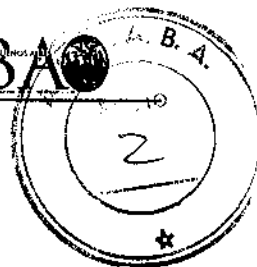


INFORME FINAL DE AUDITORIA

PROYECTO N° 2.03.08
Control de la Dirección
General de Cooperadoras
y Comedores Escolares sobre
las Plantas Elaboradoras de
Alimentos.

Auditoria Legal y Financiera

Buenos Aires, marzo de 2004



**AUDITORÍA GENERAL
DE LA CIUDAD DE
BUENOS AIRES**

Av. Corrientes 640 - Piso 5° - Capital Federal

Presidente

Lic. Matías Barroetaveña

Auditores Generales

Dra. Alicia M. J. Boero

Dr. Vicente M. Brusca

Dr. Rubén A. Campos

Dr. Nicolás Corradini

Lic. José Luis Giusti

Lic. Josefa A. Prada

CÓDIGO DE PROYECTO: 2.03.08

NOMBRE DEL PROYECTO:

Control de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares sobre las Plantas Elaboradoras de Alimentos. Auditoría Legal y Financiera.

PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 2002

EQUIPO DESIGNADO:

Dr. Pedro Cottone (Supervisor)
Dr. Martín Cormick
Ctdora. Beatriz Vittori
Dra. Estela Christoforon
Dr. Roberto Sánchez
Aud. Yanina Pellegrino

OBJETO: Jurisdicción 55 – Programas varios

OBJETIVOS:

Evaluar la adecuación de los recursos aplicados al circuito de control de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores escolares sobre las plantas elaboradoras de alimentos.

INFORME DE AUDITORÍA**Proyecto Nº 2.03.08****Sr. Presidente****De la Legislatura de la Ciudad****Autónoma de Buenos Aires****Lic. Jorge Telerman**

En uso de las facultades conferidas por el artículo 135 de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires y la Ley 70, artículos 131, 132 y 136, la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES procedió a realizar un examen en la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares dependiente de la Secretaría de Educación, con el objeto que se detalla a continuación.

1. Objeto de la auditoría

Auditoría legal y financiera de los Programas afectados a Becas y otros subsidios de la Jurisdicción 55 (Secretaría de Educación), cuyo presupuesto para el Inciso 5 (Transferencias), Partida Principal 5, Partida Parcial 1, Subparcial 3, correspondiente al ejercicio 2002, se detalla:

PROGRAMA	AREA	MONTO (expresado en pesos)			EJECUCIÓN PORCENTUAL POR PROGRAMA
		PRESUPUESTO SANCIONADO	CREDITO VIGENTE	DEVENGADO	
514	Verano- invierno	803.810,00	1.051.671,00	1.051.688,39	100,00%
600	Educación Inicial	7.697.508,00	9.597.386,00	9.594.212,51	99,97%
601	Educación Primaria	28.979.871,00	35.046.572,00	35.019.797,17	99,92%
602	Educación Especial	1.989.828,00	2.318.015,00	2.316.795,17	99,95%
603	Educ. Adultos y adolescentes	544.510,00	698.431,00	698.232,76	99,97%
604	Educación Media	1.193.298,00	1.971.564,00	1.969.332,09	99,89%
606	Educación Superior	469.899,00	589.483,00	588.019,14	99,75%
Totales		41.678.724,00	51.273.122,00	51.238.057,23	99,93%

Fuente: S.I.S.E.R.

Reporte Auditoría - Ejercicio 2002 - 2003
INFORME FINAL
de la
Auditoría Genl. de la Ciudad de Bs. As.

2. Objetivo de la auditoría

Verificar el cumplimiento de la normativa aplicable en las Plantas Elaboradoras de Alimentos dependientes de las empresas concesionarias del Servicio de Comedores Escolares, conforme Licitación 18/01 y Licitación 24/03, y del Servicio de Provisión de Productos Lácteos, según Licitación 23/03.

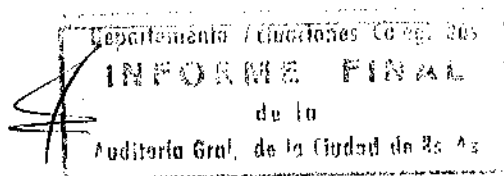
3. Alcance del examen

El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES aprobadas por LEY N° 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y las normas básicas de auditoría externa aprobadas por Resolución N° 161/2000 de la AGCBA.

El abastecimiento de alimentos se hace a través de los Programas Presupuestarios 514 (Verano- invierno), 600 (Educación Inicial), 601 (Educación Primaria), 602 (Educación Especial), 603 (Educación Adulto y Adolescente), 604 (Educación Media) y 606 (Educación Superior) de la Jurisdicción 55 "Secretaría de Educación", siendo la unidad ejecutora la "Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.

Los procedimientos utilizados para el desarrollo de la auditoría son los que se detallan a continuación:

- 1.- análisis del encuadre normativo vigente (**Anexo I**).
- 2.- Análisis del Expediente correspondiente a la Licitación Pública Nro. 18/01 en lo relativo al cumplimiento de las obligaciones contractuales emergentes del Pliego por parte de las empresas adjudicatarias.
- 3.- Relevamiento de los circuitos de:
 - penalidades y sanciones en la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares (**Anexo II**);
 - inspecciones en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (**Anexo III - A**);



- remisión de los informes bromatológicos mensuales exigidos en el Art. 45° de las Condiciones Particulares del Pliego de la Licitación N° 18/01 (**Anexo III – B**).

4.- Entrevistas con:

- funcionarios de las áreas involucradas en cada uno de los procesos administrativos;
- responsables técnicos, socios gerentes o propietarios de las empresas adjudicatarias;
- directivos de los laboratorios emisores de los informes bromatológicos sobre las plantas elaboradoras de alimentos y sobre las escuelas a las que prestan servicios.

5.- Análisis de documentación respaldatoria.

6.- Inspecciones oculares en las plantas elaboradoras de alimentos referidas a:

- proceso de preparación de viandas, refrigerios, etc., a fin de determinar la adecuación de la calidad nutricional de los alimentos a las condiciones previstas en el Pliego;
- condiciones de higiene tanto en lo relacionado con las instalaciones como con la manipulación de los alimentos;
- forma de almacenamiento de los productos;
- existencia de los equipos gastronómicos declarados en la ofertas de la Licitación 24/03.

7.- Verificación ocular de los vehículos transportadores de las sustancias alimenticias sobre los siguientes ítems:

- prácticas de higiene en la carga, traslado y descarga de los alimentos;
- preservación de la higiene del personal responsable de la tarea;
- presentación de la documentación pertinente tanto en lo relacionado con el vehículo como con el conductor.

8.- Cruzamiento de la información obtenida de las empresas adjudicatarias con listados entregados por el Organismo y declaraciones presentadas en las ofertas de las Licitaciones Nros. 23/03 y 24/03.



9.- Control de la concordancia de las registraciones contables con la ejecución presupuestaria.

La revisión se practicó de la siguiente manera:

- se verificó el total de las plantas elaboradoras de alimentos que resultaron adjudicadas por Licitación Nro. 18/01 y que además prestan el servicio de comedores escolares en la actualidad por ser empresas adjudicatarias de la Licitación 24/03 (22 empresas) **(Anexo IV)**.
- Se visitó la única empresa adjudicataria de la Licitación 23/03 del servicio de provisión de productos lácteos, radicada en la Pcia. de La Pampa (Cows & Bulls S.A.). **(Anexo V)**
- Se verificaron los vehículos salientes desde las plantas hacia las escuelas y los entrantes en las escuelas. Al no efectuarse la verificación sobre todos los vehículos salientes de las plantas, y elegirse un vehículo de los entrantes en las escuelas seleccionadas, éstos pueden ser o no coincidentes. El procedimiento dio como resultado la verificación de 39 transportes de sustancias alimenticias **(Anexo VI)**, la cual representa un 36,11 % del total de 108 vehículos declarados, según el siguiente detalle:
 - ✓ a la salida de la planta elaboradora: 17;
 - ✓ al llegar a los establecimientos educativos: 17;
 - ✓ vehículos coincidentes para la salida y la llegada: 5.

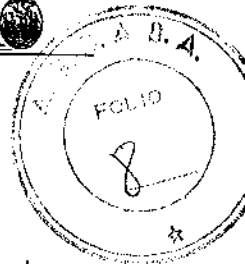
La selección de escuelas se realizó de acuerdo a los recorridos de los vehículos, seleccionando la última escuela del recorrido para no entorpecer el servicio de los mismos. En los casos en que la empresa posee más de un vehículo, el mismo se seleccionó aleatoriamente.

Las tareas de campo se desarrollaron entre el 17 de marzo y el 13 de junio de 2003.

Limitaciones al alcance

Cabe aclarar que a la fecha de finalización de las tareas de campo no se encontraba cerrada la Cuenta de Inversión correspondiente al ejercicio 2002, razón por la que se trabajó con cifras provisionales al 15-04-03.





3. Aclaraciones previas

En el año 2003 se realizó una nueva licitación del servicio de comedores escolares (Licitación 24/03). Por lo tanto, el análisis de las cuestiones legales se ha realizado en forma desdoblada: una parte sobre la base de la licitación que rigió hasta principios de este año (Licitación 18/01)¹, y otra parte sobre las cuestiones que deben cumplirse permanentemente². El análisis en campo respecto de la calidad nutricional, seguridad e higiene alimentaria se ha efectuado de acuerdo al estado actual de las plantas elaboradoras.

➤ Estructura Presupuestaria

ETAPAS DE AFECTACIONES DEL GASTO - EJERCICIO 2002

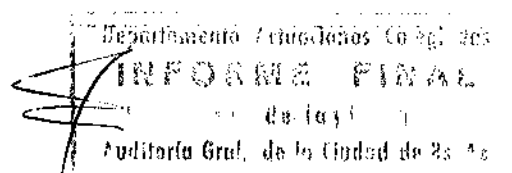
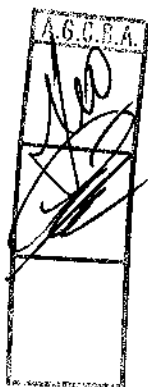
(expresado en pesos)

PROGRAMA PRESUPUESTARIO	AFECTACIÓN PREVENTIVA	AFECTACIÓN DEFINITIVA	DEVENGADO	LIQUIDADO	PAGADO
514	1.051.668,40	1.051.668,40	1.051.668,39	1.051.668,39	822.704,02
600	9.596.892,98	9.596.892,98	9.594.212,51	9.567.505,52	6.080.744,34
601	35.046.240,68	35.046.240,68	35.019.797,17	34.912.466,14	26.158.170,85
602	2.317.767,08	2.317.767,08	2.316.795,17	2.311.029,78	1.382.338,08
603	698.377,92	698.377,92	698.232,76	696.236,05	402.108,84
604	1.970.967,16	1.970.967,16	1.969.332,09	1.963.094,17	1.357.096,36
606	589.444,30	589.444,30	588.019,14	586.338,71	365.937,59
Totales	51.271.358,52	51.271.358,52	51.238.057,23	51.088.338,76	36.669.100,08

Fuente: S.I.S.E.R.

¹ Informes Bromatológicos presentados en la DGHySE, Inspecciones asentadas en el Libro de Actas, Controles realizados por la DGCyCE, Elaboración de comida en las Plantas, todo se hizo en base a lo ocurrido en el año 2002.

² Libretas Sanitarias no vencidas, Seguros de ART y Responsabilidad Civil, Habilitación Municipal, elementos contra incendios no vencidos.



**AJUSTES PRESUPUESTARIOS DE LOS CONCEPTOS BAJO ANÁLISIS
EJERCICIO 2002**

PROGRAMA	MONTO (expresado en pesos)			
	PRESUPUESTO	AUMENTOS	DISMINUCIONES	CREDITO
	SANCIONADO			VIGENTE
514	803.810,00	247.861,00	0,00	1.051.671,00
600	7.697.508,00	2.002.878,00	103.000,00	9.597.386,00
601	28.979.871,00	9.141.701,00	3.075.000,00	35.046.572,00
602	1.989.828,00	328.187,00	0,00	2.318.015,00
603	544.510,00	153.921,00	0,00	698.431,00
604	1.193.298,00	828.266,00	50.000,00	1.971.564,00
606	469.899,00	146.584,00	27.000,00	589.483,00
Totales	41.678.724,00	12.849.398,00	3.255.000,00	51.273.122,00

**PARTICIPACIÓN DE LOS DISTRITOS ESCOLARES EN EL PRESUPUESTO VIGENTE
EJERCICIO 2002**

DISTRITOS ESCOLARES	MONTO (expresado en pesos)			
	PRESUPUESTO	MODIFICACIONES	CREDITO	PORCENTAJE
	SANCIONADO	PRESUPUESTARIAS	VIGENTE	DE PARTICIPACIÓN
1	2.226.479,00	582.844,00	2.809.323,00	5,48%
2	1.729.423,00	555.129,00	2.284.552,00	4,46%
3	1.878.089,00	632.430,00	2.510.519,00	4,90%
4	2.451.997,00	703.194,00	3.155.191,00	6,15%
5	2.931.429,00	874.276,00	3.805.705,00	7,42%
6	2.546.835,00	705.635,00	3.252.470,00	6,34%
7	1.321.202,00	389.524,00	1.710.726,00	3,34%
8	1.434.026,00	431.052,00	1.865.078,00	3,64%
9	1.399.471,00	360.793,00	1.760.264,00	3,43%
10	1.388.638,00	491.174,00	1.879.812,00	3,67%
11	1.681.209,00	393.239,00	2.074.448,00	4,05%
12	1.166.548,00	225.353,00	1.391.901,00	2,71%
13	1.965.421,00	503.116,00	2.468.537,00	4,81%
14	1.363.063,00	304.844,00	1.667.907,00	3,25%
15	1.131.867,00	312.414,00	1.444.281,00	2,82%
16	1.153.934,00	229.080,00	1.383.014,00	2,70%
17	1.258.257,00	216.868,00	1.475.125,00	2,88%
18	1.109.042,00	229.752,00	1.338.794,00	2,61%
19	3.054.175,00	1.327.995,00	4.382.170,00	8,55%
20	2.284.618,00	715.260,00	2.999.878,00	5,85%
21	2.720.467,00	577.867,00	3.298.334,00	6,43%
Invierno y verano	803.810,00	247.861,00	1.051.671,00	2,05%
Global	0,00	1.263.367,00	1.263.367,00	2,46%
A clasificar	2.678.724,00	-2.678.669,00	55,00	0,00%
Totales	41.678.724,00	9.594.398,00	51.273.122,00	100,00%

Fuente: elaborado por A.G.C.B.A. con información suministrada por la Dirección de Presupuesto y Contable de la Secretaría de Educación.

Nota: se encuentra definida bajo el concepto "global" una partida que, habiendo sido transferida oportunamente desde la Secretaría de Educación (S.E.D.) a la Secretaría de Deportes para el Programa Invierno- verano, fue remitida nuevamente por este último Organismo para su afectación a través de la S.E.D. creándose una partida diferente a tal efecto.

PARTICIPACIÓN DE LOS CONCEPTOS BAJO ANÁLISIS

CLASIFICADOS POR ACTIVIDAD - EJERCICIO 2002

(expresado en pesos)

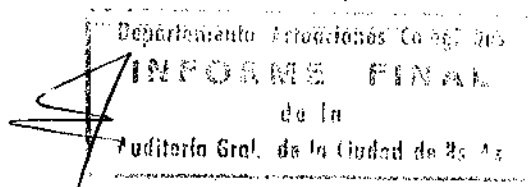
<u>ACTIVIDAD</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>CRÉDITO VIGENTE</u>	<u>DEVENGADO</u>	<u>EJECUCIÓN PORCENTUAL POR ACTIVIDAD</u>
79	Asistencia alimentaria	50.009.755,00	49.974.958,42	99,93%
906	Colonia Verano convencional	1.263.367,00	1.263.098,81	99,98%
Totales		51.273.122,00	51.238.057,23	99,93%

Fuente: elaborado por A.G.C.B.A. con información suministrada por la Dirección de Presupuesto y Contable de la Secretaría de Educación y datos extraídos del S.I.S.E.R.

4. Comentarios:

La prestación del servicio de comedor (almuerzo) se elabora en la cocina del establecimiento educativo, y las viandas en las plantas elaboradoras del adjudicatario, para trasladarse con vehículos en contenedores térmicos para las comidas a granel o en bandejas descartables de aluminio con tapas, para distribuirlos a las respectivas escuelas, de acuerdo a lo señalado en el art. 2 de las Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 18/01. Para el caso que la cocina de la Escuela no estuviera en condiciones de uso, o por acontecimientos de fuerza mayor, el adjudicatario debe realizar la elaboración en su planta de producción, y transportarla con vehículos, para ser distribuida en los comedores pertinentes, de acuerdo al art. 4, de las Cláusulas Particulares, del Pliego de la Licitación 18/01.

La mercadería debe ser enviada en los vehículos declarados en el pliego, pudiendo ser éstos propios o contratados, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 3 de las Cláusulas Particulares del Pliego de Licitación N°18/01. La carga, descarga y traslado en los vehículos debe realizarse de conformidad con lo normado en el Código de Habilitaciones y Verificaciones. En los casos en que no se cocina en la planta, ésta actúa en los hechos como un depósito; por lo tanto no son utilizados

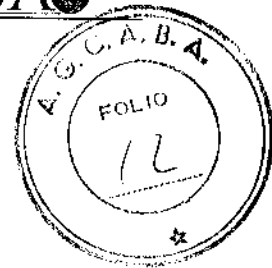


los equipos gastronómicos declarados en el pliego, con excepción de la cámara frigorífica para los alimentos que requieren conservar la cadena de frío.

La mercadería enviada debe ser la requerida en calidad y cantidad para la elaboración del plato que figura en el menú del día. El menú se encuentra determinado actualmente en la Licitación Pública N° 24/01. Las plantas elaboradoras de alimentos pueden ser inspeccionadas tanto por representantes de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, como por inspectores de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Según el Artículo 45° del Pliego de Condiciones Particulares de la Licitación 18/01, el adjudicatario *"deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos mensuales, remitiendo copia a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación y constancia de su recepción a la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico- sanitario efectuado en los establecimientos educativos visitados y planta/s elaboradora/s...El relevamiento mensual deberá comprender como mínimo el veinte por ciento (20 %) del total de establecimientos educativos adjudicados, seleccionados aleatoriamente"*

En caso de que una empresa adjudicataria incurriese en alguna de las penalidades previstas por el pliego - artículos 70° a 88° del Pliego de la Licitación 18/01- la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares debe proceder conforme el circuito de penalidades detallado en el Anexo II. Por su parte, la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria, de encontrar anomalías en las inspecciones, inicia el proceso sancionatorio expuesto en el Anexo III.



5. Observaciones

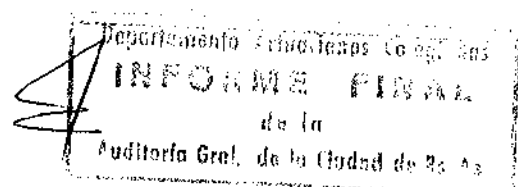
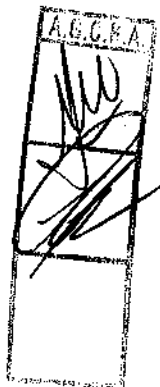
Del control interno

- 1.- No existen en el Organismo auditado, registros sobre las inspecciones de rutina y/ o especiales realizadas, ni de las referidas a la carga, descarga, ingreso y/o egreso de mercaderías y elementos que realicen en materia de fiscalización en las Plantas Elaboradoras de Alimentos tal como lo establece el Art. 20° de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación N° 18/01.
- 2.- No fue posible obtener documentación en la que consten las fechas y causas que originaron durante el ciclo lectivo, una modificación del lugar de elaboración de comida según lo previsto en el art. 4° de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación N° 18/01³.
- 3.- No existe un adecuado circuito de comunicación entre la Dirección General auditada y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependiente de la Secretaría de Gobierno y Control Comunal. Esto se evidencia en la falta de inicio de procedimientos de sanciones.

De los Informes Bromatológicos mensuales en las Plantas Elaboradoras

- 4.- El 100 % (22 empresas) incumple con el Art. 45° de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación 18/01, al no presentar a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria en tiempo y forma los informes bromatológicos mensuales realizados sobre las plantas elaboradoras de alimentos y sobre el 20% de los establecimientos educativos de los renglones adjudicados⁴.
- 5.- La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria no discrimina en sus análisis entre informes bromatológicos remitidos tardíamente e informes

³ Según lo recabado en las entrevistas con los jefes de planta, en las empresas Sucesión de Rodolfo P. Ferraroli, Alberto J. Torrado, Carmelo Orrico S.R.L., Spatatro S.R.L., Sucesión de Rubén Martín, Eles Emepa S.A. U.T.E., Bagalá S.A., SIAD Arkino S.A. U.T.E., Lazaro Melul Acrich S.R.L., Alfredo Grasso, Enrique Tavolaro, Servicios Integrales de Alimentación S.A. se elaboró comida en la Planta durante el 2002 en diversas oportunidades pero en todas se acordó el cambio informalmente con los directivos de las escuelas, sin dejar constancia al respecto.



bromatológicos mensuales no remitidos, computando la totalidad de los mismos como negativos.

- 6.- La Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares no ha iniciado los procedimientos correspondientes para aplicar las penalidades previstas respecto del incumplimiento expuesto en la observación N° 3.⁵

De la elaboración de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación 18/01

- 7.- No consta expresamente en el art. 63° inc.G) ⁶ la obligación de presentar el certificado de habilitación del SENASA de las plantas elaboradoras que se encuentran fuera de la jurisdicción de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.⁷
- 8.- No se encuentran previstas sanciones por las siguientes causales:
- 8.1.- no utilizar los vehículos declarados en las Ofertas;
 - 8.2.- inventario de equipos gastronómicos existentes en las plantas elaboradoras de alimentos que no coincide con la declaración jurada presentada en la oferta.

De las visitas a las Plantas Elaboradoras de Alimentos

✓ *Controles de legalidad*

- 9.- El 75 % de las empresas radicadas fuera del radio de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires⁸ –que por lo tanto realizan tráfico federal- no posee la correspondiente habilitación del SENASA.⁹ (3 empresas)
- 10.- El 13 % de las empresas no posee Plancheta de Habilitación Municipal.¹⁰ (3 empresas)
- 11.- El 4,5% de las empresas no poseía al momento de la visita Libro de Actas de Inspecciones.¹¹ (1 empresa)

⁴ Fuente: Nota 11009/DEA/2003 (Departamento de Epidemiología Alimentaria), dependiente de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Se debe tener en cuenta que este Organismo computa como negativo tanto la no presentación como la presentación tardía de los informes mensuales.

⁵ Fuente: Informe N° 607 /DGCyCE, en contestación a Nota AGCBA N° 1001/03.

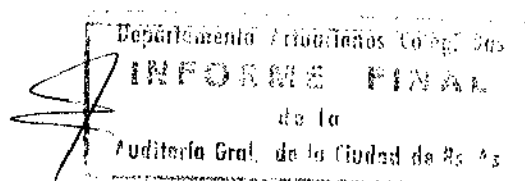
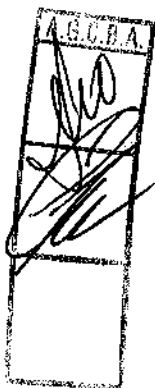
⁶ "Presentar obligatoriamente fotocopia certificada por escribano de la habilitación de la planta elaboradora de comida, propia o contratada, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales o de este Gobierno, competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el local..."

⁷ Art. 10° Ley Nro. 3.959 -Policía Sanitaria Animal-.

⁸ Servicios Integrales de Alimentación S.A., Caterind S.A. y Suc.de Rubén Martín S.A.

⁹ Art. 10° Ley Nro. 3.959 -Policía Sanitaria Animal-.

¹⁰ SIDERUM SA UTE, Alimentos Integrados SA, Hispan SA





- 12.- El 4,5% de las Plantas Elaboradoras visitadas no cumple con la normativa respecto de la Seguridad en instalaciones para Incendios.¹² (1 empresa)
- 13.- El 9,3% (21 empleados) del total del personal de las plantas (ascendían a 227) que están en contacto con los alimentos no presenta su libreta sanitaria.¹³
- 14.- El 1,46 % (3 empleados) del total de las libretas presentadas en las visitas (correspondientes a 206 personas) se encuentran vencidas.
- 15.- El 4,5% de las empresas no presentó al momento de la visita el Seguro de ART en vigencia.¹⁴ (1 empresa)
- 16.- El 13% de las empresas no presentó al momento de la visita Seguro de Responsabilidad Civil en vigencia.¹⁵ (3 empresas)
- 17.- En el 95,45% de las empresas auditadas no se encuentra, en el frente de las mismas, chapa identificatoria del rubro del comercio y titular de la habilitación.^{16 - 17} (22 empresas)

✓ *Controles bromatológicos (Anexos VII a IX)*

- 18.- El 18,2% de las empresas adjudicatarias no funciona como plantas elaboradoras ni tampoco se utiliza como depósito de alimentos.¹⁸ (4 empresas).
- 19.- El 50% de las mencionadas en la observación anterior, proveen a las Escuelas a través de empresas vinculadas¹⁹. Este mecanismo permite que le sean adjudicadas una mayor cantidad de raciones, cuya elaboración y

¹¹ Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE

¹² Ley 19.587/72 y D.R. 351/79 y Cód.Edif.Urbana en Instalaciones para incendios. Friend's Food cuenta con 1 matafuegos vencido y no presenta la cantidad de matafuegos necesarios en condiciones para la superficie de Planta que posee -1 matafuegos cada 200 m2, asimismo 1 por cada planta, Carga y Prueba Hidráulica sin vencer, visible y sin obstaculizar.

¹³ Servicios Integrales de Alimentación SA, SIDERUM S.A.- U.T.E., Cía. Alimentaria Nacional, Comarcom SAICIF y A.

¹⁴ Servicios Integrales de Alimentación SA.

¹⁵ Servicios Integrales de Alimentación S. A., Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE, Comarcom SAICIF y A.

¹⁶ Código de Habilitaciones y Verificaciones (Título 2, Sección 4, Capítulo 4.1, ítem 4.1.1.19)

¹⁷ Excepción: Comarcom S.A.I.C.I.F y A. 22 casos encontrados.

¹⁸ Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Caterind S.A., Serv. Integrales Food & Catering S.R.L., Alimentos Integrados S.A.

¹⁹ Alimentos Integrados S.A. (provee a través de Bagalá S.A.) y Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti (a través de Treggio S.R.L.).



distribución es concentrada posteriormente en una sola de las plantas adjudicatarias. (2 empresas)

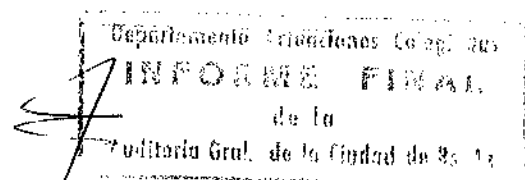
- 20.- El otro 50% restante de las empresas mencionadas en la observación 17 no intervienen en la entrega de los alimentos sino que son los mismos proveedores de las empresas adjudicatarias los que distribuyen las materias primas a los establecimientos educativos, utilizando por ende para el traslado vehículos ajenos a los declarados en el pliego.²⁰
- 21.- En el 45,5 % de las empresas auditadas se encontraron faltas parciales o totales de elementos para la higiene personal (toallas, jabones, etc.).²¹ (10 empresas)
- 22.- No coincide el equipamiento gastronómico declarado en las ofertas con los efectivamente existentes en las plantas de elaboración, detectándose faltantes en el 36,4 % de los casos.²² (8 empresas)
- 23.- En el 36,4 % de los casos analizados, el personal no ha recibido cursos de capacitación en su trabajo específico.²³
- 24.- El 18,2% de las empresas relevadas presentó el depósito con temperaturas inadecuadas:
- **COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A.**
 - **Carmelo Antonio Orrico S.R.L.- Campos del Pilar- U.T.E:** mala climatización caracterizada por la alta temperatura.
 - **Compañía Alimentaria Nacional S.A:** la temperatura oscila entre los 30° C a 34,8° C.
 - **Servicios Integrales de Alimentación S.A:** la observación es aplicable al depósito de víveres secos.
- 25.- El 13,6% de las plantas observadas presentó el depósito con condiciones inadecuadas de almacenamiento según el siguiente detalle:

²⁰ Caterind S.A. y Servicios Integrales Food & Catering S.R.L.

²¹ Servicios Integrales de Alimentación S.A., Cía. Alimentaria Nacional S.A., Lázaro Melu! Acrich y Cía. S.R.L., COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A., Carmelo Antonio Orrico S.R.L., SIDERUM S.A.-UTE, Alfredo Grasso, Hispan S.A., Alimentos Integrados S.A., Serv. Integrales Food & Catering S.R.L.

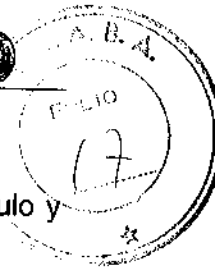
²² Enrique Tavoraro S.R.L., Carmelo Antonio Orrico S.R.L.- Campos del Pilar- UTE, COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A., Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE, Alfredo Grasso, Alberto Juan Torrado, Hispan S.A., Suc. Rubén Martín S.A.

²³ Díaz Vélez S.R.L., Alfredo Grasso, Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE, Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Hispan S.A., Suc. Rubén Martín S.A., Caterind S.A., Serv. Integrales Food & Catering S.R.L.



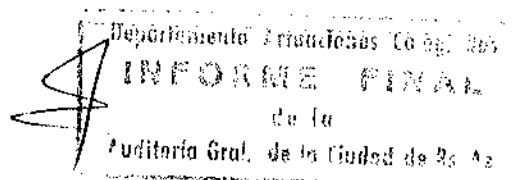
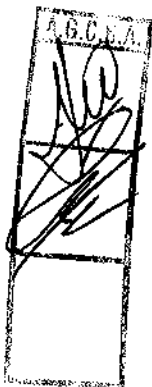
- **Enrique Tavolaro S.R.L:** aceite provisionado en un depósito de vajilla, utensilios y papeles en desuso.
 - **Friend's Food S.R.L:** el depósito, ubicado en otro edificio, no está sectorizado, la mercadería se encuentra mezclada y sin diferenciación de los diferentes destinos (escuelas, hospitales u otros servicios).
 - **Alberto Juan Torrado:** el depósito de víveres secos, si bien tiene dimensiones y humedad adecuadas, se encuentra desordenado.
- 26.- El 13,6% de las empresas no posee desagües abiertos, limpios y con rejillas:
- **Enrique Tavolaro S.R.L:** el sistema en la cocina es inadecuado, dado que, para limpiarla es necesario desviar el agua hacia el patio.
 - **COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A:** no están en condiciones.
 - **Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE:** se observó un desagüe abierto y en una parte, sin rejilla.
- 27.- En el 13,6% de los casos se detectaron procedimientos inadecuados con relación a la protección de alimentos contra la contaminación:
- **Díaz Vélez S.R.L:** se encontraban huevos y verduras en el piso de la antecámara.
 - **Alfredo Grasso:** falta de tarima en la cámara para el depósito de los alimentos.
 - **SIAD S.A.- Arkino S.A.- U.T.E:** los alimentos se encuentran expuestos a la contaminación dado que el patio anexo a la recepción de los víveres secos no posee techo ni tela mosquitero.
- 28.- En el 13,6% de las empresas se observaron procedimientos inadecuados referidos al sistema de almacenamiento de los alimentos:
- **Díaz Vélez S.R.L:** hamburguesas sin rótulo, con base abierta y sin especificar el origen animal de dichos productos.
 - **Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE:** se encontró una bolsa de carne picada en el piso de la cámara y, además se observó el depósito desordenado.





- **Enrique Tavoraro S.R.L:** milanesas de carne congelada sin rótulo y en bolsas de nylon sin cierre hermético.
- 29.- El 13,6% de las plantas observadas presentó mala higiene en las paredes.²⁴
- 30.- El 13,6% de las empresas visitadas presentó en condiciones inadecuadas
 - 30.1.- los baños del personal;²⁵
 - 30.2.- los vestuarios con idéntico destino al mencionado en el ítem anterior.²⁶
- 31.- En el 9,1% de las plantas elaboradoras se observaron procedimientos inadecuados referidos a la separación de equipos gastronómicos sucios y limpios.²⁷ (2 empresas)
- 32.- En el 9,1 % de los casos auditados se observó mala higiene en:
 - 32.1.- la cocina;²⁸
 - 32.2.- los pisos;²⁹
 - 32.3.- en las unidades de frío.³⁰
- 33.- El 4,5 % de las plantas presentó mala higiene en:
 - 33.1.- las mesadas;³¹
 - 33.2.- la vajilla de servicio y de cocina.³²
- 34.- El 4,5% de las empresas presentó temperatura inadecuada en las unidades de frío:
 - **Alberto Juan Torrado:** si bien poseen termómetro, se detectaron medallones de pollo descongelados en su interior.
- 35.- En el 4,5% de los casos se observó mala climatización en el área de elaboración:
 - **COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A:** presenta alta temperatura.

²⁴ COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A, Cía. Alimentaria Nacional S.A, Enrique Tavoraro S.R.L .
²⁵ COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A, Cía. Alimentaria Nacional S.A. y Enrique Tavoraro S.R.L.
²⁶ COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A, Cía. Alimentaria Nacional S.A. e Hispan S.A.
²⁷ COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A. y Alberto Juan Torrado
²⁸ Díaz Vélez S.R.L. y COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A.
²⁹ COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A y Servicios Integrales de Alimentación S.A.
³⁰ COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A y Friend's Food S.R.L.
³¹ COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A.
³² Cía. Alimentaria Nacional S.A.



- 36.- El 4,5% de las empresas tiene mala iluminación:
- **COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A:** comprende a todos los sectores de la planta.
- 37.- El 4,5% de las plantas no posee protección antiinsectos en los sectores destinados a la elaboración de alimentos:
- **Friend's Food S.R.L:** la entrada de vehículos está directamente conectada al área de elaboración, permitiendo no sólo el ingreso de los insectos provenientes de la calle sino también de los gases originados por la combustión de los motores.
- 38.- El 4,5% de los casos analizados tiene los techos del área de elaboración en mal estado.³³ (1 empresa)
- 39.- El 4,5% de las empresas no tenía provisión de agua caliente en el área de elaboración:
- **Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE:** aplicable al sector sandwichería.
- 40.- El 4,5% de las plantas elaboradoras observadas presentó mala disposición de residuos:
- **Cía. Alimentaria Nacional S.A:** se transportan en el mismo montacargas residuos y productos elaborados.
- 41.- El 4,5 % de las empresas presentó certificación de limpieza de tanques vencida.³⁴ (1 empresa)
- 42.- El 4,5% de las edificios no tenía vestuarios para utilización del personal.³⁵ (1 empresa)

De los vehículos verificados:

- 43.- De la muestra de transportes analizada, el 38,46% de los vehículos utilizados por las empresas adjudicatarias no se encuentran declarados en el pliego.³⁶ (13 vehículos) **(Anexo VI)**



³³ COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A.

³⁴ Díaz Vélez S.R.L.

³⁵ Alberto Juan Torrado.

³⁶ Enrique Tavolaro SRL, SIDERUM SA UTE, Bagalá SA, Comarcom SAICIF y A, Carmelo Orrico SRL, Alberto Juan Torrado, Friend's Food SRL, Sucesión de Rodolfo P. Ferrarotti, Servicios Integrales Food & Catering SRL, Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE, Caterind S.A., Cows & Bulls S.A.



- 44.- El 12,82% de los conductores de los vehículos no presentó la libreta sanitaria en regla.³⁷ (5 vehículos)
- 45.- De las 34 libretas presentadas, el 8,82 % de las libretas sanitarias del conductor se encontraba vencida.³⁸ (3 vehículos)
- 46.- El 20,51% de vehículos analizados no posee habilitación del SENASA.³⁹ (8 vehículos)
- 47.- De los 31 vehículos habilitados, la habilitación se encontraba vencida en el 3,23% de los casos.⁴⁰ (1 vehículo)
- 48.- El 2,56% de los vehículos no poseen habilitación del CENT (Consultora Ejecutiva Nacional del Transporte).⁴¹
- 49.- El 69,23% de los vehículos analizados no lleva inscripto el Nombre y Apellido o la Razón social, con Domicilio y Teléfono⁴² al costado de los mismos.⁴³ (27 vehículos)
- 50.- El 51,28% de los vehículos no lleva la inscripción "Transporte de sustancias alimenticias" al costado de los mismos⁴⁴ (20 vehículos)
- 51.- El 9,09% de los conductores⁴⁵ de los vehículos no presentó el día de la visita vestimenta adecuada y en higiene.⁴⁶ (4 conductores)
- 52.- El 10,26% de los vehículos analizados no presentó al momento de la verificación el piso libre de manchas de óxido^{47 48} (5 vehículos)
- 53.- El 9,09% de los vehículos no poseía piso y paredes del vehículo en condiciones de higiene.⁴⁹ (4 verificaciones)

³⁷ Díaz Velez SRL, Treggio SRL, Enrique Tavolaro SRL, Cía Alimentaria Nacional, Servicios Integrales Food & Catering SRL.

³⁸ COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A., Bagalá S.A.C., Alimentos Integrados S.A.

³⁹ Comarcom SAICIF y A, Friend's Food SA, Enrique Tavolaro SRL, Servicios Integrales de Alimentación SA, Suc. Ruben Martín, Lázaro Melul Acrich y Cía SRL, Comarcom SAICIF y A, Caterind SA.

⁴⁰ Siderum SA UTE.

⁴¹ Hispan S.A.

⁴² Conforme AD 8.5.6. Código de Habilitaciones y Verificaciones.

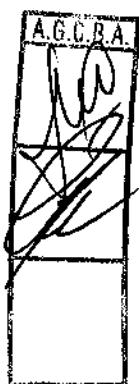
⁴³ Díaz Vélez SRL, Enrique Tavolaro SRL (3 casos), Alfredo Grasso, Servicios Integrales de Alimentación SA, SIAD SA Arkino SA UTE, Siderum SA UTE(2), Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE(2), Suc. Rub. Martín SA, Bagalá SA(2), Comarcom SAICIF y A (2), Carmelo Orrico SRL (2), Alberto Juan Torrado (2), Sucesión de Rodolfo P. Ferrarotti (2), Friend's Foods SRL, Hispan SA (2), Cows & Bulls SA, Servicios Integrales Food & Catering).

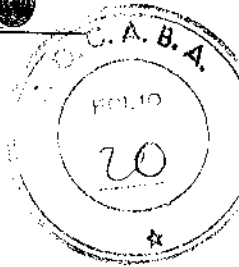
⁴⁴ Díaz Velez SRL, Enrique Tavolaro SRL (3 casos), Servicios Integrales de Alimentación, Sucesión Rubén Martín SA, Bagalá SA, Comarcom SAICIF y A(2), Sucesión de Rodolfo P Ferrarotti(2), Friend's Food SRL, Hispan SA (2), Treggio SRL, Siderum SA UTE (2), Cía. Alimentaria Nacional, Carmelo Orrico SRL, Alberto Juan Torrado.

⁴⁵ Comarcom SAICIF y A., Hispan SA, Cows & Bulls SA, Servicios Integrales de Alimentación SA.

⁴⁶ Conforme AD 8.5.4. Código de Habilitaciones y Verificaciones.

⁴⁷ Conforme AD 8.5.5 Código de Habilitaciones y Verificaciones.





De la ejecución presupuestaria:

54. La Secretaría de Hacienda y Finanzas dictó desde enero a septiembre de 2002 inclusive, Resoluciones conjuntas para las Secretarías de Educación, Salud y Desarrollo Social autorizando pagos a cuenta para los proveedores de servicios de comedor por \$ 26.786.000. No se establecía en el Anexo de dicha Resolución qué monto debía afectarse a cada Jurisdicción, razón por la que, en algunos casos, se imputaron en forma global a una de ellas, alterándose el criterio de clasificación institucional del gasto.⁵⁰
55. Como consecuencia de lo indicado en el ítem anterior se observó que, según registros del S.I.SER. correspondientes a la Jurisdicción 55 (Secretaría de Educación), el Departamento de Gastos de Comedores de la Dirección General de Contaduría General imputó adelantos de fondos por \$ 700.000 a la Empresa Consommé S.A. que, durante el ejercicio 2002 no era proveedor del área educativa (representa el 2,61% de las Resoluciones conjuntas mencionadas anteriormente).⁵¹
56. No resultan consistentes las cifras de la ejecución presupuestaria correspondientes a la suma de los Programas auditados con el total de los importes devengados para el mismo período, provenientes de las cuentas corrientes de los proveedores para la Jurisdicción bajo análisis.⁵² La diferencia que asciende a \$ 25.657.327,25 y representa un exceso del 50% respecto del crédito vigente, puede explicarse a raíz de una incorrecta imputación de los anticipos a proveedores (se asignaron al área de Educación montos que pertenecían a la Jurisdicción de Desarrollo Social o Salud).⁵³

⁴⁸ Comarcom SAICIF y A, Lázaro Melul Acrich y Cia. SRL, Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE, Cows & Bulls S.A.

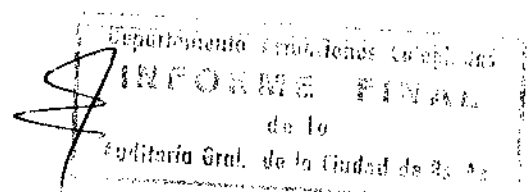
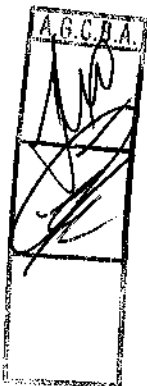
⁴⁹ Lázaro Melul Acrich SRL, Comarcom SAICIF y A, Servicios Integrales Food & Catering SA, Friend's Food SRL (1 de las 2 veces observadas).

⁵⁰ Resoluciones N° 47, 50, 1.101, 1.628, 1.797, 2.144, 2.598 y 2.918-SHyF-02.

⁵¹ Resoluciones N° 1.101 y 1.628-SHyF-02 del 11-04-02 y 16-05-02 respectivamente.

⁵² Fuente de información: S.I.SER., movimientos comprendidos entre el 01/01/2002 y 31/12/2002.

⁵³ Devengado por programas al 06-05-03 \$ 51.259.773,94
Devengado por proveedor al 06-05-03 \$ 76.917.101,19
Diferencia \$ 25.657.327,25
Crédito vigente \$ 51.273.122,00

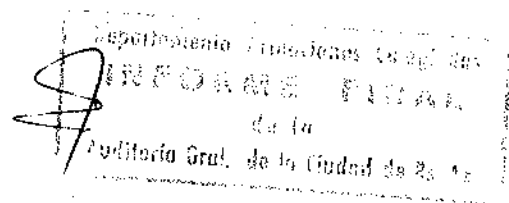


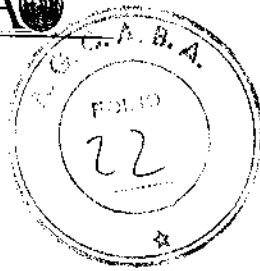
57. No es posible identificar a través del S.I.SER. la aplicación de los adelantos otorgados a las futuras facturaciones dado que las cuentas corrientes de los proveedores no se exponen como una partida doble, dificultando el análisis de la información tanto para el control como para el nivel ejecutivo, no resultando el aplicativo en cuestión una herramienta de utilidad para la gestión.

6- Recomendaciones

Del control interno

- 1.- Generar algún tipo de registro que permita efectuar un seguimiento eficaz de las inspecciones realizadas.
- 2.- Mantener un archivo ordenado de los cambios que se producen en materia de elaboración de alimentos. Deberán constar como datos mínimos los siguientes:
 - ✓ fecha;
 - ✓ empresa adjudicataria que requiere la modificación;
 - ✓ responsables que la solicitan;
 - ✓ escuela/s involucradas;
 - ✓ motivos del cambio.
 - ✓ lugar físico de elaboración o preparación de los alimentos.
- 3.- Generar con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria un circuito de comunicación que permita conocer las inspecciones realizadas por dicho Organismo a fin de:
 - ✓ informarse de las anomalías detectadas;
 - ✓ establecer contacto con las autoridades escolares o de las plantas elaboradoras para verificar la existencia de los hechos descritos por el ente fiscalizador;
 - ✓ efectuar seguimiento de los temas de importancia;
 - ✓ aplicar, cuando corresponda, acciones correctivas tendientes a garantizar la calidad y eficiencia del servicio.





De los Informes Bromatológicos mensuales en las Plantas Elaboradoras

- 4.- Intimar a las empresas adjudicatarias al cumplimiento de lo normado en el artículo 45° del Pliego de Condiciones Particulares de la Licitación Nro. 18/01.
- 5.- Discriminar, a efectos de tener mejor codificada la información, entre informes mensuales bromatológicos remitidos tardíamente e informes no presentados.
- 6.- Cumplir con lo normado en el Pliego de Condiciones Particulares de la Licitación 18/01, aplicando las penalidades establecidas en el artículo 77°.

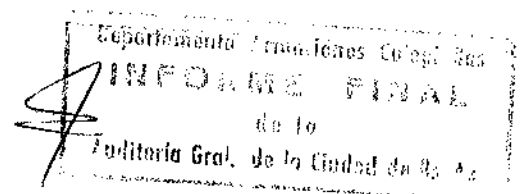
De la elaboración de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación 18/01

- 7.- Incluir como requisito indispensable la presentación del certificado de habilitación del SENASA para las plantas elaboradoras que se encuentran fuera de la Jurisdicción de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- 8.- Establecer sanciones para los siguientes casos;
 - 8.1.- no utilización de los vehículos declarados en las ofertas;
 - 8.2.- verificación de diferencias de inventario de equipos gastronómicos con respecto a los declarados por las empresas adjudicatarias, salvo que se justifique su faltante con la documentación pertinente (ej: comprobante de reparación de una maquinaria).

De las visitas a las Plantas Elaboradoras de Alimentos

✓ *Controles de legalidad*

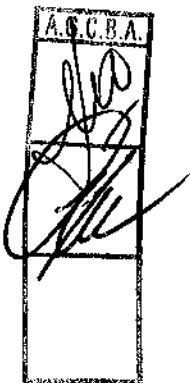
- 9 a 11.- Cumplimentar con la normativa vigente en el ámbito nacional y municipal en materia de habilitaciones.
- 12.- Cumplir con las normas vigentes con relación a la seguridad e higiene del trabajo.
- 13 a 14.- Verificar que el personal de operaciones de las plantas posean libretas sanitarias en vigencia.
- 15 a 16.- Observar lo establecido por la normativa en materia de seguros.

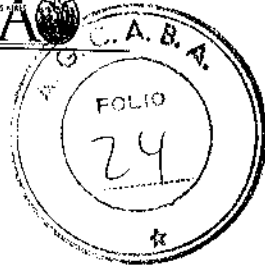


- 17.- Notificar a las empresas adjudicatarias la obligatoriedad de colocar la chapa identificatoria mencionada en la observación pertinente.

Controles bromatológicos

- 18 a 20.- Establecer como requisito en las Condiciones Particulares del Pliego de la Licitación que se indique con carácter de declaración jurada el estado efectivo de utilización de la planta elaboradora a fin de determinar la intervención en los procesos de:
- ✓ recepción de materias primas;
 - ✓ almacenamiento;
 - ✓ procesamiento de alimentos;
 - ✓ distribución del producto final.
- 21 a 23.- Notificar a las empresas las deficiencias encontradas en materia de:
- ✓ elementos de higiene para el personal;
 - ✓ equipamiento gastronómico;
 - ✓ capacitación del personal destinado a la manipulación de alimentos y elaboración de refrigerios, viandas, etc.
- 24 a 42.- Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:
- ✓ climatización en los depósitos, unidades de frío y áreas de elaboración (observaciones 23, 32 y 33 respectivamente);
 - ✓ condiciones de almacenamiento (víveres secos y productos que requieren cadena de frío) (observaciones 24 y 27 respectivamente);
 - ✓ estado de los desagües;
 - ✓ métodos de protección de alimentos contra la contaminación;
 - ✓ condiciones de higiene en techos, cocina, pisos y unidades de frío, mesadas, vajilla en general (observaciones 28, 31, 39);
 - ✓ baños y vestuarios del personal (observaciones 29 y 41);
 - ✓ procedimientos aplicados para la separación de equipos sucios y limpios;
 - ✓ iluminación de la planta;
 - ✓ protección antiinsectos en las áreas de elaboración de alimentos;





- ✓ estado edilicio (techos);
- ✓ provisión de agua caliente en áreas de elaboración;
- ✓ disposición de los residuos;
- ✓ certificación de limpieza de tanques de agua.

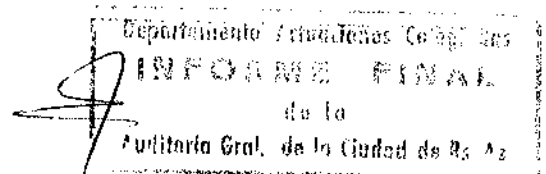
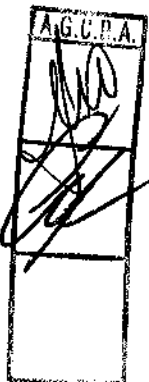
Se recomienda que, con posterioridad a la notificación indicada, la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares proceda a acentuar la fiscalización en las plantas a fin de verificar la solución de los problemas detectados.

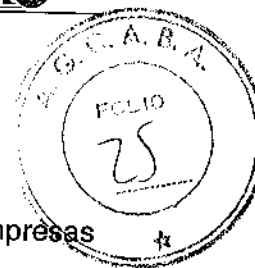
De los vehículos verificados:

- 43.- Verificar el cumplimiento de lo establecido en las Condiciones Particulares del Pliego de la Licitación respecto a la utilización de los vehículos para transporte de las sustancias alimenticias, exigiendo notificación en caso de reemplazo de las unidades y su debida justificación.
- 44 a 45.- Ídem a recomendaciones 12 y 13 para el caso de los conductores de los vehículos.
- 46 a 50.- Controlar que se cumplan los requisitos en materia de habilitaciones para el caso de los transportes de alimentos.
- 51 a 53.- Notificar a las empresas adjudicatarias de las deficiencias encontradas en las inspecciones efectuadas por esta Auditoría y proceder a su posterior examen a fin de determinar la regularización de las situaciones mencionadas en las observaciones pertinentes.

De la ejecución presupuestaria

- 54 a 57.- Imputar los adelantos a proveedores a las Jurisdicciones que correspondan a fin de permitir:
 - ✓ verificación de la confiabilidad de la información analizada;
 - ✓ una correcta clasificación institucional del gasto.





Deslinde de responsabilidades

58.- Con relación a la falta de control del Organismo sobre las empresas prestadoras del servicio de comedor, iniciar las acciones correspondientes en sede administrativa a los fines de deslindar las responsabilidades que se derivan respecto del incumplimiento de la normativa vigente y obligaciones por parte de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, durante el período 2002, y en especial a las situaciones observadas con respecto a la firma COMARCOM S.A.

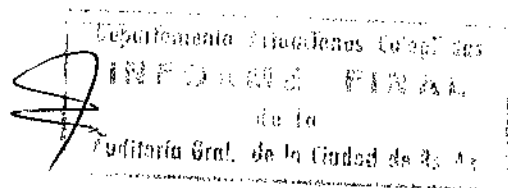
7- Conclusión

La auditoría realizada en la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares sobre el cumplimiento de la normativa vigente y verificación del estado y funcionamiento de las plantas elaboradoras de alimentos ha revelado que:

- a) el Organismo bajo examen no realiza fiscalizaciones en las empresas adjudicatarias;
- b) no ejerce eficazmente las facultades de aplicar sanciones previstas en el Pliego. Esto se evidencia en las escasas actuaciones iniciadas durante el ejercicio analizado (23 casos);
- c) no existe un circuito fluido de comunicación y cooperación con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. De esta manera el control se diluye entre ambos Organismos y no se aplican penalidades ante situaciones que se encuentran previstas en el Pliego.

Se detectaron omisiones en la confección de los Pliegos correspondientes a las Licitaciones N° 18/01 y 24/03 ya que:

- a) no se exige la inscripción/ habilitación del SENASA de las empresas cuyas plantas elaboradoras se encuentran en la Provincia de Buenos Aires, razón por la que pueden infringir la Ley de Tráfico Federal;

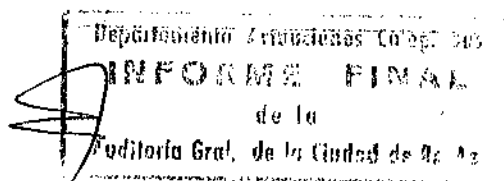


- b) se establecen diversos requisitos cuya falta de cumplimiento no prevé sanción alguna.

Con relación a la Licitación N° 23/03 (provisión de productos lácteos) cabe mencionar que las pautas de distribución del producto establecidas en el art. 10° de las Cláusulas Particulares del Pliego, requieren una logística que condiciona la oferta. Como consecuencia de ello, y ante una eventual suspensión de la empresa adjudicada se debió recurrir, mediante contratación directa, a otras empresas que no son prestatarias del servicio en el ámbito del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y delegar la distribución en las plantas adjudicatarias del servicio de comedor de las Escuelas con el posible costo adicional que esto puede generar.

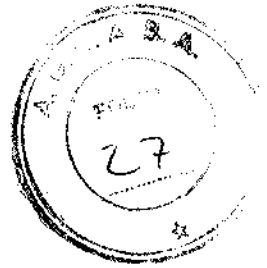
Por último, en materia financiera, no se pueden obtener conclusiones válidas acerca de los adelantos de fondos entregados a los proveedores del servicio de comedores escolares ya que la información proveniente del S.I.SER. no permite determinar en forma clara si los montos asignados en cada caso responden razonablemente a facturaciones posteriores o son financiamiento del capital de trabajo de las empresas.

Lic. MATÍAS BARROETAVEÑA
Presidente
Auditoría General
de la Ciudad de Buenos Aires

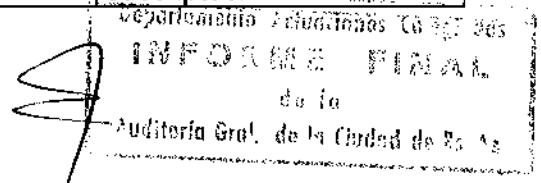


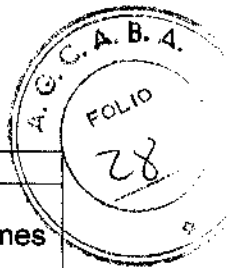
ANEXO I

Normativa aplicable



N° ítem	Norma	Fecha y N° de Boletín	Descripción
1	Ley N° 3.959/1900	05/10/1900	Policía Sanitaria Animal.
2	Ley N° 17.160/67	B.O. del 15/11/67	Modificación de la ley 3.959.
3	Ordenanza N° 43.478/89	07/02/89 (B.M. N° 18.466)	Se determinan los casos en los cuales no podrán presentarse en las Licitaciones Públicas.
4	Ordenanza N° 45.518	B.M.N° 1.178	Modifica la Ordenanza anterior
5	Decreto N° 386/75	21/01/75 B.M. N° 14.955	Créase Comisión de Estudios. Resulta de conveniencia crear una Comisión para el estudio y preparación de los Pliegos de Condiciones Especiales.
6	Decreto N° 4.968/76	28/10/76 B.M. N° 15.385	Modificación del art. 5 del Decreto N° 386/75.
7	Decreto N° 6.927/80	11/11/80 B.M. N° 16.414	Apruébase el reglamento para la unificación del procedimiento en los incumplimientos contractuales.
8	Decreto N° 826/88	05/07/88	Nuevo régimen de publicidad de contrataciones del Estado.
9	Decreto N° 762/93	14/05/93 B.M. N° 19.560	Arbítranse medidas de control de pagos pendientes y fechas de pago de contratos suscriptos.





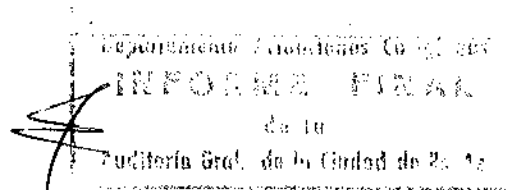
10	Decreto N° 1.706/84	10/04/84	Reglamenta las funciones de los Comedores Escolares.
11	Decreto N° 1.711/94	14/09/94 B.M.N° 19.868 A.D. 210.1	Estructura orgánica de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires.
12	Decreto N° 2.047/94	12/10/94 B.M. N° 19.894	Obligación de ingreso de las facturas a través del centro único de recepción de documentación de pago.
13	Decreto N° 977/97	14/08/97 B.O. N° 266	Retención del 2% en concepto de Ingresos Brutos sobre las facturas de proveedores.
14	Decreto N° 1.693/97	26/11/97 B.O. N° 337	Normas básicas de funcionamiento de la Cuenta única del Tesoro.
15	Decreto N° 383/73	29/06/73 B.O. N° 22.700	Modificación del Decreto Nacional N° 5.720/72 (Reglamento de contrataciones del Estado)
16	Decreto N° 825/88	05/07/88	Modificación del Decreto Nacional N° 5.720/72 (Reglamento de contrataciones del Estado)
17	Decreto N° 827/88	05/07/88 B.O. 12/07/88	Modificación del Decreto Nacional N° 5.720/72 (Reglamento de contrataciones del Estado)
18	Decreto N° 698/96	12/12/96 B.O.N° 97	Normas que reglamentan la competencia de la Procuración General.
19	Decreto N° 278/97	04/03/97 B.O.N° 166	Modificación del art. 10 inc.b) Decreto N° 698/96



4
Auditoría Gral. de la Ciudad de Buenos Aires



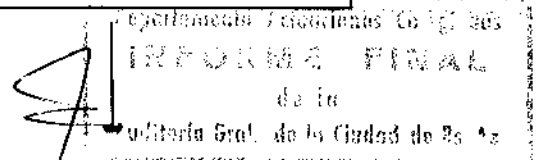
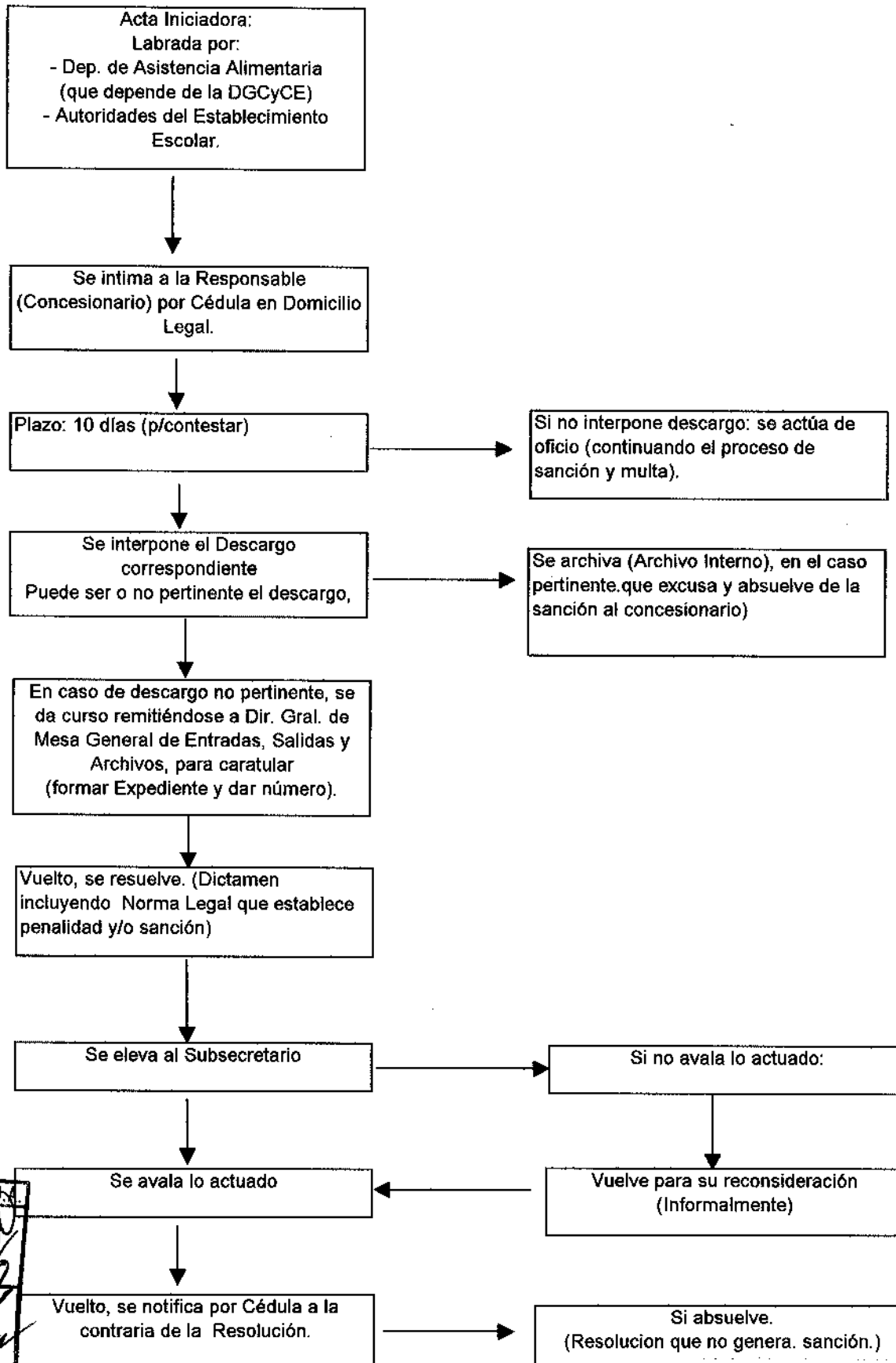
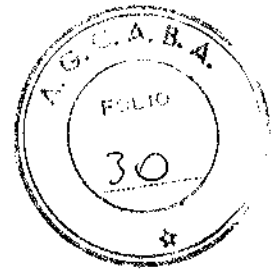
20	Decreto N° 737/97	19/06/97 B.O.N° 227	Obligatoriedad de declaración jurada sobre juicios pendientes con la ex Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires y/o con el G.C.B.A. y la Comisión Municipal de la Vivienda.
21	Decreto N° 1.315/02	15/10/02 B.O. N° 1.546	Desestimación del recurso jerárquico deducido por Consummé S.A. c/ Resolución N° 2.527/SS/00.
22	Decreto N° 318/03	09/04/03 B.O.N° 1.668	Desestimación del recurso jerárquico deducido por Consummé S.A. c/ Resolución conjunta N° 36/SED-SHyF/01.
23	Resolución N° 1.672/SHyF/98	10/02/98 B.O. N° 394	Se asigna a la Dirección de Compras y Contrataciones tareas de verificación y control previo en los procesos licitatorios a realizar en los diferentes Organismos de la Ciudad.
24	Resolución N° 2.527/SS/00	01/11/00 B.O. N° 1.060	Rescisión del contrato de provisión de leche entera en polvo por la firma Consummé S.A..



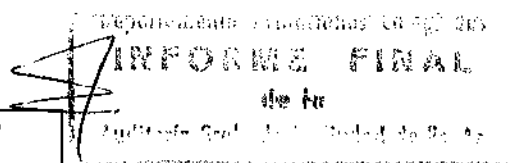
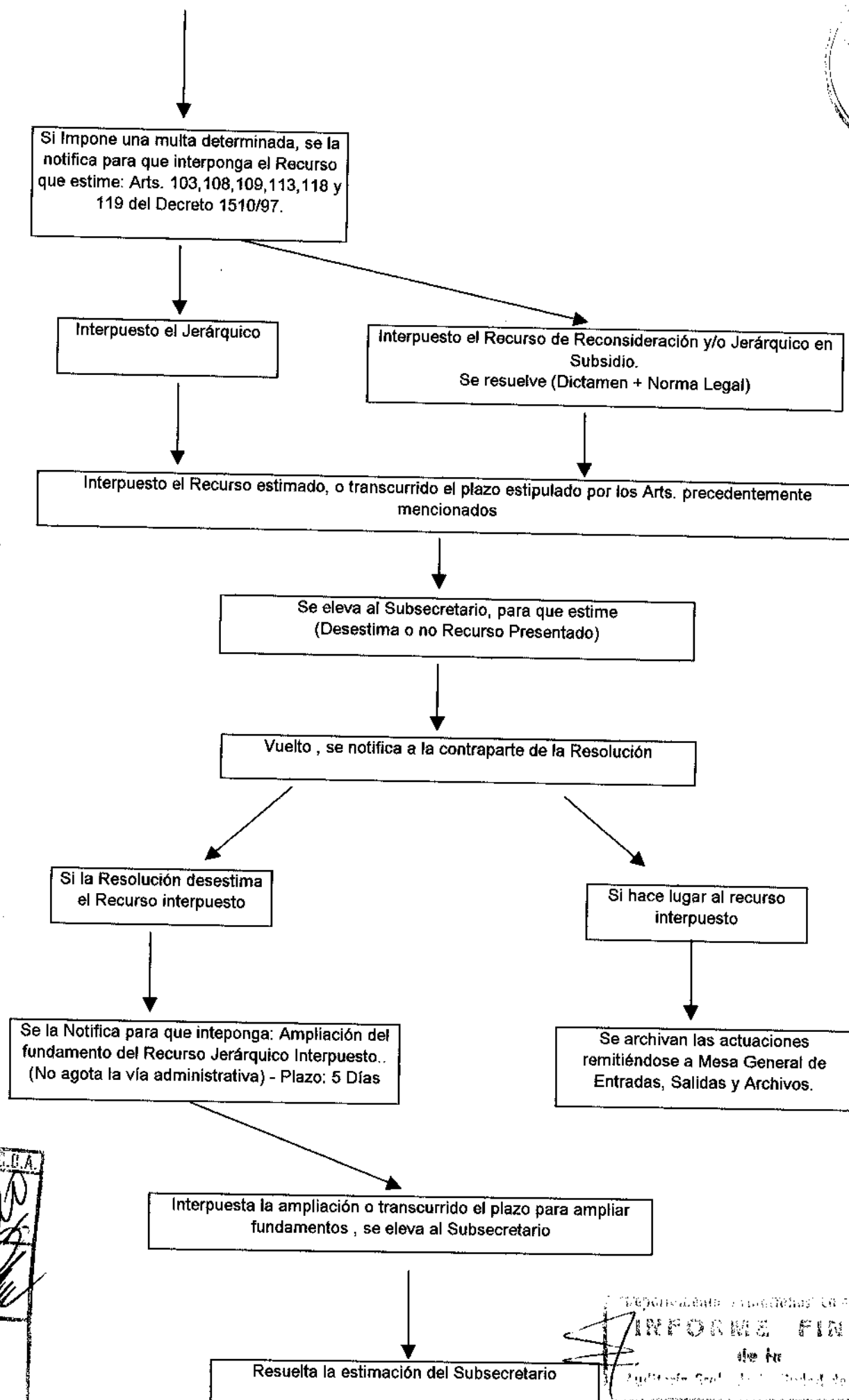
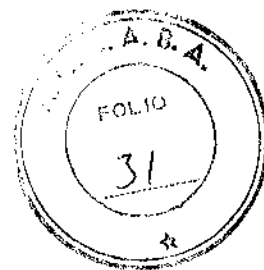
ANEXO II

DIRECCIÓN GENERAL DE COOPERADORAS Y COMEDORES ESCOLARES

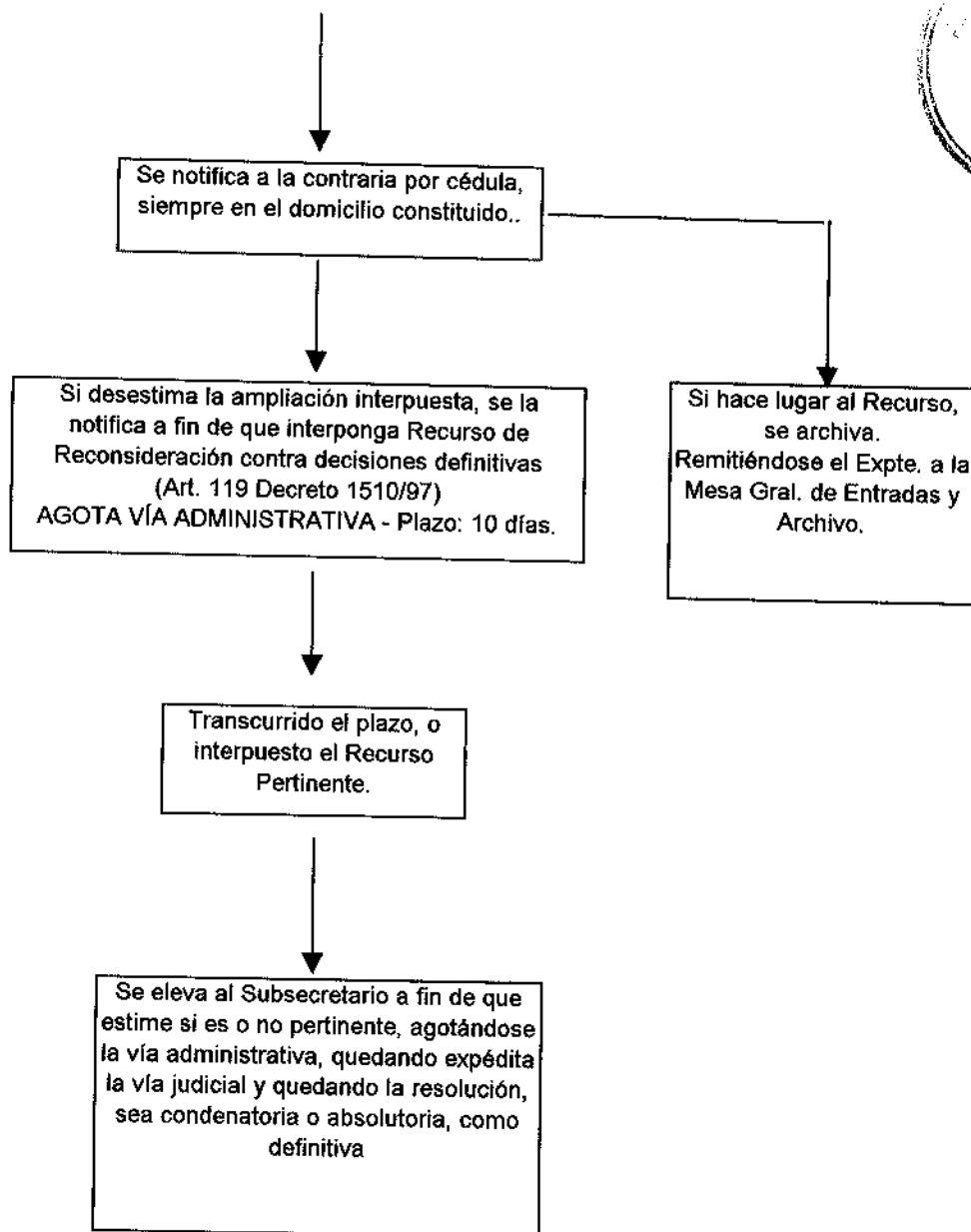
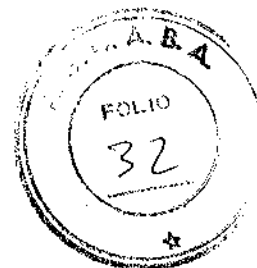
CIRCUITO DE PENALIDADES



CIRCUITO DE PENALIDADES



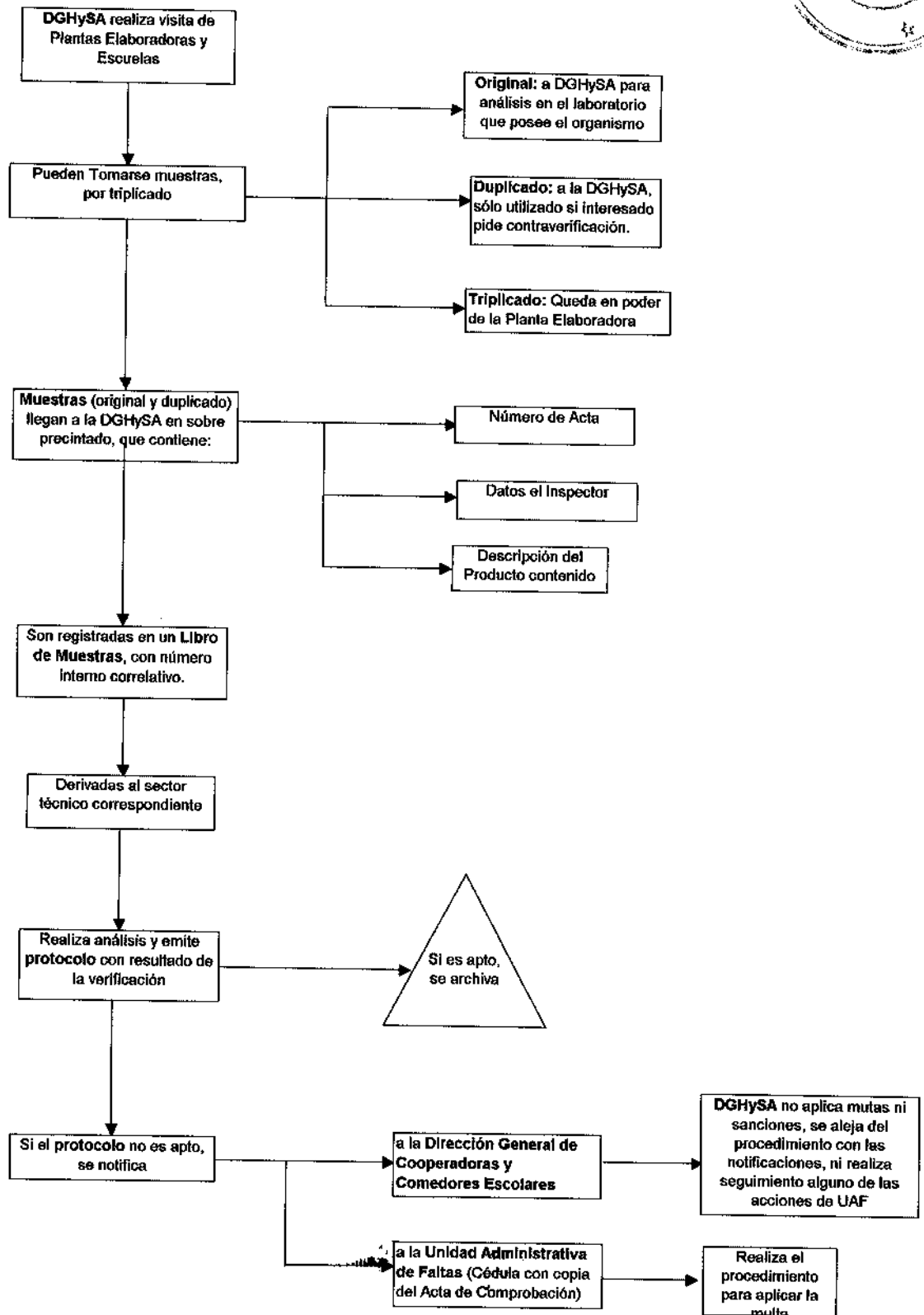
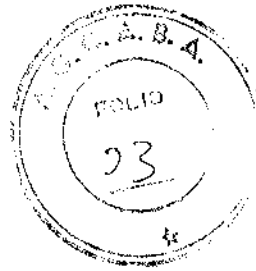
CIRCUITO DE PENALIDADES



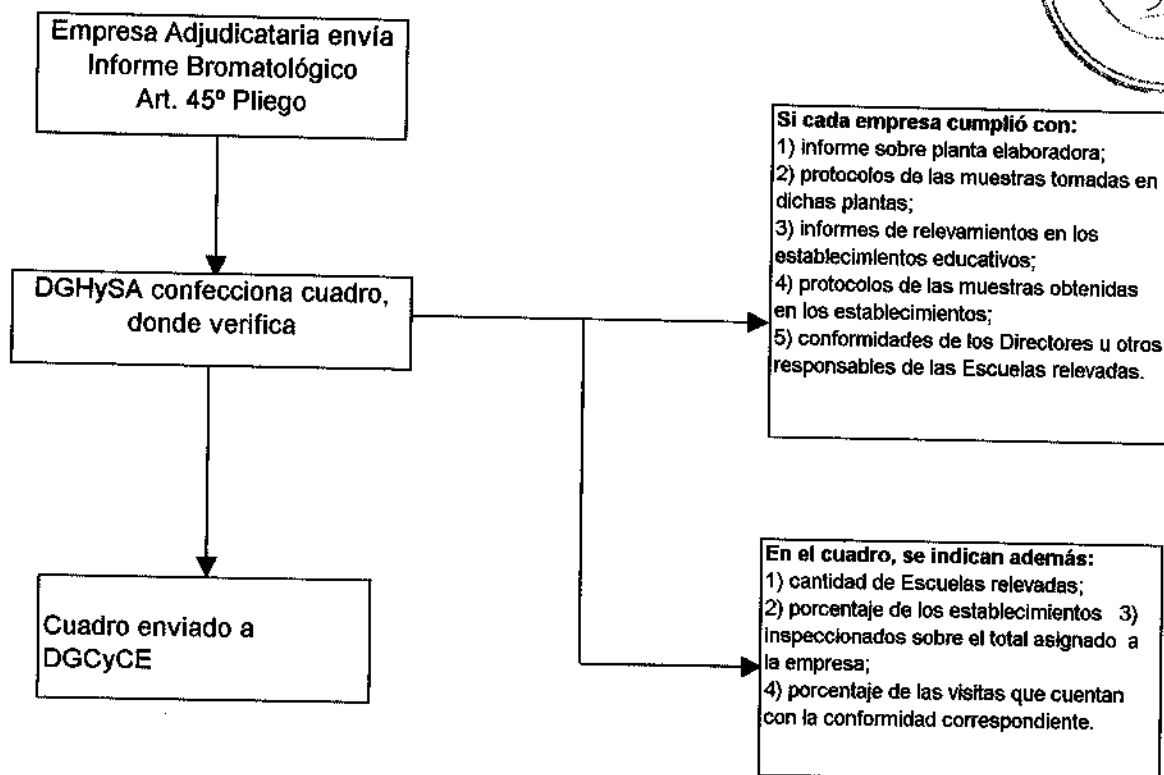
Departamento de Cooperación Comunal
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Buenos Aires

CIRCUITO DE INSPECCIONES

DIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

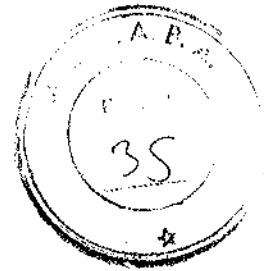


Departamento Administrativo de Control
 DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTROL
 DE LA
 Auditoría Gral. de la Ciudad de Bogotá

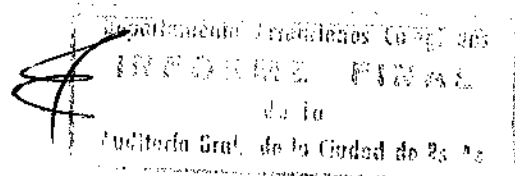
CIRCUITO INFORMES BROMATOLÓGICOS ART. 45º

Departamento de Control de Alimentos
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

ANEXO IV

MUESTRA DE PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

NRO. ORDEN	RAZÓN SOCIAL
1	Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti
2	Alberto Juan Torrado
3	Alfredo Grasso
4	Díaz Vélez S.R.L.
5	COMARCOM S.A.I.C.I.F.y A.
6	Bagalá S.A.C.
7	SIAD S.A.- Arkino S.A.-UTE
8	Enrique Tavolero S.R.L.
9	Suc. Rubén Martín S.A.
10	Lázaro Meiul Acrich y Cía. S.R.L.
11	Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE
12	Cia. Alimentaria Nacional S.A.
13	Alimentos Integrados S.A.
14	Treggio S.R.L.
15	Spataro S.R.L.
16	Servicios Integrales de Alimentación S.A.
17	Hispan S.A.
18	Carmelo Antonio Orrico S.R.L.- Campos del Pilar- UTE
19	Friend's Food S.R.L.
20	Luis y Gómez S.A.-SIDERUM S.A.-UTE
21	Caterind S.A.
22	Serv. Integrales Food & Catering S.R.L.





ANEXO V
VISITA A LA PLANTA PROCESADORA DE PRODUCTOS LÁCTEOS
EMPRESA: COWS & BULLS S.A.

Comentarios:

Con fecha 3, 4 y 5 de abril de 2003 se visitó la usina láctea propiedad de la firma Cows & Bulls S.A., sita en Ruta Nacional N° 5 Km. 582,300 de la localidad de Anguil, Provincia de La Pampa, y se entrevistó al Director Técnico y al Jefe de Planta.

En la misma, que cuenta con las habilitaciones municipales, provinciales y federales, se acopia y procesa leche fluida y se elabora leche en polvo y yogurt. Trabajan en ella treinta y dos empleados en los distintos turnos. La usina tiene una superficie de 2.428 metros cuadrados.

La empresa posee en Alvarado 2357, Capital Federal, un depósito, que cuenta con cámaras frías y elementos gastronómicos para la elaboración de comidas, anterior actividad de la Sociedad.

Generalidades:

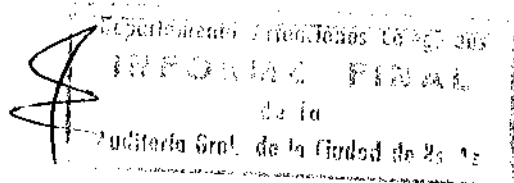
- 1) El personal de operaciones de la planta se encontraba correctamente uniformado, en adecuadas condiciones de higiene y con sus libretas sanitarias correspondientes.
- 2) El responsable técnico refiere que han realizado diversos cursos de capacitación dictados por el personal técnico de la empresa y por invitados externos.
- 3) La planta física y equipamiento son adecuados y se encuentran en buenas condiciones de higiene.
- 4) Las instalaciones sanitarias para uso del personal, tienen doble circulación, cuentan con todos los elementos necesarios.

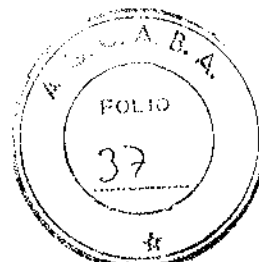
Visita a los Tambos:

Se nos informó que la provisión láctea proviene de diez tambos con animales Holando-Argentino de la cuenca de la zona, los que alcanzan una entrega total diaria promedio de noventa y cinco mil (95.000) litros.

Se visitaron dos de ellos:

- a) "La Madrugada", arrendado por Cows & Bulls S.A., localizado en Anguil, con una superficie de 1.355 hectáreas y distante a doce kilómetros de la usina, con 600 vacas en ordeño, 26 bajadas y que entrega 12.000 litros diarios como promedio;
- b) "La Julia", ubicado en Quemú Quemú, distante a sesenta kilómetros de la planta, con 1.200 vacas en ordeño, 29 bajadas y que entrega como promedio 25.000 litros por día.





Observaciones:

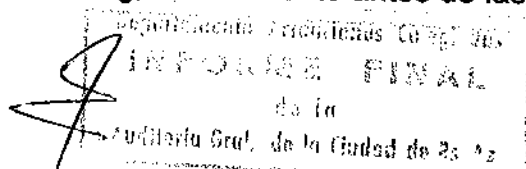
- 1) Ambos establecimientos poseen las condiciones de explotación rutinarias en nuestros tambos, con equipos de frío.
- 2) La sanidad de sus animales es supervisada por los inspectores del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- 3) La leche cruda producida posee un recuento de anaerobios mesófilos promedio mensual, en la leche cruda producida, menor de 50.000 UFC / ml.

Surten a la usina, además, ocho tambos:

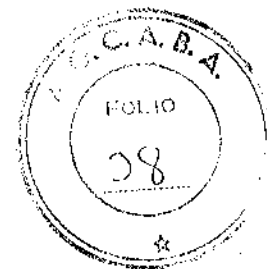
- a) Morero S.A., localizado en Tres Lomas, distante a 130 kms. de la Usina, con 1.000 animales en ordeño y una entrega diaria promedio de 20.000 litros.
- b) Hipólito Yrigoyen, ubicado en Tres Lomas, con 150 animales en ordeño y una entrega diaria promedio de 2.500 litros.
- c) Leche del Oeste S.A., localizado en Trenque Lauquen, distante a 160 kms., con 1.200 animales en ordeño y una entrega diaria promedio de 25.000 litros.
- d) José Aldecoa, con el establecimiento "La Suerte", localizado en Puán, distante a 250 kms., con 70 animales en ordeño y una entrega diaria promedio de 1.000 litros.
- e) Horacio Rueda, también localizado en Puán, con 90 animales en ordeño y una entrega diaria promedio de 1.500 litros.
- f) Florencio Jiménez, también localizado en Puán, con 90 animales en ordeño y una entrega diaria promedio de 1.500 litros.
- g) Oscar Trainer, con el establecimiento "Esmeralda", también localizado en Puán, con 100 animales en ordeño y una entrega diaria promedio de 1.500 litros.
- h) Daniel Alvarez, con el establecimiento "Don Juan", localizado en Winifreda, distante a 70 kilómetros de la usina, con 80 animales en ordeño y una entrega diaria promedio de 1.000 litros.

De la Licitación 23/03

La Licitación Pública N° 23/03 (*provisión de productos lácteos -leche entera fluida y yogurt entero bebible-* destinados a la elaboración de desayunos y/o meriendas de los alumnos de los Establecimientos Educativos dependientes de la Secretaría de Educación, Expediente N° 69.467/02), se presentó una sola firma denominada COWS & BULLS S.A., la misma resultó adjudicataria para el período 2003, 2004 y Enero / Febrero 2005, por la suma de \$ 14.902.170. El Pliego de la Licitación fue aprobado por Decreto N° 82/GEBA/03 del 24/1/03. Por Resolución N° 27/SED-SHyF/2003 del 5/3/03 conjunta de las Secretarías de Educación y Hacienda y Finanzas adjudicaron la prestación del servicio a la empresa mencionada. Resulta del contrato que la empresa debe entregar diariamente antes de las 8



horas leche fluida en los establecimientos escolares.



Relación comercial entre Cows & Bulls S.A. y Consommé S.A.:

En los considerandos de la Resolución conjunta N° 27-SED/SHyF-03, se señala que *"no surge litigio pendiente relacionado con la firma oferente"*. Sin embargo, pueden mencionarse los siguientes elementos como supuestos que evidencian la presunta vinculación entre Cows & Bulls S.A. y Consommé S.A.:

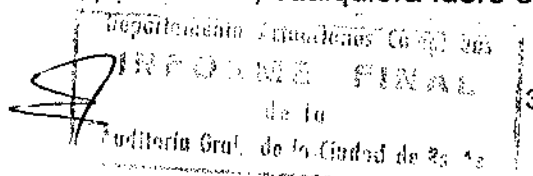
- a) la Empresa empaqua los productos motivo de la licitación mencionada, con logos de ambas empresas en su usina láctea en Anguil y en el Tambo "La Madrugada" de dicha localidad de la provincia de La Pampa.
- b) A pesar de que la firma Consommé S.A. fue descalificada en la Licitación Pública N°18/01, actualmente tiene a cargo la gestión productiva de la firma COWS & BULLS S.A., en su carácter de locatario de la Planta Elaboradora de productos lácteos de la localidad de Anguil, provincia de La Pampa. La gestión productiva de la contratación de COWS & BULLS S.A., tal como se manifiesta en la Declaración Jurada del 11 de febrero de 2003, que se suscribió entre ambas firmas, y se encuentra agregada en el Expediente N° 69.467/02, está a cargo de Consommé.
- c) El 6/12/00 Consommé S.A. vende la planta elaboradora de La Pampa a Cows And Bulls S.A., con cargo de Hipoteca en 1er grado a favor del Banco de La Pampa por U\$S 676.151, por un total de precio de venta de U\$S 999.872, superficie 4 has. Al día siguiente, Cows And Bulls S.A. en su carácter de propietaria, da en locación a Consommé S.A. la citada planta elaboradora por 7 años, con vencimiento 7 de diciembre de 2007, el precio de la locación U\$S 30.000, por mes.
- d) En los títulos de dominio de los 2 vehículos declarados por Cows And Bulls S.A., figuran el domicilio de Alvarado 2357, Capital Federal, que es el mismo domicilio de Consommé S.A., su anterior titular registral.
- e) La integración del Directorio de Consommé S.A. al momento de presentarse en la Licitación 18/01, es idéntica que el Directorio del Estatuto Constitutivo de la firma Cows And Bulls S.A.

Ordenanza N° 43.478/89 (Capítulo 2. Condiciones Generales):

Artículo 1º: "Las personas físicas o jurídicas que deseen prestar servicios de comedor, refrigerios, vianda y desayuno en el ámbito de las escuelas municipales deberán reunir los requisitos exigidos en el Régimen General de Contrataciones, sancionado por la Ordenanza N° 31.655 y normas correlativas.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo precedente, no podrán participar en las licitaciones:

- a) Las sociedades e individualmente sus componentes y/o miembros del Directorio, según el caso, que hayan sido sancionados con rescisiones de contratos o suspensión en los últimos dos años o por todo el término de la sanción, cuando ésta exceda el plazo antes citado, por organismos nacionales, provinciales o municipales a causa de la prestación de servicios alimentarios, cualquiera fuere el





carácter en que pretendan inscribirse, sea por sí o por terceras personas;

- b) Los sucesores y/o firmas sucesoras de firmas sancionadas conforme se refiere en el inciso a), cuando existieren indicios suficientes por su gravedad, precisión y concordancia, para presumir que media en el caso simulación con el fin de eludir los efectos de las sanciones impuestas a los antecesores.

Breve reseña histórica de la prestación del servicio por Consommé S.A.

Con fecha 2 de octubre de 2000 mediante el Expte. N° 50.658/99 y agregados, el *Secretario de Salud del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires* rescindió el Contrato de Provisión de leche entera en polvo por 43.457 kilogramos del que era prestatario del servicio Consommé S.A. mediante la Orden de Provisión N° 0861/2000. Se dispuso el decomiso y destrucción de los lotes contaminados de leche entera en polvo por un total de 6.204 kilogramos, y asimismo se dispuso una nueva verificación de cuatro lotes y disponiendo la formación de los antecedentes disciplinarios y trámite de sanción previstos en el Decreto N° 6.927/80 (B.M. N° 16.414)

La *Unidad Administrativa de Faltas del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires* con fecha 23 de junio de 2000 le efectuó cuatro emplazamientos bajo el N° 2355 respecto a Higiene.

En la Provincia de Buenos Aires existe la anulación, por parte de la *Municipalidad de San Isidro*, el 18 de agosto de 2000, de la Orden de Compra N° 224/00 y el decomiso de 2.004 kg. de leche en polvo contaminada con bacterias patógenas.

También en la Provincia de Buenos Aires la *Municipalidad de Moreno* decomisó 1.944 kg. de leche en polvo el 22 de junio de 2000 por no ser apta para el consumo.

La *Provincia de Buenos Aires* mediante los Expedientes 2.906-1352/00 y 1664/2000 y los Protocolos 210.502/210.503/210.504/210.506 y 210.618, entre otros, del *Laboratorio Central de Salud Pública del Ministerio de Salud provincial* declaró *no apta para el consumo del Plan Materno Infantil* a la leche Cows & Bulls por contaminación y falta de peso, anulando la licitación.

Por Resolución N° 36/01 conjunta de la SED y SHYF se descalifica la propuesta presentada por la firma Consommé S.A. que en su art. 2, textual dice: "*por surgir de información oficial y objetiva que en dos oportunidades próximas en el tiempo, la citada empresa proveyó un mismo producto que no estaba en condiciones de ser ingerido, actuando con pasividad en adoptar los recaudos que evitaran su repetición, registrándose una en la Provincia de Buenos Aires y la otra, en jurisdicción de esta Ciudad Autónoma de Buenos Aires, donde se procedió a la rescisión del respectivo contrato*".

Prestación actual de Cows and Bulls S.A.:

Con fecha 7 de abril de 2003, a consecuencia del informe de la *Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria*, por Resolución N° 68/03 se dispuso la suspensión preventiva de leche entera y yogur bebible de la empresa Cows & Bulls S.A., por aplicación

Departamento de Higiene y Seguridad Alimentaria
INFORME FINAL
20/04/03
Auditoría Gral. de la Ciudad de B. A.
4

[Handwritten signature and stamp]

del art. 37 de las Cláusulas Particulares del Pliego de Bases y Condiciones aprobado por Decreto 82-GCBA-2003, por 10 días hábiles a los fines de que la empresa regularice la provisión del servicio.

La causa de la medida adopta fue por el resultado de las muestras extraídas de los productos que estaban contaminados con bacterias patógenas convirtiéndolos en *no aptos para consumo humano*.

Para continuar con la prestación del servicio durante dicha suspensión, por Resolución N° 1.100/03-SHYF, se aprobó la contratación directa y adjudicación por 10 días hábiles, con las siguientes empresas: PARMALAT ARGENTINA S.A., BODINI S.A. y LACTEOS CONOSUR S.A. La logística y distribución estuvo a cargo de las veintinueve empresas concesionadas del servicio de alimentos de los comedores escolares.

Las mismas se han visto obligadas a realizar sin cargo el trabajo de distribución que anteriormente efectuaba la láctea pampeana, a pesar del incremento de costos que para las empresas representa, dado que la leche debe remitirse en vehículos refrigerados sin contacto con otros productos y en horarios determinados.

El alquiler de un flete refrigerado se estima entre veinte y treinta pesos la hora. La provisión de yogurt los días miércoles ha sido suspendida.

La firma Cows & Bulls S.A., en defensa de sus derechos sostiene, entre otras objeciones, que el Acta N° 6.272 y el Protocolo 5.337 de la *Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria* del Gobierno de la Ciudad no han cumplido con el procedimiento para la toma de muestras a efectos que sean representativas de las partidas cuya aptitud de consumo ha sido objetada.

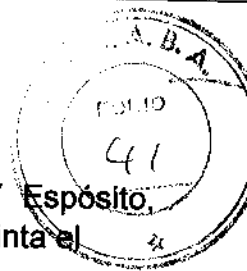
Sin embargo, los microorganismos hallados en las muestras extraídas por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria son bacterias coliformes patógenas que convierten a los productos en "*no aptos para el consumo*."

Constitución de la Sociedad Cows And Bulls S.A.:

- 1) En el Estatuto Constitutivo de la Sociedad COWS & BULLS S.A. inscripta en la Inspección de Justicia el 16/12/93, figuran como integrantes del Directorio y como accionistas el Sr. Santiago D' Espósito y la Sra. Ester Haydee Campos, con domicilio particular en Av. Montes de Oca 285, piso 1°, Capital Federal, y la sede social de la firma en Alvarado 2357, Capital Federal.
- 2) El 27/2/01 se modifica el estatuto COWS & BULLS S.A. y se cambia el domicilio social a la calle Alvarado 2375, Capital Federal, y figura como domicilio del Sr. Santiago D' Espósito, en su carácter de Presidente, el de la calle Alvarado 2357, Capital Federal, y el domicilio de la Sra. Ester Haydee Campos también en la calle Alvarado 2357, Capital Federal. Asimismo se modifican los accionistas por las Sritas. Guadalupe D' Espósito y Lourdes D' Espósito, con domicilio en Montes de Oca 285, 1° A, Capital Federal, que es idéntico al domicilio de los integrantes del primer Directorio de la firma COWS & BULLS S.A.
- 3) En la modificación del estatuto figura la renuncia de los Directores Luis Santiago D' Espósito y Ester Haydee Campos y se designan en su reemplazo para los ejercicios 2001, 2002 y 2003 al nuevo Directorio: **Presidente** Dr. Rodolfo Néstor Piñeyro, y **Vicepresidente:** Srita.



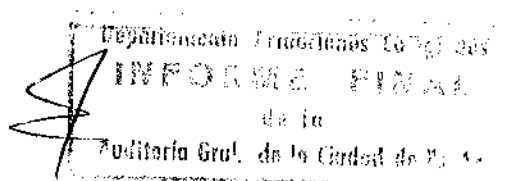
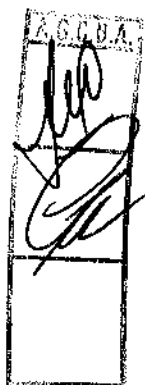
Guadalupe D' Espósito y **Director Suplente:** José María D' Espósito,
ejerciendo la representación legal de la sociedad en forma indistinta el
Presidente o Vicepresidente.

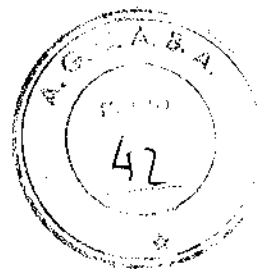


Conclusiones:

De lo expuesto puede deducirse lo siguiente:

- 1.- Las firmas Cows & Bulls S.A. y Consommé S.A. son empresas relacionadas comercialmente para una misma actividad.
- 2.- La firma Consommé S.A. tiene como antecedentes suspensiones y rescisiones ante dos Municipios bonaerenses (Moreno y San Isidro) y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. A pesar de ello tiene a su cargo la gestión comercial del establecimiento de la planta elaboradora de Cows & Bulls S.A.
- 3.- Al momento de la adjudicación de Cows & Bulls S.A como único adjudicatario de la Licitación 23/03, debió tenerse en consideración la llamativa similitud con Consommé S.A., respecto de las coincidencias de los integrantes de los Directorios y domicilios denunciados.



MUESTRA DE VEHÍCULOS AUDITADOS EN PLANTA Y ESCUELAS

	Dom. Audit.	Empresa
1	AHY593	TREGGIO
2	EAD792	DIAZ VELEZ
3	CDU439	TAVOLARO
4	AZL614	TAVOLARO
5	CUF412	TAVOLARO
6	UQC753	A. GRASSO
7	AHX796	SIAD
8	AHX797	SIAD
9	SQJ632	SI-AL
10	DUD764	SI-AL
11	CKD618	SIDERUM
12	SQZ543	SIDERUM
13	BIZ930	EMEPA
14	AUS063	EMEPA
15	AV480	SUC. RUBEN MARTIN
16	RJB941	BAGALA
17	BEO240	BAGALA
18	SVR500	ALIM. INTEGRADOS
19	SOI156	COMP.ALIM.NAC.
20	CMQ834	COMP.ALIM.NAC.
21	SCL632	L. MELUL
22	SCL633	L. MELUL
23	SUS676	COMARCOM
24	WGU195	COMARCOM
25	CDA545	COMARCOM
26	TFG612	SPATARO
27	ACD302	SPATARO
28	DZK276	C. ORRICO
29	DYX209	C. ORRICO
30	UZJ018	COWS & BULLS S.A.
31	RQY382	A. TORRADO
32	ATT344	A. TORRADO
33	CFX197	FOOD AND CATER.
34	DKE289	FRIEND'S FOOD
35	RMS311	R. FERRAROTTI
36	AAM150	R. FERRAROTTI
37	CQT108	CATERIND S.A.
38	SQZ543	HISPAN S.A.
39	SQZ541	HISPAN S.A.



Los vehículos que no se encuentran declarados en la oferta están identificados con negrita

Definición de la Ciudad de Buenos Aires
 2000-2001
 Año 10
 Defensoría Gral. de la Ciudad de Buenos Aires



ANEXO VII

OBSERVACIONES A LAS PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES	RAZÓN SOCIAL																		
	Sucesión de Rodolfo Pedro Ferraroli	Alberto Juan Torrado	Alfredo Grasso	Díaz Vélez S.R.L.	COMARCOM S.A. C.I.F. y A. UTE	SIAD S.A.- Arkino S.A. UTE	Enrique Tavolero S.R.L.	Suc. Rubén Martín S.A.	Lázaro Melul Achich y Cia. S.R.L.	Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A. UTE	Cia. Alimentaria Nacional S.A.	Alimentos Integrados S.A.	Servicios Integrales de Alimentación S.A.	Hispan S.A.	Carmelo Antonio Ormco S.R.L.- Campos del Pilar- UTE	Friend's Food S.R.L.	Luis y Gómez S.A.-SIDERUM S.A.-UTE	Catend S.A.	Serv. Integrales Food & Catering S.R.L.
Depósito con condiciones inadecuadas de almacenamiento		X			X		X				X	X			X	X			
Depósito con temperaturas inadecuadas																			
Unidades de frío con temperaturas inadecuadas		X																	
Area de elaboración con mala climatización					X														
Ausencia de desagües abiertos, limpios y con rejillas					X	X	X			X									
Mala iluminación																			
Falta de protección anti-insectos																			
Techos del área de elaboración en mal estado																			
Falta de provisión de agua caliente en área de elaboración					X											X			
Procedimientos inadecuados en la separación de equipos sucios y limpios										X									
Procedimientos inadecuados referidos a la falta de protección de alimentos contra la contaminación		X			X														
Falta de rótulo de los alimentos almacenados			X	X		X													
Mala higiene en la cocina				X															
Mala disposición de residuos				X	X														
Mala higiene en las mesadas											X								
Mala higiene en las paredes					X														
Mala higiene en los pisos					X	X	X			X	X		X						
Mala higiene en las unidades de frío					X	X										X			
Mala higiene en la vajilla de servicio y de cocina											X								
Certificación vencida de tanques de agua				X															
Condiciones inadecuadas de los baños del personal					X														
Condiciones inadecuadas de los vestuarios para uso del personal				X	X					X	X								
No poseen vestuarios para uso del personal		X																	
Falta parcial o total de elementos para higiene del personal			X	X															
No se han dictado cursos de capacitación específicos para el personal	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Faltante de equipo gastronómico declarado en el pliego de licitación	X	X	X	X															

(*) Las firmas Bagalá S.A.C., Treggio S.R.L., Spetaro S.R.L. y Cows & Buffs S.A. no fueron incluidas en el presente cuadro por no presentar observaciones con respecto a los ítems analizados.

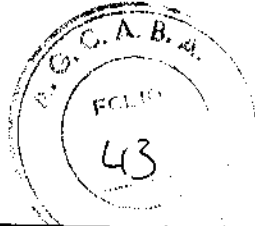


TABLA N° 1.
CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL ÁREA DE DEPÓSITO, TODAS LAS EMPRESAS
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003

ÁREA DE DEPÓSITO																			
DIMENSIONES DEL ALMACÉN				SISTEMA DE ALMACENAMIENTO				TEMPERATURA AMBIENTE				CAPACIDAD DE LAS UNIDADES DE FRÍO				TEMPERATURA DE LAS UNIDADES DE FRÍO			
ADEC. ¹	INADEC. ²	SR ³	Total	ADEC.	INADEC.	SR	Total	ADEC.	INADEC.	SR	Total	ADEC.	INADEC.	SR	Total	ADEC.	INADEC.	SR	Total
86,4	0,0	13,6	100,0	72,7	13,6	13,6	100,0	68,2	18,2	13,6	100,0	86,4	0,0	13,6	100,0	81,8	4,5	13,6	100,0

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

Si tomamos como parámetro, para considerar como adecuado, el cumplimiento del 80% de los requisitos, observamos que solamente dos ítems están por debajo de este parámetro, los sistemas de almacenamiento y la temperatura ambiente.

- ¹ Adecuado.
² Inadecuado.
³ Sin registro.

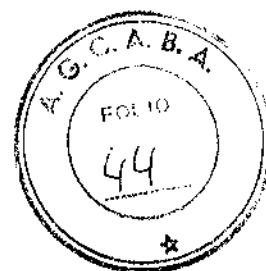


TABLA N° 2
CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL ÁREA DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, TODAS LAS EMPRESAS
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003

AREA DE ELABORACIÓN																							
CLIMATIZACIÓN					DESAGÜES (Abiertos, limpios y con rejillas)				ILUMINACIÓN					VENTILACIÓN					PROTECCIÓN ANTIINSECTOS				
B	R	M	SR	Total	SI	NO	SR	Total	B	R	M	SR	Total	SI	FORZADA	NO	SR	Total	B	R	M	SR	Tot.
81,8	4,5	4,5	9,1	100,0	72,7	13,6	13,6	100,0	68,2	9,1	4,5	18,2	100,0	63,6		22,7	13,6	100,0	54,5	27,3	4,5	13,6	100

AUDITORIA DE EMPRESAS PROVEEDORAS DE ALIMENTOS EN LAS ESCUELAS

AUDITORIA DE EMPRESAS PROVEEDORAS DE ALIMENTOS EN LAS ESCUELAS Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

Con idénticos criterios paramétricos, observamos varios ítems por debajo del mismo, siendo importante señalar la protección antiinsectos como la de mayor significatividad (56,5%)

· Bueno.
 · Regular.
 · Malo.
 · Sin registro.



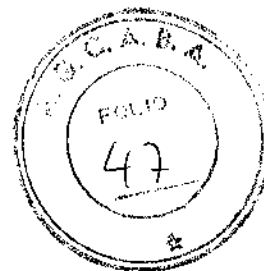
Director General de la
 Auditoría Gral. de la Ciudad de Buenos Aires

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

TABLA N° 3.
CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PROCEDIMIENTOS, TODAS LAS EMPRESAS
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003

PROCEDIMIENTOS	ADECUADO	INADECUADO	NO CORRESPONDE	SIN REGISTRO	NO SE OBSERVÓ	TOTAL
SEPARACIÓN DE EQUIPOS SUCIOS Y LIMPIOS	68,2	9,1	4,5	18,2	0,0	100,0
MANIPULACION SEPARADA DE CRUDOS Y COCIDOS	63,6	0,0	9,1	13,6	13,6	100,0
COCCION DE CARNES, AVES Y HUEVOS SEGÚN TEMPERATURA	54,5	0,0	4,5	13,6	27,3	100,0
ALIMENTOS PROTEGIDOS CONTRA CONTAMINACION	68,2	13,6	0,0	18,2	0,0	100,0
ALIMENTOS ALMACENADOS CON ROTULOS Y FECHA DE VENCIMIENTO	68,2	13,6	0,0	18,2	0,0	100,0

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

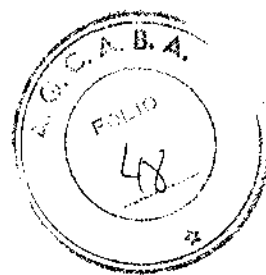



 A. C. A. B. A.

TABLA N° 4.
CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA HIGIENE DE LA INSTALACIONES Y LOS EQUIPOS, TODAS LAS EMPRESAS
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003

HIGIENE INSTALACIONES Y EQUIPOS	BUENO	MALO	NO CORRESPONDE	SIN REGISTRO	TOTAL
COCINA	77,3	9,1	0,0	13,6	100,0
COMEDOR	9,1	0,0	77,3	13,6	100,0
DEPOSITO	86,4	0,0	0,0	13,6	100,0
DISPOSICION DE RESIDUOS	77,3	4,5	0,0	18,2	100,0
MESADAS	81,8	4,5	0,0	13,6	100,0
PAREDES	72,7	14,6	0,0	13,6	100,0
PISOS	77,3	9,1	0,0	13,6	100,0
UNIDADES DE FRIO	77,3	9,1	0,0	13,6	100,0
VAJILLA DE COCINA	72,7	4,5	0,0	22,7	100,0
VAJILLA DE SERVICIO	63,6	4,5	9,1	22,7	100,0
TANQUES DE AGUA (LIMPIEZA Y FRECUENCIA)	40,9	4,5	0,0	54,5	100,0

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.



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

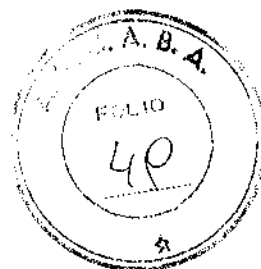


SECRETARÍA DE GOBIERNO Y POLÍTICA SOCIAL

TABLA Nº 5
CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES PARA EL USO DEL PERSONAL, TODAS LAS EMPRESAS
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003

INSTALACIONES PARA EL USO DEL PERSONAL			
CATEGORÍA	ADECUADO	INADECUADO	NO SE OBSERVÓ Y NO TIENE
BAÑOS	68,2	13,6	18,2
VESTUARIOS	59,1	13,6	27,2
ELEMENTOS DE HIGIENE PERSONAL	40,9	45,5	13,6
			TOTAL
			100,0
			100,0
			100,0

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.



Secretaría de Gobierno y Política Social
Auditoría Gral. de la Ciudad de B. A.

TABLA N° 6
CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA CAPACITACIÓN DEL PERSONAL, TODAS LAS EMPRESAS
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003

TIENEN LAS PERSONAS CURSOS DE CAPACITACION			CANTIDAD DE CURSOS DICTADOS EN LA EMPRESA					AÑO EN QUE SE DICTARON LOS CURSOS			ORGANISMOS QUE DICTÓ LOS CURSOS				
SI	NO	SR	NO	SR	2	3	más de 3	2001	2002	SR	CASIR ⁴	C.C. ⁵	P.T.E. ⁶	S.R. ⁷	NO
54,5	36,4	9,1	34,8	26,0	4,3	8,7	26,1	13,6	18,2	68,1	9,1	13,6	9,1	36,3	31,8

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

- ⁴ Empresa de capacitación de personal.
⁵ Cámara de Concesionarios.
⁶ Personal Técnico de la Empresa.
⁷ Sin registro.

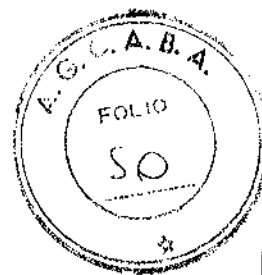


TABLA Nº 7
CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO, TODAS LAS EMPRESAS
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003

EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO					
CANTIDAD			CALIDAD		
ADECUADA	INADECUADA	SR	ADECUADA	INADECUADA	SR
36,4	36,4	27,3	72,7	0,0	27,3

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

C.C.B.A.
[Signature]

[Signature]
Secretaría de Gobierno
de la
Provincia de Buenos Aires



**CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA HIGIENE DEL PERSONAL Y SUS UNIFORMES, TODAS LAS EMPRESAS
CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003**

TABLA N° 8

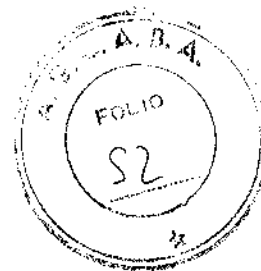
UNIFORMES			
SÍ	NO		TOTAL
	COMPLETO	INCOMPLETO	
63,6	13,6	0,0	100,0

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

TABLA N° 9

HIGIENE				
CATEGORÍA	BUENA	MALA	NO SE OBSERVÓ	TOTAL
DEL PERSONAL	77,3	0,0	22,7	100,0
DE LOS UNIFORMES	77,3	0,0	22,7	100,0

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.



SECRETARÍA DE GOBIERNO
INFORMACIÓN
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

TABLA Nº 10
DISTRIBUCION DE LAS PRESTACIONES POR EMPRESA. CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003

	VIANDA	REFRIGERIO	DESAYUNO MERIENDA	COLACIÓN	ALMUERZO
ALIMENTOS INTEGRADOS S.A.	0	1537	7989	1429	3049
BAGALA S.A.	0	772	2448	756	2011
CARMELO ANTONIO ORRICO S.R.L. / CAMPOS DEL PILAR	82	1276	12205	1231	4022
CATERIND S.A.	0	44	874	270	670
COMARCON S.A.	3708	1911	8323	100	2246
COMPANIA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.	402	1082	21472	930	6750
CONSUME S.A.	0	0	0	0	0
DIAZ VELEZ S.R.L.	0	3105	7718	1329	2305
EMEPA	164	1233	13985	815	5768
ENRIQUE TAVOLARO S.R.L.	108	68	5915	342	2081
FOOD AND CATHERING S.R.L. (Servicio integrado)	0	118	1283	0	369
FRIENDS FOOD S.R.L.	0	224	1395	0	487
GRASSO ALFREDO	0	2904	7322	208	3374
HISPAN S.A.	0	102	2769	0	701
LAZARO MELUL ACRICH & CIA. S.R.L.	63	3215	14227	858	5295
S.I.A.D.	126	2779	16760	2104	6818
S.I.A.L.	0	5707	13724	1655	3032
SIDERUM S.A. - LUIS Y GOMEZ S.A. - UTE	576	1776	18352	574	5897
SPATARO S.R.L.	0	1550	6010	510	2315
SUC. de RODOLFO PEDRO FERRAROTTI	0	187	7079	142	2341
SUCESION DE RUBEN MARTIN	0	1073	3436	120	2125
TORRADO ALBERTO JUAN	0	584	8266	360	1369
TREGGIO SRL	0	153	2656	0	692
TOTAL	5529	31400	184208	13733	63627

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.



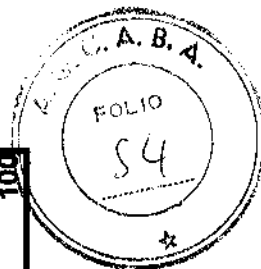
Auditor General de la Ciudad de Buenos Aires
 2003

TABLA Nº 11
DISTRIBUCION PORCENTUAL DE LAS PRESTACIONES POR EMPRESA. CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES. 2003

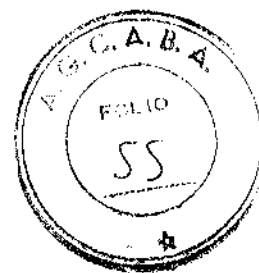
	VIANDA	REFRIGERIO	DESAYUNO MERIENDA	COLACIÓN	ALMUERZO
ALIMENTOS INTEGRADOS S.A.	0	4,89	4,33	10,41	4,79
BAGALA S.A.	0	2,46	1,33	5,50	3,16
CARMELO ANTONIO ORRICO S.R.L. / CAMPOS DEL PILAR	1,48	4,06	6,62	8,96	6,32
CATERIND S.A.	0	0,14	0,47	1,97	1,05
COMARCON S.A.		6,08	4,52	0,73	3,53
COMPANIA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.	7,27	3,44		6,77	
CONSUME S.A.	0	0	0	0	0
DIAZ VELEZ S.R.L.	0	9,89	4,19	9,68	3,62
EMEP	2,97	3,93	7,59	5,93	9,07
ENRIQUE TAVOLARO S.R.L.	1,95	0,22	3,21	2,49	3,27
FOOD AND CATHERING S.R.L. (Servicio integrado)	0	0,37	0,70	0	0,58
FRIENDS FOOD S.R.L.	0	0,71	0,76	0	0,77
GRASSO ALFREDO	0	9,25	3,97	1,51	5,30
HISPAN S.A.	0	0,32	1,50	0	1,10
LAZARO MELUL ACRICH & CIA. S.R.L.	1,14		7,72	6,25	8,32
S.I.A.D.	2,28	8,85	9,10		
S.I.A.L.	0		7,45		4,77
SIDERUM S.A. - LUIS Y GOMEZ S.A. - UTE		5,66		4,18	9,27
SPATARO S.R.L.	0	4,94	3,26	3,71	3,64
SUC. de RODOLFO PEDRO FERRAROTTI	0	0,59	3,84	1,03	3,68
SUCESION DE RUBEN MARTIN	0	3,42	1,87	0,87	3,34
TORRADO ALBERTO JUAN	0	1,86	4,49	2,62	2,15
TREGGIO SRL	0	0,49	1,44	0	0,95
TOTAL	100	100	100	100	100

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas.

- 8 ☒ Corresponde a la Empresa con mayor cantidad de raciones
 9 ☒ Siguierte en mayor cantidad de raciones



Repartimiento de raciones
 de la
 Auditoría Gral. de la Ciudad de B. A.



+

Nº de orden: 1

Fecha de la visita: 17 de marzo de 2003

EMPRESA: S.I.A.L.
PROVEEDOR Nº

Se entrevista al Jefe de Planta: Fernando Ramírez y a la responsable técnica Lic. en Nutrición Flora Rita.

En la Planta solamente se preparan refrigerios y colaciones, el resto de los servicios se elaboran en las escuelas. Se observa la preparación del refrigerio "Sándwich de milanesa y una manzana y magdalenas como repostería".

La cantidad de personal que trabaja en la planta es de 11 y todos se encuentran en el momento de la visita. Tienen cursos de capacitación que durante el 2002 lo dictó el Personal Técnico de la Planta. Están correctamente uniformados, completos y en buenas condiciones de higiene.

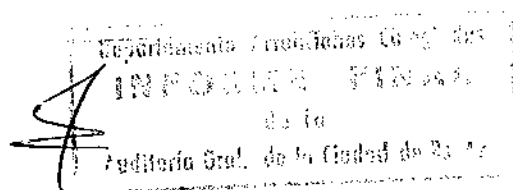
Tanto las áreas de elaboración como los depósitos son adecuados y están en buenas condiciones de higiene, exceptuando **el depósito de víveres secos que presenta una temperatura inadecuada y falta de ventilación.**

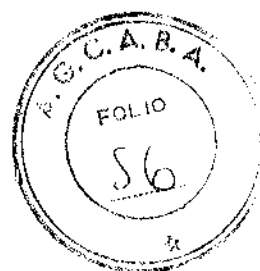
Los procedimientos de higiene y conservación de los alimentos son adecuados, **salvo que se observa fruta estibada en el piso.**

En las instalaciones sanitarias para el personal, se observa falta de toalla y agua caliente.

Con respecto al equipamiento declarado, se observó el faltante del horno pizzero marca TREVI.

Los camiones observados, que transportan víveres, tanto en la planta como en las escuelas, lo hacen en buenas condiciones de higiene.





Nº de orden: 2

Fecha de la visita: 19 de marzo de 2003

EMPRESA: COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.
PROVEEDOR Nº 11.290

Se entrevista al gerente Luis Fariña, al Dr. Sergio Fabbris (médico veterinario) y a la Lic. En Nutrición Claudia Crimi.

En la planta se prepara vianda consistente en Pastel de Papas y Gelatina. Para las dietas especiales se elabora lechuga, tomate y zanahoria con pollo o churrasco.

Durante la visita se presencia la entrega de carne que tenía su certificación sanitaria, y **se observa que las bolsas se han transportado en el piso del camión.**

Según refieren los responsables, trabajan en la planta 6 personas, dato este que no se pudo constatar en el momento de la visita pues lo hacen en el turno noche.

El personal que estaba en la planta estaba correctamente uniformado, y en buen estado de higiene.

El área de elaboración presenta características buenas, **salvo en la iluminación que es escasa y la mala climatización (31°C)**

El área de depósito es adecuada y de igual forma, las unidades de frío.

Los vestuarios y baños para el personal son inadecuados y carecen de elementos para la higiene personal.

En cuanto a la **higiene de las instalaciones** y equipos se observó: buena en pisos, mesadas, cocina, unidades de frío y depósito, **pero regular las paredes, la vajilla de cocina y la del servicio.**

Se observa que los residuos se retiran en el mismo montacargas que traslada la comida. (No simultáneamente).

El resto de los procedimientos observados son adecuados.

Los alimentos en general son de marcas conocidas y de buena calidad.

La carne se adquiere picada, sin ajustarse a lo aconsejado en el pliego.

Con respecto al equipamiento, el horno convector rotativo no estaba en la planta y de acuerdo a lo referido por el representante, se encuentra en reparación.



Compañía Alimentaria Nacional S.A.
RESPONSABLE
20/03/2003
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.
Calle Corrientes 1234 - P.B. - C.A.B.A.



Los vehículos que transportan víveres tanto el de planta como el de la escuela estaban en buenas condiciones, pero **en el de la planta se observó que la mercadería se transportó en el piso del camión.**

Nº de orden: 3

Fecha de la visita: 20 de marzo de 2003

**EMPRESA: DIAZ VELEZ S.R.L.
PROVEEDOR Nº 10.146**

Se entrevista al Sr. Ramón Pérez, socio gerente de la Empresa.

En esta planta no se preparan comidas, solamente se corta el fiambre y el queso y se empaqueta para ser distribuido a las escuelas.

En el momento de la visita se encuentran dos personas, que son las afectadas al trabajo de la planta, una de ellas corta el fiambre y la otra realiza la limpieza. **Una de estas personas tiene el uniforme incompleto, solo chaqueta y guantes, pero con jeans.**

Tanto el área de elaboración como los depósitos y las instalaciones sanitarias son adecuadas y están en buenas condiciones de higiene **a excepción del mueble de cocina y hornos.**

Se observan algunas irregularidades en los procedimientos:

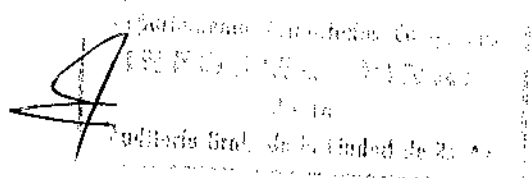
En la antecámara la mercadería está en el piso: verduras y huevos.

En el freezer hay aproximadamente 10 Kg. de hamburguesas sin rótulo y con la base abierta, se desconoce si son de carne, pollo o pescado.

Hay una heladera industrial de 4 puertas apagada, refiere el empleado que funciona.

Se encontraron productos en buen estado pero de calidad deficiente: Ejemplo paleta de cerdo cocida sin cuero y desgrasada. Este producto tiene una textura con características de agregado de harina a una pasta molida y prensada.

Otro de los fiambres marca Tapalqué dice fiambre para emparedados. No corresponde de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones.





Hay en la cámara un queso Tybo marca ASTURCON sin fecha de vencimiento pero con caracteres organolépticos normales.

Se presentó una factura de limpieza del tanque de agua, fechada en octubre de 2001, por lo tanto se considera deficiente.

Los vehículos observados que transportan mercadería están en buenas condiciones y con higiene adecuada.

Nº de orden: 4

Fecha de la visita: 21 de marzo de 2003

EMPRESA: LAZARO MELUL ACRICH & CIA. S.R.L.
PROVEEDOR Nº 10.690

Se entrevistó al responsable legal de la Empresa Sr. Rubén Melul.

Se observó la elaboración del refrigerio correspondiente a un sándwich de paleta y queso y fruta. Del almuerzo del menú del día Nº 5: "Ravioles con salsa boloñesa", solamente en la planta se elabora la salsa, ya que las pastas se cocinan en las escuelas.

Hay 10 personas que trabajan en la planta que están correctamente uniformadas, y en muy buen estado de higiene. Han recibido cursos de capacitación en CASIR. Las instalaciones correspondientes al área de elaboración y los depósitos de víveres secos y de frío son adecuadas.

Las instalaciones destinadas al personal: vestuarios y sanitarios son adecuados, **se observa falta de papel higiénico en el baño de mujeres y una canilla sin funcionar.**

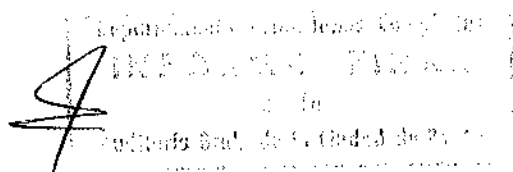
La higiene de las instalaciones y equipos es buena y los procedimientos son adecuados.

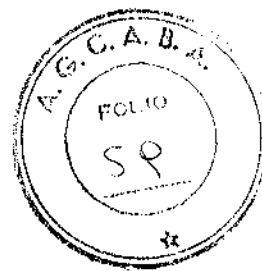
Se presenta certificado de limpieza de tanque de agua de fecha noviembre de 2002 (adecuado).

El equipamiento gastronómico es completo coincidiendo a lo declarado en el pliego.

Los alimentos observados en los depósitos son de buena calidad y están dentro de la fecha de vencimiento.

Se observaron dos camiones que transportan víveres, uno en la planta que se encontraba en buenas condiciones y con higiene adecuada, **pero en el de la escuela se encontró mal mantenimiento (óxido en el piso y techo) y falta de higiene.**





Nº de orden 5

Fecha de la visita: 24 de marzo de 2003

EMPRESA: ENRIQUE TAVOLARO S.R.L.

PROVEEDOR Nº 10.492

Fueron entrevistados El Sr. Enrique Tavolaro, socio gerente y Elsa Lanzilotti, administrativa.

En la planta de 324 metros cuadrados, se elaboran diariamente 160 almuerzos, 66 refrigerios y 242 colaciones.

Refieren que la Empresa Control Alimentario cubre las necesidades del personal técnico requerido por el pliego licitatorio.

El día de la visita se observó la elaboración del menú "Formitas de soja con puré y Mandarinas", cumpliendo así con el menú programado.

Trabajan en la planta de elaboración 3 personas que se encontraban presentes en ese momento; las mismas han recibido cursos de capacitación dictados por la cámara de concesionarios. Dicho personal está correctamente uniformado y en buen estado de higiene.

La planta física del área de elaboración presenta pisos, paredes y revestimientos adecuados, **no así el techo que esta descascarado en las ventanas superiores.**

Hay buena provisión de agua caliente, hay ventilación forzada y la climatización es adecuada.

El sistema de desagüe en la cocina es inadecuado, ya que al baldear se debe echar el agua hacia el patio. La malla antiinsectos está rota delante de la mesada.

Las dimensiones del depósito de víveres son suficientes, presentando humedad y temperatura adecuadas.

Se observa como irregularidad que el aceite está almacenado en un depósito de vajilla, papeles en desuso y utensilios.

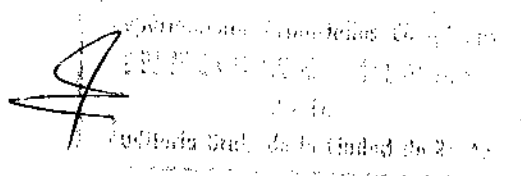
Las unidades de frío son adecuadas en cuanto a su capacidad y temperatura.

Existen instalaciones sanitarias para uso del personal, con provisión de elementos para la higiene personal. **Se observa que el baño de hombres carece de agua caliente para el lavado de manos.**

La higiene de instalaciones y equipos es buena, **salvo en las paredes.**

Se encontró diferencias entre el equipamiento declarado en el pliego y lo observado en la planta, a saber:

- **Falta un horno convector**
- **La Balanza electrónica declarada es de 100 kg y se constató una balanza de 20 kg. .**
- **Falta un freezer.**
- **En vez de una heladera comercial de cuatro puertas hay una heladera comercial de acero de 3 puertas.**





Con respecto a los alimentos almacenados se registraron las siguientes irregularidades:

- Un producto con rótulo Magdalenas conteniendo galletitas dulces. Al observarlo se citó al proveedor quien concurrió a la Empresa y explicó que envasó galletitas en vez de magdalenas porque se aprovechó una bovina de papel remanente pero que se había solicitado una autorización para cambio de rótulo (quedaron en enviar dicha autorización que no se ha recibido a la fecha del informe).

- Milanesas de carne congeladas en cajas a granel, sin rótulo y en bolsas de nylon blancas sin cierre hermético. Una parte se encontraba en cámara y la otra en la heladera comercial. (este producto se encontraba amparado por la factura N° 1256 de "Betina SRL")

Se observaron tres camiones (dos en la planta y uno en la escuela) transportando víveres secos, ya que los frescos son trasladados por los proveedores directamente a las escuelas. Los vehículos observados estaban en buenas condiciones y la higiene era adecuada.

N° de orden: 6

Fecha de la visita: 25 de marzo de 2003

EMPRESA: CARMELO ANTONIO ORRICO S.R.L./CAMPOS DEL PILAR
PROVEEDOR N° 24.175

Se entrevista al socio gerente de la Empresa, Sr. Carmelo Antonio Orrico.

En la Planta se elaboran 100 almuerzos, 1230 refrigerios y 775 colaciones, el resto de las comidas se preparan en las escuelas.

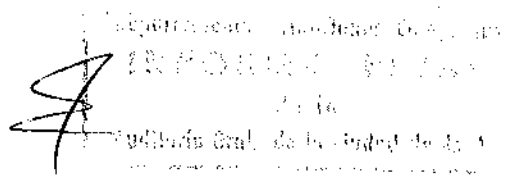
Se observa la elaboración del siguiente almuerzo: " Arroz con pollo y Postre: manzana". Se encuentran preparados los refrigerios correspondientes al menú del día, consistente en Sándwich de salchichón con jamón y queso y Pasta frola. También se encuentran preparadas colaciones: "Felipe con paleta y queso". En todos los casos, se cumple con el menú programado.

El entrevistado refiere que hay 7 personas afectadas a la cocina (1 encargado y 6 cocineros) y se encuentran presentes en el momento de la visita. Han recibido cursos de capacitación dictados por la Cámara de Concesionarios durante el 2002.

La planta tiene una superficie de 213 m2. En el área de elaboración los pisos, paredes, techos y revestimientos son adecuados, como así también la climatización y ventilación. **Se observa falta de malla metálica antiinsectos en las ventanas.**

Se presenta certificado de limpieza de tanque de agua de fecha marzo de 2003 (adecuado).

El depósito de víveres secos es adecuado, pero **se observa una mala climatización (alta temperatura).**





La unidades de frío son adecuadas.

El área de las instalaciones sanitarias para uso del personal son adecuadas **pero no hay agua, jabón y toalla para el lavado de manos.**

La higiene de instalaciones y equipos es buena.

Del equipamiento gastronómico declarado falta un horno convector que esta en la escuela (Portela 3.150) y también falta una balanza electrónica de 15 kg que se encuentra en otra escuela (Centenera 747), según lo referido por el Sr. Orrico.

Dentro de los productos almacenados se encuentran galletitas dulces, a granel, pero los entrevistados opinan que están para devolución aunque no se observa el letrero con la leyenda correspondiente.

Se observa un procedimiento inadecuado: **en el depósito de víveres hay una almohada**

Falta jabón líquido en el lavamanos.

Loa camiones observados tanto en la planta como en las escuelas, estan en condiciones y en buen estado de higiene.

Nº de orden 7

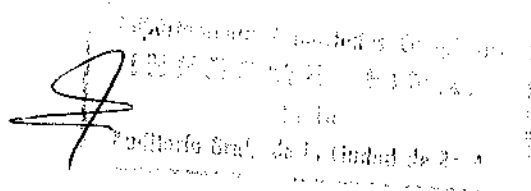
Fecha de la visita: 26 de marzo de 2003

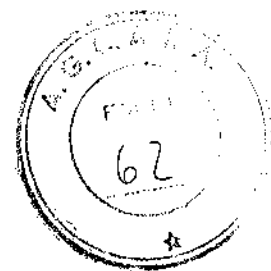
**EMPRESA: SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI
PROVEEDOR Nº 760**

La Empresa tiene adjudicadas por Orden de Compra las siguientes raciones: 7099 desayunos, 205 refrigerios, 142 colaciones y 2268 servicios de comedor. **Esta planta no esta en funcionamiento, por lo tanto no se preparan raciones y solamente se utiliza para almacenar algunos alimentos.** En el momento de la visita se encontraban algunas bolsas de papa. Hay una heladera funcionando sin mercadería y una cocina sin conectar, usada.

Esta planta esta ubicada enfrente de la Empresa Treggio.

Se observa el vehículo que transporta mercadería, en la planta y en la escuela, el cual se encuentra en buen estado de mantenimiento y en condiciones de higiene.





Nº de orden 8

Fecha de la visita: 26 de marzo de 2003

EMPRESA: TREGGIO S.R.L.

PROVEEDOR Nº : 11.658

Se entrevista a la Sra. Vanesa Ferrarotti, socio gerente.

En la planta se elaboran 134 almuerzos, el resto se prepara en las escuelas.

El día de la visita se observa la elaboración del menú de almuerzo: " Medallones de pescado, ensalada de papas con huevo y Helado. **El helado reemplazó a la gelatina, ya que refieren que la misma no llega en condiciones a la escuela. No se cumplió con el menú estipulado.**

Los helados no se pudieron observar ya que a la hora de la visita, no habían sido recibidos en la planta.

Hay tres personas afectadas a la cocina, que poseen cursos de capacitación realizados en la misma planta. Dicho personal esta correctamente uniformado y en buenas condiciones de higiene.

El estado de las instalaciones del área de elaboración es bueno lo mismo las áreas de depósito de almacén y unidades de frío.

Posee instalaciones sanitarias adecuadas para uso del personal.

La higiene de la planta e instalaciones es buena.

Se presenta certificado de limpieza de tanque de agua de fecha febrero de 2003 (adecuado).

Los procedimientos observados en general, son adecuados.

El equipamiento gastronómico es completo coincidiendo a lo declarado en el pliego.

Se observa el vehículo que transporta mercadería, en la planta y en la escuela, el cual se encuentra en buen estado de mantenimiento y en condiciones de higiene.

Nº de control: 9

Fecha de visita: 27 de Marzo de 2003

EMPRESA: COMARCOM S.A.

PROVEEDOR Nº 10.234

La planta es deficitaria en su estructura edilicia. No permite la circulación y el desplazamiento de los que trabajan en la misma, poniendo en riesgo su seguridad. Su estructura es obsoleta y se nota falta de mantenimiento, principalmente las puertas que presentan deterioros importantes.



Posee un fregadero a cielo abierto. El depósito de productos de limpieza no posee puerta.

Los vestuarios son inadecuados y los baños no cuentan con elementos de higiene.

Se observó falta de higiene en los pisos, paredes, mesadas de cocina y unidades de frío.

Dentro de los alimentos que se encontraron en los depósitos, se constató que utilizan un fiambre para emparedados marca "134" en lugar de la paleta cocida y salada que establece el pliego (art. 296 CAA).

Del equipamiento declarado falta una peladora de papas, que según lo manifestado, está en una de las escuelas.

Se observaron tres camiones que transportan víveres, dos en la planta y uno en la escuela. Uno de los camiones de la planta se encontró en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, pero el otro, si bien estaba limpio, se observó óxido en el piso. El vehículo observado en la escuela presentó falta de higiene en el piso y los procedimientos de carga y descarga se realizaron con falta de higiene.

Es de destacar, que se observaron antecedentes negativos de importancia de esta Empresa, tal como intoxicaciones alimentarias ocurridas el 24 de enero de 2002, en 107 personas (entre niños y docentes) durante la provisión de comidas a Colonias de vacaciones durante 2002.(según nota 7.023 de la DGHSA 2002)

Se registraron en el mismo período dos inspecciones de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Ciudad de Buenos Aires. La realizada el 4 de enero de 2002, no encontró irregularidades ni en las instalaciones ni en los procedimientos, pero en la realizada el 29 de enero de 2002, sí se detallaron anomalías importantes en la prestación del servicio.

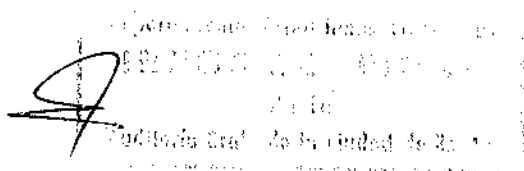
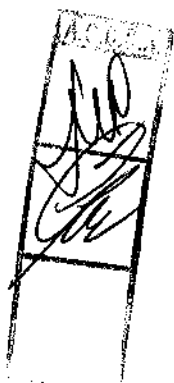
Nº de orden 10

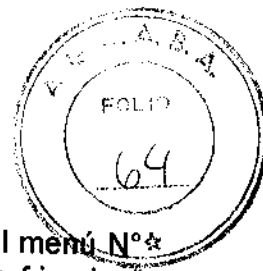
Fecha de la visita: 28 de marzo de 2003

EMPRESA: SIDERUM S.A. - LUIS Y GOMEZ S.A.-U.T.E.

PROVEEDOR Nº : 33.118

Se entrevista a los Licenciados en Nutrición Sr. Lionel Harrison y Andrea Torrecuadrada, responsables técnicos de la planta.





En la misma se observó la elaboración del almuerzo correspondiente al menú N° 10: "Milanesa con queso y puré mixto y Flan". También se observó el refrigerio: "Sándwich de paleta y queso, Alfajor y Naranja" y la Colación "Sándwich de paleta y queso". En todos los casos se cumplió con el menú programado y todos los productos que integraban las preparaciones fueron de calidad aceptable y frescos y con fechas de elaboración adecuada.

Dentro de los productos que están en el depósito para ser entregados a las escuelas se encontró una pasta frola marca "Frolita" con un gramaje menor al estipulado en la orden de compra (40g en vez de 55 g).

La planta es espaciosa, con una superficie de 723 m2, su ubicación tiene complicaciones por la cercanía al Hospital Italiano, ya que se dificulta la circulación y el estacionamiento de vehículos para realizar la carga y descarga de víveres.

Los materiales utilizados son adecuados pero se identifican algunas debilidades: falta de zócalo arriba del revestimiento de las paredes, lo que no permite una adecuada higiene y el techo del área de elaboración presenta grietas.

Las dimensiones del depósito son adecuadas y el sistema de almacenamiento, temperatura y humedad son correctos.

Las unidades de frío son suficientes y aparentemente la temperatura adecuada, ya que se observó **una puerta de una cámara con el cierre roto.**

Los baños son insuficientes: 1 inodoro para mujeres y 1 para varones, más un mingitorio. Faltan elementos de higiene: toallas, jabones, etc. en los baños.

El espacio para distribuir la mercadería a los colegios tiene vidrios rotos y falta tela metálica contra insectos.

Hay falta de mantenimiento en la planta, pisos rotos, techos descascarados incluso se observó una ficha de luz con un cartel de "peligro electrificado"

La báscula que se encuentra en el área de elaboración está oxidada.

El equipamiento gastronómico es completo coincidiendo a lo declarado en el pliego.

Los vehículos observados tanto en la planta como en la escuela, están en buenas condiciones de mantenimiento e higiene.

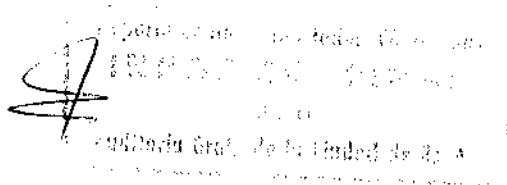
N° de orden 11

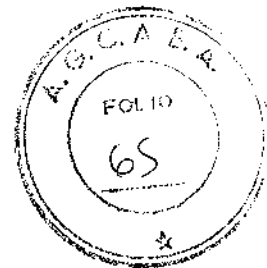
Fecha de la visita: 1 de abril de 2003

EMPRESA: EMEPA

PROVEEDOR N° 10.824

La Planta esta ubicada en Mitre 4.922 del partido de Tres de Febrero, Provincia de Buenos Aires.





Se entrevistó a la responsable técnica Lic. En Nutrición Susana D Angelo.
En la Planta se elaboran 313 almuerzos, 1771 refrigerios y 515 colaciones.
El día de la visita se observó el almuerzo preparado, consistente en : Medallón de pollo con ensalada de arroz y huevo duro y fruta fresca, cumpliéndose con el menú estipulado para ese día.
En la planta, para los servicios a las escuelas trabajan 4 empleados: 1 cocinero encargado y 3 cocineros, lo hacen en el turno noche, por lo tanto no se los pudo observar.
La planta es amplia, su superficie es de 1.200 metros cuadrados.
El área de elaboración es de buenos materiales, con iluminación artificial y buena climatización. Posee ventilación forzada solamente en la campana, para la extracción de vapores y olores.
No tiene protección contra insectos ya que no hay contacto con el exterior.
Se observó un desagüe abierto y sin rejilla en una parte.
Se registró falta de agua en el sector sandwichería
Las unidades de frío son suficientes con temperatura adecuada, pero **se observa falta de higiene en el piso de las cámaras, debajo de una rejillas plásticas.**
El depósito es adecuado en sus dimensiones, temperatura y humedad, pero **se observa falta de orden.**
Las instalaciones para uso del personal son adecuadas, el baño del personal masculino posee elementos para la higiene personal.
No hay baño para el personal femenino, ya que refieren que no trabajan mujeres en la planta. Existe un baño para personal femenino administrativo.
Se observó un procedimiento inadecuado: en cuanto la carne picada embolsada estaba depositada en el piso de la cámara.
Dado que la elaboración se realiza durante el turno noche, solo esporádicamente tienen contacto con la Nutricionista de la Planta. Esto representa una debilidad ya que la supervisión técnica no se realiza con la frecuencia necesaria.
Los productos almacenados en los depósitos son adecuados y de marcas conocidas.
Los vehículos que fueron observados, tanto en la planta como en las escuelas son adecuados y están en buenas condiciones de higiene.

Nº de orden 12

Fecha de la visita: 7 de abril de 2003

EMPRESA: ALFREDO GRASSO

PROVEEDOR Nº 2.329

Se entrevista al titular de la empresa Sr. Alfredo Grasso, quien refiere que no se preparan raciones en la planta, y que la única actividad que se realiza es cortar y



4
Folletaria Graf. de la Ciudad de Bs. A.



fraccionar el fiambre. Manifiesta que en alguna oportunidad se cocinó para las escuelas pero sólo en caso de emergencia.

El día de la visita, se observa al personal cortando el fiambre. El producto utilizado como paleta es un fiambre para emparedados marca Tartagal, que no esta de acuerdo a lo estipulado por la orden de compra.

En el momento de la visita se encuentran trabajando tres personas, que coincide con el número afectado a las tareas de cocina y 2 choferes.

El titular de la firma responde que dicho personal, no ha realizado cursos de capacitación.

Los empleados están correctamente uniformado y en buenas condiciones de higiene.

La planta tiene una superficie de 310 metros cuadrados. En el área de elaboración se observa que los pisos, paredes, techos, desagües, climatización e iluminación son los adecuados. **Se observan como debilidades: una luz fluorescente rota y falta de malla metálica antiinsectos en una puerta corrediza.**

El área de depósito de víveres secos es adecuada tanto en sus dimensiones como en el sistema de almacenamiento, temperatura y humedad. Las unidades de frío son adecuadas pero se observa falta de tarimas para depositar los alimentos.

La planta posee instalaciones adecuadas para uso de personal, **falta toalla en los baños.**

La higiene de las instalaciones y equipos es buena y la disposición de residuos adecuada. No se pudo observar los procedimientos de cocción dado que no se cocina en la planta.

No presentan certificado de limpieza del tanque de agua, ya que el actual es nuevo, de acero inoxidable y se construyó hace un mes.

Del equipamiento declarado falta un procesador industrial y una licuadora industrial.

Dentro de los alimentos almacenados en el depósito, se encontró 6 cajas de galletitas dulces sueltas, que según el empleado del sector refiere fueron utilizadas durante la emergencia pero que en esta momento están para un cambio.

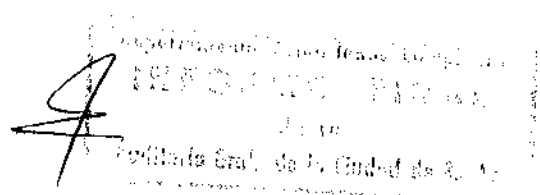
Se observó un vehículo en la planta y otro en la escuela. Ambos estaban en buenas condiciones de mantenimiento y de higiene.

Nº de orden 13

Fecha de la visita: 8 de abril de 2003

EMPRESA: FRIEND'S FOOD S.R.L.

PROVEEDOR Nº 32.088





El apoderado de la Empresa es el Sr. Jorge Forastiero y el responsable técnico la Lic. En Nutrición Mónica López.

En la planta, de 225 metros cuadrados, no se preparan raciones, solamente en un edificio ubicado enfrente, se depositan los víveres. Los encuestados refieren que las instalaciones son de propiedad de Juan Carlos Orrico y que a su vez esta alquilada a otra Empresa denominada 1º de agosto que la utiliza durante la noche.

El depósito, situado en el otro edificio, no está sectorizado, toda la mercadería esta mezclada y además no esta diferenciado lo que se destina a las Escuelas, hospitales o a otros servicios.

Poseen una cámara de hortalizas y frutas y una heladera con queso de barra, destinado a los colegios.

Se observaron procedimientos inadecuados tal como apoyar el pan en el piso , pero los entrevistados responden que no les atañe a ellos ya que se trata de otra Empresa.

Si bien tanto el área de elaboración como los depósitos presentan materiales adecuados, **se observa que la entrada de camiones está directamente conectada al área de elaboración, característica inadecuada ya que tanto la combustión de los camiones como la higiene se ver perjudicados por esta razón.**

De los productos almacenados en el depósito se observó un producto que no responde a los solicitado en el pliego. Se trata de Tomate triturado marca Orestes, a base de tomate y zanahoria.

Con respecto al equipamiento declarado en el pliego se observa la falta de 3 cortadoras de fiambre, una sierra sinfín de carnicero y 3 picadoras de carne.

Se observaron 2 vehículos en las escuelas encontrándose en buenas condiciones de mantenimiento e higiene.

En fecha posterior a la auditoría y a requerimiento de la misma, envían fotocopia de un remito de la Empresa Urquiza (Servicios Integrales), en el que observan que la Planta no posee tanque cisterna y que los tanques de reserva se alimentan de la red. **Esta observación no exime la disposición de efectuar limpieza y desinfección de tanques de reserva, por lo tanto se considera inadecuado.**

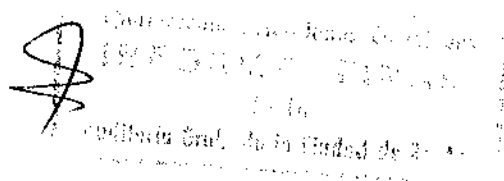
Nº de orden 14

Fecha de la visita: 9 de abril de 2003

EMPRESA: ALBERTO JUAN TORRADO

PROVEEDOR Nº 855

Se entrevistó al gerente de la Empresa Sr. Fabian Torrado, quien refiere que en la planta se elaboran 461 raciones de almuerzo, 552 refrigerios y 360 colaciones.





En el día de la visita se encontraba en elaboración el menú correspondiente a la lista N° 8 : " Medallón de pescado con ensalada de papa y huevo y gelatina" y "Hamburguesas con puré de papas y Gelatina" para los jardines.

Se observa la calidad de los productos utilizados y salvo el medallón de pescado marca "Artico" el resto se elabora en la planta.

Trabajan 5 personas afectadas a las tareas de cocina, tres de ellas refieren poseer cursos de capacitación dictados por Cámara Argentina de Concesionarios de servicios de comedores y refrigerios (CASYR). Sólo se presentan certificados de dos de las empleadas. Los uniformes están completos y limpios.

La planta posee 229 metros cuadrados de superficie. El área de elaboración presenta buenos materiales en el piso, techo, paredes y buena iluminación tanto artificial como natural y ventilación adecuada. **No hay malla antiinsectos en la única puerta de entrada a la cocina.**

El depósito de víveres secos tiene dimensiones, temperatura y humedad adecuadas, pero se encuentra desordenado.

Si bien las unidades de frío tienen una capacidad adecuada, su temperatura debería ser mejor controlada, a pesar de tener termómetro, ya que se encontraron medallones de pollo descongelados en su interior.

La Higiene de las instalaciones y equipos es la adecuada, y la limpieza del tanque de agua fue realizada el 1 de marzo del corriente año.

Los procedimientos observados fueron adecuados salvo la separación de los equipos sucios y limpios y la manipulación conjunta de crudos y cocidos.

Poseen dos baños para uso del personal, uno de damas, sin duchas y otro de hombres con ducha. Los mismos están provistos de elementos de higiene de uso personal.

Se presenta certificado de limpieza de tanque de agua de fecha marzo de 2003 (adecuado).

Solamente trabaja personal femenino en la planta.

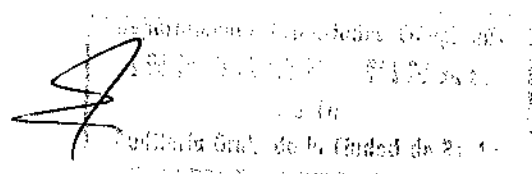
Del equipamiento declarado, falta un horno pizzero industrial que refieren esta en la escuela N° 23 del Distrito Escolar 17.

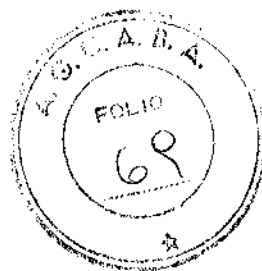
De la mercadería observada se encuentran dos productos que no cumplen con los requerimientos del pliego: Fiambre cocido para emparedados, marcas "Friapasa" y "Tapalqué".

Los vehículos observados uno en la escuela y otro en la planta, se encuentran en buenas condiciones de higiene y mantenimiento.

N° de orden: 15

Fecha de la visita: 10 de abril de 2003





EMPRESA: HISPAN S.A.
PROVEEDOR Nº 20.623

Se entrevista al responsable técnico Lic. En Nutrición Diana Dos Santos Claudio. Refiere que en la planta no se procesan raciones, por lo tanto no se pudo observar su elaboración.

No poseen libro de Actas, solamente presentan un certificado de habilitación.

Los víveres imperecederos observados en los depósitos son adecuados y de marcas conocidas, **solamente llama la atención una Pasta frola destinada a las escuelas, marca "Milea" que cumple con el gramaje estipulado (55 g) pero tiene una ínfima cantidad de dulce de membrillo.**

También se observó unas galletitas de agua marca A.M. sin fecha visible de vencimiento aunque su aspecto es aceptable. El resto de los alimentos no presentan características de atención especial.

En la planta se encuentran 6 empleados (4 empleados y 2 nutricionistas). Los agentes no han realizado cursos especiales de manipulación de alimentos, salvo los internos dictados por los nutricionistas, pero poseen un manual de operaciones en el que se precisan los procedimientos adecuados para la seguridad en el manejo.

La superficie de la Planta es de 339,01 metros cuadrados chequear y las instalaciones del área de elaboración de alimentos (en este momento sin uso) son buenas. **Las del área de depósito son regulares ya que el techo tiene placas de cartón, algunas de ellas faltan y otras están rotas. Se observa un montacargas muy inseguro con una puerta incompleta en la planta superior, llama la atención como este espacio no fue observado por la A.R.T.**

Las unidades de frío tienen una capacidad adecuada y temperatura controlada.

El vestuario para el uso del personal es regular, hay uno solo para ambos sexos: **Hay dos baños, pero no cierran las puertas y uno de ellos carece de elementos para la higiene personal. En ninguno de ellos hay cestos para las toallas de papel.**

La higiene de las instalaciones y equipos es buena.

Entregan un certificado de limpieza del tanque de agua, efectuado el 5 de abril del corriente.

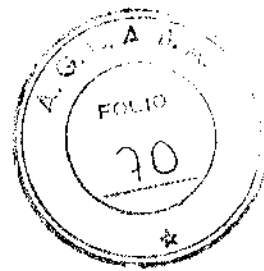
Los procedimientos que se pudieron observar son los aconsejados.

Del equipamiento declarado en la propuesta, faltan dos hornos convectores que según refieren se encuentran en Potosí 4.230 y 1 cortadora de fiambre que se envió a la Escuela de Agentes Villar (Policía) otro Catering.

Se observaron dos camiones 1 en la escuela y otro en la planta, en buenas condiciones de mantenimiento e higiene.



Suplente de la Comandante en Jefe
INFORME FINAL
de la
Comisión de la Ciudad de Potosí



Nº de orden: 16

Fecha de la visita: 11 de abril de 2003

EMPRESA: ALIMENTOS INTEGRADOS S.A. (de BAGALA S.A.)
PROVEEDOR Nº 11.433

Se entrevistó a una persona que no quiso dar su nombre. El responsable legal es el Sr. Daniel Salvetti y la responsable técnica Lic. En Nutrición Elsa Soria Bravo.

Esta Empresa provee raciones a 41 escuelas.

Se solicitó el libro de Actas pero se realizó una denuncia por extravío que se agrega a la documentación.

Todas las comidas se elaboran en la planta de Bagalá S.A. sito en Timoteo Gordillo 2140.

No hay víveres en existencia.

Refieren que en esa planta trabajan tres personas, pero al momento de la visita no se encontraba ninguna. La persona entrevistada refiere que reciben 1 vez por año cursos de capacitación dictados por CACYR. (envían certificación)

La planta de elaboración tiene 343 metros cuadrados y tanto las condiciones edilicias como su equipamiento es adecuado.

La higiene es adecuada.

Los baños no poseen jabón, papel ni agua caliente.

No se observaron procedimientos ya que en ese lugar no se realizan.

Se observó solamente un vehículo en la escuela, en buenas condiciones de mantenimiento e higiene y no se lo hizo en la planta, ya que los mismos salen de la sede de la empresa Bagalá.

Nº de orden: 17

Fecha de la visita: 14 de abril de 2003

EMPRESA: CATERIND S.A. (Servicios de Gastronomía, Construcción y Otros.

PROVEEDOR Nº 33.120

La Empresa se encuentra ubicada en la localidad de Lanús, Pcia. de Buenos Aires.

Se entrevistó al apoderado Sr. Mariano Castillo y a la responsable Técnica Lic. En Nutrición Cecilia Llaría.



No se observó existencia de mercadería ya que refirieron que se encuentran en las escuelas.

Las condiciones edilicias son adecuadas y en buenas condiciones. **Se observó que falta pared divisoria que separa la planta de elaboración con un depósito con paredes sin revestir.**

No se preparan raciones en la planta ni se recepcionan mercaderías, contradiciendo la declaración jurada que habla de una planta en funcionamiento con logística de recepción y distribución.

Las puertas de acceso al área de elaboración, tienen tela mosquitero, sin vidrio, permitiendo el ingreso de polvo.

El equipamiento declarado se encontró en condiciones.

Nº de orden: 18

Fecha de la visita: 15 de abril de 2003

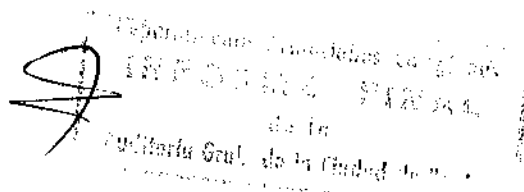
**EMPRESA: SPATARO S.R.L.
PROVEEDOR Nº 11.882**

La planta de elaboración tiene una superficie cubierta de aproximadamente 300 m2.

Está limpia y ordenada, los materiales tanto del área de elaboración como de los depósitos y unidades de frío son adecuados y están en buenas condiciones de higiene.

Las instalaciones para uso de personal son adecuadas y poseen elementos de higiene personal pero solo son para personal femenino, ya que en la planta no trabajan hombres. De todos modos, admitieron tener que construirlas para el personal masculino.

Se observó la elaboración del menú Nº 2 de almuerzo "Medallón de pollo con arroz con manteca y huevo duro y Manzana" y el refrigerio del día siguiente: "Figazza de paleta y queso, alfajor de chocolate y manzana". Todo coincidió con el menú indicado, **salvo el postre del refrigerio que se programó servir manzana en vez de banana no cumpliendo con el indicado.**





Los productos utilizados son de muy buena calidad y con fecha de vencimiento vigente y legible.

El único inconveniente que se observó es la falta de tela metálica en la puerta de entrada al sector de elaboración de comidas y la comunicación entre el área de elaboración y el espacio para la entrada de camiones de carga, ya que a pesar de existir la posibilidad de cerrar las puertas de acceso, el cerramiento no llega hasta el techo, por lo tanto puede haber intercambio entre ambos ambientes.

Entregan un certificado de limpieza del tanque de agua, efectuado el 10 de abril del corriente (adecuado).

Con respecto al equipamiento, en el sector depósito de víveres secos, la balanza marca **MOLERO**, que se presentó con capacidad de 100 kg. es de 10 kg.

Nº de orden: 19

Fecha de la visita: 16 de abril de 2003

EMPRESA: SUCESION DE RUBEN MARTIN S.A.
PROVEEDOR Nº 10.504

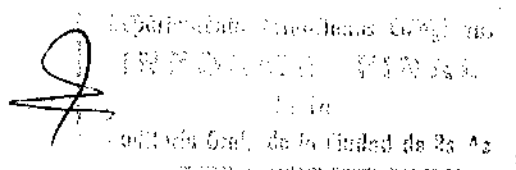
La Empresa se encuentra ubicada en la localidad de Remedios de Escalada, Pcia. de Buenos Aires. Se entrevistó al apoderado Sr. Rubén Martín y a la Responsable Técnica Lic. en Nutrición Verónica Solana y el Lic. en Nutrición Javier Ibarra.

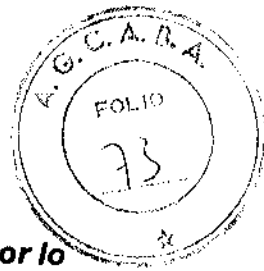
La planta de 400 m² es confortable, amplia y de las tres personas afectadas a la cocina, se encontraron 2 en el momento de la visita, quienes estaban correctamente uniformados y en buenas condiciones de higiene.

Tanto el área de elaboración como el depósito, las unidades de frío y las instalaciones sanitarias para uso del personal son adecuadas y están limpias y ordenadas.

El depósito de frío (cámaras y heladeras) prácticamente no tiene mercadería ya que los días subsiguientes a la visita son feriados (jueves y viernes santo) y hasta el comienzo del servicio pasarán 4 días.

Se encontró elaborado a punto de ser distribuido el menú correspondiente al refrigerio de los días miércoles "Figazza con paleta y queso, alfajor de chocolate y





una banana". *El fiambre paleta se reemplazó por salchichón con jamón por lo tanto no se cumplió con el menú indicado.*

Los productos utilizados como los almacenados en los depósitos son de buena calidad, adecuados y con fecha de vencimiento dentro de los límites correctos para su utilización.

Se encontró dificultad en chequear el equipamiento declarado en la oferta, ya que algunos equipos no se encontraron en la Planta.

Nº de orden 20

Fecha de la visita: 2 de abril de 2003

**EMPRESA: SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING S.R.L.
PROVEEDOR Nº 33.121**

Se concurrió en horas de la mañana, a la Planta de elaboración de comidas sito en California 1302, Capital Federal. En ella el único personal que se encontró fue a un empleado de vigilancia quien nos abrió y permitió recorrer las instalaciones.

El edificio consta de tres plantas en muy buenas condiciones con un importante equipamiento y dos cámaras frigoríficas vacías, pero encendidas para su mantenimiento.

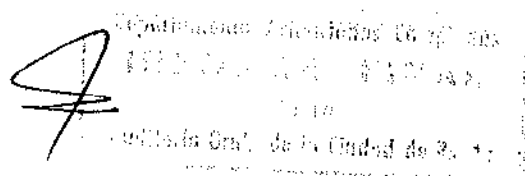
Por teléfono se recabó información a través del Encargado de Compras Sr. Daniel Copa quien refirió que la Sra. Leonor Acosta Britos es la Gerente y La Licenciada en Nutrición Yancarlos es la responsable técnica de la Empresa.

No se preparan raciones en la Planta, y las escuelas en las que prestan servicio son del Distrito 15, en un número total de 6 (escuelas Nº 10, 16, 9, 8, 27 y colegio técnico 36). En dichos establecimientos se elaboran diariamente 1.268 desayunos y meriendas, 358 almuerzos y 118 refrigerios.

Se nos informó que en la planta se reciben víveres secos tres veces por semana que se distribuyen inmediatamente y eventualmente carnes.

La planta está sin funcionar para la elaboración de comidas y tampoco como depósito.

El equipamiento responde a lo declarado en el pliego de condiciones





Nº de orden: 21

Fecha de la visita: 22 de abril de 2003

EMPRESA: BAGALA S.A.
PROVEEDOR Nº 10.252

Se entrevistó al Gerente de Recursos Humanos Sr. Daniel Salvetti, a la responsable técnica Lic. En Nutrición Elsa Soria Bravo y a la Ingeniera Química María Angélica Bianchi. Los encuestados refieren que la Empresa Bagalá elabora también las raciones que corresponden a la Empresa Alimentos Integrados S.A., quien se presentó a la licitación por cuerda separada. Ante nuestro requerimiento, los encuestados también refieren que Bagalá concentra la logística de ambas Empresas.

En la Planta se preparan 670 refrigerios y 590 colaciones.

Esta Empresa presta servicio de comidas a empresas privadas e incluso tiene una línea de emparedados que se distribuyen en estaciones de servicio.

Las instalaciones son adecuadas y el estado de orden e higiene es bueno.

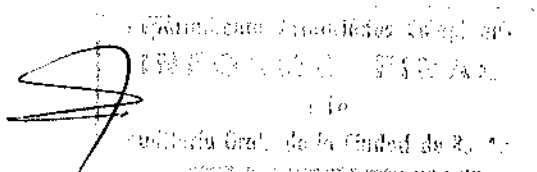
Se observa la elaboración y envasado de la colación correspondiente al día miércoles. Se cambió el medallón de pollo por milanesa de carne vacuna, (el lunes se sirvió pollo).

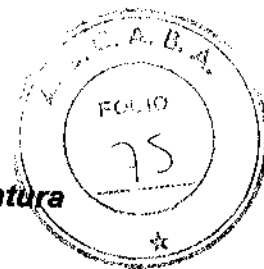
Trabajan en la planta 7 personas que se encontraban presentes en el momento de la visita. Todos están correctamente uniformados y en buen estado de higiene. Envían los certificados de cursos de capacitación del personal, realizados por CACYR.

En cámara frigorífica se encuentra dispuesta la colación del día siguiente Sándwich de salchichón y queso, pasta frola y mandarinas, en todo de acuerdo a las especificaciones.

No fue posible identificar la mercadería que esta destinada a proveer a las escuelas ya que el depósito es de grandes dimensiones y no existe un sector identificado con insumos para ese fin. Salvo la pastelería "pasta frola", tampoco se pudo observar marcas de galletitas o alfajores ya que no había existencia. De todos modos toda la mercadería existente en el depósito es de marcas conocidas y esta controlada su fecha de vencimiento.

Algunas irregularidades se observaron a saber: piso roto en la antecámara, alrededor de la rejilla. Falta jabón líquido en los baños. En el Sector





Depósito: telas de araña en el techo y algunos sectores con pintura descascarada.

El equipamiento responde a lo descripto por la firma en su presentación.

Nº de orden: 22

Fecha de la visita: 23 de abril de 2003

**EMPRESA: S.I.A.D. S.A. ARQUINO S.A. Y U.T.E.
PROVEEDOR Nº 10.419**

La Empresa se encuentra ubicada en el partido de Tres de Febrero, Pcia. de Buenos Aires y su domicilio legal, está en la Capital Federal.

Se entrevistó al representante de la U.T.E. Sr. Daniel Carranza, la apoderada Vázquez Silvia y la Lic. En Nutrición Miriam Biondi.

La planta se encuentra en muy buenas condiciones edilicias y de mantenimiento, tanto el área de elaboración como los depósitos, pero **se observa que el patio anexo a la recepción de víveres secos, se encuentra sin techar y sin tela mosquitero.**

Las instalaciones para uso del personal son adecuadas y están provistas de elementos para la higiene personal.

La higiene de las instalaciones y equipos es adecuada .

Se observaron dos vehículos uno en la escuela y otro en la planta, en este último se observó que se transportó la carne embolsada pero en el piso del camión.

La Empresa contaba con la certificación de la limpieza del tanque de agua realizada por la Empresa Valgo, el 24 de enero de 2003.

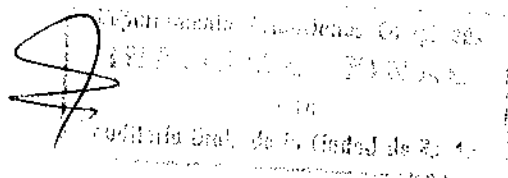
Nº de orden: 23

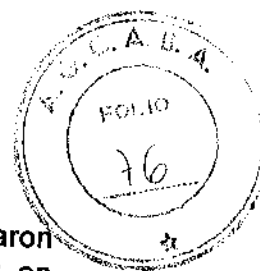
Fechas de la visita: 3,4 y 5 de abril de 2003

**EMPRESA: COWS AND BULLS
PROVEEDOR Nº 11.381**

Se visitó la Usina Láctea propiedad de la firma y se entrevistó al Director Técnico de la Planta Sr. Nelson Abel Casinelli y al Jefe de Planta Sr. Joaquín Gastañaga.

En la planta se acopia y procesa leche fluida y se elabora leche en polvo y yogur.





En la planta trabajan 32 empleados, en los distintos turnos. Los que se observaron en el momento de la visita se encontraban correctamente uniformados y en buenas condiciones de higiene. El responsable técnico refiere que han realizado diversos cursos de capacitación dictados por el personal técnico de la Empresa y por invitados externos.

La planta tiene una superficie de 2.428 metros cuadrados. La planta física y equipamiento son adecuados y se encuentran en buenas condiciones de higiene. Las instalaciones sanitarias para uso del personal, tienen doble circulación, están en buenas condiciones de mantenimiento e higiene.



República Argentina - Ciudad de Buenos Aires
SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Asistencia Social
Dirección General de Asistencia Social
Unidad de Asistencia Social - Ciudad de Buenos Aires