

## INFORME EJECUTIVO

<b>Lugar y fecha de emisión</b>	Buenos Aires, Abril de 2016
<b>Código de Proyecto</b>	2.15.01
<b>Denominación del Proyecto</b>	Plantas Elaboradoras. 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>	Evaluar el circuito de control de la Dirección General de Servicios a las Escuelas sobre las Plantas Elaboradas de Alimentos
<b>Alcance</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificar el cumplimiento de la normativa aplicable a las plantas elaboradas de conformidad con los términos de la Licitación Pública 2902/SIGAF/2013, Código Alimentario Argentino y demás normativa aplicable.</li> <li>2. Verificar la aplicación de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimenticios.</li> <li>3. Comprobar los circuitos de control implementados por la Dirección General de Servicios a las Escuelas (DGSE) sobre las plantas elaboradoras de alimentos y las unidades productivas pertenecientes a los prestadores del servicio</li> </ol>
<b>Limitaciones al alcance</b>	No fue posible verificar en las plantas elaboradoras los ítems declarados por los concesionarios en sus ofertas en razón de que las mismas se encuentran agregadas al Expediente Electrónico N° 2013-05621404 MGEYA-DGSE por donde tramitó la licitación pública, el que fue facilitado por la DGSE posteriormente al inicio de las visitas a las mismas.
<b>Período de desarrollo de tareas de auditoría</b>	Las tareas de campo, comenzaron el 7 de marzo, iniciándose las visitas a las plantas elaboradoras el 6 de Abril y finalizando las mismas el 21 de mayo de 2015.

**INFORME FINAL**  
 de la  
 Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

**Comentarios**

Durante el ejercicio auditado comenzó a regir una nueva contratación, realizada a través de la Licitación Pública 2902/SIGAF/13 que fue aprobada por el Decreto 65/GCBA/14<sup>1</sup>. Su plazo comienza el primer día hábil del ciclo lectivo del año 2014 hasta la finalización del ciclo lectivo 2016. La contratación se adjudicó a 21 concesionarios habiéndose presentado un total de 23 oferentes.

El monto total de la contratación asciende a la suma de pesos dos mil ciento cincuenta millones ciento ochenta mil cuatrocientos setenta y tres con ocho centavos (\$ 2.150.180.473,08)

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

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

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

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

- Debe estar en un radio de hasta 25 km de la Ciudad de Buenos Aires contando desde el km 0;
- Contar con habilitación a nombre del oferente, para la elaboración de comidas, otorgada por los organismos competentes en la jurisdicción donde esté ubicada;

<sup>1</sup> BOCBA 4340 del 14-02-14

- Debe contar con Registro Nacional de Establecimiento (RNE)<sup>2</sup> de acuerdo a la normativa.
- Poseer cámara frigorífica y equipamiento gastronómico con capacidad para elaborar al menos el 40% de las raciones de comedor adjudicadas para el caso en que la planta física “cocina” no se encuentre en condiciones de uso y/o para la elaboración del 100% de las raciones de refrigerios y viandas;
- Debe ser de propiedad del oferente o de terceros, caso en el cual la relación jurídica que vincule al titular con el oferente debe abarcar la totalidad del período de prestación y no puede contener cláusulas que restrinjan su uso;
- No pueden ser compartidos por otro oferente y/o adjudicatario de esta u otra contratación, la planta, sus instalaciones y equipamiento;
- La planta elaboradora debe contar con un profesional técnico universitario<sup>3</sup> en forma permanente.
- Están sujetas a verificación por parte del Ministerio de Educación como condición esencial previa a la adjudicación y durante el período que dure el contrato, y debe aceptar controles del GCBA aun cuando se encuentre fuera de la CABA (Art. 22º);

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

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

<b>Observaciones Principales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No fue posible verificar en las plantas elaboradoras los ítems declarados por los concesionarios en sus ofertas en razón de que las mismas se encuentran agregadas al Expediente Electrónico N° 2013-05621404 MGEYA-DGSE<sup>4</sup> por donde tramitó la licitación pública, el que fue facilitado por la DGSE posteriormente al inicio de las visitas a las mismas.</li> <li>✓ La imposibilidad de acceder al SADE para la consulta de los expedientes por donde tramitan las penalidades, constituye una limitación al análisis integral de los mismos.</li> <li>✓ Al momento de realizarse la visita a la planta de la unidad productiva Evencoop Cooperativa de Trabajo se observó que la misma se encontraba elaborando sin autorización expresa de la DGSE<sup>5</sup>.</li> <li>✓ Se detectó que el 33,3% (8 de 24) empresas<sup>6</sup> que proveen el servicio lo hacen a través de sociedades relacionadas incumpliendo con el Art. 20° Inc. b)<sup>7</sup> y Art. 73° Inc. c)<sup>8</sup> del pliego: Rodolfo Ferrarotti SRL – Treggio SRL; Alimentos Integrados SA – Bagalá SA; Hispan-Torrado UTE – Siderum y Caterind S.A. – Sucesión de Rubén Martín S.A.</li> <li>✓ En un caso (Sucesión de Rubén Martín S.A.) no pudo verificarse la habilitación de la planta elaboradora.</li> <li>✓ En un caso (Alimentos Integrados S.A.) el establecimiento se encuentra habilitado como “<i>casa de comida. Rotiserías</i>”.</li> <li>✓ En un caso (Cooperativa de Trabajo Evencoop) el establecimiento se encuentra habilitado en el rubro “<i>comercio minorista de productos alimenticios en</i>”</li> </ul>
----------------------------------	--

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

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

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

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

<sup>8</sup> Art. 73° Inc. c) Habilitación de la planta elaboradora e instalaciones:... Dicha planta no puede ser compartida con otra empresa oferente.

	<p><i>general</i> y se deja constancia que la actividad es “<i>sin elaboración de pan</i>”<sup>9</sup>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En 4 casos<sup>10</sup> (20,83%) no pudo verificarse documentación que acreditara la inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos (RNE)</li> <li>✓ Se observó la falta de conservación de muestra testigo de la preparación del día para eventuales controles de calidad en 10 empresas concesionarias<sup>11</sup> y en las 3 Unidades Productivas<sup>12</sup>; (Incidencia del 59.1 %)</li> <li>✓ No poseen certificados bacteriológicos<sup>13</sup> de quesos y fiambres realizados por el frigorífico y/o empresa elaboradora en 6 empresas concesionarias<sup>14</sup> y en 1 Unidad Productiva<sup>15</sup> (Incidencia del 30.4 %).</li> <li>✓ Se observó en una Unidad Productiva<sup>16</sup> y en 5 empresas concesionarias<sup>17</sup> una temperatura inadecuada de las cámaras frigoríficas<sup>18</sup> en las que se hallaban alimentos en conservación.</li> <li>✓ Se observó la carga de viandas calientes para su posterior traslado hasta las escuelas, a temperaturas inadecuadas; inferiores a las establecidas en el pliego Anexo B punto 6.5 a); en 2 empresas concesionarias<sup>19</sup>.</li> <li>✓ Se observa la falta de un examen bacteriológico periódico en el 100 % de las empresas concesionarias<sup>20</sup> que envían las preparaciones listas para consumir en forma directa dentro de los contenedores de transporte. Esta práctica es importante ya que puede confirmar la eficiencia de la modalidad aplicada para la higiene de los</li> </ul>
--	---

<sup>9</sup> Por Disposición 7768/12 Expediente N° 1.405.767/2012 (habilitación original otorgada por Expediente N° 1.158.278/2011). Ubicado en Lisandro de la Torre 787, superficie 84,76 m2. El día de la visita se informó que el pan utilizado era elaborado por Cooperativa La Cacerola.

<sup>10</sup> Alimentos Integrados S.A., Red de Barrios Asociación Civil, Cooperativa de Trabajo La Cacerola, y Evencoop Cooperativa de Trabajo.

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

<sup>12</sup> La Cacerola, Red de Barrios, Evencoop Ltda.

<sup>13</sup> Anexo B punto 7.5

<sup>14</sup> Compañía Alimentaria Nacional SA, Caterind SA, Friends Foods SRL, Spataro SRL, Rodolfo Ferrarotti SRL, Treggio SRL.

<sup>15</sup> Evencoop Ltda.

<sup>16</sup> Evencoop Ltda.

<sup>17</sup> Arkino SA; Alfredo Grasso; Carmelo Antonio Orrico SRL; Sucesión de Rubén Martín SA; Enrique Tavolaro SRL

<sup>18</sup> Anexo B punto 6.3. d)

<sup>19</sup> Lamerich SRL; Rodolfo Ferrarotti SRL.

<sup>20</sup> Arkino SA; Compañía Alimentaria Nacional SA; Friends Foods SRL; Alfredo Grasso; Hispan SA- Alberto Juan Torrado SA – UTE; Lamerich SA; Carmelo Antonio Orrico SRL; Servicios Integrales de Alimentación SA; Servir’ C SA; Siderum SA, Sucesión de Rubén Martín SA; Rodolfo Ferrarotti SRL; Enrique Tavolaro SRL.

	<p>mismos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Se observó que en 5 empresas concesionarias y una unidad productiva<sup>21</sup> se utiliza para la elaboración de refrigerios fiambre cocido para emparedados en reemplazo de la paleta cocida que exige el pliego (Anexo A – Lista de Ingredientes)<sup>22</sup></li><li>✓ En la visita a la planta elaboradora de Sucesión Rubén Martín SA se detectó que los refrigerios luego de elaborados, son trasladados a un centro de distribución ubicado en Av. Intendente Rabannal 2950 de la Ciudad de Buenos Aires<sup>23</sup>, para al día siguiente ser distribuidos a los establecimientos escolares. Esta práctica conlleva a que los refrigerios sean conservados en un espacio que podría encontrarse fuera del circuito de control del organismo auditado.</li><li>✓ No fue remitido el Legajo Único referido a la LP 922/SIGAF/11 a la DGCyC (art. 135º y siguientes de la Ley 2095, reglamentada por Decreto 95/14)</li></ul>
--	--

<sup>21</sup> Bagalá SAC, Alfredo Grasso, Hispan Torrado – UTE, Siderum SA y Evencoop.

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

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