relevado
<b>Características y calidad de la provisión:</b> Sin observaciones.
<b>Remitos:</b> El remito se encuentra bien formulado respecto a que presenta fecha del día, cantidad de comensales, un encabezado con datos de la empresa y su numeración correspondiente. El listado de alimentos a entregar se describen bajo el nombre de materia prima, pero sus cantidades surgen de la multiplicación de los gramajes a utilizar por ración con la cantidad de comensales. De esta forma resulta incompatible poder controlar la mercadería ingresada con la detallada, ya que las cantidades ingresadas no coinciden con las establecidas por la industria alimentaria. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería

<b>C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS</b>
Se observa alimentos conservados en heladera sin su rotulo correspondiente no pudiendo así controlar la durabilidad del mismo.
Las unidades de frio poseen planilla de registros de temperatura que garantice su óptimo funcionamiento.
Se realizó control de temperatura de alimentos perecederos (raviolos y yogurt) la cual fue adecuada: 2,5 °C. La temperatura de conservación del postre del día: ensalada de frutas fue de 4,8 ° C - adecuada.



<b>D) PRESTACIONES RELEVADAS</b>		
<b>Asistencia del día</b>		
Alumnos: 378	Adultos: 17	Total: 395
<b>DESAYUNO:</b>		
Menú General (mayores de 1 año): Yogurt bebible - galletitas de agua. Este menú corresponde al vigente y no tuvo modificaciones.		
No se entrega solido de desayuno (sin sal) para niño con dieta crónica por insuficiencia renal.		
<b>ALMUERZO:</b>		
Menú Mosaico Comedor Invierno - Lista N° 8: Ravioles con salsa filetto - Ensalada de frutas.		
Se observan déficits de gramajes según lo establecido en el Pliego:		
<i>En los ingredientes:</i> 59% de cebolla 37 % de ají morrón 24 % de azúcar		
La distribución se realiza a granel llevando en ollas la preparación del día sobre los carros de transporte y emplatando en la mesa. Se realiza en un tiempo acorde a la cantidad de niños y de personal de cocina. La temperatura de servido es adecuada (74,1 °C). Se observa que los últimos platos poseen menor cantidad de ravioles que al inicio de la distribución.		
Las características organolépticas del plato terminado son adecuadas. Los ravioles no se aglomeran después de su cocción pero se observa un relleno nulo de ricota, se encuentran rellenos de una masa uniforme con predominancia de harina de trigo.		
La salsa filetto es suave en su textura y su sabor. Tiene aceptación por parte de los niños.		
Se observan niños con necesidad de repetir el plato pero no alcanzó la preparación para ello.		
<b>E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6 )</b>		
Respecto a la indumentaria se observa falta de identificación personal y de calzado de seguridad antideslizante para evitar accidentes de trabajo. Faltante de uso de barbijo y guantes descartables al manipular alimentos listos para su consumo.		

**F) INFRAESTRUCTURA**



Se observa cielorraso del salón comedor con grietas, humedad y huecos. Las paredes presentan grietas, falta de material y pintura descascarada.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

Falta de higiene en depósito de tubérculos con presencia de insectos (mosquitas).

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

Se observa faltante de jabón para manos en baños y vestuario al igual que una correcta ventilación.

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

**A) DATOS GENERALES**

Fecha de la visita: 25/09/2013

Escuela JII 4

Distrito Escolar: 2

Dirección: Cabrera 3430

Área: Inicial

Servicio relevado: Desayuno - vianda caliente

Concesionario: SIAL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.

**B) RECEPCION DE ALIMENTOS**

**LACTEOS**

No es objeto de análisis de esta auditoria

**NO LACTEOS**

**Remitos:** No se describen los componentes del menú entregado, solo las unidades de almuerzos. No coinciden las cantidades de almuerzos brindados con respecto a lo que el colegio solicita.

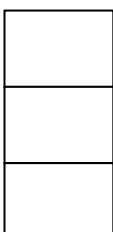
El remito no se encuentra firmado por la autoridad escolar correspondiente.

**Transporte:** La evaluación del transporte es adecuada. Posee Tarjeta de permiso de transito expedida por la Dir. De Higiene y Seguridad Alimentaria

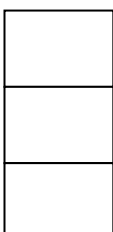
**Características y calidad de la provisión:** El pan que se entrega es muy duro.

**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

El yogur es conservado a -0.2 grados, pudiendo provocar el congelamiento del mismo.



<b>D) PRESTACIONES RELEVADAS</b>		
<b>Asistencia del día</b>		
Alumnos: 139	Adultos: 9	Total: 148
<b>DESAYUNO:</b>		
Menú General: Yogurt bebible - Galletitas de agua. El menú del día corresponde al vigente y su mosaico se encuentra exhibido.		
<b>ALMUERZO: Vianda caliente</b>		
Menú General: Pollo al horno y ensalada de arroz, zanahoria y arvejas. El menú corresponde al vigente según el pliego y su mosaico se encuentra exhibido. Se observó un déficit en los gramajes según el siguiente detalle: En los componentes: Pollo, 49,09%. Ensalada, 7,14. Gelatina, 24,67% según el pliego.		
Menú dieta: Pollo al horno con panaché de verduras sin sal. Fruta.		
Se brindan 3 dietas: Una de ellas para el personal de cocina, no se presenta orden médica. Una dieta de alumnos es gastroprotectora, cumpliendo con el requisito. La otra dieta es hipocalórica e hiposódica. El concesionario refiere no haber recibido la información de la restricción de sodio, y las autoridades escolares no repararon en la prescripción médica tampoco. El alumno posee una patología renal que desconocían. El almuerzo es adecuado pero el sólido del desayuno es común (alto en sodio).		
<b>E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)</b>		
Se observó la falta del uso de barbijos y guantes descartables en manipuladores de alimentos listos para consumir en todo el personal. No hay disponibilidad de los mismos. La empresa no los entrega. Uno de los camareros posee una herida expuesta en el brazo.		
<b>F) INFRAESTRUCTURA</b>		
No hay desagües, se baldea afuera, a un pasillo.		
<b>G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES</b>		
El sector cocina y el termotanque se encuentran en mal estado.		
<b>H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA</b>		
El establecimiento escolar posee una balanza para controlar la mercadería al recepcionarla.		



El establecimiento escolar posee un excedente del 10 % en vajilla descartable para hacer frente a la reposición. Refieren que es un excedente de cuando se entregaba por no tener agua caliente para lavar la vajilla. En ese momento el concesionario mandaba vajilla descartable, que sobro al restablecerse el servicio.

**A) DATOS GENERALES**

**Fecha de la visita:** 16/09/13

**Escuela Técnica N° 5**

**Distrito Escolar:** 4

**Dirección:** Bolívar 346

**Área:** Media

**Servicio relevado:** Refrigerio

**Concesionario:** Alfredo Grasso S.A.

**B) RECEPCION DE ALIMENTOS**

**Remito:** El remito del día se encuentra bien formulado, posee numeración, encabezado con datos de la empresa y detalle de la cantidad de cada alimento que compone el refrigerio (pan, queso, paleta y fruta) que surge de la multiplicación del gramaje por ración y la cantidad de comensales. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería

**Transporte:** No relevado.

**Características y calidad de la provisión:** Sin observaciones.

**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

Los refrigerios llegan elaborados a la escuela y se conservan en un freezer que se encontraba a - 5,7 °C al momento de la visita. Se observa una planilla de control de temperatura diario el cual posee valores incoherentes de acuerdo al control cruzado efectuado por esta auditoría. El termómetro externo que posee el freezer se presenta ilegible. Los refrigerios no se encontraban congelados a pesar de la temperatura relevada ya que habían sido entregados al poco tiempo del control.

Respecto de las características organolépticas, se observa un pan con exceso de humedad que se desgrana fácilmente. El fiambre para emparedados no corresponde al tipo paleta como lo establece el pliego. Por disconformidad con el producto, se solicitó el cambio de medallón de pollo por fiambre ya que no tenía aceptación por parte de los comensales.

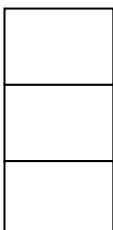
**D) PRESTACIONES RELEVADAS**

Alumnos: 230

Adultos: 0

Total: 230

**REFRIGERIO:**



Menú General: Sándwich en pan figazza con fiambre para emparedados y queso - manzana.

El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego y corresponde al vigente.

Los refrigerios se encuentran correctamente envasados con fecha de elaboración y vencimiento.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (Cantidad: 0)**

No hay personal del concesionario en el establecimiento escolar.

**F) INFRAESTRUCTURA**

No Aplicable.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

La higiene del freezer donde se conservan los refrigerios es adecuada a pesar de su disfunción en la temperatura.

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

No aplicable.

**A) DATOS GENERALES**

**Fecha de la visita:** 12/09/13

**Escuela:** Técnica 10

**Distrito Escolar:** 5

**Dirección:** Vieytes 942

**Área:** Técnica

**Servicio relevado:** Vianda caliente y refrigerio

**Concesionario:** Friend`s Food

**Proveedor de lácteos:** No corresponde el servicio

**B) RECEPCION DE ALIMENTOS**

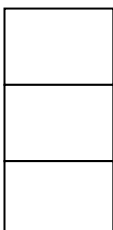
**LACTEOS**

**No es objeto de análisis de esta auditoria**

**NO LACTEOS**

**Transporte:** no relevado

**Características y calidad de la provisión:** sin observaciones





**Remitos:** No se entrega el remito del día. No se da ninguna explicación particular al respecto.

**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

Se almacenan los refrigerios que no se consumen para los alumnos del turno noche.  
 La gelatina llega sin la refrigeración adecuada adquiriendo una consistencia semilíquida.  
 Las unidades de frío no poseen planilla de registros de temperatura que garantice su óptimo funcionamiento. Se observa falta de aviso de lavado de manos.

**D) PRESTACIONES RELEVADAS**

**Asistencia del día**

Alumnos: 50	Adultos: 3	Total: 53
-------------	------------	-----------

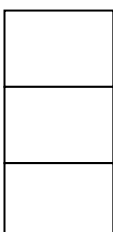
**VIANDA CALIENTE:**

Se sirve a las 12:00 hs a los alumnos que tienen taller en el turno tarde.  
 Menú General: Medallón de pollo con puré de papas. Gelatina  
 La temperatura a la que se sirve la gelatina es inadecuada (14,2 °C)  
 El menú del día indica que se debe servir flan de vainilla en lugar de gelatina.  
 Hay un alumno con un pedido de dieta sin sello ni firma donde se indica una dieta hiposódica por patología renal. Las autoridades tienen la orden pero no están al tanto del mecanismo por el cual deben solicitar dicha dieta, ni como debiera ser una prescripción correctamente formulada

**REFRIGERIO:**

Se reparten a las 12 hs conjuntamente con la vianda caliente a los alumnos que no consumen la vianda. Los refrigerios se reparten a los alumnos que ese día se retiran a sus casas en el turno tarde y a aquellos que tienen taller temprano a la tarde ( no les alcanza el tiempo a almorzar)  
 El director refiere que dada la modalidad de los horarios de clase el servicio de refrigerio es más conveniente que el de vianda.  
 Figazza de salchichón con jamón y queso - Alfajor

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3 )**



El personal no utiliza barbijo ni delantal durante el fraccionamiento de pan, lo que es requerido por ser un alimento listo para consumo.

**F) INFRAESTRUCTURA**

No se evalúa la infraestructura de la cocina por no elaborarse comida en ella. (Los servicios prestado son de refrigerio y vianda caliente)

**G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

El comedor es de muy pequeñas dimensiones. Se tienen que realizar 3 turnos, para un total de 50 alumnos, lo que se traduce en poco tiempo para que los alumnos puedan realizar su almuerzo.

**H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

La vajilla es descartable en su totalidad.

**A) DATOS GENERALES**

Fecha de la visita: 19/09/13

JIN A (Esc 3)

Distrito Escolar: 5

Dirección: Av. Manuel Montes de Oca 439

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Refrigerio

Concesionario: Dasasult SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

**B) RECEPCION DE ALIMENTOS**

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Transporte: Se mantiene la cadena de frio durante el transporte.

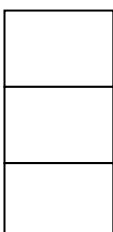
NO LACTEOS

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: No se detallan los componentes del servicio prestado. Solo se indica cantidad de unidades de refrigerio.

El remito no se encuentra firmado por la autoridad escolar correspondiente.

**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS**



<b>ALIMENTOS</b>
Las bolsas que contienen los refrigerios que se encuentran dentro de la heladera están contaminadas con sangre de carne vacuna.  Los refrigerios se conservan en heladera a una temperatura adecuada. (6,9 °C) No existen avisos de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos como lo establece el CAA en su Capítulo II
<b>D) PRESTACIONES RELEVADAS</b>
<b>Asistencia del día</b>
Alumnos: 35
<b>DESAYUNO:</b>
Menú General: Leche con chocolate - Pan de leche Se observa un déficit de gramaje según lo establecido en el pliego del 12,59 % en la barra de cereal
<b>REFRIGERIO:</b>
Sándwich de salchichón con jamón y queso - Alfajor triple. Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego en los siguiente ingredientes:  36,67 % en el queso barra y 10,68 % en el salchichón con jamón.
<b>E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3 )</b>
Son dos camareras, una de ellas se ausento con parte de enfermedad. El uniforme de la camarera no posee placa identificatoria.
<b>F) INFRAESTRUCTURA</b>
Es adecuada al servicio que se presta.
<b>H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES</b>
La heladera tiene cables sueltos dentro de la misma, precariamente reparados con cinta aisladora, lo que resulta en un potencial peligro.  Los baños no son exclusivos para uso del personal del concesionario y no se encuentran separados por sexo.
<b>I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA</b>



Es adecuado al uso requerido.

### A) DATOS GENERALES

**Fecha de la visita:** 20/09/13

**Escuela:** Especial 34

**Distrito Escolar:** 7

**Dirección:** Colpayo 132

**Área:** Especial

**Servicio relevado:** Desayuno - Almuerzo - Refrigerio

**Concesionario:** Spataro SRL

**Proveedor de lácteos:** Mastellone Hermanos SA

### B) RECEPCION DE ALIMENTOS

#### LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

#### NO LACTEOS

**Transporte:** no relevado.

**Características y calidad de la provisión:** Sin observaciones.

**Remitos:** No corresponden las cantidades ni el tipo de componente con respecto a lo entregado. No se entregan duraznos en almíbar light ni galletitas dulces. No se describe que solido se entrega para el desayuno.

No posee firma de la autoridad escolar correspondiente.

### C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Para la preparación del día se observó una correcta práctica culinaria.

Los refrigerios son conservados a 5,8 °C (temperatura adecuada).

El pollo al horno alcanzó una temperatura de cocción de 88° C (temperatura adecuada).

Los productos de limpieza (lavandina y lavavajilla) están sobre el piso junto a alimentos. Esta práctica no es adecuada por riesgos de contaminación química

No existen avisos de lavado de manos en el área de elaboración de alimentos como lo establece el CAA en su Capítulo II

### D) PRESTACIONES RELEVADAS

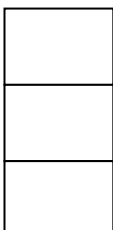
#### Asistencia del día

Alumnos: 60

Adultos: 3

Total: 63

#### DESAYUNO:



Menú General: Te con leche - Alfajor

El menú no corresponde al vigente según el Pliego. Se deberían servir galletitas dulces.

**ALMUERZO:**

Menú General: Pollo con ensalada de huevo, arveja y papa - Mandarina

El menú no corresponde al vigente según el Pliego. La ensalada debería servirse con tomate, en lugar de papa y el postre correspondiente debería ser duraznos en almíbar light.

El total de prescripciones de dietas es 32, de las cuales 12 son correctas (se encuentran vencidas 5 de ellas, sin especificar correctamente la patología del alumno unas 6 y sin adecuar al menú, 9) Los tipos de regímenes presentados son: hipocalóricos, hiposódico, gastroprotectora, DBT 1, DBT 2, principalmente.

No se adecúa el menú correctamente a las prescripciones. Se indica una única dieta para todos, poniendo en riesgo la salud de los alumnos. Por ejemplo, la dieta de una DBT 1 difiere radicalmente a la de una DBT 2, ya que en la primera es fundamental la presencia de hidratos de carbono como arroz o fideos en cantidad adecuada en cada una de las comidas (de no ser así, la persona puede sufrir hipoglucemias peligrosas para su salud) mientras que en la DBT 2 es correcto dar carnes con vegetales.

Menú de dieta: Pollo al horno con ensalada de tomate y zanahoria, todo sin sal.

Se observa déficit en los gramajes respecto a lo establecido por pliego según el siguiente detalle:

a) *En los ingredientes:* 22,22 % de cebolla

22,22 % de tomate triturado

43,33 % de aceite

100 % de tomate

51,39 % de arvejas

100% de duraznos en almíbar light

b) *En los componentes:* 16,92 % de pollo al horno

**REFRIGERIO:** Sándwich de felipe con paleta y queso - mandarina

El menú no corresponde al Pliego vigente. Se sirve el refrigerio común que corresponde ese día. El pliego prevé un Refrigerio para Plan de Alimentación Especial, para Discapacitados Visuales. Se debería haber servido sándwich de pan de salvado con queso y manzana.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2 )**

La cantidad de personal no es adecuada para el servicio en una escuela especial. No poseen delantal de lona ni identificación personal. La camarera no utiliza barbijo al momento de manipular alimentos listos para servir.



**F) INFRAESTRUCTURA**

La cocina cumple con los requisitos previstos por el Pliego vigente.

Los baños no poseen una correcta ventilación ya que no existen ventanas en él.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

Sin observaciones

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

El establecimiento escolar posee una balanza con capacidad mínima de 1 Kg y una sensibilidad de 10 gramos para efectuar los controles necesarios.

**A) DATOS GENERALES**

Fecha de la visita: 09/09/13

Escuela ENS Nº 2

Distrito Escolar: 6

Dirección: Gral Urquiza 277

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Servir´C SA

Proveedor de lácteos: No Aplicable

**B) RECEPCION DE ALIMENTOS**

**LACTEOS**

No es objeto de análisis de esta auditoria

**NO LACTEOS**

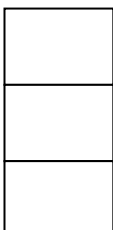
**Remitos:** Describe la cantidad de refrigerios entregados pero no los componentes del mismo. Posee firma de la autoridad escolar.

**Transporte:** no relevado

**Características y calidad de la provisión:** Sin observaciones

**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

Los refrigerios se entregan por la mañana en envases sellados a 10,8°C y se conservan en heladera a 4,3 °C (adecuado)



<b>D) PRESTACIONES RELEVADAS</b>	
<b>Asistencia del día</b>	
Alumnos: 180	
<b>REFRIGERIO:</b>	
Menú General: Sándwich de paleta y queso - Mandarina El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego.	

<b>E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO</b>
No aplicable.

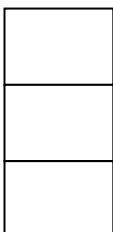
<b>F) INFRAESTRUCTURA</b>
No aplicable.

<b>H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES</b>
No aplicable.

<b>I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA</b>
La heladera para conservar los refrigerios posee planilla de registros de temperatura para su óptimo funcionamiento.

<b>A) DATOS GENERALES</b>	
<b>Fecha de la visita:</b> 27/09/13	
<b>Escuela:</b> JII N° 1	<b>Distrito Escolar:</b> 7
<b>Dirección:</b> Eduardo Acevedo 609	<b>Área:</b> Inicial
<b>Servicio relevado:</b> Desayuno - Almuerzo	
<b>Concesionario:</b> Lamerich SA	
<b>Proveedor de lácteos:</b> Mastellone Hermanos S.A.	

<b>B) RECEPCION DE ALIMENTOS</b>
<b>LACTEOS</b>



**No es objeto de análisis de esta auditoría**

**NO LACTEOS**

**Transporte:** No relevado.

**Características y calidad de la provisión:** Sin observaciones.

Al día de la visita se observó la preparación del Menú N° 15 del Mosaico Comedor Invierno que corresponde al vigente según el Pliego de Bases y Condiciones.

Se observó que las milanesas rebozadas no tuvieron aceptación por parte de los niños, en su mayoría dejaron restos en los platos pidiendo repetir el puré de papas.

Se observó la entrega de 3 cajas de milanesas con 50 unidades cada una, lo cual indica un total de 150 unidades; siendo un total de 173 becaados, con lo cual no alcanza a cubrir 1 unidad por niño.

**Remitos:** Se detalla la mercadería ingresada que no coincide con lo entregado; por ejemplo 183 unidades de milanesas cuando lo real fueron 150 unidades. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería

**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

Se observa manipulación de alimentos listos para su consumo sin la utilización de guantes descartables ni barbijo.

No existen avisos de lavado de manos en áreas de elaboración de alimentos.

Las unidades de frío no poseen planilla de registros de temperatura que garantice su óptimo funcionamiento.

**D) PRESTACIONES RELEVADAS**

**Asistencia del día**

Alumnos: 120	Adultos: 11	Total: 132
--------------	-------------	------------

**DESAYUNO:**

**Menú General:** Yogurt bebible - galletitas dulces.

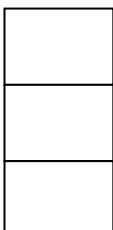
Al día de la visita el yogurt no fue distribuido en horas de la mañana ya que los niños tenían una actividad junto a los padres en las salas. El sólido del desayuno si fue entregado. La Directora nos informa que el yogurt será entregado por la tarde.

**ALMUERZO:**

Milanesas con puré de papas - Flan de vainilla sin caramelo. Lista N° 15 Menú invierno Comedor.

Se observa déficit en los gramajes respecto a lo establecido por pliego según el siguiente detalle:

- a) *En los ingredientes:* 81,43 % de leche en el puré de papas  
35,83 % de manteca





42,96 % leche en polvo del flan  
 b) *En los componentes:* 15,61 % de puré de papas  
 45,45 % de milanesa rebozada

Se observan tres dietas especiales al día de la visita, las cuales corresponden 2 (dos) de ellas a alumnas y 1 (una) a docente. Una de las niñas requiere una dieta hipograsa, hipofermentativa y gastroprotectora por diagnóstico de gastritis y colon irritable; indicando no consumir pastas, papa, batata, salsa de tomate y lentejas. Se observó la entrega del menú del día conteniendo este menú papa y grasa aportada por la milanesa - inadecuado.

Los otros 10 docentes autorizados consumen menú de dieta sin prescripción médica, debiendo consumir el mismo menú que los alumnos.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4 )**

El personal no posee calzado cerrado y antideslizante.

La cantidad de personal es adecuada en relación a las raciones.

**F) INFRAESTRUCTURA**

La cocina se comunica directamente con el salón comedor a través de una puerta de acceso y de un pasa platos.

Toda la zona de elaboración se encuentra azulejada de color blanco con más de 2 metros de alto. Posee una isla con equipamiento de cocción y una campana de extracción de humos y olores.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

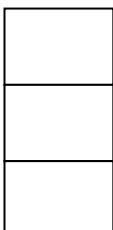
Sin observaciones.

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

Dentro de la cocina se encuentra una heladera de tipo familiar para conservar los lácteos y las verduras, la cual se encontró en 7 °C - adecuado. Otra heladera de tipo comercial con vitrina donde se conservan los postres del día se encontró a 6,5 °C – adecuado.

Posee dos carros de transporte de acero inoxidable en correcto estado para utilizar al momento del servicio.

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

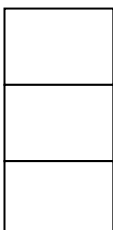


<b>A) DATOS GENERALES</b>	
<b>Fecha de la visita:</b> 13/09/13	
<b>Escuela:</b> JIN A (Escuela N° 9)	<b>Distrito Escolar:</b> 8
<b>Dirección:</b> Av. La Plata 623	<b>Área:</b> Inicial
<b>Servicio relevado:</b> Desayuno - Almuerzo	
<b>Concesionario:</b> Lamerich S.A.	
<b>Proveedor de lácteos:</b> Mastellone Hnos.	

<b>B) RECEPCION DE ALIMENTOS</b>
<b>LACTEOS</b>
<b>No es objeto de análisis de esta auditoria</b>
<b>NO LACTEOS</b>
<b>Transporte:</b> No relevado.
<b>Características y calidad de la provisión:</b> Sin observaciones.
<b>Remitos:</b> No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería

<b>C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS</b>
Se observa la falta de uso de barbijo y guantes descartables para el trozado de frutas y rallado de queso; esta práctica es inadecuada tratándose de alimentos listos para consumir.
Se realizó control de temperaturas de cocción, conservación y de servido de distintos alimentos resultando adecuadas en su totalidad. Se detallan a continuación:
Cocción: Arroz amarillo: 93 °C; Estofado de pollo: 97 °C
Conservación: Yogurt: 3,4 °C; Ensalada de frutas: 5,1 °C
Servido: Arroz amarillo y queso: 83,2 °C; Estofado de pollo: 58,7 °C
Se observa la falta de avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos.

<b>D) PRESTACIONES RELEVADAS</b>
<b>Asistencia del día</b>
Alumnos: 41      Adultos: 16      Total: 57
<b>DESAYUNO:</b>
Menú General: Yogurt bebible - Galletitas dulces
<b>ALMUERZO:</b>
Menú: Risotto con pollo - Ensalada de frutas - Lista N° 5 - Mosaico Comedor Invierno Corresponde al vigente según el PBC.



El mosaico de menú no se encuentra exhibido.  
No presenta solicitud de dietas especiales para patologías agudas; si para una dieta crónica con diagnóstico de celiaquía.

Se observa déficit en los gramajes respecto a lo establecido por pliego según el siguiente detalle:

- a) *En los ingredientes:*
  - 53,81 % de manteca
  - 20,06 % de cebolla
  - 100 % de caldo concentrado
- b) *En los componentes:*
  - 20,47 % de ensalada de frutas

Menú almuerzo celíaco: Arroz blanco con pollo al horno adobado con provenzal.  
Sólido desayuno: galletas dulces marca Arrozen (apto celíaco).

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6 )**

El personal no posee calzado cerrado y antideslizante.  
La cantidad de personal es adecuada en relación a las raciones.

**F) INFRAESTRUCTURA**

Se observa en las paredes del salón comedor unos paneles rotos necesitando un recambio de los mismos.

La cocina se comunica directamente con el salón comedor donde se observan las puertas abiertas con acceso al patio exterior. Por permanecer estas aberturas en todo momento se presentan palomas en el salón comedor.

El espacio destinado para los niños de jardín es escaso, ya que el salón se comparte con los niños de primaria.

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

**A) DATOS GENERALES**

**Fecha de la visita:** 16/09/13

**Escuela JIN B (Esc. 15)**

**Distrito Escolar:** 9

**Dirección:** Federico Lacroze 2971

**Área:** Inicial

**Servicio relevado:** Desayuno – Vianda caliente

**Concesionario:** Compañía Alimentaria Nacional



**Proveedor de lácteos:** Mastellone Hermanos SA

**B) RECEPCION DE ALIMENTOS**

**LACTEOS**

**No es objeto de análisis de esta auditoria**

**NO LACTEOS**

**Transporte:** no relevado

**NO LACTEOS**

**Características y calidad de la provisión:** las manzanas se encuentran golpeadas.

**Remitos:** Se detalla la mercadería ingresada que se utilizó en la planta elaboradora para la preparación del menú del día. Posee firma de autoridad escolar.

**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

Se conserva leche para el turno tarde en heladera a 14 °C, lo que resulta inadecuado.

No poseen avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de los alimentos según lo establecido en el CAA, Capitulo II)

No posee registro de temperatura de la unidad de frío.

**D) PRESTACIONES RELEVADAS**

**Asistencia del día**

Alumnos: 71	3 docentes autorizados	Total: 74
-------------	------------------------	-----------

**DESAYUNO:**

Menú General: Leche con chocolate - Barra de cereal

**ALMUERZO:**

Menú General: Guiso de lentejas - Manzana

La temperatura de servido del plato final es de 77,8 °C (adecuada)

Se preparan 3 menús de dieta (bife con ensalada rallada) para un alumno con prescripción médica que así lo requiere y bife con zanahoria, zapallo, batata y acelga para 2 dietas de docentes (Directivos)

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3 )**

Hay una camarera para el desayuno y se suma otra a la hora de servir la comida.

Para conservar los elementos personales, poseen unos armarios dentro de la cocina que resulta insuficiente, por ello se apilan camperas y carteras sobre una silla, resultando inadecuado.



**F) INFRAESTRUCTURA**

Se observa mal estado de mantenimiento en cielorraso del sector cocina presentando huecos y pintura levantada. No tiene desagües, se baldea hacia el patio interno del colegio. Las paredes presentan grietas, impidiendo una adecuada higiene. Posee estanterías de madera, material poroso de difícil higiene. No poseen salón comedor, se destinan aulas para servir las viandas.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

Se observa falta de higiene en sector cocina y una heladera que no enfría correctamente. (14.3 °C)  
 La heladera que utilizan es pequeña de tipo comercial con vitrina. Se encontraba a 11,4 °C (temperatura inadecuada) en la cual se conservaba los fiambres para la elaboración de los refrigerios del nivel nocturno.  
 Los baños no poseen ventilación cruzada.

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

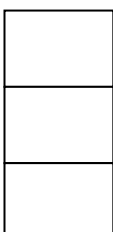
No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

**A) DATOS GENERALES**

<b>Fecha de la visita:</b> 24/09/13	
<b>Escuela:</b> CENTES 2	<b>Distrito Escolar:</b> 9
<b>Dirección:</b> Seguí 3755	<b>Área:</b> Especial
<b>Servicio relevado:</b> Desayuno - Refrigerio	
<b>Concesionario:</b> Suc. Rodolfo Ferrarotti SRL	
<b>Proveedor de lácteos:</b> Mastellone Hermanos SA	

**B) RECEPCION DE ALIMENTOS**

<b>LACTEOS</b>
<b>No es objeto de análisis de esta auditoria</b>
<b>NO LACTEOS</b>
<b>Transporte: No relevado</b>
<b>NO LACTEOS</b>
<b>Características y calidad de la provisión:</b> Los refrigerios se encuentran aplastados.



**Remitos:** No concuerda lo que indica el remito con lo entregado. En el remito se indica un refrigerio de sandwich pebete de paleta con queso y fruta. Se entrega medallón de pollo y barra de cereal. El remito, pese a no corresponder con la mercadería entregada, se encuentra firmado por la autoridad escolar.

**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

Los refrigerios se conservan a temperatura (4,5 °C) y condiciones adecuadas. No existen avisos de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos como lo establece el CAA en su Capítulo II.

**D) PRESTACIONES RELEVADAS**

**Asistencia del día**

Alumnos: 56 (2 turnos)

**DESAYUNO:**

Menú General: Mate cocido con leche y alfajor simple.

**REFRIGERIO:**

Sandwich con medallón de pollo y barra de cereal.  
Corresponde al menú vigente.  
No se exhibe el menú del día.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1 )**

Tanto el desayuno como el refrigerio lo sirven las maestras, no se evalúa el uso de barbijos ni guantes al manipular alimento listos para consumo.  
El uniforme de la ayudante no posee placa identificatoria.

**F) INFRAESTRUCTURA**

Es adecuada al servicio que se presta.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

Es adecuada al uso requerido.

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

Es adecuado al uso requerido.

**A) DATOS GENERALES**



<b>Fecha de la visita:</b> 04/09/13	
<b>Escuela:</b> JII 4	<b>Distrito Escolar:</b> 10
<b>Dirección:</b> Húsares 2155	<b>Área:</b> Inicial
<b>Servicio relevado:</b> Desayuno - Almuerzo	
<b>Concesionario:</b> Siderum SA	
<b>Proveedor de lácteos:</b> Mastellone Hermanos SA	

### B) RECEPCION DE ALIMENTOS

#### LACTEOS

**No es objeto de análisis de esta auditoria**

#### NO LACTEOS

**Transporte:** no relevado.

**Características y calidad de la provisión:** Sin observaciones.

**Remitos:** Se detalla la cantidad de raciones y la materia prima para la preparación del almuerzo para docentes y para alumnos becados. La cantidad de pollo entregada no coincide con lo detallado en el remito: Figura que entregan 24,5 kg, cuando en realidad se entregan 18,7Kg (peso bruto).

El sólido del desayuno no está especificado, sólo se menciona el número de desayunos.

No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

### C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Para la preparación del día se observó una incorrecta práctica culinaria. Una vez cocido el pollo, se trozan las porciones correspondientes para los alumnos más pequeños sin barbijos ni guantes descartables.

Los alimentos perecederos son conservados a 5,2 °C (temperatura adecuada).

El pollo al horno alcanzó una temperatura de cocción de 87° C (temperatura inadecuada ya que para presas de pollo con hueso se requiere alcanzar una temperatura superior a los 95 ° C.).

Los productos de limpieza (lavandina y lavavajillas) se encuentran sobre el piso junto a alimentos. Esta práctica no es adecuada por riesgos de contaminación química.

### D) PRESTACIONES RELEVADAS

#### Asistencia del día

Alumnos: 93	Adultos: 6	Total: 42
-------------	------------	-----------

#### DESAYUNO:



Menú General: Leche chocolatada - galletitas de agua.

El menú no corresponde al vigente según el Pliego. Ese día se debería haber servido yogur. La autoridad escolar refiere que el concesionario (Siderum SA) notifica a la escuela que el día de la fecha no se entregara yogur, lo cual llama la atención ya que éste no es el proveedor de los lácteos sino Mastellone Hnos SA.

**ALMUERZO:**

Menú General: Pollo al horno con ensalada de jardinera - Gelatina

Al día de la visita se observa un régimen especial (hipocalóricos e hipograso) para docente con prescripción médica sin membrete de institución pública y vencida. Se observa déficit en los gramajes respecto a lo establecido por pliego según el siguiente detalle:

a) *En los ingredientes:* 54,64 % de pollo

56,31 % de aceite

b) *En los componentes:* 25,42 % en el plato de pollo con ensalada.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2 )**

La cantidad de personal es adecuada en relación a las raciones a elaborar. Los delantales son de color oscuro. (inadecuado)

La cocinera come chicle durante el momento de elaboración, utilizan anillos y no realizan un correcto lavado de manos.

**F) INFRAESTRUCTURA**

La cocina posee rejillas perimetrales oxidadas y rotas.

Al encender la campana de extracción de humos salto la térmica de dicha fase.

Hay una mesada grande de madera muy gastada. Dicho material no permite una adecuada higiene de la misma.

Las paredes tienen grietas y pintura descascarada.

Las estanterías no están separadas de las paredes por al menos 5 cm.

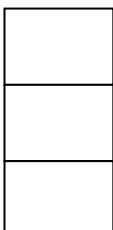
Los baños no poseen una correcta ventilación ya que no existen ventanas en él. Se observa faltante de cepillo para uñas y avisos recordatorios de higiene de manos luego de utilizar los retretes.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

La instalación eléctrica, si bien había sido reparada, no funcionaba correctamente.

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer





frente a la reposición del material

El establecimiento escolar posee una balanza con capacidad mínima de 1 Kg y una sensibilidad de 10 gramos para efectuar los controles necesarios.

#### A) DATOS GENERALES

**Fecha de la visita:** 17/09/13

**Escuela:** Comercio 7

**Distrito Escolar:** 10

**Dirección:** Monroe 3062

**Área:** Media

**Servicio relevado:** Desayuno - Refrigerio

**Concesionario:** Siderum SA

**Proveedor de lácteos:** No relevado

#### B) RECEPCION DE ALIMENTOS

##### LACTEOS

**No es objeto de análisis de esta auditoria**

##### NO LACTEOS

**Transporte:** no relevado

**Características y calidad de la provisión:** El pan de los sándwiches es de muy mala calidad, se desgrana al tacto. Muchos alumnos los descartan y se llevan solo la barra de cereal.

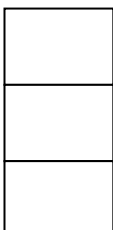
**Remitos:** No poseen el remito correspondiente al día de la visita. El concesionario entrega los remitos en la escuela primaria de enfrente, la cual lo acerca en otro momento. Personal de la escuela de enfrente se acerca al establecimiento para llevarles el remito. Al consultar el motivo por el cual se realizaba esta práctica, las autoridades responden que siempre se hizo así. Se explica la importancia de que cada establecimiento maneje su propia documentación.

#### C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

El equipo de frío no posee planillas de registro de temperaturas para controlar su óptimo funcionamiento. Los refrigerios se almacenan en bolsas demasiado grandes, lo cual por el peso que éstos mismos generan, hace que se aplasten los que están abajo. En la heladera se almacenan refrigerios del día anterior. Esta práctica no es adecuada.

#### D) PRESTACIONES RELEVADAS

**Asistencia del día**



“2014, Año de las letras argentinas”

Alumnos: 198		
<b>REFRIGERIO:</b>		
Menú: Sándwich medallón de pollo. Barra de cereal.		
<b>E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO</b> (cantidad: 0 )		
No es necesaria la presencia de personal para el servicio prestado.		

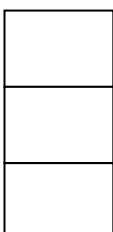
<b>F) INFRAESTRUCTURA</b>
La escuela posee una heladera donde se conservan los refrigerios a 8,4 ° C (temperatura adecuada).

<b>H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES</b>
Sin observaciones

<b>I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA</b>
El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de 1 Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos para realizar los controles necesarios al momento de recibir la mercadería.

<b>A) DATOS GENERALES</b>	
<b>Fecha de la visita:</b> 02/10/13	
Escuela Técnica Raggio	<b>Distrito Escolar:</b> 10
<b>Dirección:</b> Av. Del Libertador 8635	<b>Área:</b> Técnica
<b>Servicio relevado:</b> Refrigerio	
<b>Concesionario:</b> Friend's Food SA	
<b>Proveedor de lácteos:</b> No Aplicable	

<b>B) RECEPCION DE ALIMENTOS</b>
<b>LACTEOS</b>
<b>No es objeto de análisis de esta auditoria</b>
<b>NO LACTEOS</b>



**REMITOS:** Contiene el número de raciones entregadas y la cantidad de materia prima entregada, en valores expresados de manera tal que resultan exactos a lo que dice el pliego requiere.

No está firmado por la autoridad escolar correspondiente.

**Transporte:** no relevado

**Características y calidad de la provisión:** Una de las bolsas con sándwiches entregadas, que contienen 30 unidades, no posee fecha ni lote.

**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

Los refrigerios se entregan a las 8 de la mañana y se distribuyen en distintos horarios, por los preceptores. (9:30, 13:00,15:20 y 19:15 hs). Los sándwiches se conservan en un freezer a 0.3 °C, lo cual puede ocasionar el congelamiento del producto, perdiéndose las características organolépticas propias del alimento. La fruta la reparten aparte. Algunos chicos se llevan bolsas con manzanas que no son consumidas por sus compañeros.

**D) PRESTACIONES RELEVADAS**

**Asistencia del día**

Alumnos: 637

**REFRIGERIO:**

Menú General: Sándwich de pebete con paleta y queso - Manzana  
Se observó un déficit en el gramaje del queso de máquina de 46,67 %.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

No hay personal del concesionario en el establecimiento escolar.

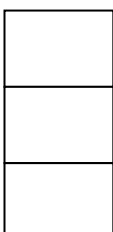
**F) INFRAESTRUCTURA**

No Aplicable.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

No aplicable

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**



La heladera para conservar los refrigerios no posee planilla de registros de temperatura para su óptimo funcionamiento.

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg. con sensibilidad de hasta 10 gramos para realizar controles de gramaje al recibir la mercadería.

#### A) DATOS GENERALES

**Fecha de la visita:** 05/09/13

**Escuela:** N° 23

**Distrito Escolar:** 11

**Dirección:** San Pedrito 1137

**Área:** Primario

**Servicio relevado:** Desayuno y Refrigerio

**Concesionario:** Alimentos integrados S.A.

**Proveedor de lácteos:** Mastellone Hermanos S.A.

#### B) RECEPCION DE ALIMENTOS

**Remito:** El remito del día se encuentra bien formulado, posee numeración, encabezado con datos de la empresa y detalla la cantidad de raciones indicando que se trata de “figazza con salchichón y queso”, no así la cantidad de gramaje equivalente. Por otro lado, detalla por unidad la fruta y la cantidad de alimentos que ingresan para la dieta de los docentes de conducción que incluye corte de carnes (vacuno o ave) varios y variedad de verduras. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

**Transporte:** No relevado.

**Características y calidad de la provisión:** Sin observaciones.

#### C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios llegan elaborados a la escuela desde la planta elaboradora y se conservan en una heladera a 3,6 °C – adecuado. La unidad de frío no posee planilla de control de temperatura que garantice su correcto funcionamiento.

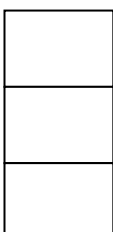
En el área de elaboración se observa la existencia de recipientes con tapa para colocar los residuos, y los elementos de limpieza, se encuentran separados correctamente de los alimentos.

#### D) PRESTACIONES RELEVADAS

Alumnos: 156

Adultos: 0

Total: 156



**DESAYUNO:**

Menú General: Leche con chocolate - Pan de leche

**REFRIGERIO:**

Menú General: Sándwich en pan figazza de salchichón con jamón y queso - Alfajor triple.  
Se observa un déficit de 11,79 % en el alfajor triple según lo establecido en el Pliego.

El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego y corresponde al vigente.

A la escuela asiste una niña con un antecedente de trasplante renal del año anterior con lo cual requiere de un plan hiposódico, controlado en proteínas con restricción de hidratos de carbono simples y bajo en grasas. Posee prescripción médica vigente. Al día de la visita se observa en cocina solo galletitas sin sal que son entregadas para el desayuno y no hay refrigerio acorde a su prescripción.

Los refrigerios se encuentran correctamente envasados con fecha de elaboración y vencimiento. Se distribuyen en 10 bolsas de 30 unidades cada una sumando un total de 300 unidades.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (Cantidad: 1)**

El personal se encarga de la elaboración y distribución del desayuno por las aulas dejando los sólidos y la leche en jarras para luego las maestras servir a los niños. Para ello utiliza un carro de transporte de acero inoxidable. Su vestimenta es adecuada. Se observa la falta de identificación personal y del uso de barbijo al momento de trasvasar la leche chocolatada lista para consumir en las jarras plásticas.

**F) INFRAESTRUCTURA**

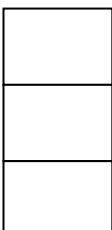
Los espacios entre la pared y los equipos poseen azulejos y zócalos rotos.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

Se observa falta de higiene general en el área de depósito de víveres secos. La cocina es pequeña con alacenas de melamina y lockers para guardado. Posee una mesada de madera (material no adecuado para manipular alimentos).

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

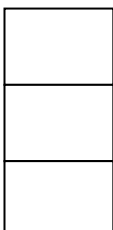
Sin observaciones.



A) DATOS GENERALES	
<b>Fecha de la visita:</b> 20/09/13	
<b>Escuela:</b> N° 12	<b>Distrito Escolar:</b> 12
<b>Dirección:</b> Avellaneda 2547	<b>Área:</b> Inicial
<b>Servicio relevado:</b> Desayuno - Refrigerio	
<b>Concesionario:</b> Hispan SA	
<b>Proveedor de lácteos:</b> Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
<b>LACTEOS</b>
<b>No es objeto de análisis de esta auditoria</b>
<b>NO LACTEOS</b>
<p><b>Transporte:</b> no relevado.</p> <p><b>Características y calidad de la provisión:</b> Sin observaciones.</p> <p><b>Remitos:</b> Se detalla la cantidad de raciones de desayuno y refrigerios para los alumnos becados. No posee detalle de la mercadería entregada (ingredientes del refrigerio). Se observa la entrega de dos remitos con numeraciones diferentes que detallan el mismo producto (galletitas dulces / sólido para desayuno). La Vicedirectora desconoce la causa. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.</p>

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
<p>Se observa al personal sin uso de guantes ni barbijos para la manipulación de alimentos listos para consumir.</p> <p>Los alimentos perecederos son conservados a 4,8 ° C (temperatura adecuada).</p> <p>Las unidades de frio poseen planilla de registros de temperatura diaria para llevar control de su correcto funcionamiento.</p> <p>Los sándwich para el refrigerio se reciben a las 9 horas y ya se encuentran envasados en su envase primario con fecha de elaboración y vencimiento dentro de canastos plásticos.</p> <p>Luego la camarera agrega la fruta correspondiente y prepara las bolsas para repartir en cada grado con las cantidades que se requiere.</p> <p>Los productos de limpieza (lavandina y lavavajilla) se conservan aislados de los alimentos (adecuado).</p> <p>No existen avisos de lavado de manos en el área de elaboración de alimentos como lo establece el CAA en su Capítulo II</p>



<b>D) PRESTACIONES RELEVADAS</b>		
<b>Asistencia del día</b>		
Alumnos desayuno: 528	Refrigerios: 170	
<b>DESAYUNO:</b>		
Menú General: Yogurt bebible - galletitas dulces El menú corresponde al vigente según el Pliego.		
<b>REFRIGERIO:</b>		
Menú General: Sándwich en pan felipe con queso y fiambre para emparedados - Mandarina. Se observa un déficit de 10,3 % en las galletitas dulces del desayuno y de un 17,8 % en el queso tipo barra que forma parte del refrigerio; según los valores establecidos por el Pliego. Se observa un fiambre para emparedados con grasa visible. El pan del sándwich y la fruta se encuentran con sus caracteres organolépticos adecuados. El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego y corresponde al vigente. A la escuela asiste un alumno con sobrepeso que requiere de colaciones hipocalóricas según su prescripción médica con fecha 11/04/13 (vencida a la fecha de la visita).		
<b>E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2 )</b>		
No poseen calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo. La encargada de cocina se encontraba con licencia médica al día de la visita. La reemplazó el repartidor para la distribución de los refrigerios.		
<b>F) INFRAESTRUCTURA</b>		
La cocina se encuentra en buen estado de mantenimiento y con el equipo gastronómico para brindar almuerzo.		
<b>H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES</b>		
Sin observaciones		
<b>I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA</b>		
El establecimiento escolar no posee una balanza con capacidad mínima de 1 Kg y una sensibilidad de 10 gramos para efectuar los controles necesarios.		
<b>A) DATOS GENERALES</b>		



<b>Fecha de la visita:</b> 01/10/13	
Escuela de Música Esnaola	<b>Distrito Escolar:</b> 14
<b>Dirección:</b> Crisólogo Larralde 5085	<b>Área:</b> Arte
<b>Servicio relevado:</b> Refrigerio	
<b>Concesionario:</b> Enrique Tavolaro SRL	
<b>Proveedor de lácteos:</b> --	

### B) RECEPCION DE ALIMENTOS

#### LACTEOS

No hay servicio de desayuno.

#### NO LACTEOS

**Remitos:** Correctamente formulado, sin firma de la autoridad escolar

**Transporte:** no relevado

**Características y calidad de la provisión:** Algunas servilletas destiñe su color (el azul de la servilleta se convierte en color rojo sobre el sándwich)

Los sándwiches se encuentran aplastados por ser entregados muchas unidades en pocas bolsas.

### C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios se conservan en una heladera a 7,7 °C (Adecuado)

### D) PRESTACIONES RELEVADAS

#### Asistencia del día

Alumnos: 100

#### REFRIGERIO:

Menú General: Sándwich de pan figazza con medallón de pollo - barra de cereal

El mosaico del menú se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego.

Se observó un déficit en el gramaje del medallón de pollo del 13,33 %.

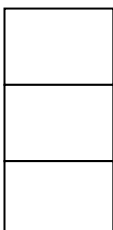
### E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (Cantidad: 0)

No hay personal, dada la característica del servicio brindado. Los preceptores entregan los refrigerios.

### F) INFRAESTRUCTURA

No aplicable

### H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES





Falta de higiene en heladera donde se conservan los refrigerios.

### I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

El establecimiento escolar no posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg. con sensibilidad de hasta 10 gramos para realizar controles de gramaje al recibir la mercadería.

### A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 01/10/13

Escuela Nº 16

Distrito Escolar: 15

Dirección: Triunvirato 4247

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Refrigerio

Concesionario: Servicios integrales Food and Catering SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.

### B) RECEPCION DE ALIMENTOS

#### LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

#### NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se observa la entrega de un remito que detalla cantidad de refrigerios y desayunos/meriendas sin especificar los alimentos que los integran. Solo cantidad de raciones. Por otro lado, se entrega un remito interno sin numeración que detalla cantidad de yerba, azúcar, alfajores de chocolate y refrigerios que se entregan.

### C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios se conservan a 8.7 °C (inadecuada).

La unidad de frío posee planilla de control de temperaturas.

### D) PRESTACIONES RELEVADAS

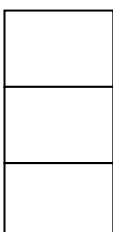
#### Asistencia del día

Alumnos con desayuno: 219

Refrigerios: 59

#### DESAYUNO:

Menú Desayuno: Mate cocido con leche - Alfajor de chocolate



**REFRIGERIO:**

Menú: Sándwich en pan figazza de medallón de pollo - barra de cereal.  
El menú corresponde al vigente según el pliego.

Los refrigerios son elaborados en la Escuela N° 9 DE 15 y se trasladan en contenedores isotérmicos dentro de sus bolsas individuales para luego distribuirlos. Las características organolépticas son adecuadas. Son recepcionados a las 10 hs y se distribuyen a las 10.50 hs. poseen fecha de elaboración y vencimiento en su envase primario.

El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego.

Se observa un déficit de gramaje en la barra de cereal del 18,9 % y en el medallón de pollo del 15,6 % según los valores establecidos por el pliego.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1 )**

El personal que se encuentra en el establecimiento elabora los desayunos para los niños de primaria y de inicial y es la encargada de distribuir en las aulas los refrigerios.

La indumentaria posee faltante de identificación y de calzado de seguridad antideslizante y cerrada.

**F) INFRAESTRUCTURA**

El espacio físico cocina es pequeño, posee una mesada de acero inoxidable, un horno tipo familiar, una heladera de tipo comercial con vitrina donde se conservan los refrigerios y los lácteos. La misma se encontraba a 8.7 °C (inadecuada). Los bajo mesadas son de madera; se observan cajones quemados y otro que no funcionan correctamente. Posee alacenas de formica donde se conservan los vasos y tazas junto a otros alimentos secos.

El baño que utiliza el personal se encuentra fuera de la cocina y se observa el faltante de jabón para manos.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

Sin observaciones.

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

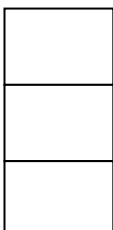
El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.

**A) DATOS GENERALES**

Fecha de la visita: 09/09/13

Escuela N° 23

Distrito Escolar: 16



<b>Dirección:</b> Franco 2390	<b>Área:</b> Primaria
<b>Servicio relevado:</b> Desayuno - Almuerzo - Refuerzo Alimentario	
<b>Concesionario:</b> Compañía Alimentaria Nacional S.A.	
<b>Proveedor de lácteos:</b> Mastellone Hnos.	

### B) RECEPCION DE ALIMENTOS

#### LACTEOS

**No es objeto de análisis de esta auditoria**

#### NO LACTEOS

**Transporte:** no relevado

**Características y calidad de la provisión:** sin observaciones

**Remitos:** Se entrega un remito de mercadería que detalla cantidad de alimentos y raciones adjudicadas por tipo de servicio (desayunos, almuerzo alumnos, almuerzo docentes, dietas y refuerzos alimentarios N° 2). Se observa la falta de entrega de ciertos alimentos que figuran en el remito, como ser: zanahorias, azúcar, aceite y los refuerzos alimentarios. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

### C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se observa elementos personales en depósito de alimentos. Inadecuado.

No se utilizan las tapas en los tachos de residuos dentro del área de elaboración de alimentos.

Se observa una mala distribución de las tareas compartiendo mesadas de trabajo al manipular alimentos crudos y cocidos generando riesgos de contaminación cruzada.

Se observa trozado de carne cruda en mesada donde debajo de la misma se encuentran los cajones de fruta. Riesgo de contaminación.

Las unidades de frío no poseen planillas de control de temperaturas para garantizar su óptimo funcionamiento.

### D) PRESTACIONES RELEVADAS

#### Asistencia del día

Alumnos: 197	Adultos: 2	Total: 199
--------------	------------	------------

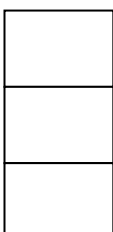
#### DESAYUNO:

Menú Desayuno: Leche con chocolate - Barra de cereal

#### ALMUERZO:

Menú General: Fideos tallarín con salsa estofada - Naranja

El menú corresponde al vigente según el pliego. El mosaico de menú no se encuentra exhibido.



Según las prescripciones médicas se requieren menús de dieta por patologías agudas y crónicas. El menú de dieta para el día de la visita fue de fideos blancos con queso con carne al horno. Este menú no es acorde para los planes por sobrepeso y obesidad, intolerancias a quesos y dislipemias.

Se observa una demora de 30 minutos desde que los niños llegan al salón comedor hasta que comienza el servido de los platos.

Los fideos secos son "blanqueados" por la mañana para luego terminar la cocción minutos antes del servicio. Esta práctica no está permitida según lo establecido en el pliego vigente (Anexo B Punto 6. Ítem 6.4)

Se observa un déficit de los ingredientes utilizados para la preparación del día según el siguiente detalle:

Zanahoria 100 %; Cebolla 41,77 % y queso de rallar 12,50 %.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3 )**

La cantidad de personal es inadecuada de acuerdo a la cantidad de raciones que se elaboran. Al día de la visita se observó la ausencia de una camarera que no fue reemplazada para el horario del servicio.

El personal no utiliza barbijo ni guantes descartables al momento de manipular alimentos listos para el consumo.

Se observa la falta de un calzado de seguridad cerrado y antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

**F) INFRAESTRUCTURA**

Se observa gotera en techo de sector comedor por encima de una mesa donde almuerzan los niños.

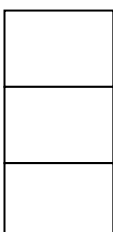
**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

Se observa falta de higiene en pisos del salón comedor con exceso de grasitud adherida.

Depósito de víveres secos con falta de higiene general y estantes rotos.

En sector cocina se observa presencia de telarañas en el techo.

Techos de salón comedor con pintura descascarada y mesas con roturas. Faltante de cerámicos en cocina. Mallas de protección contra insectos rotas en cocina. Campana de extracción sin funcionar en cocina. Iluminación sin protección contra roturas en depósito. Bacha de cocina con pérdida de agua.



**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

Se observa vasos y tazas con bordes irregulares.

**A) DATOS GENERALES**

**Fecha de la visita:** 19/09/13

**Escuela Especial N° 3**

**Distrito Escolar:** 17

**Dirección:** Av. Francisco Beiró 4418

**Área:** Primaria

**Servicio relevado:** Desayuno - Almuerzo

**Concesionario:** Arkino S.A.

**Proveedor de lácteos:** Mastellone Hermanos SA

**B) RECEPCION DE ALIMENTOS**

**LACTEOS**

**Transporte:** no relevado

**Características y calidad de la provisión:** Sin observaciones

**Remitos:** Sin observaciones

**NO LACTEOS**

**Transporte:** no relevado

**Características y calidad de la provisión:** sin observaciones

**Remitos:** Se observa la entrega de un remito en el cual se detalla la cantidad de raciones a servir de los diferentes servicios adjudicados. Además se detalla la cantidad de alimentos entregados. No posee firma de responsable a cargo de la recepción de la mercadería.

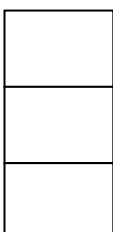
**C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

Se realizó control de stock de los alimentos aptos para celíacos que se consumen en la escuela encontrándose todas las marcas adecuadas para la patología en cuestión.

La temperatura de la heladera donde se conservan alimentos perecederos es de 4,9 °C (adecuada).

Las unidades de frío no poseen un registro de temperaturas que garantice su óptimo funcionamiento.

Se observa la falta de avisos de lavado de manos en el área de elaboración de alimentos, tal como lo establece el CAA en su capítulo II.



Se observan buenos hábitos higiénicos por parte del personal durante la manipulación de los alimentos.

#### D) PRESTACIONES RELEVADAS

##### Asistencia del día

Alumnos desayuno: 188	Almuerzos alumnos: 131	Almuerzos docentes: 25
-----------------------	------------------------	------------------------

##### DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Pan de leche

##### ALMUERZO:

Menú General: Carne a la cacerola con papas al natural - Flan de chocolate

Este menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

El mosaico de menú no se encuentra exhibido.

Por tratarse de una Escuela Especial donde asisten alumnos con discapacidades mentales, se presentan patologías asociadas como ser Hipertensión Arterial, Diabetes tipo 1 y 2, Obesidad y Celiaquía. Para dichos alumnos el menú del día fue:

Celíacos: Pollo al horno con ensalada de zanahoria rallada.

Hipocalóricos: Tarta de jamón, queso y acelga con ensalada de lechuga y zanahoria.

Diabéticos: Menú general.

Todos los alumnos presentan sus prescripciones médicas.

Se observan déficits de gramajes según lo establecido en el Pliego:

a) *En los ingredientes:* 51,41 % de leche en polvo para elaborar el flan

36,71 % de cebolla

25,32 % de tomate triturado

b) *En los componentes:* 25,93 % de papas al natural

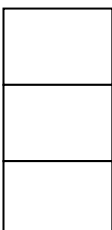
#### E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (Cantidad: 5)

La cantidad de personal no es adecuada en relación a la cantidad de raciones a elaborar. Por tratarse de una escuela especial debería haber un camarero cada 30 raciones.

El personal de cocina no posee calzado de seguridad cerrado y antideslizante.

#### F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones.



### H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El área de cocina se encuentra renovada con mesadas y estanterías de acero inoxidable, pisos de baldosa y cerámica blanca en todas las paredes. El equipamiento gastronómico se encuentra en buenas condiciones de uso e higiene y sus capacidades son acordes a las cantidades de raciones a elaborar.

### I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.

### A) DATOS GENERALES

**Fecha de la visita:** 06/09/13

**Escuela Nº 21**

**Distrito Escolar:** 17

**Dirección:** Santo Tomé 2836

**Área:** Primaria

**Servicio relevado:** Desayuno - Vianda Caliente

**Concesionario:** Treggio SRL

**Proveedor de lácteos:** Mastellone Hnos.

### B) RECEPCION DE ALIMENTOS

#### LACTEOS

**No es objeto de análisis de esta auditoria**

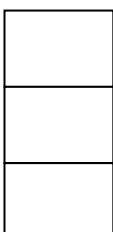
#### NO LACTEOS

**Transporte:** Dominio: BNS 648. Se observa la certificación de SE.NA.SA vencida al 17/08/13. No exhibe la numeración de SE.NA.SA en su móvil ni la leyenda de "Transporte de Sustancias Alimenticias". El conductor no posee la tarjeta con permiso de tránsito expedida por la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria. Libreta Sanitaria del conductor vencida el 20/03/13.

**Características y calidad de la provisión:** sin observaciones

**Remitos:** El remito del día **no fue entregado junto a la mercadería.**

### C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS



**ALIMENTOS**

Los alimentos perecederos se conservan a una temperatura de 6,9 ° C (inadecuada).  
 No se observó una correcta higiene de manos por parte del personal a cargo de la repartición de las viandas calientes listas para su consumo.  
 Los tubérculos y las frutas se conservan bajo mesada sobre el suelo (inadecuado).  
 Se observa elementos personales (abrigo y cartera) del personal dentro del área de manipulación de alimentos.

**D) PRESTACIONES RELEVADAS**

**Asistencia del día**

Alumnos desayuno: 72	Viandas calientes: 72	Adultos: 7
----------------------	-----------------------	------------

**DESAYUNO :**

Menú General: Yogur bebible - galletitas dulces

Menú Celiaca: leche chocolatada - galletitas de chocolate. Sin TACC.

**VANDA CALIENTE:**

Menú General: Milanesa con puré de papas - Flan de vainilla

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

El mosaico de menú se encuentra exhibido.

Se observa déficit de gramajes en el plato final según el siguiente detalle:

a) Puré de papas: 21,09 %

b) Flan de vainilla: 10, 44%

La temperatura de servido de la vianda caliente fue de 50,8 °C (adecuada).

Respecto a los menús especiales se observó la entrega de un menú de dieta a 3 niños. Dos por tratarse de patologías de alergia y sobrepeso y una tercera dieta crónica por celiaquía. Las tres poseen prescripción médica al día. Al día de la visita se entregó como menú de dieta Pollo con puré de papas - manzana.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1 )**

Se observa al personal sin el uso de guantes y barbijo para manipular los alimentos listos para consumir.

El personal no posee identificación personal ni calzado de seguridad antideslizante.

**F) INFRAESTRUCTURA**

El cielorraso de la cocina posee manchas de humedad y pintura descascarada.





La cocina no posee aberturas para una correcta ventilación, por ello se trabaja con la puerta abierta con acceso directo al patio. La iluminación no posee protección contra roturas.

#### H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa mesas plásticas rotas en salón comedor. Requieren recambio. No posee rejilla en cocina para el correcto desagüe de los líquidos de desecho. Los contenedores isotérmicos que se utilizan para el traslado de las viandas se encuentran en buen estado pero se percibe mucho olor a humedad en su interior.

#### I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No poseen vajilla para almorzar. Los niños comen las viandas directamente desde las bandejas de aluminio individuales junto a cubiertos plásticos debido a la escasa capacidad de la pileta de lavado y lugar de guardado de vajilla (Art. 34º PBCP).

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad máxima de 1 Kg y mínima de 10 gramos para realizar los controles de mercadería al ingresar.

Las unidades de frío poseen un registro de temperatura para controlar su óptimo funcionamiento pero el termómetro en uso no funciona correctamente.

Al momento de almorzar, la camarera arma las mesas plásticas en el patio interno de la escuela para luego volver a desarmarlas al terminar el servicio, ya que no poseen espacio físico destinado exclusivamente a salón comedor.

#### A) DATOS GENERALES

**Fecha de la visita:** 08/10/13

**Escuela N° 19**

**Distrito Escolar:** 19

**Dirección:** Pasaje L entre Laguna y Lacarra

**Área:** Primaria

**Servicio relevado:** Desayuno - Almuerzo - Refuerzo Alimentario

**Concesionario:** Dassault SA

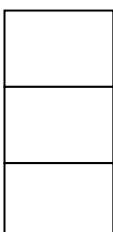
**Proveedor de lácteos:** Mastellone Hnos.

#### B) RECEPCION DE ALIMENTOS

**LACTEOS**

**No es objeto de análisis de esta auditoria**

**NO LACTEOS**



**Remitos:** Se entregan tres remitos con numeraciones diferentes. En uno se detalla las cantidades de raciones de los servicios alimentarios desayunos y viandas para alumnos y docentes autorizados. En otro se detallan las cantidades de alimentos que ingresan al establecimiento. En el último se detalla la cantidad de refuerzos alimentarios que ingresan. Si bien el servicio que se brinda en la escuela es de almuerzo desde hace ya un año (se utiliza la cocina escolar para cocinar), el remito expresa cantidad de “viandas”.

No poseen firma de la autoridad escolar responsable.

**Transporte:** no relevado

**Características y calidad de la provisión:** Sin observaciones

### C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se observa la conservación de los refrigerios para consumo nocturno dentro de heladera tipo comercial a 1.2 °C (adecuado). Se alerta la presencia de jugos de deshielo sobre las bolsas de los refrigerios provenientes del pollo congelado que se encuentra sobre el estante superior de la misma heladera. Esto conlleva a un riesgo alto de contaminación cruzada.

Se observa el consumo de mate durante la elaboración de los alimentos. Esta práctica es inadecuada ya que es considerada antihigiénica.

Se observa la falta de recipientes sin tapa para los desechos dentro de cocina.

Los productos de limpieza son conservados bajo mesada junto a cajones de fruta y de vajilla. Esto conlleva a riesgo de contaminación química.

Las unidades de frio no poseen planilla de registros de control para asegurar su correcto funcionamiento.

No existen avisos de lavado de manos en el área de elaboración de alimentos como lo establece el pliego.

### D) PRESTACIONES RELEVADAS

#### Asistencia del día

Alumnos con desayuno y almuerzo: 740	Adultos: 17	Refuerzos N°2: 3
---	-------------	------------------

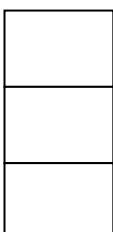
#### DESAYUNO:

Menú General: Mate cocido con leche - Alfajor de chocolate.

Este menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

#### ALMUERZO:

Menú General: Fideos tirabuzón con salteado de pollo - gelatina.



El mosaico del menú se encuentra exhibido y corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

Se observó un déficit en el gramaje del 100 % en el ingrediente ají morrón de la preparación y del 89,5 % del tomate triturado.

La gelatina de postre posee un déficit de gramaje en su porción del 38,2 %.

Para los alumnos que requieren dieta especial se sirvió Pollo hervido con zanahoria rallada; alimentos acordes a la patología descripta en sus prescripciones.

**REFUERZO ALIMENTARIO:**

Menú 1: Yogurt firme entero x 190 gr - Alfajor triple de chocolate.

Menú 2: Yogurt firme descremado x 190 gr - barra de cereal.

Los refuerzos son entregados a niños que refieren bajo peso para la talla según sus prescripciones médicas.

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (Cantidad: 8)**

La cantidad de camareros (6) es inadecuada en relación a la cantidad de alumnos a servir. Se observa la falta de 3 camareros según lo establecido en el Pliego. La indumentaria del personal posee faltante de calzado cerrado y antideslizante.

**F) INFRAESTRUCTURA**

La cocina posee mesadas, campana y estantes de acero inoxidable. Se observa la falta de azulejos en cocina. Sobre mesadas de trabajo posee plafones de vidrio como artefactos de luz; esto es inadecuado y peligra la contaminación física.

En los baños se observa la falta de jabón para manos en su interior.

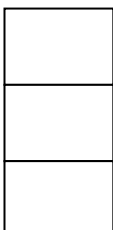
**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

Se observa falta de higiene general dentro de cocina, instalaciones y salón comedor encontrándose este con grasitud adherida.

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

No posee un excedente del 10 % en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

Se observa platos plásticos rotos con restos de grasitud.

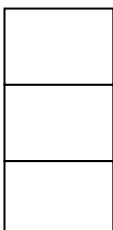


A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 26/09/13	
Escuela N° 3	Distrito Escolar: 21
Dirección: Av. Larrazabal 4051	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Refrigerio	
Concesionario: Arkino SA	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
No es objeto de análisis de esta auditoria
NO LACTEOS
Remitos: Se entregan refuerzos diferentes a los que figuran en el remito. En lugar de leche chocolatada y vainillas, se entrega postre lácteo con alfajor simple. No está firmado por la autoridad escolar correspondiente.
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
No existen avisos de lavados de manos en el área de elaboración de alimentos. El tacho de basura no tiene tapa y se encuentra fuera de la cocina (pasillo del colegio) por falta de espacio en la misma.
Los refrigerios se conservan a una temperatura de 7,2 °C (adecuado)

D) PRESTACIONES RELEVADAS
Asistencia del día
Alumnos: 802
DESAYUNO:
Leche chocolatada - pan de leche
REFRIGERIO:
Menú General: Sándwich de figazza con salchichón con jamón - alfajor triple.



El concesionario no entrega el menú adecuado para una dieta hipocalórica ya que no tiene registro del pedido de la misma. La escuela presenta el comprobante de la solicitud de la dieta realizado a la Supervisión Escolar del Distrito N° 21 mediante un Informe con fecha del 12 de junio de 2013.

**REFUERZO:**

Postre lácteo – Alfajor

El refuerzo que corresponde es leche chocolatada con vainillas o madalenas. (Es lo que figura en el remito del día)

**E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2 )**

El personal de concesionario posee una indumentaria adecuada y buenas prácticas de manufactura.

**F) INFRAESTRUCTURA**

La cocina cumple con los requisitos determinados por el Pliego para el servicio que brinda.

El baño es de uso compartido con los docentes de la escuela.

**H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES**

La higiene y el estado de la cocina son adecuados.

**I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos, pero no se puede usar por falta de pilas.

