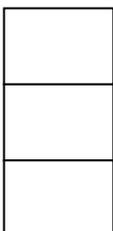


INFORME EJECUTIVO

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



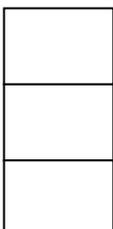
Observaciones Principales

Control Interno

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

Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

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



Penalidades

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

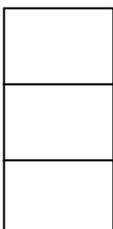
Control Bromatológico – Art. 35º PBCP

Sobre 23 establecimientos (muestra):

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

Respecto de los 43 protocolos de toma de muestra verificados:

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



“2014, Año de las letras argentinas”

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

Unidades Productivas

En las contrataciones de las Unidades Productivas se observó que:

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

Asociaciones Cooperadoras

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

Visitas a los Establecimientos Escolares

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



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

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

Con referencia al personal de los concesionarios

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

Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones

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

Con respecto a las Prácticas de Manipulación de Alimentos

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



“2014, Año de las letras argentinas”

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

En relación a los remitos

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

En relación a la entrega de alimentos

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



“2014, Año de las letras argentinas”

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

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

Conclusión:

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

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

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

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

