AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

INFORME FINAL DE
AUDITORIA
Con Informe Ejecutivo

Proyecto N° 2.15.01

# ASISTENCIA ALIMENTARIA Y ACCION COMUNITARIA- PLANTAS ELABORADORAS

## Auditoría Legal, Financiera y Técnica

**Período 2014**

**Buenos Aires, Abril 2016**

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

Corrientes 640, Piso 5º - C1043AAT- Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel. 4321-3700 / 4323-3388/6967/1796 – Fax 4325-5047

# AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

**Av. Corrientes 640 Piso 5º Capital Federal**

## Presidenta

Lic. Cecilia Segura Rattagan

## Auditores Generales

Cdra. Mariela Coletta

Ing. Facundo Del Gaiso

Dr. Jorge Garayalde

Lic. María Raquel Herrero

Dra. María Victoria Marcó

Lic. Hugo Vásques

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

**CÓDIGO DE PROYECTO:** 2.15.01

**NOMBRE DEL PROYECTO:** Plantas Elaboradoras. Auditoria Legal Financiera y Técnica.

**PERÍODO BAJO EXAMEN:** Año 2014

**Directora General:** Mg. Natalia Jauri

**EQUIPO DESIGNADO:**

Dra. Nora Side (Directora de Proyecto)
Lic. Damian Moran (Director de Proyecto)
Dra. Maria Noel Grinfeld Lamas (Supervisora a cargo)

**OBJETO:** Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582) Programa 51 – Inc. 3.

**OBJETIVO**: Evaluar el circuito de control de la Dirección General de Servicios a la Escuelas sobre las Plantas Elaboradas de Alimentos.

**FECHA DE APROBACIÓN DEL INFORME: 27 DE ABRIL DE 2016**

**APROBADO POR: UNANIMIDAD**

**RESOLUCIÓN N°: 158/16**

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

# INFORME EJECUTIVO

| | |
|---|---|
| **Lugar y fecha de emisión** | Buenos Aires, Abril de 2016 |
| **Código de Proyecto** | 2.15.01 |
| **Denominación del Proyecto** | Plantas Elaboradoras. Auditoria Legal Financiera y Técnica |
| **Período examinado** | 2014 |
| **Programa auditado** | Programa 51, Inc. 3. |
| **Unidad Ejecutora** | Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582) |
| **Objeto de la Auditoría** | Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582) Programa 51. |
| **Objetivos de la auditoría** | Evaluar el circuito de control de la Dirección General de Servicios a la Escuelas sobre las Plantas Elaboradas de Alimentos |
| **Alcance** | 1. Verificar el cumplimiento de la normativa aplicable a las plantas elaboradas de conformidad con los términos de la Licitación Pública 2902/SIGAF/2013, Código Alimentario Argentino y demás normativa aplicable.<br>2. Verificar la aplicación de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimenticios.<br>3. Comprobar los circuitos de control implementados por la Dirección General de Servicios a las Escuelas (DGSE) sobre las plantas elaboradoras de alimentos y las unidades productivas pertenecientes a los prestadores del servicio |
| **Limitaciones al alcance** | No fue posible verificar en las plantas elaboradoras los ítems declarados por los concesionarios en sus ofertas en razón de que las mismas se encuentran agregadas al Expediente Electrónico N° 2013-05621404 MGEYA-DGSE por donde tramitó la licitación pública, el que fue facilitado por la DGSE posteriormente al inicio de las visitas a las mismas. |
| **Período de desarrollo de tareas de auditoría** | Las tareas de campo, comenzaron el 7 de marzo, iniciándose las visitas a las plantas elaboradoras el 6 de Abril y finalizando las mismas el 21 de mayo de 2015. |

Departamento Administrativo Colegiado
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

**Comentarios**

Durante el ejercicio auditado comenzó a regir una nueva contratación, realizada a través de la Licitación Pública 2902/SIGAF/13 que fue aprobada por el Decreto 65/GCBA/14[1]. Su plazo comienza el primer día hábil del ciclo lectivo del año 2014 hasta la finalización del ciclo lectivo 2016. La contratación se adjudicó a 21 concesionarios habiéndose presentado un total de 23 oferentes.
El monto total de la contratación asciende a la suma de pesos dos mil ciento cincuenta millones ciento ochenta mil cuatrocientos setenta y tres con ocho centavos ($ 2.150.180.473,08)

El valor de la ración se detalla en el siguiente cuadro:

| SERVICIO | Valor Adjudicado LP 2902/SIGAF/13 | 01/03/14 (1ª Redet.) | 01/06/14 (2ª Redet.) | 01/10/14 (3ª Redet.) |
|---|---|---|---|---|
| Comedor/Vianda | $25,08 | $29,69 | $32,61 | $36,26 |
| Refrigerio | $9,08 | $10,71 | $11,42 | $12,49 |
| Desayuno/Merienda | $3,14 | $3,57 | $3,87 | $4,23 |

El pliego establece que la planta elaboradora se utilice en forma subsidiaria en los casos en que planta física "*cocina*" del establecimiento educativo no se encuentre en condiciones o por causas de fuerza mayor (a juicio de la administración). En esos casos, el concesionario debe brindar el servicio de vianda, realizando la elaboración en su planta, transportándola con vehículos, en contenedores isotérmicos a los establecimientos educativos.

El PBCP señala las características con las que debe contar la planta elaboradora: (Art. 20º)

- Debe estar en un radio de hasta 25 km de la Ciudad de Buenos Aires contando desde el km 0;

- Contar con habilitación a nombre del oferente, para la elaboración de comidas, otorgada por los organismos competentes en la jurisdicción donde esté ubicada;

[1] BOCBA 4340 del 14-02-14

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

- Debe contar con Registro Nacional de Establecimiento (RNE)[2] de acuerdo a la normativa.

- Poseer cámara frigorífica y equipamiento gastronómico con capacidad para elaborar al menos el 40% de las raciones de comedor adjudicadas para el caso en que la planta física "cocina" no se encuentre en condiciones de uso y/o para la elaboración del 100% de las raciones de refrigerios y viandas;

- Debe ser de propiedad del oferente o de terceros, caso en el cual la relación jurídica que vincule al titular con el oferente debe abarcar la totalidad del período de prestación y no puede contener cláusulas que restrinjan su uso;

- No pueden ser compartidos por otro oferente y/o adjudicatario de esta u otra contratación, la planta, sus instalaciones y equipamiento;

- La planta elaboradora debe contar con un profesional técnico universitario[3] en forma permanente.

- Están sujetas a verificación por parte del Ministerio de Educación como condición esencial previa a la adjudicación y durante el período que dure el contrato, y debe aceptar controles del GCBA aun cuando se encuentre fuera de la CABA (Art. 22º);

[2] Según lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA), es necesario que los establecimientos productores, elaboradores y fraccionadores realicen, previo al inicio de sus actividades, los trámites de inscripción y autorización ante la autoridad sanitaria jurisdiccional competente. Cuando la autoridad sanitaria autoriza/aprueba el establecimiento/producto, otorga un número de Registro Nacional (RNE). Es una constancia de que la empresa ha sido inscripta en el Registro Nacional de Establecimientos, que la habilita para desarrollar la actividad declarada. Además, es un requisito para el posterior registro de sus productos (www.anmat.gov.ar).

[3] *"… responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas en el Anexo B "Normas de BPM en comedores escolares del GCBA". Se entenderá como "profesional técnico" al profesional Dietista, Nutricionista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, Lic. en Tecnología Alimentaria, Licenciado en Gestión Agroalimentaria o profesionales con incumbencias afines…* "según Art. 20º Inc G) PBCP.

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

| | |
|---|---|
| **Observaciones Principales** | ✓ No fue posible verificar en las plantas elaboradoras los ítems declarados por los concesionarios en sus ofertas en razón de que las mismas se encuentran agregadas al Expediente Electrónico N° 2013-05621404 MGEYA-DGSE[4] por donde tramitó la licitación pública, el que fue facilitado por la DGSE posteriormente al inicio de las visitas a las mismas.<br><br>✓ La imposibilidad de acceder al SADE para la consulta de los expedientes por donde tramitan las penalidades, constituye una limitación al análisis integral de los mismos.<br><br>✓ Al momento de realizarse la visita a la planta de la unidad productiva Evencoop Cooperativa de Trabajo se observó que la misma se encontraba elaborando sin autorización expresa de la DGSE[5].<br><br>✓ Se detectó que el 33,3% (8 de 24) empresas[6] que proveen el servicio lo hacen a través de sociedades relacionadas incumpliendo con el Art. 20º Inc. b)[7] y Art. 73º Inc. c)[8] del pliego: Rodolfo Ferrarotti SRL – Treggio SRL; Alimentos Integrados SA – Bagalá SA; Hispan-Torrado UTE – Siderum y Caterind S.A. – Sucesión de Rubén Martín S.A.<br><br>✓ En un caso (Sucesión de Rubén Martín S.A.) no pudo verificarse la habilitación de la planta elaboradora.<br><br>✓ En un caso (Alimentos Integrados S.A.) el establecimiento se encuentra habilitado como "*casa de comida. Rotiserías".*<br><br>✓ En un caso (Cooperativa de Trabajo Evencoop) el establecimiento se encuentra habilitado en el rubro "*comercio minorista de productos alimenticios en* |

[4] La AGCBA no tiene acceso al Sistema de Administración de Documentos Electrónicos (SADE). El auditado proporcionó la actuación mencionada en un CD que contiene 684 archivos con formato PDF. Los archivos no se encuentran ordenados en forma cronológica, sino que se agrupan en categorías: PV, IF, DOCFI, INLEG. El análisis de la contratación se realizará en el Proyecto 2.14.02.

[5] En su descargo el auditado manifiesta que penalizó a la Cooperativa de Trabajo Evencoop Ltda. Indica haber labrado el Acta Nº 855 pero no adjunta documentación respaldatoria (acta y/o expediente por donde tramita, acto administrativo que aplica la sanción, etc.,).

[6] Representan 32.422 raciones diarias de comedor y vianda (30,5%) sobre el total 106.405 raciones diarias de comedor y vianda. (Observado en el Informe 2.10.04)

[7] Art. 20º Planta Elaboradora. Titularidad y Exclusividad: Inc. b) Dicha planta, sus instalaciones y equipamiento no pueden ser compartidos con otro oferente y/o adjudicatarios de este u otro contrato.

[8] Art. 73º Inc. c) Habilitación de la planta elaboradora e instalaciones:… Dicha planta no puede ser compartida con otra empresa oferente.

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

*general*" y se deja constancia que la actividad es "*sin elaboración de pan*"[9].

- ✓ En 4 casos[10] (20,83%) no pudo verificarse documentación que acreditara la inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos (RNE)
- ✓ Se observó la falta de conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad en 10 empresas concesionarias[11] y en las 3 Unidades Productivas[12]; (Incidencia del 59.1 %)
- ✓ No poseen certificados bacteriológicos[13] de quesos y fiambres realizados por el frigorífico y/o empresa elaboradora en 6 empresas concesionarias[14] y en 1 Unidad Productiva [15] (Incidencia del 30.4 %).
- ✓ Se observó en una Unidad Productiva[16] y en 5 empresas concesionarias[17] una temperatura inadecuada de las cámaras frigoríficas[18] en las que se hallaban alimentos en conservación.
- ✓ Se observó la carga de viandas calientes para su posterior traslado hasta las escuelas, a temperaturas inadecuadas; inferiores a las establecidas en el pliego Anexo B punto 6.5 a); en 2 empresas concesionarias[19].
- ✓ Se observa la falta de un examen bacteriológico periódico en el 100 % de las empresas concesionarias[20] que envían las preparaciones listas para consumir en forma directa dentro de los contenedores de trasporte. Esta práctica es importante ya que puede confirmar la eficiencia de la modalidad aplicada para la higiene de los

[9] Por Disposición 7768/12 Expediente Nº 1.405.767/2012 (habilitación original otorgada por Expediente Nº 1.158.278/2011). Ubicado en Lisandro de la Torre 787, superficie 84,76 m2. El día de la visita se informó que el pan utilizado era elaborado por Cooperativa La Cacerola.

[10] Alimentos Integrados S.A., Red de Barrios Asociación Civil, Cooperativa de Trabajo La Cacerola, y Evencoop Cooperativa de Trabajo.

[11] Arkino SA, Bagalá SAC, Compañía Alimentaria Nacional SA, Caterind SA, Lamerich SRL, Carmelo Antonio Orrico SRL, Sucesión de Rubén Martin SA, Rodolfo Ferrarotti SRL, Enrique Tavolaro SRL., Spataro SRL (no se tuvo en cuenta las empresas Alimentos Integrados SA por encontrarse cerrada y Servicios Integrales Food & Catering SRL por no realizar ningún tipo de elaboración al momento de la visita)

[12] La Cacerola, Red de Barrios, Evencoop Ltda.

[13] Anexo B punto 7.5

[14] Compañía alimentaria SA, Caterind SA, Friends Foods SRL, Spataro SRL, Rodolfo Ferrarotti SRL, Treggio SRL.

[15] Evencoop Ltda.

[16] Evencoop Ltda.

[17] Arkino SA; Alfredo Grasso; Carmelo Antonio Orrico SRL; Sucesión de Rubén Martin SA; Enrique Tavolaro SRL

[18] Anexo B punto 6.3. d)

[19] Lamerich SRL; Rodolfo Ferrarotti SRL.

[20] Arkino SA; Compañía Alimentaria Nacional SA; Friends Foods SRL; Alfredo Grasso; Hispan SA- Alberto Juan Torrado SA – UTE; Lamerich SA; Carmelo Antonio Orrico SRL; Servicios Integrales de Alimentación SA; Servir' C SA; Siderum SA, Sucesión de Rubén Martin SA; Rodolfo Ferrarotti SRL; Enrique Tavolaro SRL.

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

| | |
|---|---|
| | mismos.<br><br>✓ Se observó que en 5 empresas concesionarias y una unidad productiva[21] se utiliza para la elaboración de refrigerios fiambre cocido para emparedados en reemplazo de la paleta cocida que exige el pliego (Anexo A – Lista de Ingredientes)[22]<br><br>✓ En la visita a la planta elaboradora de Sucesión Rubén Martín SA se detectó que los refrigerios luego de elaborados, son trasladados a un centro de distribución ubicado en Av. Intendente Rabannal 2950 de la Ciudad de Buenos Aires[23], para al día siguiente ser distribuidos a los establecimientos escolares. Esta práctica conlleva a que los refrigerios sean conservados en un espacio que podría encontrarse fuera del circuito de control del organismo auditado.<br><br>✓ No fue remitido el Legajo Único referido a la LP 922/SIGAF/11 a la DGCyC (art. 135º y siguientes de la Ley 2095, reglamentada por Decreto 95/14) |

[21] Bagalá SAC, Alfredo Grasso, Hispan Torrado – UTE, Siderum SA y Evencoop.

[22] En su descargo el auditado manifiesta que realizó la penalidad correspondiente a cada una de las empresas que no utilizan paleta de cerdo en la elaboración de refrigerios. Pero no adjunta documentación respaldatoria (Acta de penalidad y/o expediente por donde tramita, acto administrativo que aplica la sanción, etc.,).

[23] La visita se realizó el día 21-05-15, la planta se encuentra ubicada en Ministro Brin 3868, Remedios de Escalada, Partido de Lanús. Esta información surge al verificar un flujograma que detalla el proceso de elaboración. La responsable técnica de la planta no se encontraba presente al momento de la visita. La entrevista se realizó a la encargada del sector que desconocía el destino de los refrigerios, y consultando a los operarios amplió la información.

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

# INFORME FINAL DE AUDITORÍA
# PROYECTO Nº 2.15.01
# "ASISTENCIA ALIMENTARIA Y ACCIÓN COMUNITARIA"

## DESTINATARIO

Señor
Presidente
Legislatura Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Cdor. Diego César Santilli
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 Nº 363-AGCBA-14, 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 Nº 55: Ministerio de Educación
Unidad Ejecutora Nº 582
Dirección General de Servicios a las Escuelas – Período 2014.
Programa Nº 51.

| | | Decreto 1/GCBA/2014 (B.O. Nº 4311) |
|---|---|---|
| Actividad 3 | Asistencia Alim. A Inicial | 169.292.902 |
| Actividad 4 | Asistencia Alim. A Primaria | 555.061.768 |
| Actividad 5 | Asistencia Alim. A Especial | 29.245.871 |
| Actividad 6 | Asistencia Alim. A Media | 60.341.556 |
| Actividad 7 | Asistencia Alim. A Artística | 6.195.115 |
| Actividad 8 | Asistencia Alim. A Adultos y Adolesc. | 22.355.629 |
| Actividad 9 | Asistencia Alim. A Superior | 13.090.096 |
| Actividad 10 | Asistencia Alim. A Act. De Inclusión | 7.236.579 |
| Actividad 11 | Asistencia Alim. Por Act. Productivas | 23.910.329 |
| | **T O T A L** | **886.729.845** |

Fuente: Decreto 1/GCBBA/2014

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

## II. Objetivo

Evaluar el circuito de control de la Dirección General de Servicios a las Escuelas sobre las Plantas Elaboradas de Alimentos.

## III. Alcance

Verificar:

- Verificar el cumplimiento de la normativa aplicable a las plantas elaboradas de conformidad con los términos de la Licitación Pública 2902/SIGAF/2013, Código Alimentario Argentino y demás normativa aplicable.

- Verificar la aplicación de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimenticios.

- Comprobar los circuitos de control implementados por la Dirección General de Servicios a las Escuelas (DGSE) sobre las plantas elaboradoras de alimentos y las unidades productivas pertenecientes a los prestadores del servicio

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 Nº 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) Pliego de Bases y Condiciones Particulares que rige la Licitación Pública 2902/SIGAF/2013.

3) Muestra de expedientes (24) iniciados durante el año 2014[24] por la aplicación de penalidades a las empresas adjudicatarias por incumplimientos contractuales;

4) Inspecciones oculares realizadas en las plantas elaboradoras referidas a: distribución de las áreas en relación con el flujograma operacional; capacidad instalada y sus condiciones de higiene y conservación; Forma de almacenamiento de los productos; control de temperaturas de cocción y

[24] Expedientes Nº16029796-MGEYA-DGSE14, Nº 14807132-MGEYA-DGSE-14, Nº 16429937-MGEYA-DGSE-14, Nº 14321035-MGEYA-DGSE-14, Nº 9087441-MGEYA-DGSE-14, Nº 14514608-MGEYA-DGSE-14, Nº 14815686-MGEYA-DGSE-14, Nº 14320533-MGEYA-DGSE-14, Nº 14494138-MGEYA-DGSE-14, Nº 17453407-MGEYA-DGSE-14, Nº 14301737-MGEYA-DGSE-14, Nº 14805031-MGEYA-DGSE-14, Nº 14299218-MGEYA-DGSE-14, Nº 15409789-MGEYA-DGSE-14, Nº 9086450-MGEYA-DGSE-14, Nº 15410135-MGEYA-DGSE-14, Nº 8843946-MGEYA-DGSE-14, Nº 16880655-MGEYA-DGGE-14, Nº 6486248-MGEYA-DGSE-14, Nº 8001913-MGEYA-DGGE-14, Nº 5737169-MGEYA-DGGE-14, Nº 4649518-MGEYA-DGGE-14, Nº 5343451-MGEYA-DGGE-14, Nº 6936875-MGEYA-DGSE-14.

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

conservación; hábitos del personal en la manipulación de alimentos, sus uniformes y accesorios; etc., (**Anexo II Informes Individuales**)

5) Muestras tomadas en las plantas elaboradoras (Control Bromatológico - Art 35º PBCP) durante el ejercicio auditado.

6) Relevamiento de los libros de inspecciones de las empresas que proveen el servicio, con la finalidad de cotejar los registros relacionados con el control y fiscalización por el auditado y demás organismos competentes.

Se realizaron visitas a las 21 plantas elaboradoras de los concesionarios de la Licitación Pública 2902/SIGAF/13 y de las 3 unidades productivas que prestan el servicio de refrigerios. Las tareas de campo comenzaron el 7 de marzo, iniciándose las visitas a las plantas elaboradoras el 6 de Abril y finalizando las mismas el 21 de mayo de 2015.

Asimismo se relevó la totalidad de la documentación proporcionada por la Dirección auditada, la Dirección General de Compras y Contrataciones y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

## IV. Limitaciones al Alcance

1) No fue posible verificar en las plantas elaboradoras los ítems declarados por los concesionarios en sus ofertas en razón de que las mismas se encuentran agregadas al Expediente Electrónico N° 2013-05621404 MGEYA-DGSE[25] por donde tramitó la licitación pública, el que fue facilitado por la DGSE posteriormente al inicio de las visitas a las mismas[26].

La imposibilidad de tomar vista del expediente previo a la realización de las visitas a las plantas elaboradoras dificulta emitir una opinión entre otras cosas, respecto de la autenticidad del contenido de la oferta:

- detalle de las instalaciones de la planta,
- superficie cubierta de la misma,
- equipos gastronómicos declarados,
- características técnicas de la cámara frigorífica,
- los vehículos declarados, etc.,

Todo esto impide evaluar la capacidad instalada y de elaboración del concesionario.

[25] La AGCBA no tiene acceso al Sistema de Administración de Documentos Electrónicos (SADE). El auditado proporcionó la actuación mencionada en un CD que contiene 684 archivos con formato PDF. Los archivos no se encuentran ordenados en forma cronológica, sino que se agrupan en categorías: PV, IF, DOCFI, INLEG. El análisis de la contratación se realizará en el Proyecto 2.14.02.

[26] Las visitas se iniciaron en a comienzos del mes de abril (6/4) y el CD fue proporcionado a fines de mes (27/4). El Expediente fue solicitado en reiteradas notas, desde el requerimiento inicial, a saber: Nota 275/AGCBA/15, Nota 341/AGCBA/15, Nota 444/AGCBA/15 y Nota 615/AGCBA/15 (en respuesta a ésta última, fue proporcionado el CD).

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

2) La imposibilidad de acceder al SADE para la consulta de los expedientes por donde tramitan las penalidades, constituye una limitación al análisis integral de los mismos. Los 24 expedientes por donde tramita la aplicación de penalidades fueron proporcionadas en soporte óptico (CD), formato PDF[27].

Dadas las particularidades señaladas, no es posible dar cuenta de la integralidad de la documentación contenida en las actuaciones mencionadas

## V. Aclaraciones Previas

Durante el ejercicio auditado comenzó a regir una nueva contratación, realizada a través de la Licitación Pública 2902/SIGAF/13[28]:

- ✓ La Resolución 3752/MEGC/13[29] aprobó los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares[30] y anexos A, B, C, D E Y F y llamó a Licitación Pública N° 2902/SIGAF/13 para el día 11 de diciembre de 2013.
- ✓ El Decreto 65/GCBA/14[31] aprobó la Licitación Pública N° 2902/SIGAF/13, estableciendo su plazo a partir del primer día hábil del ciclo lectivo del año 2014 hasta la finalización del ciclo lectivo 2016. La contratación se adjudicó a 21 concesionarios habiéndose presentado un total de 23 oferentes.
- ✓ El monto total de la contratación asciende a la suma de pesos dos mil ciento cincuenta millones ciento ochenta mil cuatrocientos setenta y tres con ocho centavos ($ 2.150.180.473,08).

Las raciones adjudicadas[32] por concesionario y por servicio se detallan en el siguiente cuadro:

[27] Contienen un total de 502 ficheros y se encuentran ordenados con las siglas PV, IF, RS, RE.
[28] La anterior (LP 922/SIGAF/11) fue prorrogada en el año 2013 por Resolución 3582/MEGC/12 (no publicada) debido a que su plazo expiraba al finalizar el calendario escolar 2012 y su análisis desarrollado en el Informe 2.12.04.
[29] BOCBA 4290 del 02-12-13.
[30] La Resolución 3886/MEGC/13 (BOCBA 4295 del 10-12-13) aprueba la Circular sin consulta Nº 1 modificando el art. 39º del PBCP. La Resolución 3646/MEGC/14 (BOCBA 4507 del 23-10-14) modifica los menús incorporados en el Anexo A del PBCP.
[31] BOCBA 4340 del 14-02-14
[32] Conforme con el Art. 1º del Decreto 65/GCBA/15 el plazo de la licitación es desde el primer día hábil del ciclo lectivo del año 2014 hasta la finalización del ciclo lectivo 2016 (BOCBA 4340 del 14-02-14).

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

| CONCESIONARIOS LP 2902/SIGAF/2013 | COMEDOR - VIANDA | REFRIGERIO | DESAYUNO |
|---|---|---|---|
| ALFREDO GRASSO | 3.140.358 | 2.548.926 | 5.238.984 |
| ALIMENTOS INTEGRADOS | 2.555.538 | 799.824 | 3.566.262 |
| ARKINO SA | 5.300.202 | 3.787.080 | 11.348.358 |
| BAGALA SA | 1.598.280 | 2.908.824 | 4.216.974 |
| CARMELO ANTONIO ORRICO SRL | 3.068.880 | 2.581.758 | 8.342.748 |
| CATERIND SA | 1.072.170 | 1.182.408 | 2.000.472 |
| COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA | 5.432.670 | 1.713.534 | 10.416.750 |
| DASSAULT SA | 3.172.620 | 2.160.186 | 4.984.764 |
| DIAZ VELEZ SRL | 1.513.464 | 2.574.120 | 4.387.404 |
| ENRIQUE TAVOLARO SRL | 2.205.672 | 507.300 | 3.460.356 |
| FRIENDS FOOD SA | 3.492.504 | 1.565.904 | 5.655.996 |
| HISPAN TORRADO SA UTE | 2.789.808 | 1.677.282 | 7.717.800 |
| LAMERICH SRL | 5.662.950 | 3.580.512 | 9.944.790 |
| RODOLFO FERRAROTTI SRL | 1.579.584 | 865.260 | 3.015.984 |
| SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA | 3.780.924 | 3.629.190 | 9.295.674 |
| SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL | 477.660 | 119.130 | 729.600 |
| SERVIR´C SA | 615.030 | 963.984 | 1.711.140 |
| SIDERUM SA | 5.123.730 | 2.624.166 | 7.514.766 |
| SPATARO SRL | 1.968.210 | 2.816.370 | 4.324.362 |
| SUCESION DE RUBEN MARTIN SA | 779.646 | 713.754 | 3.033.654 |
| TREGGIO SRL | 1.585.170 | 348.270 | 2.914.410 |
| **Total Raciones** | **56.915.070** | **39.667.782** | **113.821.248** |

Fuente: Elaborado con información de respuesta a Nota 1141/AGCBA/2015

Durante el año 2014, las Unidades Productivas y los comedores de administración propia proveyeron las raciones y servicios que se detallan en el siguiente cuadro:

| UNIDADES PRODUCTIVAS 2014 | COMEDOR - VIANDA | REFRIGERIO | DESAYUNO |
|---|---|---|---|
| RED DE BARRIOS | 0 | 921.025 | 127.950 |
| EVENCOOP | 0 | 802.030 | 0 |
| LA CACEROLA | 0 | 751.969 | 2.820 |
| **ADMINISTRACION PROPIA 2014** | | | |
| COOP. ESCUELA 08 DE 19° | 92.806 | 0 | 91.278 |
| COOP. ESCUELA ECLESTON (JARDIN MITRE) | 35.640 | 0 | 52.074 |
| COOP. ESCUELA 04 DE 16° | 39.768 | 0 | 86.800 |
| COOP. ESCUELA 11 DE 8° | 46.936 | 0 | 122.760 |
| **Total Raciones** | **215.150** | **2.475.024** | **483.682** |

Fuente: elaborado con información de respuesta a Nota 1141/AGCBA/15

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

Por otro lado, con relación a la cantidad de establecimientos adjudicados y raciones diarias, en el siguiente cuadro se desagrega por prestadores de servicios[33] la información[34]:

| PRESTADOR | CANTIDAD ESTABLECIMIENTOS | DISTRIBUCIÓN ESTABLECIMIENTOS - RACIONES | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COMEDOR | | REFRIGERIO | | VIANDAS | | DESAYUNO | |
| | | Escuelas | Raciones | Escuelas | Raciones | Escuelas | Raciones | Escuelas | Raciones |
| A/P Cooperadora Esc. 11/8° | 2 | 1 | 253 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 620 |
| A/P Cooperadora Esc. 4/16° | 2 | 1 | 329 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 700 |
| A/P Cooperadora Esc. 8/19° | 2 | 2 | 468 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 461 |
| A/P Cooperadora Jardín Mitre | 1 | 1 | 183 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 263 |
| ASOCIACIÓN CIVIL RED DE BARRIOS | 22 | 1 | 250 | 21 | 4.409 | 0 | 0 | 2 | 630 |
| COOPERATIVA DE TRABAJO LA CACEROLA | 21 | 0 | 0 | 21 | 3.617 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| EVENCOOP COOPERATIVA DE TRABAJO | 20 | 0 | 0 | 20 | 4.024 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ALFREDO GRASSO | 64 | 30 | 5.467 | 32 | 4.603 | 3 | 255 | 43 | 9.548 |
| ALIMENTOS INTEGRADOS SA | 34 | 21 | 4.578 | 10 | 1.375 | 1 | 91 | 29 | 6.474 |
| ARKINO SA | 88 | 36 | 9.679 | 42 | 6.659 | 5 | 572 | 69 | 20.707 |
| BAGALA SA | 48 | 15 | 2.847 | 33 | 5.084 | 0 | 0 | 28 | 7.435 |
| CARMELO ANTONIO ORRICO SRL | 80 | 29 | 5.422 | 31 | 5.344 | 1 | 141 | 65 | 14.794 |
| CATERIND SA | 19 | 7 | 1.561 | 12 | 2.068 | 2 | 327 | 13 | 3.444 |
| COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA | 128 | 76 | 9.758 | 33 | 3.038 | 4 | 399 | 114 | 18.949 |
| DASSAULT SA | 51 | 12 | 3.099 | 33 | 3.737 | 7 | 2.342 | 28 | 8.517 |
| DIAZ VELEZ SRL | 43 | 15 | 2.912 | 30 | 4.134 | 1 | 320 | 37 | 8.087 |
| ENRIQUE TAVOLARO SRL | 46 | 24 | 3.787 | 13 | 854 | 2 | 209 | 33 | 6.341 |
| FRIENDS FOOD SA | 56 | 23 | 4.680 | 22 | 3.149 | 6 | 1.498 | 40 | 10.501 |
| HISPAN SA - ALBERTO TORRADO SA - UTE | 86 | 37 | 5.004 | 30 | 3.141 | 1 | 124 | 71 | 13.771 |
| LAMERICH SRL | 109 | 47 | 9.781 | 43 | 6.252 | 5 | 976 | 75 | 18.646 |
| RODOLFO FERRAROTTI SRL | 42 | 19 | 2.670 | 14 | 1.556 | 1 | 110 | 32 | 5.294 |
| SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA | 89 | 35 | 5.665 | 42 | 6.505 | 6 | 1.151 | 70 | 16.681 |
| SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL | 9 | 6 | 861 | 3 | 209 | 0 | 0 | 7 | 1.270 |
| SERVIR'C SA | 10 | 3 | 1.079 | 7 | 1.695 | 0 | 0 | 6 | 3.130 |
| SIDERUM SA | 104 | 46 | 8.143 | 44 | 5.316 | 9 | 954 | 70 | 13.331 |
| SPATARO SRL | 48 | 19 | 3.447 | 28 | 5.272 | 0 | 0 | 32 | 7.599 |
| SUCESION DE RUBEN MARTIN SA | 35 | 13 | 1.852 | 10 | 1.044 | 1 | 90 | 30 | 5.836 |
| TREGGIO SRL | 44 | 21 | 2.812 | 13 | 611 | 3 | 259 | 37 | 5.804 |
| **TOTALES** | **1.303** | **540** | **96.587** | **587** | **83.696** | **58** | **9.818** | **938** | **208.833** |
| | Fuente: Elaborado con información en respuesta a la Nota 272/AGCBA/15 | | | | | | | | |

[33] Los establecimientos pueden comprender más de una escuela (por ejemplo el nivel inicial y el nivel primario) y también espacios y/o instituciones que a veces funcionan en el mismo domicilio.

[34] A diciembre de 2014 (en respuesta a la Nota 271/AGCBA/15)

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

En cuanto al valor de la ración[35] se detallan en los cuadros siguientes:

| SERVICIO | Valor Adjudicado LP 2902/SIGAF/13 | 01/03/14 (1ª Redet.) | 01/06/14 (2ª Redet.) | 01/10/14 (3ª Redet.) |
|---|---|---|---|---|
| Comedor/Vianda | $25,08 | $29,69 | $32,61 | $36,26 |
| Refrigerio | $9,08 | $10,71 | $11,42 | $12,49 |
| Desayuno/Merienda | $3,14 | $3,57 | $3,87 | $4,23 |

**Fuente: Elaboración propia con datos tomados de la respuesta a la Nota 1275/AGCBA/15**

| SERVICIO | 01/03/2014 Valor Base | | 01/03/2014 (1ª Redet.) | | 01/06/2014 (2ª Redet.) | | 01/10/2014 (3ª Redet.) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | AP | UP | AP | UP | AP | UP | AP | UP |
| Comedor/Vianda | $25,08 | 0 | $29,69 | 0 | $32,61 | 0 | $36,36 | 0 |
| Refrigerio | $9,08 | $9,07 | $10,71 | $10,70 | $11,42 | $11,41 | $12,49 | $12,47 |
| Desayuno | $3,14 | $3,13 | $3,57 | $3,56 | $3,87 | $3,86 | $4,23 | $4,22 |

**Fuente: Elaboración propia con datos tomados de la respuesta a la Nota 1640/AGCBA/15**

En el caso de las unidades productivas y los comedores de administración propia, la existencia de distintos valores para el mismo período se debe a que el valor base tuvo vigencia a partir del 01/03/2014, pero con posterioridad y en forma retroactiva se aprobó la primera re determinación de precios con vigencia a partir de la misma fecha.

## VI. Comentarios

Se realizó un análisis del pliego de bases y condiciones particulares en lo referido a la planta y los servicios que se elaboran en ella, y a continuación se describen algunos aspectos del mismo.

### Tipo y modalidad de los servicios prestados

El PBCP que rige la contratación establece los distintos tipos de servicios que comprende la prestación, que son el de desayuno, almuerzo (comedor o vianda) y refrigerio. El servicio de almuerzo tiene dos modalidades: el de comedor y el de vianda que difieren en cuanto al lugar de elaboración. En el primer caso la comida se elabora en el "local" cocina del establecimiento educativo, mientras que en la vianda la elaboración de la comida es en la planta del concesionario.

La vianda debe ser trasladada con vehículos habilitados al establecimiento educativo, utilizando contenedores isotérmicos para comidas a granel o para bandejas descartables de aluminio con tapa. La ración de vianda tiene el mismo precio y gramaje que la ración de comedor[36]

[35] El primer cuadro contiene información respecto de los concesionarios de la LP 2902/SIGAF/13 y el segundo a las unidades productivas y comedores de administración propia.

[36] Art. 6º PBCP: "… en caso que la Dirección General de Servicios a las Escuelas, solicite expresamente

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

Con relación al servicio de desayuno o merienda el PBCP establece que en casos de fuerza mayor que impidan la elaboración dentro del local "cocina", el adjudicatario debe preparar los desayunos y meriendas en su planta elaboradora y trasladarlos en termos y vehículos adecuados[37]

Asimismo respecto del servicio de refrigerio, el pliego indica que puede elaborarse en el establecimiento educativo o en la planta del adjudicatario, y en este caso deben trasladarlos al establecimiento educativo, en óptimas condiciones de transporte (Art. 9º y 23º del PBCP)[38].

El pliego[39] establece que la planta elaboradora se utilice en forma subsidiaria en los casos en que planta física "*cocina*" del establecimiento educativo no se encuentre en condiciones o por causas de fuerza mayor (a juicio de la administración). En esos casos, el concesionario debe brindar el servicio de vianda, realizando la elaboración en su planta, transportándola con vehículos, en contenedores isotérmicos a los establecimientos educativos.

Consultada la DGSE, informó[40] que el servicio de vianda se brinda en aquellas escuelas que por cuestiones de infraestructura, equipamiento u otras razones (suspensión de suministro de gas o de agua, que no tienen cocina, o en situaciones de vulnerabilidad) no es posible elaborar el menú en la cocina del establecimiento. Al respecto señaló que a excepción de las unidades productivas que elaboran en su planta y el concesionario Servicios Integrales Food and Catering SRL que lo hace en la cocina de la escuela, el resto de los concesionarios elaboran en su planta y en las escuelas.

**Características de la Planta Elaboradora**

El PBCP señala las características con las que debe contar la planta elaboradora: (Art. 20º)

- ✓ Debe estar en un radio de hasta 25 km de la Ciudad de Buenos Aires contando desde el km 0;
- ✓ Contar con habilitación a nombre del oferente, para la elaboración de comidas, otorgada por los organismos competentes en la jurisdicción donde esté ubicada;
- ✓ Debe contar con Registro Nacional de Establecimiento (RNE)[41] de acuerdo a

que la vianda sea provista en bandejas descartables con tapa y con utensilios también descartable, se reconocerá un 10 % (diez por ciento) del valor de la ración".

[37] Art. 9º y 23º del PBCP

[38] En el Anexo B "*Normas de BPM en Comedores Escolares del GCBA*" se detallan las características de la elaboración en planta

[39] Art. 21º "… En todos los casos deberá respetarse el mosaico de vianda vigente y cumplimentar lo establecido en el Anexo B, que forma parte integrante del presente pliego" (PBCP).

[40] En respuesta a la Nota 272/AGCBA/15.

[41] Según lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA), es necesario que los establecimientos productores, elaboradores y fraccionadores realicen, previo al inicio de sus actividades, los trámites de inscripción y autorización ante la autoridad sanitaria jurisdiccional competente. Cuando la autoridad sanitaria autoriza/aprueba el establecimiento/producto, otorga un número de Registro Nacional (RNE). Es una constancia

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

la normativa.

- ✓ Poseer cámara frigorífica y equipamiento gastronómico con capacidad para elaborar al menos el 40% de las raciones de comedor adjudicadas para el caso en que la planta física "cocina" no se encuentre en condiciones de uso y/o para la elaboración del 100% de las raciones de refrigerios y viandas;
- ✓ Debe ser de propiedad del oferente o de terceros, caso en el cual la relación jurídica que vincule al titular con el oferente debe abarcar la totalidad del período de prestación y no puede contener cláusulas que restrinjan su uso;
- ✓ No pueden ser compartidos por otro oferente y/o adjudicatario de esta u otra contratación, la planta, sus instalaciones y equipamiento;
- ✓ La planta elaboradora debe contar con un profesional técnico universitario[42] en forma permanente.
- ✓ Están sujetas a verificación por parte del Ministerio de Educación como condición esencial previa a la adjudicación y durante el período que dure el contrato, y debe aceptar controles del GCBA aun cuando se encuentre fuera de la CABA (Art. 22º);

El Pliego también requiere que se presente la siguiente *documentación* (Art. 73º):

- Fotocopia certificada por escribano de la habilitación de la planta (propia o alquilada) a nombre del oferente y otorgada por los organismos competentes.

- Si es alquilada, fotocopia certificada del contrato de alquiler que comprenda la totalidad del período de la prestación, y que garantice el uso de la planta para los fines de la prestación del servicio.

- Copia certificada del título de propiedad e informe de dominio actualizado (no anterior a los 60 días previos a la presentación de la oferta) para acreditar la titularidad dominial del inmueble habilitado como planta elaboradora.

- Los planos visados que deben coincidir con la habilitación otorgada.

Y exige que el oferente presente una *declaración jurada*:

- Detalle de las instalaciones de la planta y en especial: superficie cubierta y detalle de equipos gastronómicos

- Detalle de las características técnicas de la cámara frigorífica.

- De la instalación en la planta elaboradora de un equipo de generación de

de que la empresa ha sido inscripta en el Registro Nacional de Establecimientos, que la habilita para desarrollar la actividad declarada. Además, es un requisito para el posterior registro de sus productos (www.anmat.gov.ar).

[42] *"… responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas en el Anexo B "Normas de BPM en comedores escolares del GCBA". Se entenderá como "profesional técnico" al profesional Dietista, Nutricionista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, Lic. en Tecnología Alimentaria, Licenciado en Gestión Agroalimentaria o profesionales con incumbencias afines…* "según Art. 20º Inc G) PBCP.

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

energía eléctrica para no poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

**Evaluación de la Oferta**

El análisis y evaluación de la oferta es realizada por la Comisión de Preadjudicaciones, que asigna puntaje a determinados requisitos[43] con los cuales debe cumplir el oferente. Este puntaje está predeterminado en el pliego.

La superficie de la planta elaboradora otorga puntaje al oferente, que aumenta en relación a los metros cuadrados de la misma, teniendo en cuenta también si se trata de una planta propia o alquilada[44]

El total del puntaje conseguido en la oferta determina la "capacidad de contratación"[45] y habilita al adjudicatario a obtener cierta cantidad de raciones cuya cantidad máxima no puede superar las 12.000 diarias de comedor y vianda, independientemente de los servicios de refrigerio, desayuno o merienda.

## 1. Fiscalización y Control

### 1.1. Dirección General de Servicios a las Escuelas

- **Control Bromatológico en las plantas elaboradoras**

De acuerdo a lo establecido en el Art. 35º del PBCP los concesionarios deben realizar el control bromatológico de todos los servicios adjudicados tanto en los establecimientos escolares como en sus plantas elaboradoras. En este último caso, los controles deben realizarse una vez por mes, priorizando las comidas elaboradas y sándwiches, y en aquellas donde no haya elaboración las muestras deben ser sobre productos envasados.

Se requirió a la DGSE que ponga a disposición los protocolos de toma de muestra de alimentos y control bacteriológico (Art. 35º PBCP) del año 2014 realizados en las plantas elaboradoras de alimentos.

De acuerdo con la documentación acompañada[46], entre los concesionarios y las unidades productivas se presentaron 277 protocolos de toma de muestra[47]:

- ✓ 19 de 24 cumplieron en presentar al menos un análisis mensual (79%)
- ✓ 5 de 24 no cumplieron en presentar al menos un análisis mensual[48] (21%)

[43] Vehículos, Planta elaboradora, antecedentes por años de prestación, por cantidad de raciones, por ser proveedor del estado, ventas netas mensuales, índice de solvencia (Art. 77º Inc. a y b del PBCP)

[44] Si es propia puede obtener entre 6 y 20 puntos (a partir de los 100 m2 y hasta los 800 m2) Si es alquilada el puntaje va desde los 3 a los 10 puntos respecto de los mismos m2.

[45] Art. 77º Inc. c del PBCP.

[46] En respuesta a la Nota 272/AGCBA/15

[47] Art. 35º PBCP: "… En las plantas elaboradoras se realizarán controles de laboratorio una vez por mes, priorizando las comidas elaboradas y sándwiches, en aquellas donde no haya elaboración se tomarán productos envasados. …"

[48] Cooperativa de Trabajo La Cacerola presentó 1, Asociación Civil Red de Barrios presentó 3, Evencoop presentó 5, Enrique Tavolaro SRL presentó 7, y Servicios Integrales Food & Catering SRL presentó 9.

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

✓ Con respecto a los resultados 276 fueron aptos y en un caso no se aclara[49].

En cuanto a la formalidad requerida, en la totalidad de las muestras tomadas por el concesionario Compañía Alimentaria Nacional S.A. no consta el responsable que toma la muestra.

Asimismo se consultó al auditado si se registraron incumplimientos al Art. 35º del PBCP, a lo cual informó[50] que "*se encuentra en análisis el cumplimiento del Art. 35º del PBCP y hasta el 15/03 se verifica incumplimiento en: Red de Barrios, Coop La Cacerola, Evencoop y Enrique Tavolaro"*

- Muestra testigo del menú del día

El PBCP incorporó al Art. 35º la obligación de conservar en la planta elaboradora una muestra testigo del menú del día ya sea de comedor, vianda o refrigerio.

Debe conservarse como mínimo dos días en la heladera, con fecha de elaboración y envuelta, y puede ser solicitada por las autoridades en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por la DGHySA.

- Isopado contenedor

El pliego también incorpora la obligación de realizar periódicamente el control bromatológico respecto de los contenedores donde se trasladan las viandas (Anexo B – Normas de Buenas Prácticas de Manipulación[51])

### 1.2. Verificaciones de la DGSE

De acuerdo a los informes técnicos que adjunta el auditado[52], las plantas elaboradoras fueron inspeccionadas durante el ejercicio 2014, habiendo realizado un total de 48 visitas:

- 22 plantas tuvieron al menos una visita[53].
- 1 de ellas se encontraba cerrada[54].
- 1 de ellas no fue inspeccionada[55]

[49] Se trata de la única muestra tomada por Cooperativa La Cacerola el 04-11-14 en su planta elaboradora (Protocolo Nº 143930/MB, muestra de sandwich, laboratorio Food Control)
[50] En respuesta a la Nota 272/AGCBA/15.
[51] PBCP. Anexo B. Punto 8.4. Procedimiento de elaboración y transporte de viandas. "… Si se envasara en forma directa en los contenedores de transporte deberán realizarse controles bacteriológicos periódicos para confirmar la eficiencia de la modalidad, en el marco del art.35º de las cláusulas particulares …"

[52] En respuesta a la Nota 272/AGCBA/15
[53] Friend's Food tuvo 4 visitas durante el año 2014, Evencoop, Cooperativa de Trabajo La Cacerola y SIAL tuvieron 3 visitas, Dassault una sola visita, y el resto dos visitas.
[54] Se trata del concesionario Servicios Integrales Food and Catering. Según el informe elaborado por la DGSE se realizaron tres visitas los días 17-07, 18-07 y 16-10 de 2014 y en todas las ocasiones la planta se encontraba cerrada "sin poder confirmar su actividad".
[55] Cooperativa Red de Barrios.

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

En el año 2013, previo a la adjudicación sólo se visitaron las plantas de Dassault SA y Friend's Food SA[56].

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

- **Toma de muestras de alimentos**

Según informó[57] la DGHySA durante el año 2014 se tomaron 26 muestras de alimentos, 7 de las cuales fueron de productos lácteos, en 3 casos fueron muestras de agua, en 2 casos de sándwiches, y 14 casos eran comidas elaboradas.

Los resultados de los análisis fueron aptos en todos los casos, aunque en 6 casos no cumplían con ciertas especificaciones en cuanto al rótulo[58]. Se trataba de leche entera UAT marca "La Serenísima" en las que empleaban la denominación "Extra calcio natural".

- **Inspecciones realizadas por la DGHySA**

También se solicitó a la DGHySA que informe el criterio utilizado para programar las inspecciones y la toma de muestras de alimentos en los establecimientos escolares, a lo que respondió que "*las inspecciones se programan de acuerdo a la capacidad inspectiva y a la criticidad del objetivo*" y que en lo posible "*se trata de relevar el universo de las escuelas la mayor cantidad de veces que se pueda durante el año*"

Con relación a la cantidad de inspecciones a establecimientos escolares y plantas elaboradoras realizadas por el área durante el ejercicio auditado, informa que "*se nos hace imposible proporcionar en una planilla los detalles de las mismas*" justamente debido a la cantidad[59].

Según lo informado[60] por el área, el universo de establecimientos educativos sujetos a inspección es de 857, y aunque fue requerido por nota en reiteradas oportunidades, no proporcionaron la nómina de los mismos.

[56] El 5 y 6 de diciembre de 2013 respectivamente.
[57] En respuesta a la Nota 1083.
[58] Resolución GMC 26/03… 7. Rotulación Facultativa. … 7.2 - Denominación de calidad 7.2.1 - Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.
[59] En respuesta a la Nota 1193/AGCBA/15
[60] En respuesta a las Notas 1041/AGCBA/15 y 1083/AGCBA/15. Asimismo se requirió que adjunten la nómina de los mismos, pero la misma no fue acompañada en las respuestas.

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

En las visitas realizadas a las plantas elaboradoras, se cotejaron los libros de inspecciones y en 11 plantas[61] -45,83%- (incluidas las 4 ubicadas en la Provincia de Buenos Aires) no surgen registros de inspecciones realizadas por la DGHySA.

Con relación a las 13 plantas restantes, se encontraron registros de 13 inspecciones realizadas por la DGHySA en 2014, relacionadas con:

- ✓ Toma de muestra de alimentos en una de ellas[62]
- ✓ Labrado de acta por contravención en una de ellas[63]
- ✓ Inspección higiénica sanitaria en 11 de ellas (y en 5 de las cuáles también incluía una verificación de la inscripción en el RNE)

**2. <u>Penalidades</u>**

En caso de incumplimiento, el pliego prevé la aplicación de penalidades al adjudicatario sin perjuicio de las establecidas por la Ley 2095, y establece que las multas y/o sanciones se aplicarán aún cuando el contrato se encuentre rescindido y/o extinguido.

El PBCP tipifica las penalidades (Art. 91º) y las divide en "subsanables"[64] y "no subsanables" estableciendo para cada caso una cantidad de raciones. La forma del cálculo para aplicar la multa es tomar la cantidad de raciones como base para el cálculo (Art. 91º) y multiplicarla por el valor de la ración del servicio verificado.

**Trámite (art. 86º PBCP)**

La DGSE a través del personal idóneo asignado detecta los incumplimientos y labra las actas identificando el hecho punible[65].

Del acta[66] se da traslado al adjudicatario por 10 días hábiles administrativos para formular descargo y ofrecer prueba. Vencido el plazo y/o presentado el descargo la DGSE elabora el dictamen legal previo y remite las actuaciones a la SSGEFyAR para su resolución.

[61] Dassault SA, Bagalá SA, Alimentos Integrados SA, Asociación Civil Red de Barrios, Servicios Integrales Food & Cstering SRL, Sucesión de Rubén Martín SA, Hispan SA- Torrado SA – UTE, Arkino SA, Evencoop Cooperativa de Trabajo, Caterind SA, Rodolfo Ferrarotti SRL.

[62] En Alfredo Grasso el 18/07/14, toma de muestra de fideos tirabuzón con salteado de pollo.

[63] Se registra en el libro de inspecciones de la planta de Friend's Food SA el 29/04/14 el Acta de Comprobación Nº 00054959, ATM Nº 5537, Protocolo LM 21, por contravenir art. 56 tris del CAA por superar el recuento de Escherichia Coli estipulado.

[64] En el caso de los incumplimientos "subsanables" se intima notificando a través del libro de órdenes para que en el plazo de 10 días sean subsanadas las omisiones detectadas. Si el incumplimiento persiste vencido el plazo otorgado se sanciona de acuerdo a la multa estipulada en cada inciso multiplicado por cada día del plazo otorgado para su subsanación. La DGSE tiene facultad de prorrogar el plazo de 10 días si el adjudicatario acredita haber iniciado acciones para remediar el incumplimiento (conf. Art. 90º PBCP)

[65] "… Las sanciones podrán establecerse a partir de cualquiera de los informes de control citados en el art. 60º, de las presentes clausulas" (Art. 85º PBCP)

[66] El acta queda notificada con su asentamiento en el libro de órdenes (Art. 86º PBCP)

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

La SSGEFyAR es la encargada de imponer mediante acto administrativo fundado las penalidades pecuniarias y posteriormente se da trámite posterior a la Dirección General de Contaduría a los fines de realizar el descuento correspondiente y a la Dirección General de Compras y Contrataciones al vencimiento del contrato o su prórroga, a través del legajo único para la aplicación de sanciones en caso de corresponder.

Se solicitó información a la Dirección General de Compras y Contrataciones que señaló[67] que no fue remitido el Legajo Único referido a la LP 922/SIGAF/11[68] y que no se registran sanciones aplicadas a los adjudicatarios (art. 135º[69] y siguientes de la Ley 2095, reglamentada por Decreto 95/14).

[67] En respuesta a la Nota 1040/AGCBA/15 recibida el 22/06/15.
[68] Su análisis fue desarrollado en el Informe Nº 2.12.04.

[69] Ley 2095. (BOCBA 2557) 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. Decreto 95/GCBA/2014. (Separata BOCBA 4355) Art. 135º - SANCIONES. A los efectos de la aplicación de las sanciones deberá darse cumplimiento al procedimiento previsto en el presente artículo. La Unidad Operativa de Adquisiciones pertinente forma una única carpeta por cada contrato en el que se hubiera registrado algún incumplimiento, denominada "Legajo Único", debiendo ser ajustada a los siguientes requisitos: a) Llevar la denominación "Legajo Único"; b) Denominación de la Unidad Operativa de Adquisiciones; c) Número del proveedor; d) Número de expediente licitatorio; e) Número de Orden de Compra o instrumento similar y año, si correspondiera; f) Denominación o Razón social y CUIT. El "Legajo Único" debe contener: a) Pliego de Bases y Condiciones que rigió el acto licitatorio; b) Oferta; c) Orden de Compra, Venta o instrumento respectivo; d) Actas, comunicaciones, intimaciones, disposiciones y cualquier otro acto administrativo vinculado con la ejecución del contrato; e) Notas, escritos, descargos, etc. que hayan sido presentados por la adjudicataria. La certificación de la documentación agregada en copia en el Legajo Único es efectuada por personal autorizado de la Unidad Operativa de Adquisiciones. En los contratos de tracto sucesivo o de entregas parciales, las dependencias usuarias y/o las áreas intermedias, según corresponda, al vencimiento de la Orden de Compra, de Venta o instrumento respectivo, o de sus prórrogas, quedan obligadas a cursar a la Unidad Operativa de Adquisiciones un informe sobre el desarrollo del contrato, en el que se consigna: las infracciones en que hubiere incurrido el adjudicatario, cantidad de actas labradas, cumplimiento de las mismas y cualquier otra referencia que se estime necesario aportar. Asimismo emite opinión sobre la forma en que fueron entregadas las mercaderías o prestados los servicios convenidos como así también el concepto que le mereciere la firma. Cuando se trate de contratos de tracto sucesivo, el Legajo Único debe confeccionarse una vez vencido éste. La Unidad Operativa de Adquisiciones remite el Legajo Único al Órgano Rector, dentro del plazo de diez (10) días de notificada la firma del acto administrativo dictado con motivo del respectivo incumplimiento y vencido el plazo para la interposición de los recursos que correspondieran, o quedado firme la medida adoptada. El Órgano Rector dará vista de las actuaciones a la parte interesada por el plazo de cinco (5) días a los fines de que formule su descargo y ofrezca la prueba que haga a su derecho. El Órgano Rector dentro de los cinco (5) días posteriores al vencimiento del plazo previsto en el párrafo anterior podrá disponer de oficio la producción de prueba cuando estime que los elementos reunidos en las actuaciones no son suficientes para decidir la cuestión sometida a su consideración. Producida la prueba se dará vista por cinco (5) días a la parte interesada. El Órgano Rector debe expedirse dentro del plazo de quince (15) días contados a partir de la fecha de la conclusión del procedimiento, mediante el dictado de acto administrativo respectivo. Las sanciones que se apliquen bajo el régimen anterior, son consideradas para las contrataciones que se efectúen al amparo de la Ley.- En caso de coincidir temporalmente sanciones bajo el régimen anterior y la presente normativa, pueden ser aplicadas en forma simultánea.- Una vez aplicada una sanción de suspensión o inhabilitación, ello no impide el cumplimento de los contratos que el proveedor tuviere adjudicados o en curso de ejecución. En este supuesto el proveedor sancionado no podrá presentarse a nuevos actos licitatorios mientras no haya expirado el plazo establecido en la sanción aplicado.-

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

Se solicitó a la DGSE que informe[70] si durante el año 2014 se impusieron penalidades a los concesionarios de la LP 2902/SIGAF/2013 y unidades productivas y/o si se encuentran en trámite.

Fueron informados un total de 126 expedientes con penalidades iniciados en el año 2014, que incluyen un total de 47 incumplimientos tipificados en el pliego, de los cuales 31 no son subsanables y sí lo son 16. Estos incumplimientos son reiterados por los concesionarios, un total de 393 veces.

- ✓ La totalidad de los concesionarios y unidades productivas registraron al menos un incumplimiento.
- ✓ Con relación al estado del trámite el organismo auditado señaló que la totalidad de las actuaciones se encuentra "en trámite", sin informar a que etapa del trámite se hacía referencia.

En cuanto a la cantidad de penalidades por concesionario, puede señalarse, en orden de mayor a menor, lo siguiente:

| Nº | Concesionario | Cantidad Expedientes | Cantidad Penalidades |
|---|---|---|---|
| 1 | Treggio SRL | 13 | 67 |
| 2 | Compañía Alimentaria Nacional SA | 24 | 60 |
| 3 | Rodolfo Ferrarotti SRL | 12 | 44 |
| 4 | Friend´s Food SA | 11 | 36 |
| 5 | Alfredo Grasso SRL | 7 | 32 |
| 6 | Servicios Integrales de Alimentación SA | 8 | 19 |
| 7 | Siderum SA | 5 | 18 |
| 8 | Spataro SRL | 3 | 15 |
| 9 | Alimentos Integrados SA | 4 | 15 |
| 10 | Bagalá SA | 4 | 12 |
| 11 | Enrique Tavolaro SRL | 6 | 11 |
| 12 | Carmelo Antonio Orrico SRL | 2 | 11 |
| 13 | Cooperativa de Trabajo "La Cacerola" | 4 | 10 |
| 14 | Lamerich SRL | 2 | 7 |
| 15 | Dassault SA | 1 | 6 |
| 16 | Sucesión de Rubén Martín | 5 | 6 |
| 17 | Hispan SA- Torrado Alberto SA UTE | 2 | 5 |
| 18 | Caterind SA | 4 | 5 |
| 19 | Red de Barrios Asociación Civil | 2 | 4 |
| 20 | Díaz Vélez SRL | 2 | 4 |
| 21 | Cooperativa Evencoop | 2 | 2 |
| 22 | Arkino SA | 1 | 2 |
| 23 | Food & Catering SRL | 1 | 1 |
| 24 | Servir´c SA | 1 | 1 |
| Totales | | **126** | **393** |

**Fuente: Elaboración propia con datos tomados de respuesta a Nota784/AGCBA/15**

[70] Por Nota 272/AGCBA/15 y Nota 784/AGCBA/15.

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

Se realizó una muestra de expedientes tomando como base la cantidad de incumplimientos informados como "no subsanables", seleccionándose en función de los concesionarios que fueron informados con 4 incumplimientos o más.

La muestra quedo delimitada por 24 expedientes (19,04%). El trámite de los expedientes es incipiente: 22 de ellos se encontraban aún en la DGSE, algunos con descargo agregado y pases internos dentro del área, y el tiempo transcurrido desde el último movimiento hasta la fecha de corte[71] fue de:

| Meses | Expedientes |
|---|---|
| 12 | 1 |
| 11 | 1 |
| 8 | 5 |
| 7 | 5 |
| 6 | 4 |
| 4 | 3 |
| 2 | 1 |
| 1 | 2 |

### 3. Visitas a las plantas elaboradoras

Se realizaron visitas a las 23 plantas elaboradoras[72], 21 correspondientes a los concesionarios de la LP 2902/SIGAF/13 y 3 Unidades Productivas que elaboran refrigerios. De total de las plantas, 4 de ellas[73] se encuentran radicadas en la Provincia de Buenos Aires.

Se verificó documentación referida a personal (nómina de personal en planta, seguro de ART, libretas sanitarias, curso de BPM[74]), seguros de incendio y responsabilidad civil, registros de inspecciones, habilitación de la planta, servicios y establecimientos adjudicados.

Se cotejaron los libros de inspecciones de cada una de las plantas con la finalidad de verificar registros vinculados a la fiscalización y el control de los organismos competentes.

Se realizó una evaluación de la planta física elaboradora de alimentos, verificando su estado de mantenimiento edilicio, y al realizar las observaciones se utilizó el siguiente criterio de medición:

[71] La fecha de corte se tomó al 18-06-2015.
[72] La planta elaboradora de Alimentos Integrados SA se encontraba cerrada por reformas.
[73] Dassault S.A. en la localidad de Avellaneda, Sucesión de Rubén Martín S.A. y Caterind S.A. en la localidad de Lanús y Arkino S.A. en el Partido de 3 de Febrero.
[74] El Decreto Nº 782/GCABA/01 (BOCBA 1220 del 26-06-01). Establece la obligatoriedad de capacitación del personal involucrado en la manipulación de alimentos. La Resolución Nº 658/GCBA/AGC/ 2014 y Anexo (BOCBA 4516 del 05-11-14). Aprueba los lineamientos para la programación del Curso de Capacitación de Manipuladores de Alimentos.

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

*Se verificaron capacidad (1), paredes (2), piso (3), techo (4), termómetro externo (5), cierre hermético (6), abastecimiento de agua (7), iluminación (8), agua de condensación (9), zócalo y cielorraso sanitario(10) y si es de material sanitario y claro (11).*

*A su vez se cuantificaron cada uno de estos conceptos según su adecuación a la normativa vigente*.

También se contempló la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sistemas de calidad alimentaria aplicados a los fines de alcanzar la inocuidad de los alimentos, que se encuentra reflejado en los informes individuales **(Anexo II)**

Las buenas prácticas de manufactura surgen como una herramienta básica focalizada en la higiene y forma de manipulación con el objetivo de obtener productos seguros:

- ✓ *Con relación a la higiene:* se refieren a las buenas condiciones que, en este sentido y en todo el proceso de elaboración, deben mantener las diferentes áreas, incluyendo el equipamiento y los utensilios.

  *En las observaciones y para evaluar las condiciones de higiene se utilizó el siguiente criterio de medición: Se verificaron pisos (1), paredes (2), mesadas (3), bajo mesadas (4), unidades de frío (5), desagües (6), depósito (7), vajilla de cocina (8) y de servicio (9) y disposición de los residuos (10). A su vez, se calificó cada uno de estos conceptos como bueno, regular o malo, según su adecuación a la normativa vigente fuera total, parcial o nula respectivamente.*

- ✓ *Con respecto al flujo operacional:* están vinculadas a la localización estratégica de los sectores, de modo tal que la línea de proceso de un alimento fluya siempre hacia delante, evitando cruzamientos entre productos crudos y cocidos o sucios y limpios.

- ✓ *Sobre la manipulación:* tienen como finalidad evitar todo tipo de contaminación mediante la manipulación de alimentos en áreas higiénicas, aplicación de buenos hábitos en este sentido por el personal, control y observancia de las temperaturas de almacenamiento establecidas para cada grupo de alimento, realización de una correcta rotación de los *stock*, protección de los alimentos contra agentes físicos (para ello debe prestarse suma atención al uso de indumentaria adecuada como barrera de protección frente al alimento: guantes, cofia, barbijos, etc.).

*En las observaciones y para evaluar las buenas prácticas de manufactura (BPM) se utilizó el siguiente criterio de medición:*

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

*Se evaluó, con idéntica ponderación, la adecuación de los siguientes ítems:*

*a) separación de equipos limpios y sucios[75];*
*b) manipulación separada de alimentos crudos y cocidos[76];*
*c) cocción de carnes vacunas, aves y huevos según las temperaturas adecuadas[77];*
*d) Registro de temperaturas en cámaras frigoríficas*
*e) Conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad*
*f) Registro de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres,*
*g) rotulación completa de los productos almacenados[78];*
*h) protección de los alimentos contra la contaminación[79];*
*i) utilización de guantes y barbijos por parte del personal[80];*
*j) aislamiento entre productos alimentarios y de limpieza[81],*
*k) Insumos y materias primas separadas del piso (0,14 m) y de la pared para permitir su correcta higiene*
*l) Uso de recipientes para residuos con tapa, bolsa y correcta higiene,*
*m) Disposición de elementos para el lavado de manos en zona de elaboración.*

Según el Código Alimentario Argentino - CAA[82] - los alimentos deben ser manipulados en áreas higiénicas, aplicando en cada etapa de su elaboración buenas prácticas de manufactura (BPM), a fin de lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo humano, evitando así una **intoxicación alimentaria[83]**.

Son tres las **causales de contaminación** y, para cada una de ellas, se han definido diferentes procedimientos de prevención:

***Química***: cuando el alimento se pone en contacto con sustancias de dicho origen. De allí, a modo de ejemplo, la importancia de mantenerlos protegidos y alejados de los productos de limpieza y desinfección.

[75]Se refiere a la clara separación física entre procedimientos de limpieza de equipos y preparación de alimentos.
[76]Separación en los procedimientos de elaboración a efectos de obtener preparaciones inocuas, saludables y sanas, evitando la contaminación cruzada.
[77]Se considera que debe superar los 80º C para los dos primeros alimentos y 90º C para el último, a fin de garantizar la eliminación de micro bacterias patógenas.
[78]Debe constar en el envase y presentar todos los datos obligatorios según el Anexo I del Capítulo V del Código Alimentario Argentino (denominación de venta, lista de ingredientes, contenido neto, identificación del origen y del lote, fecha de duración, y en los casos que corresponda, preparación e instrucciones de uso y razón social y domicilio del importador).
[79]Se refiere al estado de conservación que implica: productos cubiertos con su envase primario, en óptimas condiciones de temperatura y alejado de cualquier agente que pueda resultar tóxico para el alimento.
[80]Exigencia requerida en cada ocasión que se manipulen alimentos y en la que pueda existir riesgo de contaminación.
[81]Los productos de limpieza deben estar claramente identificados y ubicados fuera de las áreas en las que se manipulan alimentos, a fin de evitar la presencia de agentes físico-químicos nocivos para la salud.
[82] Cap. II,
[83] Enfermedad que ocurre por la ingesta de **alimentos contaminados**, es decir, aquellos que presentan en su composición alguna sustancia o materia anormal que compromete dicha aptitud

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

***Física**:* por incorporación accidental de cuerpos extraños al alimento durante el proceso de elaboración (vidrios, metales, polvo, hilachas, fibras, cabellos). Por ende, resulta esencial el uso de indumentaria adecuada con cofias y birretes. Asimismo es importante la correcta distribución de cada sector en la planta elaboradora a fin de evitar el contacto de los alimentos con agentes provenientes del exterior.

***Biológica**:* es producida por la presencia de bacterias, virus, hongos o parásitos que forman parte de la composición del alimento. Estos microorganismos (muy pequeños para ser detectados a simple vista) no alteran de manera visible al alimento, y en esta característica radica justamente su peligro. Por ello, los productos deben ser protegidos en todas y cada una de las áreas en las que se encuentren (recepción, almacenamiento, elaboración, distribución y servido) ya sea con protección física o bien respetando las temperaturas adecuadas según el grupo de alimentos del que se trate.

## Observaciones

1. No fue posible verificar en las plantas elaboradoras los ítems declarados por los concesionarios en sus ofertas en razón de que las mismas se encuentran agregadas al Expediente Electrónico N° 2013-05621404 MGEYA-DGSE[84] por donde tramitó la licitación pública, el que fue facilitado por la DGSE posteriormente al inicio de las visitas a las mismas[85].

   La imposibilidad de tomar vista del expediente previo a la realización de las visitas a las plantas elaboradoras dificulta emitir una opinión entre otras cosas, respecto de la autenticidad del contenido de la oferta, lo que impide evaluar la capacidad instalada y de elaboración del concesionario.

2. La imposibilidad de acceder al SADE para la consulta de los expedientes por donde tramitan las penalidades, constituye una limitación al análisis integral de los mismos.

3. Al momento de realizarse la visita a la planta de la unidad productiva Evencoop Cooperativa de Trabajo se observó que la misma se encontraba elaborando sin autorización expresa de la DGSE[86]:

[84] La AGCBA no tiene acceso al Sistema de Administración de Documentos Electrónicos (SADE). El auditado proporcionó la actuación mencionada en un CD que contiene 684 archivos con formato PDF. Los archivos no se encuentran ordenados en forma cronológica, sino que se agrupan en categorías: PV, IF, DOCFI, INLEG. El análisis de la contratación se realizará en el Proyecto 2.14.02.

[85] Las visitas se iniciaron en a comienzos del mes de abril (6/4) y el CD fue proporcionado a fines de mes (27/4). El Expediente fue solicitado en reiteradas notas, desde el requerimiento inicial, a saber: Nota 275/AGCBA/15, Nota 341/AGCBA/15, Nota 444/AGCBA/15 y Nota 615/AGCBA/15 (en respuesta a ésta última, fue proporcionado el CD).

[86] En su descargo el auditado manifiesta que penalizó a la Cooperativa de Trabajo Evencoop Ltda. Indica haber labrado el Acta Nº 855 pero no adjunta documentación respaldatoria (acta y/o expediente por donde tramita, acto administrativo que aplica la sanción, etc.,).

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

- Según consta en el libro de inspecciones a Fs. 8, el 18-03-2015 la DGSE verifica la planta y suspende el servicio por falta de garantía en la inocuidad de los productos. Solicita que se realice la elaboración en la planta de Cooperativa Red de Barrios. Luego de una nueva verificación se reanudaría la producción siempre que se haya subsanado el inconveniente detectado.

- Posteriormente no hay novedades registradas en el libro de inspecciones[87].

- En el informe de la DGSE del mes de diciembre de 2014, se labró Acta aplicando el Art. 91º del PBCP (el RNE aún se encontraba en trámite, empeoró en cuestiones edilicias, e incumplía prácticas de BPM)[88].

4. Se detectó que el 33,3% (8 de 24) empresas[89] que proveen el servicio lo hacen a través de sociedades relacionadas incumpliendo con el Art. 20º Inc. b)[90] y Art. 73º Inc. c)[91] del pliego:

    a. Rodolfo Ferrarotti SRL – Treggio SRL[92]

- Al momento de realizarse la visita[93] nos comunicaron que el domicilio informado como la planta de Rodolfo Ferrarotti SRL funcionaba como un depósito en común que comparten ambos concesionarios, y nos indicaron otro domicilio.

- En el nuevo domicilio de la planta de Rodolfo Ferrarotti SRL[94] sólo pudo verificarse la elaboración de la vianda del día, con nulo stock de mercadería para la elaboración de las mismas. Solo se conservaban como alimentos frescos hormas de queso y fiambre destinado a la elaboración de refrigerios, que tampoco se realizaban allí. No había personal de cocina fijo en la planta, sólo una cocinera de una escuela que se encontraba circunstancialmente[95].

- Con respecto la documentación solicitada[96], parte de ella no se encontraba en la planta y fue proporcionada en la de Treggio SRL. Asimismo el personal técnico desconocía información relacionada con la cantidad de raciones adjudicadas.

---

[87] Según nos informaran verbalmente el día de la visita (06-04-15), el 26-03-15 la DGSE inspeccionó la planta nuevamente y autorizó la elaboración aunque no dejó constancia escrita.

[88] En septiembre de 2013 un informe de la DGSE señala la falta de RNE. En Abril de 2014 el informe de la DGSE menciona que el RNE se encuentra en trámite.

[89] Representan 32.422 raciones diarias de comedor y vianda (30,5%) sobre el total 106.405 raciones diarias de comedor y vianda.

[90] Art. 20º Planta Elaboradora. Titularidad y Exclusividad: Inc. b) Dicha planta, sus instalaciones y equipamiento no pueden ser compartidos con otro oferente y/o adjudicatarios de este u otro contrato.

[91] Art. 73º Inc. c) Habilitación de la planta elaboradora e instalaciones:… Dicha planta no puede ser compartida con otra empresa oferente.

[92] Observado en el Informe 2.10.04

[93] Se visitaron el mismo día ya que se encuentran ubicadas una frente a otra (Rodolfo Ferrarotti SRL en Pilar 1453, CABA y Treggio SRL en Pilar 1434 CABA)

[94] Av. Directorio 7042 CABA

[95] Se informó que la causa por la que estaba en la planta, fue que en la escuela donde prestaba servicios no se podía cocinar ese día.

[96] Los seguros de incendio y responsabilidad civil fueron relevados en la planta de Treggio SRL como así también la información vinculada con la cantidad de raciones por servicio y el Certificado de RNE.

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

- En un informe de la DGSE de los meses de mayo y octubre de 2013 en la planta de Treggio SRL se le requiere que informe donde elaboran las viandas de las Escuelas 25 DE 12 y 21 DE 17.
-

b. Alimentos Integrados SA – Bagalá SA[97]

- No fue posible realizar la visita a la planta elaboradora de Alimentos Integrados SA ya que según lo informado por el concesionario Bagalá SA[98] se encontraba cerrada en refacción, y la elaboración se realizaba en la planta de Bagalá SA.

- Al momento de realizarse la visita a ésta última, la documentación e información respecto de la primera fue proporcionada por personal de Bagalá SA. El representante técnico de Alimentos Integrados SA figura en la nómina de empleados de Bagalá SA.

- Por otro lado, de los informes de verificación de planta de Alimentos Integrados SA, elaborados por la DGSE puede señalarse que:

  - El 15/05/13 la planta se reabrió y se encontraba en buen estado. El RNE se encontraba en trámite desde 2011. Se requería informar el lugar de elaboración de sandwichería que se entregaba en los establecimientos educativos adjudicados.
  - El 21/11/13 el estado edilicio de la planta había empeorado. El RNE continuaba en trámite.
  - El 27/03/14 aún continuaba en trámite el RNE, ya que la AGC (Agencia Gubernamental de Control) solicitó a través de una nota un cambio de solicitud debido a que la habilitación es como "casa de comida – rotisería" por lo que no es suficiente para tramitar RNE. En enero de 2014 presentó nueva solicitud.
  - El 11/11/14 se observaba la falta de novedades respecto del trámite del RNE. No había presencia permanente de responsable técnico asignado a la planta. Se detallaron problemas de mantenimiento. Se realizó acta de oficio Art. 91º Inc. 5.1. PBCP.

c. Hispan-Torrado UTE - Siderum[99],

- En la visita a la planta de Hispan-Torrado UTE se encontró en su nómina a una persona que no estaba asegurada, por tratarse de personal de la empresa Siderum SA que prestaba servicios allí.

- Conforme los informes técnicos de la DGSE, en la visita a la planta de Hispan Torrado del mes de junio de 2013 se solicitó justificar donde se realizaba la elaboración del servicio de vianda asignado a la Escuela Nº 8 DE 17.

[97] Observado en el informe 2.10.04
[98] Se realizó un llamado telefónico para corroborar los datos de la planta facilitados por la DGSE.
[99] Observado en el informe 2.10.04

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

d. Caterind S.A. – Sucesión de Rubén Martín S.A.

- Ambas plantas están ubicadas en la localidad de Remedios de Escalada, Lanús, Provincia de Buenos Aires[100], y en oportunidad de realizarse la visita a la planta de Sucesión de Rubén Martín S.A. se advirtió que el acta emitida por la Municipalidad de Lanús presentada como habilitación de la misma, y agregada al libro de inspecciones señala como domicilio el de la empresa Caterind S.A.

5. Los informes de inspección a las plantas elaboradoras que acompaña la DGSE no dan cuenta de haberse realizado la verificación de la totalidad de las plantas elaboradoras adjudicadas que exige el PBCP como condición esencial a la adjudicación (Art. 73º Inc. C)[101]. Solo hay constancias de informes realizados a la planta de Sucesión de Rubén Martín SA, Dassault SA y Friend's Food SA[102]

✓ **Habilitación de la planta**

6. En un caso (Sucesión de Rubén Martín S.A.) no pudo verificarse la habilitación de la planta elaboradora:

- A Fs. 7 del libro de inspecciones, hay un Acta del 27 de julio de 1979, otorgada por la Municipalidad de Lanús se hace entrega del libro de registro de inspecciones para que las autoridades municipales produzcan las novedades y se expresa que "*no acredita la habilitación*". El acta indica "*comercio de depósito de comestibles envasados*" a nombre de Rubén Martín sito en la calle Zuloaga 200.
- A Fs. 11 del libro de inspecciones, hay un Acta del 9 de Diciembre de 1981 donde consta que se entrega libro de registro de inspecciones indicando lo mismo que la agregada a Fs. 7, y se modifica la titularidad a nombre de Sucesión de Rubén Martín SA., en el mismo domicilio.
- A Fs. 17, un acta del 25 de septiembre de 1997 donde se entrega el libro de inspecciones en los mismos términos que las dos anteriores. Indica "*depósito de artículos de limpieza y mobiliarios propios*", mismo titular, mismo domicilio.

7. En un caso (Alimentos Integrados S.A.) el establecimiento se encuentra habilitado como "*casa de comida. Rotiserías*"[103].

8. En un caso (Cooperativa de Trabajo Evencoop) el establecimiento se encuentra habilitado en el rubro "*comercio minorista de productos alimenticios en general*" y se deja constancia que la actividad es "*sin*

[100] Caterind S.A. en la calle Zuloaga 190, y Sucesión de Rubén Martín S.A. en la calle Ministro Brin 3868 (una a la vuelta de la otra).
[101] El llamado a licitación se realizó a través de la Resolución 3752/MEGC/13 BOCBA 4290 del 02-12-13 y la adjudicación por Decreto 65/GCBA/14 BOCBA 4340 publicado el 14-02-14.
[102] Con fecha 5 de diciembre de 2013 las dos primera y 6 de diciembre de 2013 la última.
[103] Por Disposición 50186/DGHP/93, Expediente Nº 29544/93 (local ubicado en la calle Cóndor 2923/25 Planta Baja y Alta). La planta no fue visitada por encontrarse cerrada. La documentación se relevó al visitarse la planta de Bagalá SAC.

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

*elaboración de pan*"[104].

9. En 4 casos[105] (20,83%) no pudo verificarse documentación que acreditara la inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos (RNE)[106]

✓ **Sobre las Unidades Productivas y Empresas adjudicatarias**[107]:

10. Con referencia al personal

- No utilizan la vestimenta adecuada ni los accesorios correspondientes según el siguiente detalle:

  a. *Faltante de un calzado adecuado para la función*[108]: en 2 Unidades Productivas[109] y 6 empresas concesionarias[110], representando el 34.8 % de incumplimiento.

  b. *Uso de uniformes de color oscuro*[111]: en 1 empresa concesionaria[112], es decir, el 4,5%;

- Con relación a la documentación del personal

  a. En 2 empresas concesionarias (8,33%)[113] no tenían la póliza del seguro de ART vigente para el personal.

  b. Con relación al control de documentación del total del personal de las empresas concesionarias y unidades productivas (377 personas en total):

  b.1. En 28 casos (7,42%) no se encontraban en la nómina de personal asegurado.

  b.2. En 22 casos (6%) no tenían libreta sanitaria vigente[114]

  b.3. En 54 casos (14,32%) no contaban con el curso de buenas prácticas

[104] Por Disposición 7768/12 Expediente Nº 1.405.767/2012 (habilitación original otorgada por Expediente Nº 1.158.278/2011). Ubicado en Lisandro de la Torre 787, superficie 84,76 m2. El día de la visita se informó que el pan utilizado era elaborado por Cooperativa La Cacerola.
[105] Alimentos Integrados S.A., Red de Barrios Asociación Civil, Cooperativa de Trabajo La Cacerola, y Evencoop Cooperativa de Trabajo.

[106] Certificado que las autoridades sanitarias jurisdiccionales otorgan a una empresa elaboradora de productos alimenticios o de suplementos dietarios para sus establecimientos elaboradores, fraccionadores, depósitos, etc. Habilita a la empresa a desarrollar la actividad declarada (www.anmat.gov.ar).
[107] La empresa Alimentos Integrados S.A no fue evaluada por encontrarse cerrada por reformas.
[108] Art. 26º
[109] Red de Barrios Asoc. Civil y La Cacerola.
[110] Díaz Vélez SRL; Hispan SA – Alberto Juan Torrado SA – UTE; Servicios Integrales de Alimentación SA, Sucesión de Rubén Martín S.A., Treggio S.R.L y Servicios Integrales Food & Catering SRL.
[111] Art. 26º
[112] Díaz Vélez S.R.L.
[113] Siderum SA y Dassault SA.
[114] Según se nos informó en 12 casos estaban a la espera de turno.

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

de manufactura[115]

11. Con referencia a áreas destinadas para uso exclusivo del personal[116]

    a. Se detectaron faltas parciales o totales de elementos de higiene personal (toallas, jabones, entre otros) en 9 casos correspondientes a empresas concesionarias[117] (incidencia del 39.1%).

    b. Se señala que tanto los sanitarios como los vestuarios no presentan carteles de aviso de lavado de manos luego de utilizar los servicios en el total de las 3 Unidades Productivas[118] y 10 de las empresas concesionarias visitadas[119] (incidencia del 56.5%).

    c. Se observa que en una empresa concesionaria[120] y en las 3 Unidades Productivas[121] visitadas, los sanitarios y/o cuartos de aseo poseen comunicación directa con la zona de elaboración de alimentos (Incidencia del 17.4 %).

    d. No posee una correcta ventilación los sanitarios y/o cuartos de aseo de 10 empresas concesionarias[122] y en 2 Unidades Productivas[123] (Incidencia del 52.2%).

12. Con referencia a Buenas Prácticas de Manufactura – BPM –

    a. Se observó la falta de conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad en 10 empresas concesionarias[124] y en las 3 Unidades Productivas[125]; (Incidencia del 59.1 %).

    b. Se observó la falta de registro de limpieza y desinfección de las distintas áreas de trabajo en 3 empresas concesionarias[126] y en 2 Unidades Productivas[127] (Incidencia del 21.7%).

[115] Según se nos informó 27 de ellos se encontraban a la espera de un turno y 17 habían realizado el curso pero no tenían el certificado.

[116] Código Alimentario Argentino, Capítulo II, art. 20, Inciso 1 y Resolución GMC 080/96 (incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución MS y AS Nº 587 del 01-09-97), Anexo I, Capítulo 4, Incisos 4.1.3.14.

[117] Compañía Alimentaria Nacional SA; Díaz Vélez SRL; Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE. Carmelo Antonio Orrico SRL; Servicios Integrales de Alimentación SA; Servir'C SA; Sucesión de Rubén Martin SA; Rodolfo Ferrarotti SRL; Enrique Tavolaro SRL.

[118] La Cacerola Ltda; Evencoop Ltda. y Red de Barrios Asociación Civil.

[119] Arkino S.A., Bagalá S.A.C., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Díaz Vélez S.R.L, Alfredo Grasso; Servicios Integrales de Alimentación; Sucesión de Rubén Martin SA; Rodolfo Ferrarotti SRL; Enrique Tavolaro SRL; Treggio SRL.

[120] Compañía Alimentaria Nacional S.A.

[121] La Cacerola, Red de Barrios y Evencoop.

[122] Compañía Alimentaria Nacional S.A., Caterind S.A., Dassault S.A., Friends Foods S.R.L., Alfredo Grasso, Servir´C S.A., Spataro S.R.L, Sucesión de Rubén Martín S.A., Rodolfo Ferrarotti S.R.L, Enrique Tavolaro S.R.L,

[123] Red de Barrios, Evencoop

[124] Arkino SA, Bagalá SAC, Compañía Alimentaria Nacional SA, Caterind SA, Lamerich SRL, Carmelo Antonio Orrico SRL, Sucesión de Rubén Martin SA, Rodolfo Ferrarotti SRL, Enrique Tavolaro SRL., Spataro SRL (no se tuvo en cuenta las empresas Alimentos Integrados SA por encontrarse cerrada y Servicios Integrales Food & Catering SRL por no realizar ningún tipo de elaboración al momento de la visita)

[125] La Cacerola, Red de Barrios, Evencoop Ltda.

[126] Sucesión de Rubén Martin SA, Rodolfo Ferrarotti SRL, Enrique Tavolaro SRL.

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

c. No poseen certificados bacteriológicos[128] de quesos y fiambres realizados por el frigorífico y/o empresa elaboradora en 6 empresas concesionarias[129] y en 1 Unidad Productiva [130] (Incidencia del 30.4 %).

d. Se observó la falta del uso de flujogramas de trabajo para la óptima elaboración y detección de puntos críticos de control en 2 empresas concesionarias[131] y en 3 Unidades Productivas[132] (Incidencia del 21.7 %).

e. Se observó la falta de rotulación de los alimentos fraccionados en conservación en 2 empresas concesionarias[133] y en 2 Unidades Productivas[134](Incidencia del 17.4 %).

f. Se observó la falta de uso de guantes y/o barbijo al manipular alimentos listos para su consumo posibilitando la contaminación de los mismos en 5 empresas concesionarias[135] y en 1 planta elaboradora de una Unidad Productiva[136] (Incidencia del 30 %).

g. Se observó la falta de elementos de higiene y secado de manos en zonas de elaboración en 4 empresas concesionarias[137] (Incidencia del 18.2 %).

h. Se observó en una Unidad Productiva[138] y en 5 empresas concesionarias[139] una temperatura inadecuada de las cámaras frigoríficas[140] en las que se hallaban alimentos en conservación.

i. Se observó la carga de viandas calientes para su posterior traslado hasta las escuelas, a temperaturas inadecuadas; inferiores a las

[127] La Cacerola, Red de Barrios Ltda.
[128] Anexo B punto 7.5
[129] Compañía alimentaria SA, Caterind SA, Friends Foods SRL, Spataro SRL, Rodolfo Ferrarotti SRL, Treggio SRL.
[130] Evencoop Ltda.
[131] Sucesión de Rubén Martin SA. Y Servicios Integrales Food & Catering SRL.
[132] Cooperativas La Cacerola Ltda., Red de Barrios y Evencoop Ltda.
[133] Caterind SA, Friends Foods SRL.
[134] La Cacerola Ltda., Evencoop Ltda.
[135] Enrique Tavolaro SRL, Sucesión de Rubén Martin SA, Friends Foods SRL, Caterind SA, Compañía Alimentaria Nacional SA (no se tuvieron en cuenta las plantas de Alimentos Integrados SA por encontrarse cerrada; Servicios Integrales Food & Catering SRL, Rodolfo Ferrarotti SRL, y Treggio SRL, por no realizar elaboración al momento de la visita o haberse realizado la misma previo al comienzo de la visita)
[136] Red de Barrios.
[137] Compañía Alimentaria Nacional SA, Alfredo Grasso, Servir'C, Rodolfo Ferrarotti SRL. (no se tuvieron en cuenta las plantas de Alimentos Integrados SA por encontrarse cerrada y Servicios Integrales Food & Catering SRL por no realizar elaboración al momento de la visita)
[138] Evencoop Ltda.
[139] Arkino SA; Alfredo Grasso; Carmelo Antonio Orrico SRL; Sucesión de Rubén Martin SA; Enrique Tavolaro SRL
[140] Anexo B punto 6.3. d)

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

establecidas en el pliego Anexo B punto 6.5 a); en 2 empresas concesionarias[141].

13. Con relación a la higiene de los diferentes equipos e instalaciones de las Plantas elaboradoras de los concesionarios de la LP 2902/SIGAF/13 y de las Unidades Productivas

- Se determinó que, sobre 10 ítems evaluados por la Auditoría con relación a las condiciones de higiene de instalaciones y equipos, no alcanzan a cumplir más de 5 ítems evaluados:

a) dos Unidades Productivas[142];
b) tres empresas concesionarias visitadas[143].

14. Con referencia a los contenedores isotérmicos para el traslado de alimentos[144] [145]

- Se observa la falta de un examen bacteriológico periódico en el 100 % de las empresas concesionarias[146] que envían las preparaciones listas para consumir en forma directa dentro de los contenedores de trasporte. Esta práctica es importante ya que puede confirmar la eficiencia de la modalidad aplicada para la higiene de los mismos.

*15.* Con relación al estado de mantenimiento y funcionamiento de los depósitos de frescos / congelados

- Se determinó que, sobre 11 ítems evaluados por la Auditoría con relación a las condiciones de mantenimiento y correcto funcionamiento de los equipos de frio, la Cooperativa La Cacerola no cumple con 7 de ellos.

✓ Otras observaciones[147]

16. Se observa la falta de registro de ingreso y egreso[148] de mercadería para control de stock, rotación y detección de lotes de los alimentos almacenados en depósito, en 9[149] de las 20[150] empresas concesionarias y en las 3 Unidades Productivas visitadas[151]

[141] Lamerich SRL; Rodolfo Ferrarotti SRL.
[142] Cooperativas La Cacerola Ltda. y Red de Barrios.
[143] Dassault SA, Hispan SA – Alberto Juan Torrado, Sucesión de Rubén Martin SA.
[144] Art. 23, inc. b) del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública Nº 2902/13
[145] Sobre un total de 13 empresas evaluadas. Teniendo en cuenta que los refrigerios no requieren la utilización de contenedores isotérmicos para su traslado, este análisis no resulta aplicable a las Unidades Productivas. La empresa Alimentos Integrados SA se encontraba cerrada y el resto de las empresas envía la vianda caliente en bandeja individual, condición que las excluye de este requisito.
[146] Arkino SA; Compañía Alimentaria Nacional SA; Friends Foods SRL; Alfredo Grasso; Hispan SA- Alberto Juan Torrado SA – UTE; Lamerich SA; Carmelo Antonio Orrico SRL; Servicios Integrales de Alimentación SA; Servir' C SA; Siderum SA, Sucesión de Rubén Martin SA; Rodolfo Ferrarotti SRL; Enrique Tavolaro SRL.
[147] Todas las referencias normativas de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública Nº 2902/13.
[148] Anexo B punto 7.6.
[149] Díaz Vélez SRL; Friends Foods SRL; Hispan Torrado – UTE; Servicios Integrales de Alimentación SA; Servir'C SA; Sucesión de Rubén Martin SA; Rodolfo Ferrarotti SRL; Enrique Tavolaro SRL; Treggio SRL.

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

17. Se observa la falta de plan de evacuación dentro de las empresas en 5 concesionarios[152] y en las 3 Unidades Productivas visitadas[153].

18. Se observó que en 5 empresas concesionarias y una unidad productiva[154] se utiliza para la elaboración de refrigerios fiambre cocido para emparedados en reemplazo de la paleta cocida que exige el pliego (Anexo A – Lista de Ingredientes)[155]

19. Se observa en dos plantas elaboradoras (Bagalá SA y Compañía Alimentaria Nacional SA) que durante la producción del sándwich del refrigerio, se les coloca como fecha de elaboración la de un día adelantado, es decir la fecha en que será distribuido y consumido en las escuelas. Esta práctica es inadecuada ya que resulta engañosa para el consumidor además de contravenir lo establecido en el pliego que indica que la durabilidad del sándwich es de 24 horas[156].

**20.** En la visita a la planta elaboradora de Sucesión Rubén Martín SA se detectó que los refrigerios luego de elaborados, son trasladados a un centro de distribución ubicado en Av. Intendente Rabannal 2950 de la Ciudad de Buenos Aires[157], para al día siguiente ser distribuidos a los establecimientos escolares. Esta práctica conlleva a que los refrigerios sean conservados en un espacio que podría encontrarse fuera del circuito de control del organismo auditado:

- La DGSE no lo informó como espacio propio perteneciente a la empresa concesionaria Sucesión de Rubén Martín SA, ni de otro concesionario.
- Ese domicilio tampoco surge de los informes de verificación acompañados por la DGSE respecto de las plantas elaboradoras de los concesionarios de la LP 2902/SIGAF/13.

---

[150] De las 21 Plantas Elaboradoras de Alimentos; la empresa Alimentos Integrados SA no fue evaluada en este punto por encontrarse cerrada.

[151] Cooperativa La Cacerola; Red de Barrios Asoc. Civil y Evencoop Ltda.

[152] Compañía alimentaria Nacional SA; Servicios integrales de Alimentación SA; Sucesión de Rubén Martin SA; Rodolfo Ferrarotti SRL; Treggio SRL.

[153] Cooperativa La Cacerola; Red de Barrios Asoc. Civil y Evencoop Ltda.

[154] Bagalá SAC, Alfredo Grasso, Hispan Torrado – UTE, Siderum SA y Evencoop.

[155] En su descargo el auditado manifiesta que realizó la penalidad correspondiente a cada una de las empresas que no utilizan paleta de cerdo en la elaboración de refrigerios. Pero no adjunta documentación respaldatoria (Acta de penalidad y/o expediente por donde tramita, acto administrativo que aplica la sanción, etc.,).

[156] En su descargo el auditado manifiesta: "*se toma la observación, se ha resuelto la irregularidad*".

[157] La visita se realizó el día 21-05-15, la planta se encuentra ubicada en Ministro Brin 3868, Remedios de Escalada, Partido de Lanús. Esta información surge al verificar un flujograma que detalla el proceso de elaboración. La responsable técnica de la planta no se encontraba presente al momento de la visita. La entrevista se realizó a la encargada del sector que desconocía el destino de los refrigerios, y consultando a los operarios amplió la información.

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

- Al no haberse podido relevar el contenido de las ofertas, no es posible asegurar que forme parte de la información declarada por el concesionario.

En consecuencia, esta auditoria desconoce las condiciones sanitarias en las que conservan esos refrigerios, que son un total de 785 de acuerdo a lo informado en la planta elaboradora.

21. Penalidades

21.1. No fue remitido el Legajo Único referido a la LP 922/SIGAF/11 a la DGCyC (art. 135º y siguientes de la Ley 2095, reglamentada por Decreto 95/14)

21.2. Se observa una demora injustificada en el trámite de las penalidades.

(Ejemplos: Expte. 6936875/DGSE/14, 12 meses desde el último movimiento[158], Expte. 8843946/DGSE/14, 11 meses desde el último movimiento[159], Expte. 15410135/DGSE/14, 8 meses desde el último movimiento[160], Expte. 14815686/DGSE/14, 8 meses desde el último movimiento[161])

22. Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

22.1. Se detectaron en los libros de inspecciones de las plantas elaboradoras registros de tomas de muestras de alimentos que no fueron informadas por la DGHySA cuando se le requirió:

- En Alfredo Grasso el 18/07/14, toma de muestra de fideos tirabuzón con salteado de pollo.

- En Friend's Food SA el 29/04/14, Acta de Comprobación Nº 00054959 por contravenir Art. 56 tris del CAA[162].

[158] Se caratuló el 09/06/14, se agregan 5 actas, el 19/05/14 hay una providencia y luego pases internos en la DGSE.
[159] Se agregaron 5 actas y se caratuló el 21/07/14, el 16/12/12 último pase interno en DGSE.
[160] Se agregaron 8 actas labradas entre julio y octubre de 2014, se caratuló el 22/10/14 y el último movimiento es del 23/10/14 un pase interno dentro de la DGSE.
[161] Se inició el 10/10/14 con 5 actas agregadas y el último movimiento es del 21/10/14 un pase interno en la DGSE.
[162] Según consta a Fs. 3 del libro de inspecciones, fecha 29-04-14, Muestra ATM Nº 5537 protocolo L-M 21, por superar el recuento de escherichia coli estipulado.

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

## Recomendaciones

Recomendación 1 y 2

Proporcionar a la Auditoria el acceso a la información de su fuente original de manera oportuna, completa, uniforme y consistida.

Recomendación 3

Adjudicar las raciones a las unidades productivas que cuenten con las instalaciones adecuadas y la documentación exigida por el PBCP para el cumplimiento de las especificaciones técnicas. Aplicar las sanciones correspondientes en caso que se violen prohibiciones impuestas.

Recomendación Observación 4 (a, b y c)

Exigir a los concesionarios el cumplimiento del pliego en todos sus términos, en particular con lo prescripto en el art. 20 Inc. b) -Titularidad y Exclusividad- y 73 Inc. f) - Habilitación de la Planta de Instalaciones- del PBCP en relación a la exclusividad de la planta, respecto al estado de utilización de la misma, así como el circuito de los procesos de recepción de materias primas, almacenamiento, procesamiento de alimentos y distribución del producto final y cualquier otro elemento que permita determinar el nivel de intervención de cada una de las empresas.

Recomendación 5)

Dar cumplimiento a lo exigido por el PBCP en el Art. 73º Inc. c)

Recomendación 6)

Corroborar la exactitud de las declaraciones juradas presentadas por los oferentes en relación a la habilitación de la planta física elaboradora, Art. 20º Inc. d).

Recomendación 7) y 8)

Exigir a los concesionarios que las plantas elaboradoras se encuentren habilitadas en los rubros correspondientes.

Recomendación 9)

Exigir a los concesionarios la inscripción en el RNE

Recomendación 10)

Controlar que se cumpla con las pautas señaladas en todos los aspectos relativos al personal y notificar a las empresas los desvíos observados: vestimenta y calzado de seguridad.

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

Controlar que la documentación del personal se encuentre completa y vigente

Recomendación 11) a)

Controlar el cumplimiento del Anexo B Punto 3.1.2.8 y CAA Capítulo II Art. 20º.

Recomendación 11) b)

Controlar el cumplimiento con lo que indica el PBCP en su Anexo B Punto 3.1.2.10 y Capítulo II Art. 20º del CAA.

Recomendación 11) c) y d)

Controlar el cumplimiento del Anexo B Punto 3.1.2.10 del PBCP y Capítulo II Art. 20º del CAA y Anexo I punto 4.1.3.9 de la Res. 080/GMC/96 –Reglamento Técnico Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos

Recomendación 12) a)

Controlar el cumplimiento del Art. 35º del PBCP y en caso de corresponder aplicar oportunamente la penalización.

Recomendación 12) b)

Controlar el cumplimiento del Anexo B Punto 4.1.del PBCP

Recomendación 12) c)

Controlar el cumplimiento del Anexo B punto 7.5. del PBCP

Recomendación 12) d)

Controlar el cumplimiento del Anexo B punto 10.5. del PBCP

Recomendación 12) e)

Controlar el cumplimiento del Anexo B punto 7.1. del PBCP

Recomendación 12) f)

Controlar el cumplimiento del Anexo B) punto 5.6 y 5.8. del PBCP

Recomendación 12 g)

Controlar el cumplimiento del Anexo B) punto 5.7. del PBCP

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

Recomendación 12) h)

Controlar el cumplimiento del Anexo B punto.6. Inc. d) del PBCP

Recomendación 12) i)

Controlar el cumplimiento del Anexo B punto del PBCP

Recomendación 13)

Controlar el cumplimiento al Anexo B) Punto 4 del PBCP

Recomendación 14)

Controlar el cumplimiento del Anexo B punto 8.4. del PBCP

Recomendación 15)

Controlar el cumplimiento del Anexo B, punto 3.1.3.1 del PBCP.

Recomendación 16)

Controlar el cumplimiento del Anexo B punto 7.6. del PBCP

Recomendación 17)

Corroborar la existencia de plan de evacuación en las plantas elaboradoras

Recomendación 18)

Controlar el cumplimiento del Anexo A (respecto de la lista de ingredientes) y del Anexo C (que da las especificaciones técnicas del producto mencionado).

Recomendación 19)

Controlar el efectivo cumplimiento del Anexo B Punto 6) Inc. b) del PBCP

Recomendación 20)

Instruir al personal técnico de la DGSE para que realice una verificación respecto de esta posible práctica

Recomendación 21)

Informar a la DGCyC los casos en que se hayan aplicado penalidades a los concesionarios (Ley 2095 y Decreto 95/14) e imprimir celeridad al trámite de las penalidades.

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

Recomendación 22)

Proporcionar la información de manera completa, sistematizada y consistida

## Conclusión

En primer lugar, resulta necesario que el GCBA proporcione a la AGCBA las claves de acceso a los sistemas informáticos respectivos bajo el rol de auditoría externa para poder cumplir ambos con sus mandatos constitucionales.

Asimismo, es necesario que adquieran carácter definitivo las habilitaciones de las plantas elaboradoras así como también la inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos, y que las habilitaciones lo sean en los rubros correspondientes, de lo contrario no deberían asignarse raciones máximas a los que no hayan regularizado su situación.

Deberían efectuarse mayores controles respecto de las obligaciones que impone el PBCP a los concesionarios, especialmente las relacionadas con el Control de Alimentos y las Buenas Prácticas de Manufactura (a modo de ejemplo: falta de conservación de la muestra testigo de la preparación del día disponible en caso de ser solicitada por personal de contralor, falta de certificados bacteriológicos de quesos y fiambres, falta de examen bacteriológico en contenedores isotérmicos, etc.,) ya que se observaron desvíos significativos que aumentan los riesgos de salubridad de las preparaciones o materias primas destinadas a los comedores escolares

Con relación al tema de las penalidades, continúa evidenciándose una demora injustificada en el trámite de las mismas, sumado al incumplimiento en dar publicidad a los actos administrativos que las imponen. Todo ello permite que en futuras contrataciones no se tengan en cuenta al momento de analizar y adjudicar las ofertas

Finalmente debería efectuarse un análisis integral respecto de la efectiva utilización de las plantas elaboradoras, la relación entre las empresas mencionadas y su incidencia en el costo de las raciones. Dado que el PBCP (Art. 20º Inc. a) establece como condición necesaria para los oferentes la posesión de una planta elaboradora con una capacidad instalada que permita cubrir el 40% de las raciones asignadas, podría resultar que se adjudique una mayor cantidad de raciones a un mismo grupo económico y en situaciones de fuerza mayor se elabore en una sola de las empresas.

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

# ANEXO I - NORMATIVO

| TIPO DE NORMA | BOLETÍN OFICIAL | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires | | |
| Ley Nº 18.284 | 18/07/1969 | Código Alimentario Argentino |
| Decreto Nº 2.126/GCABA/71 | 20/09/1971 | Reglamenta la Ley Nº 18.284 |
| Ordenanza Nº 33.266/MCBA/76 | B. M. Nº 15.419 22/12/1976 | Código de Habilitaciones y Verificaciones |
| Decreto Nº 1.510/GCABA/97 | BOCBA Nº 310 22/10/97 | Ley de Procedimientos Administrativos de la CABA |
| Ley Nº 70 | BOCBA 539 27/08/1998 | Ley de Sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector de la CABA |
| Decreto Nº 1.000/GCABA/99 | BOCBA Nº 704 19/05/1999 | Reglamenta la Ley Nº 70 |
| Ley Nº 325 | BOCBA 884 28/12/1999 | Aprueba las normas de la Auditoría General de la CABA |
| Ley Nº 451 | BOCBA Nº 1043 06/10/2000 | Ley de Faltas de la CABA |
| Ley Nº 1.217 | BOCBA Nº 1846 06/10/2000 | Procedimiento de Faltas de la CABA |
| Decreto Nº 431/GCBA/03 | BOCBA Nº 1678 | Programa Nutricional |
| Ley Nº 2.095 | BOCBA Nº 2.557 02/11/2006 | Ley de Compras y Contrataciones de la CABA |
| Resolución Nº 2060/MS/07 | BOCBA Nº 2792 (19/07/2007) | Programa Nutricional |
| Ley Nº 3704/LCBA/10 | BOCBA 3615 28/02/11 | Ley de Alimentación Saludable. |
| Decreto Nº 226/GCABA/12 | BOCBA Nº 3.916 22/05/12 | Fija las responsabilidades primarias de la Dirección General de Servicios a las Escuelas (DGSE) |

| TIPO DE NORMA | BOLETÍN OFICIAL | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| Decreto Nº 1/GCBA/13 | Separata BOCBA 4068 (07/01/13) | Reglamenta la Ley Nº 3.704 |
| Resolución Nº 1741/MEGC/13 | Anexo BOCBA Nº 4160 24/05/13 | Aprueba las Pautas de Alimentación Saludable (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS) |
| Resolución Nº 3752/MEGC/13 | BOCBA Nº 4290 02/12/13 | Aprueba Pliego Bases y Condiciones Particulares y Anexos |
| Resolución Nº 3886/MEGC/13 | Separata BOCBA 4295 (10/12/13 | Aprueba Circular Nº 1 Modificatoria Art.39 PBCP |

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

| | | |
|---|---|---|
| Decreto Nº65/GCBA/14 | BOCBA Nº 4340 14/02/14 | Aprueba la contratación de la LP Nº 2902, para la elaboración de comidas y distribución en mesa, destinado a alumnos becados y personal autorizado dependientes del MECABA, desde el primer día hábil del Ciclo Lectivo 2014 hasta la finalización del Ciclo Lectivo 2016. |
| Resolución Nº 18/VJG/ 14 ) | Separata BOCBA 4438 (16/07/14) | Crea Programa "Mi Escuela Saludable" |
| Decreto 95/GCBA/14 | BOCBA 4355 (11/03/14) | Aprueba la reglamentación de la ley 2095 |
| Resolución Nº 3646/MEGC/14 | Separata BOCBA 4507 (23/10/14) | Modifica Menús incorporados Anexo A PBCP |

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

## ANEXO II INFORMES INDIVIDUALES

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **Alfredo Grasso**

Dirección: Andalgalá 1078. CABA

La visita técnica fue realizada el día martes 21/04/15 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición G. A. En la actualidad la planta se encuentra en actividad y elabora viandas calientes para escuelas con un total de 271 raciones diarias que se envían a las mismas ese mismo día para su consumo. Además se elabora diariamente 4615 raciones de refrigerios durante la mañana para ser distribuidos al día siguiente para su consumo.

### 1. Observación de la ración que se prepara

El día de la visita se elaboró la Lista Nº 7 del Mosaico Vianda Verano compuesta por "Fideos tirabuzón con salteado de pollo– gelatina". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
Para el refrigerio se observó la elaboración del Menú Nº 3 compuesto por "Sándwich pebete con fiambre y queso Tybo – fruta".
Se relevaron los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓Queso Tipo Tybo marca BIDAB con fecha de vencimiento 07/15
- ✓Fiambre de cerdo para emparedado marca Tapalque con fecha de vencimiento 10/07/15
- ✓Fideos tirabuzón marca San Agustín con fecha de vencimiento 25/11/16
- ✓Queso sardo marca San Cayetano con fecha de elaboración 14/3/15 (Durabilidad de 180 días)

También se observó la utilización de un fiambre cocido que indica en su rótulo "fiambre cocido para emparedados" en reemplazo del producto "paleta cocida" como lo indica el Anexo A del PBCP.

### 2. Estado de las instalaciones

Respecto a las instalaciones, se observan en buenas condiciones los pisos, techos, paredes, revestimientos, iluminación y provisión de agua caliente. A las instalaciones para el lavado y secado de manos les faltan toallas de mano descartables.
La mesada de trabajo tiene golpes lo que impide de correcta su higienización.
No hay buena ventilación en la cocina, no posee ventanas, comunica de manera directa con el garaje. Los separa una cortina plástica. Esta es la única barrera que actúa como protección anti insectos.

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

Los desagües no son suficientes, lo que puede producir acumulación de agua y aumentar riesgo de caídas. A su vez, las rejillas de los desagües se encuentran rotas y oxidadas.

## 3. Depósito

### 3.1. Víveres secos

El área de depósito de víveres secos es de escasas dimensiones teniendo en cuenta el volumen de mercadería manejado. Se adjunta fotografías del mismo, donde se observan cajas delante de las heladeras impidiendo un adecuado trabajo y cajones con mercadería al pie de una escalera lo que podría ocasionar un accidente.

### 3.2 Frescos y Congelados

Las unidades de frio constan de 7 heladeras, 1 cámara frigorífica y 3 freezers.

La cámara frigorífica, al igual que las heladeras y freezer donde se almacenan los víveres frescos responden a las normas exigidas en cuanto a su estructura, cuenta con planilla de registro de temperaturas para un adecuado control de la misma pero no poseen termómetro externo.

Las frutas y verduras se conservan en una cámara de tránsito a 10.2 °C (Adecuado) lácteos, fiambres y productos terminados en distintas heladeras a 4.5 °C, 10.2 °C y 11.8[163] °C (esta última heladera tiene mal funcionamiento ). Alimentos congelados conservados a -7.4 °C[164] (Inadecuado).

Heladera de quesos a 10°C.
Huevos a 10.2 °C (adecuado)
No hay carnes refrigeradas.

### 3.3 Registro de Alimentos en Stock

Se relevaron datos de alimentos perecederos y no perecederos conservados en el depósito y en cámaras de frío:

- ✓ Alfajor simple marca Riquito. No se lee en ninguna de las unidades. Solo en la caja, JUN/15
- ✓ Galletitas dulces marca Dismay con fecha de vencimiento DIC/15
- ✓ Galletitas de agua marca Neosol con vencimiento SEPT/15
- ✓ Azúcar tipo A marca Voluntario con vencimiento OCT/16
- ✓ Polvo para preparar chocolatada marca Bedial con vencimiento MAR/16
- ✓ Leche en polvo Vacalin DIC/15

[163] Los lácteos, fiambres y productos terminados deberán mantenerse a temperaturas entre los 2 a 8 °C. PBC Anexo B 6.b.
(Se puede tener en cuenta una pequeña variación por la apertura de la puerta de la heladera)
[164] Los alimentos congelados deberán ser refrigerados a una temperatura menor a -18 °C. . PBC Anexo B 6.b.

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

Posee registro de ingreso y egreso de mercadería para una buena rotación de la misma.

### 4. Personal

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 4 personas, 1 cocineros, 2 ayudantes de cocina y 1 peón. Hay 6 camareros destinados al armado de refrigerios. Todos poseen uniforme adecuado, limpio y claro.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observa la falta de ventilación y carteles de aviso de lavado de manos luego de usar los servicios en los del personal masculino. Las demás características responden a la normativa vigente. Los vestuarios y baños de damas se encuentran en perfecto estado.

### 5. Higiene

La higiene de las instalaciones y equipos es adecuada, con excepción de los desagües que se encontraban oxidados.

### 6. Procedimientos de BPM (Buenas prácticas de manufactura)

Con respecto a las BPM, posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa. A su vez, se observa el correcto uso de guantes y barbijos, en la elaboración de los refrigerios por parte de los camareros durante la preparación de refrigerios (alimentos listos para consumo).

Se conserva muestra testigo de la elaboración de vianda caliente del día para eventuales controles de calidad.

Cuentan con certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad

### 7. Vehículos

En el momento de la visita no se encontraban vehículos en la planta.

### 8. Otros

Cumple con los requisitos de poseer plano de evacuación y sistema de generación eléctrica.
Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes en lugares de fácil acceso y altura adecuada.

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

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **ALIMENTOS INTEGRADOS S.A**

Dirección: Timoteo Gordillo 2140 – Capital Federal

La planta elaboradora de la empresa Alimentos Integrados se encuentra situada en la calle Cóndor 2925 - CABA; esta información fue suministrada por la DGSE en la Nota Nº 272/AGCBA/2015.
Este equipo de auditoria se comunicó telefónicamente con los responsables técnicos de la empresa para coordinar la visita correspondiente. Nos informaron que la planta se encontraba cerrada por refracciones y que los servicios adjudicados a dicha empresa eran brindados por la empresas Bagalá S.A., situada en Timoteo Gordillo 2140 CABA.
La evaluación técnico nutricional y administrativa de los puntos vistos por esta auditoría, se encuentran detallados en el informe de la planta de Bagalá SA.

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **ARKINO S.A.**

Dirección: Brandsen 2604 - Partido de San Martín

La visita fue realizada el día miércoles 15/04/15 y la persona entrevistada fue la Médica Veterinaria I.D.R..
La planta elaboradora se encuentra en actividad y elabora viandas calientes para escuelas en un total aproximado de 140 raciones. Además se elaboran Refrigerios para escuelas en un total de 6478 raciones. Los refrigerios que son enviados a escuelas de nivel medio y de turnos nocturnos se elabora por la tarde para distribuirlos durante el mismo día de consumo; y en turno noche se realiza la producción de refrigerios que van a ser entregados por la mañana siguiente para las escuelas de nivel primario.
Los refrigerios son fechados con la numeración del día y poseen una durabilidad de 24 hs.

**1.- Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita se elaboró la Lista Nº 3 del Mosaico Vianda Verano compuesta por "Cazuela de Vegetales con Carne - Gelatina". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
La vianda caliente es cargada a granel en contenedores isotérmicos con interior de acero inoxidable. Se controló la temperatura de la preparación ya dentro del contenedor y la misma fue de 92º C. ADECUADA.

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

Para el refrigerio se observó la elaboración del Menú Nº 4 compuesto por "Sándwich en Pan Figazza de Salchichón con Jamón y Queso – Alfajor Triple". Corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Se relevaron datos de los ingredientes utilizados en las preparaciones del día:

- ✓Salchichón con Jamón marca La Comarca con fecha de vencimiento 16/06/15
- ✓Queso tipo Tybo marca Silvia con fecha de vencimiento 04/07/15
- ✓Pan Figazza marca C.A.S.A
- ✓Puré de tomate marca Tarragona con fecha de vencimiento 07/10/2015

## 2.- Estado de las Instalaciones

Respecto a las instalaciones, referente a pisos en zonas de elaboración, se tomó vista de cerámicos rotos en sector cocina. En relación a techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües, e instalaciones para el lavado de manos se encuentra en correcto estado. Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento.

## 3.- Depósitos

### 3.1.-Víveres Secos

El depósito de alimentos no perecederos se encuentra sectorizado por los distintos servicios que brinda la empresa. Los productos afectados a servicios sociales se encuentran en un depósito y aquellos utilizados para escuelas en otro espacio. El área para conservar galletitas, alfajores, fideos, aceites, puré de tomates y demás alimentos para escuelas se encuentra con un buen estibamiento, dimensiones acordes, orden y limpieza adecuada.
Se tomó vista de registro en planillas de papel donde se asienta la entrada y salida de alimentos a cargo de la persona del sector para llevar un control de stock y rotación de los alimentos.

### 3.2.- Frescos y Congelados

En relación a su capacidad, estructura y temperaturas; se encontraban adecuados. Las unidades de frio poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico.

### 3.3.- Registro de Alimentos en Stock

- ✓Barrita de cereal marca Cereanola con fecha de vencimiento 28/09/15
- ✓Galletitas de agua marca Neosol con fecha de vencimiento 09/2015
- ✓Leche en polvo marca Leche Lista con fecha de vencimiento 17/03/2016
- ✓Milanesa marca Whim con fecha de vencimiento 20/06/2015
- ✓Salchichas tipo Viena marca La Comarca (Tres Arroyos) con fecha de vencimiento 01/05/2015
- ✓Medallón de pollo rebozado prefrito marca Otero (Tres Arroyos) con fecha de elaboración 18/3/15 (durabilidad 12 meses).

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

## 4.- Personal

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 6 en total, entre cocineros y ayudantes de cocina. Para los refrigerios son un total de 7 personas.
El uniforme de todo el personal se encontraba limpio, claro y completo para su función.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se encuentran en buen estado, diferenciados por sexo, iluminados y ventilados. Se observó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos luego de usar los servicios.

## 5.- Higiene

Respecto a la higiene de la planta en general (instalaciones, equipos y espacios de trabajo) es buena.

## 6.- Procedimiento de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

Respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y flujogramas de trabajo con alertas de puntos críticos de control para la elaboración de cada menú visto en carpetas de archivo.
Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente.
Se alertó la falta de conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad.
En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; se tomó vista de análisis realizados por los proveedores correspondientes a cada producto y además análisis bacteriológicos realizados por laboratorio propio contratado por la empresa (ANLAB).
Se alertó la mala conservación de los huevos ya que se encontraban a temperatura ambiente. INADECUADO. Su temperatura óptima de conservación es de 8 a 15 º C como lo indica el Anexo B del pliego vigente.
Se observó la práctica de conceptos básicos de buena manufactura al realizar mediciones de temperatura en la cocción de los alimentos, uso de guantes y barbijos al manipular alimentos listos para el consumo (armado de refrigerios y durante la carga de la cazuela del día en los contenedores). Dentro del sector cocina se trabaja con cestos de residuos con bolsa y tapa; los productos de limpieza se encuentran aislados y los alimentos se conservan protegidos y rotulados.

## 7.- Vehículos

En el momento de la visita no se encontraron vehículos en planta.

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

## 8.- Otros

En cuanto a la seguridad laboral posee planos de evacuación en los diferentes sectores de la planta. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes.
La planta elaboradora posee equipo de generación eléctrica propio; el mismo posee una conexión vía internet para alertar posibles avisos de corte de energía.

## Informe Individual

Planta Elaboradora: **BAGALA S.A.**

Dirección: Timoteo Gordillo 2140 - Capital Federal

La visita fue realizada el día martes 14/04/15 y las personas entrevistadas fueron las Licenciadas en Nutrición V.G y R.P.C.
La planta elaboradora se encuentra en actividad y elabora refrigerios para escuelas; a su vez elabora viandas calientes para tres establecimientos educativos de nivel inicial que pertenecen a la empresa Alimentos Integrados (la cual se encuentra cerrada por refracciones). La empresa Bagalá SA no posee adjudicadas raciones de viandas; solo elabora en su planta las raciones adjudicadas a Alimentos Integrados SA.
Los refrigerios (servicio adjudicado a la empresa Bagalá SA) son elaborados por la mañana para ser distribuidos al día siguiente. Los sándwiches son empaquetados con una maquina industrial y se les coloca la fecha del día de consumo (día siguiente) y no la real de su elaboración. Esta práctica es INADECUADA ya que altera la durabilidad del producto, la cual es de 24 hs según el pliego vigente.

### 1.- Observación de la ración que se prepara

El día de la visita se tomó vista de la producción de sándwiches de medallón de pollo en pan figazza con barra de cereal (menú Nº 2 Mosaico de Refrigerio). El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.

El menú del día informado para Vianda Caliente de los jardines de infantes fue el siguiente:
Menú Nº 2 – Mosaico Vianda Verano: "Milanesas con puré de papas – Helado de agua". El menú fue elaborado por la mañana temprano no alcanzando a ver su producción; el mismo corresponde al vigente y no posee modificaciones.
Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓Medallón de pollo prefrito marca OTERO con fecha de elaboración 26/03/15 (durabilidad de 12 meses a -18 º C)
- ✓Barra de cereal marca Cereanola con fecha de vencimiento 15/10/15

La vianda caliente se envía en bandejas individuales dentro de los contenedores isotérmicos marca KAMBRO.

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

## 2.- Estado de las Instalaciones

Respecto a las instalaciones, referente a pisos en zonas de elaboración se observó faltante de zócalos sanitarios en sector carnicería. En relación a los revestimientos, pisos en sector cocción y sandwichería, techos, mesadas de acero inoxidable, paredes, iluminación y ventilación; todo ADECUADO.
El sector sandwichería se encuentra por separado al área de elaboración y acondicionado por aire a la temperatura adecuada.
Respecto a los desagües, posee rejillas adecuadas a lo largo del sector para realizar una correcta eliminación de aguas residuales.
Cada sector está separado por cortinas de PVC que evitan el ingreso de vectores y circulación de aire de otras áreas.

## 3.- Depósitos

### 3.1.- Víveres Secos

El depósito de alimentos secos posee una gran dimensión, con estanterías de productos bien estibados y se encuentra sectorizado con los alimentos utilizados para cada servicio que brinda la empresa (Hospitales, Privados, Escuelas, etc.).
En este espacio también se conservan los productos de limpieza y los tubérculos con una separación física adecuada.
El depósito se comunica con el área de carga y descarga y salida de camiones.
Para llevar un control del stock de ingreso y egreso de la mercadería se utiliza un sistema software llamado "OPERATIS" el cual posee implementado Normas ISO dentro de su operatoria (como por ejemplo utilización de carteles con diferentes colores para señalizar alimentos recién ingresados de otros ya en stock).

### 3.2.- Frescos y Congelados

Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico. Posee una cámara frigorífica para carnes (vacunas y aves) a temperatura de congelamiento (-18°C). Otra cámara para fiambres, pastas y lácteos junto a todos sus derivados (manteca, quesos, cremas etc.). Se controló temperatura de dicha cámara y la misma fue de 4.4 º C ADECUADA.
Se tomó vista de la conservación de huevos a 8.0 º C dentro de heladera tipo carnicera de 4 puertas. ADECUADO.
También se observó la conservación de un fiambre cocido que indica en su rótulo "fiambre cocido de cerdo para emparedados", producto no permitido por el Anexo A PBCP para la elaboración de refrigerios. Asimismo, se tomó vista del informe de ensayo de laboratorio del producto mencionado solicitado por la empresa Bagalá S.A.

### 3.3.- Registro de Alimentos en Stock

- ✓Alfajor simple marca La Nirva con fecha de vencimiento 06/05/2015
- ✓Galletitas dulces marca Marisol con fecha de vencimiento 10/09/2015
- ✓Galletitas de agua marca Neosol con fecha de vencimiento 09/2015

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

- ✓Polvo de cacao marca Bedial con fecha de vencimiento 03/2016
- ✓Polvo para Flan sin huevo marca Bedial con fecha de vencimiento 03/2016
- ✓Polvo para Gelatina marca Bedial con fecha de vencimiento 03/2016
- ✓Leche en polvo marca La Herminia con fecha de vencimiento 08/02/2016

**4.- Personal**

La cantidad de personal que trabaja en planta es de un total de 14 personas de las cuales su distribución de tareas es la siguiente:

- Sandwichería: 7 personas
- Depósito: 4 personas
- Carnicería: 1 persona
- Cocinero: 1 persona
- Ayudante de cocina: 1 persona

Todo el personal posee un uniforme completo para su función, limpio, claro.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se encuentran en buen estado, ventilados, iluminados y no poseen comunicación directa con zona de elaboración. Se alertó la falta de carteles de aviso de manos luego de usar los servicios.

**5.- Higiene**

La higiene general de la planta es adecuada; en relación a las instalaciones, equipos y zonas de trabajo.

**6.- Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM**

Respecto BPM, posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y flujogramas de trabajo. Se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, sector de preparaciones previas aislado para evitar contaminación cruzada, productos de limpieza aislados y uso de recipientes con bolsa y tapa.
En relación al uso de guantes y barbijos, se tomó vista del uso adecuado al elaborar los refrigerios; alimentos listos para consumir.
Se alertó la falta de conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad.
En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; poseen análisis realizados por los proveedores correspondientes a cada producto. A su vez, la planta cuenta con un laboratorio de análisis propio en el cual realizan muestras semanalmente de superficies, contenedores y demás. Respecto al análisis de alimentos; se realizan cultivos de Hongos y Levaduras, Aéreos Mesófilos. E. Coli y Coliformes Totales en concepto de control de calidad.

**7.- Vehículos**

En el momento de la visita no se encontraban vehículos en planta.

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

## 8.- Otros

En cuanto a la seguridad laboral posee planos de evacuación en los diferentes sectores de la planta. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes.

## Informe Individual

Planta Elaboradora: **LA CACEROLA**

Dirección: Franklin 26 - Capital Federal

La visita fue realizada el día jueves 09/04/15 y la persona entrevistada fue la encargada I.L.
La cooperativa de trabajo se encuentra en actividad elaborando refrigerios para escuelas. Trabajan en total 6 personas destinados al armado de los refrigerios (3 panaderos y 3 peones para feteado y armado).
Actualmente la cooperativa se encuentra en obra realizando modificaciones; por ello se observa pasillos de accesos, escaleras, paredes y pisos (en diferentes sectores) de material de obra sin revestimientos; con lo cual hay presencia de polvo en la panadería y en sector de armado de sándwiches. Por este motivo, no poseen hornos conectados para la cocción de los medallones de pollo que se utiliza en el Menú Nº 2 del Mosaico de Refrigerio. La encargada nos manifiesta que este menú esta momentáneamente suspendido. Se reemplaza por sándwich de paleta de cerdo y queso.

### 1.- Observación de la ración que se prepara

El día de la visita se vio la elaboración de sándwich en pan Figazza de salchichón con jamón y queso con Alfajor Triple de chocolate. La producción de los mismos es diaria y se elabora para consumo del día siguiente. La cantidad diaria de producción es de 3280 raciones de refrigerios.
Se relevaron datos de los alimentos utilizados:

- Salchichón con jamón marca Don Julián con fecha de vencimiento 06/05/2015
- Queso tipo Tybo marca Tilsit con fecha de vencimiento 30/07/2015
- Pan tipo figazza de elaboración propia.
- Alfajor triple de chocolate marca Riquito con fecha de vencimiento ILEGIBLE.

### 2.- Estado delas Instalaciones

Respecto a las instalaciones del lugar, se observa que los pisos cerámicos dentro del sector sandwichería (feteado de fiambres y queso y armado del sándwich) se encuentran rotos y con faltantes (al igual que los revestimientos cerámicos de las paredes).
Respecto a la iluminación, se observa falta de protección contra rotura en cámara de panadería y la presencia de cables y adaptadores eléctricos colgando sin protección para el personal.

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

Respecto a la ventilación, dentro del área de sandwichería se encuentra un aire acondicionado que mantiene una temperatura óptima. Esta área se aísla de la panadería a través de una cortina de PVC.
En relación a la protección de aberturas que eviten el ingreso de vectores, se observó la falta en el depósito de secos.

**3.- Depósito**

**3.1.- Víveres Secos**
Los alimentos en stock se conservan en un cuarto que se mantiene cerrado bajo llave. Al ingresar se observa la presencia de humedad en techo y paredes; no hay luz artificial en su interior; ingresa luz natural por una pequeña ventana que se comunica con un patio externo. Se alertó la falta de higiene, los cerámicos rotos del piso y la falta de pintura en las paredes. Dentro del depósito se controló el rótulo nutricional de los alfajores que forman parte del refrigerio, del cual se relevó que la fecha de vencimiento impresa en el papel del envase individual era ILEGIBLE. De las cajas de alfajores en stock se tomó vista del vencimiento de los mismos el cual es para el 09/07/15.
No poseen registro de entrada y salida de los alimentos en stock.

**3.2.- Frescos y Congelados**
Respecto a las unidades de frio se observó la cámara de panadería con falta de pintura en su interior con presencia de humedad, luz sin protección y falta de termómetro externo. La cámara que conserva quesos y fiambres posee exceso de agua de condensación por bloque de hielo en equipo de frio y escasa luz. Además, utilizan freezers bajos a temperatura de refrigeración para conservar el fiambre feteado (dentro de contenedor plástico con tapa) para la producción de los refrigerios.
Las unidades de frio poseen planilla de control periódico de temperaturas. Se control temperatura de cámara de fiambres y quesos y la misma estaba a 8.2 º C. ADECUADO.

**3.3.- Registro de Alimentos en Stock**

- Barra de cereal marca Cereanola con fecha de vencimiento 11/10/15

**4.- Personal**
El personal posee uniforme claro y limpio sin calzado de seguridad.
Los baños y vestuarios para el personal poseen comunicación directa con zona de manipulación de alimentos. Se alertó la falta de higiene y de carteles de aviso para efectuar el lavado de manos al utilizar los servicios.

**5.- Higiene**
Se observó falta de higiene en pisos, paredes, rejillas, unidades de frio y depósito. Los techos presentan pintura levantada y descascarada por la humedad y la falta de higiene. Los zócalos se encuentran rotos, levantados acumulando suciedad.

**6.- Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM**
Se alertó la falta de registro en planillas de limpieza y desinfección de los sectores.

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

Respecto a los análisis bacteriológicos de quesos y fiambres utilizados para los refrigerios en concepto de control de calidad, se tomó vista de los mismos.
Para el traslado de los refrigerios se utilizan contenedores isotérmicos de plástico con cierre hermético. Los mismos están en buen estado de mantenimiento e higiene.
No utilizan flujogramas de trabajo.

**7.- Vehículos**
Al momento de la visita no se encontraban vehículos en la Cooperativa.

**8.- Otros**
No poseen plano de evacuación ni equipo de generación eléctrica.

**Informe Individual**

**Planta Elaboradora: CARMELO ANTONIO ORRICO**

Dirección: Esteban Bonorino 1406 – Capital Federal

La visita fue realizada el día martes 21/04/2015 y la persona entrevistada fue la Ingeniera en Alimentos M.B., encargada técnica de la planta.
La planta elaboradora se encuentra en actividad y prepara viandas calientes para establecimientos educativos de nivel Inicial y Primaria. Además elabora diariamente refrigerios. Las cantidades aproximadas de raciones son de 160 para viandas calientes y 5100 de refrigerios.

**1.- Observación de la ración que se prepara:**

- ✓Vianda Caliente para Maternal menores de 1 año: "Polenta con carne vacuna procesada – Gelatina de durazno"
- ✓Vianda Caliente para Maternal mayores de 1 año: "Milanesas con ensalada de zanahoria arroz y huevo duro – Gelatina de durazno"
- ✓Vianda Caliente para Primaria: Menú Nº 7 del Mosaico Vianda Verano "Fideos tirabuzón con salteado de pollo – Gelatina de frutilla"

El menú de Primaria es el vigente y no presenta modificaciones. Los menúes del nivel Inicial no corresponden al vigente según los mosaicos establecidos en el Pliego.
Se tomó vista de la elaboración de los refrigerios conformados por un sándwich de paleta de cerdo y queso Tybo con una fruta (manzana) para consumo del día siguiente. La elaboración se realiza por la mañana para distribuir al día siguiente. Se les coloca fecha de elaboración del día y una durabilidad de 24 horas. Estos son conservados en cámara frigorífica a 8 º C

Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:
- ✓Polvo para Gelatina marca Bedial con fecha de vencimiento Febrero/2015
- ✓Carne vacuna corte cuadrada del Frigorífico La Ganadera Nueva Escocia envasada al vacío con fecha de vencimiento 30/06/2015
- ✓Fideos Tirabuzón marca La Favorita con fecha de vencimiento 05/11/16

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

- ✓Fiambre Cocido de Fiambre de Cerdo marca FOX con fecha de vencimiento 09/06/15
- ✓Barra de cereal marca Cereanola con fecha de vencimiento 30/10/15

Las viandas son enviadas a granel dentro de los contenedores isotérmicos de acero inoxidable, los cuales se colocan dentro de otro contenedor de plástico con cierre hermético. Para las viandas de maternal, se envían en contenedor plástico envuelto en film adherente colocado dentro de otro contenedor plástico con cierre hermético.

**2.- Estado de las Instalaciones**

El espacio de la cocina es suficiente y se encuentra en buen estado. Posee pisos y paredes con cerámicos, rejillas para desagües, mesadas de acero inoxidable e iluminación natural y artificial suficiente. Todos los artefactos eléctricos se encuentran protegidos contra roturas.
El equipamiento gastronómico es suficiente y se encuentra en correcto funcionamiento.
El espacio de sandwichería se encuentra separado del área de cocina. Este sector posee un aire acondicionado a 18 º C.

**3.- Deposito**

**3.1.- Víveres Secos**

El depósito de secos funciona en una planta contigua que pertenece a Carmelo Orrico; la cual se encuentra en arreglos para instalar otra área de cocción.
En dicho depósito se almacena los alimentos secos y se realiza el fraccionamiento para la distribución a las escuelas. Los alimentos se colocan en canastos plásticos con un rotulo que indica el número del establecimiento para luego ser cargado en los vehículos.

**3.2.- Frescos y Congelados**

Respecto a las unidades de frio, posee freezers bajos para la conservación de medallones de pescado, pollo y carne vacuna. Allí mismo se conservan las muestras testigos de los alimentos tomados en las escuelas por la DGHySA.

**3.3.- Registro de Alimentos en Stock**

Se relevaron datos de alimentos perecederos y no perecederos en stock:

- ✓Pan rallado marca C.A.S.A con fecha de vencimiento 05/06/2015
- ✓Galletitas dulces marca Vimay con fecha de vencimiento 06/05/2015

**4.- Personal**

Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se encuentran adecuados en relación a su ventilación, higiene y estado de mantenimiento. Se observó la falta de jabón líquido para manos en ambos vestuarios. El uniforme de todo el personal se encontraba limpio, completo y claro.

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

## 5.- Higiene

La higiene respecto a las instalaciones, equipos y espacios de la planta en general es buena.

## 6.- Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Respecto BPM, la planta posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y flujogramas de trabajo que identifican puntos críticos de control para los servicios brindados en escuelas y en planta.
Se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios y productos de limpieza aislados en un cuarto aparte. Se utilizan recipientes de residuos con bolsa y tapa.
Se realizó control de temperaturas de cocción y las mismas fueron de 92º C para las milanesas de carne y 88 º C para la polenta lista para consumir. Las mismas son ADECUADAS.
Respecto al examen bacteriológico de los contenedores para asegurar la inocuidad de los mismos, no se encontraba realizado al momento de la visita. Vía correo electrónico fue remitido el resultado del análisis de un hisopado realizado al contenedor isotérmico del día 22/04/15 indicando un resultado "sin signos de contaminación".
Se observó la falta de muestra testigo de las preparaciones diarias en la Planta elaboradora para eventuales controles de calidad.
Las cámaras de frio se encuentran bien distribuidas según el tipo de alimentos. Por un lado la cámara de lácteos, fiambres y quesos se encontraba a 11.3 º C. Temperatura INADECUADA. Se alertó la perdida de frio, la misma debería encontrarse por debajo de los 8 º C. Por otro lado la cámara de frutas y hortalizas se encontraba a 12.8 º C; cuando debería ser según pliego menor a 10 º C. De todos modos, no afecta las características organolépticas de los productos que en ella se conservan.
Respecto a los análisis bacteriológicos de quesos y fiambres en carácter de control de calidad, se tomó vista de los análisis de queso tipo Tybo, paleta de cerdo y salchichón con Jamón realizados por los proveedores correspondientes.

## 7.- Vehículos

Al momento de la visita se tomó vista del vehículo con dominio HQU 767. El mismo posee su inscripción y habilitación de SE.NA.SA vigente, equipo de frio y termómetro en cabina de chofer. El transportista tenía su libreta sanitaria al día al igual que su curso de capacitación otorgado por el organismo competente. Se alertó la falta de documentación de los alimentos que traslada (remitos).

## 8.- Otros

En relación a los elementos contra incendios, se tomó vista de los matafuegos distribuidos en la planta por los distintos sectores; todos con sus cargas vigentes.
La planta posee plan de evacuación y equipo de generación eléctrica propio.

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

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **CATERIND S.A.**

Dirección: Zuloaga 190. Lanús, Prov. Buenos Aires.

La visita fue realizada el día lunes 11/05/15 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición M.G.
La planta auditada elabora 200 raciones diarias de viandas calientes y las envía a granel a las escuelas. Además se elaboran diariamente 80 raciones de refrigerios durante la mañana para ser distribuidos el mismo día para su consumo. Tanto las viandas como los refrigerios ya habían sido enviados a las escuelas.

**1. Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita se elaboró la Lista Nº 6 del Mosaico Vianda Invierno compuesta por "Guiso de lentejas y carne – Fruta". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
La nutricionista refiere haber elaborado el Menú Nº 1 compuesto por "Sándwich de Paleta de Cerdo Cocida con Queso tipo Tybo – Fruta".

Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓Queso Tipo Tybo marca Noal con fecha de elaboración 20/02/15 y una durabilidad de 90 días.
- ✓Fiambre Paleta de Cerdo Cocida marca Emezeta con fecha de vencimiento 20/06/15

**23. Estado de las instalaciones**

Respecto a las instalaciones, se observa el techo y paredes del área de cocina en mal estado, con humedad visible. Se observa reparación reciente de los mismos pero la humedad vuelve a hacerse visible El resto de las instalaciones referentes a pisos, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües, protección contra insectos e instalaciones para el lavado y secado de manos se encuentra en correcto estado.

**24. Depósito**

**3.1 Víveres secos**

El área de depósito de víveres secos posee buenas dimensiones, una temperatura y humedad adecuada y correcto sistema de almacenamiento. Cuenta con un registro de control de ingreso y egreso de mercadería para su correcta rotación.

**3.2 Frescos y congelados**

Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control

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

periódico. Los fiambres y quesos se conservan a una temperatura de 9.5 °C, las frutas y verduras se conservan en una cámara de tránsito a 9.5 ºC (adecuado).
Hay carnes congeladas en freezer a - 30°C (adecuado).
No hay huevos en depósito.

### 3.3 Registro de Alimentos en Stock

La responsable técnica refiere no contar con Stock de víveres frescos para la vianda caliente ya que reciben la mercadería justa para la elaboración del día.
En el Depósito de Víveres secos se observan los siguientes elementos:

- ✓ Galletitas de agua Neosol con fecha de vencimiento 9/15.
- ✓ Vainillas Caricia´s con fecha de vencimiento 6/15 (éstas se observan duras y aplastadas, a pesar de estar envasadas en paquetes herméticos de forma individual. La Nutricionista informa que hubo quejas de parte de los colegios).
- ✓ Leche en polvo Santa Elena- Alimentos Blanquita con fecha de vencimiento 9/02/15.

## 4. Personal

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 1 cocinero, 1 ayudante y 1 peón. Los refrigerios son preparados por 2 camareras. Todos poseen uniforme adecuado, limpio y claro.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observó la falta de ventilación. No están diferenciados por sexo. Posee todos los elementos de higiene como así también carteles indicadores de lavado de manos.

## 5. Higiene

En relación a la higiene de las instalaciones y equipos, es adecuada.

## 6. Procedimientos de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM)

Con respecto a las BPM, hay registro de limpieza y de desinfección de las diferentes áreas. Se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa. En relación al uso de guantes y barbijos, se observó la falta de uso en la manipulación de alimentos listos para consumo.

No se conserva muestra testigo de la elaboración de vianda caliente del día para eventuales controles de calidad.

En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; se observó la falta del certificado de la paleta utilizada en los refrigerios. Solo contaban con análisis de fiambres utilizados meses anteriores.

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

## 7. Vehículos

En el momento de la visita no se encontraban vehículos en la planta.

## 8. Otros

Posee plano de evacuación a la vista en la pared del área de cocina.
Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes en lugares de fácil acceso y altura adecuada.
Cuenta con sistema de generación de energía eléctrica pero se encuentra desconectado.

## Informe Individual

Planta Elaboradora: **COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL**

Dirección: Montenegro 1363 - Capital Federal

La visita fue realizada el día miércoles 13/05/15 y la persona entrevistada fue el Licenciado en Nutrición C.C.
La planta elaboradora se encuentra en actividad y elabora servicio de catering para servicios privados, hospitales y un total de 576 raciones diarias de viandas calientes para escuelas. Además se elabora diariamente 1425 raciones de refrigerios durante la mañana para ser distribuidos al día siguiente.

### 1.- Observación de la ración que se prepara

El día de la visita se nos informa que se elaboró la Lista Nº 8 del Mosaico Vianda Invierno compuesta por "Ravioles con salsa filetto – Ensalada de fruta". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
La vianda caliente es cargada a granel en contenedores isotérmicos con interior de acero inoxidable y recubierta externa de plástico.
Para el refrigerio se observó la elaboración del Menú Nº 3 compuesto por "Sándwich en Pan Pebete de Paleta de cerdo Cocida con queso – Fruta. Corresponde al vigente y no posee modificaciones.
Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓Ravioles de Ricotta marca Villa D' Agri con fecha de vencimiento 12/06/15
- ✓Puré de Tomate marca Makro con fecha de vencimiento 07/05/16
- ✓Fiambre Cocido de Paleta de cerdo marca Tapalqué con fecha de vencimiento 04/7/15
- ✓Queso tipo Tybo marca Lourdes (Luigui SRL) con fecha de vencimiento 21/08/15

### 2.- Estado de las Instalaciones

Respecto a las instalaciones, referente a pisos en zonas de elaboración, techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación,

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

provisión de agua caliente, desagües, e instalaciones para el lavado de manos se encuentra en correcto estado.

### 3.- Depósito

### 3.1.- Víveres secos

El depósito de secos de la planta se encuentra dividido en dos sectores. Por un lado se encuentran cajas con alimentos sólidos del desayuno y un empleado a cargo del sector realiza el conteo y el fraccionamiento para cada escuela. Por otro lado se encuentran los víveres secos donde otro empleado fracciona los alimentos necesarios para la elaboración de las comidas en las escuelas y rotula las cajas abiertas que quedan en stock.
Se observa un sistema de control de ingreso y egreso de mercadería llevado a cabo por los encargados de depósito.

### 3.2.- Frescos y Congelados

Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico.
Posee una cámara frigorífica para carnes (vacunas y aves) que se encuentra a una temperatura de 3.3 º C. Los fiambres y quesos se conservan en una cámara en conjunto con lácteos y los sándwiches para refrigerios a una temperatura de 5.9 º C. Temperaturas ADECUADAS.
En otra cámara se conservan las frutas y verduras a una temperatura de 8.1 º C. ADECUADA.
Se observan freezers bajos conservando medallones de pollo para refrigerios y medallones de pescado para viandas de escuelas.

### 3.3.- Registro de Alimentos en Stock

Se relevaron datos de alimentos perecederos y no perecederos en stock:

- ✓Fideos secos marca Favorita con fecha de vencimiento 18/04/17
- ✓Barra de cereal marca Cereanola con fecha de vencimiento 21/11/15
- ✓Galletitas dulces marca Dismay con fecha de vencimiento 07/2015
- ✓Pan marca C.A.S.A con fecha de vencimiento 21/05/15
- ✓Alfajor simple marca Vimar con fecha de vencimiento 28/07/15
- ✓Leche en polvo marca La Herminia con fecha de vencimiento 03/05/16
- ✓Medallón de pescado marca Porto Belo con fecha de vencimiento 9/09/16
- ✓Yogurt entero firme marca Ilolay con fecha de vencimiento 28/05/15.

### 4.- Personal

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 4 cocineros/ayudantes de cocina. Para los refrigerios son 3 personas en total.
El uniforme de todo el personal se encontraba limpio y claro.

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

Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) presentan irregularidades. El vestuario y baño de hombres se encuentra con acceso directo al sector de elaboración y cocción. INADECUADO. Hay faltante de avisos recordatorios de lavado de manos luego de utilizar los servicios y elementos de higiene (toallas de manos, jabón y papel higiénico) en ambos vestuarios. El vestuario de damas no posee ventilación que renueve el aire del mismo percibiéndose olores desagradables.

**5.- Higiene**

La higiene general de instalaciones y equipamiento gastronómico es adecuada.

**6.- Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM**

Respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura, posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y flujogramas de trabajo. Se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa.
En relación al uso de guantes y barbijos, se verificó la falta de uso durante el trozado de carne vacuna cocida y durante la elaboración de los refrigerios (alimentos listos para consumo). A su vez, el área de trabajo de feteado de fiambres y armado de los refrigerios, se comparte con la zona de cocción, con lo cual la temperatura del ambiente de trabajo para dicha tarea es INADECUADA.

Se observa en cámara frigorífica los sándwich de paleta y queso en bolsas individuales con fecha de elaboración del día de consumo y no la real fecha de elaboración, con lo cual se está alterando la durabilidad del sándwich el cual es de 24 horas y no de 48 horas como lo indica el rótulo del sándwich. Se alertó ésta práctica al encargado técnico de la planta.

Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente.
Se alertó la falta de conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad.
En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; no poseen análisis realizados por los proveedores correspondientes a cada producto.
Hay faltante de toallas descartables para el secado de manos en zonas de elaboración.

**7.- Vehículos**

Al momento de la visita no se encontraban vehículos en planta

**8.- Otros**

En cuanto a la seguridad laboral no posee planos de evacuación en los diferentes sectores de la planta. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes (con vencimiento el 08/2015) en lugares de fácil acceso y altura adecuada

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

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **DASSAULT SA**

Dirección: Lavarellos 1869, Provincia de Buenos Aires.

La visita fue realizada el día miércoles 15/04/15 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición N.I. En la actualidad la planta se encuentra en actividad y elabora viandas calientes para escuelas con un total de 2267 raciones diarias que se envían a las mismas ese mismo día para su consumo. Además se elabora diariamente 3737 raciones de refrigerios durante la mañana para ser distribuidos al día siguiente para su consumo.

**1. Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita se elaboró la Lista Nº 3 del Mosaico Vianda Invierno compuesta por "Cazuela de carne con vegetales – fruta". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
Para el refrigerio se observó la elaboración del Menú Nº 4 compuesto por "Sándwich de figazza con salchichón y queso Tybo – alfajor triple".

Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓Queso Tipo Tybo marca Silvia con fecha de vencimiento 02/07/15
- ✓Fiambre salchichón con jamón marca La Comarca con fecha de vencimiento 08/07/15
- ✓Alfajor triple marca Riquito. No se lee fecha de vencimiento el alfajor.

**2. Estado de las Instalaciones**

Respecto a las instalaciones, se observa un piso de cerámicos con grietas y roturas sin la inclinación necesaria a sumideros (los que no cuentan con rejilla) en el sector de cocción; esto dificulta la correcta higiene del mismo y es un factor de riesgo para el personal de posibles accidentes. El resto de las instalaciones, como los techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües, protección contra insectos e instalaciones para el lavado y secado de manos se encuentra en correcto estado.

Las bachas de lavado no tienen la capacidad adecuada para poder realizar el lavado de los contenedores. Se lavan con mangueras sobre el piso.
Las unidades de calor no son suficientes. El horno a convección está en mal estado. El personal refiere que lo están por cambiar.

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

## 3. Depósito

### 3.1 Depósito de Víveres secos

El área de depósito de víveres secos posee buenas dimensiones, una temperatura y humedad adecuada y correcto sistema de almacenamiento. Posee un registro de control de ingreso y egreso de mercadería para su correcta rotación.

### 3.2 Depósito de Víveres Frescos y congelados (Cámara Frigorífica/Heladeras/Freezer)

Las unidades de frío (heladeras y freezers) se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico.
Se tomó registro de las temperaturas en las que se conservan los alimentos, siendo éstas todas correctas [165]
Las frutas y verduras se conservan en una cámara de tránsito a 13.7 °C.
Las carnes a 6.8 °C, lácteos, fiambres y productos terminados a 7.0 °C
Alimentos congelados conservados a -17.3 °C (adecuado)
Los huevos se conservan en cámara de uso exclusivo a 13.7 °C (adecuado).

### 3.3 Registro de alimentos en stock

Se relevaron datos de alimentos perecederos y no perecederos conservados en el depósito y en cámaras de frío:

- ✓ Arroz Blanco marca Dos Hermanos con fecha de vencimiento DIC/2015
- ✓ Alfajor simple marca Vimar tradicionalL. No se lee en ninguna de las unidades. Solo en la caja, JUN/15
- ✓ Galletitas dulces marca Neosol con fecha de vencimiento JUN/15
- ✓ Galletitas de agua marca Neosol con vencimiento SEPT/15
- ✓Mostacholes marca Agromar con vencimiento JUL/16
- ✓Azúcar tipo A marca Paoper con vencimiento SEPT/16
- ✓Polvo para preparar chocolatada marca Bedial con vencimiento NOV/15
- ✓ Margarina marca Mil Hojas con fecha de vencimiento, fraccionada el 14/04/15. (sin fecha de vencimiento, incorrecto)
- ✓ Queso fresco marca Veronica sin sal, sin fecha de vencimiento.
- ✓ Queso sardo para rallar marca Hermar con vencimiento FEB/15
- ✓ Medallón de carne marca Whim con fecha de vencimiento JUN/16
- ✓ Medallón de pollo Proveedor Otero marca FEB/16

[165] Lácteos y postres; Fiambres y pastas: 2 a 8 °C – Carne vacuna fresca: 0 a 5 °C - Congelados: -18 °C – Fiambres y quesos: 2 a 8 °C – Hortalizas y frutas: menos a 10 °C. Sándwiches: menor a °C. Huevos: de 8 a 15 °C

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

## 4. Personal

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 8 personas, 2 cocineros, 2 encargados, 2 ayudantes de cocina y 2 peones. Hay 9 camareros destinados al armado de refrigerios. Todos poseen uniforme adecuado, limpio y claro. El nombre de la empresa se encuentra impreso en el uniforme.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observa la falta de ventilación. Las demás características responden a la normativa vigente.
No tenían la póliza de seguro de ART vigente.

## 5. Higiene

El piso posee parches de arreglos con grietas, lo que no permite una adecuada higiene del mismo.
Hay mala pendiente del piso en cierto sector, lo que produce acumulación de agua. Esto puede ocasionar un potencial riesgo de trabajo.

## 6. Procedimiento de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

Respecto a las BPM, posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa. A su vez, se observa el correcto uso de guantes y barbijos por parte de los camareros durante la preparación de refrigerios a ser entregados al día siguiente (alimentos listos para consumo).
La vianda caliente es cargada a granel dentro de contenedores tipo Tupper y éstos a su vez, dentro de contenedores isotérmicos.

Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente.

No se conserva muestra testigo de la elaboración de vianda caliente del día para eventuales controles de calidad. Sí de sándwich de paleta y queso.

No contaban con certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres a realizar por los proveedores en carácter de control de calidad.

## 7. Vehículos

En el momento de la visita no se encontraban vehículos en la planta

## 8. Otros

Posee plano de evacuación y sistema de generación eléctrica. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes en lugares de fácil acceso y altura adecuada.

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

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **DIAZ VELEZ S.R.L**

Dirección: Miralla 235 - Capital Federal

La visita fue realizada el día martes 07/04/15 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición R.A.
La planta elaboradora se encuentra en actividad y elabora un total de 294 raciones diarias de viandas calientes para el JIC Nº 12 DE 20.

## 1.- Observación de la ración que se prepara

El día de la visita se nos informa que se elaboró la Lista Nº 12 del Mosaico Vianda Verano compuesta por "Medallones de pollo con ensalada de Tomate y Zanahoria – Flan de vainilla". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
La vianda caliente se envía en bandeja individual de aluminio. Las mismas son cargadas en el contenedor isotérmico dentro de una bolsa cristal para resguardar su temperatura. Los contenedores son de plástico con cierre hermético y se encuentran en buen estado de conservación e higiene.
Los medallones de pollo eran marca Tres Arroyos con fecha de elaboración 23/02/15 (durabilidad 90 días a temperatura de -18° C)

## 2.- Estado de las Instalaciones

Respecto a las instalaciones, referente a pisos en zonas de elaboración, techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües, e instalaciones para el lavado de manos se encuentra en correcto estado.
Dentro del espacio de cocina se observan mesadas de trabajo de acero inoxidable, pisos cerámicos y equipamiento de cocción adecuado. Se observa campana de extracción sobre el área de calor para evitar el sobrecalentamiento del aire dentro de cocina. Se tomó vista de una pérdida de agua en una bacha de lavado dentro de la cocina mojando el piso constantemente, corriendo el riesgo de accidentes laborales.
A continuación de la cocina, se encuentra un patio externo; espacio utilizado para el lavado de los contenedores isotérmicos y para el resguardo del equipo electrógeno.

## 3.- Depósito

### 3.1.- Víveres Secos

El depósito de víveres secos se encuentra a continuación de las dársenas por donde ingresan los vehículos de los distintos proveedores. El espacio destinado a conservar los productos secos es adecuado ya que el espacio es suficiente, posee buena ventilación y orden en el mismo dado por las estanterías de acero y pallet de madera para aislar las cajas del piso. La temperatura y humedad del mismo es la adecuada.
No se observa un sistema de control de ingreso y egreso de mercadería, de todas formas se trabaja con poco stock de mercadería.

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

### 3.2.- Frescos y Congelados

Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento e higiene. No poseen termómetros externos; se controló temperaturas y las mismas fueron adecuadas para el tipo de alimento en conservación (4.5 º C para cámara de fiambres y quesos).
Se observó una heladera de tipo carnicera de 4 puertas que no funciona correctamente (Temperatura 11.2°C) ya que sus burletes en las puertas fallan provocando el bloqueo por congelamiento en su interior. Se la estaba utilizando provisoriamente para conservación de huevos. ADECUADO.
La planta posee 4 freezers bajos para conservar alimentos con buena distribución y resguardados contra contaminación. En uno de ellos se conservan las muestras testigos de las preparaciones de la planta y de las tomas de muestra tomadas por la DGHySA en las escuelas.

### 3.3.- Registro de Alimentos en Stock

Alimentos perecederos y no perecederos en stock:

- ✓Alfajor Triple marca Riquito con fecha de vencimiento 23/06/15
- ✓Galletitas dulces marca Caricias con fecha de vencimiento 06/2015
- ✓Galletitas de agua marca Nutresan 06/12/15
- ✓Leche en polvo marca Nestlé con fecha de vencimiento 31/12/15.

### 4.- Personal

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 2 cocineros y 2 ayudantes de cocina. El uniforme del personal presenta irregularidades. Los empleados no poseen calzado de seguridad antideslizante y con punta de acero para protección frente accidentes. Los uniformes son azules y no claros como lo indica la norma.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) presentan irregularidades. En ambos vestuarios (damas y caballeros) se observó la falta de toallas de manos y jabón para su higiene. Ambos vestuarios poseen duchas fuera de servicio, sin cortinas y con falta de higiene general.
El baño de damas no posee aviso recordatorio para el correcto lavado de manos al utilizar los sanitarios.

### 5.- Higiene

La higiene general de la planta es adecuada en relación a las instalaciones y equipos en uso.

### 6.- Procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Se observa la conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad y se corroboró también la preparación del día anterior.
En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; se tomó vista de

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

los análisis realizados por los proveedores correspondientes al producto Queso tipo Tybo marca Biolac con fecha de elaboración 04/03/15 y del Salchichón con jamón marca Delosan con fecha de vencimiento 25/04/15. No se observaron análisis del producto paleta de cerdo cocida; producto utilizado para la elaboración de refrigerios.
Respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas. Se tomó vista de los flujogramas de trabajo (para las preparaciones en planta elaboradora y para los servicios en cada escuela modificando aspectos en función de las características de cada servicio).
Se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados y una buena higiene general de la planta adecuada. Se indicó la falta de tapa en los tachos de residuos en zona de elaboración.

**7.- Vehículos**

Al momento de la visita no se encontraban vehículos en planta.

**8.- Otros**

En cuanto a la seguridad laboral, posee un plano de evacuación en el ingreso a la planta elaboradora. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos en lugares de fácil acceso y altura adecuada. Una de las cargas se encontraba dentro del mes de vencido (04/2015) y los otros próximos a vencer (05/2015)

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **ENRIQUE TAVOLARO S.R.L**

Dirección: Coronel Cárdenas 2373 - Capital Federal

La visita fue realizada el día miércoles 20/05/15 y la persona entrevistada fue el Licenciado en Nutrición G.M.
En la actualidad la planta se encuentra en actividad y elabora viandas calientes para escuelas con un total de 220 raciones diarias. Además se elabora diariamente alrededor de 800 raciones de refrigerios durante la mañana para ser distribuidos el mismo día para su consumo.

**1.- Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita se nos informa la elaboración de la Lista Nº 13 del Mosaico Vianda Invierno compuesta por "Pollo a la cacerola con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas – gelatina". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
La vianda caliente es cargada a granel en contenedores isotérmicos.
Para el refrigerio se observó la elaboración del Menú Nº 3 compuesto por "Sándwich de Paleta de Cerdo Cocida con Queso tipo Tybo – Fruta".
Se observa que el sándwich se recubre con un film adherente y se le coloca la fecha de elaboración del día con su correspondiente vencimiento (durabilidad de 24 hs). Luego se agrega la fruta (mandarina) y se embolsa.

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

Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓Queso Tipo Tybo marca NOAL con fecha de vencimiento 24/10/15
- ✓Fiambre Paleta de Cerdo Cocida marca TAPALQUÉ con fecha de vencimiento 05/08/15
- ✓Arroz Blanco marca VANGUARDIA con fecha de vencimiento Abril/2017
- ✓Pulpa de pollo trozado congelado marca OTERO. Visto en remito del proveedor (OTERO) y su Permiso de Tránsito otorgado por SE.NA.SA vigente.
- ✓Gelatina en polvo marca BEDIAL Mayo/2016
- ✓Arvejas secas remojadas marca MAKRO con fecha de vencimiento Febrero/2017

**2.- Estado de las Instalaciones**

Respecto a las instalaciones, se observa un piso de cerámicos no antideslizante en el sector de cocción; factor de riesgo para el personal de posibles accidentes. El resto de las instalaciones referentes a techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües, protección contra insectos e instalaciones para el lavado y secado de manos se encuentra en correcto estado.

**3.- Depósito**

**3.1.- Víveres Secos**

El área de depósito de víveres secos posee buenas dimensiones, una temperatura y humedad adecuada y correcto sistema de almacenamiento. No posee un registro de control de ingreso y egreso de mercadería para su correcta rotación.

**3.2.- Frescos y Congelados**

Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico. Las frutas y verduras se conservan en una cámara de tránsito a 8.4ºC (adecuado). Los huevos se conservan a temperatura ambiente (INADECUADO).

**3.3.- Registro de Alimentos en Stock**

- ✓ Alfajor simple marca Vimar con fecha de vencimiento 28/07/15
- ✓ Galletitas Dulces marca Nutresan con fecha de vencimiento 06/12/15
- ✓ Barra de cereal marca Cereanola con fecha de vencimiento 12/08/15
- ✓ Madalenas marca Pozo con fecha de vencimiento 10/10/15
- ✓ Manteca marca NOAL con fecha de vencimiento 15/08/15
- ✓ Medallón de pescado marca Ártico con fecha de vencimiento Abril/2016.
- ✓ Leche en polvo marca ILOLAY con fecha de vencimiento 15/07/15

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

**4.- Personal**

Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observó la falta de ventilación, la ausencia de carteles de aviso de lavado de manos luego de usar los servicios y la falta de papel higiénico en los baños.
La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes y de refrigerios es de un total de 5. Todos poseen uniforme adecuado, limpio y claro.

**5.- Higiene**

En relación a la higiene de las instalaciones y equipos, y su estado de conservación; es adecuada.

**6.- Procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM**

Respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), no posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa. En relación al uso de guantes y barbijos, se observó la falta de uso en la elaboración de los refrigerios (alimentos listos para consumo).
Se observa freezers conservando carne vacuna cruda y verduras cocidas en conjunto siendo ésta práctica un factor de riesgo de contaminación cruzada.
Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente.
No se conserva muestra testigo de la elaboración de vianda caliente del día para eventuales controles de calidad.
En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; se observó la falta del certificado de salchichón con jamón en uso.

**7.- Vehículos**

El vehículo utilizado para su trasporte posee dominio AZL 614.

**8.- Otros**

En cuanto a la seguridad laboral no posee plano de evacuación. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes en lugares de fácil acceso y altura adecuada.

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **FRIEND´S FOOD S.A.**

Dirección: Av. Larrazábal 3559. CABA

La visita fue realizada el día miércoles 13/05/15 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición C.M.
En la actualidad la planta se encuentra en actividad y elabora viandas calientes para escuelas con un total de 1500 raciones diarias. Además se elabora diariamente

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

alrededor de 3300 raciones de refrigerios. En ambos casos se elaboran para ser consumidos en el mismo día.
La planta elabora para diferentes servicios, además del servicio a escuelas, como ser a hospitales o a ciertos programas del Gobierno de la Ciudad dando alimentos a refugios o paradores.

**1. Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita se elaboró la Lista Nº 8 del Mosaico Vianda Invierno, compuesta por "Ravioles con salsa filetto – ensalada de frutas". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
Para los niños de edad comprendida entre 1 a 3 años, se elaboró el Menú N° 4 "Pastel de pollo y puré mixto – ensalada de frutas" que corresponde al día jueves y no al de la visita, que debería ser "Polenta con queso y salsa filetto – ensalada de frutas). Al respecto, la nutricionista refiere que en ciertas ocasiones adaptan los menús de acuerdo al stock del día.
Refrigerio elaborado en el día: "Pebete de paleta y queso – fruta "(Correcto)

Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓ Queso Tipo Tybo marca Doble con fecha de elaboración 27/4/15, durabilidad 90 días.
- ✓ Fiambre Paleta de Cerdo Cocida marca 131 con fecha de vencimiento 22/07/15
- ✓ Pollo marca Tres Arroyos (Sin rotular, incorrecto)
- ✓ Ravioles marca El Sol de Bellavista con vencimiento 16/06/15
- ✓ Puré de tomate marca San Remo con vencimiento 28/01/16

**2. Estado de las instalaciones**

Los pisos se encuentran gastados, el material empleado no es resistente alto tránsito y posee grietas, lo que impide una adecuada higiene del mismo.
El resto de las instalaciones (techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües e instalaciones para el lavado y secado de manos) se encuentra en correcto estado.

Se observa que el sector de preparación de refrigerios se encuentra correctamente aislado. Es de pequeñas dimensiones lo que resulta peligroso, ya que los camareros manipulan cuchillos en un espacio muy reducido.

**3. Depósito**

**3.1 Víveres Secos**

En la planta hay un depósito de víveres secos de pequeñas dimensiones. La empresa cuenta con un depósito grande desde donde se envían las materias primas a las escuelas de manera directa.
Posee una temperatura y humedad adecuada y correcto sistema de almacenamiento. El registro de control de ingreso y egreso de mercadería para la

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

correcta rotación se realiza en el depósito grande que se encuentra a pocas cuadras.

### 3.2. Frescos y Congelados

Las cámaras de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico. Las frutas y verduras se conservan en una cámara de tránsito a 6ºC (adecuado). Las carnes a 2°C (adecuado)
Fiambres y refrigerios armados se encuentran en cámaras a 3 °C (adecuado)

### 3.3. Registro de Alimentos en Stock

- ✓ Barra de cereal marca Cereanola con fecha de vencimiento 13/11/15
- ✓ Azúcar tipo A marca Continental con vencimiento DIC 2018
- ✓ Yerba marca Urrutia con fecha de vencimiento MAR/17
- ✓ Leche en polvo marca La Herminia con fecha de vencimiento 6/04/15
- ✓ Yogur bebible de frutilla marca Mastellone Hnos. con fecha de vencimiento 13/6/15
- ✓ Queso cuartirolo La Modesta con fecha de vencimiento 22/06/15
- ✓ Manteca marca Primer Premio con fecha de vencimiento 13/10/15

### 4. Personal

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 2 personas, un cocinero y un ayudante. En cuanto a los refrigerios, se asignan 4 peones para su producción. Ambos poseen uniforme adecuado, limpio y claro.

Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observa falta de ventilación. Las demás disposiciones requeridas por el PBC son cumplidas.

### 5. Higiene

En relación a la higiene de las instalaciones y equipos, y su estado de conservación, es adecuada con excepción de la vajilla de cocina.

### 6. Procedimientos de BPM (Buenas Practicas de Manufacturas)

Respecto a BPM, posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa.

Se observa la falta de uso de guantes y barbijos en la preparación de alimentos listo para consumo (fraccionamiento y envasado de ensalada de frutas, procesamiento de puré de papas ya cocido), lo que podría llevar a la contaminación de los alimentos a consumir.

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

Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente.

Se observa muestra testigo de la elaboración de vianda caliente de días anteriores para eventuales controles de calidad.

En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; se observó la falta del certificado de la paleta de cerdo en uso. Tenían de meses anteriores.

**7. Vehículos**

Se registran datos del vehículo que transporta las viandas con las siguientes características:
No posee inscripción de habilitación de SE.NA.SA ni de "Transporte de sustancias alimenticias" exhibida.
La UTA no se encuentra en buenas condiciones de higiene.
No cuenta con termómetro.
Con respecto al transportista, su uniforme era de color oscuro y sucio y refiere tener su curso de capacitación en curso.

**8. Otros**

Posee plano de evacuación y generador de energía eléctrica. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes en lugares de fácil acceso y a una altura adecuada.

Los contenedores cumplen con la reglamentación. No se releva la carga, todavía se estaban elaborando el menú.

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **COOPERATIVA EVENCOOP**

Dirección: Lisandro de la Torre 787 - Capital Federal

La visita fue realizada el día 06/04/15 y la persona entrevistada fue la encargada E.C.
La cooperativa de trabajo se encontraba en actividad elaborando refrigerios para escuelas.
La encargada de la producción nos manifestó que al sufrir cortes de luz la DGSE les suspendió el servicio el día 18/03/2015; su habilitación para producir aún se encontraba pendiente a pesar de ver la cooperativa en funcionamiento.

**1.- Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita se vio la elaboración de sándwich en pan PBT con fiambre de cerdo y queso y Fruta. La producción es diaria y se distribuye en el día.
No utilizan flujogramas de trabajo.

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

Se relevaron datos de los alimentos utilizados:

- Fiambre de cerdo para emparedados marca VAES con fecha de vencimiento 26/06/15
- Queso tipo Tybo marca Tonutti con fecha de elaboración 18/03/2015 (durabilidad 90 días)
- Pan PBT elaborado por LA CACEROLA

Se alertó el uso de fiambre para emparedado cocido de cerdo INADECUADO ya que no es paleta de cerdo como lo estable el pliego. Además no posee certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres en uso para la elaboración del refrigerio.

**2.- Estado de las Instalaciones**

Respecto a las instalaciones del lugar de elaboración de los refrigerios, se observó pisos y paredes adecuadas. Mesadas de trabajo de acero inoxidable y una iluminación adecuada protegida contra roturas. El área de refrigerios se encuentra acondicionada con un aire a temperatura de 18 ° C. ADECUADO.
El espacio para la producción es pequeño; al ingresar se encuentra el sector de panadería con los hornos y mesadas de trabajo para esta función (ya que además elaboran budines, tortas y otros productos). Dentro de esta área se encuentra la única bacha de lavado pequeña con un dispenser de jabón para manos. Aquí mismo se lava la fruta y los canastos plásticos (espacio reducido para esta tarea). Esta área esta comunicada a través de una cortina de PVC con el sector de sandwichería.
Ligado a este sector se encuentra el baño del personal que mantiene comunicación directa con la panadería. INADECUADO.
Se observó la falta de rejilla para el desagüe al higienizar los diferentes sectores. Se baldea y se eliminan las aguas residuales hacia el exterior.
La administración se encuentra en un entrepiso ubicado sobre el sector de panadería, al cual se accede a través de una escalera caracol.

**3.- Depósito**

**3.1.- Víveres Secos**

No poseen registro en panillas de ingreso y egreso de mercadería; de todas formas trabajan con poco stock de secos (productos dulces del refrigerio).
Las cajas de alfajores y barras de cereal, se conservan estibadas sobre canastos plásticos para mantener una distancia al piso.

**3.2.- Frescos y Congelados**

Se observó una heladera tipo carnicera de 4 puertas a una temperatura de 15.3 ° C; con un último registro de control realizado el día 17/03/2015. En su interior se conservan los refrigerios terminados. INADECUADO ya que la temperatura óptima de conservación de sándwiches debe ser inferior a los 8 ° C como lo estipula el pliego vigente.

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

### 3.3.- Registro de alimentos en Stock

- Alfajores marca La Nirva con fecha de vencimiento 04/07/2015
- Barra de cereal marca Cereanola con fecha de vencimiento 29/09/2015

### 4.- Personal

El personal posee uniforme completo, claro y limpio. Trabajan en total 6 personas incluida la encargada de la producción.

### 5.- Higiene

Se alertó la falta de higiene en el baño del personal y su falta de ventilación.

### 6.- Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Se conserva el fiambre feteado sin rotular para la producción de refrigerios del día siguiente dentro de freezer bajos a temperatura de refrigeración.
Se alertó la falta de registro en planillas de limpieza y desinfección de los sectores.
Se observó la falta de carteles recordatorios con aviso de lavado de manos luego de utilizar los servicios.

### 7.- Vehículos

Al momento de la visita no se encontraban vehículos en la Cooperativa.

### 8.- Otros

No poseen plano de evacuación ni equipo de generación eléctrica.
Respecto a la provisión de agua caliente, poseen un termo tanque eléctrico pequeño para utilizar agua caliente en la bacha de lavado.

## Informe Individual

Planta Elaboradora: **HISPAN TORRADO**

Dirección: Potosí 4218 - Capital Federal

La visita fue realizada el día miércoles 06/05/15 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición C.B.
La planta elaboradora se encuentra en actividad y elabora servicio de catering para el Hospital Gutiérrez y un total de 180 raciones diarias de viandas calientes para escuelas. Además se elabora diariamente 3600 raciones de refrigerios durante la mañana para ser distribuidos al día siguiente.

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

## 1.- Observación de la ración que se prepara

Las preparaciones realizadas el día de la visita fueron las siguientes:

- ✓ Para Nivel Inicial y Primaria: Menú Nº 3 del Mosaico de Vianda Invierno "Cazuela de Carne con Vegetales – Gelatina"

- ✓Para el Nivel Maternal: Menú Nº 3 (6 meses de edad): "Puré de zanahoria y zapallo – Puré de bananas". Menú Nº 8 (6 a 12 meses): "Arroz con lentejas y carne – Postre de leche". Menú Nº 3 (1 a 3 años): " Salteado de carne y vegetales con arroz - Fruta"

Los menúes elaborados corresponden a los vigentes y no poseen modificaciones.
La vianda caliente es cargada a granel en contenedores plásticos con tapa cubiertos con film adherente. Luego se cargan en contenedores isotérmicos con cierre hermético.
Para el refrigerio se observó la elaboración del Menú Nº 4 compuesto por "Sándwich en Pan Figazza con Queso y Salchichón con Jamón - Alfajor Triple". El mismo corresponde al de los días jueves; el cual será distribuido al día siguiente. Se les coloca fecha de elaboración y vencimiento con durabilidad de 24 hs. ADECUADO.

Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓Salchichón con Jamón marca La Comarca con fecha de vencimiento 06/07/2015
- ✓Queso tipo Tybo marca Silvia con fecha de vencimiento 13/06/15
- ✓Carne Vacuna corte Roast Beef del Frigorífico Menarca con fecha de faena 01/04/15 (durabilidad 14 meses envasado al vacío).
- ✓Alfajor Triple marca Riquito con fecha de vencimiento 02/08/15
- ✓Arroz blanco marca Alsamar con fecha de vencimiento 24/03/16

## 2.- Estado de las Instalaciones

Respecto a las instalaciones, referente a pisos en zonas de elaboración, techos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües, e instalaciones para el lavado de manos se encuentra en correcto estado. Se observa cerámicos rotos dentro de cocina en el sector de cocción y zócalos sanitarios rotos dificultando la correcta higiene del lugar.

## 3.- Depósito

### 3.1.- Víveres Secos

El depósito de secos se encuentra ligado al sector de sandwichería. En él se conservan alimentos secos y productos de limpieza aislados correctamente. Las dimensiones, el sistema de almacenamiento, la temperatura y la humedad son adecuadas. Poseen poco volumen de mercedaría en depósito y en tránsito.

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

### 3.2.- Frescos y Congelados

Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos para el control de su temperatura a pesar de no llevar registros en planillas para evaluar posibles fluctuaciones. La cámara de quesos, fiambres y huevos se encuentra a 5.8 º C (ADECUADA). La cámara de carnes se encontraba vacía y en reparación al momento de la visita.
En el sector de sandwichería hay un freezer a temperatura de congelamiento para conservar pan. En el patio externo hay dos freezer bajos que se utilizan; uno de ellos para conservar medallones de pescado y otro se usa como abatidor.

### 3.3.- Registro de Alimentos en Stock

- ✓Leche en polvo marca La Herminia con fecha de vencimiento 19/01/16
- ✓Polvo para Flan marca Bedial con fecha de vencimiento 04/2016
- ✓Pan tipo molde para Celiacos marca La Delfina con fecha de vencimiento 13/05/15.
- ✓Medallón de pescado marca Mordi con fecha de vencimiento 18/10/16.

### 4.- Personal

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 1 cocineros, 1 camarero y 1 peón de limpieza. Para los refrigerios son 10 personas en total.
El uniforme de todo el personal se encontraba limpio y claro; sin calzado de seguridad para evitar accidentes laborales.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observan en correcto estado e higiene a pesar de la falta de toallas de manos en ambos baños.

### 5.- Higiene

La higiene de los pisos, paredes y bajo mesadas se encuentra en estado regular. Falta profundidad al limpiar para retirar suciedad atrasada. Los desagües de las rejillas presentan residuos sólidos retenidos. La higiene del sector sandwichería es adecuada.

### 6.- Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, flujogramas de trabajo, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa. Uso de guantes y barbijos al manipular alimentos listos para consumo (armado de refrigerios) adecuadamente.
Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente.
Se observa conservación de muestra testigo de todas las preparaciones del día para eventuales controles de calidad.

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

En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; se tomó vista de análisis realizados por los proveedores correspondientes a cada producto. Se observó un informe de ensayo bacteriológico correspondiente al producto "Fiambre cocido de cerdo – pollo, marca Mariscal de etiqueta amarilla/roja". Este producto no corresponde a lo exigido en el Anexo A del PBBCP respecto del fiambre que debe utilizarse (paleta de cerdo).

**7.- Vehículos**

Al momento de la visita no se encontraron vehículos en planta.

**8.- Otros**

En cuanto a la seguridad laboral posee planos de evacuación en los diferentes sectores de la planta. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes (con vencimiento el 08/2015; 08/2016 y 08/2017) en lugares de fácil acceso y altura adecuada.

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **LAMERICH SRL**

Dirección: Espinosa 965

La visita fue realizada el día viernes 24/04/15 y la persona entrevistada fue la Licenciad en Nutrición M.P.P.F.
En la actualidad la planta se encuentra en actividad y elabora viandas calientes para escuelas con un total de 1036 raciones diarias. Además se elabora diariamente alrededor de 5800 raciones de refrigerios durante la mañana para ser distribuidos el mismo día para su consumo.

**1. Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita se elaboró la Lista Nº 10 del Mosaico Vianda Verano, compuesta por "Pollo a la cacerola con arroz con manteca y queso– fruta". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
Para el refrigerio se observó la elaboración del Menú Nº 5 compuesto por "Sándwich de pan Felipe de Paleta de Cerdo Cocida con Queso tipo Tybo – Fruta", correspondiente a los días viernes.
Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓ Queso Tipo Tybo marca Tomitti con fecha de vencimiento 7/7/15
- ✓ Fiambre Paleta de Cerdo Cocida marca Tapalque con fecha de vencimiento 16/07/15
- ✓ Arroz Blanco marca Dos Hermanos con fecha de vencimiento 28/01/16
- ✓ Manteca marca Lejania con vencimiento 17/08/15
- ✓ Puré de tomate Makro 05/15

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

- ✓ Queso sardo marca Doble AA con fecha de elaboración 20/03/15 (Durabilidad 90 días)
- ✓ Pollo (cuarto trasero) marca Tres Arroyos con vencimiento 26/03/16

## 2. Estado de las instalaciones

Respecto a las instalaciones, se observa que el sector de preparación de refrigerios no se encuentra aislado, ni posee aire acondicionado. Para solucionar este inconveniente, de manera provisoria, se conserva el fiambre ya cortado y se colocan los refrigerios en una cámara de tránsito a medida que se preparan.
El resto de las instalaciones referentes a techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües, protección contra insectos e instalaciones para el lavado y secado de manos se encuentra en correcto estado.

## 3. Depósito

### 3.1 Víveres Secos

El área de depósito de víveres secos posee buenas dimensiones, una temperatura y humedad adecuada y correcto sistema de almacenamiento. Posee un registro de control de ingreso y egreso de mercadería para su correcta rotación.

### 3.2 Frescos y Congelados

Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico. Las frutas y verduras se conservan en una cámara de tránsito a 9.9ºC (adecuado).
Los alimentos congelados se encuentran en dos freezers a -17 °C y a -22 °C (adecuado).
Los alimentos frescos se conservan a 10.2 °C (adecuado).
Los huevos se conservan a 9.9 °C (adecuado).

### 3.3 Registro de Alimentos en Stock

Se relevaron datos de alimentos perecederos y no perecederos conservados en el depósito y en cámaras de frío:

- ✓ Alfajor simple marca Vimar con fecha de vencimiento 04/07/15
- ✓ Galletitas de agua marca Nutresan con fecha de vencimiento 03/10/15
- ✓ Azúcar tipo A marca La Muñeca con vencimiento en septiembre 2016
- ✓ Madalenas marca Pozo con fecha de vencimiento 08/09/15
- ✓ Leche en polvo marca La Herminia con fecha de vencimiento 16/03/15
- ✓ Polvo para preparar chocolatada marca Yamoa con fecha de vencimiento 7/10/15

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

## 4. Personal

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes y de refrigerios es de un total de 6. Todos poseen uniforme adecuado, limpio y claro.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observa el cumplimiento de las normas requeridas por el PBC.
El vestuario dispone de un sector especial para el guardado del calzado.

## 5. Higiene

En relación a la higiene de las instalaciones y equipos, y su estado de conservación, es adecuada.

## 6. Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Respecto a las BPM, posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa. En relación al uso de guantes y barbijos, se observa su correcto uso en la preparación de alimentos listo para consumo (refrigerios).

## 7. Vehículos

En el momento de la visita no se observaron vehículos en la planta.

## 8. Otros

La vianda caliente es cargada a granel en contenedores isotérmicos. La temperatura registrada al momento de la carga fue la siguiente:

- Contenedor con pollo, 80.3 °C (correcto)
- Contenedor con arroz, 71.9 °C[166] (incorrecto)

Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente
No se conserva muestra testigo de la elaboración de vianda caliente del día para eventuales controles de calidad.

En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad, cuenta con ellos.

En cuanto a la seguridad laboral, posee plano de evacuación. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes en lugares de fácil acceso. El matafuego ubicado en el depósito se encuentra a una altura de difícil acceso, los ubicados en cocina y sector refrigerios están a altura adecuada.

[166] La temperatura de la vianda al momento de su carga debe superar los 80 °C

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

**Informe Individual**

Planta Elaboradora**: RODOLFO FERRAROTTI SRL**

Dirección: Pilar 1453 (Depósito) /Av. Directorio 7042. CABA

La DGSE informa y confirma telefónicamente que la dirección de la planta elaboradora Ferrarotti se encuentra situada en Pilar1453. Al llegar al lugar para realizar la inspección, se comprueba que no hay personal dentro de la misma.
Se consulta con la empresa Treggio sito en Pilar 1434 (en frente), donde la Licenciada en Nutrición C.L nos indica que ahí funciona el depósito de la empresa Ferrarotti, nos abre la puerta y nos hace una recorrida, observándose depósito de víveres secos y cámaras frigoríficas de víveres frescos.
En dicho depósito se percibe mal olor, debido a la mala higiene y ventilación del mismo. Se observa mala higiene tanto las cámaras de frutas y verduras como el piso el sector de víveres secos.
A su vez nos indica que la planta elaboradora de Ferrarotti se encuentra en la calle Av. Directorio 7042.

La visita fue realizada el día jueves 30/04/15 y la persona entrevistada fue la Lic. en Nutrición Y.C.

**1. Observación de la ración que se prepara**

En la planta se elaboran 110 raciones de viandas calientes para una escuela que por obras no cuenta con gas. Las cocineras son las que trabajan en la escuela.

El menú elaborado el día de la visita fue la Lista N° 14 del Mosaico Verano compuesta por "Ravioles con salsa filetto - manzana". Corresponde al menú vigente y no posee modificaciones.

En la cámara frigorífica se observa la presencia de materia prima para la elaboración de refrigerios (paleta de cerdo cocida y queso Tybo). Al no observarse personal disponible para la elaboración de refrigerios, se consulta a la nutricionista para qué se utiliza dicha materia prima, respondiendo ella que "a veces se elaboran refrigerios".
Según lo informado por la DGSE mediante Nota 748/15, tanto la escuela a la que se le entregan las viandas calientes elaboradas en planta (Esc. N° 24 DE 7) como la EEM 3 DE 7, provista también por Ferrarotti, reciben refrigerio.

El ingrediente que se relevó de la preparación del día fue:

- ✓ Ravioles de ricota marca Villa D'Agri con fecha de vencimiento 02/07/15
  El puré de tomate no se pudo relevar ya que no quedaba ninguna caja.

**2. Estado de las Instalaciones**

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

Respecto a las instalaciones, se observa un piso con pintura tipo Epoxi con la pintura levantada; esto dificulta la correcta higiene del mismo. El resto de las instalaciones referentes a techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües y protección contra insectos. En las instalaciones para el lavado y secado de manos falta jabón líquido y toallas de mano descartables.

**3. Depósito**

**3.1 Depósito de Víveres secos**

No hay área de depósito de víveres secos en la planta elaboradora. Reciben la cantidad materia prima justa para la elaboración del día. Solo se observa unas pequeñas estanterías donde se colocan insumos de uso personal.
No hay registro de ingreso y egreso de mercadería.

**3.2. Depósito de Víveres Frescos y congelados (Cámara Frigorífica/Heladeras/Freezer)**

La planta no cuenta con heladeras ni freezers. Hay una cámara frigorífica en buen estado estructural y funcionamiento. Posee termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico.
Se observan fiambres y quesos a una temperatura de 7.5 °C (adecuado).

**3.3 Registros de alimentos en stock**

Se relevaron datos de alimentos perecederos en cámaras de frío:

- ✓ Queso Dambo marca Crimea con vencimiento 05/08/15
- ✓ Paleta de cerdo marca Tapalque 24/07/15

La vianda caliente es cargada en bandejas individuales de aluminio (a 64.8 °C[167] – Incorrecto) y éstas a su vez colocadas dentro de contenedores isotérmicos.

Las unidades de calor son suficientes pero las hornallas se encuentran oxidadas completamente.

4. **Personal**

La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 2 personas, un cocinero y un ayudante. La nutricionista refiere que hay un peón de cocina, pero no se encuentra en ese momento en la planta. Todos poseen uniforme adecuado, limpio y claro.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observa la falta de jabón y de aviso de lavado de manos luego de usar los servicios. Se verificó la falta de ventilación dentro de los sanitarios para uso del personal. Las demás características responden a la normativa vigente.

[167] La temperatura de la vianda al momento de su carga debe superar los 80 °C

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

**5. Higiene**

En relación a la higiene de las instalaciones y equipos, se observa el piso sucio, con la pintura Epoxi desgastada y levantada en el piso. Las paredes, mesadas y vajilla de cocina se encuentran con higiene adecuada.
Los desagües cuentan con rejillas en buen estado de higiene.

**6. Procedimientos de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)**

Respecto a las (BPM), no posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa.

7. **Vehículos**

En el momento de la visita no se encontraban vehículos en planta

**8. Otros**

No posee plano de evacuación.
Cuenta con sistema de generación eléctrica. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes en lugares de fácil acceso y altura adecuada.
No se conserva muestra testigo de la elaboración de vianda caliente del día para eventuales controles de calidad.
No contaban con certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres a realizar por los proveedores en carácter de control de calidad.

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **ASOCIACION CIVIL RED DE BARRIOS**

Dirección: Miralla 3137. CABA

La visita fue realizada el día martes 07/04/15 y la persona entrevistada fue la encargada del área de producción E.R.R.
En la actualidad la unidad productiva se encuentra en actividad 4409 raciones de refrigerios durante la mañana para ser distribuidos el mismo día para su consumo. Se observa que el sándwich se recubre con un film adherente y se le coloca la fecha de elaboración del día con su correspondiente vencimiento (durabilidad de 24 hs). Se entrega juntamente con una barra de cereal.

**1. Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita se elaboró el refrigerio del Menú N° 2 de los días martes del compuesto por "Figazza con medallón de pollo y barra de cereal". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.

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

Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓ Medallón de pollo del proveedor Otero. No se puede controlar el vencimiento ya que las cajas ya se habían desechado.
- ✓ Pan figazza marca La Unión sin fecha de vencimiento.
- ✓ Gelatina en polvo marca Bedial Mayo / 2016.
- ✓ Barra de cereal Cereanola con fecha de vencimiento Noviembre / 2017.

Se relevaron datos de en el depósito:

- ✓ Alfajor triple marca Vimar con fecha de vencimiento jul/15

**2. Estado de las instalaciones**

Respecto del sector de preparación de refrigerios las instalaciones referentes a techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación por medio de aire acondicionado (no hay ventanas que den al exterior), provisión de agua caliente son adecuadas, al igual que instalaciones para el lavado y secado de manos se encuentran en correcto estado. El piso no posee inclinación a sumideros ni rejillas. Se levanta una puerta/persiana de enrollar y se baldea a la calle una vez finalizada la producción del día.

**3. Depósito**

**3.1 Víveres secos**

El área de depósito de víveres secos posee buenas dimensiones, una temperatura y humedad adecuada, correcto sistema de almacenamiento y se comparte con el sector administrativo. Posee un registro de control de ingreso y egreso de mercadería para su correcta rotación.

**3.2 Frescos y Congelados**

La cámara frigorífica se encuentra en buen estado de funcionamiento. Posee termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico. Conservando los productos terminados a 5.3° C (adecuado).

**3.3 Registro de Alimentos en Stock**

Los alimentos frescos que se encontraban en la cámara no eran para ser usados en el servicio auditado.
Lo mismo ocurre con el depósito de víveres secos con excepción del Alfajor triple Vimar con vencimiento el 7/5/15

**4. Personal**

La cantidad de personal afectada a la elaboración de refrigerios es de un total de 15. Todos poseen uniforme adecuado, limpio y claro. Cuatro de ellos tienen un calzado de goma, blando semi abierto sin suela antideslizante (INADECUADO)
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observó la falta de ventilación, y la ausencia de carteles de aviso de lavado de manos luego de usarlos. El ante baño da directo al sector de elaboración

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

(Incorrecto). Se verificó la falta de ventilación dentro de los sanitarios para uso del personal.

**5. Higiene**

La higiene tanto de las de las instalaciones como de los equipos, es adecuada.

**6. Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (PBM)**

Respecto a las BPM, no posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa. En relación al uso de guantes y barbijos, se observó la falta de uso en la elaboración de los refrigerios por parte de una de las camareras (alimentos listos para consumo).

**7. Vehículos**

El vehículo utilizado para su trasporte posee dominio IFD 717 y cumple con la normativa vigente.

**8. Otros**

En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad no se entregan el día de la visita. El encargado refiere haberlos mandado a analizar de manera particular sin contar aún con los resultados de los mismos. Son enviados con fecha posterior a la AGCBA.
No posee plano de evacuación.

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION – SIAL -**

Dirección: Lisandro de la Torre 4036 - Capital Federal

La visita fue realizada el día viernes 24/04/15 y la persona entrevistada fue la Bromatóloga V.M.
La planta elaboradora se encuentra en actividad y elabora servicio de catering para servicios privados, hospitales y un total de 1250 raciones diarias de viandas calientes para escuelas. Además se elabora diariamente 6400 raciones de refrigerios durante el turno noche para ser distribuidos al día siguiente.

**1.- Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita, por tratarse de un viernes, no se pudo ver los refrigerios en cámara para escuelas ya que los mismos ya habían sido distribuidos para consumo del día. El mismo correspondía al Menú Nº 5 del Mosaico de Refrigerios: Sándwich en pan Felipe con paleta de cerdo y queso – Fruta.

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

Se tomó vista de la producción de sándwich de paleta y queso para ser distribuidos el domingo 26 de abril; día de elecciones. Se alertó la colocación de fecha anticipada de la producción (26/04); 48 horas previas a su distribución y consumo.

El día de la visita se elaboró la Lista Nº 10 del Mosaico Vianda Verano compuesta por "Pollo a la cacerola con arroz con manteca y queso - Fruta". El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.
Se relevaron datos de ingredientes de la preparación del día:

- ✓Tomate Triturado marca Copetín con fecha de vencimiento 12/2016
- ✓Arroz blanco marca Dos Hermanos con fecha de vencimiento 26/02/2016

La vianda caliente es cargada a granel en contenedores isotérmicos de cierre hermético.

## 2.- Estado de las Instalaciones

Respecto a las instalaciones, referente a pisos y cerámicos en zonas de elaboración se observó cerámicos rotos y faltantes de éstos en sector de carnicería y verdulería. Las paredes presentan pintura descascarada que requiere mantenimiento. Se alertó la falta de zócalos sanitarios que faciliten la limpieza y desinfección de los sectores.

## 3.- Depósito

### 3.1.- Víveres Secos

El depósito de secos de la planta es adecuado en relación a sus dimensiones, sistema de almacenamiento, temperatura y humedad. Realizan pedidos de mercadería semanalmente trabajando con poco stock.
No posee planillas de registro de ingreso y egreso de mercadería dentro de depósito de secos. Se observó rotulación en estanterías con N° de lote y Fechas de vencimiento de los productos.

### 3.2.- Frescos y Congelados

Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico. Se alertó la presencia de agua de condensación en cámara de sandwichería por bloqueo y deshielo del equipo de frio.

La distribución de los alimentos en los equipos de frio es la siguiente:

- Cámara de alimentos congelados
- Cámara de carnes
- Cámara de huevos
- Cámara de sándwiches
- Cámara de preparaciones previas
- cámara de Catering (alimentos cocidos)
- Cámara de Lácteos
- cámara de Frutas y Verduras
-

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

La distribución es adecuada en relación a la naturaleza de cada alimento y a sus temperaturas de conservación.

### 3.3.- Registro de Alimentos en Stock

- ✓Paleta de cerdo marca Paladini con fecha de vencimiento 09/06/2015
- ✓Salchichón con Jamón marca La Comarca (Tres Arroyos) con fecha de vencimiento 08/07/2015
- ✓Queso tipo Tybo marca Loudes (Lugui SRL) con fecha de vencimiento 08/08/2015
- ✓Fiambre cocido de paleta de cerdo marca 131 con fecha de vencimiento 15/07/2015
- ✓Fiambre de cocido de cerdo y pollo para emparedados marca Don Julián con fecha de vencimiento 17/06/15
- ✓Medallón de pollo marca OTERO con fecha de vencimiento 17/05/2015 a temperatura de refrigeración.

También se observó la conservación en cámara de un fiambre cocido de cerdo y pollo para emparedados marca "Don Julián" en reemplazo del producto "paleta cocida" como lo indica el Anexo A del PBCP.

### 4.- Personal

Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) presentan irregularidades. Se alertó la falta de papel descartable para manos y carteles de aviso para el lavado de manos al usar los servicios.
La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 2 cocineros y de 2 ayudantes de cocina. Para los refrigerios son 8 personas en total.
El uniforme de todo el personal se encontraba limpio y claro. Se observó la falta de calzado de seguridad.

### 5.- Higiene

Se alertó la falta de higiene en piso y paredes de la planta en general.

### 6.- Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas. Se tomó vista del flujograma de trabajo para el menú del día que se encontraba mal confeccionado (errores en los métodos de cocción utilizados para el menú).
Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores isotérmicos que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente. Se tomó vista de la carpeta de análisis bacteriológicos y no se realizaron controles de este tipo durante los años 2014 y 2015 en curso.
Se observó la conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad.
En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; poseen análisis

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

realizados por los proveedores correspondientes a cada producto. Se alertó que el uso de fiambre cocido de paleta de cerdo con contenido de pollo del Frigorífico "Don Alejandro de Schafer" es INADECUADO ya que el pliego vigente establece el uso de Paleta de cerdo para los refrigerios.
Se observó el uso de guantes y barbijos correctamente en la elaboración de alimentos listos para consumir (sándwiches). Los productos de limpieza se encuentran aislados correctamente. En los sectores que generan residuos se trabaja con cestos con bolsa y tapa. Todos los alimentos en conservación dentro de las cámaras se observaron cubiertos protegidos de contaminación.

**7.- Vehículos**
Al momento de la visita no se encontraban vehículos en planta

**8.- Otros**

En cuanto a la seguridad laboral no posee planos de evacuación en los diferentes sectores de la planta. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes.

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **SERVICIOS INTEGRALES FOOD & CATERING**

Dirección: Av. Patricios 1707/ California 1302

La visita fue realizada el día miércoles 06/05/15 observándose que en la planta no se elaboran viandas. La persona entrevistada, encargada del depósito es A.M.C. (no es la responsable técnica).

**1. Observación de la ración que se prepara**

En esta planta no se elaboran viandas calientes.

**2. Estado de las instalaciones**

Respecto a las instalaciones, se observa un piso de cerámicos no antideslizante en el sector de cocción; factor de riesgo para el personal de posibles accidentes. El resto de las instalaciones referentes a techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües, protección contra insectos e instalaciones para el lavado y secado de manos se encuentra en correcto estado.
Cuenta con un área de cocción con equipos en condiciones aptas para un eventual uso de las mismas.

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

## 3. Depósito

### 3.1 Víveres secos

El área de depósito de víveres secos tiene adecuadas dimensiones, iluminación sistema de almacenamiento y condiciones de temperatura y humedad adecuadas.
Posee registro de ingreso y egreso de mercadería.

### 3.2 Frescos y congelados

La cámara frigorífica donde se almacenan los víveres frescos responde a las normas exigidas, y cuenta con planilla de registro de temperaturas para un adecuado control de la misma. Al momento de la visita se registra una temperatura de 3 °C (adecuado)

### 3.3 Registro de Alimentos en Stock

Se relevaron datos de alimentos perecederos y no perecederos conservados en el depósito y en cámaras de frío:

- ✓ Alfajor simple marca Vimar con fecha de vencimiento 28/07/15.
- ✓ Galletitas Dulces marca Neosol con fecha de vencimiento 06/09/15.
- ✓ Galletitas de agua Neosol con fecha de vencimiento 5/10/15.
- ✓ Polvo para flan marca Dicomere con fecha de vencimiento 23/4/16.
- ✓ Azúcar tipo A marca Chango 31/12/16..
- ✓ Yerba marca Del Nor con fecha de vencimiento el 14/07/16
- ✓ Polvo para preparar chocolatada marca Emeth con fecha de vencimiento el 12/10/16.
- ✓ Queso Dambo marca Crimea con fecha de vencimiento 12/10/15.
- ✓ Fiambre Paleta de Cerdo Cocida marca Paladini con fecha de vencimiento 10/06/15.

## 4. Personal

Hay una encargada de depósito. No cuenta con indumentaria adecuada (uniforme) de acuerdo con lo establecido el Art. 22º Cap. II CAA. No posee calzado de seguridad.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) estas cumplen con todos los requisitos.

## 5. Higiene

La higiene del lugar se encuentra en óptimas condiciones.

## 6. Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas.
En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; se observó la falta

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

del certificado de la paleta de cerdo almacenada. Se entrega certificado de salchichón con jamón, del mes anterior.
Se observó la falta de flujogramas de trabajo para la optimización de los recursos de la planta en caso de un eventual uso de las instalaciones.

### 7. Vehículos

No se observan vehículos al momento de la visita técnica.

### 8. Otros

Cuenta con sistema de generación eléctrica.
Posee plano de evacuación.
Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes en lugares de fácil acceso y altura adecuada.

## Informe Individual

Planta Elaboradora: **Servir´C**

Dirección: Bragado 5837. CABA

La visita fue realizada el día jueves 09/04/15 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición M.B.P. La planta elaboradora se encuentra en actividad y elabora refrigerios 1555 para escuelas y 320 viandas calientes para un establecimiento educativo (Escuela Infantil N° 12 DE 5).

Dependiendo del menú del día, la preparación se realiza en la escuela o en la planta elaboradora. Si el menú implica el uso de hornos, como ser carne o pollo al horno, se produce en la planta ya que la escuela no cuenta con las instalaciones suficientes para esta preparación. A su vez, tampoco cuenta con espacio suficiente para preparaciones previas de vegetales, tanto de mesadas como de bachas. Por lo tanto, los menús que suelen realizarse en la escuela son los más simples, como las pastas con salsa, las ensaladas de fruta etc.

### 1. Observación de la ración que se prepara

Los refrigerios son elaborados por la mañana para ser distribuidos al día siguiente, saliendo a las 6 de la mañana. El día de la visita se tomó vista de la producción de sándwiches de pan Felipe con paleta y queso – fruta (menú Nº 5 Mosaico de Refrigerio). El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones.

El menú del día para vianda fue el siguiente:

Menú Nº 14 – Mosaico Vianda Verano: "Ravioles con salsa filetto - fruta. El menú elaborado corresponde al vigente y no posee modificaciones pero se elabora en la escuela. El responsable técnico refiere que al ser una preparación sencilla se puede realizar en la escuela y que dicha preparación tiene más aceptación por parte de los alumnos realizada en la escuela.

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

El día de la visita se observan preparaciones previas para la elaboración de puré mixto y la cocción de carne al horno. Esta última práctica no es correcta, ya que se pierden las características organolépticas adecuadas de la carne. La ensalada de frutas de dicho menú se elabora en la escuela.

**2. Estado de las instalaciones**

Respecto a las instalaciones, referente a pisos en zonas de elaboración se observó que los pisos poseen grietas y roturas, lo que no permite una adecuada higiene del mismo. Lo mismo ocurre con respecto a los revestimientos, donde los algunos azulejos no se mantienen íntegros. En sector sandwichería, tanto los pisos, techos, mesadas de acero inoxidable, paredes, iluminación y ventilación se encuentran sin observaciones.

El sector sandwichería se encuentra por separado al área de elaboración y acondicionado por aire a la temperatura adecuada.

Respecto a los desagües, posee cantidad adecuada de rejillas (con óxido) a lo largo del sector para realizar una correcta eliminación de aguas residuales.
Cada sector está separado por cortinas de PVC que evitan el ingreso de vectores y circulación de aire de otras áreas.

**3. Depósito**

**3.1 Víveres secos**

La planta no cuenta depósito de víveres secos, ya que no posee stock. Les envían la mercadería por día.

**3.2 Frescos y Congelados**

Tampoco se hace stock de víveres frescos.
La cámara frigorífica donde se conservan los refrigerios se encuentra en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico Se controló temperatura de dicha cámara y la misma fue de 2.8 º C, la cual es adecuada.

**4. Personal**

La cantidad de personal trabajando en planta es de 4 personas, cuya distribución de tareas es la siguiente:

- Sandwichería: 2 personas
- Ayudante de cocina: 2 personas

Todo el personal posee un uniforme completo para su función, limpio y claro.

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

Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) poseen mala ventilación, no están diferenciados por sexo, no están completos (le falta tapa a los sanitarios y no poseen toalla descartable.
Están bien iluminados y no poseen comunicación directa con zona de elaboración. Cuenta con carteles de aviso de manos luego de usar los servicios.

**5. Higiene**

La higiene de instalaciones y equipos es adecuada, cumpliendo con la normativa vigente.

**6. Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Respecto a las BPM, posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, flujogramas de trabajo, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, sector de preparaciones previas aislado para evitar contaminación cruzada, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa y una higiene general de la planta adecuada.
En relación al uso de guantes y barbijos, se tomó vista del uso adecuado al elaborar los refrigerios; alimentos listos para consumir.
Posee muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad.
En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres poseen análisis realizados por los proveedores correspondientes a cada producto.

**7. Vehículos**

En el momento de la visita no se observaron vehículos en la planta.

**8. Otros**

Posee planos de evacuación en los diferentes sectores de la planta. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes.
En el área de elaboración se acumulan elementos de trabajo en desuso, provenientes de cocinas de las escuelas, dificultando la correcta higiene de la zona.
Posee sistema de generación de energía eléctrica.

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **SIDERUM SA**

Dirección: Monasterio 331 - Capital Federal

La visita fue realizada el día martes 19/05/15 y la persona entrevistada fue el Licenciado en Nutrición V.C.
La planta elaboradora se encuentra en actividad y elabora servicio de catering para el Hospital Churruca y un total de 700 raciones diarias de viandas calientes para escuelas. Además se elabora diariamente alrededor de 5000 raciones de refrigerios

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

durante la mañana para ser distribuidos al día siguiente; se les coloca la fecha de elaboración del día y su vencimiento correspondiente con una durabilidad de 24 hs.

**1.- Observación de la ración que se prepara**

El día de la visita se elaboró la Lista Nº 12 del Mosaico Vianda Invierno compuesta por "Carne a la cacerola con puré de papa y batata – Fruta". El menú elaborado corresponde al vigente, pero posee una modificación. Los vegetales se envían por separado en forma triturada (puré) en lugar de incluirlo en trozos en la misma preparación conjunta con la carne.
Para el refrigerio se observó la elaboración del Menú Nº 2 compuesto por "Sándwich en Pan Figazza de Medallón de Pollo – Barra de cereal". Corresponde al vigente y no posee modificaciones. Los medallones de pollo eran marca Otero con fecha de vencimiento 06/2015
Para los niños celiacos (4 raciones), la preparación del día fue la Lista Nº 12 del Mosaico del pliego vigente conformado por "Carne con puré mixto – Flan o postre lácteo sin TACC".
La vianda caliente es cargada a granel en contenedores isotérmicos.

**2.- Estado de Instalaciones**

Respecto a las instalaciones, se observa un piso de cerámicos no antideslizante en el sector de cocción; factor de riesgo para el personal de posibles accidentes. El resto de las instalaciones referentes a techos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües, e instalaciones para el lavado y secado de manos se encuentra en correcto estado. Los sectores de cocción y sandwichería no poseen aberturas al exterior con lo cual no poseen protección para evitar el ingreso de vectores.

**3.- Deposito**

**3.1.- Víveres Secos**

El depósito de planta se encuentra con poco stock de mercadería ya que la misma se fracciona y se distribuye a las escuelas periódicamente. Las condiciones del mismo son adecuadas. Se observa un sistema de control de ingreso y egreso de mercadería llevado a cabo por el encargado de depósito.

**3.2.- Frescos y Congelados**

Las unidades de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos y planillas de registro de temperaturas para su control periódico. Las frutas y verduras se conservan en una cámara a 10.8 º C en conjunto con los huevos. (ADECUADO). Los quesos y fiambres se conservan en conjunto con las carnes refrigeradas (vacuna y ave) con separación física para evitar el contacto. La temperatura de la cámara es de 2.1ºC.
Se observan freezers bajos conservando medallones de pollo para refrigerios. En otro freezer se conservan las muestras testigos para eventuales controles de calidad. Se tomó vista de la muestra de la preparación del día.

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

### 3.3.- Registro de Alimentos en Stock

- ✓Harina de Maíz marca Agromar con fecha de vencimiento 11/08/16
- ✓Galletitas dulces marca Dismay con fecha de vencimiento 12/2015
- ✓Galletitas de Agua marca Neosol con fecha de vencimiento 10/2015
- ✓Gelatina en polvo marca Bedial con fecha de vencimiento 03/2016
- ✓Leche en polvo marca Santa Elena con fecha de vencimiento 28/07/2015
- ✓Queso tipo Tybo marca Silvia con fecha de vencimiento 13/06/15
- ✓Salchichón con jamón marca La Comarca con fecha de vencimiento 06/07/15
- ✓Fiambre Cocido de Cerdo – Pollo marca Mariscal con fecha de vencimiento 29/06/15.

La utilización de este último embutido (fiambre de cerdo cocido y pollo) es INADECUADO por el pliego vigente para los refrigerios. El Mosaico de Refrigerios indica el uso de Paleta de Cerdo para la elaboración de los mismos.

### 4.- Personal

Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo), los mismos se encuentran en buen estado de conservación e higiene con todos los elementos de higiene necesarios.
La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes es de 1 cocinero y 3 ayudantes de cocina. Para los refrigerios son 11 personas en total.
El uniforme de todo el personal se encontraba limpio, claro y completo para su función.
No tenían la póliza de seguro de ART vigente.

### 5.- Higiene

En relación a la higiene de las instalaciones y equipos, se observa un piso con mala higiene por encontrarse con grasitud adherida. Las paredes presentan una higiene regular y los desagües se encuentran obstruidos por residuos sólidos.

### 6.- Procesamiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa. En relación al uso de guantes y barbijos, se verificó su uso durante la elaboración de los refrigerios (alimentos listos para consumo).

En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; se tomó vista de los análisis realizados por los proveedores correspondientes a cada producto.
Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente.
Se tomó vista de los flujogramas de trabajo para los diferentes servicios como lo solicita el pliego vigente en el Anexo B.

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

## 7.- Vehículos

Al momento de la visita no se encontraban vehículos en planta.

## 8.- Otros

En cuanto a la seguridad laboral posee plano de evacuación en los diferentes sectores de la planta. Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes (con vencimiento el 11/2015) en lugares de fácil acceso y altura adecuada.

## Informe Individual

Planta Elaboradora: **Spataro SRL**

Dirección: Larrazábal 636. CABA

La visita fue realizada el día martes 13/05/15 y la persona entrevistada fue la Licenciad en Nutrición V.L.
En la actualidad la planta se encuentra en actividad y elaboran 5424 raciones de Refrigerios diarios. Se elaboran para ser consumidos al día siguiente.

### 1. Observación de la ración que se prepara

No se elabora vianda caliente, pero se observa un área de cocción con equipos en condiciones aptas para un eventual uso de las mismas.
El sector de elaboración de refrigerios no cuenta con desagües, abren una puerta/persiana de enrollar que da a la calle y se baldea hacia afuera una vez terminada la jornada.
El día de la visita se elaboró el Menú Nº 3 del Mosaico de Refrigerios, compuesta por "Felipe de paleta y queso - fruta". El menú vigente prevé para ese día realizar el sándwich con pan pebete.
Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓ Queso Tipo Tybo marca Lácteos Castelar con fecha de vencimiento. 27/5/15
- ✓ Fiambre Paleta de Cerdo Cocida marca Tapalque con fecha de vencimiento 07/15

### 2. Estado de las Instalaciones

Las instalaciones referentes a pisos, techos, paredes, revestimientos, iluminación y provisión de agua caliente manos se encuentra en correcto estado.
El sector de preparación de refrigerios se encuentra aislado y con aire acondicionado, como lo indica el PByC.
No hay instalaciones para el lavado y secado de manos en el área de elaboración de refrigerios. Solamente hay en la cocina, que está separada de dicha área.

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

## 3. Depósito

### 3.1 Víveres secos

El área de depósito de víveres secos tiene adecuadas dimensiones, iluminación, sistema de almacenamiento, temperatura y humedad adecuada y correcto sistema de almacenamiento. Se realiza registro de control de ingreso y egreso de mercadería para la correcta rotación.
Posee registro de ingreso y egreso de mercadería

### 3.2 Frescos y Congelados

Las cámaras de frío se encuentran en buen estado de funcionamiento. Poseen termómetros externos (uno de ellos no funcionaba y fue reparado en el momento de la visita técnica) y planillas de registro de temperaturas para su control periódico. Las frutas y verduras se conservan en una cámara de tránsito a 10ºC (adecuado). Las carnes y fiambres a 9°C (adecuado). Se observa agua de condensación dentro de la cámara.

### 3.3 Registro de Alimentos

Se relevaron datos de los siguientes alimentos.

- ✓ Alfajor simple marca Riquito con fecha de vencimiento 07/15.
- ✓ Galletitas Dulces marca Nutresan con fecha de vencimiento 07/15.
- ✓ Galletitas de agua Nutresan con fecha de vencimiento 07/15.
- ✓ Madalena marca Pozo con vencimiento 7/15
- ✓ Azúcar tipo A marca La Hoja 11/16.
- ✓ Yerba marca Del Nor con fecha de vencimiento el 14/07/16
- ✓ Polvo para preparar chocolatada marca Santa Elena con fecha de vencimiento el 12/15.

## 4. Personal

Para la elaboración de refrigerios se asignan 4 camareros y uno de refuerzo que en ese momento no estaba. Todos poseen uniforme adecuado, limpio y claro.
Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se observa falta de ventilación. Las demás disposiciones requeridas por el PBC son cumplidas

## 5. Higiene

En relación a la higiene de las instalaciones y equipos, es adecuado.

## 6. Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura

Respecto a las BPM, posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios, productos de limpieza aislados, uso de recipientes con bolsa y tapa.

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

En relación al uso de guantes y barbijos, se observa un adecuado uso en la preparación de alimentos listo para consumo (armado de los refrigerios).
Los contenedores de los refrigerios son de plástico tipo canasto. Se observa que los limpian con un trapo sucio. Las bachas son pequeñas (lavamanos) y los canastos no entran en ellas para su adecuada higiene.
Los contenedores de las viandas son de plástico (adecuado), con cierre hermético con buen estado de conservación e higiene.
Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente.
No poseen certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad utilizados recientemente.

**7. Vehículos**

En el momento de la visita no se encontraban vehículos en la planta.

**8. Otros**

Posee plano de evacuación y sistema de generación de energía eléctrica.
Los matafuegos se encuentran bien distribuidos, con sus cargas vigentes en lugares de fácil acceso y a una altura adecuada.

**Informe Individual**

Planta Elaboradora: **SUCESION RUBEN MARTIN**

Dirección: Ministro Brin 3868 - Remedios Escalada de San Martin - Lanús

La visita fue realizada el día jueves 21/05/15 y la persona entrevistada fue la encargada Romina López Veller. La Responsable técnica (Licenciada en Nutrición) se llama Marta Ardilez se encontraba ausente el día de la visita.

La planta elaboradora se encuentra en actividad y prepara viandas calientes para escuelas en un total de 100 raciones. Además elabora diariamente por la mañana 785 raciones de refrigerios. A las 14 hs son enviados a una Planta Central (centro de distribución) ubicada en Intendente Rabanal 2950. Allí se conservan hasta el día siguiente para ser distribuidos a las escuelas a las primeras horas de la mañana.

**1.- Observación de la ración que se prepara**

- ✓Vianda Caliente: Menú Nº 14 del Mosaico de Vianda Invierno "Polenta con salsa bolognesa - Fruta"
- ✓Refrigerio: Menú Nº 5 del Mosaico Refrigerios " Sándwich en pan Felipe con Paleta y queso – Fruta"
- ✓Refuerzo Alimentario "Yogurt firme con alfajor de dulce de leche"
- ✓Refrigerio Celiaco: Sándwich con pan SIN TACC con Jamón cocido y Queso.

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

Los menúes elaborados corresponden a los vigentes y no poseen modificaciones.
Se les coloca fecha de elaboración y vencimiento con durabilidad de 24 hs. ADECUADO.

Se relevaron datos de los ingredientes de las preparaciones del día:

- ✓Harina de Maíz marca Quaker con fecha de vencimiento 01/2016
- ✓Harina de Maíz marca San Diego (SIN TACC) con fecha de vencimiento ILEGIBLE

La vianda caliente es cargada a granel en contenedores isotérmicos con cierre hermético marca KAMBRO.

**2.- Estado de las Instalaciones**

Respecto a las instalaciones, el espacio cocina esta armado a continuación del ingreso desde el exterior separado por un portón. En el piso de la misma se observa un chapón amurado; donde la encargada de la planta desconoce su función. Esta Auditoria intuye que funciona un desagüe con salida al exterior pero se desconoce su procedencia, con lo cual puede tratarse de un foco de contaminación dentro del área de elaboración.
Los pisos poseen roturas y grietas que dificultan su limpieza. Los revestimientos poseen roturas. Los techos poseen pintura descascarada y grietas. Las paredes y zócalos sanitarios poseen roturas.
En el sector de lavado de los contenedores isotérmicos no poseen agua caliente; con lo cual la higiene de los mismos no es la ADECUADA. Las instalaciones para el lavado y secado de manos de los empleados se encuentra sin toallas de manos y sin agua caliente.
En el sector de ingreso de los alimentos (espacio donde se colocan los vehículos para la descarga) se encuentra situado una mesada con herramientas de trabajo del personal de mantenimiento que se encontraba haciendo arreglos en la planta. Esta práctica es INADECUADA ya que es un foco de contaminación de los alimentos.

**3.- Depósito**

**3.1.- Víveres Secos**

El espacio para conservar productos secos se encuentra dentro del área de cocina. El estibamiento es adecuado pero la humedad y la temperatura elevada que se presenta en una cocina no es la adecuada para la conservación de los alimentos secos. Se trabaja con poco stock y no utilizan un sistema de ingreso y egreso de la mercadería.

**3.2.- Frescos y Congelados**

Las unidades de frío presentan irregularidades. La cámara de verduras se encuentra fuera de uso hace dos meses por mal funcionamiento. Actualmente las verduras y frutas se conservan en conjunto con los refrigerios.
La heladera tipo carnicera de 4 puertas donde se conservan los quesos y manteca se encuentra bloqueada con exceso de agua en su interior por mal cierre hermético

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

(burletes rotos). Ninguna unidad de frio posee termómetro externo para evaluar sus temperaturas. Se observa una planilla de temperaturas que es completada por la encargada del sector, donde registra mediciones con su termómetro. Al realizar el control de temperaturas se registran los siguientes valores: 12.1 º C (conservación de quesos y manteca) INADECUADA. Carnes refrigeradas a – 2.9 º C. ADECUADA. Alimentos congelados: - 7.8 º C. INADECUADA.

### 3.3.- Registro de Alimentos en Stock

- ✓Barra de Cereal marca Cereanola con fecha de vencimiento 26/10/15
- ✓Alfajor Triple marca Riquito con fecha de vencimiento 2/8/2015
- ✓Alfajor simple marca Vimar con fecha de vencimiento 4/7/2015
- ✓Polvo para gelatina marca Bedial con fecha de vencimiento 02/2016
- ✓Polvo para Flan marca Bedial con fecha de vencimiento 02/2016
- ✓Leche en polvo marca La Herminia con fecha de vencimiento 19/01/2016
- ✓Milanesas marca Whim con fecha de vencimiento 20/07/2015

### 4.- Personal

Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) presentan irregularidades. Falta de ventilación en ambos vestuarios, papel higiénico, toallas de manos y carteles de avisos recordatorios para el lavado de manos luego de utilizar los servicios.
La cantidad de personal afectada a la elaboración de viandas calientes y refrigerios es de 1 cocinera y dos peones.
El uniforme de todo el personal se encontraba limpio y claro; sin calzado de seguridad para evitar accidentes laborales.

### 5.- Higiene

La higiene de los pisos, paredes, mesadas, unidades de frio y desagües se encuentra en estado regular. Falta profundidad al limpiar para retirar suciedad atrasada.

### 6.-Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), no posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas ni flujogramas de trabajo.
Se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios y una separación física de mesadas de trabajo para manipular alimentos crudos de cocidos. Para la elaboración de los refrigerios, se observa la falta de uso de barbijos; falta grave ya que se trata de alimentos listos para su consumo.
En zonas de elaboración, se observa la falta de toallas de papel descartable para el secado de manos después su lavado.
Los productos de limpieza se encuentran aislados. Se observa el uso de recipientes con bolsa y tapa.

Se observó la falta de análisis bacteriológicos de los contenedores que aseguren su inocuidad solicitado en el Anexo B inc. 8.4 del Pliego vigente.

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

Se observa la falta de conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad.
En relación a los certificados de análisis bacteriológicos de quesos y fiambres realizados por los proveedores en carácter de control de calidad; se tomó vista de análisis realizados por los proveedores correspondientes a cada producto.
Respecto a la carne picada utilizada en el día para la elaboración de la salsa bolognesa, no posee remito del proveedor. Se tomó vista de un certificado sanitario otorgado por SE.NA.SA fotocopiado e ilegible y sin concordancia con el producto utilizado.

### 7.- Vehículos

Al momento de la visita no se encontraban vehículos en planta.

### 8.- Otros

En cuanto a la seguridad laboral no posee planos de evacuación. Los matafuegos se encuentran vigentes y distribuidos en la planta.

## Informe Individual

Planta Elaboradora: **TREGGIO S.R.L**

Dirección: Pilar 1434 – Capital Federal

La visita fue realizada el día jueves 30/04/15 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición C.L. encargada técnica de la planta.
La planta elaboradora se encuentra en actividad y prepara viandas calientes para dos establecimientos educativos en una cantidad aproximada de 270 raciones. Además elabora diariamente por la mañana alrededor de 700 raciones de refrigerio para ser consumidos al día siguiente. El día de la visita no hubo elaboración de refrigerios por ser feriado al día siguiente (1º de mayo).
Para el traslado de los refrigerios se utilizan canastos blancos con 80 unidades en cada uno para evitar el aplastamiento. Las viandas calientes se trasladas en bandejas individuales de aluminio dentro de los contenedores isotérmicos.

### 1.- Observación de la ración que se prepara

Se nos informa que en el dia de la visita se elaboró la Vianda Caliente: Menú Nº 14 del Mosaico de Vianda Verano "Ravioles de ricota con salsa filetto – Fruta"
El menú corresponde al vigente y no posee modificaciones.
Se relevaron datos de los ingredientes utilizados en la preparación del día:

- ✓Puré de tomate marca Tarragona con fecha de vencimiento 25/09/15
- ✓Ravioles de ricota marca Villa D`Agri con fecha de vencimiento 12/05/15

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

## 2.- Estado de las Instalaciones

Respecto a las instalaciones en relación al piso, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente, desagües e instalaciones para el lavado y secado de manos; es correcto.
Dentro del espacio cocina se observa techo con presencia de humedad con pintura descascarada.
El espacio de la cocina es suficiente y se encuentra en buen estado de mantenimiento. Posee pisos y paredes con cerámicos y rejillas a lo ancho de la cocina para un correcto desagote de las aguas de residuo. El equipamiento gastronómico es suficiente y se encuentra en correcto funcionamiento.
El espacio de sandwichería se encuentra separado del área de cocina a través de una cortina de PVC; esto es adecuado para evitar que la temperatura y humedad del área de cocción se introduzca en el área de preparación de los refrigerios.

## 3.- Depósito
### 3.1.- Víveres Secos

El espacio para conservar productos secos en tránsito es al costado del ingreso de los vehículos sobre pallets plásticos. Como depósito de secos utilizan un espacio de la empresa situada en frente que pertenece a la empresa Rodolfo Ferrarotti.

### 3.2.- Frescos y Congelados

La cámara de lácteos que se conserva quesos tipo Tybo, quesos cremosos, manteca, fiambre para emparedado y salchichón con jamón, se encuentra en buen estado de mantenimiento e higiene. Se controló la temperatura interna y la misma fue de 4 º C. ADECUADA.
Para la conservación de carnes refrigeradas, verduras y hortalizas, se utilizan cámaras ubicadas en la empresa de Rodolfo Ferrarotti. La empresa Treggio no posee cámaras ni heladeras para este tipo de alimentos.

### 3.3.- Registro de Alimentos en Stock

- ✓ Leche en polvo marca Quevimar con fecha de vencimiento agosto/15
- ✓ Alfajor simple marca Vimar con fecha de vencimiento 17/06/15
- ✓ Fiambre para emparedados marca Tapalqué con fecha de vencimiento julio/2015.

## 4.- Personal

Respecto a las áreas del uso del personal (Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo) se encuentran adecuados en relación a su ventilación, higiene y complementos para la higiene personal; se observa la falta de avisos recordatorios para el lavado de manos luego de utilizar los servicios.

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

El uniforme de todo el personal se encontraba limpio y claro; sin calzado de seguridad para evitar accidentes laborales. La cantidad de personal en planta es de 1 cocinera y 2 ayudantes de cocina para la elaboración de las viandas calientes; y para la elaboración de refrigerios hay 2 empleados a cargo de dicha tarea.

**5.- Higiene**

La planta presenta una adecuada higiene en general.

**6.- Procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM**

Respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura, posee registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas y flujogramas de trabajo que identifican puntos críticos de control.
Se observa una correcta separación de equipos sucios de limpios y productos de limpieza aislados en cuarto aparte. Se utilizan recipientes de residuos con bolsa y tapa.
Respecto a los análisis bacteriológicos de quesos y fiambres en carácter de control de calidad, se tomó vista de un análisis de queso tipo Tybo realizado por el proveedor; se alertó la falta de análisis de fiambres utilizados para los refrigerios.
Se tomó vista de la conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad.
No posee planilla de control de temperaturas ni termómetro externo.

**7.- Vehículos**

Al momento de la visita no se encontraban vehículos en planta.

**8.- Otros**

La planta posee equipo de generación para afrontar cortes de energía eléctrica.

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