



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

INFORME FINAL DE AUDITORIA

**Asistencia Alimentaria y
Acción Comunitaria.
Ejercicio 1999/00.**

Buenos Aires, Febrero de 2001



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 pliso 5° Capital Federal

Presidente

Dr. Vicente Mario Brusca

Auditores Generales

Dr. Jorge Argüello

Dr. Nicolás Corradini

Dra. Noemí Fernández Cotonat

Dr. José María Pazos

Lic. Daniel Rodríguez

Dra. Gabriela Serra

CÓDIGO DEL PROYECTO: 2.07.2.00

NOMBRE DEL PROYECTO

Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Auditoría de gestión.

DURACIÓN DEL PROYECTO: 02/05/00 al 15/09/00

PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 1999/ 2000

FECHA DE PRESENTACIÓN DEL INFORME: 5 de octubre de 2000.

EQUIPO DESIGNADO

- o Cdor. Pedro Cottone
- o Abog. Pablo Madera
- o Lic. Mercedes Gamez
- o Lic. Graciela Maestri
- o Lic. Estela Rúgolo
- o Lic. Laura Cicoccioppo

OBJETIVOS

Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos del programa en términos de eficacia y eficiencia.



**Informe Final de Auditoría
Proyecto N° 2.07.2.00**

DESTINATARIO

**Señora Presidenta de la Legislatura de la
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Lic. María Cecilia Felgueras**

En uso de las facultades conferidas por el art. 135 de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires, y de conformidad con las disposiciones de la Ley N° 70, artículos 131, 132 y 136, la AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares con el objeto que se detalla en el apartado 1.

1. Objetivo de la Auditoría

Evaluación de los desvíos en cuanto a las metas sociales propuestas. Control del proceso de otorgamiento de becas de comedor, de la prestación alimentaria y la verificación del sistema Control Administrativo Contable de las Asociaciones Cooperadoras.

2. Alcance del examen

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 n° 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Por decreto 1519/99 se creó la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, cuya redacción no determina claramente las responsabilidades primarias de esa unidad orgánica.

Del relevamiento efectuado oportunamente se detectaron los circuitos que se relacionan, con lo expresado en el párrafo anterior, y que se definen como:

- comedores
- cooperadoras

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

AG. C.A.A.
rel
J
C

Por lo tanto se identificaron tres actividades críticas como resultado de la evaluación del control interno y de gestión, a saber:

- Circuito de otorgamiento de becas
- Prestación Alimentaria
- Cooperadoras

La normativa aplicable al otorgamiento y control de becas, prestación alimentaria y relativa a Asociaciones Cooperadoras se encuentra en el Anexo 1.

2.1. Circuito de Becas Alimentarias

Para la realización de la auditoría se han seguido los siguientes procedimientos:

- Análisis de los informes previos de auditoría:
 - a) Auditoría n° 24/99 realizada por la Sindicatura General de la Ciudad sobre la Dirección de Comedores y Cooperadoras Escolares.
 - b) Relevamiento de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares realizado por la AGCBA.
- Análisis del programa de estudio y evaluación de los servicios de asistencia alimentaria y nutricional a la población en situación vulnerable o crítica de la Ciudad de Buenos Aires dispuesto por la Ley N° 105¹.
- Recopilación y análisis de la normativa relacionada con la estructura y procedimientos del área de Adjudicaciones o Becas, dependiente de la Coordinación de Comedores, de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.
- Entrevistas con los funcionarios de las diferentes áreas (Anexo 2).
- Relevamiento de los circuitos involucrados en los procesos administrativos y de gestión del área.
- Análisis de documentación, carpetas y expedientes proporcionados por la Dirección General.
- Elaboración de los instrumentos de recolección de la información en el campo.
- Análisis de datos estadísticos de 1999 del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos; de la Dirección General de Planeamiento de la Secretaría de Educación; y de la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires
- Análisis de documentación, solicitudes de becas y comprobantes en las escuelas seleccionadas como muestra.

¹ Durante el año 2000 aún no se ha reunido el equipo interdisciplinario que se encarga del "Programa de Estudio y Evaluación de los Servicios de Asistencia Alimentaria y Nutricional a la Población en Situación Vulnerable o Crítica" establecido por ley N° 105.

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

- Sistematización de la información recogida (Anexo 3, Cuadros 1 y 2).

En 517 establecimientos se brindan servicios alimentarios (desayuno/merienda, comedor, vianda y/o refrigerio). La muestra se determinó a partir de los establecimientos que prestan servicios de comedor o vianda (328) por su significación presupuestaria.

Se seleccionaron tres escuelas al azar para realizar una prueba piloto de evaluación de los instrumentos previamente diseñados. A fin de abarcar el área territorial de la Ciudad de Buenos Aires, se seleccionó una escuela por Distrito Escolar, aplicando el método de muestreo aleatorio simple (Anexo 4, Cuadro 1). La muestra quedó conformada por 24 escuelas que representan un 7,32% del total de establecimientos.

Dada la constante variabilidad de la matrícula escolar que provoca un permanente cambio en la cantidad de alumnos becados por escuela, a los efectos de uniformar el relevamiento, se optó por analizar las solicitudes de beca al 31 de marzo de 1999, fecha en la que se produce el vencimiento de la presentación a la Dirección General de los listados de alumnos becados.

La muestra de becas homologadas seleccionada representó el 6,80% del total de becas correspondientes a marzo de 1999 (3.834 sobre un total de 56.391).

En 4 de las escuelas seleccionadas en la muestra no fue posible acceder a la documentación correspondiente al año 1999. Del total de becas homologadas de la muestra (3.834) no se pudieron verificar las 672 becas homologadas que representan un 17,53% del total de la muestra. En estas escuelas se refirió que las Solicitudes de Beca pueden ser destruidas por no tener plazo obligatorio de guarda.

En las escuelas con documentación (20) se debieron haber analizado 3.323 Solicitudes de Beca, encontrándose 3.144. Es decir que no se han puesto a disposición de este equipo de auditoría 179 Solicitudes de Beca, que representan un 5,39% de los alumnos que figuran en los listados remitidos a la Dirección General.

Las tareas de campo se realizaron desde el 10 de Junio hasta el 12 de Julio de 2000.

2.2. Prestación Alimentaria

Para la realización de la auditoría se han seguido los siguientes procedimientos:

- Análisis de los informes previos de auditoría:

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

A.G.C.B.A.
rec.
[Firmas]



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

a) Auditoría n° 24/99 realizada por la Sindicatura General de la Ciudad sobre la Dirección de Comedores y Cooperadoras Escolares.

b) Relevamiento de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares realizado por la AGCBA.

- Recopilación y análisis de la normativa relacionada con el funcionamiento del Servicio Alimentario
- Análisis del programa de estudio y evaluación de los servicios de asistencia alimentaria y nutricional a la población en situación vulnerable o crítica de la Ciudad de Buenos Aires (Ley 105).
- Entrevistas con la responsable del Servicio Alimentario y verificadores de Comedores.
- Análisis de cobertura del Servicio Alimentario
- Análisis del pliego de condiciones, licitación N° 23/99 y del diseño de los menús vigentes.
- Revisión de la metodología de verificación utilizada por los verificadores de la DGCCE, y análisis de la información obtenida.
- Relevamiento en las escuelas y los servicios seleccionados en la muestra.

Para las tareas de campo se elaboraron y aplicaron cuatro formularios correspondientes a las prestaciones auditadas: Comedor, Vianda, Refrigerio y Desayuno/Merienda. Los mismos fueron previamente probados en dos escuelas: la escuela 10 del distrito escolar 5, y la escuela 18 del distrito escolar 9. Posteriormente fueron ajustados en función de los resultados de la prueba piloto.

Se utilizaron en los relevamientos efectuados, diferentes técnicas de indagación de los aspectos que componen la efectivización del servicio. Se consideró:

- *Entrevista a la autoridad escolar responsable del servicio alimentario:*

Se indagó la conformidad o no con el servicio; se recabó la asistencia media; la existencia del libro de órdenes; la cantidad de raciones totales, faltantes y sobrantes. Asimismo, se consignó en observaciones todos aquellos comentarios acerca del servicio que la persona entrevistada señalaba.

- *Observación de los registros de asistencia:*

Se tomó de los registros de asistencia de la totalidad de los grados, la asistencia media². Para este caso se relevaron los meses de mayo y junio, para luego ser confrontados con la totalidad de raciones recibidas por la escuela.

- *Observación del libro de órdenes:*

En este libro se consignan la totalidad de los acontecimientos relacionados con el servicio alimentario. Se tomaron: i) fecha y contenido de las

² Indica el promedio entre los alumnos presentes a lo largo de un mes.

AGCBA
rel.
[Handwritten signatures and initials]

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

Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

tres últimas observaciones registradas , ii) la fecha y el contenido de la última verificación realizada por los verificadores y por los supervisores de la empresa prestataria.

- **Evaluación de la prestación.** Se realizaron los siguientes procedimientos:
 - ✓ **Remito:** Se observó la correspondencia entre lo consignado en el remito y lo recepcionado, incluyendo marca, calidad y gramaje de los alimentos.
 - ✓ **Preparación de Desayuno/Merienda, Almuerzo, Vianda y Refrigerio:**
 - **Desayuno/ Merienda:** Se analizó la dilución de la leche en polvo, las proporciones de leche, el azúcar y el ingrediente correspondiente al menú del día. Se efectuó la pesada de tres piezas de sólidos³. Se verificó la medida de tres infusiones servidas. La marca y calidad de los ingredientes, y la cantidad de raciones sobrantes.
 - **Comedor y Vianda:** Se verificó la marca y calidad de los ingredientes. Se efectuó la pesada de los componentes del menú de tres raciones tomadas al azar de los platos ya servidos, y se observaron las raciones sobrantes/faltantes.
 - **Refrigerio:** Se verificó la marca y calidad de los ingredientes. Se efectuó la pesada de los ingredientes del refrigerio por separado de tres raciones tomadas al azar.
- **Cantidad de personal de la empresa afectado al servicio:**

Se relevó el número de personas dependientes de la empresa proveedora afectado a tareas de cocina y de distribución de las raciones.
- **Libretas sanitarias:**

Se corroboró la existencia de libretas sanitarias de cada empleado de la empresa y su vigencia.
- **Estado de higiene:**

Se observó el estado de higiene del personal, las instalaciones, el equipamiento y la vajilla.
- **Cantidad y tipo de utensilios:**

Se observó la cantidad, la calidad y el estado de conservación de la vajilla (platos, cubiertos, tazas, vasos, servilletas, etc).

Para observar la prestación alimentaria en las escuelas se utilizó como base el total de establecimientos donde se ofrecen servicios alimentarios.

³ Para pesar los alimentos preparados se utilizó una balanza digital marca OHAUS COMPACT SCALES. Se pesó el plato, y los componentes del menú por separado en el caso que fuera posible, luego se descontó el gramaje del plato.

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

Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

A la muestra predeterminada para el circuito de otorgamiento de becas por Distrito Escolar, se la amplió para abarcar la totalidad de los proveedores y las distintas prestaciones. Se adicionó un establecimiento con la modalidad de administración propia⁴.

La muestra definitiva (Anexo 4.) quedó conformada por 27 escuelas, 26 de la rama primaria y 1 de la rama especial, cuyos servicios fueron efectivizados por el total de empresas proveedoras (22).

Las raciones relevadas de la muestra definitiva fueron:

Distribución porcentual de las raciones observadas en relación con el total de las raciones diarias, según tipo de prestación

Tipo de prestación	Total de raciones diarias	Raciones observadas	Porcentaje
Desayuno/Merienda	175.000	7.640	4,0
Comedor	52.000	3.033	6,0
Vianda	7.800	713	9,0
Refrigerio	37.600	2.103	6,0
Total	272.400	13.489	5,0

Fuente: elaboración propia sobre la base de datos de la DGCyCE.

Desde el punto de vista de la relación entre cantidad de raciones y preparaciones por escuela, se relevó:

Tipo de prestación, según cantidad de escuelas y número de raciones observadas

Tipo de prestación	Cantidad de escuelas	Cantidad de raciones
Desayuno	1	650
Almuerzo	7	1401
Desayuno y refrigerio	8	5179
Desayuno y almuerzo	8	3340
Desayuno, refrigerio y almuerzo	2	1506
Desayuno y vianda	1	1413
TOTAL	27	13489

Fuente: Elaboración propia sobre la base del trabajo de campo

A.G.C.B.A.

⁴ Modalidad de gestión en la cual las cooperadoras, a través de una comisión de padres, se hace cargo de la totalidad de las tareas necesarias para efectivizar la prestación alimentaria.

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

La ausencia de balanzas adecuadas en las escuelas, no permitió constatar la cantidad de alimentos entregados por el proveedor y consignados en los remitos.

No se evaluó el circuito del proceso de penalizaciones.

Las tareas de campo se realizaron desde el 22 de Junio hasta el 24 de Agosto de 2000.

2.3. Cooperadoras escolares

Para la realización de la auditoría se han seguido los siguientes procedimientos:

- Análisis de los informes previos de auditoría:
 - a) Auditoría n° 24/99 realizada por la Sindicatura General de la Ciudad sobre la Dirección de Comedores y Cooperadoras Escolares.
 - b) Relevamiento de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares realizado por la AGCBA.
- Recopilación y análisis de la normativa relacionada con la estructura y procedimientos del área de Control Contable, dependiente de la Coordinación de Cooperadoras, de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.
- Entrevistas con funcionarios de las diferentes áreas (Anexo 2).
- Relevamiento de los circuitos involucrados en los procesos administrativos y de gestión del área.
- Análisis de documentación, carpetas y expedientes proporcionado por la Dirección General.
- Elaboración de los instrumentos de recolección de la información en el campo (Papeles de Trabajo).
- Análisis de documentación en las escuelas seleccionadas como muestra:
 - libro multicolumnal
 - libros bancos
 - libros de actas
 - rendiciones de subsidios
 - estado de resultados
 - extractos bancarios
 - facturas y recibos de los meses de junio y septiembre de 1999
 - otras registraciones
 - licitación, pliego, pago y rendición CO.DI.CO.
- Sistematización de la información recogida (Anexo 3 Cuadro 3).

En cada Cooperadora se centró la atención en verificar los siguientes aspectos:

Departamento Asesorías Legales
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

AGCBA
rec
[Firma]



- La existencia y rúbrica de libros
- Presentación del estado de resultados correspondientes al año 1999
- Correlación entre el saldo final de 1998 e inicial de 1999.
- Correlación entre los saldos de Caja de Ahorro, Cuenta Corrientes, sus registros y los extractos bancarios.
- Coincidencia entre los subsidios informados por la Dirección General, los acreditados en la Caja de Ahorro y lo contabilizado.
- Análisis de la rendición de un subsidio por escuela seleccionando el de mayor significatividad.
- Análisis de legalidad de los recibos que emite la Cooperadora y la coincidencia entre lo emitido y lo contabilizado durante los meses de Junio y Septiembre de 1999.
- Para los mismos meses del punto anterior se constató que las facturas recibidas por la Asociación Cooperadora cumplieran con las formalidades de ley y su posterior contabilización.

Existen reconocidas por la Dirección General 678 Asociaciones Cooperadoras.

De la muestra determinada para becas se decidió seleccionar diez (10) Asociaciones Cooperadoras, mediante el sistema aleatorio simple sin reposición (Anexo 4, Cuadro 1). Las seleccionadas representan el 1,47% del total.

Los procedimientos aplicados en las Asociaciones Cooperadoras no han contemplado análisis alguno sobre los siguientes aspectos:

- Conciliaciones bancarias.
- Sumatoria de libros contables.
- Verificación de la totalidad de recibos, facturas, subsidios y su contabilización.

Las tareas de campo se realizaron desde el 3 de Agosto hasta el 22 de Agosto de 2000.

3. Aclaraciones previas

Durante el periodo auditado se dictaron un conjunto de Decretos que generaron cambios en la Dirección General (Anexo 5).

La Dirección General no tenía hasta Agosto de 2000 estructura orgánica funcional aprobada para los niveles inferiores. Por el decreto 12/96 el Jefe de Gobierno derogó todas las estructuras del Poder Ejecutivo. El decreto 1502/99 que creo la DGCyCE designó al Director General. Por decreto n° 1376/00 se

AGCBA

Departamento Asociaciones Colegiales
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

modificó la estructura orgánico funcional, determinando áreas funcionales para la Secretaría de Educación.

Según el Decreto 1706/984⁵ los objetivos del programa son:

- Prestar asistencia alimentaria a los niños en edad escolar propendiendo a lograr la gratuidad del servicio.
- Completar la asistencia médica al escolar mediante el suministro de regímenes especiales de comida a aquellos alumnos que por sus condiciones de salud así lo necesiten.
- Suministrar normas de conducta mediante la práctica de las mismas durante el almuerzo diario.
- Contribuir al proceso de sociabilización del niño.

El Programa de estudio y evaluación de los Servicios de Asistencia Alimentaria y nutricional a la población en situación vulnerable o crítica de la Ciudad de Buenos Aires (ley 105), realizado en Diciembre de 1999, refiere que los objetivos implícitos del programa son:

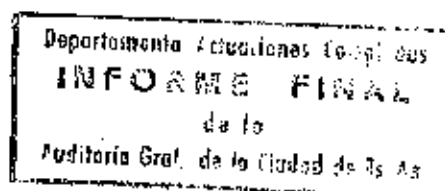
- Contribuir a la creación de condiciones apropiadas para el aprendizaje, mediante la provisión de alimentos durante el horario escolar.
- Propender a reducir la tasa de deserción escolar y ausentismo, garantizando la alimentación de los niños que concurren a la escuela, sobre todo en las poblaciones de muy bajos recursos.
- Estimular la incorporación de hábitos alimentarios saludables, mediante un adecuado diseño de los menús.
- Crear un ámbito de contención social y de sociabilización.

Los objetivos planteados tanto en el decreto como en el estudio referido, no fueron cuantificados por la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares para el ejercicio bajo análisis (1999). Por lo tanto no resulta aplicable la evaluación de los desvíos de las metas sociales propuestas. Para el análisis del cumplimiento de los objetivos detallados en la normativa, se evaluó y controló el proceso de otorgamiento de becas de comedor, la prestación alimentaria y se verificó el sistema Control Administrativo Contable de las Asociaciones Cooperadoras. En el primer caso en el año 1999, en el segundo en el año 2000, y el tercero en el período 1999/2000.



Las becas homologadas son los servicios de comedor, vianda o refrigerio que la Dirección General aprueba a las escuelas de acuerdo con la previa solicitud de éstas. Una beca homologada puede admitir hasta cuatro beneficiarios en función de la proporción otorgada por la Comisión de Becas que puede variar

⁵ Reglamenta los Comedores Escolares.



entre el 25% y el 100%. En consecuencia, los conceptos "beca homologada" y "solicitud de beca" son diferentes; por tanto la beca homologada no se corresponde directamente con la cantidad de beneficiarios.

4. Comentarios

El programa de Comedores Escolares depende de la Secretaría de Educación del Gobierno de la Ciudad y tiene como objetivo proveer asistencia alimentaria a los escolares.

Los servicios que se brindan son desayuno/merienda, comedor, vianda y refrigerio, variando la modalidad de asistencia de acuerdo a la evaluación de las necesidades socioeconómicas y a la matrícula. Los desayunos y las meriendas se ofrecen con carácter gratuito a todos los alumnos de las escuelas donde se brinda servicio.

4.1. Circuito de becas alimentarias

En cada escuela que cuenta con servicio de comedor, vianda o refrigerio, funciona una Comisión de Becas, conformada por siete miembros (3 docentes, 3 socios de la cooperadora y el Director o Vicedirector). Los padres deben presentar el formulario de Solicitud de Beca el que es evaluado por la Comisión de Becas que determina y define su otorgamiento (al 100%, al 75%, al 50% o al 25%) o su denegatoria. La presentación debe efectuarse durante la inscripción del ciclo lectivo aunque para casos excepcionales pueden pedirse durante el resto del año.

La decisión de la Comisión de Becas debe ser verificada posteriormente por los Asistentes Sociales del área de Adjudicaciones o Becas de la Dirección General. En caso de duda o complejidad, y previamente a su resolución, la Comisión de Becas puede solicitar el asesoramiento de un Asistente Social, quien puede realizar una visita domiciliaria o una entrevista con los padres en el establecimiento o en la Dirección General.

La decisión de la Comisión de Becas debe encuadrarse en los parámetros establecidos por la ordenanza 43.478 y su modificatoria (ordenanza 45.518), como también el instructivo de otorgamiento de beca elaborado por la Dirección General. En ellos se establecen niveles de ingresos familiares y otras circunstancias para hacerse acreedor de las becas.

La decisión es apelable ante la Supervisión del Distrito Escolar a la que corresponda el establecimiento, el que requiere las actuaciones a la Dirección

AGCBA
rev
[Handwritten signatures]

Departamento Adjudicaciones Comedores
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

General y comunica su resolución, previo informe de un Asistente Social. Lo decidido por el Supervisor Distrital es apelable ante el Secretario de Educación.

La normativa establece que el ex "Concejo Deliberante", actual Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires es la que determina la cantidad de becas disponibles por año. En la práctica, la Legislatura aprueba una partida presupuestaria y la Secretaría de Educación administra esos recursos. Las cantidades de servicios a contratar se fijan de manera estimada por escuela, previamente a la licitación.

El área de Adjudicaciones o Becas efectúa el cálculo presupuestario, controla las becas asignadas y realiza el seguimiento del nivel de gastos del total de los servicios alimentarios, de acuerdo con las disponibilidades de la partida presupuestaria pertinente. Es la encargada de evaluar los pedidos de apertura de los servicios alimentarios, modificaciones y movimientos en el número adjudicado (altas y bajas). También brinda asesoramiento y atención a los directivos de los establecimientos escolares, docentes y padres.

El concesionario que brinde servicio alimentario debe prestar a los alumnos no becados y docentes que lo soliciten idénticos servicios en condiciones de cantidad, calidad y precio que a los alumnos becados.

La partida presupuestaria para la prestación del servicio alimentario correspondiente al año 1999 fue de \$ 37.815.000. La partida original fue incrementada en \$ 2.233.020, lo que totalizó la suma de \$ 40.048.020. De ella se ejecutó la cantidad de \$ 39.847.389,73, quedando un saldo de \$ 199.380,27.

Movimiento estimativo de becas homologadas

		Comedor	Refrigerio	Vianda	Desayuno
Fin	1996	44.414	33.025	5.818	167.421
Fin	1997	49.957	35.831	7.869	173.025
Fin	1998	49.685	35.494	7.828	171.428
Fin	1999	52.248	37.272	7.792	174.467
30/06/2000		54.154	37.377	7.406	170.122

Fuente: Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.

A partir de Agosto de 1999 se intentó racionalizar el servicio de desayuno y de incrementar el número de becas de comedor ante la limitación presupuestaria.

De la tarea de campo efectuada por este equipo de auditoría y el posterior procesamiento de la información se pueden inferir los siguientes indicadores:

Departamento Adjudicaciones Comedores
INFORME FINAL
 de la
 Auditoría Genl. de la Ciudad de Buenos Aires

AGCEA
 rel
 [Signature]

Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

Cantidad de alumnos

Escuela	Matricula	Al. Becados	Al. Pagos	Al. Que no asisten al comedor
13/1º	259	166	30	63
10/2º	218	168	15	35
14/3º	148	89	15	34
27/4º	178	155	4	19
20/5º	175	162	0	13
10/6º	170	101	6	63
1/7º	284	232	40	12
33/8º	46	46	0	0
18/9º	265	228	3	34
3/10º	254	84	60	100
13/11º	297	294	0	3
8/12º	242	135	39	68
24/13º	309	131	44	134
18/14º	155	126	15	14
15/15º	318	123	57	138
17/17º	283	166	49	48
11/18º	160	81	79	0
3/19º	189	189	0	0
2/20º	224	171	25	28
6/21º	455	455	0	0
Total	4609	3322	481	806
%	100,00	72,08	10,44	17,49

Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo.

- El 72,08% de los alumnos se encuentran becados, el 10,44% pagan el servicio de comedor y el 17,49% o se van a comer fuera del establecimiento escolar o se llevan la comida desde su casa.

- El mayor porcentaje de becas que se otorgan son al 100% (89,75% según la muestra -Anexo 3 Gráfico 1.- 92,98% según DGCyCE).

- Los montos de los ingresos que declararon los grupos familiares de los beneficiarios son:

- Sin ingresos 3%
- De \$1/\$200 7%
- De \$201/\$300 14%
- De \$301/\$400 19%
- De \$401/\$500 16%
- De \$501/\$600 12%
- De \$601/\$700 10%
- De \$701/\$800 8%
- De \$801/\$1000 7%
- Más de \$ 1000 4%

A.G.C.A.B.A.
rel.
H.
P.
M.

Departamento de Ingresos Locales
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.



El 49% de los grupos familiares de los beneficiarios del programa declaran percibir entre \$201 y \$ 500 (Anexo 3 Gráfico 2).

- Los grupos familiares que solicitan becas declaran tener en un 18% un solo hijo, en un 29% dos hijos, en un 26% tres hijos, en un 15% cuatro hijos, en un 7% cinco hijos, en un 3% seis hijos y en un 4% siete o más hijos (Anexo 3 Gráfico 3).

- Los Directores/as y Vicedirectores/as de los establecimientos visitados han manifestado su preocupación en cuanto a que los alumnos beneficiados de beca parcial (75%, 50% o 25%) y los no becados (540 alumnos según la muestra seleccionada) abonan el servicio de comedor los primeros meses del año lectivo, convirtiéndose luego en morosos del concesionario.

4.2. Prestación alimentaria

El programa de Asistencia Alimentaria depende de la Coordinación de Comedores. Está destinado a brindar alimentación a alumnos y personal autorizado de las áreas educativas dependientes de la Secretaría de Educación (Escuelas Inicial, Primaria, Especial, Adultos y Adolescentes, Superior y No Formal).

La modalidad de prestación predominante es la contratación, a partir de una licitación pública, de Empresas que brindan servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa en los establecimientos educativos. Algunas pocas escuelas (12) de las 517, adoptaron la modalidad de administración propia.

Las prestaciones son:

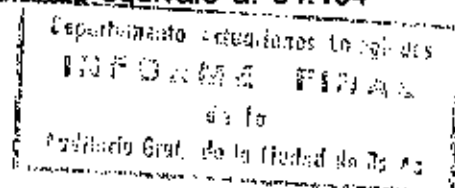
Comedor: almuerzo que se elabora y sirve en aquellas escuelas que tienen infraestructura adecuada de cocina.

Vianda: almuerzo destinado a los establecimientos que carecen de infraestructura adecuada de cocina, es decir la empresa adjudicataria prepara la comida en una planta elaboradora, y luego la traslada a la escuela en vehículos, utilizando contenedores térmicos.

Refrigerio: equivale a una merienda reforzada, integrada básicamente por un emparedado, pastelería y/o fruta.

Desayuno/ Merienda: integrado por un componente líquido (leche e infusiones) y uno sólido (alfajor, pan, galletitas) y se brinda a la totalidad de la matrícula. Algunas escuelas que ofrecen almuerzo, también brindan refrigerio, según el nivel de riesgo social en que se encuentre su matrícula.

Para indicar la magnitud del servicio, el presupuesto proyectado para el año 2000 es de \$ 40.518.869. En número de raciones diarias equivale a: 54.154



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

raciones de comedor; 37.377 raciones de refrigerio; 7.406 de vianda y 170.122 de desayuno/merienda.

El precio promedio de cada ración, es de \$ 2,157 para comedor, \$1,934 vianda, \$0,999 refrigerio y \$ 0,365 para desayuno y \$ 0,365 para la merienda.

La Dirección cuenta con un sistema de supervisión del servicio alimentario a cargo de un equipo especializado, conformado por 18 verificadores. Entre ellos hay 12 nutricionistas, un ingeniero en alimentos, 4 estudiantes de nutrición, y 1 técnico en alimentación. Tienen como función constatar el cumplimiento de las condiciones del pliego en todos sus aspectos. Los datos son registrados en formularios específicos para cada tipo de prestación.

Cobertura

La Dirección General no cuenta con datos de cobertura, es decir, cantidad de niños por tipo de prestación, ya que el sistema de información sólo considera la cantidad y el tipo de becas por tipo de prestación. A pesar de que el sistema de liquidación a las empresas prestatarias se realiza sobre la base de número de raciones, no se ha podido identificar qué cobertura real tienen los niños, excepto para la prestación desayuno, que en el área primaria, alcanza al 88% de ellos, en el área inicial, al 79%, mientras que en media es muy pequeño el porcentaje, no alcanza al 1%.⁶

Pliego de condiciones

Establece un menú indicativo para cada tipo de prestación (desayuno/merienda, almuerzo, refrigerio y vianda) con las cantidades determinadas por porción para dos grupos de edades. Este detalle hace que se homogeneicen las prestaciones en todas las escuelas, asegurando el valor nutritivo de las comidas y favoreciendo el control. Se detalla el peso del plato servido, para los dos grupos de edades. Se determinan las especificaciones técnicas de los alimentos que integran los menús, proporcionando una herramienta para el mejor control por parte de los responsables de llevarlo a cabo.

Metodología de verificación utilizada por la Dirección General

La metodología utilizada para el monitoreo y control del servicio alimentario en las escuelas, contempla la observación de las condiciones en que se desarrolla la prestación: documentación, control de menús, preparaciones, calidad e higiene. Se utilizan formularios que permiten recoger información amplia y

⁶ Secretaría de Educación, Dirección General de Planeamiento, 1999, datos provisionales; y Coordinación de Comedores, Servicios Alimentarios por Área, según Licitación 23/99

Departamento - Divisiones de los
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

completa. La verificación se enmarca en las condiciones que señala el pliego, y que el proveedor debe cumplir.

Otras verificaciones realizadas

Además de la DGCE y C es importante el control que tienen otras áreas de gobierno sobre diferentes aspectos de los comedores escolares: Dirección de Protección de Alimentos, Inspección de Bromatología, Higiene y Seguridad. Se identificaron en el libro de órdenes en 8 escuelas, visitas de inspección de éstos organismos (Anexo 3, Cuadro 4).

Responsabilidades de las empresas proveedoras

Las empresas prestatarias son las responsables de mantener el estado de higiene de las instalaciones, y la cantidad adecuada de vajilla de cocina y comedor. Al mismo tiempo, deben afectar personal a las tareas de elaboración de alimentos y servicio en la mesa, de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones

4.3. Cooperadoras escolares

Las Asociaciones Cooperadoras se pueden constituir bajo la forma de personas jurídicas o de simples asociaciones civiles (art. 5° ordenanza n° 35.514), debiendo solicitar su reconocimiento oficial (art. 8°) ante la Dirección General. Su objeto es la administración de los recursos propios y los que le gira el Gobierno de la Ciudad mediante subsidios para atender las necesidades de la comunidad escolar.

Funcionan bajo la dirección de una Comisión Directiva integrada como mínimo por siete miembros (art. 14°), que debe celebrar al menos, una Asamblea al año dentro de los noventa días de haberse iniciado el ciclo lectivo a los efectos de aprobar el Balance General, el Cuadro de Resultados y la Memoria Anual del Ejercicio Financiero vencido el 31 de Diciembre del año anterior (art. 15°). Son asesorados por el/la director/a del establecimiento escolar.

La Asociación Cooperadora está obligada a llevar cuenta y razón de sus operaciones y a tener una contabilidad organizada sobre una base contable uniforme y de la que resulte un cuadro verídico de sus actividades y una justificación clara de todos y cada uno de los actos susceptibles de registración contable. Las constancias contables deben completarse con la documentación respectiva (art. 18°).

Están obligadas a llevar un libro diario, uno de inventarios y balance, uno de actas de comisión directiva y de asambleas, un registro de asociados (art. 19°) y uno de bancos por cada una de las cuentas que posea la Asociación Cooperadora (disposición n° 2/95 DI.GE.CO.ES.).

Departamento Adquisiciones Compras
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

AG.C.B.A.
rev
H
C
M

La fiscalización de su funcionamiento corresponde a la Dirección General, tarea que cumple mediante un cuerpo de verificadores contables (9, de los cuales uno está con licencia sin goce de haberes).

Los ingresos de las Asociaciones Cooperadoras pueden provenir de recursos propios o subsidios del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires que se canalizan por la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.

- Recursos Propios
 - Cuotas de socios
 - Donaciones
 - Eventos⁷
 - Otros ingresos⁸
- Subsidios
 - Material Didáctico
 - Equipamiento Escolar
 - Mantenimiento Edificio
 - Transporte Escolar
 - CO.DI.CO.⁹

Ingresos de las Asociaciones Cooperadoras de la muestra año 1999

D.E.	Escuela	Subsidios (\$)	Rec. Propios (\$)	Total x Esc. (\$)
3	14	69.654,80	5.285,58	74.940,38
4	27	33.896,00	6.025,42	39.921,42
5	20	22.670,44	7.539,71	30.210,15
8	33	20.376,42	1.410,00	21.786,42
10	3	79.285,66	7.624,97	86.910,63
12	16	27.116,70	6.720,94	33.837,64
14	18	43.684,92	8.278,07	51.962,99
15	15	27.225,30	11.313,71	38.539,01
16	7	22.201,18	17.924,72	40.125,90
20	4	52.837,52	3.820,85	56.658,37
TOTAL		398.948,94	75.943,97	474.892,91

⁷ Son los ingresos correspondientes a distintos actos, como por ejemplo, Feria del Plato, Rifas Autorizadas, Festivales y otros.

⁸ Son los correspondientes a intereses bancarios, ingresos por quiosco o librería.

⁹ Se trata de un subsidio distribuido a través de las Comisiones Distritales de Cooperadoras que funcionan en la Supervisión del Distrito Escolar a los efectos de ser destinados a trabajos de mantenimiento de los edificios escolares que, por su envergadura, superen los montos fijados para el subsidio por mantenimiento escolar.

Departamento Asesorías Legales
INFORME FINAL
 de la
 Auditoría Genl. de la Ciudad de Buenos Aires

Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

Promedio por Escuela	39.894,89	7.594,40	47.489,29
----------------------	-----------	----------	-----------

Fuente: Elaboración propia según datos de la DGCyCE.

La acreditación de los subsidios que otorga el Gobierno de la Ciudad se realiza directamente en las Cajas de Ahorro que las Asociaciones Cooperadoras tienen abiertas en la Sucursal del Banco Ciudad de Buenos Aires más próxima al establecimiento escolar.

Las Asociaciones Cooperadoras una vez que se les han acreditado fondos por un subsidio deben comunicar la circunstancia a la Dirección General mediante un formulario intitulado "Anexo II".

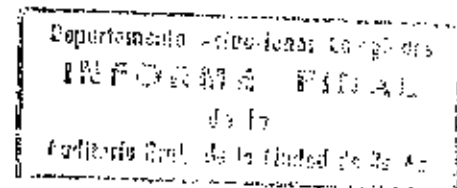
La Dirección General eleva los "Anexo II" que remiten las Asociaciones Cooperadoras a la Contaduría General no por el total de las sumas asignadas, ya que no todas las Asociaciones Cooperadoras presentan en tiempo oportuno la documentación requerida.

A las Asociaciones Cooperadoras que se retrasan en el cumplimiento de los recaudos formales se les suspenden nuevos pagos hasta que regularizan la situación.

Una vez que toma cuenta Contaduría General de la rendición, la Secretaría de Hacienda del Gobierno de la Ciudad, autoriza la transferencia de la cuota siguiente del subsidio correspondiente al rendido.

Independientemente de la remisión del "Anexo II" que da cuenta de la acreditación de las cuotas del subsidio, las Asociaciones Cooperadoras deben rendir efectivamente el gasto a la Dirección General mediante el "Anexo A", que contiene el detalle de todos los gastos realizados y sus comprobantes de respaldo.

El monto dinerario asignado por subsidio a cada establecimiento escolar se determina: a) Un tercio por una suma fija; y b) Dos tercios mediante una fórmula variable POF (Planta Operativa Funcional) que contempla la cantidad de secciones de un turno por cada establecimiento, salvo en los casos de los subsidios de mantenimiento y CO.DI.CO. que se determina mediante la aplicación de un sistema porcentual basado en las características edilicias de cada escuela.



5. Observaciones

5.1. Circuito de becas alimentarias

- 1.1. No existe un Manual de Procedimientos en la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares cuyo contenido describa claramente responsabilidad primaria, acciones y procedimientos, con inclusión de las normas de control interno.
- 1.2. La normativa que regula el sistema de otorgamiento de becas no es clara y da lugar a diferentes interpretaciones. En materia de ingresos no determina cuál es el haber a tener en cuenta. No establece si la Comisión de Becas debe considerar el sueldo bruto o el neto del grupo familiar. Tampoco hay criterios para definir cuáles son los descuentos del sueldo bruto que se deben computar.
- 1.3. Las solicitudes de beca sólo contemplan los ingresos, sin considerar otros indicadores socioeconómicos tales como el patrimonio, la composición de los gastos, la composición del grupo familiar, las condiciones habitacionales.
- 1.4. El sistema de control interno aplicado al circuito de otorgamiento de becas alimentarias con que cuenta la Dirección General presenta limitaciones:

1. El área de Adjudicaciones o Becas tiene una marcada insuficiencia de personal técnico (11 Asistentes Sociales) especialmente en los meses de Febrero, Marzo y Abril. El asesoramiento y la verificación en el circuito de otorgamiento de becas requiere su activa participación en el primer trimestre del año. Calculando que aproximadamente, a cada una de las profesionales con dedicación simple le corresponden verificar 64 establecimientos y a cada una de dedicación completa 91, no pueden cumplir adecuadamente con sus tareas¹⁰. Asimismo, las visitas que realizan las asistentes sociales se circunscriben al ámbito de la Ciudad de Buenos Aires.
2. Existen deficientes mecanismos de comunicación, seguimiento y retroalimentación entre los distintos actores que componen el circuito de otorgamiento de becas (Comisión de Becas, Dirección Escolar, Asistentes Sociales, Dirección General).

- 1.5. Se ha efectuado un análisis de la procedencia del otorgamiento de las becas, tomando como base las ordenanzas y el instructivo de evaluación, que arrojó, para el 12,34% de las Solicitudes de Becas

¹⁰ El cálculo de las escuelas asignadas a cada asistente social está basado en el listado proporcionado por el área Adjudicaciones, dependiente de la DGCE.

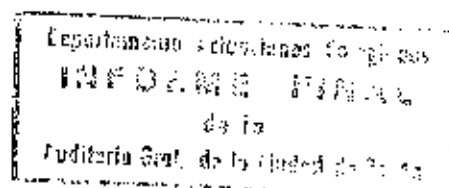


relevadas, un resultado diferente del adoptado por las Comisiones de Becas¹¹.

- 1.6. La ordenanza permite el descuento de los gastos que se realizan por sufrir algún integrante del grupo familiar una enfermedad crónica acompañando certificado médico y comprobante de gastos. Solamente en un 30,26% se justifican gastos en los casos en que se la denuncia alguna enfermedad.
- 1.7. El 7,56% de los formularios de Solicitud de Beca no contiene la fecha de su presentación; y el 2,41% no tiene la firma de los padres.
- 1.8. El 6,96% de las becas aprobadas no cuenta con la firma de al menos un integrante de la Comisión de Becas que de cuenta de la adjudicación.
- 1.9. El 51,68% de las resoluciones de la Comisión de Becas no fueron notificadas a los solicitantes.
- 1.10. Una baja proporción de solicitantes de beca (el 32%) justifica sus ingresos mediante la presentación de recibos de sueldo. El 50% expresa sus ingresos mediante declaración jurada, cuyos datos no son validados. El 11% lo hace mediante recibos de sueldo y declaración jurada. En un 7% de las Solicitudes de Beca no se justifican los ingresos (Anexo 3 Gráfico 4).
- 1.11. Una parte significativa de la documentación que se glosa a las Solicitudes de Beca no cumple con las indicaciones de la normativa y las disposiciones de la Dirección General, a saber:
 - Los recibos de haberes no son fotocopiados de ambos lados.
 - No todas las declaraciones juradas cuentan con la descripción de tareas, el horario de trabajo y el salario que se percibe.
 - En los casos de desocupación no se cumple con la obligación de adjuntar la declaración de dos testigos no familiares.
 - No todas las declaraciones de la existencia de hermanos en edad escolar va acompañada por el certificado de alumno regular que lo acredite.

1.12. No existen en la Dirección General indicadores que permitan medir la gestión en función de los objetivos previstos en el Dec. 1706/84 y en la Ley 105.

¹¹ Un 6,17% fue otorgado en exceso y un 6,17% en defecto.



Handwritten signatures and initials in a vertical column.

5.2. Prestación alimentaria

2.1. Existe una amplia aceptación del servicio alimentario ofrecido por las empresas. De las 27 escuelas visitadas, 26 personas entrevistadas (Directores o Vicedirectores) expresaron su conformidad (Anexo 3, Cuadro 5).

2.2. No se puede determinar el impacto del programa. No está cuantificado el número de niños beneficiarios, de acuerdo a las diferentes prestaciones que reciben. Este dato es imprescindible para diseñar, planificar e implementar políticas y programas alimentarios.

2.3. Preparación desayuno/merienda

- Se corroboró la efectivización del servicio de desayuno/merienda de la totalidad de las empresas. El número de raciones de desayuno es superior a la asistencia media, lo que genera excedentes y un gasto innecesario. En las escuelas observadas, ello significa un 21 % más de raciones que se pagan y no se consumen. (Anexo 3, Cuadro 6). De las 20 escuelas en que se observó el desayuno, en 18 sobra especialmente el componente líquido. (Anexo 3, Cuadro 7).

Los Directores de las escuelas no han solicitado el ajuste proporcional de raciones porque cuando le reducen la cantidad asignada, también lo hacen con el componente sólido.

- El componente líquido de la prestación, presenta algunas características particulares respecto al sobrante:
 - ✓ Cuando la leche es fluida (sachet), el proveedor entrega la cantidad correspondiente a lo asignado por el pliego y el sobrante se entrega a los niños más carenciados o bien se reparte a un grado por día.
 - ✓ Cuando la leche es en polvo, el proveedor entrega la cantidad correspondiente, la escuela prepara menos cantidad y las cajas sobrantes se entregan a las familias más pobres o bien se hace stock para los días subsiguientes, reponiendo cuando hace falta.
 - ✓ En otros casos, cuando el excedente es del producto preparado, se les entrega al personal de cocina o se desecha.

- Los menús más aceptados por los niños son: el cacao con leche y el yogur, mientras que cuando se trata de mate cocido con leche los niños prefieren mate cocido sólo.

Las 20 escuelas de la muestra que se auditaron presentan diferentes situaciones, de acuerdo a los criterios utilizados para el análisis de los datos.

De las 7 escuelas que utilizan leche en polvo, 5 (1.425 raciones) usaron leche no permitida en el pliego. De once establecimientos (3.093 raciones)

Departamento Asesorías Contables
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

que preparan leche fluida, siete sirven menos cm³ que lo indicado. El promedio para el total de las escuelas, es de 69 cm³ menos por ración. Si se multiplica este número por el total de raciones, resulta que se sirven 213 litros menos por día, sólo en las 7 escuelas mencionadas, lo que equivale a \$ 125,00¹² diarios y a \$ 2.000,00 por mes¹³. (Anexo 3, Cuadro 8).
Supone una ingesta promedio menos para los niños que la consumen de 41 kilocalorías y 2 gramos de proteínas por ración.
Las dos escuelas restantes sirven yogur en la medida indicada.

2.5. Preparación almuerzo/vianda

- Se corroboró la efectivización de la prestación de almuerzo/vianda, de la totalidad de las empresas. Se observaron las siguientes características:
 - ✓ Es frecuente que en las escuelas se justifique el menor tamaño de la porción de almuerzo en razón de que algunos niños repiten el plato. Esto no es adecuado ya que sólo lo consumen los niños que lo solicitan. El resto, recibe una porción menor que la indicada.
 - ✓ Si bien en el formulario de relevamiento no se previó consignar este dato, en cuatro escuelas¹⁴ no hacen diferencia en el tamaño de la ración de niños pequeños y mayores, tal como se indica en el pliego de condiciones.
 - ✓ De las cinco escuelas evaluadas en las que el menú correspondía a la preparación "suprema de pollo", se constató que sólo en una de ellas se sirvió lo indicado. En las cuatro restantes, se reemplazó por hamburguesa de pollo congelado, producto no contemplado en el pliego para la prestación de almuerzo.
 - ✓ Lo mismo sucede con el filet de merluza despinado, que fue reemplazado, en una escuela, por hamburguesa de pollo.
- Analizando la correspondencia entre el menú programado y el elaborado, se encontraron variaciones poco significativas (Anexo 3, Cuadro 9).
- Se constató una importante cantidad de comida sobrante que se desecha. Esto ocurre en 12 de las 17 escuelas auditadas, situación que estaría señalando alguna dificultad, tanto en la cantidad asignada por niño, en el diseño del menú, como en la modalidad de preparación. Al mismo tiempo se constató en varias escuelas, menor gramaje en los platos servidos (la estimación figura en el cuadro 10 Anexo 3, como inadecuación).
- Si bien las autoridades señalan que los niños repiten, es poco significativa la cantidad de los que lo solicitan. En la escuela 13, del Distrito Escolar 1, se tiró más del 80% de la comida servida, el día que el equipo de auditoría

¹² Se valorizó el litro de leche a \$ 0,59 según el pliego

¹³ Cálculo referido a 4 días por semana de 175 cm³ promedio que deben recibir. El quinto día sirven yogur.

¹⁴ D.E.8; Esc.33; D.E.4, Esc. 27; D.E. 14, Esc.18 y D.E.18, Esc. 18

Departamento Educaciones Integradas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

concurrió a efectuar el relevamiento, a pesar de que la preparación fue correcta y la presentación adecuada.

- Analizada la adecuación del almuerzo¹⁵ a lo previsto en el pliego, se determinó que en 1497 raciones (52%), la cantidad de carne de la preparación se adecuó a lo estipulado, mientras que en 1.373 raciones (48%) se encontraron valores inferiores.
- Con respecto a la guarnición, en 1129 raciones (37%) el gramaje fue el señalado en el pliego, mientras que en 1894 raciones (63%), éste fue inferior a lo estipulado.
- En el postre se observó que en 1294 raciones (36%) se ajustó a la norma. En 2.312 raciones (64%) el peso fue inferior.
- En el total del plato servido, en 1.700 raciones (45%) el peso fue correcto, y en 2.065 raciones (55%), fue menor al estipulado en el pliego de condiciones. (Anexo 3, Cuadro 10)

2.6. Preparación refrigerio

- Se constató el cumplimiento del servicio de refrigerio por parte de las empresas proveedoras. Es una prestación que en algunos casos no es consumida en la escuelas, desconociéndose el beneficiario real. En cuatro escuelas se observó que los niños retiran la ración a la salida de clase.
- Tiene poca variabilidad en su composición. En general se cumple con el gramaje estipulado en el pliego. Sólo en la escuela 11 del Distrito Escolar 19 se encontró menor peso. En uno de los establecimientos (Distrito Escolar 4, escuela 24) se observó que la carne de la hamburguesa presentaba un color oscuro y contenía gran cantidad de grasa. Además en el remito se especificaba "hamburguesa de pollo" y era de carne de vaca.
- Las hamburguesas de pollo que integran esta prestación son preelaboradas, y sólo en una, de las tres preparaciones similares observadas, tenía marca.
- El pan que integra la preparación tiene distinto gramaje según el proveedor, y en su mayoría presenta aspecto gomoso, húmedo y con mucha miga.

2.7. Diseño del Menú

¹⁵ Se utilizaron para el análisis los principales componentes de la preparación, cuando permitían separar y pesar sus ingredientes. De lo contrario se analizó el gramaje total del plato servido. Se consideró: carne, guarnición, postre y plato servido. La adecuación se estableció en más-menos 10% del peso en gramos de lo observado, aplicando un factor de corrección para llevarlo a peso neto en los casos que así lo requirieron.

Departamento de Asesoría Técnica
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de B. A.

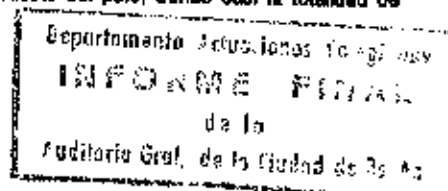
AG.C.B.A.
rev.
[Firma]
[Firma]



- De acuerdo con estudios realizados por el GCBA, el análisis nutricional de las prestaciones que reciben los niños indica que el valor en kilocalorías para aquellos que consumen desayuno, almuerzo y refrigerio, alcanza al 104% de las recomendaciones en el grupo etáreo de 2 a 6 años¹⁶. Si se tienen en cuenta los numerosos estudios que avalan la prevalencia de sobrepeso en los escolares, este criterio nutricional, podría favorecer en el tiempo patologías metabólicas como obesidad e hipercolesterolemia.
- El menú del refrigerio es monótono dado que en gran cantidad de días la variante que se ofrece es el tipo de pan (figaza, pebete, pan francés). Uno de los fiambres que se utilizan es el salchichón, producto difícil de evaluar por la gran variabilidad de calidades que se encuentran en el mercado y la alta proporción de grasas y otros componentes en su composición.
- El menú de almuerzo carece de variabilidad respecto a las hortalizas que lo integran. Hay predominio de papa, que figura en 9 de los 15 menús indicativos. Si bien hay una explicación de la baja utilización de vegetales en cuanto a los riesgos de contaminación por su manipuleo, no se justifica excluirlas de la dieta ya que estos alimentos son de uso frecuente en otros establecimientos en que se sirven cantidades similares de raciones (incluso hospitales).
- De los 4 menús que figuran como opcionales (para reemplazos), 3 de ellos son pastas y el restante repite el plato de las listas Nros. 5 y 13, solamente con un cambio de guarnición, por lo que las opciones resultan repetitivas.
- El postre de vainilla ofrecido es preferentemente de vainilla, pero se podría ampliar con otros postres a base de leche (por ejemplo chocolate, dulce de leche, arroz con leche) para no acotarlo en un solo sabor y textura.
- Hay poca cantidad de frutas que aporten vitamina C (naranjas, mandarinas, kiwi, frutillas) lo que estaría indicando una baja oferta de ese nutriente.
- Los postres de gelatina sola no ofrecen un valor nutritivo que merezcan considerarse en el menú.

2.8. Respecto al personal de cocina que la empresa está obligada a destinar para la preparación y servicio en la mesa de comidas (para almuerzo y vianda),

¹⁶ Informe sobre aspectos nutricionales de los servicios alimentarios que se brindan en las escuelas dependientes del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Agosto de 1999, Dirección General de Comedores y Cooperadoras Escolares y Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria. Las recomendaciones establecidas del porcentaje total que habitualmente se cubre con las diferentes prestaciones en las instituciones escolares, se estiman entre el 60 y 70% de la ingesta diaria promedio de kilocalorías (para desayuno, almuerzo y merienda), ya que el niño realiza el resto de las comidas del día en su hogar. (Anexo 7 de PROMIN). Brindar el 100% de cobertura diaria de ingesta alimentaria en la escuela para esas tres prestaciones, se puede considerar como una estrategia alimentaria correcta, en aquellas áreas geográficas de alto nivel de pobreza, donde existen estudios que determinen que los niños no toman otros alimentos en sus hogares. A modo de referencia, se puede citar la situación nutricional de los niños de las zonas pobres del nordeste del país, donde casi la totalidad de sus habitantes viven en hogares con Necesidades Básicas Insatisfechas.



el pliego no es claro al especificar la cantidad y función.¹⁷ A los fines de este análisis se realizó una reinterpretación de las especificaciones, arrojando los siguientes resultados:

- No todas las empresas cumplen con la norma estipulada en el pliego respecto al personal afectado a la cocina y al servicio de mesa. Se analizaron las 17 escuelas con servicio de comedor. Diez empresas tienen el personal adecuado para la relación estipulada, mientras que siete no cumplen con la norma (Anexo 3, Cuadro 11).

2.9. El perfil de parte de los verificadores de la DGCEyC es inadecuado. Dentro del grupo se encuentra personal profesional (Lic. en Nutrición e Ingeniero en alimentos) y no profesional (Técnico en alimentos y estudiantes de la Carrera Licenciatura en Nutrición). El personal no profesional no estaría en condiciones técnicas ni legales para realizar esta tarea, que implica asumir la responsabilidad que exige la función. Asimismo, los estudiantes no están habilitados para realizar dicha función, al no haber alcanzado el título de grado.

2.10. El cumplimiento de las verificaciones al servicio alimentario es aceptable.

- Se constató la realización de verificaciones entre el inicio del ciclo lectivo y el mes de agosto de 2000 en 23 escuelas.
- De las cuatro escuelas donde los verificadores asentaron observaciones sobre diferentes incumplimientos del pliego, en dos de ellas, fueron respecto a alimentos que la empresa utiliza y que no están permitidos en el pliego (Anexo 3, Cuadro 12). En tres escuelas, -al momento de la auditoría-, las empresas no habían corregido las deficiencias.
- En la mitad de las escuelas no se encontraron observaciones asentadas en el libro de órdenes.
- Si bien existe una adecuada metodología de verificación, el énfasis no está puesto en el control de la prestación alimentaria, sino en las condiciones de infraestructura, cantidad e higiene del personal y equipamiento.
- Se observa un control más completo sobre el almuerzo. Sin embargo, durante la auditoría se identificaron aspectos altamente significativos referidos a las preparaciones, (los que fueron señalados en párrafos anteriores) que no se reflejan en las anomalías detectadas durante las verificaciones de la DGCEyC, ya que sólo un 7% de ellas están referidas a la prestación alimentaria.¹⁸

2.11. Control de la mercadería por parte de la escuela:

- La inexistencia de balanzas para pesar la mercadería entregada por el proveedor, y el horario de entrega (entre las 6 y 7 horas) no permite un control adecuado.

¹⁷ Se especifica que debe afectar un camarero cada 60 raciones, 1 ayudante hasta 200 raciones y 1 cocinero y 1 ayudante para más de 200 raciones

¹⁸ Anomalías detectadas durante las verificaciones, periodo del 6.3 al 21.6 de 2000. Departamento de Asistencia Alimentaria.

Departamento Asistencia Alimentaria
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

A.G.C.B.A.
rev
Hoy
Hoy
Hoy



- De esta manera, la mercadería es recepcionada por el personal de la empresa concesionaria y no por la persona responsable de la prestación alimentaria del establecimiento escolar.

2.12. La modalidad de confección de los remitos no es lo suficientemente clara, y no permite un adecuado control de la mercadería entregada por el proveedor. Están confeccionados por todas las empresas prestatarias con la misma modalidad. Multiplican la cantidad de ingredientes que estipulan los menús del pliego por la cantidad de raciones. De esta manera, el peso se expresa en gramos, tanto para los alimentos sueltos (carne, papas) como para los enlatados (tomates, arvejas, etc), lo que dificultaría el control en el caso de que se efectuara.

2.13. Hay alimentos que no están debidamente especificados en el pliego, dando lugar a interpretaciones diversas por parte de las empresas. En las especificaciones técnicas de los alimentos y productos que integran las preparaciones se observa: a) en el yogur, se deja librado al proveedor la entrega en envases individuales o por litro; por lo tanto la elección predominante será la de menor costo; b) se especifican algunos alimentos que no integran ninguna preparación ej.: jamón crudo, mayonesa, tapas de pascualina y pastelitos, maíz blanco, hamburguesas de pescado, avena arrollada; c) no se especifica el porcentaje de grasas que debe contener la carne picada; d) no se aclara que los menudos de pollo no deben ser considerados en el peso de las aves, ya que no se utilizan en ninguna preparación.

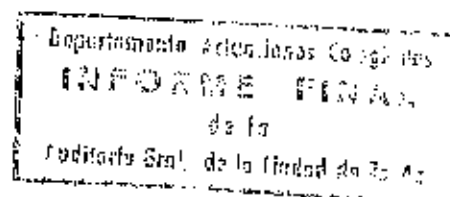
2.14. El estado de higiene de las instalaciones y equipamiento de las escuelas observadas en la muestra, es bueno en más del 60%. En pisos, paredes, comedores y mesadas se registró un porcentaje de 74% como bueno, en cocina un 63% mientras que la mayor deficiencia se encontró en los depósitos de alimentos (sólo el 44,4% en buenas condiciones).

5.3. Cooperadoras escolares

3.1. El 20% de las Asociaciones Cooperadoras no lleva libro diario o multicolumnal, suplantándolos por registros informales.

3.2. El 12,5% de las Asociaciones Cooperadoras no tienen rubricados por la autoridad escolar los libros contables.

3.3. Se constató que en el 30% de los estados contables verificados no coincide el saldo final del año 1998 con el saldo inicial del año 1999.



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

3.4. El 40% de las Asociaciones Cooperadoras no lleva el libro Banco Caja de Ahorro y el 44,44% no lleva el libro Banco Cuenta Corriente¹⁹.

3.5. En un 50% de los casos se verificó que existen diferencias entre el saldo del libro Banco, el extracto bancario y el estado de resultados²⁰ a la fecha de cierre del ejercicio.

3.6. En un 40% de los casos, existen diferencias entre el total de subsidios informados por la Dirección General, los extractos de caja de ahorro y el libro Bancos de Caja de Ahorro.

3.7. En un 60% de la muestra, existe diferencia entre lo contabilizado por ingresos de cuotas sociales correspondientes a los meses de Junio y Septiembre de 1999 con la suma de los recibos emitidos durante ese lapso.

3.8. En un 35% existen diferencias entre lo contabilizado y la sumatoria de las facturas de proveedores correspondientes a los meses de Junio y Septiembre de 1999.

3.9. En el 60% de las Asociaciones Cooperadoras la casi totalidad de las facturas no cuenta con las firmas de la director/a y la Tesorero/a²¹.

3.10. En un 80% de los casos, los recibos que emiten las Asociaciones Cooperadoras no cumplen con la Resolución n° 3419 de la A.F.I.P.²².

3.11. Los errores formales más frecuentes verificados en la confección de las facturas son:

- Falta de fecha de emisión
- Falta de destinatario
- Comprobantes de gastos que no cumplen con la resolución n° 3419 A.F.I.P.

3.12. Los subsidios no se acreditan de acuerdo a lo establecido por la normativa²³:

- Mantenimiento Edificio cuotas trimestrales en vez de mensuales.
- Equipamiento Escolar en dos cuotas en los meses de febrero y marzo.

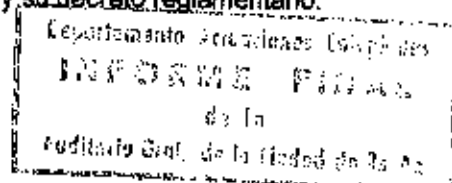
¹⁹ Según lo establece la disposición n° 2/95 DI.GE.CO.ES..

²⁰ Al estado de resultados se lo denomina comúnmente "balance".

²¹ Según lo establece el punto 2.3. de la disposición n° 2/95 DI.GE.CO.ES..

²² Según lo establece el punto 2.1. de la disposición n° 2/95 DI.GE.CO.ES..

²³ Ordenanzas N° 42.581 y su decreto reglamentario y N° 43.406 y su decreto reglamentario.





Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

3.13. No se cumple con las inspecciones y verificaciones que establecen las ordenanzas²⁴ para cada tipo de subsidio. En el año 1999 se realizaron 63 verificaciones, cuando se establece para:

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| • Transporte Escolar: | verificaciones trimestrales |
| • Material Didáctico: | verificaciones bimestrales |
| • Mantenimiento: | verificaciones periódicas |
| • CO.DI.CO.: | verificaciones bimestrales |

3.14. Se ha observado en general una falta de formación y capacitación de los miembros de las Asociaciones Cooperadoras en relación con las tareas administrativas y contables que son necesarias para cumplir la gestión.

3.15. Se ha observado que el personal (9 verificadores contables) es una dotación insuficiente para efectuar tareas de control de 678 Asociaciones Cooperadoras).

3.16. Dentro de las Cooperadoras que formaron la muestra en una sola de ellas se pudo verificar una rendición del subsidio CO.DI.CO. por un importe de \$ 46.464,38 (Escuela n° 3 D.E. 10). Del análisis del proceso licitatorio se observa:

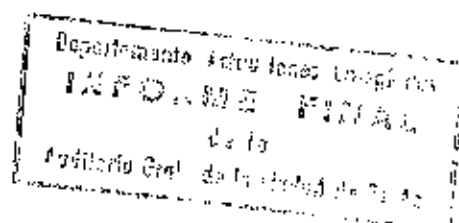
- No consta la precalificación de los oferentes.
- No se adjudicó la obra al de menor precio
- No consta razón alguna que explique la selección de un oferente de mayor precio por sobre otros de precio menor.

3.17. Las carpetas de cada Cooperadora obrantes en la Dirección General contienen estados de resultados, anexos "A", notas y verificaciones efectuadas que se encuentran sin orden cronológico y sin la correspondiente foliatura.

3.18. De la rendición de subsidios verificados se constató que el monto rendido coincide con el total de la facturación que lo respalda y que los productos y servicios adquiridos corresponden a su naturaleza.



²⁴ N° 43.411, N° 43.410, N° 42.581 y N° 43.409.



2.4. Considerar la reformulación del componente líquido del desayuno, teniendo en cuenta dos aspectos distintivos: i) la preferencia del yogur y la leche con cacao; y ii) el reemplazo del componente líquido de algunas prestaciones, por un alimento sólido con mayor valor nutricional.

2.5. Realizar un estudio de preferencia de comida entre los alumnos de los establecimientos con asistencia alimentaria, tendiente a mejorar su nivel de aceptabilidad y limitar su desperdicio.

2.6. Revisar la función nutricional del refrigerio a la luz de los resultados de los últimos estudios nutricionales, como de los indicadores de caracterización socio-económica de los hogares de la Capital Federal, especialmente en aquellos casos en que se brinda simultáneamente con otras prestaciones.

2.7. Revisar y ajustar las metas de cobertura en kilocalorías para ambos grupos de edad, tomando en consideración tres aspectos: i) los resultados y tendencias que observan los últimos estudios nutricionales a niños, realizados en la Capital Federal y la Provincia de Buenos Aires²⁵; ii) la cantidad de prestaciones que reciben los niños dentro de las escuelas y en sus hogares. Es decir, no es lo mismo un niño que recibe desayuno y almuerzo, que aquel que ingiere desayuno, almuerzo y refrigerio; y iii) la estrategia alimentaria que se defina, debe considerar la ingesta en el largo plazo, es decir, la cantidad de años teóricos que permanece un niño en la escuela, tomando principalmente el nivel preescolar y primario.

Reemplazar en algunos menús la papa por otras hortalizas, seleccionados a partir de la preferencia de los niños.

Incorporar mayor cantidad de raciones de frutas o alimentos que aporten vitamina C.

Reemplazar la gelatina por otros postres de mayor aporte nutricional, ya que la misma no proporciona nutrientes de importancia (sólo hidratos de carbonos simples y agua).

2.8. Precisar en el pliego la relación entre la dotación de personal y el número de raciones, y exigir a las empresas el cumplimiento de cantidad de personal estipulado.

2.9. Disponer de personal profesional idóneo en cantidad adecuada, para realizar las verificaciones alimentarias en terreno, por parte de la DGCEyC.

²⁵ O'Donnell, A.; Camuega E. "Transición nutricional de los niños en la Argentina", Boletín CESNI, Volumen 8, 1998

Departamento Asesorías Técnicas
INFORME FINAL
de la
Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

2.10. Fortalecer el control de la prestación alimentaria dentro del proceso de verificación, desarrollando mayor énfasis en el peso de las raciones e ingredientes por separado, verificando cantidad de sobrantes y determinando las causas de ello.

Monitorear el nivel de aceptación de las preparaciones de parte de los niños en forma permanente, de manera que permita poder reemplazar aquellos menús que registran mayor sobrante.

2.11. Modificar la forma de confeccionar los remitos, registrando los kilogramos entregados realmente y asentando los productos enlatados por unidad y gramaje expresado en peso escurrido.

2.12. Establecer el aporte de balanzas adecuadas por parte de las empresas prestatarias, que posibilite a los responsables del servicio alimentario, controlar el peso de los alimentos entregados en las escuelas.

2.13. Incorporar en el pliego mayor especificidad en los alimentos de uso frecuente (por ejemplo, forma de envasado del yogur) y eliminar aquellos productos que no integran preparaciones.

2.14. Solicitar a las empresas prestatarias el cumplimiento de las características de la vajilla señaladas en el pliego.

6.3. Cooperadoras escolares

3.1. Uniformar los registros contables.

3.2. Que la Dirección General provea los libros de contabilidad y los rubrique. El gasto que ello implique puede ser financiado con un cargo contra los subsidios que recibe la Cooperadora.

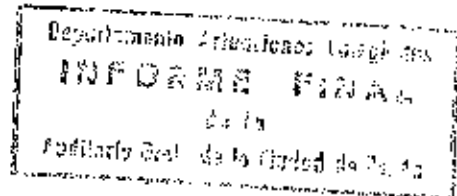
3.3. al 3.13. Verificar el estricto cumplimiento de la normativa vigente y los principios contables.

3.14. Implementar un adecuado sistema de control, considerando la previa capacitación de los sectores involucrados

3.15. Incrementar la dotación de los Verificadores Contables.

3.16. Profundizar el control del subsidio CO.DI.CO., incluyendo el proceso licitatorio y su rendición.

3.17. Ordenar cronológicamente, abrochar y foliar las carpetas de cada una de las Cooperadoras Escolares obrantes en la Dirección General.



7. Conclusiones

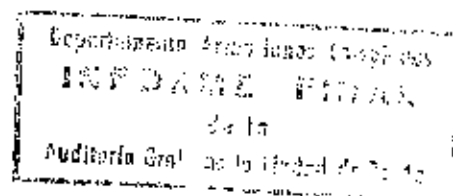
Del trabajo efectuado surge que existen situaciones no contempladas por la normativa, disparidad de criterios en la aplicación de las normas, y conclusiones diferentes ante situaciones similares. Por lo tanto es necesario perfeccionar el sistema de otorgamiento de becas en sus aspectos normativo, operativo y de control, redefiniendo el rol de todos los sectores involucrados.

Se trata de un programa complejo con la participación de diferentes actores que requiere de un fortalecimiento constante del diálogo entre padres, autoridades escolares, concesionarios y el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires a través de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.

Las diferentes prestaciones que componen el servicio alimentario escolar en las escuelas observadas, y que son provistas por diferentes empresas proveedoras, presentan un importante cumplimiento, tanto en la cantidad de raciones que deben distribuir, como en las prestaciones estipuladas en el pliego de condiciones. De esta manera, se corroboró la efectivización del servicio.

Sin embargo, demuestra debilidades en tres aspectos fundamentales: i) los criterios alimentarios utilizados no consideran los resultados de los estudios nutricionales que señalan la tendencia de sobrepeso en los niños escolares, situación esta que podría favorecer en el tiempo algunas patologías metabólicas tales como obesidad e hipercolesterolemia; ii) la metodología utilizada para la asignación de raciones está determinando excedentes en las diferentes prestaciones, que en la mayoría de los casos se desechan; y iii) La Dirección responsable de la gestión del Programa no posee un sistema de información que permita determinar la cobertura real, es decir, la cantidad de niños que recibe las diferentes prestaciones, por área. Ello implica desconocer el impacto del Programa, y por lo tanto, contar con una fuerte restricción al momento de ajustar, tanto las raciones, como el presupuesto.

En otro nivel de gestión, es decir dentro de los establecimientos y en la prestación concreta, se observan deficit que tienen que ver fundamentalmente con: i) el bajo control de la mercadería que es entregada por el proveedor, tanto en calidad como en cantidad; y ii) los procedimientos de seguimiento y control hacia los Comedores Escolares utilizados por los verificadores, que no alcanzan a dar cuenta de aspectos importantes de la prestación. Los criterios utilizados están más desplazados a constatar el cumplimiento por parte de la empresa proveedora de cuestiones logísticas.



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

La gestión de las Asociaciones Cooperadoras carece de uniformidad en cuanto a la aplicación de conceptos administrativos y contables, lo que produce puntos débiles en el desarrollo de su gestión.

A fin de abarcar a todos los niños cuyas familias tienen bajos ingresos y se encuentran en un estado de vulnerabilidad social²⁶ es importante precisar los sistemas de planeamiento y control que den cuenta de la real cobertura, la calidad del servicio, que detecten rápidamente las dificultades y que activen los sistemas de retroalimentación para una equitativa y eficaz prestación.

Buenos Aires, 6 de Noviembre de 2000.

Dra. EMILIA LERNER
DIRECTORA GENERAL DE EDUCACIÓN Y CULTURA
AUDITORIA GRAL. DE LA CIUDAD DE BS. AS.



²⁶ Familias que por su nivel de ingreso tienen una alta probabilidad de caer en la pobreza (línea de pobreza: \$ 155 por adulto por mes).

Expediente: 100-10000-10000-10000
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

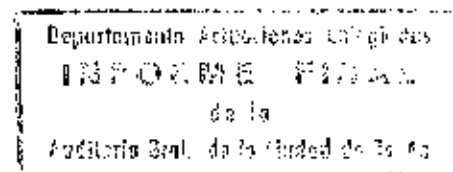


Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



ANEXO 1

Normativa



1. BECAS y PRESTACION ALIMENTARIA

1.1. Ordenanzas y Leyes

1.1.1 Ordenanza 42.666	Establece la obligación de espacios en las escuelas para los alumnos que lleven su propia comida.
1.1.2 Ordenanza 43.478	Reglamenta la prestación de servicios alimentarios y el sistema de otorgamiento de becas.
1.1.3 Ordenanza 45.518	Modificatoria de la ordenanza 1.2.
1.1.4 Ordenanza 47.598	Establece el desayuno gratuito.
1.1.5 Ley 105	Programa de estudio y evaluación de los servicios de asistencia alimentaria y nutricional a la población en situación vulnerable o crítica de la ciudad de Buenos Aires

1.2. Decretos, Resoluciones y Disposiciones

1.2.1 Decreto 1296/984	Reglamenta los Comedores Escolares
1.2.2 Resolución 45.793	Control sobre las plantas elaboradoras de los concesionarios
1.2.3 Disposición 057/99 DGCyCE	Registro de asistencia diaria al comedor
1.2.4 Disposición 058/99 DGCyCE	Listado de contratos entre los padres de alumnos y los concesionarios

1.3. Notas y otros

1.3.1 Nota 48.043/98 DGCLI	Instructivo para el otorgamiento de becas
1.3.2 Nota 563.165/99 DGCyCE	Mecanismos para atender los problemas de los padres que no pagan las becas contratadas
1.3.3 Nota 563.200/99 DGCyCE	Sobre modificaciones del menú
1.3.4 Nota 563.201/99 DGCyCE	Sobre prácticas inadecuadas en el circuito de otorgamiento de becas..
1.3.5 Nota 494.867/00 DGCyCE	Sobre programa de recreo invernal
1.3.6 Anexo de licitación 23/99	Instructivo sobre las funciones de la Comisión de Comedor.
1.3.7 Nota Departamento Asistencia	Recomendaciones para la realización de

Departamento Asistencia
INFORME FINAL
 de la
 Auditoría Gral. de la Ciudad de Buenos Aires

Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

Alimentaria Agosto/99 DGCyCE	actas de inspección
1.3.8 Nota DGCyCE	Instructivo procedimientos internos de la Dirección.

2. ASOCIACIONES COOPERADORAS**2.1. Ordenanzas y leyes**

2.1.1 Ordenanza 35.514	Regula la constitución y funcionamiento de las Asociaciones Cooperadoras.
2.1.2 Ordenanza 42.581	Establece y regula el subsidio de mantenimiento edilicio.
2.1.3 Ordenanza 43.406	Establece y regula el subsidio de equipamiento escolar.
2.1.4 Ordenanza 43.407	Establece y regula el subsidio de material de escritorio y artículos de limpieza.
2.1.5 Ordenanza 43.409	Establece y regula el subsidio de CO.DI.CO..
2.1.6 Ordenanza 43.410	Establece y regula el subsidio de Material Didáctico.
2.1.7 Ordenanza 43.411	Establece y regula el subsidio de Transporte Escolar.
2.1.8 Ordenanza 45.031	Se autoriza el cambio de destino de los subsidios a las escuelas especiales y otras.
2.1.9 Ordenanza 45.145	Donación de bienes muebles a las Asociaciones Cooperadoras y su liquidación.
2.1.10 Ordenanza 45.693	Modificatoria de la ordenanza reseñada en 2.1.3
2.1.11 Ordenanza 45.808	Determina de responsabilidad en el manejo de fondos de los subsidios cuando no existen autoridades escolares.
2.1.12 Ordenanza 50.226	Se autoriza a las Asociaciones Cooperadoras a cambiar el destino de los subsidios hasta un 15%.
2.1.13 Ley 125	Se autoriza a las Asociaciones Cooperadoras a cambiar el destino de fondos por más de un 15%.



Departamento Asociaciones Cooperadoras
INFORME FINAL
 de la
 Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

2.2. Decretos, resoluciones y disposiciones

2.2.1 Decreto 8314/987	Reglamenta el subsidio de Mantenimiento Edilicio.
2.2.2 Decreto 2412/989	Reglamenta el subsidio de Transporte Escolar.
2.2.3 Decreto 2415/989	Reglamenta el subsidio de CO.DI.CO.
2.2.4 Decreto 4463/990	Reglamenta el subsidio de Mantenimiento Escolar.
2.2.5 Decreto 1936/991	Reglamenta el subsidio de Material Didáctico.
2.2.6 Disposición 2/95 DI.GE.CO.ES.	Normas contables y administrativas que deben cumplir las Asociaciones Cooperadoras.
2.2.7 Disposición 146/95 DI.GE.CO.ES.	Publicación obligatoria sobre el movimiento de fondos de la Asociación Cooperadora.
2.2.8 Disposición 373/95 DI.GE.CO.ES.	Autorización para la utilización de medios mecánicos para la contabilidad de las Asociaciones Cooperadoras.
2.2.9 Disposición 2/99 DGACLI	Establece la obligación de rendir gastos mediante el Anexo II.

2.3. Notas y otros

2.3.1 Nota 1917-SED-98	Establece las modalidades de rendición de los subsidios de la DGCyCE a la Dirección General de Contaduría General.
2.3.2 Nota 560.071 DGCyCE	Establece la forma de la regularización de la rendición de los subsidios Co.Di.Co. del año 1997.
2.3.3 Nota 561.231 DGCyCE	Contiene el instructivo para completar el Anexo II.
2.3.4 Nota 562.002 DGCyCE	Documentación necesaria para la rendición de Co.Di.Co.
2.3.5 Memorandum 270 SHyF	Acepta como rendición la elevación del conjunto de Anexos II.
2.3.6 Informe 1464 DGCyCE	Solicitud de rendición parcial de Anexo II.
2.3.7 Nota Coordinación Cooperadoras	Instructivo sobre normas contables para las Asociaciones Cooperadoras.

AGCBA
 rev.
 P. de
 J. de
 M. de

Departamento Asesorías Legales
 INFORME FINAL
 de la
 Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 2

Entrevista con funcionarios



Departamento de Intervención y Control
INFORME FINAL
de la
Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



ANEXO 2

ENTREVISTAS.

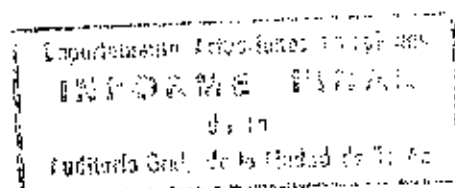
1. Circuito Becas Alimentarias

- Director General de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares; Señor Guillermo José Delger;
- Coordinadora de Comedores, Lic. María Rosa Martorell;
- Responsable del Departamento de Adjudicaciones o Becas, Sra. Elisa Punturero; y
- Asistentes Sociales dependientes del Departamento de Adjudicaciones o Becas.

2. Cooperadoras escolares

- Director General de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares; Señor Guillermo José Delger;
- Coordinadora de Cooperadoras, Dr. Martín Scotto;
- Responsable del Departamento de Control Contable, Sra. Mónica Portella; y
- Verificadores Contables dependientes del Departamento Control Contable.

[Handwritten signatures and initials in a vertical column]

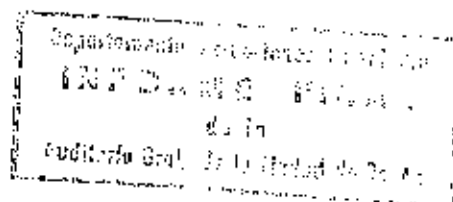




Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 3

Sistematización de la Información



ANEXO 3 CUADRO 1

CUADRO RESUMEN INDICADORES PRINCIPALES BECAS

(a marzo 1999)

ESC.	MATRÍCULA(1)	ALPAGOS(2)	BECAS					FDR(8)		BECAS EVALUADAS (10)		OBSER.(12)
			Homologadas(3)	Analizadas(4)	En espera(5)	Denegadas(6)	Faltantes(7)	Total(9)	Parc(10)	en exceso	en defecto	
13/1°	269	30	153	185	8	0	1	12	5	35	13	
10/2°	218	15	160	168	0	0	0	2	8	9	8	
14/3°	148	15	78	89	0	0	0	27	5	24	1	
18/3°	293	10	250									Sin doc.
27/4°	178	4	152	154	0	0	1	5	2	4	4	
20/5°	175	0	162	148	8	0	14	2	5	3	0	
10/6°	170	6	87	101	3	0	0	0	4	3	0	
17°	284	40	210	205	11	0	27	59	5	8	44	
33/8°	46	0	46	46	0	0	0	23	4	15	0	
18/9°	285	3	215	228	0	0	0	17	34	3	25	
3/10°	254	60	91	69	0	0	25	7	0	5	14	
13/11°	297	0	323	285	0	0	29	1	9	1	1	
2/12°	270	7	175									Sin doc.
6/12°	242	39	128	136	0	0	0	3	13	13	8	
24/13°	309	44	120	131	0	0	0	8	8	23	11	
18/14°	155	15	125	117	3	0	9	1	2	0	3	
15/15°	318	57	113	119	0	0	4	0	0	14	13	
7/16°	179	53	91									Sin doc.
17/17°	263	49	145	152	0	1	14	24	1	15	9	
23/17°	240	35	155									Sin doc.
11/18°	180	80	60	78	0	0	3	7	2	0	39	
3/19°	189	2	173	180	0	0	10	1	3	3	1	
4/20°	224	26	171	161	0	0	10	11	1	11	0	
16/21°	455	0	450	427	0	0	23	4	30	5	0	
TOTAL	6891	589	3834	3148	33	1	179	214	137	184	184	

(1) Total de alumnos inscriptos

(2) Alumnos que pagan el servicio de comedor (No becados)

(3) Becas otorgadas por la D.G.C. y C. a cada escuela cuantificadas al 100%

(4) Solicitudes de becas puestas a disposición por las escuelas a este equipo y que figuran en la nómina de alumnos becados.

(5) Solicitudes de becas puestas a disposición por las escuelas a este equipo y que no figuran en la nómina de alumnos becados.

(6) Becas denegadas por la Comisión de Becas

(7) Alumnos que figuran en la nómina de becados y cuya solicitud no fue puesta a disposición por las escuelas a este equipo.

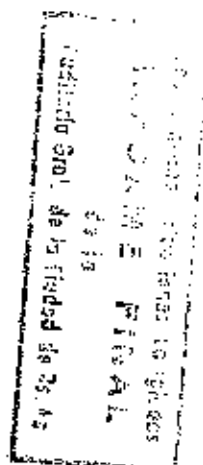
(8) Faltas de documentación respaldatoria

(9) Solicitudes de becas sin documentación respaldatoria en relación a los ingresos del grupo familiar

(10) Solicitudes de becas con documentación respaldatoria parcial en relación a los ingresos del grupo familiar

(11) Becas evaluadas por este equipo según parámetros establecidos en la "Tabla de valores para la asignación de becas sobre valor mínimo", otorgadas en exceso o en defecto.

(12) Excesos de la muestra sin documentación.





Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 3 CUADRO 2

CUADRO RESUMEN INDICADORES PRINCIPALES BECAS

Escuela	Matrícula	Af. pagos	B. homologadas	B. analizadas	en espera	B. denegadas	B. faltantes	FORT	FDRP	Becas mal otorgadas en exceso	Observaciones
13/1°	259	30	153	168	6	0	0	12	5	35	13
10/2°	218	15	160	168	0	0	0	2	6	9	8
14/3°	148	15	78	99	0	0	0	27	5	24	1
16/3°	293	10	250								Sin document.
27/4°	178	4	152	145	0	0	10	6	2	4	4
20/5°	175	0	162	148	8	0	14	2	5	3	0
10/6°	170	6	87	102	3	0	0	0	4	3	0
17°	284	40	210	206	11	0	27	58	5	8	44
33/8°	46	0	46	46	0	0	0	23	4	15	0
18/9°	265	3	215	228	0	0	0	17	34	3	25
3/10°	254	60	91	69	0	0	25	7	0	5	14
13/11°	297	0	323	265	0	0	29	1	9	1	1
2/12°	270	7	175								Sin document.
6/12°	242	39	128	135	0	0	0	3	13	13	8
24/13°	308	44	120	131	0	0	0	8	6	23	11
18/14	155	15	125	117	3	0	9	1	2	0	3
15/15°	318	57	113	119	0	0	4	0	0	14	13
7/16°	179	53	91								Sin document.
17/17°	263		145	163	0	1	15	24	1	15	9
23/17°	240	35	156								Sin document.
11/18°	160	80	60	78	0	0	3	7	2	0	39
3/19°	189	2	173	180	0	0	10	1	3	3	1
4/20°	224	25	171	161	0	0	10	11	1	11	0
6/21°	455	0	450	427	0	0	23	4	30	5	0
5591		540	3834	3144	31	1	179	215	137	194	194

CUADRO RESUMEN INDICADORES PRINCIPALES BECAS
13/1°
10/2°
14/3°
16/3°
27/4°
20/5°
10/6°
17°
33/8°
18/9°
3/10°
13/11°
2/12°
6/12°
24/13°
18/14°
15/15°
7/16°
17/17°
23/17°
11/18°
3/19°
4/20°
6/21°





Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 3 CUADRO 3

VERIFICACIONES EN LAS ASOCIACIONES COOPERADORAS DE LA MUESTRA, SEGÚN ESCUELA

Esc/DE	L. Rubricados	Multicolumnal	Pres. Term. Bal.	SP98/S198	Cta. Corri. Cl. Ahorro	L. Banco	Subsidios	Cuentas Sociales		Fecha	Verificación Subsidio		Importe	Fact. Obs.	Razones	Facturas		Final Fact Obs.	Razones
								E. Buro	E. Sat98		Ras. 3419	Tipo				Ejun-98	East-98		
27/4*	No	SI (1)	No 18/5/00	SI	(2)	No	SI	+26	+80	No						+287.7	+65.4	No	8
20/5*	SI	SI (5)		SI	No (3)	SI (4)	No	+29	+32	No			15840.06	Ning.		SI	SI	SI	2-1-5-2
33/8*	SI	No (5)	No 30/6/00	SI	No (7)	No (7)	No	+10	+10	No			1292.70	8	2	SI	-180	No	39 (9)
42/0*	SI	SI		No	SI	SI	No	SI	SI	No			3207.71	1	(10)	SI	SI	No	2-5-5-34
14/3*	SI (11)	No (11)	No 18/5/00	No	SI	SI	SI	SI	SI	No			3736.07	10	2	+105.94	SI	No	2-1-5-1
7/18*	SI	SI	No 9/5/00	SI	No (13)	No (13)	No	-185	SI	No			18747.20	Ning.		SI	SI	SI	5-8
18/12*	SI	SI	No 4/5/00	SI	SI	SI	SI			No						-528	SI	SI	1
18/14*	SI	SI (16)		SI	SI	SI	SI	-4	+376	SI			5370.96	Ning.		SI	+38.96	No	2
15/15*	SI	SI (16)		No	No (4)	No (4)	No	-2	+7	No			2873.04	8	2(17)	SI	+284.82	SI	2-5-4-2
34/0*	SI	SI		SI	SI	SI	SI (18)	+10	SI	No			48454.38	4	4	SI	SI	SI	(19)

- (1) Contabilizado en forma incorrecta. Se asientan entradas y salidas en el mismo cuerpo resultando poco clara su exposición.
- (2) No se tuvo a la vista el libro banco caja de ahorro, ni el balance por lo que no se pudo verificar la coincidencia de saldos.
- (3) Existe diferencia entre Balance y Extracto de 89.91. No tiene libro bancos.
- (4) Coincide Balance y Extracto. No tiene libro bancos.
- (5) Hay registraciones pasadas en lápiz. Hay adelantos a caja chica contabilizadas el total sin discriminar importes por factura.
- (6) Llevan un libro diario de tres columnas y uno por el subsidio.
- (7) Coincide Balance y Extracto. En libro diario no constan los saldos bancarios.
- (8) Coinciden DG y Balance, no en el libro.
- (9) Una factura se encuentra abonada con una tarjeta de crédito.
- (10) Una factura por 22.70 no fue localizada ni fue contabilizada.
- (11) Reemplaza el libro multicolumnal por listados computarizados.
- (12) Coincide Balance y Libro pero no con la DG.
- (13) No fueron localizados extractos de 1988. No hay libros bancos.
- (14) Coincide DG y libro pero no con Balance. Diferencia aclarada en notas adjuntas.
- (15) Las facturas están agrupadas en subtotales no contabilizándose individualmente por lo cual se dificulta la exposición.
- (16) Sistema computarizado de difícil lectura, no figura en los asientos ni la fecha ni el número de factura.
- (17) Dos facturas fueron contabilizadas en el rubro gastos generales.
- (18) Pasado en lápiz.
- (19) 5-8-2-7 (4 sin firma y uno sin fecha)

Departamento de Auditorías Generales
INFORME FINAL
de la
Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



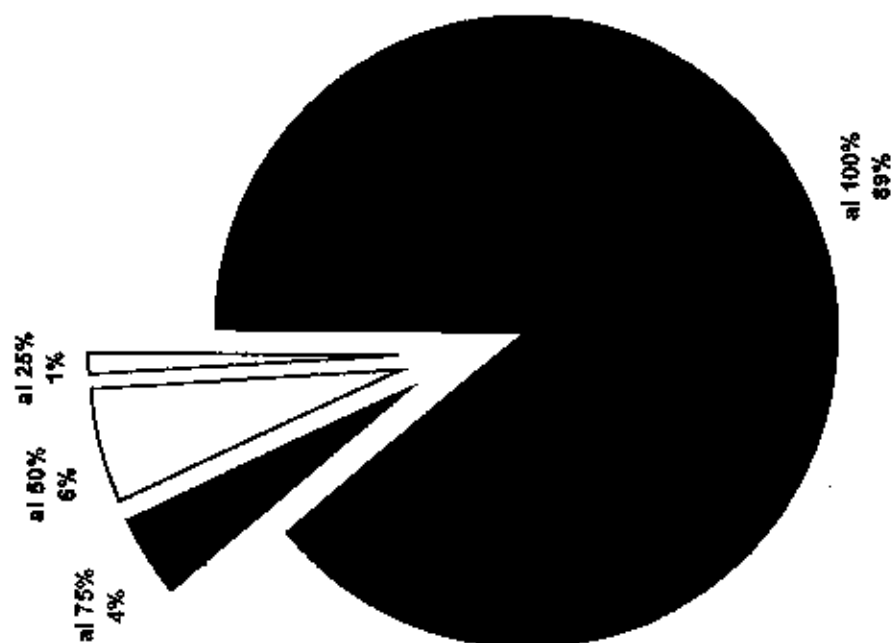
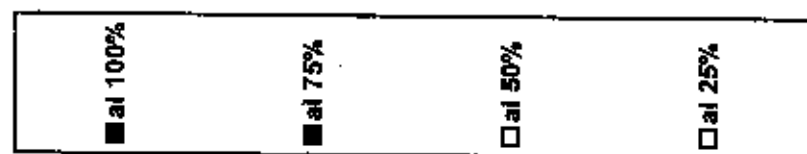


Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



ANEXO 3 GRAFICO 1

TIPO DE BECAS OTORGADAS



Departamento Prestaciones Cotizadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

Fuente: Elaboración propia por trabajo de campo





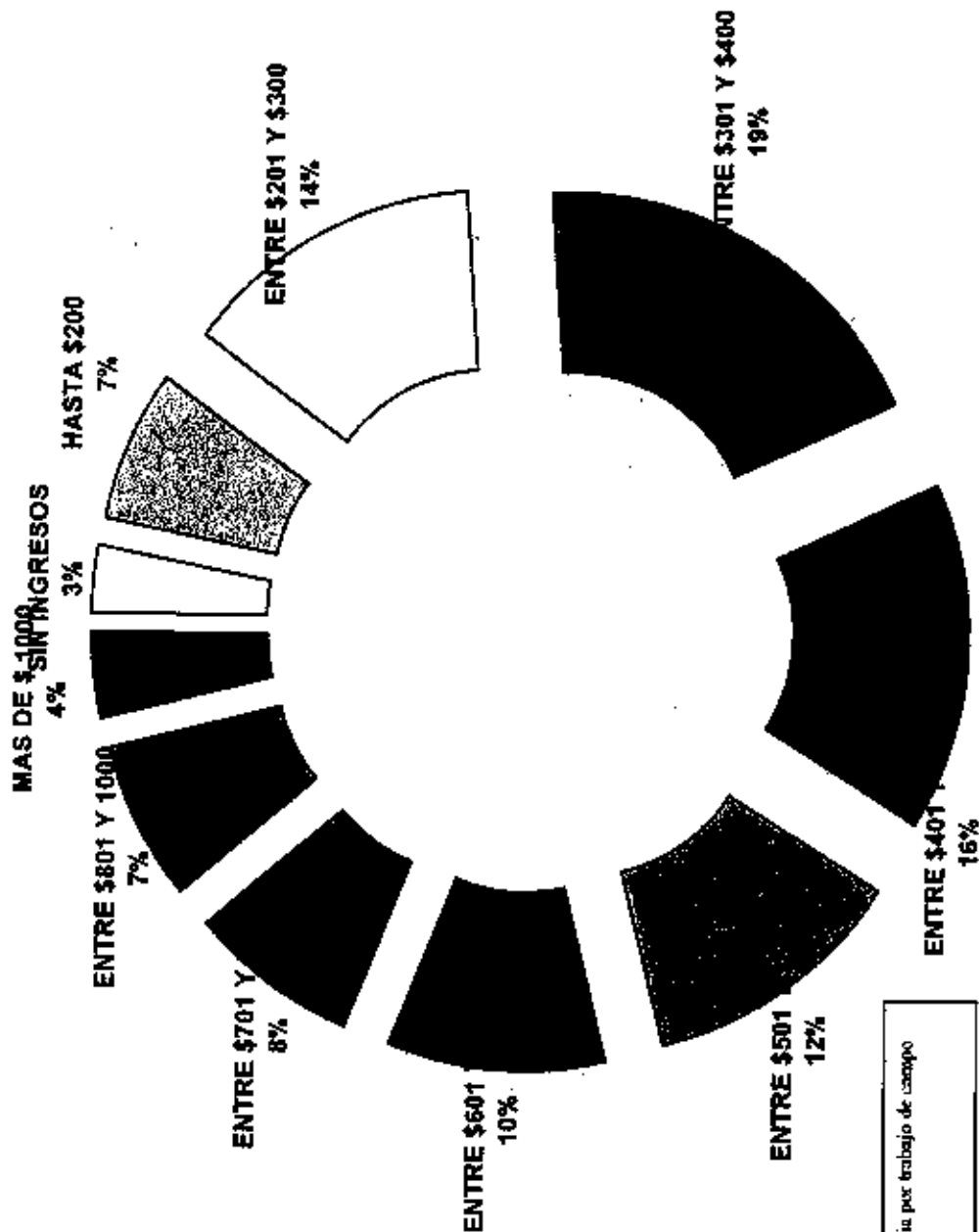
Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

A.G.C.A.B.

rev
He
C

ANEXO 3 GRAFICO 2

NIVEL DE INGRESOS



- ☐ SIN INGRESOS
- ☐ HASTA \$200
- ☐ ENTRE \$201 Y \$300
- ☐ ENTRE \$301 Y \$400
- ☐ ENTRE \$401 Y \$500
- ☐ ENTRE \$501 Y \$600
- ☐ ENTRE \$601 Y \$700
- ☐ ENTRE \$701 Y \$800
- ☐ ENTRE \$801 Y \$1000
- ☐ MAS DE \$1000



Departamento Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

Fuente: elaboración propia por trabajo de campo

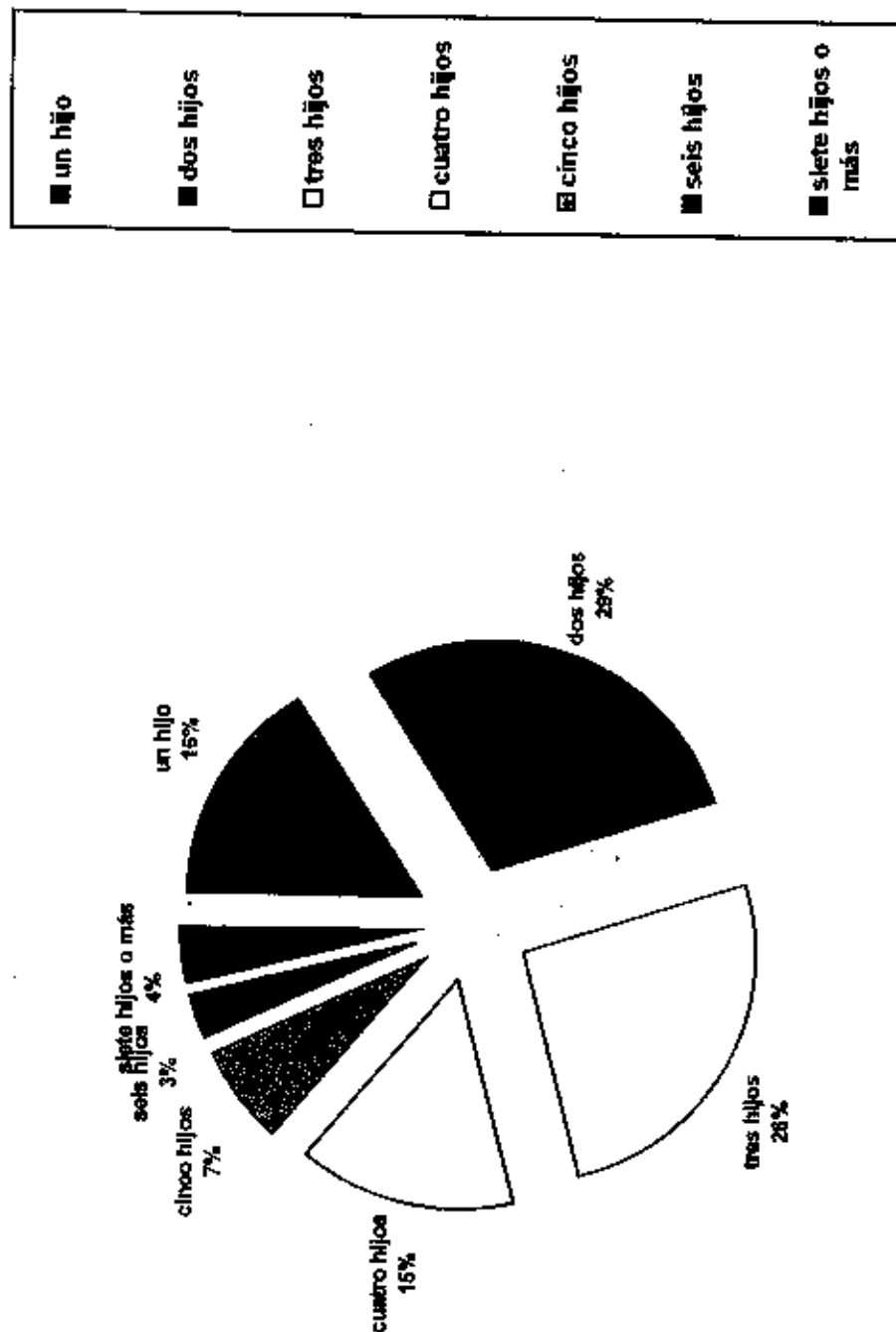


Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



ANEXO 3 GRAFICO 3

CANTIDAD DE HIJOS QUE DECLARAN TENER LOS GRUPO FAMILIARES



Departamento de Estudios y Estadística
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

Fuente elaboración Propia por trabajo de campo



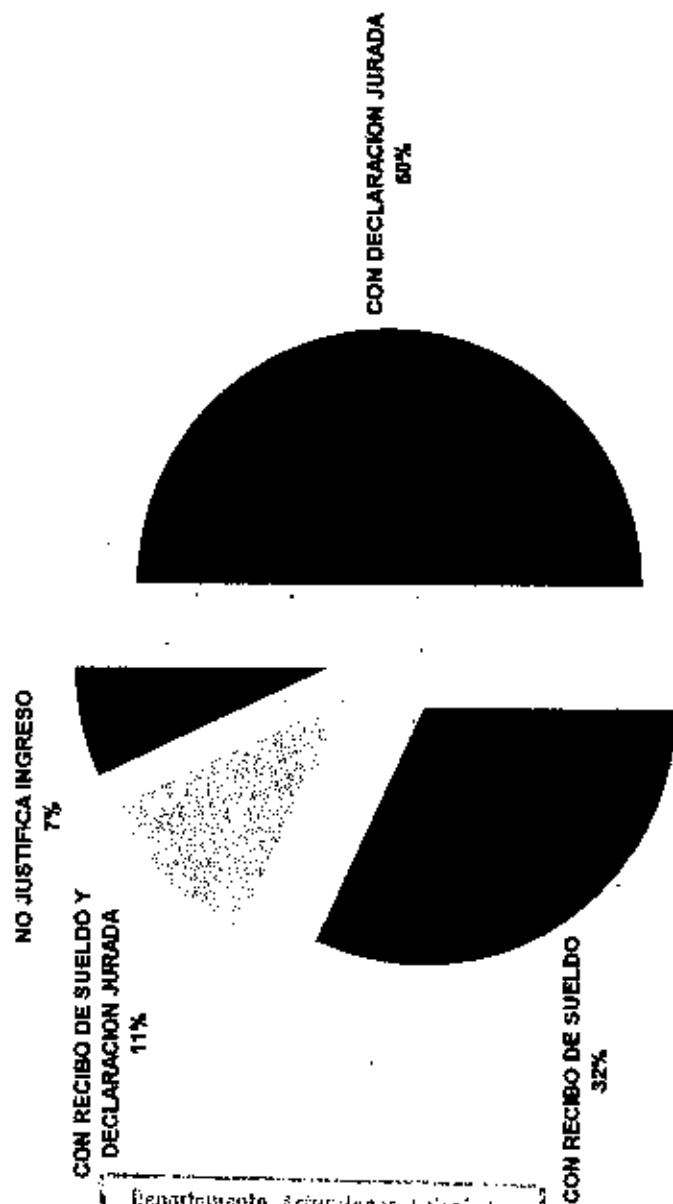


 AGCBA

Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 3 GRAFICO 4 DOCUMENTACION RESPALDATORIA DE INGRESOS

ANEXO 3 GRAFICO 4



- CON DECLARACION JURADA
- CON RECIBO DE SUELDO
- CON RECIBO DE SUELDO Y DECLARACION JURADA
- NO JUSTIFICA INGRESO

Departamento Actuaciones Legales
INFORME FINAL
 de la
 Auditoría Gen. de la Ciudad de B. A.

Fuente: Elaboración propia por trabajo de campo





Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 3 CUADRO 4

OTRAS OBSERVACIONES AL SERVICIO

Proveedor	D.E	Establ.	Observaciones
EMEPA S.A	2	10	Macroscópicamente elementos aptos para el consumo. Dirección de Bromatología.
EMEPA S.A.	5	20	Supervisión por parte de la Empresa. Sin observaciones.
EMEPA S.A.	12	12	Las manzanas no se lavan., sirven medallones de carne con mucha grasa y no corresponde según pliego. Verificadores.
EMEPA S.A.	14	18	La Dirección informa a Emepa que reduzca las raciones por día de paro. Solicita 75 refrigerios reforzados y desayunos.
FERRAROTTI	2	3	Bromatología retira muestras de refrigerio. No consta resultados.
FERRAROTTI	2	8	Verificadora. Falta desinsectación.
BAGALA S.A.	1	13	Se cambió la gelatina que no se solidificó y se dio durazno al natural. Responsable del comedor en la escuela.
GRASSO, A.	3	4	No hay registro de otras observaciones.
S.DE RUBEN MARTIN	4	10	Dirección de Protección de Alimentos. Higiene satisfactoria. Detecta humedad en las paredes.
DIAZ VELEZ S.R.L.	4	27	De la escuela: Solicitud al concesionario del cambio del menú 7 por ser insuficiente.
COMES S.R.L.	4	24	Inspección Técnico Gonzalez. Sin datos de identificación del Organismo que proviene. Higiene satisfactoria.
LUIS Y GOMEZ	6	6	Control de Bromatología. Sin novedad.
TREGGIO	7	1	La Escuela: Solicita cambio de menú: Pan de carne por hamburguesa casera.
MELUL Y CIA.	8	33	No hay registro de otras observaciones.
ORALCO	9	18	Dirección de Protección de Alimentos: Sin observaciones.
TAVOLARO	10	15	La escuela pide reducción de raciones por día de paro.
ALIMENTOS INTEGRADOS S.A..	11	13	La escuela solicita reemplazo de menú por falta de gas.
SIAL	13	24	Directora de la escuela: Las viandas solicitadas para un acto llegaron tarde.
CIA. DE ALIMENTOS NACIONAL	15	16	Inspección de Bromatología: Sin observaciones.
ADM. PROPIA	16	4	No se constató la existencia del libro de órdenes.
TORRADO	17	13	Comisión de becas: Evalúa solicitud de beca de 2 niños para refrigerio.
SPATARO	17	4	No hay registro de otras observaciones.
CASSANO S.A.	18	11	Higiene y Seguridad: Verifican higiene y seguridad y toman muestra de carne.
GOLDEN CHEF S.A.	19	11	No hay registro de otras observaciones.
COMARCOM S.A. y C.	19	18	Comisión de Comedor: Solicitan al concesionario que complete vajilla y agregue un bidón de agua de 20 litros.
ORRICO	20	4	Dirección de Protección de Alimentos: Sin novedad.
SIAD	21	6	No se accedió al libro de órdenes.

Fuente: elaboración propia sobre la base del trabajo de campo

Departamento Auditorías
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gen. de la Ciudad de Bs. As.



CONFORMIDAD DE LAS AUTORIDADES ESCOLARES
SEGÚN PROVEEDOR Y ESCUELA

PROVEEDOR	DE	EST.	TIPO DE SERVICIO				FECHA RELAVAMIENTO	CONFORMIDAD CON EL SERVICIO	
			DES/ MER	ALM	REFR.	viand		Si	No
EMEPA S.A.	2	10	X	X			01/08/00	X	
EMEPA S.A.	5	20	X	X			04/08/00	X	
EMEPA S.A.	12	12	X		X		15/08/00	X	
EMEPA S.A.	14	18	X	X			13/07/00	X	
FERRAROTTI	2	3	X		X		06/07/00	X	
FERRAROTTI	2	8		X			20/07/00	X	
BAGALA S.A.	1	13	X	X			03/08/00	X	
GRASSO, A.	3	4	X		X		10/08/00	X	
S. DE RUBEN MARTIN	4	10	X	X	X		31/07/00	X	
DÍAZ VELEZ S.R.L.	4	27	X	X	X		04/07/00	X	
COMES S.R.L.	4	24	X		X		04/08/00	X	
LUIS Y GOMEZ S.A.	6	6	X				14/08/00		X
TREGGIO	7	1	X	X			06/07/00	X	
MELUL Y CIA.	8	33	X	X			02/08/00	X	
ORALCO	9	18	X	X			06/07/00	X	
TAVOLARO	10	15	X				28/08/00	X	
ALIMENTOS INTEGRADOS S.A.	11	13	X	X			09/08/00	X	
SIAL	13	24	X	X			24/08/00	X	
CIA. DE ALIMENTOS NACIONAL	15	16	X	X			11/07/00	X	
ADM. PROPIA	16	4	X	X			23/08/00	X	
TORRADO	17	13	X		X		23/08/00	X	
SPATARO	17	4	X	X			12/07/00	X	
CASSANO S.A.	18	11	X	X			10/07/00	X	
GOLDEN CHEFF S.A.	19	11	X		X		16/08/00	X	
COMARCOM S.A y C.	19	18	X			X	11/08/00	X	
ORRICO	20	4	X	X			08/08/00	X	
SIAD	21	6		X			27/07/00	X	
TOTAL			25	18	8	1		26	1

Fuente: elaboración propia sobre la base del trabajo de campo

Departamento Asesoramiento Tecnológico
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.



ANEXO 3 CUADRO 6

**DIFERENCIA ENTRE LA ASISTENCIA MEDIA Y LA CANTIDAD DE RACIONES
DE DESAYUNO POR ESCUELA**

Proveedor	D.E.	Establ.	Raciones reducidas (Desayuno)	Asistencia Media (Mayo y Junio)	Diferencia	
					N°	%
EMEP S.A.	2	10	213	148	65	30,52%
EMEP S.A.	5	20	175	169	6	3,43%
EMEP S.A.	12	12	660	557	103	15,61%
EMEP S.A.	14	18	160	129	31	19,38%
FERRAROTTI	2	3	550	S/D	S/D	S/D
FERRAROTTI	2	8	240	235	5	2,08%
BAGALA S.A.	1	13	251	204	47	18,73%
GRASSO S.A.	3	4	522	423	99	18,97%
S. DE RUBEN MARTIN	4	10	400	S/D ¹	S/D	S/D
DIAZ VELEZ S.R.L.	4	27	161	125	36	22,36%
GOMES S.R.L.	4	24	285	266	19	6,67%
LUIS Y GOMEZ	6	6	623	577	46	7,38%
TARAGGIO	7	1	285	260	25	8,77%
MEBOL Y CIA	8	33	50	40	10	20,00%
ORALOGI	9	18	258	180	78	29,89%
TAVOLARO	10	15	650	575	75	11,54%
ALIMENTACIONES	11	13	300	251	49	16,33%
SIAL	13	24	143 ²	266	S/D	S/D
CON ALIMENTACIONES	15	16	245	230	15	6,12%
ADM. PROPIA	16	4	501	414	87	17,37%
TORRADO	17	13	340	322	18	5,29%
SPATARO	17	4	260	221	39	15,00%
CASSANO	18	11	297	278	19	6,40%
GOLDEN GREE	19	11	396	327	69	17,42%
COMARCON	19	18	700	574	126	18,00%
ORRICO	20	4	211	186	25	11,85%
SIAD	21	6	0	S/D ³	S/D	S/D
TOTALES			5701	4957	1090	

¹ No se accedió a los registros de asistencia² Como no se consumía el desayuno, solicitaron disminución de las raciones³ No se accedió a los registros de asistencia

Departamento Articulación Interiores
INFORME FINAL
 de la
 Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

FORMA DE UTILIZACION DE LOS SOBANTES' SEGÚN TIPO DE PRESTACIONES POR ESCUELA

ANEXO 3 CUADRO 7

Nº	DE	ESCUELA	SOBRANTES										FORMA DE UTILIZACION
			D/M		ALMUERZO		REFRIGERIO		VIANDA				
			Si	No	Si	No	Si	No	Si	No			
1	2	10			X							Sobran y se repiten.	
2	5	20			X							Sobran y se repite.	
3	12	12	X					X				Sobran 5 litros de leche, se reparten o se tiran.	
4	14	18	X			X						Sobra leche y se repite.	
5	2	3	X					X				Se reparten los sachets de leche entre los niños más necesitados.	
6	2	8			X							Sobran raciones y repiten.	
7	1	13	X		X							Sobran 8 litros de leche y se reparte al personal y a los niños. Se tiró el 80% de la preparación servida en el plato.	
8	3	4	X				X					Ambos se reparten entre los niños más necesitados.	
9	4	10	X		X		X					Sobran y se repite.	
10	4	27	X		X		X					Sobran litros preparados de leche y repiten.	
11	4	24	X					X				Desayuno: sobran y repiten. Refrigerio no sobra.	
12	6	6	X					X				Sobran y repiten. Se entrega a la salida.	
13	7	1	X		X							Desayuno: Sobran 10 raciones y repiten. Almuerzo: sobran 20 raciones y repiten.	
14	8	33			X							Sobra. Repiten o lo tiran.	
15	9	18			X							Sobran 15 a 20 raciones y repiten.	
16	10	15	X									Sobran 40 litros en sachets y lo reparten para que los niños lo lleven a la casa.	
17	11	13				X						No sobra.	
18	13	24	X		X							Desayuno: Sobran 2 kilos por semana y se entrega a familias humildes. Almuerzo: Sobran más de 20 raciones y se las lleva el personal de cocina.	
19	15	16	X					X				Desayuno: Sobran entre 10 y 15 litros en sachets y lo reparten a los niños por grado. Refrigerio: no sobran y que cuando faltan los niños van a buscarlo a la escuela.	
20	16	4 ^a		X			X					Se ajusta la cantidad a la asistencia.	
21	17	13	X						X			Desayuno: sobra y lo tiran. Refrigerio: se entrega a la salida.	

Departamento Administrativo General de la
Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



ANEXO 3 CUADRO 7 (Continuación).

[illegible]

Los litros/raciones sobrantes fueron observados durante la auditoría. La forma de utilización es la referida por el personal entrevistado.

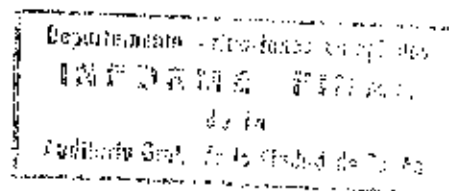
² Administración propia.

ANEXO 3 CUADRO 8

CANTIDAD DE RACIONES SEGÚN ADECUACION DEL DESAYUNO EN RELACION AL PLIEGO DE CONDICIONES

Nº de escuelas y cantidad de raciones con leche en polvo	Adecuado	Nº de escuela	2
		Nº de raciones	784
	Inadecuado	Nº de escuela	5
		Nº de raciones	1425
Nº de escuelas y cantidad de raciones con leche líquida	Adecuado	Nº de escuela	4
		Nº de raciones	1682
	Inadecuado	Nº de escuela	7
		Nº de raciones	3092
Nº de escuelas y cantidad de raciones con yogur	Adecuado	Nº de escuela	2
		Nº de raciones	656

Fuente: Elaboración propia sobre la base del trabajo de campo.



ANEXO 3 CUADRO 9

**CORRESPONDENCIA ENTRE EL MENU PREPARADO
Y EL OBSERVADO**

Proveedor	DE	Establ.	Corresponde				No corresponde			
			D ¹	R ²	A ³	V ⁴	D	R	A	V
EMEPA S.A	2	10			X					
EMEPA S.A	5	20			X					
EMEPA S.A	12	12	X	X						
EMEPA S.A	14	18	X		X					
FERRAROTTI	2	3	X	X						
FERRAROTTI	2	8			X					
BAGALA S.A	1	13			X		X			
GRASSO, A.	3	4		X			X			
S.DE RUBEN MARTIN	4	10	X	X	X					
DIAZ VELEZ S.R.L.	4	27	X		X					
COMES S.R.L.	4	24	X					X		
LUIS Y GOMEZ	6	6	X	X						
TREGGIO	7	1	X						X	
MELUL Y CIA	8	33			X					
ORALCO	9	18			X					
TAVOLARO	10	15	X							
ALIMINTEGRADOS	11	13							X	
SIAL	13	24			X		X			
COMALIMENTARIANACIONAL	15	16	X	X						
ADM. PROPIA	16	4			X		X			
TORRADO	17	13	X					X		
SPATARO	17	4	X		X					
CASSANO	18	11	X						X	
GOLDEN CHEF	19	11	X	X						
COMARCOM	19	18	X							X
ORRICO	20	4	X		X					
SIAD	21	6							X	
TOTAL			16	7	13	0	4	2	4	1

¹ Desayuno/merienda

² Refrigerio.

³ Almuerzo.

⁴ Vianda.

Departamento Auditorías y Control
INFORME FINAL
de la
Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 3 CUADRO 10 Cantidad de Raciones según Adecuación del Plato Servido de Almuerzo

Prestación Analizada	Total	Adecuado		Inadecuado	
		Nº	%	Nº	%
Carne	2870	1497 ⁽¹⁾	52	1373 ⁽⁶⁾	48
Guarnición	3023	1129 ⁽²⁾	37	1894 ⁽⁶⁾	63
Postre	3606	1294 ⁽³⁾	36	2312 ⁽⁷⁾	64
Plato Servido	3765	1700 ⁽⁴⁾	45	2065 ⁽⁸⁾	55

Ref.:

D.E.= Distrito Escolar

Est. = Establecimiento

(1)D.E.	Est.	(2)D.E.	Est.	(3)D.E.	Est.	(4)D.E.	Est.
1	13	1	13	1	13	1	13
2	10	2	10	4	10	2	10
4	10	4	10	7	1	2	18
7	1	5	20	8	33	4	10
9	18	11	13	11	13	5	20
11	13	16	4	18	4	8	33
21	6			18	11	11	13
				20	4	16	4
						17	4
						18	11

(5)D.E.	Est.	(6)D.E.	Est.	(7)D.E.	Est.	(8)D.E.	Est.
4	27	1	13	2	10	1	13
5	20	4	27	2	8	4	27
13	24	7	1	4	27	7	1
14	18	8	18	7	1	9	18
16	4	13	24	9	18	13	24
19	18	14	18	13	24	14	18
		18	18	14	18	19	18
		21	6	19	18	20	4
				20	4	21	6
				21	6		

A.G.C.A.

República de Argentina
 ANEXO 3 CUADRO 10
 de la
 Auditoría Genl. de la Ciudad de Buenos Aires



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 3 CUADRO 11

ADECUACION DE LA CANTIDAD DE PERSONAL DE LA EMPRESA PARA EL SERVICIO DE COMEDOR / VIANDA, SEGUN LAS CONDICIONES DEL PLIEGO

Nº	EMPRESA	DE	ESC. Nº	RACIONES ALMUERZO	CANTIDAD DE PERSONAL SEGUN PLIEGO			CANTIDAD DE PERSONAL OBSERVADO			ADECUACION	
					Cocinero	Ayudante	Camarero	Cocinero	Ayudante	Camarero	SI	NO
1	EMEP S.A.	2	10	167	1	1	3	1	1	3	X	
2	EMEP S.A.	5	20	179	1	1	3	1	0	4	X	
3	EMEP S.A.	14	18	135	1	1	3	1	1	2		X
4	FERRAROTTI	2	8	249	1	1	4	1	1	3		X
5	BAGALA S.A.	1	13	160	1	1	3	1	1	3	X	
6	S.DE RUBEN MARIN	4	10	249	1	2	4	1	1	4		X
7	DIAZ VELEZ	4	27	151	1	1	3	1	1	3	X	
8	TREGGIO	7	1	228	1	2	4	1	2	4	X	
9	MELUL	8	33	60	1	1	1	1	0	1		X
10	ORALCO	9	18	223	1	2	4	1	2	4	X	
11	AIMINTEGRADOS	11	13	306	1	2	5	1	1	4		X
12	SIAL	13	24	126	1	1	4	1	1	2		X
13	ADM / PROPIA	16	4	110	1	1	2	1	3	4		X
14	SPATARO	17	4	230	1	2	4	1	2	4	X	
15	CASSANO	18	11	64	1	1	1	1	1	3		X
16	ORALCO	20	4	179	1	1	3	1	0	4		X
17	SIAD	21	6	217	1	2	4	1	1	3		X
TOTAL											7	10

Fuente: Elaboración propia en base a datos del trabajo de campo.
ADECUACION SEGUN PLIEGO : 1 CAMARERO POR CADA 60 COMENSALES.
1 AYUDANTE HASTA 200 ALMUERZOS. (Se interpreta 1 cocinero más 1 ayudante)
1 COCINERO Y 2 AYUDANTES PARA MÁS DE 200 ALMUERZOS.



Departamento de Estudios Económicos
INFORMES FINANCIEROS
Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 3 CUADRO 12

FECHA Y ALCANCE DE LA ULTIMA VERIFICACION DEL SERVICIO SEGUN PROVEEDOR, ESCUELA Y CONFORMIDAD DE LAS AUTORIDADES ESCOLARES

PROVEEDOR	DE	EST.	TIPO DE SERVICIO				FECHA ULTIMA VERIFICACION	FECHA RELAJAMIENTO	OBSERVACIONES
			DES/MER	ALM	RETR.	viand			
EMEPA S.A.	2	10	X	X			22/10/99	01/08/00	Utilización de un producto denominado Ceromito, no autorizado por el pliego. No tiene aceptación de los niños
EMEPA S.A.	5	20	X	X			03/08/00	04/08/00	S/OBS.
EMEPA S.A.	12	12	X		X		11/07/00	15/08/00	S/OBS.
EMEPA S.A.	14	18	X	X			20/06/00	13/07/00	S/OBS.
FERRAROTT I	2	3	X		X		22/05/00	06/07/00	S/OBS.
FERRAROTT I	2	8		X			22/06/00	20/07/00	S/OBS.
BAGALA S.A.	1	13	X	X			19/05/00	03/08/00	S/OBS.
GRASSO, A.	3	4	X		X		24/03/00	10/08/00	S/OBS.
S. DE RUBEN MARTIN	4	10	X	X	X		11/04/00	31/07/00	Falta remito, Jarra y computera de plástico que no están permitidas por el pliego
DIAZ VELEZ S.R.L.	4	27	X	X	X		30/05/00	04/07/00	S/OBS.
COMES S.R.L.	4	24	X		X		19/05/00	04/08/00	La repostería no cumple con las condiciones del pliego.
LUIS Y GOMEZ S.A.	6	6	X				26/11/98	14/08/00	No hay verificación de ésta empresa.
TREGGIO	7	1	X	X			26/05/00	06/07/00	S/OBS.
MELULY CIA.	8	33	X	X			04/07/00	02/08/00	S/OBS.
ORALCO	9	18	X	X			12/06/00	06/07/00	Falta equipamiento sin especificar.
TAVOLARO	10	15	X				01/08/00	28/08/00	S/OBS.
ALIMENTOS INTEGRADO S S.A.	11	13	X	X			08/05/00	09/08/00	Falta remito.
SIAL	13	24	X	X			04/08/00	24/08/00	Falta un camaron. Falta balance y la existente no permite pasar volúmenes grandes. Leche en polvo suarada marca NACAR que no se ajusta a las especificaciones del pliego.

Departamento Privilegios Colegiados
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gen. de la Ciudad de B. A.





Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

CONTINUACIÓN ANEXO 3 CUADRO 12

FECHA Y ALCANCE DE LA ÚLTIMA VERIFICACIÓN DEL SERVICIO SEGÚN PROVEEDOR, ESCUELA Y CONFORMIDAD DE LAS AUTORIDADES ESCOLARES

PROVEEDOR	DE	EST.	TIPO DE SERVICIO				FECHA ÚLTIMA VERIFICACIÓN	FECHA RELAVAMIENTO	OBSERVACIONES
			DES/MEH	ALM	REPR.	VIAND			
CIA. DE ALIMENTOS NACIONAL	15	16	X	X			28/04/00	11/07/00	SOBS.
ADM. PROPIA NACIONAL	16	4	X	X			08/05/00	23/08/00	No se constató la existencia del libro de órdenes.
TORRADO	17	13	X		X		24/05/00	23/08/00	Falta desinfección.
SPATARO	17	4	X	X			07/07/00	12/07/00	Falta una camara. Falta remito de desayuno.
CASSANO S.A.	18	11	X	X			06/07/00	10/07/00	Balanza descalibrada. Falta malla metálica en aberturas.
GOLDEN CHEFF S.A.	19	11	X		X		14/06/00	16/08/00	Se cumplió con las observaciones de la verificación anterior sobre falta de balanza, matatuegos y desinfección.
COMARCOM S.A. y C.	19	18	X	X			18/11/98	11/08/00	Vajilla insuportada de plástico y tres libretas sanitarias vencidas ¹
ORRICO	20	4	X	X			10/06/99	08/08/00	SOBS.
SIAD	21	6		X			S/D ²	27/07/00	SOBS.

Fuente: Elaboración propia en base al trabajo de campo.

- ¹ Al momento de la auditoría no se habían reemplazado las jarras de plástico.
- ² Al momento de la auditoría no se había cambiado el tipo de leche observada.
- ³ Al momento de la auditoría no se había reemplazado la vajilla de plástico.
- ⁴ No se accedió al libro de órdenes por ausencia del responsable del comedor.

Departamento Ejecutivos Colegiados
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Buenos Aires



ESTADO DE HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS POR EMPRESA

ESTADO DE HIGIENE DE INSTALACIONES Y EQUIPOS												
N°	EMPRESA	D.E.	ESC.N°	PISO	PAREDES	COMEDOR	MESADAS	COCINA	HELADERA	DEPOSITO	VAJILLA	
											COCINA	SERVICIO
1	EMEPA	2	10	B	B	B	B	B	B	R	R	B
2	EMEPA	5	20	B	B	B	B	B	B	B	B	B
3	EMEPA	12	12	B	B	B	B	B	B	B	B	B
4	EMEPA	14	18	B	B	NO TIENE	D	D	B	B	B	B
5	FERRAROTTI	2	3	D	D	B	B	B	NO TIENE	NO TIENE	D	D
6	FERRAROTTI	2	8	B	B	B	B	B	B	B	B	B
7	BAGALA	1	13	B	B	B	B	B	R	R	B	B
8	GRASSO	3	4	B	B	B	B	B	NO TIENE	NO TIENE	B	B
9	S. DE RUBEN MARTIN	4	10	B	B	R	B	B	B	B	B	B
10	DIAZ VELZ	4	27	B	R	B	D	R	D	D	R	B
11	COMES	4	24	R	R	R	R	R	R	R	R	R
12	LUIS Y GOMEZ	6	6	B	B	B	B	B	B	B	B	B
13	TREGGIO	7	1	B	B	B	B	B	B	B	B	B
14	MELUL	8	33	B	B	B	B	R	R	R	B	B
15	ORALCO	9	18	B	B	B	B	B	R	R	B	B
16	TAVOLARO	10	15	B	B	B	B	B	B	B	B	B
17	ALIM.INTG.	11	13	B	B	B	B	B	B	B	B	B
18	SIAL	13	24	B	B	B	B	B	R	R	B	B
19	COMAL.NAC.	15	16	B	B	NO TIENE	B	B	NO TIENE	NO TIENE	B	B
20	AP	16	4	B	B	B	B	B	B	B	B	B
21	TORRADO	17	13	B	R	NO TIENE	B	R	B	B	B	B
22	SPATARO	17	4	R	R	R	R	R	B	B	B	B
23	CASSANO	18	11	R	B	B	B	B	NO HAY	NO HAY	B	B
24	GOLDEN CHEF	19	11	B	B	NO TIENE	R	R	R	R	B	B
25	COMARCOM	19	18	R	R	B	R	R	NO TIENE	NO TIENE	B	B
26	ORRICO	20	4	R	B	B	R	R	D	D	R	R
27	SIAD	21	6	R	R	B	B	R	R	R	B	B
				74,0 % B 22,2 % R 3,7 % D	74,0 % B 22,2 % R 3,7 % D	74,0 % B 11,1 % R 14,8 % No poseen instalaciones	74,0 % B 18,5 % R 7,4 % D	63,0 % B 33,3 % R 3,7 % D	77,7 % B 7,4 % R 7,4 % D 7,4 % No tienen	44,4 % B 29,6 % R 7,4 % D 18,5 % No tienen	81,5 % B 14,8 % R 3,7 % D	88,8 % B 7,4 % R 3,7 % D

Fuente: elaboración propia sobre la base del trabajo de campo

61



ANEXO 3 CUADRO 14

Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

CANTIDAD Y TIPO DE UTENSILIOS DE LOS SERVICIOS OBSERVADOS

Proveedor	Cant. Est.	Plástico				Aluminio				Otros				Observaciones			
		Botellas	Botellas	Botellas	Botellas	Botellas	Botellas	Botellas	Botellas	Botellas	Botellas	Botellas	Botellas				
EMERPA S.A.	2	10	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	5	20	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	12	12	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	14	18	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	2	3															
EMERPA S.A.	2	8	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	1	13	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	3	4															
EMERPA S.A.	4	10	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				1
EMERPA S.A.	4	27															
EMERPA S.A.	4	24															2
EMERPA S.A.	6	6															
EMERPA S.A.	7	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	8	33	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	9	18	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	10	15															
EMERPA S.A.	11	13	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	13	24	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				3
EMERPA S.A.	15	16															
EMERPA S.A.	16	4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	17	13															
EMERPA S.A.	17	4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				4
EMERPA S.A.	18	11	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	19	11															5
EMERPA S.A.	19	18	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
EMERPA S.A.	20	4															
EMERPA S.A.	21	6	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				

- Observaciones
- 1 Las jarras son de plástico y no están de acuerdo a las especificaciones del pliego
 - 2 Cada litro lleva su vaso y el refrigerio se entrega en botellas de plástico
 - 3 Se sirve en vasos descartables
 - 4 Vaso plástico (no se ajustan al pliego)
 - 5 Tiene vasos para el almuerzo, pero para el desayuno deben llevar los niños

Departamento de Asesorías Legales
INFORME FINAL
 de la
 Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

**CONDICIONES DE HIGIENE, VESTIMENTA Y EXISTENCIA DE LIBRETA
SANITARIA DEL PERSONAL, SEGÚN EMPRESA PRESTATARIA**

EMPRESA	D.E	Escuela	Higiene		Uniformes		Libretas sanitarias	
			Buena	Regular	Completos	Incompletos	Actualizadas	Sin actualizar
EMEPA S.A.	2	10	X		X		X	
EMEPA S.A.	5	20	X		X		X	
EMEPA S.A.	12	12	X		X		X	
EMEPA S.A.	14	18	X		X		X	
FERRAROTTI	2	3		X		X	X	
FERRAROTTI	2	8	X		X		X	
BAGALA S.A.	1	13	X		X		X	
GRASSO A.	3	4	X		X		X	
S. DE R.MARTIN	4	10	X		X		X	
DÍAZ VELEZ S.R.L.	4	27		X	X		X	
COMES S.R.L.	4	24		X	X		X	
LUIS Y GOMEZ S.A.	6	6	X		X		X	
TREGGIO	7	1	X		X		X	
MELUL Y CIA	8	33		X		X	X	
ORALCO	9	18	X		X		X	
TAVOLARO	10	15	X		X		X	
AL. INTEGRAD OS S.A.	11	13	X		X		X	
SIAL	13	24	X		X		X	
CIA. DE AL. NACIONAL	15	16	X		X		X	
ADM. PROPIA	16	4	X		X		X	
TORRADO	17	13	X		X		X	
SPATARO	17	4	X		X		X	
CASSANO S.A.	18	11	X		X		X	
GOLDEN CHEFF S.A.	19	11		X		X	X	
COMARCON	19	18		X		X	X	
ORRICO	20	4		X		X	X	
SIAD	21	8		X		X	X	
TOTAL			19	8	21	6	27	0

Fuente: elaboración propia sobre la base del trabajo de campo

A.G.C.B.A.
[Firma]

Departamento Admisionales, Inspecciones
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

ANEXO 4

Muestras



Departamento / Área / Sección / Subsección
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gen. de la Ciudad de Bs. As.

ANEXO 4 CUADRO 1

MUESTRA REPRESENTATIVA DE BECAS EN COMEDORES Y COOPERADORAS ESCOLARES

DISTRITO ESCOLAR	ESCUELA	DIRECCION	TELEFONO	TOTAL DE BECAS
1	13	Av. San Martín 458	4322-0695	153 + 7
2	10	Arenales 2733	4822-3224	160 + 7
3	16	Salta 1226		250
		Pte. Luis Saenz Peña 463	4383-9105	78 + 5
		Defensa 1431	4362-0200	152 + 7
		San Antonio 683	4301-1867	162 + 7
6	10	Av. Jujuy 1471	4941-5295	87 + 5
7	1	Av. Corrientes 5632	4854-1160	210 + 8
		Senillosa 650	4922-0459	46 + 14
9	18	Malabia 964	4772-1694	215 + 8
		Moldes 1858	4788-8319	91 + 6
11	13	Lautaro 1440	4631-7224	323 + 12
12	2	Caracas 10		175
		Bahia Blanca 1551	4566-7411	128 + 7
13	24	Av. Bruix 4620	4683- 6619	120 + 6
		F. Lacroze 3839	4553-5347	125
		Tronador 2861	4541-5207	113 + 6
		J. Cubas 4440	4501-4739	91 + 6
17	17	Helguera 266		145
17	23	S. M. Del Carril 3650	4501-8689	156 + 7
18	11	Av. Gaona 4763	4671-1135	60 + 4
19	3	Tilcara 2856	4918-3640	173 + 7
		Ramón Falcón 6702	4641-0679	171 + 8
21	6	N. Descalzi 5425	4605-4683	450 + 14

Auditorías a efectuar in situ para Cooperadoras Escolares

Departamento de Estudios y Estadística
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de B. A.



Auditoria General de la Ciudad de Buenos Aires

ANEXO 4 CUADRO 2

MUESTRA DE ESCUELAS PARA LA PRESTACION ALIMENTARIA

N°	DIRECCION	AREA	DE	ESTB.	PRESTACIONES												EMPRESAS CONSESIONARIAS	TE
					Comedor		Refrigerio		Vianda		Desayuno							
					Becas	Doc.	Becas	Doc.	Becas	Doc.	Becas	Doc.						
1	San Martín 458	P	1	13	153	7	0	0	0	0	0	251		BAGALA S.A.	4322-0695			
2	Lambaré 975	P	2	3	0	0	31	3	0	0	0	550		FERRAROTTI	4862-5682			
3	Arenales 2733	P	2	10	160	7	0	0	0	0	0	0		EMEP S.A.	4822-3224			
4	Tucumán 3233	P	2	8	240	9	0	0	0	0	0	0		FERRAROTTI	4862-1276			
5	Venezuela 753/771	P	3	4	0	0	486	3	0	0	0	522		ALFREDO GRASSO	4342-3228			
6	Lamadrid 499	P	4	10	239	10	400	3	0	0	0	400		S.DE RUBEN MARTIN	4301-3312			
7	Defensa 1431	P	4	27	146	5	142	0	0	0	0	161		DAZ VELEZ S.R.L.	4362-0200			
8	California 1935	P	4	24	0	0	250	0	0	0	0	286		COMES S.R.L.	4301-5133			
9	San Antonio 882	P	5	20	172	7	0	0	0	0	0	0		EMEP S.A.	4310-1867			
10	Sanabria 806	P	6	6	0	0	113	3	0	0	0	623		LUIS Y GOMEZ S.A.	4843-0563			
11	Avda. Corrientes 5832	P	7	1	220	8	0	0	0	0	0	285		TREGGIO	4854-1180			
12	San José 650	E	8	33	48	14	0	0	0	0	0	0		MELUL Y CIA	4822-0459			
13	Matibia 964	P	9	18	215	8	0	0	0	0	0	0		ORALCO	4772-1894			
14	Pico 2689	P	10	15	0	0	0	0	0	0	0	690		TAVOLARO	4701-3923			
15	Lautaro 1440	P	11	13	300	6	0	0	0	0	0	0		ALIM INTEGRADOS S.A	4831-7224			
16	Avellaneda 2547	P	12	12	0	0	164	3	0	0	0	660		EMEP S.A.				
17	Avda. Brúx 4620	P	13	24	120	8	0	0	0	0	0	143		SIAL	4883-8619			
18	Federico Lacroze 3839	P	14	18	130	5	0	0	0	0	0	160		EMEP S.A.				
19	Tirolarito 4247	P	15	16	0	0	48	3	0	0	0	245		COMP ALIM.NACIONAL	4521-8504			
20	Ternada 3983	P	16	4	105	5	0	0	0	0	0	501		A/P	4571-8616			

Departamento Articulaciones Conceptuales
INFORME FINAL
de la
Auditoria Genl. de la Ciudad de Bs. As.

Se evaluó el servicio de comedor, durante el receso de invierno.



Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires

21	Cortina 2449	P	17	13	0	0	0	49	3	0	0	340	TORRADO	
22	Avda. F. Beiró 4548	P	17	4	225	5	0	0	0	0	0	280	SPATARO	4801-5935
23	Avda. Gaona 4783	P	18	11	60	4	0	0	0	0	0	297	CASSANO S.A.	4871-1135
24	Pje. La Constancia 2524	P	19	11	0	0	398	3	0	0	0	396	GOLDEN CHEF S.A.	4918-4470
25	Corrales 3450	P	19	18	0	0	0	0	0	700	13	700	COMARCOM SAIC	4918-1388
26	Ramón Falcón 6702	P	20	4	171	8	0	0	0	0	0	211	ORRICO	4841-0879
27	N. Descalzi 5425 ²	P	21	6	210	7	0	0	0	0	0	0	SIAD	4801-4888
TOTALES				27	2912	121	2079	24	700	13	7640			

Departamento ASESORES CONTABLES
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.



² Se evaluó el servicio de comedor, durante el receso de invierno



ANEXO 5

Control Interno



Departamento Inspecciones Generales
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.



ANEXO 5

CONTROL INTERNO

- Hasta el 6/8/99 el organismo se denominaba Dirección de Comedores y Cooperadoras Escolares, dependiente de la Dirección General Adjunta de la Dirección General de Coordinación Legal e Institucional.
- Por decreto n° 1278/98 del 7/7/98 se designó Directora Adjunta a cargo de la Dirección de Comedores y Cooperadoras Escolares a la Señora Nora Ginzburg.
- Por decreto n° 20/99 del 5/1/99 se designó en el mismo cargo al Señor Martín Caneda.
- Por decreto n° 1502/99 del 6/8/99 se transformó la estructura de la Dirección denominándose Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, dependiente de la Subsecretaría de Coordinación de Recursos y Acción Comunitaria y se designó al Señor Guillermo José Delger como Director General.
- Por decreto n° 1474/2000 del 18/8/2000 se designó como Director General al Lic. Eduardo Horacio Torres.

En el transcurso del mes de Octubre de 1999 la Dirección se mudó de oficinas. De Bolívar 191 se trasladó a las actuales de Paseo Colón 255 8° piso. Paralelamente se la dotó de un importante número de máquinas de computación que trabajan en red, iniciándose un proceso de informatización, permitiendo un paulatino reemplazo de las registraciones manuales.

