



---

INFORME FINAL DE  
AUDITORIA  
Con Informe Ejecutivo

---

Proyecto N° 2.15.02

**ASISTENCIA ALIMENTARIA Y  
ACCIÓN COMUNITARIA -  
COMEDORES ESCOLARES Y  
SERVICIO DE VIANDAS**

**Auditoría Legal, Financiera y  
Técnica**

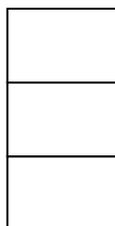
---

**Período 2014**

---

**Buenos Aires, Octubre 2016**

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



# AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 Piso 5º Capital Federal

## Presidenta

Lic. Cecilia Segura Rattagan

## Audidores Generales:

Cdra. Mariela Coletta

Ing. Facundo Del Gaiso

Dr. Jorge Garayalde

Lic. María Raquel Herrero

Dra. María Victoria Marcó

Lic. Hugo Vásques

**CÓDIGO DE PROYECTO:** 2.15.02

**NOMBRE DEL PROYECTO:**

Comedores Escolares. Servicio de Viandas. Auditoría Legal  
Financiera y Técnica.

**PERÍODO BAJO EXAMEN:** Año 2014

**DIRECTORA GENERAL:** Mg. Natalia Jauri

**EQUIPO DESIGNADO:**

Lic. Gala Bosch (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:** Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación de las contrataciones efectuadas. Verificar el servicio de viandas brindado por los concesionarios.

**FECHA DE APROBACIÓN DEL INFORME:** 05/10/2016

**APROBADO POR:** UNANIMIDAD

**RESOLUCIÓN N°:** 323/16


### INFORME EJECUTIVO

<b>Lugar y fecha de emisión</b>	Buenos Aires, Octubre de 2016
<b>Código de Proyecto</b>	2.15.02
<b>Denominación del Proyecto</b>	Comedores Escolares. Servicio de Viandas. Auditoria Legal Financiera y Técnica.
<b>Período examinado</b>	2014
<b>Programa auditado</b>	Programa 51, Inc. 3.
<b>Unidad Ejecutora</b>	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582)
<b>Objeto de la Auditoría</b>	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582) Programa 51.
<b>Objetivos de la Auditoría</b>	Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación de las contrataciones efectuadas. Verificar el servicio de viandas brindado por los concesionarios
<b>Alcance</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificar el cumplimiento de los objetivos previstos para las contrataciones de servicios de alimentos y su ajuste a al marco normativo aplicable.</li> <li>2. Verificar la prestación del servicio de viandas en los establecimientos escolares y la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios.</li> <li>3. Comprobar los circuitos de control implementados por la Dirección General de Servicios a las Escuelas (DGSE) sobre los concesionarios del servicio.</li> </ol>
<b>Limitaciones al alcance</b>	<p>1) No fue posible dar cuenta de la integralidad de la documentación contenida en el Expediente Electrónico N° 2013-05621404 MGEYA-DGSE por donde tramitó la licitación pública 2902/SIGAF/13. El organismo auditado facilitó 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, DEC, NO, PLIEG, RE, RS, y cada uno de ellos contiene diversa cantidad de fojas La documentación contenida en los archivos no se encuentra autenticada como copia fiel de su original.</p>

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


**Comentarios**

- **Licitación Pública 2902/SIGAF/13 (EX 2013-05621404-MGEYA-DGSE)**

El 16/10/13 se caratula el expediente para la contratación del servicio de elaboración de comidas de los establecimientos educativos de gestión estatal dependientes del MEGC.

Con fecha 30/10/13 la DGCyC notifica la excepción otorgada a la DGSE considerando procedente su pedido de exceptuar la tramitación por BAC al procedimiento de Licitación Pública destinado a contratar el servicio de elaboración de comidas y habilitar el SIGAF (Sistema Integrado de Gestión y Administración Financiera).

El 22/11/13 se dicta la Resolución 3752/MEGC/2013 que aprueba los PBCP con sus Anexos (A al F). Llama a Licitación Pública Nº 2902/SIGAF/13 para el 11-12-13. A la apertura se presentaron 23 ofertas.

Con fecha 06/01/14 se publica el acta de la Comisión Evaluadora de Ofertas. Considera que correspondería pre adjudicar la contratación a 21 oferentes. Descarta las Ofertas Nº 21 y Nº 23.

El 13/02/14 por Decreto 65/GCBA/14 se aprueba la LP 2902/SIGAF/12 y se adjudica la contratación del servicio, por un monto de \$2.150.180.473,08.

- **Pliego de Bases y Condiciones Particulares**

El contrato se extiende desde el primer día del ciclo lectivo 2014 hasta la finalización del ciclo lectivo 2016 con facultad del GCBA de prorrogarlo por un plazo igual o menor al calendario escolar oficial del año 2017.

El pliego incorpora la obligatoriedad de cumplir con la Ley 3704 y sus normas reglamentarias, cumpliendo con los parámetros establecidos por el CAA y el Anexo B (Normas de Buenas Prácticas de Manipulación – BPM)

El pliego incorpora el Art. 76º que señala que “se desestimarán con causa, las presentaciones u ofertas de aquellas (personas físicas o jurídicas) que exhiban reiterados incumplimientos de sus obligaciones”.

A través de un sistema de análisis y evaluación de las ofertas el pliego establece un determinado puntaje para los siguientes ítems: - superficie de la planta elaboradora propia y contratada (m2 que sumen los sectores operativos afectados al/los servicio/s adjudicados), - vehículos con equipo de refrigeración propios y alquilados, estados contables (promedio de los dos últimos ejercicios), - ventas netas mensuales (promedio de los últimos 24 meses), índice de solvencia, - antecedentes (años de prestación), antecedentes (cantidad de raciones atendidas) y antecedentes (proveedor en comedores escolares).

La Comisión de Predajudicaciones debe establecer la capacidad de contratación de cada empresa, la que se obtiene con el puntaje asignado a cada oferente. La preadjudicación debe recaer en las ofertas más convenientes, teniendo en cuenta la calidad, el precio, la idoneidad del oferente y las demás condiciones de la oferta.

- **Servicio de Vianda**

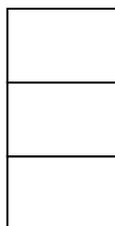
La vianda es el almuerzo/cena elaborado en la planta elaboradora del adjudicatario trasladado al establecimiento educativo en vehículos habilitados, en contenedores isotérmicos para comidas a granel o en bandejas descartables de aluminio con tapa

La ración de vianda tiene el mismo precio y gramaje que la ración de comedor, y, previa autorización de la DGSE puede reconocérsele un 10% del valor si es provista en bandejas descartables con tapa y con utensilios descartables.

El pliego señala que las viandas deben entregarse en el establecimiento educativo, quince 15 minutos antes de ser servidas y a temperatura adecuada al momento del consumo.

El pliego incluye la obligación del concesionario de realizar un control bromatológico de los contenedores isotérmico para comidas a granel (Anexo B Punto 8.4. - Normas de Buenas Prácticas de Manipulación –BPM).

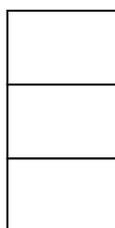
Al mes de junio de 2015 la DGSE informo la existencia 86 establecimientos escolares con servicio de vianda con un total de 11.296 raciones de comedor.



	<p>El servicio de vianda a esa fecha era provisto por 17 concesionarios de los 21 adjudicados.</p> <p>Por tratarse de un servicio de carácter excepcional la cantidad de establecimientos donde se provee vianda puede variar a lo largo de un período si la causa por la cual se utiliza la modalidad también se modificó.</p>
<p><b>Observaciones Principales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La imposibilidad de acceder al SADE para la consulta del expediente por donde tramitó la licitación, constituye una limitación al análisis integral de la contratación mencionada.</li> <li>➤ Se observa que el Art. 35° del PBCP no implementa un mecanismo de control suficiente debido a que el análisis bromatológico de alimentos recae sólo sobre el concesionario, lo que no resulta suficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo ya que no existe un control por oposición de intereses.</li> <li>➤ El puntaje que otorga el PBCP por la presentación de antecedentes de servicios gastronómicos similares, sumado al puntaje que adquieren quienes son proveedores en comedores escolares del GCBA (Art. 77° Inc. B) atenta contra el principio de libre competencia, concurrencia e igualdad que debe regir en las contrataciones públicas, ya que beneficia a quienes vienen prestando el servicio<sup>1</sup> con anterioridad, quedando en desventaja posibles nuevos oferentes.</li> <li>➤ El Art. 94° del PBCP<sup>2</sup> deja sin efecto los precios máximos adjudicados ya que establece que se practicará una redeterminación de precios especial a partir del primer día del mes de inicio de prestación del servicio.</li> <li>➤ El PBCP (Art. 74°) no diferencia el precio de la ración</li> </ul>

<sup>1</sup> Si el oferente es proveedor en comedores escolares del GCBA obtiene 8 puntos. Por otro lado si acredita antecedentes en establecimientos educacionales obtiene: 2 puntos (de 0 a 3 años de prestación) 6 puntos (de 4 a 10 años de prestación) y 8 puntos (más de 10 años de prestación). Todos los concesionarios de la licitación pública obtienen 16 puntos sumando los dos ítems ya que prestan servicio hace 10 años o más en comedores escolares.

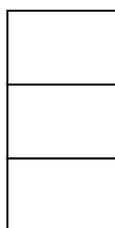
<sup>2</sup> Art. 94° PBCP "... Considerando este principio rector y que los precios ofertados se encuentran expresados a valores del mes de agosto de 2013 (Art. 74°), del presente pliego, con el objeto de atemperar el fuerte incremento de precios que experimenta el sector de alimentos y bebidas, el GCBA practicará una redeterminación de precios especial a partir del primer día del mes de inicio de prestación del servicio, independientemente del porcentaje de variación promedio que experimenten a esa fecha los factores principales que componen dicho precio ..."



	<p>del servicio de almuerzo y vianda para los alumnos del nivel inicial y nivel primario, cuando sí establece mosaicos y gramajes diferentes para las distintas edades.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ No hay constancias en las ofertas de los 4 oferentes<sup>3</sup>, (que representan un 19,04%) cuyas plantas se encuentran radicadas en Provincia de Buenos Aires, de haber presentado el apto bromatológico municipal<sup>4</sup> respecto de los vehículos declarados. Posteriormente resultaron adjudicados.</li><li>➤ En un establecimiento escolar se observó que los niños internados almorzaban en el comedor del primer piso mientras que el resto lo hacía en la planta baja. Si bien todos almorzaban el menú del día a los del primer piso luego del almuerzo se les daba un sándwich de jamón y queso que no era elaborado por el concesionario del servicio de vianda sino por personal de la escuela. Esta práctica que queda por fuera de los sistemas de control podría afectar la seguridad alimentaria.</li><li>➤ Se observó que en 6 establecimientos escolares que reciben el servicio de vianda la viabilidad de elaborar el almuerzo en la escuela de acuerdo con el siguiente detalle: - Dos establecimientos escolares poseen cocina pero la misma es utilizada por “otro” pudiendo utilizarse para elaborar el almuerzo diario del total de la matrícula escolar; - Dos establecimientos escolares poseen cocina con suficiente capacidad la que debería reacondicionarse. - En dos establecimientos de reciente construcción no se planificó destinar un espacio para cocina y salón comedor con las dimensiones necesarias.</li><li>➤ Se observó en un establecimiento escolar que sin autorización de la DGSE la autoridad escolar modificó el menú del día para los alumnos que tenían actividad física (cambiaron la vianda por un sándwich y una fruta). Dicha modificación no figuraba en el remito.</li></ul>
--	---

<sup>3</sup> Sucesión de Rubén Martín SA, y Caterind SA, (Remedios de Escalada, Municipalidad de Lanús) Arkino SA (José Ingenieros, Municipalidad de Tres de Febrero) y Dassault SA. (Geli, Municipalidad de Avellaneda)

<sup>4</sup> Art. 73º Inc. f) Vehículos: ... Todos deberán presentar verificación técnica vehicular y los vehículos que provengan de provincia deberán contar con el apto bromatológico del municipio.



- En el mismo establecimiento se observa el expendio de pizetas y bolsitas de pochoclos. Esta práctica que queda por fuera de los sistemas de control podría afectar la seguridad alimentaria y de no contar con la correspondiente autorización constituiría una irregularidad.
- No se cumple con las temperaturas del servicio requeridas en el pliego vigente, de acuerdo al siguiente detalle:
  1. Se realizaron 126 mediciones de temperaturas a alimentos y/o a preparaciones listas para consumir, de las cuales 70<sup>5</sup> de ellas no cumplen con la temperatura a la cual deben conservarse o servirse los alimentos. Las 70 mediciones que incumplen representan el 55,5% del total de registros tomados; 40 de estos registros corresponden a temperaturas de conservación y los 30 restantes a temperaturas de servido.
  2. Del total de mediciones de temperaturas tomadas en los 33 establecimientos educativos visitados, se observó que en 11<sup>6</sup> de ellos incumplen en la totalidad de sus mediciones relevadas, tanto en conservación de alimentos durante el traslado de las viandas calientes como en la temperatura de servido de las mismas.
- Respecto a los caracteres organolépticos<sup>7</sup> de los alimentos: Se observaron características

<sup>5</sup> Las empresas concesionarias que incumplen en este ítem: SIAL, Alfredo Grasso, Alimentos integrados SA, CAN, Carmelo Antonio Orrico, Caterind SA, Dassault SA, Díaz Vélez SRL, Enrique Tavolaro, Friends Food SRL, Hispan Torrado UTE, Lamerich SRL, Rodolfo Ferrarotti, Siderum SA, Sucesión de Rubén Martín, Treggio SRL.

<sup>6</sup> El N°2 DE 3 – Caterind SA. Espacio Jardín Isauro DE 4 – Friends Food SRL. EEM N° 3 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti. Esc N° 13 DE 10 – Sucesión Rubén Martín. Esc N° 23 de 10 – Siderum SA. Esc N° 25 DE 12 – Treggio SRL. JIC N° 3 DE 16 – CAN. Esc N° 17 DE 16 – CAN. Esc N° 8 DE 17 – Hispan Torrado. Esc N° 21 DE 17 – Treggio SRL. Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18 – Siderum SA.

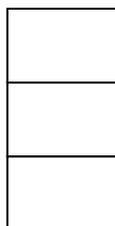
<sup>7</sup> Son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, por ejemplo su sabor, textura, olor y color. Su estudio es importante en las ramas de la ciencia en que es habitual evaluar inicialmente las características de la materia sin la ayuda de instrumentos científicos. Estas características son utilizadas cotidianamente para distinguir por ejemplo un alimento fresco de uno descompuesto

organolépticas inadecuadas en los alimentos listos para consumir en los establecimientos escolares que se detallan a continuación:

- ✓ Escuela N° 3 DE 7 -- Empresa Concesionaria Rodolfo Ferrarotti: Se observó que la milanesa de carne vacuna pre elaborada se encontraba con un aspecto poco agradable (pasadas de cocción, secas y duras), a su vez su temperatura de servido fue inferior a los 60 °C como lo establece el pliego (temperatura de control tomada 40 °C).
- ✓ Jardín JII 4 DE 2 -- Empresa Concesionaria SIAL: El menú del día no resultó satisfactorio ni tuvo la aprobación por parte de la mayoría de los alumnos; el punto de cocción de los fideos no fue el adecuado ya que se observa puntos blancos en el interior de la pasta indicando la falta de cocción de la misma. Se alertó en el momento a la supervisora de la empresa SIAL que se hizo presente en el establecimiento escolar al momento de nuestra visita.
- ✓ Escuela JIN C (N°3) DE 14 – Empresa Concesionaria Arkino SA: Se observó falta de cocción de los fideos moño por encontrarse puntos blancos en su interior lo cual indica que la pasta no alcanzo su cocción óptima. La milanesa de carne vacuna industrializada (pre-cocida) se observó con un color oscuro en su interior y un sabor salado intenso (Este último punto también se observó en la Escuela N° 23 DE 9 de la Empresa Concesionaria SIDERUM SA y en la Escuela N° 25 DE 12 de la Empresa Concesionaria Treggio SRL)
- ✓ Escuela N°21 DE 17 – Empresa Concesionaria Treggio SRL: Se observó que la carne presenta grasa visible, no es tierna y su sabor no es agradable; se observa faltante de ingredientes en la preparación ya que las verduras no son visibles en la ración servida. El arroz blanco estaba cocido en su punto óptimo pero con poco sabor y faltante de

o en mal estado. A modo de ejemplo, el examen organoléptico del agua consiste en la valoración del agua de consumo humano en base al olor, sabor, color y turbidez.

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

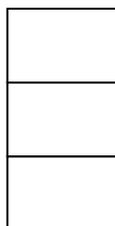


	<p>queso rallado en algunas bandejas. Se observó una escasa aceptación del menú por parte de los niños.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respecto a los contenedores isotérmicos utilizados para el envío de las viandas: - No poseen un correcto cierre hermético que impida la pérdida de calor ya sea por su ausencia o por encontrarse fallado, en 14 establecimientos educativos, - Se encuentran en mal estado de mantenimiento con necesidad de recambio en 11 establecimientos educativos, - Falta de higiene al observar restos de pegamento de cintas adhesivas y de alimentos adheridos en la superficie del contenedor en 6 establecimientos educativos.</li> <li>✓ No resulta posible evaluar el cumplimiento de la Ley de Alimentación Saludable para los establecimientos de gestión privada (Art. 7º y 4º Ley 3704/LCBA/10) aunque los plazos de adecuación están vencidos: La DGSE no cuenta con información respecto de la obligación impuesta por el Art. 7º de la Ley 3704/LCBA/10 a los establecimientos dependientes de gestión privada de homologar sus menús o adecuarlos a los diseñados por la autoridad de aplicación. Tampoco cuentan con la información de la cantidad de puntos de venta existentes en los establecimientos de gestión privada (kioscos, cantinas, bufetes y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas) (Art. 4º Ley 3704)</li> </ul>
<p><b>Conclusión</b></p>	<p>Como fuera señalado en proyectos anteriores es ineludible que la AGCBA cuente con las claves de acceso a los sistemas informáticos respectivos bajo su rol de Auditoría Externa para dar cumplimiento a los mandatos constitucionales.</p> <p>En el pliego de bases y condiciones particulares todavía perduran algunas cláusulas que deberían reformularse para fomentar la libre competencia, concurrencia e igualdad, respecto de aquellos que no lo tienen, como así también desventajas a aquellos que hubiesen prestado el servicio y hubiesen incumplido con algunos aspectos de la prestación. Es por ello que resulta necesario implementar mecanismos que faciliten la comprobación de lo declarado en la oferta y que ponderen la efectiva capacidad instalada en las plantas elaboradoras declaradas.</p>


Asimismo, el mecanismo de control de alimentos implementado en el pliego (art. 35°) sigue resultando insuficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y asegurar alimentos aptos para el consumo.

En cuanto al servicio de vianda por tener este de carácter excepcional debería ponerse en conocimiento de las áreas competentes la posibilidad existente en algunos establecimientos de elaborar el almuerzo ya sea considerando destinar parte del espacio para la cocina o realizando tareas de reacondicionamiento y/o mantenimiento que lo requieran. Cabe destacar, que las visitas realizadas a los establecimientos escolares, constataron falencias en la calidad de los alimentos, en las preparaciones de servicio y respecto de las características organolépticas en una considerable cantidad de casos.

Finalmente con respecto de los incumplimientos observados en las visitas a los establecimientos escolares, y si bien en la mayoría de los casos se detecta el labrado de la correspondiente acta al concesionario, se desconoce la causa por la cual el trámite de aplicación de penalidades no llega a su instancia final, esto es la efectiva aplicación de la misma y la publicidad de los actos administrativos que lo imponen, lo cual atenta contra el mejoramiento del servicio aumentando la posibilidad de perpetuidad de los adjudicatarios que brindan un servicio deficiente



**INFORME FINAL DE AUDITORÍA  
PROYECTO N° 2.15.02  
“ASISTENCIA ALIMENTARIA Y ACCIÓN COMUNITARIA COMEDORES  
ESCOLARES: SERVICIO DE VIANDAS”**

**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 N° 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:

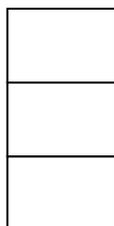
**I. Objeto**

Jurisdicción N° 55: Ministerio de Educación  
Unidad Ejecutora N° 582  
Dirección General de Servicios a las Escuelas – Período 2014.  
Programa N° 51.

		<b>Decreto 1/GCBA/2014 (B.O. N° 4311)</b>
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
<b>TOTAL</b>		<b>886.729.845</b>

Fuente: Decreto 1/GCBBA/2014

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



## II. Objetivo

Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación de las contrataciones efectuadas. Verificar el servicio de viandas brindado por los concesionarios.

## III. Alcance

Verificar:

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

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

1. Recopilación y examen de la normativa aplicable y vigente **(Anexo I)**;
2. Determinación de la muestra de establecimientos escolares **(Anexo II)**
3. Expediente-2013-05621404-MGEYA-DGSE (Ver Cap. IV. Limitaciones al Alcance)
4. Visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra **(Anexo III - Informes Individuales)** con el objeto de:

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

- a) caracteres organolépticos de los alimentos;
- b) control de temperaturas de recepción, conservación, cocción y distribución;
- c) nivel de acidez (PH) en productos frescos;


- d) gramaje y cantidad de ingredientes utilizados en las preparaciones a fin de determinar la adecuación de la calidad nutricional de los alimentos a las condiciones previstas en el Pliego;
- e) condiciones de higiene de las instalaciones;
- f) hábitos en la manipulación de alimentos;
- g) forma de almacenamiento de los productos.
- h) fiscalización higiénico-sanitaria realizada por los organismos competentes; etc.

3.1. Entrevistas a las autoridades escolares;

3.2. Relevamiento de la documentación respaldatoria ubicada en el establecimiento escolar: Libro de Órdenes -para todo el período 2014, y 2015<sup>8</sup>- y la documentación del concesionario presente en el establecimiento escolar (seguros, documentación del personal, etc.,).

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

Al requerirse el Expediente Electrónico N° 2013-05621404 MGEYA-DGSE<sup>9</sup> por donde tramitó la Licitación Pública 2902/SIGAF 2013 el organismo auditado facilitó 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, DEC, NO, PLIEG, RE, RS, y cada uno de ellos contiene diversa cantidad de fojas<sup>10</sup>.

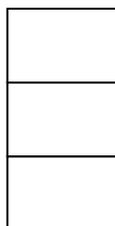
La documentación contenida en los archivos PDF no se encuentra autenticada como copia fiel de su original.

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

<sup>8</sup> Se relevaron 10 meses (de marzo a diciembre) y para el año 2015 desde marzo hasta el momento de la visita.

<sup>9</sup> La AGCBA no tiene acceso al Sistema de Administración de Documentos Electrónicos (SADE).

<sup>10</sup> Se procedió a la impresión de los documentos contenidos en los PDF que posteriormente se ordenaron en forma cronológica para facilitar su análisis. La totalidad de los archivos ocupó 13 biblioratos de entre 200 y 350 fojas cada uno.



## V. Aclaraciones Previas

### ✓ *Determinación de la muestra de establecimientos escolares*

Se diseñó una muestra que comprende 33 establecimientos escolares (38,37% del total de establecimientos informados<sup>11</sup>) en los que se proporcionó el servicio de vianda.

Se encuentran incluidos la totalidad de los concesionarios que brindaron el servicio<sup>12</sup> y la totalidad de distritos escolares donde se proveyó.

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

Las tareas de campo se realizaron desde el 26 de febrero de 2015 al 29 de febrero de 2016, iniciándose las visitas a las escuelas el día 22 de Abril de 2015 culminando las mismas el 16 de Noviembre de 2015.

### 1. **Licitación Pública 2902/SIGAF/13 (EX 2013-05621404-MGEYA-DGSE)**

- El 16/10/13 se caratula el expediente para la contratación del servicio de elaboración de comidas de los establecimientos educativos de gestión estatal dependientes del MEGC. Previo a ello la Gerencia Operativa de Comedores remite un informe a la DGSE advirtiendo que en diciembre de 2013 finalizaba el plazo de la licitación pública anterior<sup>13</sup>.
- Con fecha 29/10/13 la DGSE solicita a la Dirección General de Compras y Contrataciones (NO-2013-06073523-DGSE) la excepción al BAC<sup>14</sup> (Art. 3º Resolución 424/MHGC/13<sup>15</sup>),

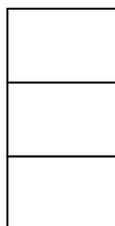
<sup>11</sup> Se informó un total de 86 establecimientos escolares con servicio de vianda al mes de junio de 2015, en respuesta a la Nota 1141/AGCBA/15.

<sup>12</sup> De los 21 que resultaron adjudicados en la licitación, prestaron el servicio de vianda 17.

<sup>13</sup> LP 922/SIGAF/11 cuyo análisis se plasmó en el Informe 2.12.04

<sup>14</sup>La Resolución 424/MHGC/13 establece que el procedimiento para las contrataciones y adquisiciones de la Ley 2095/LCBA/10 deberá realizarse por medio del Sistema Electrónico de Adquisiciones y Contrataciones del GCBA denominado Buenos Aires Compras -BAC- (BOCBA 4162 y Anexo del 28-05-13).

<sup>15</sup> Artículo 3º. Establécese que las solicitudes de caratulación de Expedientes Electrónicos del Módulo Expediente Electrónico del sistema de Administración de Documentos Electrónicos SADE- con tratas que se aparten de la gestión mediante BAC de las adquisiciones y contrataciones quedarán sujetas al trámite especial que establecerá la Dirección General de Compras y Contrataciones quedarán sujetas al trámite especial que establecerá la Dirección General de Compras y Contrataciones, del Ministerio de Hacienda. (BOCBA 4162 DEL



sosteniendo que ese mecanismo dilataría el procedimiento de selección y pondría en riesgo que el mismo estuviera terminado a comienzos del ciclo lectivo 2014. Requiere tramitarlo a través del SIGAF<sup>16</sup>

- Con fecha 30/10/13 la DGCyC notifica la excepción otorgada a la DGSE considerando procedente su pedido de exceptuar la tramitación por BAC al procedimiento de Licitación Pública destinado a contratar el servicio de elaboración de comidas y habilitar el SIGAF (Sistema Integrado de Gestión y Administración Financiera).
- Con fecha 1º/11/13 se incorporan al expediente las modificaciones realizadas al Anexo A (mosaicos de menús) sugeridos por la Subgerencia de Nutrición de la DGSE.
- Se remite la actuación a la Procuración General (PG) que con fecha 13/11/13 sugiere<sup>17</sup> realizar algunas modificaciones al PBCP y señala que debería darse intervención a la Comisión de Estudio y Confección de Pliegos (Art. 89º ley 2095) debido a que el mismo prevé cláusulas que se apartan del régimen general para la selección del futuro contratista (por ejemplo el régimen de penalidades). Y en caso de que la administración considerara innecesaria su intervención debería dejar asentada esa postura en los considerandos del acto administrativo.
- Posteriormente, hay constancias de intervenciones de distintas áreas:
  - ✓ La Gerencia Operativa de Planificación y Tecnología Alimentaria dependiente de la DGHySA<sup>18</sup> envía modificaciones al Anexo D (Normas de la DGHySA sobre pautas higiénico sanitarias que se deben cumplir en cocinas y lugares donde se preparen, manipulen y/o expendan alimentos)
  - ✓ La Dirección General de Redeterminación de Precios<sup>19</sup> deja expresa constancia que prestó colaboración técnica en la

28/05/13). Posteriormente fue modificada por Resolución 607/MHGC/13 Art. 1º que indica: “Modifícase el artículo 3º de la Resolución N° 424/MHGC/13, el que quedará redactado del siguiente modo: “Artículo 3º. Establécese que las solicitudes de excepción a lo dispuesto en el artículo 1º de la presente Resolución quedarán sujetas al trámite especial que establezca la Dirección General de Compras y Contrataciones del Ministerio de Hacienda” (BOCBA 4196 del 18/07/13).

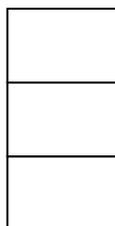
<sup>16</sup> Estima que la duración del servicio será de 36 meses y dada la cantidad de “potenciales oferentes redundaría en mayores tiempos administrativos la gestión exitosa de la licitación en virtud de la necesidad de capacitar a los proveedores para presentar sus ofertas a través del BAC”

<sup>17</sup> A través del IF-2013-06490438-PG

<sup>18</sup> A través de la NO-2013-0651449-DGHySA del 14-11-13.

<sup>19</sup> A través de la PV-2013-06519826-DGRP del 14-11-13.

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



redacción de artículos del PBCP referidos a ese procedimiento (Art. 5º Decreto 49/GCBA/13)

- ✓ La DGCyC<sup>20</sup> del Ministerio de Hacienda realiza observaciones respecto del régimen de penalidades insertas en el PBCP (Art. 126º Decreto 754/GCBA/2008) las que fueron receptadas.
- El 22/11/13 se dicta la Resolución 3752/MEGC/2013<sup>21</sup> que aprueba los PBCP con sus Anexos (A al F). Llama a Licitación Pública N° 2902/SIGAF/13 para el 11-12-13 a las 15 hs., estableciendo el plazo de duración desde el primer el primer día hábil del ciclo lectivo 2014 hasta la finalización del ciclo lectivo 2016, por un monto de \$ 2.262.839.657,52.
- El 10/12/13 la Resolución 3886/MEGC/13<sup>22</sup> aprueba la Circular N° 1 Sin consulta modificando el Art. 39º<sup>23</sup> del PBCP.
- El 19/12/13 por Resolución 4113-MEGC-2013 del 19/12/13 se designan miembros de la comisión evaluadora de ofertas.
- Con fecha 19-12-13 la DGSE<sup>24</sup> eleva a la DGAR un informe pormenorizado detallando que:
- Se presentaron 23 ofertas (Acta de Apertura N° 3306/2013 el 11/12/13)
- Del cuadro comparativo de precios se cotejaron las ofertas renglón por renglón, y constatándose que *“en todos los renglones hay numerosas ofertas coincidentes en el precio de los tres servicios... en todos estos casos se ha ofertado el precio mínimo establecido”* aconseja pre adjudicar cada uno de los renglones empatados en precio ponderando la continuidad del servicio por razones de oportunidad, mérito y conveniencia.
- Respecto de los renglones 60, 72, 75, 88 y 89 señala que no puede adoptarse el criterio de continuidad ya que ninguna de las empresas adjudicatarias de esos renglones en la licitación pública

<sup>20</sup> A través de la NO-2013-06634797-DGCyC del 19-11-13.

<sup>21</sup> BOCBA 4290 del 02/12/13.

<sup>22</sup> BOCBA 4295 del 10/12/13.

<sup>23</sup> Art. 39º PBCP. El personal afectado a las tareas de limpieza profunda, ventiladores en altura del sector comedor, boca de campana en techos, ventanales y lucarnas de difícil acceso, registro de cámaras y cañerías fuera del área cocina y de conformidad al art 138 punto 11 “in fine” del Código Alimentario Argentino es responsabilidad exclusiva de GCBA. La higiene de la cocina y el comedor, una vez finalizado el servicio, estará a cargo del personal indicado en el art. 25º del presente pliego. El mismo, deberá cumplir con las normas de buenas prácticas mencionadas en el artículo 24º y en el Anexo B del presente Pliego.

<sup>24</sup> A través de la NO-2013-07291617-DGSE.



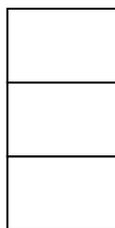
anterior (LP 922/SIGAF/11) tiene cupo suficiente de acuerdo al puntaje obtenido, por lo cual entiende que correspondería llamar a mejoramiento de ofertas entre las empresas que queden con capacidad y cupo disponible<sup>25</sup>

- ✓ Finalmente indica que corresponde descartar la Oferta N° 23 porque no cumple con el Art. 73° Inc. L) Antecedentes de prestaciones ya que no acompaña ningún certificado de antecedentes que acredite la prestación de servicios en establecimientos educacionales por un plazo ininterrumpido no menor a un año en el mismo establecimiento, dentro de los tres últimos años. Tampoco cumple con el Inc. c) por cuanto declara una planta elaboradora con habilitación en trámite desde 2009, y su contrato de locación que vence en 2014 sin posibilidad de prórroga. Y respecto de la Oferta N° 21 señala que en todos los renglones que ofertó su precio resultó más elevado que el de otros oferentes
- Con fecha 06/01/14 se publica<sup>26</sup> el acta de la Comisión Evaluadora de Ofertas. Considera que correspondería pre adjudicar la contratación a 21 oferentes. Descarta las Ofertas N° 21 y N° 23 con los argumentos mencionados precedentemente, y en relación a la Oferta N° 23 agrega que no cumple con los requisitos del Art. 73° Inc. L) ya que no acompaña certificado alguno que acredite la prestación de servicios en establecimientos educacionales, además de que el contrato de locación de su planta elaboradora no estaría vigente durante el período completo de la duración del contrato (vence en julio de 2014 sin posibilidad de prórroga).
- Con respecto al llamado a mejorar ofertas, señala que de las 17 empresas notificadas se presentaron 14 y adjudica los renglones de la siguiente manera: Renglón 60 y 75 a la Oferta N° 5, Renglón 88 a la Oferta N° 9, y Renglón 72 y 89 a la Oferta N° 10, todas por haber mejorado la oferta respecto del precio anterior.
- Con fecha 08/01/14 se agregan constancias del Estado Registral Registro informatizado único y permanente de proveedores. El único oferente que registra penalidades es CAN SA<sup>27</sup>
- El 22/01/14 hay constancias de la intervención de la DGCLEI que adjunta proyecto de decreto.

<sup>25</sup> La sumatoria de raciones de comedor que componen los 5 renglones da un total de 3455 raciones.

<sup>26</sup> BOCBA 4311.

<sup>27</sup> Aplicadas por Disposición-MHGC-DGCyC-88-12 y Disposición-MHGC-DGCyC-502-13



- El 28/01/14 la PG emite dictamen<sup>28</sup>, no formula observaciones al proyecto de decreto pero solicita que se agregue previamente la previsión presupuestaria que es condición para la suscripción del acto administrativo.
- El 04/02/14 la Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones (GOCyC) eleva la actuación a la Dirección General de Administración de Recursos (DGAR) adjuntando las afectaciones presupuestarias. Señala que los servicios por los cuales se solicitó mejora de precio fueron cargados bajo el procedimiento LP 125/SIGAF14 porque el sistema no permitió adjudicar a un proveedor el mismo renglón con distinto precio.
- Con fecha 05/02/14 la DGAR<sup>29</sup> da cuenta de haberse agregado la intervención de la OGEPU (Dirección General Oficina de Gestión Pública y Presupuesto) del Ministerio de Hacienda, atento que el proceso licitatorio implica afectaciones presupuestarias plurianuales.
- El 13/02/14 por Decreto 65/GCBA/14 se aprueba la LP 2902/SIGAF/12 y se adjudica<sup>30</sup> la contratación del servicio, por un monto de \$2.150.180.473,08.

## 2. Pliego de Bases y Condiciones Particulares

Se describen a continuación algunas particularidades del PBCP que rige la contratación, a saber:

➤ Plazo de vigencia

El contrato se extiende desde el primer día del ciclo lectivo 2014 hasta la finalización del ciclo lectivo 2016 con facultad del GCBA de prorrogarlo por un plazo igual o menor al calendario escolar oficial del año 2017.

➤ Provisión y Calidad de la Prestación Alimentaria

El pliego incorpora la obligatoriedad de cumplir con la Ley 3704 y sus normas reglamentarias, cumpliendo con los parámetros establecidos por el CAA y el Anexo B (Normas de Buenas Prácticas de Manipulación - BPM)

<sup>28</sup> A través del IF-20140152511-PG.

<sup>29</sup> A través de la PV-2014-02247607-DGAR

<sup>30</sup> Los oferentes adjudicados fueron: Alfredo Grasso SA, Alimentos Integrados SA, Arkino SA, Bagalá SA, Carmelo Orrico SRL, Caterind SA, Compañía Alimentaria SA, Dassault SA, Díaz Vélez SRL, Enrique Tavolaro SRL, Friend's Food SA, Hispan Torrado UTE SA, Lamerich SRL, Rodolfo Ferrarotti SRL, Servicios Integrales de Alimentación SA, Servicios Integrales Food & Catering SRL, Servir'c SA, Siderum SA, Spataro SRL, Sucesión de Rubén Martín SA, Treggio SRL.

➤ Horario de entrega de servicios

Respecto de la vianda, la misma debe estar en el establecimiento educativo 15 minutos antes del servicio y los refrigerios deberán estar en condiciones de ser entregados 30 minutos antes del suministro. En cuanto a desayuno los alimentos deberán encontrarse en el establecimiento educativo 45 minutos antes de ser servidos.

➤ Ofertas y Adjudicación

El PBCP prevé un mecanismo por el cual los oferentes deben acreditar ciertos extremos acompañando documentación (por ejemplo: fotocopia certificada por escribano de la habilitación a nombre del oferente de la planta elaboradora, copia certificada del título de propiedad e informe de dominio actualizado) y otras cuestiones mediante una declaración jurada (detalle de sus instalaciones, equipos gastronómicos, cámara frigorífica, instalación de equipo de energía eléctrica).

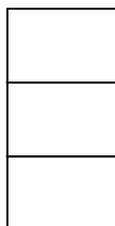
La oferta económica no puede superar los precios máximos establecidos por el pliego. Asimismo, se descartan las ofertas cuyos precios cotizados se encuentren por debajo de los precios máximos estipulados en más de 5%.

El pliego incorpora el Art. 76º que señala que “*se desestimarán con causa, las presentaciones u ofertas de aquellas (personas físicas o jurídicas) que exhiban reiterados incumplimientos de sus obligaciones*”, La información que sirve de antecedente debe provenir de las bases de datos de organismos públicos tanto nacionales como pertenecientes a la Provincia de Buenos Aires y determinará la elegibilidad de las ofertas.

Luego a través de un sistema de análisis y evaluación de las ofertas el pliego establece un determinado puntaje para los siguientes ítems:

- superficie de la planta elaboradora propia y contratada (m2 que sumen los sectores operativos afectados al/los servicio/s adjudicados),
- vehículos con equipo de refrigeración propios y alquilados, estados contables (promedio de los dos últimos ejercicios),
- ventas netas mensuales (promedio de los últimos 24 meses), índice de solvencia,
- antecedentes (años de prestación), antecedentes (cantidad de raciones atendidas) y antecedentes (proveedor en comedores escolares).

La Comisión de Predajudicaciones debe establecer la capacidad de contratación de cada empresa, la que se obtiene con el puntaje asignado a cada oferente teniendo en cuenta el cupo de raciones



establecido por el PBCP<sup>31</sup> que asciende a 12.000 diarias de comedor/vianda.

Para pre adjudicar deberá en primer lugar descartar las ofertas que no cumplan con el Art. 74<sup>o</sup> (precios máximos), luego debe evaluar la oferta técnica en su conjunto y descartar las que no cumplan con los requisitos establecidos por el pliego, en tercer lugar valora los antecedentes empresarios, la calidad de prestaciones similares y los antecedentes de la empresa como proveedora del GCBA y finalmente debe evaluar renglón por renglón, la mejor oferta económica.

La preadjudicación debe recaer en las ofertas más convenientes, teniendo en cuenta la calidad, el precio, la idoneidad del oferente y las demás condiciones de la oferta, con los límites establecidos por el cupo de raciones.

➤ Control de Alimentos

El pliego obliga a realizar el control de alimentos al concesionario del servicio, con muestreando dos veces al año (antes del receso invernal y de verano) todos los establecimientos adjudicados, el 25% mensualmente y rotativamente.

Este pliego incorpora la obligación de realizar como mínimo un análisis para evaluar la ausencia de gluten en los establecimientos educativos donde se preste el servicio a niños celíacos.

Respecto de los controles indica que deben realizarse con metodología analítica reconocida y correspondiente (CAA o la Legislación de Referencia (ICMSF), la que debe ser detallada en el Protocolo y adjuntar el acta de toma de muestra correspondiente, e incorpora la obligación de que el acta esté firmada por la conducción docente

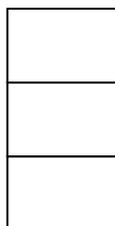
Además de asentar la toma de muestra en el Libro de Órdenes debe agregarse la foja del mismo en el acta de toma de muestra.

➤ Mosaicos (Anexo A)

Se agregaron al nuevo Pliego los mosaicos de Desayuno/merienda y Refrigerio Libres de Gluten. Se agrega el Mosaico de Discapacitados Severos y Multidiscapacitados para Procesar y el Mosaico Hipocalórico, junto con Desayuno/Merienda Hipocalórica y Refrigerio Hipocalórico.

Se eliminó el Mosaico para niños de 4 a 6 meses, ya que las recomendaciones nutricionales nacionales como las internacionales indican

<sup>31</sup> Art. 77<sup>o</sup> Inc. c)



que se deberá dar lactancia exclusiva hasta el 6° mes de vida, reemplazándose por uno de Niños de 6 meses de edad

## VI. Comentarios

La vianda es el almuerzo/cena elaborado en la planta elaboradora del adjudicatario trasladado al establecimiento educativo en vehículos habilitados, en contenedores isotérmicos para comidas a granel o en bandejas descartables de aluminio con tapa

La ración de vianda tiene el mismo precio y gramaje que la ración de comedor, y, previa autorización de la DGSE puede reconocérsele un 10% del valor si es provista en bandejas descartables con tapa y con utensilios descartables.

El pliego señala que las viandas deben entregarse en el establecimiento educativo, quince 15 minutos antes de ser servidas y a temperatura adecuada al momento del consumo.

El pliego incluye la obligación del concesionario de realizar un control bromatológico de los contenedores isotérmico para comidas a granel (Anexo B Punto 8.4. - Normas de Buenas Prácticas de Manipulación –BPM).

Al mes de junio de 2015 la DGSE informo<sup>32</sup> la existencia 86 establecimientos escolares con servicio de vianda con un total de 11.296 raciones de comedor.

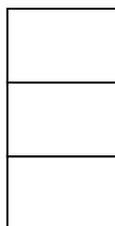
El servicio de vianda a esa fecha era provisto por 17 concesionarios de los 21 adjudicados<sup>33</sup>.

Por tratarse de un servicio de carácter excepcional la cantidad de establecimientos donde se provee vianda puede variar a lo largo de un período si la causa por la cual se utiliza la modalidad también se modificó.

Las causas por las cuales se proveyó bajo esa modalidad se detallan en el siguiente cuadro:

<sup>32</sup>En respuesta a la Nota 1141/AGCBA/15

<sup>33</sup> Servicios Integrales Food & Catering SRL no elabora viandas, Alimentos Integrados SA estuvo cerrada por reformas y elaboraba en Bagalá SA, y Spataro SRL fue informado como proveedor de viandas a un establecimiento escolar y en el mismo manifiestan no recibir el servicio (Especio Comercio 1 DE 4 ubicado en la calle Benito Quinquela Martín 1649)



Causas	Cantidad de Establecimientos
no cuentan con cocina con capacidad adecuada	59
sin gas	4
no hay cocina	6
cocina utilizada por otros	4
gas/electricidad	3
en obra	2
sin gas por ser modular	2
Otros	6
<b>Total</b>	<b>86</b>

Fuente: Elaboración propia con datos de la respuesta a Nota 1141/AGCBA/15

Se detectaron que 5 establecimientos informados por la DGSE con servicio de vianda, cocinan el almuerzo en la escuela<sup>34</sup>.

- **Ley de Alimentación Saludable<sup>35</sup>**

Se solicitó al auditado que informe las acciones desarrolladas en el año 2014 respecto del cumplimiento de la Ley 3704/LCBA/10.

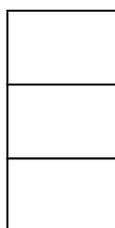
La DGSE señala<sup>36</sup> que se realizaron talleres de Educación Alimentaria Nutricional con alumnos y padres en 14 establecimientos escolares y desde la Secretaría de Desarrollo Saludable en 13 establecimientos escolares llevaron a cabo el Programa “Mi Escuela Saludable”.

La DGSE informa que la cantidad de establecimientos educativos que cuentan con algún tipo de kiosco (básico, bufete y cantina) dentro del ámbito estatal es de 162 y que los mismos no poseen máquinas expendedoras de alimentos y/o bebidas.

<sup>34</sup> Son las escuelas EEM N° 03 DE 19, EI N° 04 DE 19, Esc. Primaria N° 4 DE 19, AD Escuela N° 19 DE 19, EI N° 05 DE 02.

<sup>35</sup> En el Informe 2.14.02 “Mosaico Nutricional. Relevamiento” se realizó un análisis de la Ley 3704/LCBA/10, Decreto 1/GCBA/13 y Resolución 1741/MEGC/13.

<sup>36</sup> En respuesta a la Nota 1275/AGCBA/15



Respecto de la cantidad de puntos de venta existentes en los establecimientos de gestión privada aún no han recibido esa información por parte de la DGEGP<sup>37</sup>.

Asimismo enumera la cantidad de kioscos (60) que recibieron capacitación y su categorización según la Resolución 1741/MEGC/2013: kiosco básico (10), bufete (23) y cantina (27).

Consultado en relación a la cantidad de instituciones de gestión privada que optaron por adecuar sus menús a los elaborados por la autoridad de aplicación y las que presentaron sus menús para homologar (Art. 7º de la Ley 3704/LCBA/10) la DGSE manifiesta no contar aún con esa información ya que *“estamos en proceso de migración de datos de la página web del Ministerio de Educación, mediante la cual se realizará el proceso de homologación de los menús de las escuelas privadas”*

- **Relevamiento de documentación en los establecimientos escolares de la muestra**

Se relevaron 29<sup>38</sup> libros de órdenes correspondientes al año 2014 y 32<sup>39</sup> libros del año 2015.

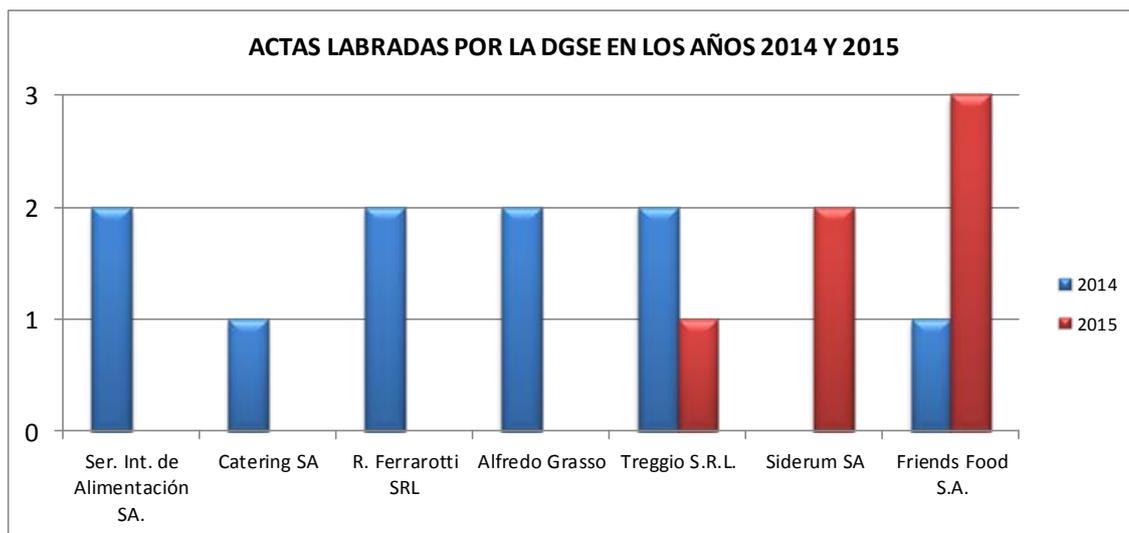
En relación a los controles realizados por la DGSE que generaron actas<sup>40</sup> en el siguiente gráfico se detallan la cantidad de actas labradas por concesionario en 2014 y 2015:

<sup>37</sup> Menciona que fue requerida por NO-2015-26098115-DGSE.

<sup>38</sup> En dos establecimientos escolares las autoridades manifestaron no contar con el mismo: Escuela N° 23, DE 9, e Inst. (Ini) de Enseñanza Sup en Lenguas Vivas DE 17. En un establecimiento escolar al momento de la visita las clases se suspendieron por falta de agua y no contaban con el libro: Espacio EEM N° 01 DE 18. En un caso la escuela inicio la actividad en el año 2015 JII N°13 DE 19°,

<sup>39</sup> El Espacio EEM N° 01 DE 18 no contaba con los libros de órdenes el día de la visita.

<sup>40</sup> Cuando se detectan incumplimientos por parte de los concesionarios a las obligaciones contractuales el personal de la DGSE debe labrar un acta que quedará notificada asentándola en el libro de órdenes y de la cual se da traslado al adjudicatario por el plazo de 10 días hábiles administrativos para que formule descargo (Art. 86º PBCP)

Fuente: elaboración propia con datos tomados de los libros de órdenes (2014)

También se verificó la documentación correspondiente al personal de los concesionarios que prestan servicios en los establecimientos escolares (101 personas) de los 32 establecimientos que pusieron a disposición el Libro de Órdenes para el año 2015.

Con respecto a la obligación<sup>41</sup> del concesionario de realizar una visita técnica mensual a cada establecimiento escolar adjudicado, de los 29 establecimientos donde se relevaron los libros de órdenes, en el siguiente cuadro se detallan la cantidad de meses<sup>42</sup> en los que no se realizaron visitas en el año 2014:

Concesionarios	Cantidad de Meses en los que no se realizó Visita Técnica	Escuelas por Concesionario
Alimentos Integrados SA	9 <sup>43</sup>	1
Friend's Food SA	8 <sup>44</sup>	3
Friend's Food SA	7 <sup>45</sup>	
Friend's Food SA	2 <sup>46</sup>	
Tavolaro SRL	5 <sup>47</sup>	1

<sup>41</sup> Art. 42°... "Inc. B) Representantes Técnicos Supervisores en establecimientos educativos: Deberá contar con la cantidad necesaria de representantes técnicos como para realizar una visita por mes, como mínimo, en cada uno de los establecimientos educativos adjudicados. Esta visita mensual deberá quedar registrada en el Libro de Órdenes. ...".

<sup>42</sup> Tomando un total de 10 meses (de marzo a diciembre)

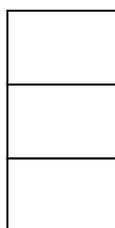
<sup>43</sup> El N° 08 DE 20

<sup>44</sup> Espacio "Jardín El Puente - Isauro Arancibia" DE 4

<sup>45</sup> Esc. Primaria N° 19 DE 21

<sup>46</sup> Técnica 10 DE 15

<sup>47</sup> JII N° 04 DE 20



Rodolfo Ferrarotti SRL	4 <sup>48</sup>	1
Siderum SA	3 <sup>49</sup>	1
Sucesión Rubén Martín SA	3 <sup>50</sup>	1
Servicios Integrales de Alimentación S.A	3 <sup>51</sup>	3
Servicios Integrales de Alimentación S.A	2 <sup>52</sup>	
Servicios Integrales de Alimentación S.A	1 <sup>53</sup>	
Concesionario Treggio SRL	3 <sup>54</sup>	1
Alfredo Grasso	2 <sup>55</sup>	1
Carmelo Antonio Orrico SRL	2 <sup>56</sup>	1
Treggio SRL	2 <sup>57</sup>	1
Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA - UTE	2 <sup>58</sup>	1
Compañía Alimentaria Nacional SA	2 <sup>59</sup>	2
Compañía Alimentaria Nacional SA	1 <sup>60</sup>	
Dassault SA	1 <sup>61</sup>	1
Lamerich SRL	1 <sup>62</sup>	1

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de los libros de órdenes del período 2014.

Asimismo, respecto de los establecimientos muestreados, en 6 de ellos podría resultar viable elaborar el almuerzo en la escuela de acuerdo con el siguiente detalle:

- Dos establecimientos escolares<sup>63</sup> poseen cocina pero la misma es utilizada por “otro” pudiendo utilizarse para elaborar el almuerzo diario del total de la matrícula escolar.

<sup>48</sup> EEM N° 03 DE 07

<sup>49</sup> Esc. Primaria N° 23 DE 10

<sup>50</sup> Esc. Primaria N° 13 DE 10

<sup>51</sup> JII N° 4 DE 2

<sup>52</sup> Esc. Primaria N° 4 DE 2

<sup>53</sup> JIN A (esc 7) DE 1

<sup>54</sup> Esc. Primaria N° 25 DE 12

<sup>55</sup> ENS (Inicial) N° 3 DE 4

<sup>56</sup> Esc. Primaria N° 3 DE 8

<sup>57</sup> Esc. Primaria N° 21 DE 17

<sup>58</sup> Esc. Primaria N° 4 DE 2

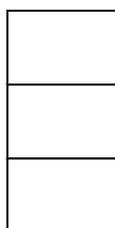
<sup>59</sup> Esc. Primaria N° 17 DE 16

<sup>60</sup> JIC N° 3 DE 16

<sup>61</sup> Esc. Primaria N° 12 DE 19

<sup>62</sup> ENS (Primaria) 7 DE 2

<sup>63</sup> La Escuela 25 DE 12 según informó la DGSE la cocina “es utilizada por la policía federal”. El día de la visita se observó la cocina con equipamiento y capacidad suficiente para elaborar el almuerzo diario para el total de la matrícula escolar. Durante el transcurso de la visita se observó la elaboración de los sándwiches para los alumnos internados. El CBO N° 3 DE 10, posee una cocina de tamaño adecuado para las raciones a preparar pero se utiliza para realizar Taller de cocina. Se estima que reacomodando horarios se podría usar para el servicio de comedor



- Dos establecimientos escolares<sup>64</sup> poseen cocina con suficiente capacidad la que debería reacondicionarse.
- En dos establecimientos de reciente construcción<sup>65</sup> no se planificó destinar un espacio para cocina y salón comedor con las dimensiones necesarias:

### Observaciones

### Control Interno

- 1) La imposibilidad de acceder al SADE para la consulta del expediente por donde tramitó la licitación, constituye una limitación al análisis integral de la contratación mencionada.

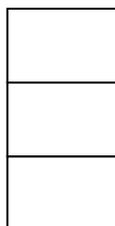
A modo de ejemplo: no se encontró en los archivos copia del documento<sup>66</sup> donde se plasman los fundamentos por los cuales se otorga la excepción a la DGSE de realizar la contratación apartándose del BAC;

Las constancias del Estado Registral de los proveedores tienen fecha posterior (08/01/14) a la del Acta de la Comisión Evaluadora de Ofertas que pre adjudica

<sup>64</sup> ENS (Inicial) N° 3 DE 17, en la visita se observó que posee un espacio suficiente donde funcionaba la cocina del establecimiento que hacía más de un año no se usaba motivo por el cual el servicio provisto es de vianda. Según lo informado, al personal del concesionario actual no le permiten utilizar las instalaciones de la cocina por pertenecer al “administrador” anterior y las autoridades se encontraron en varias oportunidades con las puertas de acceso cerradas con llave. Se realizó un relevamiento del espacio y su equipamiento gastronómico y se observó que para ponerla en funcionamiento requeriría de una remodelación general (Ver Informe Individual). Se requirió a la DGCLEI a través de la Nota 2428/AGCBA/15 información respecto de la situación particular de la escuela, el organismo solicitó prórroga la que fue concedida pero no respondió el requerimiento. Por otro lado, la Escuela 12 DE 19 posee una cocina de dimensiones adecuadas a la cantidad de raciones. La instalación eléctrica no es apta para poder conectar el extractor, y al conectarlo salta la térmica. Se debería adecuar la instalación eléctrica a la demanda necesaria para que pueda funcionar el extractor y poner en condiciones las instalaciones de cocina que se encuentran oxidadas.

<sup>65</sup> Respecto de la escuela ENS (Primaria) 7 DE 2 se inauguró la jornada completa en 2015 para primer grado en la planta baja del edificio. Los demás grados en pisos superiores se incorporarán año tras año con la consecuente dificultad de subir las viandas y realizar el almuerzo dentro del aula, de no revertirse esta situación. Cabe aclarar que el establecimiento tiene espacios que podrían destinarse para los destinos mencionados<sup>65</sup>. La causa informada por la DGSE es “no cuenta con cocina con capacidad suficiente”. Con relación a la Escuela 19 DE 21 de jornada simple con servicio de vianda no se previó la construcción de cocina ni salón comedor, posee un terreno lindero donde está previsto la construcción de una escuela media donde podría destinarse un espacio para los destinos mencionados. La causa informada por la DGSE es “no está construida la cocina ni el comedor”

<sup>66</sup> Se trata del IF-2913-06114331-DGCyC. El 30/10/13 la DGCyC notifica la excepción otorgada a la DGSE considerando procedente el pedido de exceptuar la tramitación por BAC al procedimiento de Licitación Pública, y señala que los fundamentos de su decisión se plasmaron en el mencionado informe.



el servicio (BOCBA 4311 del 06/01/14)<sup>67</sup> cuando debiera ser información preexistente, ya que posibilita considerar o no la oferta para la adjudicación. No se encontraron constancias que den cuenta de cómo se consideró el puntaje a cada oferente que luego resultó adjudicado, etc.

### **Al Pliego de Bases y Condiciones Particulares**

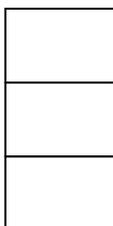
- 2) Se observa que el Art. 35° del PBCP no implementa un mecanismo de control suficiente debido a que el análisis bromatológico de alimentos recae sólo sobre el concesionario, lo que no resulta suficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo ya que no existe un control por oposición de intereses.
- 3) A pesar de ponderar la superficie de los inmuebles donde funcionan las plantas elaboradoras no se evalúan, a efectos de la asignación de puntajes, los bienes del activo que hacen a la capacidad instalada de las empresas oferentes<sup>68</sup>, como ser el equipamiento gastronómico declarado en la oferta, su estado de conservación ni sus posibilidades reales de funcionamiento. En consecuencia, dos plantas con idéntica superficie cubierta obtienen el mismo puntaje aunque la capacidad instalada de una sea notablemente superior a la otra.
- 4) El mecanismo de presentación de declaraciones juradas previsto por el PBCP respecto del equipamiento gastronómico con que cuenta la planta elaboradora, el de poseer cámaras frigoríficas en la planta elaboradora (Art. 73° Inc. C) y de poseer equipo de generación de energía eléctrica que garantice la manutención de cadena de frío (Art. 73° Inc. E), no resulta un medio idóneo para acreditar su existencia y su funcionamiento adecuado.
- 5) El puntaje que otorga el PBCP por la presentación de antecedentes de servicios gastronómicos similares, sumado al puntaje que adquieren quienes son proveedores en comedores escolares del GCBA (Art. 77° Inc. B) atenta contra el principio de libre competencia<sup>69</sup>, concurrencia<sup>70</sup>

<sup>67</sup> **PBCP Art. 76°.** La información obrante en base de datos de organismos públicos tanto nacionales como pertenecientes a la provincia de Buenos Aires, sobre antecedentes de las personas físicas o jurídicas que presenten ofertas será considerada a fin de determinar la elegibilidad de las mismas. Se desestimarán con causa, las presentaciones u ofertas de aquellas que exhiban reiterados incumplimientos de sus obligaciones.

<sup>68</sup> Art. 77° PBCP.

<sup>69</sup> Art. 7° Inc. 1) Ley 2095, establece que en los procedimientos de compras y contrataciones se incluirán regulaciones o tratamientos que fomenten la más amplia y objetiva e imparcial concurrencia, pluralidad y participación de oferentes potenciales.

<sup>70</sup> El principio jurídico de la libre concurrencia afianza la posibilidad de oposición entre los interesados en la futura contratación, e implica la prohibición para la Administración de imponer condiciones restrictivas para el acceso al concurso (Art. 7° Inc. 2) Ley 2095)



e igualdad<sup>71</sup> que debe regir en las contrataciones públicas, ya que beneficia a quienes vienen prestando el servicio<sup>72</sup> con anterioridad, quedando en desventaja posibles nuevos oferentes.

- 6) El Art. 94º del PBCP<sup>73</sup> deja sin efecto los precios máximos adjudicados ya que establece que se practicará una redeterminación de precios especial a partir del primer día del mes de inicio de prestación del servicio.
- 7) El PBCP (Art. 74º) no diferencia el precio de la ración del servicio de almuerzo y vianda<sup>74</sup> para los alumnos del nivel inicial y nivel primario, cuando sí establece mosaicos y gramajes diferentes para las distintas edades<sup>75</sup>
- 8) No se encuentra establecido por pliego la cantidad que corresponde servir de componente líquido en el desayuno (Anexo A).
- 9) Se observa en la Lista N° 13 – Mosaico Comedor/Vianda (Pollo al horno con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas – gelatina) que el peso neto del pollo cocido supera al peso neto del pollo en crudo. Cuando se somete una carne a cocción el peso disminuye por evaporación del agua interna con lo cual el peso en cocido debe ser menor al crudo. Lo mismo sucede en la Lista N° 5 Comedor/Vianda Verano (Anexo A)

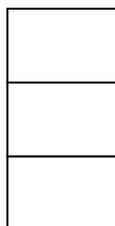
<sup>71</sup> La igualdad exige que todos los licitadores u oferentes se encuentren en la misma situación, contando con las mismas facilidades y haciendo sus ofertas sobre bases idénticas (Art. 7º Inc. 2) Ley 2095.

<sup>72</sup> Si el oferente es proveedor en comedores escolares del GCBA obtiene 8 puntos. Por otro lado si acredita antecedentes en establecimientos educacionales obtiene: 2 puntos (de 0 a 3 años de prestación) 6 puntos (de 4 a 10 años de prestación) y 8 puntos (más de 10 años de prestación). Todos los concesionarios de la licitación pública obtienen 16 puntos sumando los dos ítems ya que prestan servicio hace 10 años o más en comedores escolares.

<sup>73</sup> Art. 94º PBCP “... Considerando este principio rector y que los precios ofertados se encuentran expresados a valores del mes de agosto de 2013 (Art. 74º), del presente pliego, con el objeto de atemperar el fuerte incremento de precios que experimenta el sector de alimentos y bebidas, el GCBA practicará una redeterminación de precios especial a partir del primer día del mes de inicio de prestación del servicio, independientemente del porcentaje de variación promedio que experimenten a esa fecha los factores principales que componen dicho precio ...”

<sup>74</sup> El valor de la ración al momento de la adjudicación fue para el servicio de comedor/vianda \$25,08 y sus posteriores redeterminaciones alcanzaron los valores de: \$26,69 -01/03/14, \$32,61-01/06/14, \$36,26 01/10/14.

<sup>75</sup> El auditado manifiesta en su descargo que “*además del menú de almuerzo/vianda caliente, se brinda un complemento para consumir a media mañana o media tarde*”. El PBCP en el Anexo A. Maternal – Inicial 2014-1016. Indicaciones Generales. Jardín Maternal. ... **COMPLEMENTOS:** Para los niños de **8 meses a 3 años de edad** corresponde, como parte del servicio del almuerzo, un complemento. Debe ser brindado fuera de las comidas principales. La conducción del establecimiento indicará la cantidad y el horario de los mismos y lo consignará en el libro de órdenes.



- 10) Se observan listas de menús (Listas N° 2, 4, 7, y 15 de Menú Invierno para Comedor/Vianda y Listas N° 2 y 6 de Menú Verano para Vianda) en las que no existe diferencia en el gramaje del plato final para las diferentes franjas etarias (por ejemplo, Menú N° 2 y 11, la milanesa tiene el mismo peso para un niño de 4 años y para otro de 18 años de edad.  
Menú 4: medallón de pescado mismo peso para las 2 franjas etarias.  
Menú 7: idem con el medallón de pollo).
- 11) Dentro de la Lista N° 9 para Mosaico-Comedor-Verano se observa que se indica para la elaboración de un postre lácteo la utilización de agua para la disolución del polvo de mezcla.

### **Con relación a las Ofertas**

- 12) En la copia de documentación correspondiente a las ofertas no hay constancias de haber presentado el informe de dominio actualizado<sup>76</sup> de la planta elaboradora declarada (de 6 oferentes que representan un 28,51%)<sup>77</sup> que posteriormente resultaron adjudicados<sup>78</sup>.
- 13) No hay constancias en las ofertas de los 4 oferentes<sup>79</sup>, (que representan un 19,04%) cuyas plantas se encuentran radicadas en Provincia de Buenos Aires de haber presentado el apto bromatológico municipal<sup>80</sup> respecto de los vehículos declarados. Posteriormente resultaron adjudicados.

### **Con relación a las visitas a los establecimientos escolares**

- 14) Se observó que 4 concesionarios (23,52% de 17)<sup>81</sup> registran reclamos relacionados con la calidad de los alimentos provistos incumpliendo con lo indicado en el Art. 9° del PBCP<sup>8283</sup>

<sup>76</sup> Art. 73° Inc. c) Habilitación de la planta e instalaciones... A efectos de acreditar la titularidad dominial del inmueble habilitado como planta elaboradora, el oferente deberá acompañar copia certificada del título de propiedad e informe de dominio actualizado (no anterior a los 60 días previos a la presentación de la oferta).

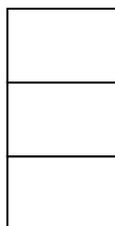
<sup>77</sup> Sucesión de Rubén Martín SA, Arkino SA, Alfredo Grasso, Rodolfo Ferrarotti SRL, Servir' C SRL, Servicios Integrales Food and Catering SRL y Caterind SRL.

<sup>78</sup> El auditado señala que la documentación se encuentra incorporada al SADE y que se puede tomar vista en la Mesa de Entradas, pero no adjunta copia de la misma.

<sup>79</sup> Sucesión de Rubén Martín SA, y Caterind SA, (Remedios de Escalada, Municipalidad de Lanús) Arkino SA (José Ingenieros, Municipalidad de Tres de Febrero) y Dassault SA. (Geli, Municipalidad de Avellaneda)

<sup>80</sup> Art. 73° Inc. f) Vehículos: ... Todos deberán presentar verificación técnica vehicular y los vehículos que provengan de provincia deberán contar con el apto bromatológico del municipio.

<sup>81</sup> Esc. Primaria N° 12 DE 19 (Dassault S.A.) A Fs. 23 el 20/3/15 se registró un reclamo de la vicedirectora por encontrar un gusano en la ensalada de frutas; Espacio "Jardín El Puente -



- 15) Se observó que 3 concesionarios<sup>84</sup> (17,64% de 17) registran reclamos por incumplimientos en el horario de entrega de las viandas, contraviniendo lo prescripto por el PBCP en su Art. 13° del PBCP<sup>8586</sup>.

Isauro Arancibia" DE 4 (Friends Food S.A.) A Fs. 15 16/3/15 autoridades de la Institución dejan constancia por haber recibido por 70 raciones de menos, fideos pasados y cebolla cruda, A Fs. 17 el 11/3/15 el medallón de pollo tiene sabor rancio, A Fs 18 20/3/15 comida con sabor ácido, A Fs. 19 el 27/3/15 el tomate de ensalada en mal estado, A Fs 26 el 1/6/15 la DGSE labra ACTA N° 00657 por diversos incumplimientos entre ellos contenedores donde llegan las viandas no óptimos; Jardín Maternal N° 6 DE 13 (Friends Food SA) Fs. 8 El 6/10/14 la DGSE labra Acta N° 57 por incumplimiento Art. 91 puntos 2.1 por entregar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos no genuinos y/o alterados (carne dura y con nervios; fideos pasados de cocción, A Fs. 13 el 03/11/14 solicita presencia del Representante Responsable de la empresa y camarero para observar los alimentos recibidos: milanesas pasadas de cocción y frías; JII N° 04 DE 02 (SIAL SA) A Fs. 14 el 10/09/15 en el menú se encontró un hueso de 7 cm (arroz con pollo); A Fs.19 el 09-10-15 los trozos de pollo muy grandes; Esc. Primaria N° 17 DE 16 (CAN SA.) A Fs. 31 el 02/03/15 un alumno encontró un gusanito en el pan, A Fs. 49 el 02-08-15 el punto de cocción de los ravioles es inapropiado, están duros, Fs. 50 el 03-09-15 el postre presenta irregularidades en su coagulación, los alumnos no lo comen; Escuela Especial N° 28 DE 16, (CAN SA) A Fs. 5 el 13/03/14 Reclamos por verdura en mal estado (podrida), A Fs. 13 del 15/09/15, A Fs. 14 del 06/10/15). No envían el total de las dietas solicitadas.

<sup>82</sup> Art. 9°.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACION ALIMENTARIA.

El adjudicatario se obliga a suministrar todos los servicios alimentarios cumplimentando los parámetros establecidos en el Código Alimentario Argentino, en el Anexo B del presente pliego, todo ello enmarcado en la Ley 3704 y sus normas reglamentarias

<sup>83</sup> Estas inconsistencias fueron advertidas por el área auditada, en su papel de controlador, dejando constancia de las mismas en las respectivas actas. Deberá constatarse a futuro la evolución de los expedientes correspondientes.

<sup>84</sup> **Friend's Food SA -Espacio "Jardín El Puente - Isauro Arancibia" DE 4**, A Fs 5 el 8 y 10 de Septiembre de 2014 Retraso en entrega de comida, a Fs. 10 Acta 12/DGSE/14 la vianda no llegó a horario y a Fs. 18 del 25/08/14 el servicio no llega a horario. **Escuela 19 DE 21** El 14/7/14 la autoridad escolar deja constancia en el L.O que el servicio llega 11:55 en lugar de 11:15, el 18/7/14 informa que el servicio llega a las 12 hs, el 16/3/15 a Fs. 17 el vicedirector deja constancia que no recibe el almuerzo por demoras graves en el horario de entrega, (no consta el horario) y eleva copia a la DGSE. El 25/3/15 a Fs. 19 hay nuevo reclamo por demora en la entrega de la vianda a las 11:40 con copia a la DGSE. El 27/3/ a Fs.19 nuevo reclamo por horario, el servicio llega 12 hs, **SIAL SA (JIN A - Esc. 7- DE 01) El 16/05/14 la DGSE** labra un acta Acta N° 12/DGSE/14 (Fs. 10) porque la vianda no llegó a horario, A Fs. 18 del 25/08/14 el servicio no llega a horario. El representante responsable no firma las actas. **JII N° 04 DE 2**. A Fs. 35 (10/03/15) demora de 60 minutos en llegar comida. A Fs. 40 (20/03/15) almuerzo llega 45 minutos tarde. A Fs. 43 (10/04/15) almuerzo llega media hora tarde. En otro libro, A Fs. 19 (09/10/15) incumplen horario, la vianda llega 12.15 debería llegar 11.30. **Rodolfo Ferrarotti SRL EEM N° 03 DE 07**, Acta N° 62/DGSE/14 por incumplimiento de horarios de entrega y Acta N° 480/DGSE/14 (12/09/14) reitera Acta anterior

<sup>85</sup> Art. 13° Horario para la entrega de servicios. Inc. 2) VIANDA. “Las viandas deberán entregarse en el establecimiento educativo, quince (15) minutos antes de ser servidas y a temperatura adecuada al momento del consumo ...”

<sup>86</sup> Estas inconsistencias fueron advertidas por el área auditada, en su papel de controlador, dejando constancia de las mismas en las respectivas actas. Deberá constatarse a futuro la evolución de los expedientes correspondientes.

16) Con relación a la toma de muestra de alimentos registradas en los libros de órdenes (Art. 35° del PBCP):

16.1. En la totalidad de las tomas de muestra verificadas no consta la firma de la autoridad escolar.

16.2. Se detectaron irregularidades en el procedimiento de toma de muestra de alimentos en 14 establecimientos (43,75% de 32):

- ✓ tomas de muestras asentadas en actas volantes<sup>87</sup> sin justificación alguna: en 7 establecimientos se registraron 11 (período 2014) y en 8 escuelas se registraron 16 (período 2015). En algunos casos no indica la fecha<sup>88</sup>, ni aclara la firma, o solo indica el concesionario<sup>89</sup> y/o no indica número de acta<sup>90</sup>.

16.3. En un establecimiento escolar se registraron en el libro de órdenes 14 informes de toma de muestra<sup>91</sup> correspondientes al año 2014 y 2015 en las cuales el alimento evaluado no se corresponde con el mosaico nutricional<sup>92</sup>.

17) Con relación a la obligación de contratar un Seguro de Riesgos de Trabajo 5 concesionarios (29,41%) registraron irregularidades en siete establecimientos escolares a saber<sup>93</sup> :

<sup>87</sup> Se trata de una hoja suelta que en algunos casos es agregada (pegada) al libro de órdenes y en otros no.

<sup>88</sup> Inst. (Ini) de Enseñanza Sup. en Lenguas Vivas DE 17, Concesionario Arkino SA en el libro de órdenes del año 2015 a Fs. 3 y sin fecha una toma de muestra en acta volante suelta.

<sup>89</sup> En JIN A (Esc. Prim. N° 7) DE 01 a Fs. 41 El 07/09/15 toma de muestra de "almuerzo" elaborado en planta, firma sin aclarar con la leyenda "SIAL".

<sup>90</sup> Escuela Primaria N° 21 DE 17 (Concesionario Tregio SRL) Fs. 10 y 11 del 25/05/14), Escuela Especial N° 28 DE 16 (Concesionario CAN SA) Fs. 35 del 12/12/14. CBO 3 DE 10 (Concesionario Siderum SA) Fs 30 y 33 del 03/10 y del 08/10 de 2014. JIC 3 DE 16 (CAN SA) Fs 4 y 26 del 11-03-14 y del 20-11-14. Escuela Primaria 17 DE 16 (Concesionario CAN SA) Fs. 6 y 29 del 18-3 y 19-11 de 2014.

<sup>91</sup> JIC N°12 DE 20, Concesionario Díaz Vélez SRL

<sup>92</sup> Se agregan al libro de órdenes informes de laboratorio que dan cuenta de análisis de control bromatológico: a Fs. 17 Informe Indus-lab de salmonella spp en carne picada bovina- Protocolo N° 4117/2014 cuyo solicitante es Conallison SA/MUGE con domicilio en Eva Perón 5975. La muestra analizada corresponde a la fecha de Faena 26/9/14 - Tropa 276, fecha de producción 3/10/14. Faena procedente: Mat y Frig El Mercedino. Otro informe con los mismos datos y número de protocolo de Escherichia Coli 0157: H7 Fs. 45 Muestra Bromatológica indus-lab con fecha de muestra 7/8/15 Informe Indus-lab de salmonella spp en carne picada bovina- Protocolo N° 3217/2015 cuyo solicitante es Conallison SA/MUGE con domicilio en Eva Perón 5975. La muestra analizada corresponde a la fecha de Faena 24/4/15 - Tropa 79070, fecha de producción 7/8/15. Faena procedente de Las Heras 2550-A-02622. Otro informe con los mismos datos y número de protocolo de Escherichia Coli 0157: H7.

Informes de iguales características se detectaron a Fs 28, 33, 35 y 43, en un total de 14 informes con las mismas características.

<sup>93</sup> Art. 62° SEGURO DE ACCIDENTES DE TRABAJO. La firma adjudicataria será responsable de su personal por accidentes de trabajo, para lo cual deberá contratar un seguro que cubra la



- En 3<sup>94</sup> escuelas no se encontró la nómina de personal asegurado
- En 3<sup>95</sup> la póliza de ART se encontraba vencida al momento de la visita
- En 2<sup>96</sup> escuelas había personal que no figuraba dentro de la nómina del personal asegurado

18) En 2 establecimientos educativos se detectaron irregularidades respecto de la obligación del concesionario de contratar un Seguro de Responsabilidad Civil<sup>97</sup>: vencido en una de ellas<sup>98</sup> y no se encontró la póliza en otra<sup>99</sup>.

19) No cumplen con la cantidad mínima de personal<sup>100</sup> requerida por el PBCC 6 concesionarios (35,29%)<sup>101</sup>

totalidad de las obligaciones fijadas por la Ley sobre Riesgos del Trabajo N° 24.557 y sus normas complementarias y reglamentarias. El seguro deberá cubrir los riesgos y accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales e inculpables amparando las indemnizaciones por incapacidad permanente, parcial y absoluta, incapacidad temporaria y/o muerte, accidente “in itinere” y prestación médico - farmacéutica, por el monto máximo que establezca la legislación vigente. Las autoridades escolares no permitirán el ingreso en el establecimiento educativo de personal del adjudicatario que no figure en el listado como personal asegurado.

<sup>94</sup> JII 13 DE 19 (Arkino SA), JIN C (esc 3) DE 14 (Arkino SA) y INst. (Inicial) Enseñanza Superior DE 17 (Arkino SA)

<sup>95</sup> ESc. Primaria 23 DE 9 (Siderum SA), CBO 3 DE 10 (Siderum SA), ENS (Primaria) 7 DE 2 (Lamerich SRL)

<sup>96</sup> Escuela Especial 28 DE 16 (Compañía Alimentarias Nacional SA) y Escuela 4 DE 2 SIAL SA

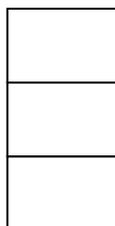
<sup>97</sup> Art. 63°. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL COMPRENSIVA. El adjudicatario deberá contratar un seguro por la suma mínima de PESOS UN MILLON (\$ 1.000.000), que cubra los riesgos de responsabilidad civil, por los daños que, como consecuencia de la prestación del servicio que se contrata, se ocasionen a personas, cosas y/o bienes de terceros y/o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires que a los efectos de esta póliza será considerado como tercero. Dicha póliza deberá ser endosada a favor del mismo, sin restricción de ninguna especie o naturaleza.

<sup>98</sup> ENS (Pri) N° 07 DE 2 Lamerich SRL

<sup>99</sup> JIN A (esc 4) DE 21 (Lamerich SRL)

<sup>100</sup> Art. 25°. CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL. a) Servicio de comedor y vianda. Las comidas serán servidas en el local del comedor escolar por personal del adjudicatario, el que dispondrá de camareras/os al efecto, en una proporción de: Un (1) camarera/o cada ochenta (80) niños en las escuelas de Área Primaria. Un (1) camarera/o cada cincuenta y cinco (55) niños en las escuelas de Educación Inicial. Un (1) camarera/o cada treinta (30) comensales en las escuelas del Área de Educación Especial. La cantidad de personal deberá garantizar la correcta elaboración y servicio en tiempo y forma. ...

<sup>101</sup> Arkino SA (JII 13 DE 19 tiene 2 camareros para 117 raciones); Dassault SA (Escuela 12 DE 19 9 camareros para 750 raciones); Friend's Food SA (Escuela 19 DE 21 tiene 6 camareros para 670 raciones) y (JM 6 DE 13 tiene 2 camareros para 120 raciones); Lamerich SRL (tiene 5 camareros para 530 raciones); Diáz Vélez SRL (JIC 12 DE 20 tiene 3 camareros para 250 raciones) y Rodolfo Ferrarotti SRL (EEM 3 DE 7 tiene 1 camarero para 110 raciones)



- 20) El concesionario<sup>102</sup> de un establecimiento retiro sin autorización elementos de cocción para utilizarlo en su planta elaboradora y pese a los reclamos reiterados de las autoridades escolares y de la DGSE registrados en el libro de órdenes<sup>103</sup> no las devolvió.
- 21) En un establecimiento escolar<sup>104</sup> se observó que los niños internados<sup>105</sup> almorzaban en el comedor del primer piso mientras que el resto lo hacía en la planta baja. Si bien todos almorzaban el menú del día a los del primer piso luego del almuerzo se les daba un sándwich de jamón y queso que no era elaborado por el concesionario del servicio de vianda sino por personal de la escuela. Esta práctica que queda por fuera de los sistemas de control podría afectar la seguridad alimentaria.
- 22) Se observó que en 6 establecimientos escolares que reciben el servicio de vianda la viabilidad de elaborar el almuerzo en la escuela de acuerdo con el siguiente detalle:
- Dos establecimientos escolares<sup>106</sup> poseen cocina pero la misma es utilizada por “otro” pudiendo utilizarse para elaborar el almuerzo diario del total de la matrícula escolar.
  - Dos establecimientos escolares<sup>107</sup> poseen cocina con suficiente capacidad la que debería reacondicionarse.

<sup>102</sup> CAN SA (Escuela Especial N° 28 DE 16

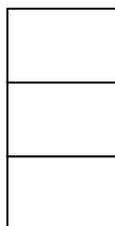
<sup>103</sup> A Fs. 38 del 09/03/15 la autoridad escolar informa que la Supervisora de CAN SA. le solicitó dos asaderas para cocinar en la planta a lo cual respondió que “es imposible realizar el préstamo puesto que ese material es de la escuela y está en el inventario de la misma” y que posteriormente le informan que fueron retiradas igualmente sin autorización. A Fs. 41 el 16/03/15 la DGSE indica a la empresa que debe devolver las asaderas. A Fs. 47 el 11/05/15 la DGSE señala nuevamente que deben devolver las asaderas retiradas sin autorización

<sup>104</sup> Escuela 25 DE 12

<sup>105</sup> Hijos de personal de la Policía Federal.

<sup>106</sup> La Escuela 25 DE 12 según informó la DGSE la cocina “es utilizada por la policía federal”. El día de la visita se observó la cocina con equipamiento y capacidad suficiente para elaborar el almuerzo diario para el total de la matrícula escolar. Durante el transcurso de la visita se observó la elaboración de los sándwiches para los alumnos internados. El CBO N° 3 DE 10, posee una cocina de tamaño adecuado para las raciones a preparar pero se utiliza para realizar Taller de cocina. Se estima que reacomodando horarios se podría usar para el servicio de comedor

<sup>107</sup> ENS (Inicial) N° 3 DE 17, en la visita se observó que posee un espacio suficiente donde funcionaba la cocina del establecimiento que hacía más de un año no se usaba motivo por el cual el servicio provisto es de vianda. Según lo informado, al personal del concesionario actual no le permiten utilizar las instalaciones de la cocina por pertenecer al “administrador” anterior y las autoridades se encontraron en varias oportunidades con las puertas de acceso cerradas con llave. Se realizó un relevamiento del espacio y su equipamiento gastronómico y se observó que para ponerla en funcionamiento requeriría de una remodelación general (Ver Informe Individual). Se requirió a la DGCLEI a través de la Nota 2428/AGCBA/15 información respecto de la situación particular de la escuela, el organismo solicitó prórroga la que fue concedida pero no respondió el requerimiento. Por otro lado, la Escuela 12 DE 19 posee una cocina de dimensiones adecuadas a la cantidad de raciones. La instalación eléctrica no es apta para poder conectar el extractor, y al conectarlo salta la térmica. Se debería adecuar la instalación



- En dos establecimientos<sup>108</sup> de reciente construcción no se planificó destinar un espacio para cocina y salón comedor con las dimensiones necesarias.
- 23) Se observó en un establecimiento escolar<sup>109</sup> que sin autorización de la DGSE la autoridad escolar modificó el menú del día para los alumnos que tenían actividad física (cambiaron la vianda por un sándwich y una fruta). Dicha modificación no figuraba en el remito<sup>110</sup>.
- 24) En el mismo establecimiento se observa el expendio de pizzetas y bolsitas de pochoclos<sup>111</sup>. Esta práctica que queda por fuera de los sistemas de control podría afectar la seguridad alimentaria y de no contar con la correspondiente autorización constituiría una irregularidad.
- ✓ **Sobre las preparaciones del servicio**
- 25) No se cumple con los gramajes por ración de vianda caliente, de acuerdo al siguiente detalle:
  - a) Se realizaron 104 pesadas de alimentos o preparaciones listas para consumir, de las cuales 18 de ellas presentaron un déficit igual o mayor al 20 % según lo estipulado en el pliego vigente. Representan el 17, 30 % del total de gramajes evaluados.
- 26) No se cumple con las temperaturas del servicio requeridas en el pliego vigente, de acuerdo al siguiente detalle:
  - a) Se realizaron 126 mediciones de temperaturas a alimentos y/o a preparaciones listas para consumir, de las cuales 70<sup>112</sup> de ellas no cumplen con la temperatura a la cual deben conservarse o servirse los alimentos. Las 70 mediciones que incumplen representan el 55,5 % del total de registros tomados; 40 de éstos registros corresponden a

eléctrica a la demanda necesaria para que pueda funcionar el extractor y poner en condiciones las instalaciones de cocina que se encuentran oxidadas.

<sup>108</sup> ENS (Primaria) 7 DE 2 y Escuela 19 DE 21.

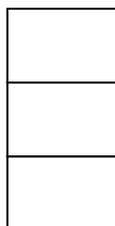
<sup>109</sup> Concesionario Friend's Food SA, Escuela 19 DE 21.

<sup>110</sup> Indica 670 raciones de almuerzo y 680 raciones de desayuno y 2 raciones refuerzos.

<sup>111</sup> Según lo informado las pizzetas y pochoclos eran provistos por la directora y lo recaudado se utilizaba para comprar artículos de limpieza, de librería, etc., Las pizzetas se calentaban en un horno eléctrico pequeño situado en la secretaría y permanecían allí, sin una temperatura de conservación adecuada.

<sup>112</sup> Las empresas concesionarias que incumplen en este ítem: SIAL, Alfredo Grasso, Alimentos integrados SA, Arkino SA, CAN, Carmelo Antonio Orrico, Caterind SA, Dassault SA, Díaz Vélez SRL, Enrique Tavolaro, Friends Food SRL, Hispan Torrado UTE, Lamerich SRL, Rodolfo Ferrarotti

Siderum SA, Sucesión de Rubén Martín, Treggio SRL



temperaturas de conservación y los 30 restantes a temperaturas de servido.

b) Del total de mediciones de temperatura tomadas en los 33 establecimientos educativos visitados, se observó que en 11<sup>113</sup> de ellos incumplen en la totalidad de sus mediciones relevadas, tanto en conservación de alimentos durante el traslado de las viandas calientes como en la temperatura de servido de las mismas.

27) No se cumple con la entrega del menú estipulado en los mosaicos de planes de alimentación especial vigente en el pliego, según el siguiente detalle:

- En 8 establecimientos<sup>114</sup> educativos se observó que el menú servido a niños con planes alimentarios hipocalóricos solicitados a través de prescripciones médicas, no corresponde a ninguna lista del mosaico vigente para niños con sobrepeso y obesidad establecido en el pliego.

- En 4 establecimientos educativos<sup>115</sup>, se observó que el menú entregado para los niños con prescripción médica con diagnóstico de celiaquía, no es el correspondiente de acuerdo al pliego en su mosaico específico para dicha patología.

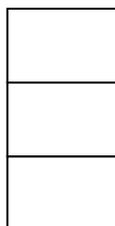
28) No se cumple con el menú correspondiente al grupo etario de niños de 1 a 3 años en un establecimiento<sup>116</sup> escolar por unificar las viandas calientes enviadas a los niños de 1 a 5 años de edad. El pliego establece un menú específico para la edad de 1 a 3 años; el cual no fue entregado. Según el día de la visita (miércoles) correspondía servir Lista N° 3, 8 o 13 del Mosaico Vianda caliente para niños de 1 a 3 años de edad.

<sup>113</sup> El N°2 DE 3 – Caterind SA. Espacio Jardín Isauro DE 4 – Friends Foods SRL. EEM N° 3 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti. Esc N° 13 DE 10 – Sucesión Rubén Martín. Esc N° 23 DE 10 – Siderum SA. Esc N° 25 DE 12 – Treggio SRL. JIC N° 3 DE 16 – CAN. Esc N° 17 DE 16 – CAN. Esc N° 8 DE 17 – Hispan Torrado. Esc N° 21 DE 17 – Treggio SRL. Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18 – Siderum SA.

<sup>114</sup> Esc N° 4 DE 2, ENS (Prim N° 7) DE 2, ENS (Ini N° 3) DE 4, Esc N° 23 DE 9, Esc N° 23 DE 10, Esc N° 25 DE 12, Escuela N° 28 DE 16, Esc N° 21 DE 17

<sup>115</sup> CBO N° 3 DE 10, Esc N° 8 DE 17, ENS N° 3 DE 17, Esc N° 19 DE 21,

<sup>116</sup> ENS N° 3 DE 17

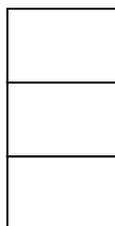


✓ **Respecto a los caracteres organolépticos<sup>117</sup> de los alimentos**

29) Se observaron características organolépticas inadecuadas en alimentos listos para consumir en los establecimientos escolares que se detallan a continuación:

- ✓ Escuela N° 3 DE 7 – Empresa Concesionaria Rodolfo Ferrarotti: Se observó que la milanesa de carne vacuna pre elaborada se encontraba con un aspecto poco agradable (pasadas de cocción, secas y duras), a su vez su temperatura de servido fue inferior a los 60 °C como lo establece el pliego (temperatura de control tomada 40 °C).
- ✓ Jardín JII 4 DE 2 – Empresa Concesionaria SIAL: El menú del día no resultó satisfactorio ni tuvo la aprobación por parte de la mayoría de los alumnos; el punto de cocción de los fideos no fue el adecuado ya que se observa puntos blancos en el interior de la pasta indicando la falta de cocción de la misma. Se alertó en el momento a la supervisora de la empresa SIAL que se hizo presente en el establecimiento escolar al momento de nuestra visita.
- ✓ Escuela JIN C (N° 3) DE 14 – Empresa Concesionaria Arkino SA: Se observó falta de cocción de los fideos moño por encontrarse puntos blancos en su interior lo cual indica que la pasta no alcanzo su cocción óptima. La milanesa de carne vacuna industrializada (pre-cocida) se observó con un color oscuro en su interior y un sabor salado intenso (Este último punto también se observó en la Escuela N° 23 DE 9 de la Empresa Concesionaria SIDERUM SA y en la Escuela N° 25 DE 12 de la Empresa Concesionaria Treggio SRL)
- ✓ Escuela N° 21 DE 17 – Empresa Concesionaria Treggio SRL: Se observó que la carne presenta grasa visible, no es tierna y su sabor no es agradable; se observa faltante de ingredientes en la preparación ya que las verduras no son visibles en la ración servida. El arroz blanco estaba cocido en su punto óptimo pero con poco sabor y faltante de queso rallado en algunas bandejas. Se observó una escasa aceptación del menú por parte de los niños.

<sup>117</sup> Son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, por ejemplo su sabor, textura, olor y color. Su estudio es importante en las ramas de la ciencia en que es habitual evaluar inicialmente las características de la materia sin la ayuda de instrumentos científicos. Estas características son utilizadas cotidianamente para distinguir por ejemplo un alimento fresco de uno descompuesto o en mal estado. A modo de ejemplo, el examen organoléptico del agua consiste en la valoración del agua de consumo humano en base al olor, sabor, color y turbidez.



✓ **Sobre la vajilla utilizada para el servicio de vianda**

30) Se contabilizaron 11 establecimientos educativos que reciben las viandas calientes en bandeja individual, de las cuales 4<sup>118</sup> de ellas son del material inadecuado para la conservación de la temperatura (plástico flexible). El porcentaje de incumplimiento alcanza al 36,36 %. Cabe aclarar que el pliego vigente establece que el material adecuado para trasladar vianda caliente es bandeja individual de aluminio con tapa.

31) Se observa que de los 22 establecimientos educativos que reciben la vianda caliente a granel, al momento del servido y consumo lo realizan sobre platos inadecuados en 5 casos<sup>119</sup>. Se trata de plato de plástico con necesidad de recambio por presentar rayaduras (2 escuelas<sup>120</sup>) y plato de material telgopor delgado que se quiebra fácilmente con el peso de la comida o bien se corta al utilizar cuchillos (3 casos<sup>121</sup>).

➤ **Respecto a los contenedores isotérmicos utilizados para el envío de las viandas, se observó lo siguiente:**

32) No poseen un correcto cierre hermético que impida la pérdida de calor ya sea por su ausencia o por encontrarse fallado, en 14<sup>122</sup> establecimientos educativos.

33) Se encuentran en mal estado de mantenimiento con necesidad de recambio en 11<sup>123</sup> establecimientos educativos.

34) Se utiliza contenedor de alimentos de material no adecuado en 2<sup>124</sup> establecimientos educativos. Uno de ellos se trata de contenedor de telgopor que no conserva por tiempo prolongado la temperatura caliente, además de ser antihigiénico por ser de material poroso. El otro caso se trata del uso de contenedores de acero inoxidable que es un conductor de temperatura y no un aislante con lo cual no conserva el calor por tiempo prolongado.

<sup>118</sup> Espacio jardín Isauro DE 4, Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18, JIC N° 12 DE 20, JIN A DE 21

<sup>119</sup> Esc N° 4 DE 2, Escuela N° 28 DE 16, Esc N° 17 DE 16, ENS N° 3 DE 17, Esc N° 12 DE 19

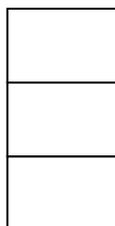
<sup>120</sup> Esc N° 4 DE 2, Esc N° 12 DE 19

<sup>121</sup> Escuela N° 28 DE 16, Esc N° 17 DE 16, ENS N° 3 DE 17

<sup>122</sup> JIN A (Esc N° 7) DE 1, JII N° 4 DE 2, ENS (Prim N° 7) DE 2, Espacio jardín Isauro DE 4, Esc Técnica N° 10 DE 5, JIN C (Esc N°3) DE 14, Escuela N° 28 DE 16, Esc N° 17 DE 16, ENS N° 3 DE 17, Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18, JII N° 13 DE 19, JII N° 4 DE 20, EI N° 8 DE 20, JIC N° 12 DE 20,

<sup>123</sup> Esc N° 4 DE 2, Espacio jardín Isauro DE 4, Esc Técnica N° 10 DE 5, Escuela N° 28 DE 16, Esc N° 17 DE 16, ENS N° 3 DE 17, Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18, JII N° 4 DE 20, Esc N° 19 DE 21, CBO N°3 DE 10 y EEM N° 3 DE 7

<sup>124</sup> Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18, JII N° 13 DE 19



- 35) Falta de higiene al observar restos de pegamento de cintas adhesivas y de alimentos adheridos en la superficie del contenedor en 6<sup>125</sup> establecimientos educativos.
- 36) Se observa la descarga de contenedores isotérmicos en contacto directo con la vereda de la calle sin utilizar un carro transportador desde el camión hasta la entrada al establecimiento escolar<sup>126</sup>. Esta práctica genera riesgo de contaminación cruzada.

✓ **Con referencia al personal de los concesionarios**

- 37) No utilizan los accesorios de su indumentaria según el siguiente detalle:
- a) Delantal de lona para el momento de servir: en el 18,8 % de los establecimientos educativos visitados (6<sup>127</sup> de 32<sup>128</sup>).
  - b) Barbijo: en el 28,1 % de los establecimientos educativos visitados (9<sup>129</sup> de 32<sup>130</sup>).
  - c) Guantes descartables: en el 21,9 % de los establecimientos educativos visitados (7<sup>131</sup> de 32<sup>132</sup>).
  - d) Identificación Personal: en el 75 % de los establecimientos educativos visitados (24<sup>133</sup> de 32).

<sup>125</sup> Esc N° 4 DE 2, Espacio Jardín Isauro DE 4, Esc Tec N° 10 DE 5, Escuela N° 28 DE 16, Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18, JII N° 4 DE 20

<sup>126</sup> JIC N° 3 DE 16

<sup>127</sup> Esc N° 4 DE 2 – SIAL. JII N° 4 DE 2 – SIAL. ENS (Ini N° 3) DE 4 Alfredo Grasso. Esc Tec N° 10 DE 5 Friends Food' s. EEM N° 3 DE 7 Rodolfo Ferrarotti. Esc N° 8 DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>128</sup> Se tomaron en cuenta aquellas escuelas que poseen personal del concesionario dentro del establecimiento escolar, descartando así aquella escuela donde no hay personal para su reparto (Jardín de Primera Infancia de la EEM N° 1 DE 18).

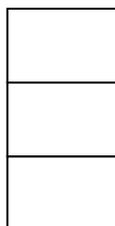
<sup>129</sup> ENS (Ini N° 3) DE 4 – Alfredo Grasso. Esc N° 17 DE 6 – Alfredo Grasso. EEM N° 3 DE 7 Rodolfo Ferrarotti. Esc N° 25 DE 12 – Treggio SRL. JIC N° 3 DE 16 – CAN. Esc N° 17 DE 16 CAN. Esc N° 28 DE 16 CAN. ENS N° 3 DE 17 Arkino SA. EI N° 8 DE 20 Alimentos Integrados SA.

<sup>130</sup> Se tomaron en cuenta aquellas escuelas que poseen personal del concesionario dentro del establecimiento escolar, descartando así aquella escuela donde no hay personal para su reparto (Jardín de Primera Infancia de la EEM N° 1 DE 18).

<sup>131</sup> EI N° 2 DE 3 Caterind SA. ENS (INI N° 3) DE 4 Alfredo Grasso. Esc Técnica N° 10 DE 5 Friends Food. Esc N° 17 DE 6 Alfredo Grasso. EEM N° 3 DE 7 Rodolfo Ferrarotti. Esc N° 25 DE 12 Treggio SRL. EI N° 8 DE 20 Alimentos Integrados SA.

<sup>132</sup> Se tomaron en cuenta aquellas escuelas que poseen personal del concesionario dentro del establecimiento escolar, descartando así aquella escuela donde no hay personal para su reparto (Espacio EEM N° 1 DE 18).

<sup>133</sup> JIN A (Esc N° 7) DE 1, Esc N° 4 DE 2, JII N° 4 DE 2, ENS (Prim N° 7) DE 2, Esc Inf N° 2 DE 3, Espacio jardín Isauro DE 4, Esc Tec N° 10 DE 5, Esc N° 17 DE 6, EEM N° 3 DE 7, Esc N° 3 DE 8, Esc N° 13 DE 10, Esc N° 25 DE 12, JM N° 6 DE 13, JIN C (Esc N°3) DE 14, JIC N° 3 DE 16, Escuela N° 28 DE 16, Esc N° 17 DE 16, Esc N° 8 DE 17, ENS N° 3 DE 17, Esc N° 21 DE 17, JII N° 13 DE 19, Esc Inf N° 8 DE 20, JIC N° 12 DE 20, JIN A DE 21



e) Calzado de seguridad: en el 46,9 % de los establecimientos educativos visitados (15<sup>134</sup> de 32).

✓ **Se realizó una evaluación del estado de mantenimiento edilicio del salón comedor, equipamiento y de sus condiciones de higiene al momento de la visita, observándose lo siguiente:**

38) Falta de mantenimiento edilicio en salón comedor afectado por:

- a) Ausencia de rejillas de desagüe para la correcta eliminación de las aguas residuales en el 72% de las escuelas visitadas<sup>135</sup>
- b) Faltante de protección con mallas metálicas anti insectos en ventanas del salón comedor en el 80% de las escuelas visitadas<sup>136</sup>.
- c) Falta de protección anti roturas en artefactos de luz en el 48 % de las escuelas visitadas<sup>137</sup>.
- d) Presencia de vidrio roto en una ventana del salón comedor<sup>138</sup> representando riesgo de accidentes.

39) Sobre el equipamiento:

- e) Falta de reposición de mesas y sillas y/o bancos observando algunas unidades rotas en 7<sup>139</sup> establecimientos educativos.
- f) Mal funcionamiento de equipos de frio por presentar temperaturas de conservación inadecuadas según la naturaleza del alimento en 7<sup>140</sup> establecimientos educativos.

<sup>134</sup> Esc N° 4 DE 2, JII N° 4 DE 2, ENS (Prim N° 7) DE 2, EEM N° 3 DE 7, Esc N° 3 DE 8, Esc N° 23 DE 9, Esc N° 13 DE 10, Esc N° 25 DE 12, Esc N° 8 DE 13, JIC N° 3 DE 16, Esc N° 8 DE 17, Esc N° 12 DE 19, JII N° 4 DE 20, Esc N° 19 DE 21, JIN A DE 21

<sup>135</sup> JII N° 4 DE 2, Esc Inf N° 2 DE 3, Espacio Jardín Isauro DE 4, Esc Técnica N° 10 DE 5, Esc N° 17 DE 6, EEM N° 3 DE 7, Esc N° 23 DE 9, CBO N° 3 DE 10, Esc N° 23 DE 10, Esc N° 25 DE 12, Esc N° 8 DE 13, Maternal N° 6 DE 13, Esc N° 17 DE 16, ENS N° 3 DE 17, Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18, Esc N° 12 DE 19, JII N° 13 DE 19, JIC N° 12 DE 20

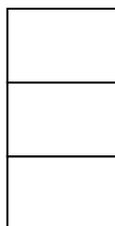
<sup>136</sup> JIN A (Esc N° 7) DE 1, Esc N° 4 DE 2, JII N° 4 DE 2, Esc Inf N° 2 DE 3, Espacio jardín Isauro DE 4, Esc Tec N° 10 DE 5, Esc N° 17 DE 6, EEM N° 3 DE 7, Esc N° 13 DE 10, CBO N° 3 DE 10, Esc N° 23 DE 10, Esc N° 8 DE 13, Maternal N° 6 DE 13, JIN C (Esc N°3) DE 14, Escuela N° 28 DE 16, Esc N° 17 DE 16, Esc N° 8 DE 17, ENS N° 3 DE 17, Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18, Esc N° 12 DE 19

<sup>137</sup> JIN A (Esc N° 7) DE 1, Esc N° 4 DE 2, JII N° 4 DE 2, EEM N° 3 DE 7, Esc N° 3 DE 8, CBO N° 3 DE 10, Esc N° 8 DE 13, Escuela N° 28 DE 16, Esc N° 17 DE 16, ENS N° 3 DE 17, Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18, Esc N° 12 DE 19

<sup>138</sup> ENS N° 3 DE 17

<sup>139</sup> Esc Técnica N° 10 DE 5, CBO N° 3 DE 10, Esc N° 8 DE 13, JIN C (Esc N°3) DE 14, Esc N° 17 DE 16, Esc N° 21 DE 17, JII N° 13 DE 19

<sup>140</sup> Esc N° 17 DE 6, Esc N° 3 DE 8, Esc N° 8 DE 13, Esc N° 17 DE 16, ENS N° 3 DE 17, Esc N° 12 DE 19, JIC N° 12 DE 20



40) Sobre la higiene:

- g) Falta de higiene en el salón comedor respecto a pisos, paredes, ventanas y techos en 7<sup>141</sup> establecimientos educativos
- h) Falta de higiene en las instalaciones en uso del comedor respecto a mesas, sillas y/o bancos para los alumnos en 3 establecimientos educativos<sup>142</sup>
- i) Falta de higiene en equipos de refrigeración (heladeras y/o freezers) en 4<sup>143</sup> establecimientos educativos.

✓ **En relación a la entrega del remito de mercadería**

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

- ✓ el 12.1 % no entregó remito alguno del día de la visita (4<sup>144</sup> casos)
- ✓ el 41.4 % no posee firma del responsable a cargo de la recepción de la mercadería (12<sup>145</sup> casos)
- ✓ el 48.3 % se encuentra mal confeccionado por no especificar el tipo de alimento o preparación entregada (14<sup>146</sup> casos)

✓ **Respecto a los vehículos de transporte que trasladan las viandas**

42) Se observaron irregularidades en 6 empresas:

- a) En la Escuela N° 21 DE 17 de la empresa Treggio SRL se realizó el control del transporte con dominio BNS 648 en el cual se observó lo siguiente:
  - ✓ Certificación de SE.NA.SA vencida al 17/08/13.
  - ✓ No exhibe la numeración de SE.NA.SA en su móvil ni la leyenda de "Transporte de Sustancias Alimenticias".
  - ✓ El conductor no posee la tarjeta con permiso de tránsito expedida por la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria.
  - ✓ Libreta Sanitaria del conductor vencida el 20/03/13.

<sup>141</sup> Esc N° 3 DE 7, Esc N° 8 DE 13, Esc N° 8 DE 17, EEM N° 1 DE 18, ENS N° 3 DE 17, Esc N° 3 DE 8, CBO N° 3 DE 10.

<sup>142</sup> Esc N° 8 DE 13, Esc N° 8 DE 17 y ENS N° 3 DE 17

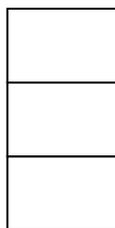
<sup>143</sup> Escuela N° 28 DE16, Esc N° 17 DE 16, Jardín de Primera Infancia de la EEM N°1 DE 18, Esc N° 12 DE19

<sup>144</sup> ENS (Prim N° 7) DE 2; EEM N° 3 DE 7; JM N° 6 DE 13; Espacio EEM N°1 DE 18.

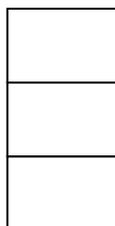
<sup>145</sup> JIN A (Esc N° 7) DE 1, Esc N° 4 DE 2, Esc Tec N° 10 DE5, JIC N° 3 DE16, Escuela N° 28 DE16, Esc N° 17 DE16, Esc N° 8 DE17, ENS N° 3 DE17, Esc N° 12 DE19, JII N° 4 DE 20, Esc N° 19 DE21, JIN A DE 21.

<sup>146</sup> Espacio J Isauro DE 4, Esc N° 3 DE 8, Esc N° 23 DE 9, Esc N° 13 DE10, CBO N° 3 DE10, Esc N° 23 DE 10, Esc N° 25 DE12, Esc N° 8 DE17, Esc N° 12 DE19, JII N° 4 DE 20, Esc Inf N° 8 DE20

JIC N° 12 DE 20, Esc N° 19 DE 21, JIN C (esc 3) DE 14.



- b) Escuela JIN C (N° 3) DE 14 de la empresa Arkino SA se realizó el control del transporte con dominio JDX 659 en el cual se observó lo siguiente:
- ✓ Falta de higiene en el interior de la UTA
  - ✓ Falta de curso de manipulador de alimentos y de libreta sanitaria del conductor.
- c) Escuela N° 25 DE 12 de la empresa Treggio SRL se realizó el control del transporte con dominio BNS 648 en el cual se observó lo siguiente:
- ✓ Curso de manipulador de alimentos perteneciente al chofer vencido con fecha 6/9/2014
  - ✓ Certificado de habilitación del vehículo otorgado por el SE.NA.SA vencido con fecha 4/10/2014
- d) Escuela N° 28 DE 16 de la empresa Compañía Alimentaria Nacional SA se realizó el control del vehículo con dominio LQF133 en el cual se observó lo siguiente:
- ✓ Vehículo sin equipo de frío en el cual traslada alimentos con necesidad de refrigeración (carne roja y vegetales) además de los contenedores con las viandas calientes en su interior. Se alertó el riesgo de contaminación cruzada ya que la carne roja no se encontraba aislada de los otros alimentos.
  - ✓ Higiene de la UTA es mala.
  - ✓ El chofer posee la libreta sanitaria vencida desde el mes de febrero de 2015.-
- e) Escuela N° 21 DE 17 de la empresa Treggio SRL se realizó el control del transporte con dominio CYK 593 en el cual se observó lo siguiente:
- ✓ Habilitación de SE.NA.SA N° 2-127652 con fecha de vencimiento 16/10/2015; vencida al momento de la visita.



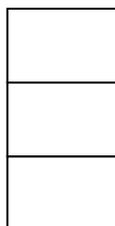
- ✓ El chofer no posee libreta sanitaria ni curso de manipulador de alimentos otorgado por la DGHySA.
- f) Escuela JII N° 4 DE 20 de la empresa Enrique Tavolaro SRL se realizó el control del transporte con dominio IBN 307 en el cual se observó lo siguiente:
  - ✓ El chofer no posee libreta sanitaria ni curso de manipulación de alimentos al día.
- ✓ **Respecto a la descarga de alimentos**
  - 43) En el JIC N° 3 DE 16 de la empresa Compañía alimentaria Nacional SA se observó que los contenedores son descargados sobre el piso de la calle en la puerta de ingreso al patio externo que luego se comunica con la cocina. Esta práctica no es la adecuada, los contenedores deben ser transportados hasta la cocina sin tener contacto con el piso de la calle.

#### **Ley de alimentación Saludable**<sup>147</sup>

- 44) No resulta posible evaluar el cumplimiento de la Ley de Alimentación Saludable para los establecimientos de gestión privada (Art. 7° y 4° Ley 3704/LCBA/10) aunque los plazos de adecuación están vencidos<sup>148</sup>:
- ✓ La DGSE no cuenta con información respecto de la obligación impuesta por el Art. 7° de la Ley 3704/LCBA/10 a los establecimientos dependientes de gestión privada de homologar sus menús o adecuarlos a los diseñados por la autoridad de aplicación.
- ✓ Tampoco cuentan con la información de la cantidad de puntos de venta existentes en los establecimientos de gestión privada (kioscos, cantinas,

<sup>147</sup> En el Informe Final del Proyecto 2.14.02 se realizaron observaciones vinculadas con el estado de avance de las obligaciones impuestas por la Ley de Alimentación Saludable.

<sup>148</sup> Resolución 1741/MEGC/13 BOCBA 4160 del 24-05-2013. La normativa que impone dicha obligación entró en vigencia en mayo de 2013 y concedió un plazo excepcional de 18 meses para su cumplimiento. El mismo venció en noviembre de 2014. Artículo 2.- Establécese con carácter excepcional un plazo de 18 (dieciocho) meses a partir de la publicación de la presente Resolución en el que se podrán expendir en las escuelas, aquellos productos del mercado local, de porción y envase de mayores kilocalorías y gramaje (Contenido Neto) a los establecidos en las Pautas de Alimentación Saludables (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS) que se aprueban por la presente Resolución. Artículo 3.- Determinase que, vencido el plazo contemplado en el artículo 2 de la presente Resolución, los productos que se expendan en las escuelas deberán, respecto de su presentación en porciones y gramajes por envase, ajustarse totalmente a lo dispuesto en las Guías que forman parte del Anexo I de la presente



bufetes y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas) (Art. 4º Ley 3704)

### **A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

45) Se observa una insuficiente toma de muestras de alimentos (3,03%) en establecimientos escolares (26 tomas de muestras sobre 857<sup>149</sup> establecimientos)

### **Recomendaciones**

#### **Control Interno**

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

#### **Al Pliego de Bases y Condiciones Particulares**

2) Propiciar la implementación de un mecanismo para realizar el control bromatológico de alimentos que asegure una óptima calidad del servicio prestado que asegure una óptima calidad del servicio prestado, cuya ejecución no recaiga sólo en el concesionario.

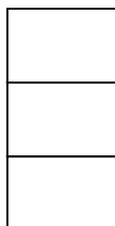
3) Reconsiderar los mecanismos aplicados para la asignación de puntajes a los oferentes a fin de evaluar algunos ítems que reflejan la capacidad instalada de las empresas o los medios que poseen para cumplir con las obligaciones derivadas de los contratos.

4) Determinar el medio idóneo necesario para verificar la existencia y funcionamiento adecuado del equipamiento gastronómico, las cámaras frigoríficas, el equipo de manutención eléctrica declarados en la oferta.

5) No incluir en los pliegos de bases y condiciones particulares cláusulas que contengan prescripciones que vulneren los principios contenidos en el art. 7º de la ley 2095.

6) Debe tenerse en cuenta el plazo de tiempo entre la presentación de ofertas y la adjudicación, a los fines de la determinación del precio máximo, para contemplar los posibles incrementos de precios que pueda experimentar el sector de alimentos.

<sup>149</sup> Según lo informado por el área (en respuesta a las Notas 1041/AGCBA/15 y 1083/AGCBA/15) el universo de establecimientos educativos sujetos a inspección es de 857 y se tomaron 26 muestras en 2014. Se solicitó a la DGHySA por nota que detalle la nómina de escuela y se reiteró el pedido pero no fue proporcionada la información.



7) Establecer el precio de la ración en concordancia con el gramaje del plato servido.

8) Establecer la cantidad mínima a servir de componente líquido del desayuno/merienda para los niños a partir del año de vida a efectos de crear parámetros de control.

9) 10) y 11) Realizar las correcciones pertinentes en las listas de menús mencionadas.

### **En relación a las ofertas**

12) y 13) Corroborar que la documentación acompañada por los oferentes cumpla con exactitud con lo prescripto en el PBCP, e intimarlos a fin que presente, sin excepción, la documentación completa, no asignando puntajes en los casos en que no se verifique esta condición.

### **Con relación a las visitas a los establecimientos escolares**

14), 15), 17), 18), 19) y 20)

En relación a las observaciones surgidas de las visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra se recomienda:

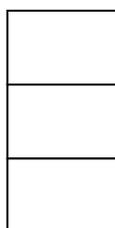
Intimar al concesionario a que dé cumplimiento con la totalidad de las obligaciones que establece el PBCP y el CAA, y en caso de detectar incumplimientos llevar adelante los procedimientos necesarios para la aplicación de las correspondientes penalidades establecidas también en el PBCP.

16)

16.1. 16.2. y 16.3. Revisar que los registros de tomas de muestras cumplan con los recaudos exigidos por el CAA y el PBCP. En caso de corresponder, iniciar el trámite para aplicar la penalidad correspondiente.

21) Evitar prácticas que además de inequitativas ponen en riesgo la seguridad alimentaria ya que debido a la inmediatez de la entrega del alimento en cuestión frente a una posible intoxicación resulta dificultoso rastrear su procedencia.

22) Poner en conocimiento de las áreas competentes las observaciones puntuales mencionadas a los fines de posibilitar la utilización de las cocinas de los establecimientos escolares para la elaboración del servicio de almuerzo en los casos en los que se requiera su acondicionamiento, así como la



construcción de un espacio y/o utilización del ya existente para destinar a cocina y salón comedor en los otros casos.

23) y 24)

Tomar las medidas que correspondan en relación a la arbitrariedad de las decisiones de la autoridad escolar. Respecto a la confección del remito verificar que el servicio brindado sea el de almuerzo y en caso de corresponder, aplicar la sanción correspondiente.

### **Sobre las preparaciones del servicio**

25) y 26)

Intensificar los controles en relación a las temperaturas de conservación, cocción y servicio de los alimentos y de los gramajes de las preparaciones establecidas en el PBCP (Anexo A y Anexo B).

27) Controlar el cumplimiento del menú vigente en los planes de alimentación especial como lo establece el PBCP.

28) Controlar el cumplimiento del menú vigente para la franja de niños de 1 a 3 años en el establecimiento señalado.

### **Respecto a los caracteres organolépticos<sup>150</sup> de los alimentos**

29) Controlar el cumplimiento del PBCP Art. 4º Inc. a) y Anexo B. En caso de verificar incumplimiento aplicar la correspondiente sanción.

### **Sobre la vajilla utilizada para el servicio de vianda**

30) Intimar a los concesionarios mencionados a que utilicen bandejas de material adecuado para las viandas

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

<sup>150</sup> Son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, por ejemplo su sabor, textura, olor y color. Su estudio es importante en las ramas de la ciencia en que es habitual evaluar inicialmente las características de la materia sin la ayuda de instrumentos científicos. Estas características son utilizadas cotidianamente para distinguir por ejemplo un alimento fresco de uno descompuesto o en mal estado. A modo de ejemplo, el examen organoléptico del agua consiste en la valoración del agua de consumo humano en base al olor, sabor, color y turbidez.



### **Respecto a los contenedores isotérmicos utilizados para el envío de las viandas**

32), 33) 34) y 35)

Intimar a los concesionarios a cumplir con lo prescripto por el PBCP Anexo B respecto de los contenedores isotérmicos (condiciones de higiene, estado de mantenimiento, correcto cierre hermético).

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

### **Con referencia al personal de los concesionarios**

37) Verificar el cumplimiento del art. 26° del PBCP en relación a la indumentaria del personal.

### **Evaluación del estado de mantenimiento edilicio del salón comedor, equipamiento y de sus condiciones de higiene al momento de la visita.**

38) y 39)

Exigir a los concesionarios la conservación y mantenimiento de la infraestructura tanto en el área de elaboración y manipulación de alimentos como del salón comedor en los términos de lo establecido por el PBCP Art. 15°. En caso de tratarse de reparaciones que excedan las tareas de mantenimiento a cargo del adjudicatario, poner en conocimiento dichas particularidades a las autoridades competentes.

40) Exigir a los concesionarios mantener una correcta higiene y limpieza dentro del área de elaboración y manipulación de alimentos y del salón comedor conforme lo establecido por el PBCP Arts. 37° y 38°.

### **En relación a la entrega del remito de mercadería**

41) Intimar a los concesionarios para que procedan a la emisión y entrega de los remitos tal como lo prescribe el PBCP en su art. 57°, esto es: que contengan un detalle claro de la cantidad y tipo de mercadería que ingresa al establecimiento escolar y la cantidad de raciones a elaborar. Y que se emitan tantos remitos como servicios brindados. Instruir a las autoridades escolares en el cumplimiento de la obligación de firmar el remito diario.


### **Respecto a los vehículos de transporte que trasladan las viandas**

42) Controlar que los concesionarios den cumplimiento con lo previsto en el Art. 23º del PBCP respecto de los requerimientos para los vehículos y contenedores isotérmicos. En caso de verificar incumplimientos aplicar la correspondiente sanción.

### **Respecto a la descarga de alimentos**

43) Controlar que los concesionarios cumplan con las Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene. En caso de verificar incumplimientos aplicar la correspondiente sanción.

### **Ley de alimentación Saludable**

44) Intimar a los establecimientos de gestión privada a dar cumplimiento con los Arts. 4º y 7º de la Ley 3704/LCBA/10.

### **A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

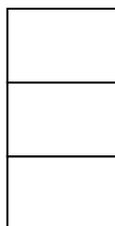
45) Intensificar la toma de muestras de alimentos en los establecimientos educativos.

### **Conclusión**

Como fuera señalado en proyectos anteriores es ineludible que la AGCBA cuente con las claves de acceso a los sistemas informáticos respectivos bajo su rol de Auditoría Externa para dar cumplimiento a los mandatos constitucionales

En el pliego de bases y condiciones particulares todavía perduran algunas cláusulas que deberían reformulase para fomentar la libre competencia, concurrencia e igualdad, respecto de aquellos que no lo tienen, como así también desventajas a aquellos que hubiesen prestado el servicio y hubiesen incumplido con algunos aspectos de la prestación. Es por ello que resulta necesario implementar mecanismos que faciliten la comprobación de lo declarado en la oferta y que ponderen la efectiva capacidad instalada en las plantas elaboradoras declaradas.

Asimismo, el mecanismo de control de alimentos implementado en el pliego (Art. 35º) sigue resultando insuficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y asegurar alimentos aptos para el consumo.



En cuanto al servicio de vianda por tener éste de carácter excepcional debería ponerse en conocimiento de las áreas competentes la posibilidad existente en algunos establecimientos de elaborar el almuerzo ya sea considerando destinar parte del espacio para la cocina o realizando tareas de reacondicionamiento y/o mantenimiento en las que lo requieran. Cabe destacar, que las visitas realizadas a los establecimientos escolares, constataron falencias en la calidad de los alimentos, en las preparaciones de servicio y respecto de las características organolépticas en una considerable cantidad de casos.

Finalmente con respecto de los incumplimientos observados en las visitas a los establecimientos escolares, y si bien en la mayoría de los casos se detecta el labrado de la correspondiente acta al concesionario, se desconoce la causa por la cual el trámite de aplicación de penalidades no llega a su instancia final, esto es la efectiva aplicación de la misma y la publicidad de los actos administrativos que la imponen, lo cual atenta contra el mejoramiento del servicio aumentando la posibilidad de perpetuidad de los adjudicatarios que brindan un servicio deficiente.

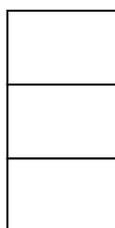

## Glosario

GCBA- Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires  
LCBA – Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires  
MEGC – Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires  
MHGC- Ministerio de Hacienda del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires  
PG – Procuración General  
DGSE - Dirección General de Servicios a las Escuelas  
DGAR – Dirección General de Administración de Recursos  
DGCyC – Dirección General de Compras y Contrataciones  
DGHySA – Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria  
DGCLEI – Dirección General de Coordinación Legal e Institucional  
DGEGP – Dirección General de Educación de Gestión Privada  
MGEYA – Mesa General de Entradas y Archivos  
GOCyC – Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones  
PBCP – Pliego de Bases y Condiciones Particulares  
BAC – Buenos Aires Compras  
SIGAF – Sistema Integral de Gestión y Administración Financiera  
SADE – Sistema de Administración de Documentos Electrónicos  
BOCBA – Boletín Oficial Ciudad de Buenos Aires  
CAA – Código Alimentario Argentino  
ICMSF – por sus siglas en inglés: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos  
EX - Expediente  
PV – Providencia  
IF – Informe  
DEC – Decreto  
NO – Nota  
RE – Resolución  
BPM – Buenas Prácticas de Manufactura  
EEM – Escuela de Enseñanza Media  
JII – Jardín de Infantes Integral  
JIN- Jardín de Infantes Nucleado  
JM – Jardín Maternal  
EI – Escuela Infantil  
ENS – Enseñanza Superior  
CAN SA – Compañía Alimentaria Nacional SA  
SIAL SA – Sistemas Integrales de Alimentación SA

### ANEXO I NORMATIVO

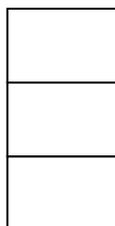
TIPO DE NORMA	BOLETÍN OFICIAL	DESCRIPCIÓN
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires		
Ley Nº 18.284	18/07/1969	Código Alimentario Argentino
Decreto Nº 2.126/GCABA/71	20/09/1971	Reglamenta la Ley Nº 18.284
Ordenanza Nº 33.266/MCBA/76	B. M. Nº 15.419 22/12/1976	Código de Habilitaciones y Verificaciones
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
Decreto 179/GCBA/00	BOCBA 894 (03/03/2000)	Aprueba reglamento de inspección de productos alimenticios (Capítulo II, toma y remisión de muestras, procedimientos 2.8)
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
Decreto 754/GCBA/08	BOCBA 2960 (20/06/08)	Reglamenta Ley 2095. Derogado por Art. 6º Decreto 95/GCBA/14 (BOCBA 4355 del 11/03/14) aprueba reglamentación ley 2095.
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)
Decreto Nº 1/GCBA/13	Separata BOCBA 4068 (07/01/13)	Reglamenta la Ley Nº 3.704
Decreto 49/GCBA/13	BOCBA 4085 (30/01/13)	Faculta a Ministros y Secretarios a aprobar re determinaciones definitivas de precios. Derogado por Art. 10º del Decreto 127/GCBA/14 BOCBA 4373 del 08/04/14 (reglamenta la Ley 2809/08)

Resolución 424/MHGC/13	BOCBA 4162 (28/05/13)	Establece el procedimiento para realizar adquisiciones y contrataciones regidas por la ley 2095 por medio del Sistema Electrónico de Adquisiciones y Contrataciones del GCBA (BAC) (Procedimiento en Anexo BOCBA 4162)
Resolución N° 1741/MEGC/13	Anexo BOCBA N° 4160 24/05/13	Aprueba las Pautas de Alimentación Saludable (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)
Resolución N° 3752/MEGC/13	BOCBA N° 4290 02/12/13	Aprueba Pliego Bases y Condiciones Particulares y Anexos
Resolución N° 3886/MEGC/13	Separata BOCBA 4295 (10/12/13)	Aprueba Circular N° 1 Modificatoria Art.39 PBCP
Decreto N°65/GCBA/14	BOCBA N° 4340 14/02/14	Aprueba la contratación de la LP N° 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 N° 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 N° 3646/MEGC/14	Separata BOCBA 4507 (23/10/14)	Modifica Menús incorporados Anexo A PBCP



## Anexo II – Muestra Establecimientos Escolares

Escuela	DE	Dirección	Empresa
JIN A (Esc N° 7)	1	Libertad 581	SIAL
Esc N° 4	2	Soler 3929	SIAL
JII N° 4	2	Jose Cabrera 3430	SIAL
ENS (Prim N° 7)	2	Av Corrientes 4261	Lamerich SRL
Esc Inf N° 2	3	Chile 1626	Caterind SA
ENS (Ini N° 3)	4	Bolivar 1235	Alfredo Grasso
Espacio jardin Einsauro	4	Paseo Colon 1318	Friends Food SRL
Esc Tec N° 10	5	Vieytes 942	Friends Food SRL
Esc N° 17	6	Carlos Calvo 2827	Alfredo Grasso
EEM N° 3	7	Padilla 1051	Rodolfo Ferrarotti
Esc N° 3	8	Puan 360	Carmelo Antonio Orrico
Esc N° 23	9	Thames 1361	Siderum SA
Esc N° 13	10	Ruiz Huidobro 2643	Suc Ruben Martin
CBO N° 3	10	Juramento 2943	Siderum SA
Esc N° 23	10	Mariscal Sucre 1367	Siderum SA
Esc N° 25	12	R Escalada de San Martin 2986	Treggio SRL
Esc N° 8	13	Homero 2159	Lamerich SRL
Maternal N° 6	13	Zelada 6240	Friends Food SRL
JIN C (Esc N°3)	14	Girardot 1946	Arkino SA
JIC N° 3	16	Fernandez de Enciso 4451	CAN
Escuela N° 28	16	Av Lincoln 4325	CAN
Esc N° 17	16	Vallejos 2555	CAN
Esc N° 8	17	Emilio Lamarca 3379	Hispan Torrado UTE
ENS N° 3	17	Lascano 3810	Arkino SA
Jardin de Primera Infancia de la EEM N°1	18	Gallardo 149	Siderum SA
Esc N° 12	19	Cobo y Curapaligue	Dassault SA
JII N° 13	19	Av Cruz 2615	Arkino SA
JII N° 4	20	Av. Eva Peron 6336	Enrique Tavolaro
Esc Inf N° 8	20	Av. Eva Peron 6600	Alimentos Integrados SA
JIC N° 12	20	Zuviria 6640	Diaz Velez SRL
Esc N° 19	21	Barros Pazos 2250	Friends Food SRL
JIN A	21	Av Riestra 5030	Lamerich SRL
Esc. Primaria N° 21	17	Santo Tomé 2836	Treggio SRL



### ANEXO III INFORMES INDIVIDUALES

#### A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Lunes 9 de Noviembre de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	JIN A (Esc N° 7) DE 1 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Libertad 581
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>151</sup></b>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Servicios Integrales de Alimentación SA
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 60 – Docentes Autorizados: 2

#### B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11.15 horas para ser servida a las 11.45 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Carne a la Lyonesa con Fideos Tirabuzón – Manzana. Lista N° 11 del Mosaico Vianda Verano.

La cantidad de alumnos comensales es de 60 y de docentes autorizados a comedor es de 2 (sólo autoridades escolares). No poseen dietas especiales a la fecha de la visita.

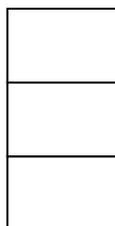
Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los alimentos a granel que se conservan en el interior de los contenedores recibidos. Las mediciones fueron:

- ✓ Fideos Tirabuzón con manteca: 80,6 °C y 77,0°C
- ✓ Carne a la Lyonesa: 89,0°C y 74,5°C.

Los valores adecuados son los que superan los 80°C ya que esa es la temperatura óptima para la conservación de los alimentos en caliente (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado con buena higiene pero su cierre no es

<sup>151</sup> Según Nota N° 1141/2015



hermético. Se trata de conservadoras plásticas que no poseen trabas herméticas.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Fideos con manteca	129	54,3 °C	108	54,3 °C	111	54,3 °C
Carne a la lyonesa	187	66,5 °C	185	66,5 °C	176	66,5 °C
Manzana (PB)	176	--	163	--	174	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio servido de fideos con manteca de 116 gramos; alcanzando a cubrir un 158,8 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel inicial. De Carne a la Lyonesa el valor promedio fue de 182,7 gramos; alcanzando un porcentaje de cubrimiento del 72,5 % (déficit del 27,5%).

Respecto al gramaje de la manzana, resulta adecuado alcanzando un porcentaje de cubrimiento del 114 %.

Para el cálculo del porcentaje de cubrimiento alcanzado del plato final servido, se consideró los valores contemplados en la columna A del Pliego vigente que contempla a niños de 4 a 10 años de edad.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas aquellas que superan los 60 °C como lo indica el Pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que los fideos tirabuzón se encontraban apelmazados en el contenedor con un punto de cocción no logrado ya que se hace visible los puntos blancos en su interior indicando la falta de cocción de la pasta. La carne a la Lyonesa se encontraba con buen sabor y tierna con abundante salsa a pesar de la grasa visible en abundancia.


### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 5 personas ya que el mismo personal del concesionario distribuye las viandas para el nivel primario.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de servir. Se indicó la falta de identificación personal.

### D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto al sector comedor, su higiene es buena pero su estado de mantenimiento es regular ya que presenta pintura saltada, humedad en el techo con huecos y sectores con material a la vista. El salón comedor se encuentra armado en un patio cubierto para el nivel primario y en un pasillo lateral para el sector inicial. Las dimensiones para cada niño son adecuadas.

El espacio de la cocina es pequeño para la cantidad de raciones a elaborar entre los niveles inicial (60 raciones) y primaria (321 raciones). La cocina posee alacenas y bajo mesadas nuevas. El piso posee rejilla horizontal para el correcto desagote de las aguas de residuos. Posee un horno convencional en correcto funcionamiento sin uso. La campana de extracción colocada es nueva pero no funciona. Las paredes de cocina presentan revoque y material de obra a la vista siendo esto inadecuado ya que puede contaminar los alimentos. La iluminación se encuentra protegida contra roturas como lo exige la norma. Las aberturas poseen maya mosquitera muy sucia.

Posee una heladera de tipo comercial con vitrina a la cual se le controló la temperatura en el interior donde se conserva el yogurt y la misma fue de 0,6 °C (adecuada).

Para la distribución, se utiliza dos carros de transporte de plástico firme en correcto estado.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra fuera de la zona de elaboración de alimentos (adecuado) y en buen estado de mantenimiento.

### E) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico, cubiertos con empuñadura plástica, vasos plásticos y compoteras de acero inoxidable. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa para el agua y paneras plásticas con pan en rodajas. La vajilla se encontró en buen estado.



## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor se encuentra armado en un patio cubierto con mobiliario adecuado. Las dimensiones son adecuadas tanto para el nivel primario como para el inicial.

Falta mantenimiento de techos y paredes tanto en cocina como en comedor. La iluminación no posee protección contra roturas.

El remito se adecuadamente formulado aunque no posee firma de la autoridad escolar.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 11 de Noviembre de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	ENS (Primaria N° 7) DE 2
<b>Dirección</b>	Av. Corrientes 4261
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>152</sup></b>	No cuenta con cocina con espacio adecuado
<b>Empresa Concesionaria</b>	Lamerich SRL
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 40 – Docentes Autorizados: 3

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 12.15 horas para ser servida a las 12.30 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Arroz con Pollo – Helado de Agua. Lista N° 13 del Mosaico Vianda Verano.

La cantidad de alumnos comensales es de 40 y de docentes autorizados a comedor es de 3 (sólo autoridades escolares).

Los niños que reciben vianda son aquellos que realizan jornada completa desde el año 2015. Por ser una modalidad nueva, los niños desayunan y almuerzan en las aulas ya que no poseen espacio propio para utilizar como salón comedor.

La cocina que posee el establecimiento es muy pequeña y su capacidad es inadecuada para elaborar el almuerzo diariamente. Cabe aclarar que el edificio en general es grande y se comparte con el nivel secundario; con lo cual existen espacios de “Kioscos” y “Fotocopiadoras”. Al comenzar la jornada completa para el nivel primario, se debió contemplar un espacio de cocina suficiente para elaborar el almuerzo del nivel.

Al día de la visita, se entregó una dieta hipocalórica para una niña que requería un plan hipocalórico para todo el resto ciclo lectivo escolar como lo indica su prescripción médica con fecha 15/10/2015. Se entregó un menú de dieta (Carne a la Cacerola con Calabaza hervida – Helado de agua) no acorde al

<sup>152</sup> En respuesta a Nota N° 1141/2015

mosaico de Hipocalórico Verano vigente a la fecha de la visita. Según el mosaico vigente de Planes Hipocalóricos de verano correspondía entregar Lista N° 3, 8 o 13.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los alimentos que se conservan en el interior de los contenedores contenidos en bandeja individual. Las mediciones fueron:

- ✓ Arroz con pollo: 77,2°C; 81,0 °C; 78,1 °C

Los valores adecuados son los que superan los 80°C ya que esa es la temperatura óptima para la conservación de los alimentos en caliente (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado con buena higiene pero su cierre no es hermético. Se trata de conservadoras plásticas que no poseen trabas herméticas.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Arroz con Pollo	290	77,2 °C	253	81,0 °C	267	78,1 °C
Helado de Agua	51	Punto Congelamiento	52	Punto Congelamiento	63	Punto Congelamiento

De dichas pesadas se desprende un valor promedio servido de Arroz con Pollo de 270 gramos; alcanzando a cubrir un 88,9 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario.

Respecto al gramaje del helado de agua, resulta adecuado alcanzando un porcentaje de cubrimiento del 92,2 %.

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.


Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas aquellas que superan los 60 °C como lo indica el Pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que posee buen aspecto y sabor. El punto de cocción del arroz es adecuado, posee los ingredientes que especifica el pliego y los trozos de pollo visibles utilizados en la preparación corresponden a piezas de carne entera y no de pulpa de pollo.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 1 persona; la cual es la encargada de preparar el desayuno para jardín (160 raciones) y primaria (250 raciones) y distribuirlo en las aulas. Cuando llega la vianda caliente, prepara las mesas en las aulas y distribuye las bandejas individuales a los niños.

Su uniforme no es claro, es color verde y azul y no posee identificación personal.

El remito del día no fue entregado.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El espacio de la cocina es pequeño para la cantidad de raciones a elaborar, por ello se envía vianda caliente. El servicio de almuerzo se comenzó a brindar cuando en el 2015 se creó la jornada completa.

La cocina posee bacha de lavado con mesada y muebles bajo mesadas. La vajilla descartable se conserva en alacenas colgantes. Cuenta con un horno convencional con anafes que se utilizan para calentar la leche para el desayuno. No hay elaboración de almuerzos para docentes ni personal de cocina.

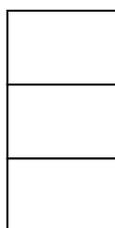
La higiene general de la cocina y sus instalaciones es adecuada.

No posee salón comedor, con lo cual almuerzan en las aulas.

Para la distribución, se utiliza dos carros de transporte de plástico firme en correcto estado.

### **E) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observa el uso de vasos y cubiertos descartables



En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa para el agua y paneras plásticas con pan en rodajas.

## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

No posee salón comedor. El remito del día no se entregó.

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 29 de abril
<b>Establecimiento Escolar</b>	EI N° 2 DE 3
<b>Dirección</b>	Chile 1626
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>153</sup>	No cuenta con cocina con capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Caterind SA
<b>Raciones</b>	Alumnos 220 – Docentes autorizados 26

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11:15 horas para ser servida a las 11:45 hs y el segundo turno a las 12:15 hs.

### Menú servido:

Niños menores de 1 año (de 7 a 8 y de 9 a 11): Puré mixto con carne. Puré de manzana. Lista N° 3.

Niños de 1 a 3 años: Milanesa con puré – Helado de agua. Lista N° 13 verano.

Niños de 4 y 5 años: Milanesa con puré – Helado de agua. Lista N° 13 verano.

El postre del menú para menores de 1 año debió ser puré de banana.

Se entregan las mismas bandejas a los bebés de 7 a 8 meses y a los de 9 a 11 meses, siendo incorrecto ya que para cada grupo etario corresponde otro menú con distintos gramajes. Peso total del plato servido para niños de 6 a 8 meses, 160g y para niños de 9 a 11 meses 210g.

<sup>153</sup> Según Nota 1141/15

La cantidad de alumnos que reciben vianda es de 220 y 26 docentes autorizados.

Hay 1 alumno que requiere dieta especial por constipación crónica. Posee prescripción médica.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 57.3 °C (milanesa de carne), 66.5 °C (puré mixto). Estos valores son inadecuados ya que para que se mantenga la inocuidad de los alimentos en caliente éstos deben tener una temperatura mayor a los 80 °C.

Los contenedores se encuentran en buen estado de mantenimiento y son de material adecuado.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)	Gramos	Temperatura (°C)
Milanesa	83	56	53	55.5	101	55
Puré	184	55	147	57	125	56
Helado de agua	55	0	55	0	55	0
Papilla con carne	171	45.3	132	44	185	45

De dichas pesadas se desprende un valor promedio la papilla con carne de 163 gramos. Se entregan las mismas bandejas a los bebés de 7 a 8 meses y a los de 9 a 11 meses indistintamente.

En el grupo etario de 7 a 8 meses se cubre un 101.9% del valor promedio del gramaje establecido por pliego (déficit del -1.9%)

En el grupo que va de los 9 a 11 meses solo se llega a cubrir un 77.6% (déficit 22.4%)

El puré tiene un peso promedio de 152 g y cubre en un 168 % de la ración (déficit de -68 %).


La milanesa servida tiene un peso promedio de 79 g, cubriendo un 65.8 % del valor requerido para el grupo etario de 1 a 5 años (déficit de 34.2 %)

Las temperaturas en caliente del plato servido son inadecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C según se indica en el Art. 61, Inc. a. del PBCP.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 4 personas.

La vestimenta del personal es adecuada, de color claro y limpia. Se utilizan guantes y barbijos al manipular alimentos listos para consumo. Falta de identificación personal (Art. 28)

Uno de ellos no utiliza guantes al manipular alimentos listos para consumo.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Los equipos de refrigeración se encuentran en buen estado funcionando a una temperatura de 5.5 °C, pero no poseen registro de temperatura en planillas para un buen control de la misma.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de armarios.

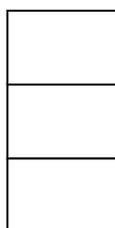
### **E) VAJILLA**

La vajilla es adecuada según los requisitos dispuestos por el Art. 34 de las Clausulas Particulares del PBCP.

### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El sector del comedor no posee desagües. Las mallas contra insectos de las ventanas están rotas y la puerta (que permanece abierta todo el tiempo) no posee mosquitero.

El remito no está bien confeccionado. No figuran los helados de agua en él.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Lunes 19 de Octubre de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	JII N° 4 DE 2
<b>Dirección</b>	José Antonio Cabrera 3430
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>154</sup></b>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Servicios Integrales de Alimentación SA
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 134 – Docentes Autorizados: 8

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11.2 horas para ser servida en dos turnos, uno a las 12 horas y otro a las 12.40 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones. La cantidad de alumnos comensales es de 134 según informa el remito.

Menú servido: Carne a la Lyonesa con Fideos Tirabuzón – Manzana. Lista N° 11 del Mosaico Vianda Verano.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los alimentos a granel que se conservan en el interior de los contenedores recibidos. Las mediciones fueron:

- ✓ Fideos Tirabuzón con manteca: 75,5 °C
- ✓ Carne a la Lyonesa: 89,9 °C

Los valores adecuados son los que superan los 80°C ya que esa es la temperatura óptima para la conservación de los alimentos en caliente (Art. 6.5 Anexo B - PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado con buena higiene pero su cierre no es hermético. Se trata de conservadoras plásticas que no poseen trabas herméticas.

No se envía vianda caliente especial para los docentes. Para aquellos que se encuentran de turno en salón comedor, almuerzan lo mismo que los alumnos.

<sup>154</sup> En respuesta a Nota N° 1141/2015

A los 3 directivos se les estaba enviando una vianda especial en bandeja de aluminio, pero esta práctica dejó de llevarse a cabo ya que según nos informan una Auditoría prohibió esta modalidad. La empresa SIAL continúa enviando estas viandas pero ahora son consumidas por los camareros de la empresa concesionaria.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Fideos con carne Lyonesa	205	44.7 °C	179	67,5°C	177	56,1°C
Manzana (PN)	75	--	79	--	70	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio servido de fideos a la Lyonesa de 187 gramos; alcanzando a cubrir un 68 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel inicial. Respecto al gramaje de la manzana arroja un valor promedio de 74,7 gamos alcanzando un porcentaje de cubrimiento del 49,8 %.

Para el cálculo del porcentaje de cubrimiento alcanzado del plato final servido, se consideró los valores contemplados en la columna A del Pliego vigente que contempla a niños de 4 a 10 años de edad.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas aquellas que superan los 60 °C como lo indica el Pliego.

Las características organolépticas del plato servido no resultaron satisfactorias; el punto de cocción de los fideos no fue el adecuado ya que se observa puntos blancos en el interior de la pasta indicando la falta de cocción de la misma. Se alertó en el momento a la supervisora de la empresa SIAL que se hizo presente en el establecimiento escolar al momento de nuestra visita.

Respecto a la preparación de carne Lyonesa, se hace visible los ingredientes de la preparación (vegetales y carne), al degustarla se percibe tierna y con buen sabor pero con grasa visible que puede ser retirada antes de su cocción.


Las manzanas se entregan sin cascara y cortada en cuartos; como esta práctica se realiza por la mañana, al momento del almuerzo las manzanas posee oxido natural por contacto con el aire, esto hace que no sea aceptada por los niños. Se dio aviso a personal de cocina para que puedan ver la posibilidad de realizar el corte más próximo a servir las y mejorar así su aspecto.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 3 personas.

Su uniforme se encuentra limpio, es claro pero posee faltante de delantal de lona para servir y plaqueta identificatoria personal; elementos que especifica el pliego como obligatorios.

Para el guardado de objetos personales, se utiliza un armario en un espacio fuera de la cocina, previo al acceso del comedor.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El espacio de la cocina es pequeño para la cantidad de raciones a elaborar.

Posee una mesada de mármol y otra mesa de trabajo de acero inoxidable. Los bajo mesadas son de madera con estantes rotos y terminación de aglomerado levantado. En su interior se conserva el stock de leche UAT.

Posee un horno convencional de tipo familiar con 4 hornallas que funciona correctamente. La heladera es de tipo comercial con vitrina; se realizó un control de temperatura de su interior ya que no posee registro de temperaturas (temperatura tomada de 1,7 °C; ADECUADA).

La puerta de acceso a la cocina es de aluminio cubierta con malla metálica anti insectos. Se indicó profundizar la higiene del piso de la cocina ya que se observó con exceso de grasitud adherida.

Para la distribución de las viandas, se utiliza dos carros de transporte; uno de acero inoxidable y otro de plástico firme en correcto estado.

### **E) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos platos de plástico duro, cubiertos de acero inoxidable con empuñadura plástica, vasos de plásticos rígido y compoteras de acero inoxidable. En las mesas se colocan jarras plásticas con tapa para el agua y paneras plásticas con pan en rodajas. La vajilla se encontró en buen estado.


## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El espacio del salón comedor es suficiente para la cantidad de comensales. Las mesas y sillas en uso son adecuadas.

El estado de las paredes no es adecuado, presentan humedad visible y pintura levantada. Los pisos no poseen desagüe para las aguas de residuo cuando se realiza la higiene del mismo. Se alertó la falta de malla mosquitera en las ventanas y la protección contra roturas de los artefactos de iluminación.

El remito se encuentra adecuadamente formulado.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Viernes 8 de Mayo de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 4 DE 2 – Nivel Primario
<b>Dirección</b>	Soler 3929
<b>Causa<sup>155</sup></b>	La capacidad no es la adecuada
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Empresa Concesionaria</b>	Servicios Integrales de Alimentación SA
<b>Raciones</b>	Alumnos: 153 Docentes: 10

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11 horas para ser servida a las 12.20 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Risotto con Pollo – Ensalada de frutas. Lista N° 5 del Mosaico Vianda Invierno.

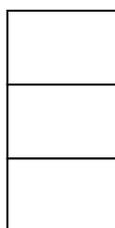
La cantidad de alumnos comensales es de 153 y de docentes autorizados a comedor es de un total de 10. Se reciben a su vez tres menús especiales para alumnos que se encuentran con dieta. Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria; las mismas se tratan de Hipo sódica – Hipocalórica – Hipercalórico con refuerzo alimentario.

Menú Dieta: milanesa de carne con arroz blanco y acelga salteada – ensalada de frutas. Este menú fue entregado a los niños que requieren plan hiposódico e hipocalórico. Para el niño que requiere una alimentación hipercalórica se le entregó el menú general.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 84.4 °C y de 70.9 °C; esta última es inadecuada ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado y con cierre hermético. Se indicó

<sup>155</sup> Según Nota N° 1141/2015



profundizar su higiene ya que se observó en su exterior restos de pegamento de cintas y papeles pegados de días anteriores.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Risotto con pollo	272	72.8 °C	251	72.1 °C	229	68.9 °C
Ensalada de frutas	117	10.1 °C	90	12.3 °C	83	11.9 °C

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de Risotto con Pollo de 250.7 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 88.7 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 11.3 %).

La ración promedio de ensalada de fruta servida en la escuela arroja un valor promedio de 96.7 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 64.4 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 35.6 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que el punto de arroz se encontraba pasado de cocción y el pollo es escaso por tratarse de pulpa de pollo desmenuzada. Sabor, color y olores agradables.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 4 personas; 3 de ellas se encuentran desde la mañana para elaborar y servir el desayuno; y una camarera se suma al momento de servir la vianda caliente de almuerzo. Según lo informado, al día de la visita dos personas se encontraban suspendidas y no habían sido reemplazadas. La distribución de los platos a las


mesas fue realizada por una sola camarera que se encontraba embarazada al momento de la visita y otra persona a cargo de servir los platos de comida. El servicio se demoró más de lo habitual.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de servir. Se indicó la falta de delantales de lona al momento de servir los alimentos. Se alertó la falta de identificación personal y de calzado antideslizante.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a los sectores de salón comedor y sus instalaciones (mesas y sillas), y los equipos de refrigeración se encontraron en buen estado y correcta higiene.

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 2.52 °C (adecuada).

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra fuera de la zona de elaboración de alimentos (adecuado) y en buen estado de mantenimiento.

Los carros de transporte utilizados en el comedor para distribución de los platos servidos se observaron con falta de higiene por restos de comidas anteriores adheridas.

El espacio de la cocina donde se elabora el desayuno es muy pequeño. Posee bajo mesadas de aglomerado con presencia de roturas. Se observó hormigas en su interior. Las paredes poseen pintura levantada por la humedad visible. El techo de la cocina es muy elevado y presenta telarañas y un ventilador de techo muy sucio.

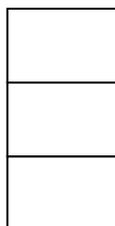
Debido al poco espacio, el pan con la vajilla y los carros de transporte quedan fuera del espacio cocina; en un pasillo al descubierto.

La temperatura del agua caliente es poco elevada con lo cual para realizar la higiene de la vajilla y desengrasar bien los platos deben calentar agua en ollas.

#### **E) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico con rayaduras por el exceso de uso; los cuales necesitan reposición.

Los vasos plásticos en uso para el almuerzo presentaron exceso de olor a lavandina y bordes irregulares.



Las compoteras plásticas descartables donde se entregó la ensalada de fruta es muy pequeña (no alcanza los 150 cc de capacidad); a su vez la tapa no cierra correctamente con lo cual el jugo de la ensalada de frutas se perdió en el contenedor de telgopor donde fueron enviadas.

## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor se arma diariamente ya que es el espacio correspondiente al patio semi - descubierto. Para el almuerzo se distribuyen en dos grupos ya que la capacidad del patio no alcanza para que almuerce toda la matrícula escolar junta.

Los niños que almuerzan su propia vianda (14 en total) lo hacen en un espacio aparte.

La iluminación y las aberturas al exterior no tienen protección.

El remito se encuentra adecuadamente formulado aunque no está firmado por la autoridad escolar.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 20 de octubre
<b>Establecimiento Escolar</b>	Espacio Jardín “El Isauro” DE 4
<b>Dirección</b>	Paseo Colón 1318
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa <sup>156</sup></b>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Friend’s Food SA
<b>Raciones</b>	Alumnos 37 – Docentes autorizados 8

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe y sirve a las 11:20 horas.

La vianda debe llegar 15 minutos antes del servicio.

### Menú servido:

Niños 6 meses: Polenta – Flan de vainilla. Lista N° 2 Menú Maternal.

Niños de 7-8 meses: Polenta con pollo picado – Flan de vainilla. Lista N° 7 Menú Maternal.

Niños de 9-11 meses: Polenta con pollo picado Flan de vainilla. Lista N° 7 Menú Maternal.

Niños de 1 -3 años: Carne cortada con ensalada de arroz, arvejas y zanahoria. Flan de vainilla. Lista N°4 Menú vianda invierno 1 a 3 años de edad Flan de vainilla.

Los postres de los grupos etéreos de alumnos menores al año fueron modificados.

Se debió haber servido lo siguiente:

- Niños de 6 meses: Puré de manzana
- Niños de 7-8 meses: Pera
- Niños de 9 a 11 meses: Pera


No hay alumnos que requieran dieta especial por patologías.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 65.3 °C (Polenta), 48.2°C (Polenta con pollo picado), 55.1°C (Carne) y 9.8 °C (Flan de vainilla)

Los platos calientes llegan a temperaturas inadecuadas ya que éstas deben ser conservadas en valores superiores a 80°C (Art. 6.5 Anexo B)

Los contenedores isotérmicos utilizados carecen de cierre hermético y se encuentran deteriorados por el uso. Esto impide una adecuada higiene de los mismos.

El postre debería ser conservado a temperaturas inferiores a los 8 °C.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)	Gramos	Temperatura (°C)
Polenta	191	(*)	195	(*)	193	(*)
Polenta con pollo	231	(*)	250	(*)	225	(*)
Carne con ensalada	243	(*)	225	(*)	251	(*)
Flan de vainilla	180	9.8	195	9.6	191	98

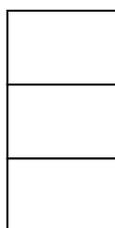
(\*) Misma temperatura que al llegar ya que se sirvió en cuanto llegó la comida.

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de polenta de 193g. Este valor alcanza a cubrir un 193% del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel inicial (déficit del -93 %).

El plato promedio de la polenta con pollo tiene un valor de 235 g, cubriendo un 156.9% del requerimiento (déficit -56.9)

La carne con ensalada tiene un peso promedio de 239.6g y cubre un 106.5% de la ración (déficit de -6.5%).

<sup>156</sup> Según Nota 1141/15



El flan de vainilla tiene un peso promedio de 188g, y un cubrimiento de la ración de 138.4% (déficit -38.4)

Las temperaturas del plato servido de la polenta con pollo no son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C según se indica en el Art. 61, Inc. a)

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas.

La vestimenta del personal es adecuada, de color claro y limpia. Se utilizan guantes y barbijos al manipular alimentos listos para consumo. Falta de placa identificatoria del concesionario.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Los equipos de refrigeración se encuentran en buen estado, cuenta con registro de temperatura en planillas para un buen control de la misma.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de un armario dentro de la cocina en buen estado de mantenimiento.

Los contenedores se encuentran deteriorados, no tienen cierre hermético y presentan mala higiene.

### **E) VAJILLA**

La vianda se entrega en bandejas individuales de plástico.

Los vasos son de Telgopor, material no indicado por el PBCP.

### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El comedor está situado dentro de la cocina. La misma no cuenta con desagües para que no se acumule agua ni posee malla de protección tipo mosquitero.

El remito no está adecuadamente formulado, enumera solo cantidad de raciones de vianda faltando la descripción del tipo de alimento enviado (Art 57° Cap XI PBCP).

La materia prima descrita corresponde a otros servicios.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 28 de octubre
<b>Establecimiento Escolar</b>	ENS (Inicial N° 3 DE 4
<b>Dirección</b>	Bolívar 1235
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>157</sup>	No cuenta con cocina con capacidad adecuada / en obra
<b>Empresa Concesionaria</b>	Alfredo Grasso
<b>Raciones</b>	Alumnos 60 – Docentes autorizados 6

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11:30 hs horas para ser servida a las 11:40

Se unifica el menú de los niños de 3 a 5 años de edad, sirviéndose el de los de mayor edad. Esta práctica es permitida por el PBCP.

Menú servido: Cazuela de carne con vegetales – Gelatina. Lista 3. Menú vianda verano.

La cantidad de alumnos que reciben vianda es de 60 y 6 docentes autorizados. Se recibe un menú para dieta hipocalórico, que consta de carne a la cacerola con puré de calabaza. Presenta prescripción médica.

El menú para Dieta Hipocalórica correspondiente a la fecha debía ser: Cazuela de vegetales con carne – fruta.

El sobrante le es entregado a los docentes del turno tarde.

Las viandas llegan al establecimiento escolar en contenedores adecuados. La temperatura a la que llega la vianda es de 75.3°C (cazuela de carne con vegetales). Dicha temperatura es incorrecta, ya que la temperatura de conservación de la vianda caliente debe ser mayor o igual a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP), lo cual evita la proliferación de microorganismos.

<sup>157</sup> Según Nota 1141/15

Por otro lado, el PByC estipula que los postres deben tener temperatura menor o igual a 8°C para que evitar la proliferación de microorganismos. La gelatina se encuentra una temperatura de 13 °C (incorrecto)

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alumnos sala de 3 años

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Cazuela de carne con vegetales	202	64.3	248	64	206	65.1
Gelatina	162	13.3	160	13	160	12.8

Alumnos de sala de 4 y 5 años

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Cazuela de carne con vegetales	347	64.3	271	64	300	65.1
Gelatina	162	13.3	160	13	160	12.8

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de cazuela de vegetales de 218.7 gramos (para alumnos de sala de 3 años). Este valor alcanza a cubrir un 95.1% del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de nivel inicial de 1 a 3 años (déficit del 4.9%).

La gelatina para los niños de este grupo etario pesa un promedio de 161g, presentando una cobertura de la ración del 134.2% (déficit -34.2%).

La ración promedio de cazuela de vegetales servida (para alumnos de sala de 4 y 5) fue de 306 g, cubriendo un 105 % (déficit -5.5%)


El cubrimiento de la gelatina para este grupo etario fue de 107.3 g (déficit -7.3).

La temperatura en caliente del plato servido fue de 64.3 °C, lo que resulta adecuado ya que debe ser mayor a los 60 °C para asegurar inocuidad del alimento.

La temperatura de servido del postre fue de 13°C. Dicha temperatura es incorrecta, ya que los postres deben estar refrigerados a menos de 8 °C para mantener su inocuidad.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas. Esta cantidad de camareras es adecuada ya que para el nivel inicial debe haber 1 cada 55 alumnos (Art. 25 del PBCP).

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro. No llevan puesto delantal de lona al momento de servir. Se observó la falta de utilización de guantes y barbijos al manipular alimentos listos para consumo (cortado de pan). Cuentan con calzado de seguridad.

No poseen identificación.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de un armario dentro de la cocina, en buen estado de mantenimiento.

El equipo de refrigeración se encuentra en buen estado cumpliendo con todos los requisitos manteniendo alimentos a una temperatura de 9.6°C. Poseen una planilla de control de temperaturas.

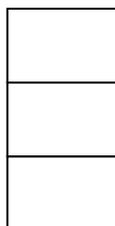
### **E) VAJILLA**

La vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene.

### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

No hay salón comedor. Se unen 2 aulas, abriendo unas puertas de amplias dimensiones que las comunican. Dichas aulas están en buenas condiciones.

El remito está adecuadamente formulado.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 13 de octubre
<b>Establecimiento Escolar</b>	Esc. de Educación Media N° 10 DE 5 – Nivel Medio
<b>Dirección</b>	Vieytes 942
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>158</sup>	No cuentan con cocina
<b>Empresa Concesionaria</b>	Friend´s Food
<b>Raciones</b>	Alumnos 50 – Docentes autorizados 3

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se suele recibir a las 11:15 hs. El día de la auditoría la vianda llega a las 11:40. El primer turno se sirve a las 11:45 hs. Los turnos siguientes son a las 12:15 y 12:45 hs.

Menú servido: Fideos tirabuzón con salteado de pollo –manzana. Lista N° 7 del Mosaico Vianda Verano.

El menú del día no corresponde al vigente. Se cambió el postre. En lugar de gelatina, se envió manzana.

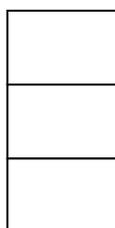
También se sirve el refrigerio (Figazza con medallón de pollo y barra de cereal) en ese horario, de acuerdo al horario de salida o taller que tengan esa tarde. Los alumnos deciden en el momento si comen vianda o refrigerio.

La cantidad de alumnos que reciben vianda es de 50 raciones al igual que los refrigerios. Hay 3 docentes autorizados.

Un alumno recibe vianda sin sal, pero la orden médica aún no fue enviada a los directivos del colegio.

Al llegar las viandas (dispuestas en bandejas individuales de aluminio) al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; el valor promedio fue de 61.8 °C. Dicha temperatura es inadecuada ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP).

<sup>158</sup> Según Nota 1141/15



Los contenedores isotérmicos utilizados eran de un material adecuado pero se encontraban en mal estado de mantenimiento e higiene, y con cierre no hermético (cerrados con film adherente).

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)
Tirabuzón con pollo	437	60.8	450	64.3	398	62
Manzana	127	NA	145	NA	166	NA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de Fideos con pollo de 428 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 112,6 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de 11 a 18 años (déficit del -12,6 %).

La ración promedio de manzana servida en la escuela arroja un valor promedio de 146 gramos. Este valor solo alcanza a cubrir el 97.3% del gramaje establecido por pliego (déficit del 2.7%).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró el punto de corte de 11 a 18 años indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor y olores agradables.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 1 camarero. El mismo comenzó a trabajar el día anterior a la visita, en reemplazo de la camarera anterior. Refiere no tener el comprobante del Curso de BPM en el establecimiento.


La vestimenta del personal no es adecuada. Posee ambo de color claro y limpio pero no cuenta con delantal de lona.

Posee cofia y barbijo. No hay guantes para que pueda usar al momento de servir las viandas.

No posee placa de identificación.

Cuenta con calzado adecuado antideslizante.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

No hay equipo de refrigeración en la escuela.

Los contenedores están sucios y en mal estado.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro del comedor en un pequeño placard.

#### **E) VAJILLA**

La vianda llega en bandejas de aluminio individuales. Los vasos son de Telgopor, material que no se encuentra incluido dentro de los permitidos por el PBCP.

#### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El comedor es muy pequeño. Las 50 raciones hay que repartirlas en 3 turnos.

Varias mesas son de madera, material inadecuado por ser absorbente y por impedir una adecuada higiene.

Las mesas y los bancos se encuentran deteriorados y rotos.

La ventana no posee malla de protección contra mosquitos.

No hay desagües con rejillas.

El remito del día esta adecuadamente formulado.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 22 de abril
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 17 DE 6
<b>Dirección</b>	Carlos Calvo 2827
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Causa</b> <sup>159</sup>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Alfredo Grasso
<b>Raciones</b>	Alumnos 106 – Docentes autorizados 5

## B) PRESTACIONES RELEVADAS

### Almuerzo:

El servicio informado por la DGSE es de Vianda. Al llegar a la escuela, se observa que el almuerzo se prepara allí.

Se preparó el Menú N° 8 invierno: Medallón de pescado con puré mixto y mandarina.

Nos informan que se entregaban viandas hasta el año anterior y que a partir del año en curso, sin previo aviso por parte del concesionario o la DGSE, se comenzó a cocinar en la escuela, pese a que ésta no está en condiciones óptimas para prestar dicho servicio.

El año anterior se hicieron ciertos reclamos a la empresa concesionaria ya que se enviaba menos cantidad de comida que la que correspondía y en algunos casos llegaba fría. Dichos reclamos se efectuaron de manera informal, sin presentar ningún tipo de nota, ya sea al concesionario o a la DGSE por parte de las autoridades del establecimiento educativo.

**Refrigerio:** No está asignado ese servicio a dicha escuela.

## C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO.

Usualmente hay una cocinera y una auxiliar de cocina. El día de la visita no estaba la cocinera por licencia médica.

<sup>159</sup> Según Nota 1141/15

Las cocineras tienen mucha dificultad para realizar sus tareas dado el escaso lugar y la falta de estructura necesaria.

Se observó que para poder realizar el puré mixto, la cocinera tuvo que subirse a una silla, por no tener una superficie con la altura necesaria donde realizar el mismo. A su vez se observa una mala práctica de manufactura dado que carecía del uso de guantes y barbijos (Se adjunta foto a modo de ejemplo)

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

La cocina no cuenta con los requerimientos para realizar este servicio:

Es de escasa capacidad, y al no presentar una ventilación adecuada se acumulan vapores y calor excesivos.

Una de las aberturas no presentan mosquitero y la otra no se puede usar ya que da al patio donde los alumnos hacen educación física y con la pelota rompen la malla metálica.

No cuenta con sistema de desagüe ni pueden baldear hacia afuera. Esta comunicada de manera directa al hall de entrada.

El bajo mesada donde se encuentran las bachas tiene su pared interna rota, con humedad.

Las mesadas nuevas de acero inoxidable no contienen el agua y chorrea al lavar la vajilla. Tiene otra mesada vieja, con superficie porosa, que impide su correcta higiene.

Las bachas, si bien son nuevas, son de escasa dimensión y no entran las ollas ni los coladores, por lo que se dificulta la manipulación de los mismos.

Los anafes están oxidados. Las paredes se encuentran sucias y tiene algunos huecos, impidiendo su adecuada higiene.

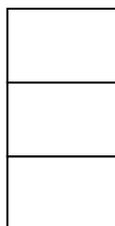
Se observan moscas dentro de la cocina.

Hay mucha suciedad por encima de los caños de servicio. También hay pelusa y telarañas que cuelgan del techo por encima de las unidades de calor.

No hay elementos para la higiene de manos.

El lugar de guardado de efectos personales se encuentra dentro de la cocina, pero como es pequeño las zapatillas quedan por fuera de este.

No hay lugar de almacenamiento, se prepara con la materia prima entregada en el día.



El baño y vestuario se comparte con personal auxiliar.

La heladera registra una temperatura de 9.3 °C (adecuada) pero se registra una temperatura a primera hora de la mañana de 3.0 °C, observado de planilla de registro de temperaturas.

#### **E) VAJILLA**

Adecuada, de acuerdo a lo requerido por el PBCP

#### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

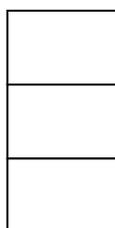
El comedor se arma en salón de actos que se encuentra en un primer piso. Allí se encuentran las mesas, sillas y vajilla que se acomodan para ofrecer el servicio al mediodía. La auxiliar de cocina sube sola las viandas por escalera.

No posee desagües con rejillas para evitar acumulación de agua y las ventanas carecen de protección tipo mosquitero.

El remito está correctamente formulado

#### **G) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA**

Adecuada, de acuerdo a requisitos del PBCP.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 5 de mayo
<b>Establecimiento Escolar</b>	EEM N° 3 DE 7
<b>Dirección</b>	Padilla 1051
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa <sup>160</sup></b>	No cuenta con cocina con capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Rodolfo Ferrarotti
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos 110

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11:45 hs y se sirve a las 12:15.

Menú servido: Milanesa (pre cocida) de carne con puré de papas – mandarina.

El postre de la lista del día debía ser gelatina, pero se envió mandarina.

La cantidad de alumnos que reciben vianda es de 110 raciones. No hay docentes autorizados.

Los alumnos retiran la vianda de un mostrador y las llevan a las mesas.

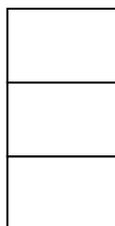
No hay alumnos que requieran una dieta especial por patologías.

Al llegar las viandas (dispuestas en bandejas individuales de aluminio) al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 62.5 °C y 70 °C (puré) y 65.3 y 62 (milanesa).

Dichas temperaturas son inadecuadas ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP).

Los contenedores isotérmicos utilizados eran adecuados.

<sup>160</sup> Según Nota 1141/15



Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)
milanesa	120	37.8	146	39	132	54.4
puré	179	55.6	90	54	138	60.2
mandarina	144	NA	152	NA	160	NA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de milanesa de 132.6 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 120.5 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de 11 a 18 años (déficit del -20.5 %).

La ración promedio del puré servido arroja un valor promedio de 135.6 gramos. Este valor solo alcanza a cubrir el 56.5% del gramaje establecido por pliego (déficit del 43.5 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBCP se consideró el punto de corte de 11 a 18 años indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido no son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Las milaneses estaban demasiado cocidas, secas y duras.

Sabor y olores agradables.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 1 camarero. El mismo comenzó a trabajar el día anterior a la visita.

No posee delantal de lona, cofia, identificación ni utiliza guantes ni barbijos para el momento de servir las bandejas.

No cuenta con calzado adecuado antideslizante.


#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El comedor tiene un tamaño adecuado. No hay equipo de refrigeración en la escuela.

Los contenedores están sucios y en mal estado.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro del comedor en un pequeño placard.

#### **E) VAJILLA**

La vianda llega en bandejas de aluminio individuales. Los vasos son de Telgopor, material que no se encuentra incluido dentro de los permitidos por el PBCP.

#### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El sector del comedor se observa deteriorado por el tiempo, sin mantención ni correcta higiene. Los pisos son de cemento alisado con grietas y huecos, lo que impide una adecuada higiene.

La ventana no posee malla de protección contra mosquitos.

No hay desagües con rejillas.

El remito del día esta adecuadamente formulado.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 23 de Mayo de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 3 DE 8
<b>Dirección</b>	Púan 360
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>161</sup></b>	La capacidad no es la adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Carmelo A. Orrico SRL
<b>Raciones</b>	Alumnos: 183 Docentes: 5

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11.45 horas para ser servida en dos turnos de comedor; el primero a las 12.20 horas y el segundo a las 13.15 horas.

El menú del día corresponde al vigente y posee una modificación en la forma de preparación de la guarnición del día (se sirvió puré de papas cuando debía ser papas al natural).

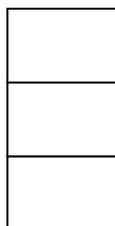
Menú servido: Carne a la criolla con puré de papas – Flan de vainilla. Lista N° 9 del Mosaico Vianda Invierno.

La cantidad de alumnos comensales es de 183 y de docentes autorizados a comedor es de un total de 5. Se reciben a su vez 9 menús especiales para alumnos que se encuentran con dieta. Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria; las mismas se tratan de planes de alimentación por alergias alimentarias a algún tipo de alimento, planes hipograsos (por patologías de hipercolesterolemia familiar y sobrepeso) o hipo proteicos (por patología de Síndrome Urémico Hemolítico).

### Menús de Dieta:

- ✓ Churrasco a la plancha con puré de papas
- ✓ Churrasco con puré de calabaza sin leche (guarnición elaborada en la escuela)
- ✓ Arroz blanco con aceite (para alumno con indigestión aguda)

<sup>161</sup> Según Nota N° 1141/15



✓ Calabaza al horno con carne a la cacerola

Se observó que el postre entregado para los niños con dieta es el mismo que para el resto de los niños. Al día de la fecha se entregó flan de vainilla (postre que no se adecua a los requerimientos solicitados en las prescripciones médicas de los niños).

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los contenedores isotérmicos recibidos. Los alimentos se transportan a granel en contacto directo con el contenedor. Las temperaturas registradas fueron de 86.0 °C y el puré de papas de 79.1°C. La temperatura óptima de conservación de alimentos en caliente debe ser mayor a los 80 °C.

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado, buena higiene y con cierre hermético.

El postre es enviado en compoteras plásticas individuales con tapa dentro de un contenedor de telgopor. La consistencia de los flanes es firme (adecuado).

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Puré de papas	187	61.8°C	192	67.1°C	186	64.3°C
Carne a la cacerola	252		253		247	
Flan de vainilla	166	Consistencia firme	162	Consistencia firme	160	Consistencia firme

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de puré de papas de 188.3 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 91.9 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 8.1 %).

La ración promedio de carne a la cacerola servida en la escuela arroja un valor promedio de 250,7 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 161.7 % del gramaje establecido por pliego.


La ración de flan de vainilla alcanza un peso promedio de 162.7 gramos. Este valor cubre un 108.4 % del gramaje.

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que son mayores a los 60 °C.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal es de una persona a cargo de elaborar y servir el desayuno. Al momento del almuerzo, cuando se reciben las viandas en el establecimiento; dos camareros se suman para el servicio.

Su vestimenta es adecuada en relación a su color e higiene. Se observó la falta de plaqueta identificatoria del personal.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

La cocina es un espacio pequeño que posee un horno tipo familiar con hornallas que se utiliza para la elaboración del desayuno. Dentro de la cocina se observa muy poca superficie de apoyo. Se observó el uso de canastos plásticos para crear una mesa y así apoyar los contenedores de comida y servir los platos al momento del servicio.

Las aberturas al exterior se observan sin protección contra insectos.

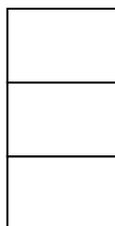
Posee una heladera de tipo familiar con una planilla de registro de temperaturas, el último control indicó una temperatura de 4.2 °C (adecuada). Se observó que la puerta no cierra correctamente (posee burletes rotos).

El armario para conservar alimentos secos utilizados para el desayuno posee una puerta rota que se encuentra sobre el piso a la espera de su reposición.

### **E) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos platos de acero inoxidable en buen estado e higiene. Los cubiertos con empuñadura plástica, cuchillos poseen filo liso con punta romo y vasos plásticos adecuados.

Las compoteras plásticas descartables con tapa son utilizadas para entregar los postres. En este caso se trató de flan de vainilla. La capacidad de las mismas es la adecuada de 150 cc.



## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor se encuentra instalado en el patio interno que se utiliza como salón de actos. Se observa falta de higiene en piso y paredes con presencia de pintura descascarada por presencia de humedad. La iluminación no posee protección contra roturas.

El remito no se encuentra adecuadamente formulado ya que no describe el tipo de preparación y/o alimento entregado


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Viernes 2 de Octubre de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 23 DE 9
<b>Dirección</b>	Thames 1361
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>162</sup></b>	La capacidad de la cocina no es la adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Siderum SA
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 143 Docentes Autorizados: 0

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11.50 horas para ser servida a las 12.15 horas. El menú del día no corresponde al vigente; se entregó menú del mosaico invierno cuando ya corresponde el mosaico de verano.

Menú servido: Milanesa con puré de papas – Flan de vainilla. Lista N° 15 del Mosaico Vianda Invierno.

La cantidad de alumnos comensales es de 143, todos becados al 100 %. No se entregan viandas a docentes. Se reciben a su vez cinco menús especiales para alumnos que se encuentran con dieta. Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria. Se trata de planes hipo sódicos, hipo grasos, e hipocalóricos.

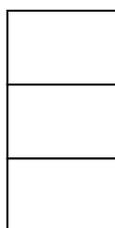
Menú Dieta: Puré de calabaza con pollo al horno – Fruta. Lista de Menú N°15 del Mosaico Comedor Invierno hipocalórico.

Este menú es adecuado pero al igual de los otros comensales, ya debería estar en curso el mosaico de verano y no de invierno.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los alimentos dentro de recipientes plásticos que se conservan en el interior de los contenedores isotérmicos de alimentos marca Kambro. Los valores fueron de 71,2 °C para el puré de papas y de 91 °C para las milanesas. La temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado y con cierre hermético.

<sup>162</sup> En respuesta a Nota N° 1141/2015



Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Puré de papas	271	64,4 °C	195	64,4 °C	178	64,4 °C
Milanesa	104	81,9 °C	104	81,9 °C	95	81,9 °C
Flan de vainilla	118	Punto solidificación	125	Punto solidificación	127	Punto solidificación

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de Puré de papas de 214,7 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 104,7 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario.

La ración promedio de milanesa de carne arroja un valor promedio de 101 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 91,8 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 8,2 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido evaluadas resultaron adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C como lo indica el Pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que el puré de papas posee buena textura y sabor. La milanesa de carne se encontraba con un sabor salado y en su interior un color muy oscuro. Se trata de un alimento elaborado por la industria con una pre cocción que le da un color oscuro y uniforme.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 3 personas.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizaron guantes, barbijos y cofias al momento de servir. Se indicó la falta de calzado de seguridad con protección para evitar accidentes.


## D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto a los sectores de salón comedor y sus instalaciones (mesas y sillas), y los equipos de refrigeración se encontraron en buen estado y correcta higiene.

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 4,2 °C (adecuada).

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario es un armario muy pequeño con aglomerado roto en la parte superior; se nos informa que ya se solicitó a la empresa concesionaria el recambio del mismo.

El carro de transporte de acero inoxidable utilizado en el comedor para distribución de los platos servidos se observa con buena higiene y en buen estado de mantenimiento.

El espacio de la cocina donde se elabora el desayuno es muy pequeño. Posee un anafe con dos hornallas para calentar la leche del desayuno; no posee horno para cocinar. Los bajo mesadas no poseen puertas, en ellos se conserva el stock de leche y productos de limpieza. La cocina no posee rejilla con lo cual se baldea al patio externo al momento de realizar la limpieza del lugar. Posee iluminación protegida contra roturas.

## E) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de loza blanca, cubiertos de acero inoxidable con empuñadura plástica y vasos y tazas de plástico. Todo en buen estado para su uso.

## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor no posee rejilla para el desagote de las aguas de residuos. Las paredes presentan pintura saltada con presencia de humedad.

Las instalaciones de mesas y sillas se encuentran en buen estado y son suficientes para la cantidad de alumnos del comedor.

La iluminación es adecuada y posee protección contra roturas.

El remito no se encuentra adecuadamente formulado ya no detalla el tipo de preparación y/o alimento entregado ni discrimina población que la recibe.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Viernes 8 de mayo
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 13 DE 10
<b>Dirección</b>	Ruiz Huidobro 2643
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>163</sup>	No cuenta con cocina con capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Suc. Rubén Martín
<b>Raciones</b>	Alumnos 100 – Docentes autorizados 4

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11:30 hs de la mañana y se sirve a las 12:14 hs. Los alumnos de primaria comen en un solo turno a las 12:20 hs. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Risotto con Pollo y ensalada de frutas. El menú corresponde a la Lista N° 5 del Mosaico Vianda Invierno.

La cantidad de alumnos que reciben vianda es de 100 y 4 docentes autorizados. Se recibe 1 menú especial para una alumna con celiaquía. Presenta prescripción médica correspondiente. Se le entrega el mismo menú que el resto de los alumnos. El tipo de alimento es adecuado pero no se puede comprobar que las marcas utilizadas sean apto celíacos, así como los cuidados a tener en cuenta al momento de la preparación.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura del contenedor isotérmico recibido observándose una temperatura de 55°C. Dichas temperaturas son inadecuadas ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP) para asegurar su inocuidad.

La ensalada de frutas tiene una temperatura de 9°C.

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, material adecuado y con cierre hermético.

La carga de los alimentos es a granel y no poseen examen bacteriológico que aseguren inocuidad (Anexo B, 8.4).

<sup>163</sup> Nota 1141/15

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Risotto con pollo	177	32.5	226	44.3	171	44.5
Ensalada de frutas	135	9.3	124	9	111	9.5

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido del Risotto con pollo de 191,3 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 66.7 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 32.3%).

La ración promedio de la ensalada de frutas servida en la escuela arroja un valor promedio de 123.3 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 82% del gramaje establecido por pliego (déficit del 18%).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBCP se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido no son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables. El arroz está muy seco y la comunidad educativa refiere que siempre se entrega con esa característica y que es poco aceptado por los alumnos.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas, número adecuado para el servicio de viandas de escuelas primarias de acuerdo al art. 25° del PBCP. La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro y limpia. No poseen calzado de seguridad. Se observó la utilización de guantes, barbijos y cofias y delantal de lona al momento de servir. La plaqueta de identificación sólo indica el nombre se la empresa, faltando el nombre del empleado y cargo.


## D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Tanto las instalaciones como los equipos se encuentran en buen estado y con una adecuada higiene.

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 7.5°C (Adecuada, por ser menor a 8°C).

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de un armario en el interior de la cocina.

Los carros de transporte utilizados en el comedor para distribución de los platos servidos se encuentran en buenas condiciones.

## E) VAJILLA

La vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene.

Las computeras de la ensalada de frutas eran descartables, de material adecuado.

Se utilizan los mismos vasos tanto para el servicio de desayuno como para el de comedor (Inadecuado. Art 34 Clausulas Part. LP N N° 2902/SIGAF/2013)

## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor se arma diariamente en el espacio correspondiente al hall de entrada.

Las ventanas no tienen mallas de protección tipo mosquitero.

No hay desagües para una adecuada higiene de los pisos.

El cielorraso, pisos, paredes y mobiliario se encuentran en buen estado.

El remito no está adecuadamente formulado ya que no describe el tipo de alimento entregado, como lo establece el Art. 57° Capitulo XI del PBCP.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Lunes 5 de octubre
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 23 DE 10 – Nivel Primario
<b>Dirección</b>	Sucre 1367
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>164</sup>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Siderum SA
<b>Raciones</b>	Alumnos 114 – Docentes autorizados 6

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11 hs de la mañana ya que primero almuerzan los alumno de jardín (11:15 hs). Los alumnos de primaria comen en un solo turno a las 12:20 hs. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Arroz con carne estofada –Naranja. Lista N° 1 del Mosaico Vianda Verano.

Se reciben 5 menús especiales, de los cuales 3 son dietas hipocalóricas, 1 hepatoprotectora y 1 dieta celíaca.

Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria.

Menú Dieta: Carne a la cacerola con cebolla cocida y arroz – Naranja.

El menú de Dieta Hipocalórica debería haber sido Carne estofada con vegetales asados – fruta

El menú Libre de Gluten es adecuado.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 71.3 °C (carne) y de 72.2 °C. Dichas temperaturas son inadecuadas ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP) para asegurar su inocuidad.

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado y con cierre hermético.

<sup>164</sup> Nota 1141/15

La carga de los alimentos es a granel y no poseen examen bacteriológico que aseguren inocuidad (Anexo B, 8.4).

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (g)	Peso (g)	Temperatura (°C)
Arroz con carne	334	57.5	293	52.3	284	58.3
Naranja	196	TA	237	TA	190	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido del arroz con carne de 303 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 93.1 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 6.9 %).

La ración promedio de la naranja servida en la escuela arroja un valor promedio de 207 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 138 % del gramaje establecido por pliego (déficit del -38 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

En la heladera se observan alimentos que no se encuentran protegidos contra la contaminación cruzada (milanesas crudas y zanahoria rallada)

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas.

La vestimenta del personal es adecuada, es de color claro y limpia. Poseen calzado de seguridad. Se observó la utilización de guantes, barbijos y cofias y delantal de lona al momento de servir pero no al cortar fruta, lo cual es incorrecto.


## D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Las instalaciones de la cocina se observan deterioradas por el tiempo, sin mantención ni correcta higiene. Las paredes están en mal estado. El desagüe no posee rejilla, resultando peligroso ya que la abertura es grande.

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 4.7°C (Adecuada, por ser menor a 8). En la misma se guardan de yogur remanente del desayuno y sándwiches de refrigerio.

A su vez, se observó ensalada de zanahoria y milanesas crudas, ambas preparaciones sin cubrir, lo que implica un riesgo de contaminación cruzada.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de un armario en un pasillo de la escuela y en buen estado de mantenimiento.

Los carros de transporte utilizados en el comedor para distribución de los platos servidos se encuentran en buenas condiciones.

## E) VAJILLA

La vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene.

Se utilizan los mismos vasos tanto para el servicio de desayuno como para el de comedor (Inadecuado. Art 34 Clausulas Part. LP N N° 2902/SIGAF/2013)

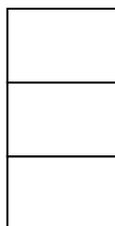
## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor se complementa con el armado diario de mesas en el espacio correspondiente al hall de entrada.

Las ventanas no tienen mallas de protección tipo mosquitero.

No hay desagües para una adecuada higiene de los pisos.

El remito no está adecuadamente formulado, no describe el tipo de alimento entregado. Sólo se menciona la cantidad de raciones.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 14 de octubre
<b>Establecimiento Escolar</b>	CBO N° 3 DE 10
<b>Dirección</b>	Juramento 2943
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>165</sup>	El uso de la cocina está destinado a Talleres
<b>Empresa Concesionaria</b>	Siderum SA
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos 100 Docentes 6

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 12:00 horas para ser servida a las 12: 35 horas. El menú es el vigente y no presenta modificaciones

Menú servido: Medallón de pescado– mandarina. Lista N° 8 del Mosaico Vianda Verano.

La cantidad de alumnos que reciben vianda es de 100 y de docentes 6. Se reciben 4 menús especiales para alumnos con dieta: 1 para enfermedad celíaca, 2 dietas hipocalóricas y 1 dieta protectora gastrointestinal.

### Menú dietas:

Dieta para celiaquía y protectora gastrointestinal: Pollo a la plancha con calabaza.

No corresponde a lo indicado por el Mosaico de Menú Libre de Gluten Verano del día de la visita (miércoles) ni al menú de ningún otro día propuesto por el pliego.

Por otro lado, cabe aclarar que el menú entregado es adecuado a la patología presentada.

Dieta hipocalórica: 2 medallones de pescado con puré de calabaza (es lo contemplado por el Menú para dietas hipocalóricas, si bien se recomienda no indicar alimentos empanados pre fritos en este tipo de dietas)

<sup>165</sup> Según Nota 1141/15

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 59.2 °C (medallón de pescado) y de 62.5 °C (puré tricolor). Dichas temperaturas son inadecuadas ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP).

La carga de los alimentos es a granel y no poseen examen bacteriológico que aseguren inocuidad (Anexo B, 8.4)

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)
Medallón de pescado	56	57.5	57	58.3	56	58
Puré tricolor	285	60.5	260	60	314	59.3
Ensalada de frutas	137	NA	102	NA	124	NA

Se sirven entre 2 y 3 unidades de medallón de pescado y de ensalada de frutas por alumno.

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de puré de 286.33 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 105.9 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de 11 a 18 años (déficit del -5.9 %). El valor promedio de los medallones de pescado fue de 226 gramos lo cual cubre un 188,3% (déficit de -88,3%).

La ración promedio de puré tricolor servida en la escuela arroja un valor promedio de 286 gramos. Este valor solo alcanza a cubrir el 105.9 % del gramaje establecido por pliego (déficit del -5.9 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBCP se consideró el punto de corte de 11 a 18 años indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor y olores agradables.


### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 camareras.

Una de ellas está durante toda la mañana y la otra llega junto a la comida.

Tanto la vestimenta como las prácticas de manufactura son adecuadas.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Los contenedores presentan deterioro por el tiempo y se podían apreciar muy fríos en su parte externa, como si hubieran estado en una cámara de frío.

El equipo de refrigeración se encuentra en buen estado y adecuada higiene.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de un baño de auxiliares que tiene salida directa a la cocina. Esta disposición es incorrecta debido el Art 3.1.2.10 - Anexo B del PBCP.

### **E) VAJILLA**

La vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene.

No hay paneras.

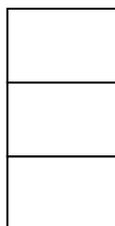
### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El comedor se encuentra dentro de la cocina, que se utiliza para realizar el taller de cocina que se desarrolla en horario escolar. El día del relevamiento se atrasó la clase y no se llegó a terminar de limpiar los pisos.

Las mesas están gastadas, con roturas en las esquinas. Lo que impide una correcta higiene de las mismas.

Las ventanas tienen mallas de protección tipo mosquitero pero las puertas que dan al hall de entrada que quedan abiertas no. Se observan mosquitas dentro de la cocina y comedor.

El remito del día no está correctamente formulado, no aclara tipo de comida entregada ni las dietas.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 5 de Mayo de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 25 DE 12
<b>Dirección</b>	Remedios Escalada de San Martín 2986
<b>Causa<sup>166</sup></b>	La capacidad no es la adecuada
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Empresa Concesionaria</b>	Treggio SRL
<b>Raciones</b>	Alumnos: 163 Docentes 6

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 12 horas para ser servida a las 12.30 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Milanesa de Carne con Puré de Papas – Gelatina de Frutilla.

Lista N° 2 del Mosaico Vianda Invierno.

La cantidad de alumnos comensales es de 163 y de docentes autorizados a comedor es de un total de 6. Se reciben a su vez dos menús especiales para alumnos que se encuentran con dieta. Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria; las mismas se tratan de Hiposódica por síndrome nefrótico e Hipocalórica por sobrepeso.

Menú Dieta: Pollo al horno con Puré de Papas – Fruta.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 62.1 °C para el contenedor del puré de papas y de 54.8°C para el contenedor de las milanesas de carne pre elaboradas. Estas temperaturas de conservación de alimentos en caliente es inadecuada ya que la temperatura óptima debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado y con cierre hermético.

<sup>166</sup> Según Nota N° 1141/2015

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Milanesa de carne	94	52.4 °C	95	51.2 °C	98	53.4 °C
Puré de Papas	204		131		203	
Gelatina	169	gelificación	162	gelificación	169	gelificación

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de milanesa de carne de 95.7 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 87.0 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 13 %).

La ración promedio de puré de papas servido en la escuela arroja un valor promedio de 179.3 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 83.4 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 16.6 %).

La ración promedio del postre Gelatina alcanza un valor promedio de 166.7 gramos; cubriendo un 111.1 % del establecido por pliego.

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido son inadecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede mencionarse que posee buen aspecto y sabor. Se alertó disminuir la sal agregada al puré ya que se sintió con exceso de la misma. Se indicó triturar bien la papa para lograr una mayor integración de los ingredientes de la preparación. La milanesa de carne servida se trata de un alimento pre elaborado que al cortarlo se observa un color muy oscuro en su interior. Este producto no tuvo buena aceptación por parte de los niños al observar que en su mayoría los niños dejan restos en los platos consumiendo solo el puré de papas.


### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal es de un total de 3 personas. Una de ellas ingresa desde temprano por la mañana para la elaboración y servido del desayuno. Luego al llegar la vianda caliente al establecimiento se suman dos camareras para el horario del servicio.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro e higiene. Se alertó la falta de uso de guantes descartables al momento de servir los alimentos y del correcto uso del barbijo, debiendo cubrir nariz y boca del personal. Además se observó la falta de plaqueta identificatoria como lo indica el PBC en su Art. 28.

### D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto a los sectores de salón comedor y sus instalaciones (mesas y sillas), y los equipos de refrigeración se encontraron en buen estado y correcta higiene.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de la cocina en un armario aparte, aislado del sector de manipulación de alimentos.

El espacio de la cocina donde se elabora el desayuno es pequeño. Si bien la cocina es amplia, el sector de anafes y equipos de cocción es utilizado por personal policial. El espacio de la cocina para uso del personal del concesionario Treggio es pequeño con bajo mesadas para conservar las cajas de vajilla descartable, servilletas y sólidos para el desayuno. Se alertó profundizar su higiene.

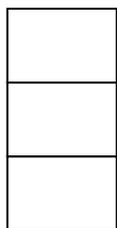
Posee una heladera de tipo familiar a la cual se le controló su temperatura la cual fue de 9.8 °C.

### E) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observa que todo lo utilizado es de material descartable. Las bandejas de comida caliente son de aluminio con tapa y los cubiertos y vasos de plástico. Las computeras para servir los postres son de plástico descartable con tapa. Al finalizar el servicio todo es desechado.

### F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor se encuentra en buen estado edilicio. Posee mesas redondas con 6 sillas y su capacidad es adecuada. Los niños que se encuentran internados almuerzan en otro sector ubicado en un primer piso. Posee mesas largas con sillas y bancos largos. Si bien almuerzan el mismo menú diario que los otros niños, al finalizar el servicio de almuerzo se les entrega un sándwich de jamón y queso en pan figazza a modo de refuerzo. Este sándwich no se encuentra a cargo de la empresa Treggio SRL ya que los mismos no se



detallan en el remito de mercadería. Estos niños son hijos del personal policial que pernoctan en la escuela de lunes a viernes.

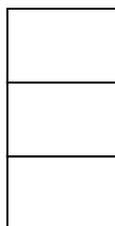
Se alertó la falta de azulejos en el sector comedor para realizar su reposición.

El remito no se encuentra adecuadamente formulado ya no indica tipo de preparación y/o alimento entregado.

### G) VEHICULOS

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó un control del vehículo que las transporta. Se trata de un móvil con dominio BNS 648 con equipo de frío instalado (apagado por transportar comida caliente). De la documentación solicitada se alertó que el curso de manipulador de alimentos perteneciente al chofer y el certificado de habilitación del vehículo otorgado por el SE.NA.SA se encontraba vencidos (fechas 6/9/2014 y 4/10/2014 respectivamente).

La higiene de la cabina de transporte y su estado de mantenimiento son adecuadas.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 14 de mayo
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 8 DE 13
<b>Dirección</b>	Homero 2159
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa <sup>167</sup></b>	Cocina con capacidad insuficiente para la cantidad de raciones
<b>Empresa Concesionaria</b>	Lamerich SRL
<b>Raciones</b>	Alumnos 530 – Docentes 9

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 12:10 horas para ser servida a las 12: 30 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Carne a la cacerola con papa natural –Flan de vainilla. Lista N° 9 del Mosaico Vianda Invierno.

La cantidad de alumnos que reciben vianda es de 530 y 9 docentes autorizados. Se reciben 4 menús especiales (hipocalórico) para alumnos que se encuentran con dieta. Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria.

Menú Dieta: Carne a la cacerola con ensalada de lechuga y tomate - Fruta

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 82.3 °C (carne) y de 84.5 °C (papas). Dichas temperaturas son adecuadas ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado y con cierre hermético.

La carga de los alimentos es a granel y no poseen examen bacteriológico que aseguren inocuidad (Anexo B, 8.4)

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

<sup>167</sup> Según Nota 1141/15


Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)
Carne con papas	340	65	343	64	293	64
Flan de vainilla	145	17	147	16	156	17

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de carne con papas 325.3 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 80.3 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 19.7 %).

La ración promedio de flan de vainilla servida en la escuela arroja un valor promedio de 149.3 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 99.6 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 0.4 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBCP se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

La temperatura de servido de los postres fue de 17°C. Dicha temperatura es inadecuada, los postres deben estar refrigerados a menos de 8 °C. Esto se debe a que los postres se realizan en la escuela, y la heladera enfría de manera defectuosa (a 15°C).

No se encuentran protegidos contra contaminación dentro de la heladera, quedando expuestos a un riesgo de sufrir contaminación, ya que es un alimento listo para consumo.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 6 personas, pero 1 va a entregar el servicio a jardín.

La cantidad de personal es insuficiente, quedando una relación de 1 camarero cada 106 niños cuando debería ser por lo menos 1 cada 80 alumnos.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de servir. Se indicó la


falta de calzado adecuado antideslizante. Se utilizaban zapatillas sin antideslizante, y abiertas.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Las instalaciones de la cocina se observan deterioradas por el tiempo, sin mantención ni correcta higiene.

Las paredes tienen revestimiento nuevo, pero la parte superior de las paredes y el techo tienen la pintura descascarada. Si bien había personal realizando tareas de instalación de extractores de humo de cocina, no estaba previsto la reparación de la pintura.

Cabe destacar, que una vez que se termine la obra en la escuela y la puesta en marcha de los extractores se reanudara el servicio de comedor, cancelándose el de viandas.

Hay olor desagradable tanto en comedor como en la cocina, proveniente de rejillas.

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 15°C (Inadecuada, debe ser menor a 8°C).

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de un armario en la zona de elaboración de alimentos (adecuado) y en buen estado de mantenimiento.

Los carros de transporte utilizados en el comedor para distribución de los platos servidos se encuentran en buenas condiciones.

#### **E) VAJILLA**

La vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene.

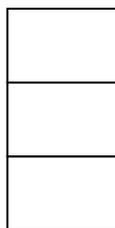
Se utilizan los mismos vasos tanto para el servicio de desayuno como para el de comedor (Inadecuado. Art 34 Clausulas Part. LP N N° 2902/SIGAF/2013)

#### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El salón comedor se complementa con el armado diario de mesas en el espacio correspondiente al patio cubierto. Para el almuerzo se distribuyen en dos grupos ya que la capacidad del patio no alcanza para que almuerce toda la matrícula escolar junta.

El cielorraso presenta huecos y pintura levantada. La iluminación no cuenta con protección ante roturas. Hay cables sueltos que cuelgan de ventiladores.

Las ventanas no tienen mallas de protección tipo mosquitero.



Las mesas y banco están rotos y oxidados, lo que impide una adecuada higiene y peligro para los niños (bancos inclinados)

El remito no está adecuadamente formulado, no figura la papa enviada.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 30 de septiembre de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Jardín Maternal 6 DE 13
<b>Dirección</b>	Zelada 6242
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa <sup>168</sup></b>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Friend's Food SA
<b>Raciones</b>	Alumnos 120 – Docentes autorizados 11

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 10:25 horas para ser servida a las 11:30hs a los alumnos del turno mañana y 12:15 hs a los del turno tarde.

### Menú servido:

Niños de 6 meses: Puré de zapallo. Puré de banana. Lista N° 3.

Niños de 7-8 meses: Puré de zapallo y papa con carne. Puré de banana. Lista N° 3.

Niños de 9-11 meses: Puré de zapallo y papa con carne pollo. Puré de banana. Lista N° 3.

Niños de 1 -3 años: Carne al horno con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas. Gelatina. Lista N°4 Menú vianda invierno 1 a 3 años de edad. Menú N° 13 Invierno.

No hay modificaciones en el menú.

La cantidad de alumnos que reciben vianda es de 120 y 11 docentes autorizados.

Hay 1 alumno que requiere dieta especial por alergia alimentaria.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 80.5 °C (Pollo al horno), 13.3 °C (Gelatina) Este último valor es inadecuado ya que los postres deben estar a una temperatura menor a los 8°C.

<sup>168</sup> Según Nota 1141/15


Se encuentran en buen estado de mantenimiento, de material adecuado.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)	Gramos	Temperatura (°C)
Puré mixto con carne	258	58.6	266	60.2	270	62
Pollo al horno con ensalada	200	59.5	228	58.7	171	60
Gelatina	107	16.0	132	15.3	127	15.5

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido del puré mixto con carne de 264g. Este valor alcanza a cubrir un 142.7% del valor promedio del gramaje establecido por pliego para los niños de 7 a 11 meses (déficit del -42,7%). Se entregan las mismas bandejas a los bebés de 7 a 8 meses y a los de 9 a 11 meses.

El pollo al horno con ensalada tiene un peso promedio de 200 g y cubre en un 95.2% de la ración (déficit de 4.8%).

La gelatina tiene un peso promedio de 122 g, y un cubrimiento de 101.7% (déficit -1.7%)

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C según se indica en el Art. 61, Inc. a del PBCP)

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas.

La vestimenta del personal es adecuada, de color claro y limpia. Se utilizan guantes y barbijos al manipular alimentos listos para consumo. Falta de identificación personal (Art. 28)

### D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Los equipos de refrigeración se encuentran en buen estado funcionando a una temperatura de 5.3 °C, y poseen registro de temperatura en planillas para un buen control de la misma.


El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro un baño para niños actualmente clausurado.

### **E) VAJILLA**

La vianda se sirve en bandejas individuales de aluminio.

No se reparten servilletas.

El resto de la vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene.

### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El sector del comedor es muy pequeño y se completa con un SUM.

No hay desagües con rejillas.

Los ambientes son cerrados sin contar con ventanas. Dan directamente al hall central de la escuela.

El remito no está correctamente formulado, no figuran en él el tipo de alimento, como está estipulado en el Cap. XI Art. 57 del PBCP.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 26 de Mayo de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	JIN C (N° 3) DE 14
<b>Dirección</b>	Girardot 1946
<b>Causa<sup>169</sup></b>	Cocina con capacidad inadecuada
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Empresa Concesionaria</b>	Arkino SA

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11.30 horas para ser servida a las 11.45 horas. El menú del día corresponde al vigente pero posee modificaciones. Se reemplazó la guarnición y el postre del día.

Menú servido: Milanesas con fideos moño con manteca y queso – Manzana. Lista N° 2 mosaicos Vianda Invierno.

La cantidad de alumnos comensales es de 48 y de docentes autorizados a comedor es de un total de 5. Al día de la visita no poseen alumnos con dieta.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 87 °C para los fideos con manteca y queso y de 72 °C para las milanesas trozadas. Esta última es inadecuada ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban con buena higiene y son del material adecuado. Su cierre no es el adecuado ya que sus trabas se encuentran rotas; se observó que la tapa era sostenida con el contenedor a través de un precinto plástico. Se alertó que este tipo de cierre influye en la pérdida de calor del interior del contenedor.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

<sup>169</sup> Según Nota N° 1141/2015


Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos (gr)	Temperatura (°C)	Gramos (gr)	Temperatura (°C)	Gramos (gr)	Temperatura (°C)
Milanesas trozadas	85	59.2	89	63.8	83	68.1
Fideos con manteca	139		167		154	
Manzanas peladas	68	De refrigeración	72	De refrigeración	91	De refrigeración

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de milanesas trozadas de 85.7 gramos. Este valor alcanza un cubrimiento del 77.9 % (déficit del 22.1 %).

La ración promedio de fideos con manteca y queso fue de 153.3 gramos; este valor alcanza a cubrir el 95.8 % (déficit del 4.2%).

La ración promedio de la fruta manzana trozada fue de 77.0 gramos, valor que alcanza a cubrir el 51.3 % (déficit del 48.7 %).

Para el cálculo de los porcentajes de cubrimiento se utilizó como valor a alcanzar los gramajes de plato final servido para niños de 4 a 10 años indicados en el Anexo A del PBC.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que el punto de cocción de los fideos moño no fue alcanzado ya que se observó puntos blancos en su interior por falta de tiempo de cocción. La milanesa precocida se observa con un color muy oscuro en su interior y un sabor salado intenso.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal es de tres camareros. La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de servir. Se indicó la falta de plaqueta identificatoria.


## D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 0,9 °C (adecuada).

En cocina posee una balanza para pesar alimentos con un pesaje máximo de 3 Kg y un mínimo de 1 gramo funcionando correctamente.

El espacio de la cocina donde se elabora el desayuno es pequeño. Posee una cocina tipo industrial y una heladera tipo familiar. Se cocina alimentos solo para directivos y personal de cocina.

La higiene general de la cocina y del comedor es adecuada.

## E) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos platos y vasos de plástico en buen estado e higiene. Las jarras para el agua son plásticas y presentan tapa. Las paneras son plásticas y se encuentran en buen estado.

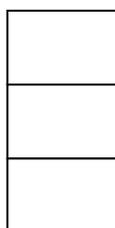
## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

Respecto a los sectores de salón comedor y sus instalaciones; se observó que las mesas plásticas no se encuentran integra, poseen roturas. La cantidad de sillas es insuficiente con lo cual los niños se sientan en bancos de madera anexados a las mesas. Las ventanas no poseen protección para evitar el ingreso de insectos. La capacidad del comedor es suficiente para los niños de nivel inicial.

El remito no se encuentra adecuadamente formulado ya que no coincide la preparación entregada con lo detallado en el remito. La autoridad escolar lo suscribe con su firma.

## G) VEHICULO

Al recibir las viandas al establecimiento escolar, se realizó control del vehículo que las transporta. Con dominio JDX 659, presenta leyenda que indica el transporte de sustancias alimenticias. Los contenedores se transportan en la UTA del vehículo en conjunto con maples de huevo, fruta y cajas de alimentos secos (alfajores, galletitas, barras de cereal). Equipo de frío del vehículo apagado (adecuado por transportar alimentos en caliente). Se alertó la falta de higiene en el interior de la UTA. Transportista con uniforme adecuado. Se alertó la falta de curso de manipulador de alimentos y de libreta sanitaria del conductor.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 10 de Noviembre de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 17 DE 16
<b>Dirección</b>	Vallejos 2555
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>170</sup></b>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Compañía Alimentaria Nacional SA
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 135 - Docentes Autorizados: 6

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 12.15 horas para ser servida a las 12.15 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Medallón de pollo con ensalada de zanahoria y tomate – Flan de vainilla. Lista N° 2 del Mosaico Vianda Verano.

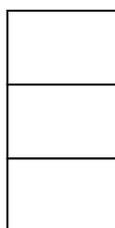
La cantidad de alumnos comensales es de 132 y de docentes autorizados a comedor es de un total de 6. No poseen alumnos con dieta.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los medallones de pollo y arroja un valor de 65 °C, esta temperatura es inadecuada ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBC).

La vianda se recibe a granel dentro de contenedores con falta de higiene y sin cierre hermético. Se alertó profundizar su higiene y quitar los restos de pegamento de cintas adhesivas de días anteriores.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

<sup>170</sup> En respuesta a Nota N° 1141/2015



Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Medallón de pollo	121	51 °C	154	48,3 °C	141	45,4 °C
Ensalada de zanahoria y tomate	161	--	147	--	163	--
Flan de vainilla	110	Punto Solidificación	111	Punto Solidificación	122	Punto Solidificación

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de Medallón de pollo de 138,7 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 132,1 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario.

La ración promedio de ensalada de zanahoria y tomate servida en la escuela arroja un valor promedio de 157 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 130,3 % del gramaje establecido por pliego.

En el caso del flan de vainilla, se obtuvo un gramaje promedio por ración 114,3 gramos, alcanzando a cubrir un 76,2 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 23,8 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido evaluadas resultaron inadecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C como lo indica el Pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que es aceptable y tuvo una buena aceptación por parte de los niños el medallón de pollo; no así la ensalada ni el flan de postre.

Los directivos escolares nos informan que los padres realizan reclamos constantemente por la mala calidad de la comida.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal en el establecimiento escolar es de 2 personas; 1 de ellas se encuentran desde la mañana para elaborar y servir el desayuno; y una camarera se suma al momento de servir la vianda caliente de almuerzo. La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, uso de


delantal al momento de servir y utilización de cofia; se observó la falta de plaqueta identificatoria.

Se alertó la falta de uso de barbijo y guantes al momento de servir los alimentos por lo que la camarera manifiesta que la empresa no les provee porque no es obligatorio.

El personal no posee espacio para conservar sus objetos personales durante la jornada laboral. Se observó dentro de la cocina un cajón plástico con falta de higiene donde dejan abrigos y carteras. A su vez se alertó no colocar ropa del personal sobre los matafuegos de la cocina.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto al sector comedor, este se arma diariamente ya que se utiliza el patio cubierto de la escuela como salón comedor por falta de espacio. Las mesas y sillas provistas por el concesionario son de plástico blanco y de mala calidad ya que muchas de ellas se encontraban rotas por el uso. Se nos informa que ya han realizado reclamos para obtener mobiliario para uso del comedor pero aún no han tenido respuesta.

Respecto a la cocina, esta es muy pequeña, y su capacidad no es la adecuada para elaborar el almuerzo para la totalidad de la matrícula escolar.

Se observó falta de rejilla de desagüe, a su vez un trapo de rejilla húmedo contantemente en el piso por pérdida de agua de la bacha de lavado que además de generar olores desagradables es un factor óptimo para la multiplicación de vectores.

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 13,4 °C (inadecuada).

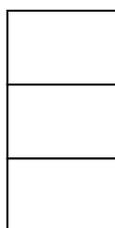
#### **E) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observó que todo es de material descartable, salvo la taza de plástica del desayuno.

#### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El salón comedor se arma a diario ya que es el espacio corresponde al patio cubierto.

Se observa paredes con falta de mantenimiento por presentar humedad y pintura descascarada, falta de malla metálica para evitar el ingreso de vectores. La iluminación no posee protección contra roturas y las mesas y sillas no se encuentran integras, poseen roturas por el uso diario.



Los niños que almuerzan su propia vianda (15 en total) lo hacen en un espacio aparte.

El remito se encuentra adecuadamente formulado aunque no posee firma de la autoridad escolar.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 27 de octubre 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Especial N° 28 DE 16
<b>Dirección</b>	Av. Lincoln 4325
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>171</sup></b>	Cocina en obra aun no finalizada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Compañía Alimentaria Nacional SA
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 167 <sup>172</sup> Docentes Autorizados: 14

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11.30 horas para ser servida en dos turnos: 12 horas y 12.30 horas. El menú del día corresponde al vigente pero posee una modificación en la guarnición; debió servirse ensalada de papa y huevo en lugar de puré de papas.

Menú servido: Milanesas de carne con puré de papas – Helado de Agua.

Lista N° 2 del Mosaico Discapacitados Auditivos.

La cantidad de alumnos comensales presentes el día de la visita fue de 22 alumnos en el primer turno de comedor y de 19 alumnos en el segundo turno de comedor. Esta cantidad de alumnos corresponden a los que asisten al turno mañana.

Al momento del servicio aún no había llegado el pan al establecimiento, este fue provisto por el proveedor después de las 12 horas.

Se reciben a su vez cuatro menús especiales para alumnos que se encuentran con dieta. Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria; las mismas se tratan de dieta hipo calórica e hipo grasa por diagnóstico de hipercolesterolemia; dieta gastroprotectora con predominio de vegetales y carnes magras; dieta hipocalórica por diagnóstico de obesidad y una última dieta normo calórica sin hidratos de carbono simple.

<sup>171</sup> En respuesta a Nota N° 1141/2015

<sup>172</sup> El remito incluye los almuerzos de turno mañana y tarde (92 raciones en total) y las cenas del turno vespertino (87)

El menú de dieta servido a los cuatro alumnos que así lo requieren fue de Churrasco de paleta a la plancha con ensalada de lechuga y tomate – fruta (manzana).

Este menú de dieta no corresponde al Mosaico de Planes Hipocalóricos diseñado por la Dirección General.

Cabe aclarar que el churrasco de paleta fue cocido en la escuela ya que según nos informan, la obra de la cocina y sus instalaciones se encuentra finalizada pero aun no contaban con la aprobación de Metrogas.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 88 °C para las milanesas y de 72,1 °C para el puré de papas; esta última es inadecuada ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados no se encontraban en buen estado de mantenimiento ni de higiene. La comida caliente se coloca dentro de contenedores plásticos con tapa para luego colocarlo en el contenedor de acero inoxidable. Las trabas herméticas no funcionan, se observa el cierre del mismo con cinta adhesiva. El contenedor de telgopor donde se trasladan los helados de agua se encontraba sucio y con partes rotas.

Se indicó profundizar su higiene ya que se observó en su exterior restos de pegamento de cintas y papeles pegados de días anteriores.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Milanesas	109	49,8 °C	106	49,8 °C	98	49,8 °C
Puré de papas	116	64,5 °C	150	64,5 °C	163	64,5 °C
Helado de agua	54	Punto de congelamiento	54	Punto de congelamiento	54	Punto de congelamiento

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de Milanesas de carne de 104,3 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 79,6 % del


valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 20,4 %).

La ración promedio de Puré de papas arroja un valor de 143 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 69,8 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 30,2 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido evaluadas resultaron adecuadas aquellas que superan los 60 °C como lo indica el Pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido, en relación a su sabor, color y olor es agradable. Se observó que el menú tiene buena aceptación por parte de los niños

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal a cargo de brindar el servicio de almuerzo en el establecimiento escolar es de 3 personas. La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro y se observó limpia. Se alertó la falta de barbijos al momento de servir los alimentos y la falta de identificación personal.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a los sectores de salón comedor, cocina y los equipos de refrigeración se encontraron en buen estado y correcta higiene.

Se realizó control de temperatura en el interior de las dos heladeras y las mismas fueron de 9,4 °C (inadecuada) y de 1,3 °C (adecuada).

Se alertó la falta de planilla de registro de temperaturas de los equipos de refrigeración para llevar control de su funcionamiento.

El espacio de la cocina es amplio y la obra aún no se encuentra finalizada. Posee instalado equipos de cocción y de refrigeración. Falta completar baños y vestuarios y alacenas.

### **E) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observó el uso de material descartable. Los platos de telgopor dificultan y se rompen cuando los niños cortan las milanasas. Algunos vasos plásticos se encuentran rotos sobre las mesas a lo cual se alertó retirarlos y reponerlos.


## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor se encuentra en buen estado respecto a sus paredes, piso, espacio, iluminación y limpieza. Se observó mesas y sillas rotas (se nos informa que ya fue realizado el pedido de recambio al Ministerio). La iluminación y las aberturas al exterior no tienen protección.

El remito se encuentra adecuadamente formulado.

## G) VEHICULO

Se observó el vehículo dominio LQF133 donde se traslada las viandas calientes y los helados. El vehículo no posee equipo de frío y su higiene es mala. Se observa en cabina el traslado en conjunto de carne roja cruda con lechuga y tomate. Se alertó el riesgo de contaminación cruzada. Respecto a la documentación, el chofer posee la libreta sanitaria vencida desde el mes de febrero de 2015.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 14 de Mayo de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	JIC N° 3 DE 16
<b>Dirección</b>	Fernández de Encizo 4451
<b>Causa<sup>173</sup></b>	La capacidad no es la adecuada para la cantidad de raciones a elaborar
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Empresa Concesionaria</b>	Compañía Alimentaria Nacional SA
<b>Raciones</b>	Alumnos: 49 Docentes: 4

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11 horas para ser servida a las 12.00 horas. El menú del día corresponde al vigente y posee una modificación en la forma de preparación de la guarnición del día (se sirvió puré de papas cuando debía ser papas al natural).

Menú servido: Carne al horno con puré de papas – Flan de chocolate. Lista N° 9 del Mosaico Vianda Invierno.

La cantidad de alumnos comensales es de 49 y de docentes autorizados a comedor es de un total de 4. Si bien la matrícula total es de 144; los alumnos que realizan jornada completa y reciben vianda caliente es de 49 alumnos.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los contenedores isotérmicos recibidos. Los alimentos se transportan a granel dentro de contenedores de acero inoxidable con cierre hermético. Los valores fueron de 73.1 °C para el contenedor que contiene al puré de papas y de 60.1 °C el de la carne al horno. Ambas temperaturas de control son inadecuadas ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado (acero inoxidable) y con cierre hermético.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

<sup>173</sup> Según Nota N° 1141/2015

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Puré de papas	193	55.8 °C	190	56.0°C	187	55.4 °C
Carne al horno	201	48.1°C	205	47.2°C	207	44.8°C
Flan de chocolate	148	Consistencia firme	146	Consistencia firme	145	Consistencia firme

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de puré de papas de 190.0 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 90.5 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel inicial (déficit del 9.5 %).

La ración promedio de carne al horno servida en la escuela arroja un valor promedio de 204.3 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 146 % del gramaje establecido por pliego.

La ración de flan de chocolate alcanza un peso promedio de 146.3 gramos. Este valor cubre un 97.6 % del gramaje (déficit del 2.4%).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró el gramaje de la franja etaria de 4 a 10 años considerada en el Anexo A del PBC.

Las temperaturas en caliente del plato servido son inadecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal es de una persona a cargo de servir y distribuir los platos. Su vestimenta es adecuada en relación a su color e higiene. Se observó la falta de plaqueta identificatoria y del uso de barbijos al manipular y servir los alimentos listos para consumo.

### D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

La cocina es un espacio pequeño que posee un horno tipo familiar con hornallas que se utiliza para la elaboración del desayuno. Dentro de la cocina se observa una mesa pequeña donde se stockea la leche del desayuno. Los bajo mesadas son de madera y una de sus puertas posee un vidrio roto. Se alertó para realizar su reposición. Se observó paredes con pintura saltada y humedad visible.

La cocina se comunica con un patio externo por el cual se accede a la vivienda del casero de la escuela. Este patio presenta exceso de suciedad de palomas y


al trabajar con la puerta de la cocina abierta; se solicitó realizar una limpieza profunda para evitar focos de contaminación.

Posee una heladera de tipo familiar para conservar alimentos perecederos. Se realizó control de su temperatura interna y la misma fue de 7.2°C. Se observa planilla de control diario de temperatura de la heladera con distintos valores incluidos el día de la fecha. Al solicitar el termómetro en uso el mismo se encontraba sin funcionar por falta de baterías.

Se observó exceso de agua de deshielo sobre el piso en los alrededores de la heladera con lo cual podría ser una falla de los burletes. Se indicó para realizar el control correspondiente.

### E) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos platos de plástico y cubiertos de metal con empuñadura de plástico. Los vasos son plásticos y se diferencian de los utilizados para el desayuno.

Para la distribución de los platos servidos hasta la mesa se utiliza un carro de transporte plástico al cual se alertó profundizar su higiene por presentar restos de comida adheridos.

Las compoteras plásticas descartables con tapa son utilizadas para entregar los postres. En este caso se trató de flan de chocolate. La capacidad de las mismas es la adecuada de 150 cc.

### F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

No poseen espacio físico para ser utilizado como salón comedor. Se utiliza una de las salas y un espacio pequeño del patio interno contiguo a dicha salita. El espacio es bordeado por biombos con tela para delimitar el salón comedor.

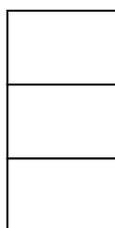
El remito se encuentra adecuadamente formulado.

### G) VEHICULOS

Al recibir las viadas al establecimiento se realizó un control del vehículo que las transporta. Se observa un móvil con dominio LQF 133 con equipo de frío apagado. En él se transportaba los contenedores isotérmicos de acero inoxidable conteniendo la vianda caliente y contenedores de telgopor con los postres del día. A su vez se encontraban dentro de bolsas sobre el piso de la cabina (sin frío) los refrigerios para entregar a los niños de la primaria.

Al solicitar la documentación correspondiente al vehículo y al transportista, se observa que el certificado otorgado por el SE.NA.SA se encontraba vigente a la fecha pero el chofer no posee libreta sanitaria ni curso de manipulador de alimentos provisto por la DGHySA.

Los contenedores son descargados sobre el piso de la calle en la puerta de ingreso al patio externo que luego se comunica con la cocina. Esta práctica no



es la adecuada, los contenedores deben ser transportados hasta la cocina sin ser apoyados en el piso.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Lunes 16 de Noviembre de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 21 DE 17
<b>Dirección</b>	Santo Tome 2836
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>174</sup></b>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Treggio SRL
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 84 - Docentes Autorizados: 4

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 12.25 horas para ser servida a las 12.30 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Arroz blanco con carne estofada – Manzana. Lista N° 1 del Mosaico Vianda Verano.

La cantidad de alumnos comensales es de 84 y de docentes autorizados a comedor es de un total de 14. No toda la matrícula escolar se queda en la escuela para el momento del almuerzo; 26 alumnos se retiran para almorzar en sus hogares. Además, hay 16 alumnos presentes que almuerzan viandas frías que traen desde sus casas.

Se reciben a su vez menús especiales para alumnos que se encuentran con dieta. Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria; las mismas se tratan de Hipocalórica (3) – Alergia Alimentaria (2) – Celiaco (1) y por Gastritis Crónica (1).

Menú Dieta: Celiaco: Arroz con carne - Hipocalóricas: Zanahoria rallada con carne. Gastritis Crónica: arroz blanco sin queso con medallón de pollo. Alergias Alimentarias: Medallón de pollo con arroz con queso.

El menú servido al niño celiaco corresponde al mosaico vigente de comedor verano sin TACC. Lista N° 1.

<sup>174</sup> En respuesta a Nota N° 1141/15


El menú hipocalórico servido no corresponde a ninguna lista de menú del mosaico para planes hipocalóricos que contempla el PBC.

Luego, los menús especiales servidos por gastritis crónica y alergia alimentaria se adaptan a la patología descripta.

Las viandas calientes se reciben en bandeja de aluminio individual con tapa.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de conservación y la misma fue de 53,5 °C. Cabe aclarar que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados que conservan las bandejas individuales son de material adecuado, se encuentran en buen estado de mantenimiento e higiene.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Arroz blanco con queso y carne estofada	288	53,5 °C	373	53,5 °C	319	53,5 °C
Manzana	184	--	121	--	132	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de Arroz blanco con queso y carne estofada de 326, 7 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 100,4 % del valor de gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario.

La ración promedio de fruta manzana arroja un valor promedio de 145,7 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 97,1 % del gramaje establecido por pliego.

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.


Las temperaturas en caliente del plato servido evaluadas resultaron inadecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C como lo indica el Pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que no es bueno, la carne presenta grasa visible, no es tierna y su sabor no es gustoso; se observa faltante de ingredientes en la preparación ya que las verduras no son visibles en la ración servida. El arroz blanco estaba cocido en su punto óptimo pero con poco sabor y faltante de queso rallado en algunas bandejas. Se observó una escasa aceptación del menú por parte de los niños.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 1 persona.

Esta persona está a cargo de la elaboración y distribución del desayuno a diario. Al momento de almuerzo, se arman las mesas con sus sillas correspondientes. Se trata de un mobiliario de plástico rígido que presenta roturas en los bordes de las mesas. Este equipamiento según nos informan pertenece a la escuela.

Respecto a su vestimenta, la persona posee uniforme color claro, completo y limpio. Se alertó la falta de plaqueta identificatoria personal.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

La escuela posee un espacio de cocina pequeño con instalaciones como ser horno industrial con anafes, bacha de lavado, mesada de mármol; alacenas y bajo mesadas donde se conserva el stock de leche UAT y la vajilla descartable.

Si bien el espacio es reducido, cabe la posibilidad de elaborar el almuerzo en la escuela ya que la cantidad de niños que asisten al comedor no supera las 85 raciones.

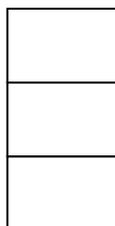
El establecimiento no posee salón comedor; este se arma diariamente en el patio cubierto de la escuela.

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera tipo comercial con vitrina y la misma fue de 1,3 °C (adecuada). Se alertó la falta de registro de temperaturas de control para evaluar su óptimo funcionamiento.

La higiene general es adecuada.

### **E) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron cubiertos plásticos descartables que dificultaban el corte de la carne al momento del almuerzo. Se indicó la



posibilidad de utilizar cubiertos de metal ya que posee el espacio para su higiene diaria.

Los vasos plásticos en uso para el almuerzo también son de uso descartable.

## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

No poseen salón comedor; se utiliza un patio de la escuela. Se arman diariamente 16 mesas con 6 sillas cada una. Los niños que almuerzan su propia vianda (16 en total) lo hacen en un espacio aparte.

El remito se encuentra adecuadamente formulado.

## G) VEHÍCULO

Al llegar las viandas se pudo evaluar el vehículo correspondiente a la empresa concesionaria que las traslada desde la Planta elaboradora hasta el establecimiento escolar.

Vehículo con dominio CYK 593. Habilitación de SE.NA.SA N° 2-127652 con fecha de vencimiento 16/10/2015; vencida al momento de la visita.

El chofer no posee libreta sanitaria ni curso de manipulador de alimentos otorgado por la DGHySA.

La cabina transportadora de alimentos se encontraba con su equipo de frío apagado por transportar comida en caliente. Se observa en buenas condiciones de higiene.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 29 de Abril de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 8 DE 17 – Nivel Primario
<b>Dirección</b>	Emilio Lamarca 3379
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>175</sup></b>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Hispan Torrado
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 122 - Docentes Autorizados: 5

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 12 horas para ser servida a las 12.20 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Risotto con Pollo – Helado Lista N° 13 del Mosaico Vianda Verano.

La cantidad de alumnos comensales es de 118 alumnos becados al 100 % y 4 de ellos al 50 %. Docentes autorizados a comedor es de un total de 5. Se reciben a su vez cuatro menús especiales para alumnos que se encuentran con dieta. Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria; las mismas se tratan de una dieta celiaca y tres hipocalóricos.

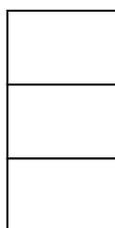
Menú Dieta Hipocalóricos: Pastel de calabaza con carne - Fruta (corresponde al vigente según mosaico)

Menú Celiaco: Pastel de papa – Fruta (no corresponde al vigente según mosaico celiaco)

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura del contenedor isotérmico recibido; el valor fue de 67,8 °C. Temperatura inadecuada ya que la misma debe ser igual o mayor a los 80 °C según lo establece el pliego (Art. 6.5 Anexo B PBC).

Las viandas se trasladan a granel dentro de contenedores plásticos con tapa; estos mismos son colocados en el interior de un contenedor con cierre

<sup>175</sup> En respuesta a Nota N° 1141/2015



hermético. Su material y su estado de higiene se observó en buenas condiciones.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Risotto con pollo	260	47,8 °C	257	53,1 °C	254	58,4 °C
Helado	59	congelamiento	59	congelamiento	59	congelamiento

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de Risotto con Pollo de 257 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 91,0 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 1,7 %).

El gramaje del helado de agua es el adecuado según lo establecido en el pliego.

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBC se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido evaluadas resultaron inadecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C como lo indica el Pliego.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas; lo cual es adecuado.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de servir. Se indicó la falta de delantales de lona, de plaqueta identificatoria y de calzado antideslizante.


## D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto a al sector del salón comedor, puede indicarse que el mismo no se encuentra en buen estado. Diariamente se arma en el patio externo de la escuela. Posee un techo corredizo que se encuentra roto. El día de la visita de esta auditoria por ser un día de lluvia, el patio se encontraba muy mojado teniendo que correr y ajustar los espacios para que los niños no se mojen al almorzar.

El espacio de la cocina es pequeño para elaborar diariamente el almuerzo para la matrícula escolar. Se observó paredes y techos con presencia de humedad visible y pintura descascarada. Sobre el techo de la cocina existe un entrepiso en el cual se conserva materiales en desuso como utilitarios escolares. Se indicó que su presencia dentro de la cocina actúa como un foco de contaminación.

Se alertó el peligro que conlleva la presencia de cables colgando por la precariedad de las conexiones eléctricas dentro de la cocina.

Dentro de la cocina se observa una heladera de tipo familiar que se encuentra bloqueada por el exceso de hielo. Para conservar el yogurt del desayuno de los alumnos, se utiliza una heladera con vitrina a 1.5 °C. Adecuada.

El baño para uso del personal se encontraba con acceso a la cocina con su puerta abierta. En el faltaba jabón para manos y sin papel higiénico.

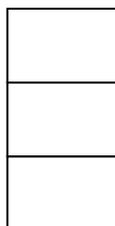
## E) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico, cubiertos plásticos descartables y vasos de plástico rígido diferenciados a los de uso para el desayuno.

## F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor se arma a diario ya que es el espacio corresponde al patio semi - descubierto. Las paredes presentan pintura descascarada y falta de protección con mallas metálicas para evitar el ingreso de vectores .La iluminación es adecuada.

El remito no se encuentra adecuadamente formulado ya que no identifica la preparación y/o alimento entregado.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 30 de Septiembre de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	ENS (Inicial) N° 3 DE 17
<b>Dirección</b>	Lascano 3810
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>176</sup></b>	Cocina en malas condiciones; perteneciente a la Asoc. Pinitos.
<b>Empresa Concesionaria</b>	Arkino SA
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 125 – Docentes Autorizados: 15

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11 horas para ser servida en tres turnos. El primer turno es a las 11.15 horas para las dos salas de 1 año de edad. Luego, en un segundo turno de comedor a las 11.30 horas almuerzan las salas de 2 y 3 años; y en el último turno de las almuerzan las salas de 4 y 5 años de edad.

Los bebes menores de 1 año almuerzan en las salitas.

En el día de la visita se observaron dos menús diferentes de acorde al grupo etario.

Menú servido a menores de 1 año: Carne a la cacerola con puré de calabaza – banana pisada. Corresponde al vigente; no posee modificaciones. Lista de Menú N°3.

Menú servido salas de 1 a 5 años: Arroz blanco con pollo a la cacerola – Gelatina. Este menú corresponde a la lista N° 10 del Mosaico General de Vianda Verano. Posee una modificación en el postre debiendo ser fruta de estación en lugar de gelatina.

Se observa la unificación del menú entre los niños de salas de 1 y 5 años de edad. Para los niños de salas de 1 a 3 años; que poseen un mosaico de comedor específico para este rango etario; hubiera correspondido servir las Listas N° 3, 8 ó 13 por tratarse de un día miércoles.

<sup>176</sup> En respuesta a Nota N° 1141/2015

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los alimentos a granel que se conservan en el interior de los contenedores recibidos. Las mediciones fueron:

- ✓ Arroz blanco: 80,1 °C
- ✓ Pollo a la cacerola: 69,6 °C

Las viandas de los niños menores de 1 año se conservan en frío (temperatura de control 2,6 °C – ADECUADA). Se nos informa que de acuerdo a los horarios de sueño de cada bebé, se les calienta en microondas la vianda en el momento que él bebe desea almorzar en la salita.

Los valores adecuados son los que superan los 80°C ya que esa es la temperatura óptima para la conservación de los alimentos en caliente (Art. 6.5 Anexo B - PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados son de acero inoxidable. Se observa que su cierre hermético no funciona bien con lo cual se cierran con precinto plástico. Esta práctica no es adecuada ya que su cierre hermético ayuda a la conservación del calor en su interior. El estado de higiene es bueno.

Las viandas refrigeradas para menores de 1 año llegan al establecimiento escolar en contenedores de telgopor al igual que el postre de gelatina.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Se realizó el control de gramaje según los puntos de corte etarios como lo indica el pliego vigente. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Menores de 1 año:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Carne Procesada	60	2,6 °C	60	2,6 °C	60	2,6 °C
Puré de calabaza	108	2,6 °C	108	2,6 °C	108	2,6 °C
Banana pisada	83	2,6 °C	83	2,6 °C	83	2,6 °C

De dichas pesadas se desprende un valor promedio servido de carne procesada de 60 gramos por ración alcanzando a cubrir un 120 % del valor del


gramaje establecido por pliego. De puré de calabaza, el valor promedio por ración es de 108 gramos, alcanzando a cubrir un 67,5 %. Por último, la ración de banana pisada es de 83 gramos, alcanzando a cubrir un 83 % según lo estipulado en el pliego.

La temperatura de conservación en frío de 2,6 °C es adecuada.

Niños de 1 a 3 años:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Arroz blanco	160	54,8 °C	158	56,3 °C	165	54,8 °C
Pollo a la cacerola	84,1	54,8 °C	88	56,3 °C	85	54,8 °C
Gelatina	128	Pto. gelificación	141	Pto. gelificación	152	Pto. gelificación

De dichas pesadas se desprende un valor promedio servido de arroz blanco de 161 gramos por ración alcanzando a cubrir un 119,3 % del valor del gramaje establecido por pliego. De Pollo a la cacerola, el valor promedio por ración es de 85,7 gramos, alcanzando a cubrir un 85,7 %. Por último, la ración de gelatina es de 140,3 gramos, alcanzando a cubrir un 93,6 % según lo estipulado en el pliego.

Niños de 4 y 5 años:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Arroz blanco	146	54,8 °C	185	56,3 °C	165,7	54,8 °C
Pollo a la cacerola	49	54,8 °C	60	56,3 °C	54,5	54,8 °C
Gelatina	128	Pto. gelificación	141	Pto. gelificación	152	Pto. gelificación

De dichas pesadas se desprende un valor promedio servido de arroz blanco de 165,5 gramos por ración alcanzando a cubrir un 100,3 % del valor del gramaje


establecido por pliego. De Pollo a la cacerola, el valor promedio por ración es de 54,5 gramos, alcanzando a cubrir un 34,1 %. Por último, la ración de gelatina es de 140,3 gramos, alcanzando a cubrir un 93,6 % según lo estipulado en el pliego.

Para el cálculo del porcentaje de cubrimiento alcanzado del plato final servido, se consideró los valores contemplados en la columna A del Pliego vigente que contempla a niños de 4 a 10 años de edad.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas aquellas que superan los 60 °C como lo indica el Pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que es bueno en cuanto a su presentación, sabor y olor. El menú servido tuvo buena aceptación por parte de los niños.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 3 personas a cargo de la distribución de las viandas. Como se envía la comida a granel, el personal a cargo del servicio, sirve la comida en los platos y se distribuye a los niños.

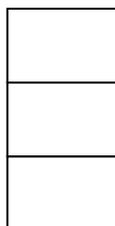
La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro; se observó limpia y se utilizó guantes y cofias al momento de servir.

Se alertó en el momento del servicio, el mal uso de los barbijos ya que se utilizan sin cubrir boca y nariz del personal. Se indicó la falta de identificación personal.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El espacio de cocina no es utilizado por el concesionario ya que su uso dentro de la escuela es exclusivo de la Asociación Pinitos. Se observa un espacio en malas condiciones de mantenimiento e higiene. Bachas de lavado percutidas al igual que las mesadas de mármol rotas. Equipamiento de cocina viejo y en desuso generando un foco de contaminación dentro de la cocina. Caños de desagote en bacha de lavado roto con pérdida de agua constante. Objetos personales del personal del concesionario sobre las mesas y mesadas. Alacenas rotas con faltante de puertas. Espacio de cocina inapropiado para la manipulación de alimentos.

Se observa una heladera con burlete roto con lo cual su cierre se traba con un candado. Se alertó realizar el reclamo correspondiente para solucionarlo. Se realizó control de su temperatura interna dando un valor de 2,6 °C;



ADECUADA. No se observa registro de temperaturas para llevar un control continuo de su funcionamiento.

Si bien no se elabora el almuerzo, este espacio es utilizado para la elaboración del desayuno diariamente.

Se nos informa que la Asociación Pinitos utiliza la cocina en horario vespertino, cerrando luego su acceso bajo llave.

Los contenedores isotérmicos poseen roto su sistema de traba hermético con lo cual requieren recambio. Las instalaciones del comedor (mesas y sillas) son adecuadas.

El carro de transporte de acero inoxidable se encuentra con mala higiene por tener suciedad adherida.

Las mesas y sillas del salón comedor según nos informan pertenecen a la Asociación Pinitos, y se encuentran en buen estado de mantenimiento.

#### **E) VAJILLA**

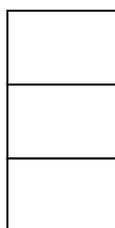
Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de telgopor que al momento de utilizar los cubiertos se cortan fácilmente. Este material no es el adecuado para el uso de los niños. Los cubiertos, vasos y compoteras son de plástico descartable. Las jarras de agua son de plástico con tapa. Para el desayuno se utilizan termos de 2000 cc de capacidad que se encuentran en buen estado e higiene.

#### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

Respecto al salón comedor, se observa un espacio con falta de higiene en piso y paredes, con presencia de humedad y pintura saltada. La luz no posee protección contra roturas. Las ventanas poseen oxido en sus marcos metálicos y un vidrio de ventana se encontraba roto. Se alertó la importancia de su recambio urgente.

Las instalaciones del salón comedor; mesas y sillas se encontraron en buenas condiciones.

El remito se encuentra adecuadamente formulado.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 21 de mayo
<b>Establecimiento Escolar</b>	Espacio EEM 1 DE 18
<b>Dirección</b>	Gallardo 149
<b>Causa <sup>177</sup></b>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Empresa Concesionaria</b>	Siderum SA
<b>Raciones</b>	Alumnos 42 raciones

El día de la visita no había alumnos de la escuela media ni niños del jardín, ya que por inundación en los baños hubo que evacuar el establecimiento.

De todas formas la vianda se entregó a la escuela y pudo ser evaluada.

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 10:30 hs para ser servida a las 11:30 hs (inadecuado). El PBCP dicta en el art. 13°.2 que la vianda se deberá entregar 15 minutos antes de ser servida.

El menú del día no corresponde al vigente.

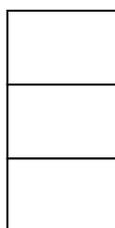
### Menú servido:

Niños de 7-8 meses y 9-11 meses: Pollo deshuesado con puré de calabaza – puré de manzana. Lista N° 9.

El postre del grupo de 7-8 meses debía ser puré de manzana y banana y solo se entregaron manzanas.

Niños de 1 año: Polenta con salsa filetto – Manzana. Lista N° 14 Mosaico Vianda Invierno. La preparación debería haber sido hecha con salsa bolognesa.

<sup>177</sup> Según Nota 1141/15



La cantidad de alumnos totales que reciben vianda en 3 turnos (mañana, tarde y noche) es de 42 raciones. El servicio del turno relevado (mañana) fue de 25 alumnos. No hay alumnos que requieran un menú especial.

Se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 62.5 °C (polenta con salsa), y de 60.3 °C (puré de calabaza con pollo picado). Dichas temperaturas son inadecuadas ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP). Esta temperatura inferior a la adecuada promueve el crecimiento bacteriano en el alimento.

Los contenedores isotérmicos utilizados eran de material inadecuado (Telgopor), no estaban cerrados herméticamente, sino con cinta de embalar. No estaban en adecuado estado de conservación, ni de higiene.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)
Calabaza con pollo	288	NA	232	NA	255	NA
Polenta con salsa	324	NA	352	NA	368	NA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de calabaza con pollo picado de 260 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 162.5 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel inicial. La ración promedio de la polenta con salsa arroja un valor promedio de 348 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 183.2% del gramaje establecido por pliego.

No se evaluó la temperatura del plato servido ya que no hubo alumnos el día de la visita.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.


### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

No hay personal de cocesionario. Las viandas las reciben y sirven las docentes del establecimiento escolar.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Las viandas se consumen en la salita de los niños.

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 7,3°C. Dicha temperatura es adecuada, pero se encuentra sucia y con hongos. Se indica limpieza de la misma.

### **E) VAJILLA**

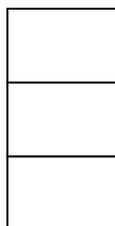
Las viandas se entregan en bandejas no aptas para altas temperaturas, se deforman.

Las cucharas son demasiado grandes para dicho grupo etario.

### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

No hay comedor. El servicio se presta dentro del aula, cuya dimensión e iluminación y ventilación son escasas.

No se entregó remito del día.



### A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 10 de noviembre
<b>Establecimiento Escolar</b>	JII 13 DE 19
<b>Dirección</b>	Av. Cruz 2615
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>178</sup>	No cuenta con cocina con capacidad adecuada ni instalación de gas
<b>Empresa Concesionaria</b>	Arkino SA
<b>Raciones</b>	Alumnos 117 – Docentes autorizados 15

### B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11:15 hs horas para ser servida a las 11:30 y 12:15 hs.

Niños de 1 a 3 años:

Menú servido: Carne a la cacerola con ensalada de arroz tomate y huevo – Flan de vainilla. Lista N° 7, Menú maternal.

Niños de 4 a 5 años:

Menú servido: Medallón de pollo con ensalada de zanahoria y tomate – Flan de vainilla. Lista N° 12, Menú Maternal

No se reciben menús especiales por patologías.

Las viandas llegan al establecimiento escolar en contenedores de acero inoxidable (no es aislante térmico) sin cierre hermético, los que no cumplen con los requerimientos que establece el PBCP.

La temperatura a la que llega la vianda es de 86°C (medallón de pollo) y 78°C (carne a la cacerola con salsa). Dicha temperaturas son correctas, ya que la temperatura de conservación de la vianda caliente debe ser mayor o igual a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP), lo cual evita la proliferación de microorganismos.

Por otro lado, el PBCP estipula que los postres deben tener temperatura menor o igual a 8°C para que evitar la proliferación de microorganismos. El flan de vainilla se entrega a 18°C (inadecuado).


Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Carne a la cacerola	118	62.5	119	63	110	62.5
Ensalada (arroz tomate y huevo)	138	TA	131	TA	124	TA
Flan de vainilla	148	18.5	150	19	146	18
Medallón de pollo	115	52	102	52.3	104	53
Ensalada (zanahoria y tomate)	217	TA	209	TA	204	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de carne a la cacerola de 115.6 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 115.6% del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de nivel inicial de 1 a 3 años (déficit del -15.6%).

La ensalada para los niños de este grupo etario pesa un promedio de 131 g, presentando una cobertura de la ración del 90.7% (déficit 9,7%).

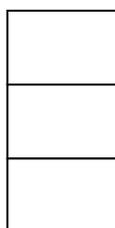
El huevo para la ensalada llega rallado dentro de una bolsa en un contenedor de telgopor (material no contemplado por el pliego para este uso) y sin gel refrigerante, que asegure una temperatura menor a 8 °C que asegure la inocuidad del alimento.

La ración promedio de flan de vainilla (para niños de 1 a 3) servida fue de 148 g, cubriendo un 123.3% (déficit -23%)

Al grupo de niños de 4 a 5 años se les sirve medallón de pollo con un promedio de peso por ración de 107 gramos, lo cual cubre un 101.9% de lo requerido por el PByC (déficit -1.9). La temperatura del alimento en plato fue de 52°C.

La ensalada de zanahoria y tomate pesa un promedio de 210g cubriendo un 190.9% (déficit -90.9%)

<sup>178</sup> Según Nota 1141/15



La temperatura en caliente del plato servido es inadecuada ya que debe ser mayor a los 60 °C para asegurar inocuidad del alimento.

La temperatura de servido del postre fue de 18.5°C. Dicha temperatura es incorrecta, ya que los postres deben estar refrigerados a menos de 8 °C para mantener su inocuidad.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El flan no tenía la consistencia adecuada, dada su alta temperatura.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 1 persona. A la hora del servicio se suma otro camarero. Esto implica que hay 1 camarera cada 58 alumnos, los que es inadecuado. En nivel inicial la proporción debe ser 1 camarero cada 55 niños (Art. 25 del PBCP)

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de servir. Cuentan con calzado de seguridad.

No poseen plaqueta de identificación.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de un armario dentro de la cocina, en buen estado de mantenimiento.

El equipo de refrigeración se encuentra en buen estado cumpliendo con todos los requisitos. Poseen una planilla de control de temperaturas.

### **E) VAJILLA**

La vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene.

Las servilletas se entregan una vez finalizado el servicio.

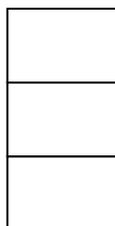
### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego. A los pisos le faltan desagües con rejilla. Se baldea hacia un patio externo.

El mobiliario es de plástico. Las mesas se mueven muy fácilmente lo que dificulta el desarrollo del servicio.

Las sillas también son plásticas y pequeñas, con poca resistencia al peso.

Un alumno de sala de 5 debe utilizar dos unidades para poder sentarse.



El remito no está adecuadamente formulado al describir solo cantidad de raciones y los alimentos enumerados no corresponden al menú del día.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 20 de mayo
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 12 DE 19 – Nivel Primario
<b>Dirección</b>	Cobo y Curapaligüe
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>179</sup>	El gas está conectado con la electricidad y se corta la luz seguido.
<b>Empresa Concesionaria</b>	Dassault SA
<b>Raciones</b>	Alumnos 750 – Docentes autorizados 32

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11:15 hs de la mañana. Los alumnos comen en dos turnos: a las 11:50 y a las 13:00 hs. El menú del día no corresponde al vigente.

Menú servido: Pollo al horno con arroz. Lista N° 13 del Mosaico Vianda Verano. El menú correspondiente a ese día debería haber sido pollo al horno con ensalada de arroz, arvejas y zanahoria.

La cantidad de alumnos que reciben vianda es de 750 y 32 docentes autorizados. Se reciben 1 menú especial, para una alumna con diabetes tipo 1.

El mismo posee prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria.

Menú Dieta: Pechuga a la cacerola con ensalada de zanahoria y arvejas y manzana.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los dos contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 72.3 °C del arroz con pollo (éste viene ya picado) Dicha temperatura es inadecuada ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP) para asegurar su inocuidad.

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado y con cierre hermético.

<sup>179</sup> Según Nota 1141/15

La carga de los alimentos es a granel y no poseen examen bacteriológico que aseguren inocuidad (Anexo B, 8.4).

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos (g)	Temperatura (°C)	Gramos (g)	Temperatura (°C)	Gramos (g)	Temperatura (°C)
Arroz con pollo	233	52	236	48.5	203	48
Gelatina	128	8.1	129	8.0	143	8.1

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido del arroz con pollo de 224 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 91.8 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 8.2 %).

La ración promedio de la gelatina servida en la escuela arroja un valor de 133 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 88.7 % del gramaje establecido por pliego (déficit del 11.3 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBCP se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido no son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

En la heladera se observan alimentos a 6.5 °C (Adecuado, por ser menor a 8°C)

Características organolépticas del plato servido: La comida se sirve cortada o picada de acuerdo a la edad ya que si los dejan cortar a ellos se hace muy largo el almuerzo, y no dan los tiempos. (Por tal motivo, no se ponen cuchillos en la mesa)

Sabor, color y olores agradables.


### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 9 personas.

La vestimenta del personal es adecuada por ser clara y limpia. Se utilizan guantes, barbijos, cofias y delantal de lona al momento de servir. No poseen de calzado de seguridad antideslizante.

### D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

La escuela cuenta con una cocina nueva, pero durante la construcción de la misma hubo un cortocircuito en el extractor y, a pesar de los reclamos, nunca se arregló.

La cocina presenta oxido ya que durante mucho tiempo quedó a la intemperie.

La higiene y el estado de las instalaciones y equipos son adecuadas a excepción del equipo de refrigeración, el cual condensa agua y produce hielo. Tenía moho y suciedad.

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 6.5 °C (Adecuada, por ser menor a 8 °C)

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario es adecuado. Se encuentra dentro de un armario en un vestuario, detrás del área de cocina.

Los carros de transporte utilizados en el comedor para distribución de los platos servidos se encuentran en buenas condiciones.

### E) VAJILLA

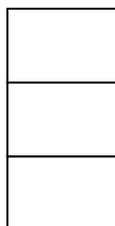
La vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene, salvo por lo platos, que son de plástico y se encuentran gastados, con ralladuras. Esto impide su adecuada higiene.

Las paneras eran limpiadas con repasadores húmedos sucios.

### F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR

El salón comedor es de amplias dimensiones, sin embargo, por la cantidad de alumnos la comida se sirve en dos turnos.

Las ventanas no tienen mallas de protección tipo mosquitero.



No hay desagües para una adecuada higiene de los pisos, por lo que se baldea hacia afuera. Esta tarea a su vez se dificulta ya que está mal hecha la pendiente del mismo.

El remito no está adecuadamente formulado, no describe el tipo de alimento entregado. Solo indica la cantidad de raciones de vianda. Tampoco describe la dieta enviada.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 28 de mayo
<b>Establecimiento Escolar</b>	Esc. Infantil N° 8 DE 20- Inicial
<b>Dirección</b>	Eva Perón 6600 (Dentro del barrio)
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>180</sup>	No cuenta con cocina con capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Alimentos Integrados SA
<b>Raciones</b>	Alumnos 80 – Docentes autorizados 11

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 10:30 y sirve a las 11:30 horas. La Vianda debe llegar hasta 45 minutos antes de ser servida.

### Menú servido:

Niños de 7 a 8 meses: Puré de calabaza con pollo picado – Puré de manzana y banana. Lista N° 9 Menú Maternal.

Niños de 9 a 11 meses: Calabaza con pollo picado – Puré de banana. Lista N° 9 Menú Maternal.

Niños de 1 a 3 años: Carne con puré tricolor - Flan de vainilla. Lista N° 4 Menú Maternal.

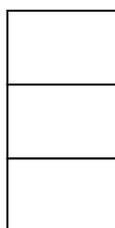
No hay modificaciones del Menú.

No hay alumnos que requieran dieta especial por patologías.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 78.5 °C (Puré tricolor), 77° C (calabaza con pollo picado), 80.3 (carne procesada con salsa) y 10.5 °C (flan de vainilla)

Los platos calientes llegan a temperaturas adecuadas ya que éstas deben ser conservadas en valores superiores a 80°C.

<sup>180</sup> Según Nota 1141/15



El postre llega a una temperatura inadecuada ya que debe ser menor a 8 °C para asegurar la inocuidad del mismo. (Art. 6.5 Anexo B del PBCP)

Los contenedores isotérmicos utilizados carecen de cierre hermético.

Se entrega en bandejas plásticas individuales

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)	Peso (g)	Temperatura (°C)
Calabaza con pollo procesado	224	57.6	193	55	192	41.5
Carne al horno con puré tricolor	332	56.8	335	47.8	267	54.8
Flan	112	10.3	118	10	122	10.5
Puré de manzana y banana	92	TA	85	TA	82	TA
Manzana	95	TA	107	TA	110	TA

Niños de 7 a 8 meses

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de Calabaza y pollo de 203 g. Este valor alcanza a cubrir un 126.9% del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de 7 a 8 meses (déficit del -26.9 %).

El puré de banana y manzana pesó un promedio de 86 gramos, lo que cubre un 107,5 % de lo requerido en el PByC (Déficit -7.5%).

Niños de 9 a 11 meses

El plato promedio de puré de calabaza y pollo la tiene un valor de 203 g, cubriendo un 96.7 % del requerimiento (déficit 3.3 %)

El valor promedio de manzana servida es de 103g, cubriendo un 103 % (déficit -3).

Niños de 1 a 3 años


La carne con puré tricolor tiene un peso promedio de 311 gramos lo que llega a cubrir un 124.4% (Déficit -24.4%).

El peso promedio del flan de vainilla es de 117 gramos, cubriendo un 97.5% de lo estipulado para este grupo etario (Déficit -2.5%)

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas.

La vestimenta del personal es adecuada, de color claro y limpia. No se utilizan guantes ni barbijos al manipular alimentos listos para consumo (preparación puré de frutas).

Falta de identificación del concesionario.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Los equipos de refrigeración se encuentran en buen estado, y cuentan con planillas de control de temperatura.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de un armario en buen estado de mantenimiento.

### **E) VAJILLA**

Si bien las viandas llegan en bandejas individuales su contenido es pasado a platos de plástico duro.

La vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene.

Hay vasos estándar y con pico, de acuerdo a la maduración del niño.

### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

La escuela no cuenta con comedor. La comida se sirve en las salitas, que se encuentran en buenas condiciones.

El remito no está adecuadamente formulado, no coincide lo enviado con lo que consta en él.

Se envía manzana mientras que en el remito figura naranjas.

No figura el pollo enviado para el menú de niños menores a 1 año.


Se describe en el remito la entrega de ensalada de frutas cuando en realidad se envía manzana y banana para hacer puré.

En el remito figuran 13 raciones de dietas hipocalóricas que no se entregan (no se solicitan)


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 15 de octubre
<b>Establecimiento Escolar</b>	JIC 12 DE 20 – Nivel Primario
<b>Dirección</b>	Zuviría 6640
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>181</sup>	No tiene conexión de gas todavía
<b>Empresa Concesionaria</b>	Díaz Vélez SRL
<b>Raciones</b>	Alumnos 250 – Docentes autorizadas 11

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se suele recibir a las 11:20 hs horas para ser servida a las 11:40 horas. El día del relevamiento se entrega a las 11:40 y se sirve en el momento para los alumnos del turno mañana. Los alumnos que ingresan al turno tarde almuerzan a las 12:20.

El menú del día entregado corresponde al Menú General de Vianda Verano, corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Carne a la cacerola con papa natural – Flan de vainilla. Lista N° 9 del Mosaico Vianda Verano.

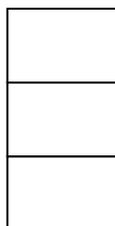
Se reciben 4 menús especiales, de los cuales 2 son refuerzos alimentarios, 1 alergia alimentaria, 1 protector gastrointestinal (sin fritos ni salsas). Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria.

El refuerzo alimentario consta de 200 cc de leche chocolatada en tetrapack.

Menú Dieta Docente: Carne al horno con ensalada de lechuga y zanahoria.

Las viandas llegan al establecimiento escolar a la hora del servicio, transportadas en contenedores del tipo heladera conservadora plástica, los que no cumplen con los requerimientos que establece el PBCP ya que no cuentan con cierre hermético. La temperatura a la que llega la vianda es de un promedio de 63.73 °C, que es inadecuado, ya que la temperatura de

<sup>181</sup> Según Nota 1141/15



conservación de la vianda caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP), lo cual evita la proliferación de microorganismos.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos (g)	Temperatura (°C)	Gramos (g)	Temperatura (°C)	Gramos (g)	Temperatura (°C)
Carne con papas	311	63.2	311	62.5	302	65.5
Flan de vainilla	161	9.9	174	9.8	179	9.8

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de carne con papas 308 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 124.9% del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del -24.9%).

La ración promedio de flan de vainilla servida en la escuela arroja un valor promedio de 171.33 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 114.2% del gramaje establecido por pliego (déficit del -14.2%).

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

La temperatura de servido de los postres fue de 9.83°C. Dicha temperatura es aceptable, ya que los postres deben estar refrigerados a menos de 8 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 3 personas. Esto implica que hay 1 camarera cada 83 alumnos, los que es inadecuado. En nivel inicial la proporción debe ser 1 camarero cada 55 niños (Art. 25 del PByC).

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de servir. Cuentan con calzado de seguridad.


No poseen identificación.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra dentro de un armario fuera de la zona de elaboración de alimentos (adecuado) y en buen estado de mantenimiento.

El equipo de refrigeración no se encuentra en buen estado y su temperatura interna es de 13.1 °C. La temperatura debe ser menor a 8°C para asegurar la conservación de los alimentos.

#### **E) VAJILLA**

Las viandas se sirven en bandejas plásticas individuales, lo que no está contemplado por el PBCP.

El resto de la vajilla es adecuada con respecto a su estado e higiene.

Se utilizan los mismos vasos tanto para el servicio de desayuno como para el de comedor (Inadecuado. Art 34 Clausulas Part. LP N N° 2902/SIGAF/2013)

#### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego. A los pisos le faltan desagües con rejilla. Se baldea hacia un patio externo.

El remito no está adecuadamente formulado al no describir los alimentos que integran el menú del día.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 28 de Mayo de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	JII N° 4 DE 20
<b>Dirección</b>	Eva Perón 6336
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>182</sup></b>	La cocina no cuenta con la capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Enrique Tavolaro SRL
<b>Raciones</b>	Alumnos 100 – Docentes Autorizados 4

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11.40 horas para ser servida a las 12 horas. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Al día de la visita no hay menús especiales ya que los niños no requieren de alguna dieta en particular.

Menú servido: Medallón de pescado con puré mixto – Flan de vainilla. Menú N° 4 Mosaico Vianda Invierno.

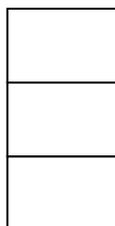
La cantidad de niños becados es de 100 alumnos y de docentes autorizados al comedor es de 4 en total.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de los contenedores isotérmicos recibidos; los valores fueron de 82,1 °C para el puré mixto y de 62,1 °C y de 67,5 °C para el medallón de pescado trozado (dispuesto en dos contenedores).

Estos últimos registros de temperaturas no son adecuados ya que la temperatura óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBC).

El postre del día, flan de vainilla, llega al establecimiento escolar a las 11 horas en compoteras plásticas con su tapa correspondiente dentro de un contenedor plástico marca Kambro.

<sup>182</sup> Según Nota N° 1141/2015



Los contenedores isotérmicos utilizados son de un material adecuado para el traslado de alimentos, pero se encontraban con mala higiene y sus trabas herméticas no funcionan correctamente. Se alertó que este tipo de cierre influye en la pérdida de calor del interior del contenedor.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos (gr)	Temperatura (°C)	Gramos (gr)	Temperatura (°C)	Gramos (gr)	Temperatura (°C)
Puré Mixto	239	63,8 °C	227	62,1 °C	225	61,9 °C
Medallón de pescado	99		96		101	
Flan de vainilla	120	Pto solidificación	119	Pto solidificación	123	Pto solidificación

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de medallón de pescado de 98,7 gramos. Este valor alcanza un cubrimiento del 94 %.

La ración promedio de puré mixto fue de 230,3 gramos; este valor alcanza a cubrir el 109,7 %.

La ración promedio del flan con vainilla fue de 120,7 gramos, valor que alcanza a cubrir el 80,4 % (déficit del 19,6 %).

Para el cálculo de los porcentajes de cubrimiento se utilizó como valor a alcanzar los gramajes de plato final servido para niños de 4 a 10 años indicados en el Anexo A del PBC.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que el medallón de pescado trozado posee buen color, sabor y olor; tuvo buena aceptación por parte de los niños. El puré mixto posee buen sabor; pero su textura no es uniforme ya que se sienten trozos de vegetal no triturado y falta de integración de los mismos; además se puede observar la falta de batata en


su elaboración, siendo este uno de los tres vegetales (papa, calabaza y batata) que lleva su receta establecida por pliego.

El flan de vainilla sin caramelo, posee buen sabor, sin grumos y su consistencia es la adecuada. Tuvo buena aceptación de los niños.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal es de dos camareros. La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color claro, se observó limpia y se utilizó guantes, barbijos y cofias al momento de servir. Se indicó la falta de calzado cerrado y antideslizante para impedir accidentes de trabajo.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera tipo familiar y la misma fue de 1,2 °C (adecuada). No posee registro de temperaturas diario para evaluar su funcionamiento.

La cocina es muy pequeña y posee poco equipamiento; un horno convencional de 4 hornallas, una heladera de tipo familiar y una bacha de lavado pequeña. Al no tener espacio suficiente, el stock de leche UAT se conserva en un pasillo sobre el suelo. La higiene general del establecimiento es buena.

### **E) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observa el uso de platos platos de plástico duro al igual que los vasos y tazas del desayuno. Los cubiertos son de metal en su totalidad. Se encuentran en buen estado. Las computeras plásticas son descartables enviadas desde la planta elaboradora.

### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

No poseen salón comedor por falta de espacio, los alumnos almuerzan en sus salas. El mobiliario que poseen para almorzar es suficiente y se encuentra en buen estado.

El remito se encuentra adecuadamente formulado aunque no está firmado por la autoridad escolar.

### **G) VEHICULO**

Al recibir las viandas al establecimiento escolar, se realizó control del vehículo que las transporta. Con dominio IBN 307, se trata de una camioneta modelo Kangoo sin equipo de frío. Las condiciones de higiene son buenas.


El chofer no posee libreta sanitaria ni curso de manipulación de alimentos al día. La habilitación de SE.NA.SA se encontraba vigente ya que su fecha de vencimiento era el día 23/6/2015. Se alertó realizar la renovación ya que se encuentra próxima a vencer.


## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 7 de Octubre de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	JIN A (Esc N° 4) DE 21 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Av. Riestra 5030
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda Caliente
<b>Causa<sup>183</sup></b>	No cuenta con cocina de capacidad adecuada
<b>Empresa Concesionaria</b>	Lamerich SRL
<b>Cantidad de Raciones</b>	Alumnos: 132 – Docentes Autorizados: 9

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11.30 horas para ser servida a las 11.40 horas.

El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones. Al día de la visita no poseen niños con requerimiento de un menú especial.

Menú servido: Cazuela de arroz con carne – Naranja. Lista N° 3 del Mosaico Vianda Invierno.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar no se realizó control de temperatura de los alimentos a dentro del contenedor para evitar pérdida de calor, ya que los mismos se trasladan en bandejas plásticas individuales con tapa. Si se realizó el control al momento de su distribución.

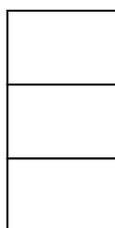
Las mediciones de temperatura de servido fueron:

- ✓ Arroz con carne y vegetales cocidos: 61,8 °C; 56,4 °C y 63,4 °C.

Los valores adecuados son los que superan los 60°C ya que esa es la temperatura óptima de servido para alimentos en caliente (Art. 6.5 Anexo B - PBC).

Los contenedores isotérmicos utilizados se encontraban en buen estado de mantenimiento, de material adecuado con buena higiene.

<sup>183</sup> En respuesta a Nota N° 1141/2015



Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Cazuela de arroz con carne y vegetales	310	61,8 °C	312	56,4 °C	298	63,4 °C
Naranja	163	--	171	--	160	--

De dichas pesadas se desprende un valor promedio servido de cazuela de arroz con carne y vegetales de 306,7 gramos; alcanzando a cubrir un 105,7 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel inicial.

Respecto al gramaje de la fruta naranja; su promedio arroja un valor de 154,7 gramos, alcanzando a cubrir 109,8%.

Para el cálculo del porcentaje de cubrimiento alcanzado del plato final servido, se consideró los valores contemplados en la columna A del Pliego vigente que contempla a niños de 4 a 10 años de edad.

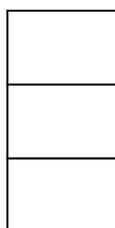
Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas aquellas que superan los 60 °C como lo indica el Pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que posee buen aspecto, sabor y olor. El menú tuvo buena aceptación por parte de los niños.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas y otra persona se suma al momento del servicio de almuerzo.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su higiene y su uniforme se encuentra completo. El color no es claro; es verde con azul oscuro con lo cual no es el adecuado; el pliego especifica que el color de la vestimenta sea de color claro para detectar la falta de higiene del mismo rápidamente.



Se observó el uso adecuado de guantes y barbijos al momento del servicio. Se alertó la falta de plaqueta identificatoria personal y de calzado cerrado y antideslizante.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El espacio de la cocina es pequeño para la cantidad de raciones a elaborar. Se observa una mesada pequeña de acero inoxidable, una bacha de lavado pequeña, bajo mesadas con cerámicos (algunos presentan roturas y necesidad de recambio). En uso se encuentra una mesa de madera con terminación de aglomerado que en sus puntas se encuentra levantado. Esta mesa es utilizada para el personal en el momento de su almuerzo y como superficie de apoyo para objetos varios ya que el espacio es muy reducido. Dentro de la cocina hay dos sillas con tapizado de tela que presenta falta de limpieza; se alertó su reemplazo urgente.

Para la elaboración de las infusiones del desayuno, se utiliza un anafe eléctrico ya que no poseen gas.

Para conservar cajas de alimentos secos del desayuno y vajilla descartable, se colocaron en la cocina 5 estantes colgantes de madera de pino. Este material no es adecuado ya que absorbe humedad y forma moho.

Posee un freezers bajo de abertura horizontal a temperatura de refrigeración (8,4 °C) para conservar sachet de yogurt sobrantes del desayuno del día y los refrigerios para el nivel primario (868 unidades).

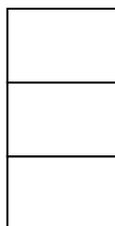
#### **E) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observa el uso de todo en material descartable ya que no poseen la infraestructura ni gas para realizar la higiene diaria de la misma. El agua es servida en jarras plásticas con su tapa correspondiente.

#### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

No poseen espacio para salón comedor, el almuerzo es servido en las salas.

El remito no se encuentra adecuadamente formulado ya que no discrimina la población a la cual se le entregan las viandas. Solo detalla la cantidad de raciones de desayuno.



## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 19 de mayo de 2015
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela N° 19 DE 21
<b>Dirección</b>	Barros Pasos 2250
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Causa</b> <sup>184</sup>	No está construida la cocina ni el comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Friend's Food
<b>Raciones</b>	Alumnos 670 – Docentes autorizados 4

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La vianda caliente se recibe a las 11:40 hs de la mañana. Los alumnos comen en dos turnos, a las 11:45 y a las 13:00 hs. El menú del día corresponde al vigente y no posee modificaciones.

Menú servido: Carne con papas y batatas. Mandarina. Lista N° 12 del Mosaico Vianda Invierno.

Se reciben 4 menús especiales, de los cuales 2 son dietas para celiaquía, 1 hipocalórico y 1 refuerzo alimentario.

Los mismos poseen prescripción médica indicando el tipo de dieta necesaria.

Menú Dieta: (Dieta hipocalórica y celíaca indistintamente)

Se entregan dos platos de pata de pollo con ensalada de zanahoria, arveja y lechuga y otro con carne con la misma ensalada como guarnición.

El menú correspondiente para Hipocalórico según consta en el Pliego es pollo con ensalada de zanahoria y huevo, y el correspondiente al Menú Libre de Gluten corresponde pollo con ensalada de papa y huevo.

Al llegar las viandas al establecimiento escolar se realizó control de temperatura de 2 bandejas individuales recibidas; los valores fueron de 63.8 °C y de 67.3 °C. Dichas temperaturas son inadecuadas ya que la temperatura

<sup>184</sup> Según Nota 1141/15

óptima de mantenimiento de alimentos en caliente debe ser mayor a 80 °C (Art. 6.5 Anexo B PBCP) para asegurar su inocuidad.

Si bien se sirven inmediatamente, y la temperatura de servido debe ser mayor a 60°C (correcto) debe llegar al establecimiento a una temperatura mayor a 80°C

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura
Carne con papa y batata	312	63.8	378	65.5	354	67.3
Mandarina	191	TA	156	TA	176	TA

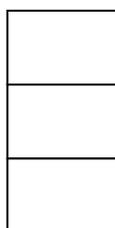
De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de carne con papas y batatas de 348 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 91.6 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario (déficit del 8.4 %).

La ración promedio de mandarina servida en la escuela arroja un valor de 174 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 116.7 % del gramaje establecido por pliego (déficit del -16.7 %).

Para el cálculo del plato final servido en promedio indicado por el PBCP se consideró la misma distribución porcentual de 70/30 según los puntos de corte etarios de 4 a 10 (70 %) y de 11 a 18 años (30 %) indicado en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas ya que deben ser mayores a los 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: La comida no tiene sal y la carne presenta nervios y grasa lo que le quita palatabilidad y nutrientes incorporados, al haber menor proporción de carne ingerida.



### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 6 personas.

La vestimenta del personal es adecuada en cuanto a su color clara y limpia. Se observó la utilización de guantes, barbijos y cofias y delantal de lona al momento de servir. El calzado no es de seguridad ya que son zapatillas abiertas.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Se realizó control de temperatura en el interior de la heladera y la misma fue de 6.8°C (Adecuada, por ser menor a 8). En la misma se guardan de yogur remanente del desayuno y sándwiches de refrigerio.

Los alumnos almuerzan en las aulas en 2 turnos. Las camareras son las encargadas de limpiar las aulas para el correcto servicio.

El lugar de guardado de objetos personales de los empleados del concesionario se encuentra en buen estado de mantenimiento.

### **E) VAJILLA**

Los cubiertos son de plástico y los vasos de Telgopor (incorrecto)

Las paneras no son suficientes, se distribuye 1 por aula, calculando una rodaja de pan para cada niño.

### **F) INFRAESTRUCTURA DEL SALON COMEDOR**

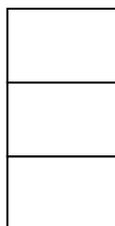
No hay espacio físico destinado a ser usado como comedor, pese a que desde la construcción de la escuela se tenía previsto que se brindaría servicio de almuerzo.

Los alumnos almuerzan las viandas enviadas en las aulas.

Hay un predio sin construir detrás de la escuela pero tiene destinado otro proyecto.

El remito no está adecuadamente formulado. No concuerda lo entregado con lo descripto en el mismo. El menú del día era carne con papas y batatas y fruta. En el remito no figuran las papas ni las batatas. Se entregan mandarinas y en el remito se informa la entrega de naranjas.

A su vez, en el remito se describe la entrega de 1.6 kg de cuadril, que no se observa en las viandas entregadas.



La autoridad escolar modificó el menú del día para los alumnos que tenían actividad física (cambiando la vianda por un sándwich y una fruta). Dicha modificación no figuraba en el remito.

Por otro lado, se observa el expendio de pizetas y bositas de pochoclos (provistos por la vicedirectora de la escuela).

Las pizetas se calientan en un horno eléctrico pequeño situado en la secretaría y permanecen ahí, sin una temperatura de conservación adecuada.

Los pochoclos los realiza la vicedirectora en su domicilio y los lleva al colegio fraccionado en bolsitas individuales.

Según informa la autoridad escolar, lo recaudado es entregado a la cooperadora de la escuela.
