

**INFORME FINAL
DE AUDITORÍA
CON INFORME EJECUTIVO
PROYECTO N° 2.06.02 B**

**CONTRATACIONES DE LA
DIRECCIÓN GENERAL DE
COOPERADORAS Y
COMEDORES ESCOLARES**

**AUDITORÍA DE GESTION TECNICO
ALIMENTARIA**

EJERCICIO 2005

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 Piso 5° Capital Federal

Presidente

Dr. Juan Carlos Toso

Auditores Generales:

Dr. Antonio Rubén Campos

Lic. Josefa Arminda Prada

Dra. Alicia Margarita Boero

Lic. José Luis Giusti

CÓDIGO DE PROYECTO: 2.06.02-B

NOMBRE DEL PROYECTO:

Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares. Auditoría de gestión técnico-alimentaria.

PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 2005

EQUIPO DESIGNADO:

Dr. Luis María Ferella (Coordinador)

Dra. Beatriz Vittori (Supervisora)

OBJETO: Jurisdicción 55 - Programa 80

OBJETIVO: controlar la prestación del servicio.

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, diciembre de 2006
Código de Proyecto	2.06.02- B
Denominación del Proyecto	Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, auditoría de gestión técnico alimentaria
Período examinado	Año 2005
Programa auditado	80 (Acciones de Asistencia directa)- Partidas Presupuestarias 2.1.1 (Alimentos para personas) y 3.9.2 (Servicios de comidas, viandas y refrigerios).
Unidad Ejecutora	Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares (DGCyCE)
Objeto de la auditoría	De Gestión técnico alimentaria del Programa 80 (Partidas Presupuestarias 2.1.1 y 3.9.2).
Objetivo de la auditoría	Controlar la prestación del servicio.
Alcance	Evaluar: a) la prestación del servicio de alimentos; b) la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios. Dado que en marzo de 2006 ha comenzado a regir una nueva contratación y a efectos de lograr una mayor claridad de los temas reflejados, se procedió a la emisión de 2 informes: a) <i>legal y financiero</i> (Nº 2.06.02-A): abarca contrataciones, tomas de muestras, registros y pagos del año 2005. b) <i>Técnico alimentario</i> (Nº 2.06.02-B): referido a la calidad de los servicios prestados durante el período 2006 en los comedores escolares, cuyos prestatarios, en un alto porcentaje, no son coincidentes con los del año anterior ¹. Se seleccionó una muestra² de 45 Escuelas³ que incluye todos los adjudicatarios, los Distritos Escolares y los diferentes niveles de educación.

¹ Ver "Comentarios" en Informe ejecutivo Nº 2.06.02-A.

² Criterio de selección: estratificación al azar.

³ Nivel de precisión y error tolerable utilizado para la determinación del tamaño muestral: 12% y 10% respectivamente.

Presupuesto auditado	Partida	Fuente	Monto		Ejecución del Programa																			
			Crédito Vigente	Devengado																				
	2.1.1	11	10.060.356,00	8.883.648,79	88,30%																			
		Subtotales	10.060.356,00	8.883.648,79	88,30%																			
	3.9.2	11	81.998.066,00	81.237.001,80	99,07%																			
		13	666.691,00	635.291,54	95,29%																			
		Subtotales	82.664.757,00	81.872.293,34	99,04%																			
	Totales		92.725.113,00	90.755.942,13	97,88%																			
Fuentes de financiamiento: 11: Tesoro de la Ciudad 13: Recursos con afectación específica																								
Período de desarrollo de tareas de auditoría	16-05-06 al 30-11-06 (visitas en las Escuelas entre el 14-08-06 y el 28-09-06).																							
Limitaciones al alcance	No se ha proporcionado la nómina de prestación de servicios alimentarios actualizada al momento del requerimiento, o sea, con las modificaciones introducidas durante el ejercicio y con posterioridad a la adjudicación. En consecuencia, no se puede garantizar la integridad del universo utilizado para la selección de la muestra.																							
Aclaraciones Previas	✓ <i>Pliegos de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Especificaciones Técnicas y Anexos</i> ▪ <i>Para el servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa:</i> se consultó el Pliego correspondiente a la Licitación Pública N° 964/05, adjudicada en marzo de 2006 (año de realización de la presente auditoría) sólo a los fines de determinar los menús aplicables en cada caso, como las obligaciones establecidas para los adjudicatarios. ▪ <i>Con relación de la provisión de productos lácteos:</i> se encuentra vigente la Licitación Pública N° 223/05 que había sido adjudicada el 10-08-05.																							
Comentarios	✓ <i>Presupuesto</i> Teniendo en cuenta que las prestaciones alimentarias en establecimientos educativos han sido relevadas en el año 2006, se considera importante reflejar los montos de las partidas presupuestarias involucradas para dicho ejercicio: <table><tr><th rowspan="3">PARTIDAS</th><th colspan="3">MONTO (expresado en pesos)</th></tr><tr><th>PRESUPUESTO SANCIONADO</th><th>CRÉDITO VIGENTE</th><th>COMPROMISO</th></tr><tr><td>2.1.1.</td><td>9.939.500,00</td><td>10.202.520,00</td><td>9.479.173,32</td></tr><tr><td>3.9.2</td><td>124.260.436,00</td><td>111.863.672,00</td><td>106.803.550,21</td></tr><tr><td>TOTALES</td><td>134.199.936,00</td><td>122.066.192,00</td><td>116.282.723,53</td></tr></table> Fuente: elaborado por A.G.C.B.A. con datos extraídos del S.I.G.A.F. ✓ <i>Recepción de los alimentos</i> ✓ El control diario de cantidades y tipo de productos					PARTIDAS	MONTO (expresado en pesos)			PRESUPUESTO SANCIONADO	CRÉDITO VIGENTE	COMPROMISO	2.1.1.	9.939.500,00	10.202.520,00	9.479.173,32	3.9.2	124.260.436,00	111.863.672,00	106.803.550,21	TOTALES	134.199.936,00	122.066.192,00	116.282.723,53
PARTIDAS	MONTO (expresado en pesos)																							
	PRESUPUESTO SANCIONADO	CRÉDITO VIGENTE	COMPROMISO																					
	2.1.1.	9.939.500,00	10.202.520,00	9.479.173,32																				
3.9.2	124.260.436,00	111.863.672,00	106.803.550,21																					
TOTALES	134.199.936,00	122.066.192,00	116.282.723,53																					

	ingresados no es realizado por las autoridades escolares en un 58% de los casos. A los fines de analizar las posibles causas, caben mencionar algunas situaciones que pueden presentarse: a) llegada de los transportes de alimentos con anterioridad a la hora de ingreso de los funcionarios. No obstante se ha indicado la existencia de un control posterior en el 62% de los casos de la muestra. b) Escuelas de nivel inicial que comparten la cocina con el nivel primario dado que funcionan en el mismo edificio. En consecuencia, no es necesario un doble control. c) Jardines de Infantes Nucleados que, debido a su organización, deben delegar diariamente estas tareas en el personal docente o auxiliar (los responsables máximos del establecimiento pueden realizar verificaciones sólo en forma alternada). d) Escuelas de nivel medio o adultos que reciben los refrigerios con anterioridad al horario en que funcionan dichos establecimientos. Por ende, son recibidos por personal de otros niveles educativos.
Observaciones principales	✓ <i>De control interno:</i> se detectó que: ▪ 24 establecimientos educativos no se encontraban incluidos en la Licitación Pública N° 964/05, no pudiéndose obtener información respecto del criterio utilizado para la asignación de los proveedores. ▪ No existe un listado de marcas autorizadas por el Organismo, ni se registran la cantidad de raciones estimadas para el mes siguiente (planillas indicativas) en los Libros de Órdenes obrantes en las Escuelas. ✓ <i>Con relación a la recepción de los alimentos:</i> ▪ <i>En productos lácteos:</i> se observaron transportes con habilitación del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SE.NA.SA) vencida (23%) o sin ella (15%), e inexistencia de stock de leche en el 65% de los 37 establecimientos educativos de la muestra que reciben dicho producto. ▪ <i>En productos no lácteos:</i> el 100% de los refrigerios no poseen fecha de elaboración ni vencimiento y son transportados en canastos de plástico que no cumplen con los requisitos de los contenedores isotérmicos. Asimismo en algunos casos en que la entrega debe realizarse a establecimientos ubicados en zonas de difícil acceso, se ha detectado que: ❑ los alimentos son entregados por el adjudicatario en la Escuela más cercana, y los remitos son firmados por sus autoridades; ❑ el personal del establecimiento destinatario de dicha prestación o integrantes de la comunidad educativa, la

	retira durante el día. ✓ <i>Con respecto a los remitos:</i> no se encuentra estandarizada su forma de emisión, dificultándose el control adecuado de los alimentos ingresados y sus respectivas cantidades. ✓ <i>Sobre el servicio de las preparaciones:</i> no se cumple con las temperaturas y gramajes establecidos en el Pliego; no se exhiben los menús (41% de los casos) o se observa que la prestación no se corresponde con la vigente para el día de la visita (39%); no se sirve el complemento a los niños de 9 meses a 3 años (se verificó en los 2 casos de la muestra en que debía cumplirse esta condición). ✓ <i>Con referencia al personal del concesionario:</i> cantidad insuficiente de acuerdo a las raciones y tipo de servicio (29%); no poseen constancias de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura realizada en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (60%); no utilizan ropa clara (45%), barbijos (66%), guantes descartables (71%) ni plaquetas identificatorias (71%). ✓ <i>Con relación a la infraestructura:</i> no poseen elementos de protección en aberturas (69%). ✓ <i>Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones:</i> no se observan elementos contra incendios en los lugares cedidos en uso a los adjudicatarios (100% en depósitos, 21% en salones comedores y 13% en cocinas). ✓ <i>Sobre el equipamiento y vajilla:</i> no poseen certificación de la balanza por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos (93%); no se entregan servilletas de papel (100% de los refrigerios).
Conclusiones	✓ Resulta de difícil acceso determinar el universo de prestaciones alimentarias a una fecha determinada. ✓ Ausencia de un circuito fluido de Cooperación con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. ✓ La emisión de los remitos no favorece el control de los alimentos que ingresan a los establecimientos educativos. ✓ La calidad de las prestaciones no siempre ha logrado cubrir los requisitos establecidos en los Pliegos. ✓ De los controles efectuados en los comedores escolares por el Organismo auditado no surgen observaciones importancia acerca de incumplimientos que han sido detectados por esta Auditoría. El tenor de las observaciones arribadas en el presente informe dan cuenta de la ausencia de controles por parte de los funcionarios públicos respecto a la ejecución de la licitación pública N° 964/05, no advirtiéndose en principio una conducta diligente atento el escaso control de los alimentos y la deficiente forma de entrega por parte de los concesionarios. En consecuencia, se recomienda el inmediato inicio de acciones

	en sede administrativa tendientes a investigar las irregularidades descriptas y de corresponder instar la vía judicial.
--	---

Informe Final de Auditoría
Proyecto N° 2.06.02B

Señora
Presidenta
Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Lic. Gabriela Michetti
S / D

En uso de las facultades conferidas por el art. 135° de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires, por la Ley 70 arts. 131°, 132° y 136° y por las Resoluciones N° 182/06 de la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y N° 344-AGCBA-05, la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES (A.G.C.B.A.) procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares (DGCyCE) del Ministerio de Educación⁴ (ex Secretaría homónima), con el objeto que a continuación se detalla.

I.- Objeto

Auditoría legal y financiera del Programa 80 (Acciones de Asistencia directa) correspondiente a la Jurisdicción 55 (Secretaría de Educación), cuyo presupuesto para las Partidas 2.1.1 (Alimentos para personas)⁵ y 3.9.2 (Servicios de comidas, viandas y refrigerios)⁶ desagregado por fuente de financiamiento⁷ es, para el ejercicio 2005, el siguiente:

PARTIDAS	FUENTE	MONTO (expresado en pesos)			EJECUCIÓN DEL PROGRAMA
		PRESUPUESTO SANCIONADO	CRÉDITO VIGENTE	DEVENGADO	
2.1.1.	11-Tesoro de la Ciudad	0,00	10.060.356,00	8.883.648,79	88,30%
	Subtotal Partida 2.1.1	0,00	10.060.356,00	8.883.648,79	88,30%
3.9.2	11-Tesoro de la Ciudad	94.114.350,00	81.998.066,00	81.237.001,80	99,07%
	13- Recursos con afectación específica	0,00	666.691,00	635.291,54	95,29%
	Subtotal Partida 3.9.2	94.114.350,00	82.664.757,00	81.872.293,34	99,04%
TOTALES		94.114.350,00	92.725.113,00	90.755.942,13	97,88%

Fuente: elaborado por A.G.C.B.A. con datos extraídos del S.I.G.A.F.

⁴ Denominación correspondiente al año 2006, período en que fue relevado el servicio de prestación alimentaria en los comedores escolares.

⁵ Correspondiente al Inciso 2 (Bienes de Consumo), Partida Principal 1 (Productos Alimenticios, agropecuarios y forestales).

⁶ Perteneciente al Inciso 3 (Servicios no personales), Partida Principal 9 (Otros servicios).

⁷ Clasificación según Resolución N° 46-SHyF-04 (B.O. N° 1.860 del 19-01-04).

II.- Objetivo

Controlar la prestación del servicio.

III.- Alcance

Evaluar:

- a) la prestación del servicio de alimentos;
- b) la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios.

Dado que en marzo de 2006 ha comenzado a regir una nueva contratación y a efectos de lograr una mayor claridad de los temas reflejados, se procedió a la emisión de 2 informes:

- a) *legal y financiero (Nº 2.06.02-A)*: cuyo análisis está enfocado sobre las contrataciones, tomas de muestras, registros y pagos correspondientes al año 2005.
- b) *Técnico alimentario (Nº 2.06.02-B)*: referido a la calidad de los servicios prestados durante el período 2006 en los comedores escolares, cuyos prestatarios, en un alto porcentaje, no son coincidentes con los del año anterior⁸.

El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, aprobadas por Ley 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las Normas Básicas de auditoría externa aprobadas por Resolución Nº 161/00 de la A.G.C.B.A., habiéndose practicado los siguientes procedimientos:

- a) recopilación y análisis del encuadre normativo vigente (**Anexo I**).
- b) Relevamiento de:
 - ✓ la estructura orgánica;
 - ✓ los circuitos administrativos.
- c) Entrevistas con:
 - ✓ funcionarios de diferentes áreas del Organismo auditado y de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria;
 - ✓ personal directivo de los establecimientos escolares.
- d) Examen de documentación respaldatoria.
- e) Análisis de los Expedientes Nº 37.514/05 y 66.419/04 correspondientes a la Licitaciones Públicas Nº 964/05 y 223/05 respectivamente (con relación a las obligaciones contractuales para los adjudicatarios, a los menús que fueron definidos para el año 2006 y a las especificaciones técnicas de los alimentos que deben ser suministrados en los establecimientos educativos).
- f) Inspecciones oculares en Escuelas referidas a:
 - ✓ caracteres organolépticos⁹ de los alimentos;

⁸ Ver Informe Nº 2.06.02- A, Capítulo VI, "Comentarios", ítem "Modificaciones en empresas concesionarias y funcionarios en las Escuelas".

⁹ Sabor, olor, textura.

- ✓ control de temperaturas de recepción, conservación, cocción y distribución ¹⁰;
 - ✓ nivel de acidez (PH) en productos frescos¹¹;
 - ✓ gramaje¹² y cantidad de ingredientes utilizados¹³ en las preparaciones a fin de determinar la adecuación de la calidad nutricional de los alimentos a las condiciones previstas en el Pliego;
 - ✓ condiciones de higiene de las instalaciones;
 - ✓ hábitos en la manipulación de alimentos;
 - ✓ forma de almacenamiento de los productos.
- g) Verificaciones oculares de los vehículos transportadores de sustancias alimenticias con relación a:
- ✓ condiciones de traslado de los alimentos;
 - ✓ prácticas de higiene en su manipulación y descarga;
 - ✓ temperatura de las cabinas;
 - ✓ documentación del vehículo y del conductor.

La revisión se practicó con la siguiente metodología:

- a) se determinó, con un nivel de precisión y error tolerable del 12% y 10% respectivamente, un tamaño muestral de 45 Escuelas.
- b) Se aplicó muestreo estratificado al azar, definiendo 28 estratos de la siguiente forma:
 - ✓ cada una de las empresas adjudicatarias en el año 2006 (cantidad: 25, que prestan servicios en 1.078 Escuelas);
 - ✓ los comedores de autogestión¹⁴ (1 estrato que abarca 8 Escuelas atendidas bajo esta modalidad);
 - ✓ las Unidades Productivas¹⁵ (1 estrato conformado por 7 organizaciones que prestan servicios en 56 Escuelas);
 - ✓ un estrato adicional, en el que se agruparon aquellas raciones que no fueron incluidas en la Licitación Pública Nº 964/05 (24 Escuelas).
- c) Se seleccionó la cantidad de Escuelas para cada proveedor, de acuerdo a la participación de cada uno de ellos en el universo, incluyendo como mínimo 1 comedor para cada estrato definido.
- d) Una vez seleccionados en forma aleatoria los elementos de la muestra (a partir de las órdenes de compra de los proveedores), se consideraron todas las prestaciones incluidas en ese renglón.
- e) La muestra quedó conformada de tal forma que abarca a todos los concesionarios y la totalidad de los Distritos Escolares y niveles educativos **(Anexo II)**.

¹⁰ Instrumento utilizado: termómetro digital "Valla", de 50 a 150° C con vaina de 12,5 cm.

¹¹ Instrumento: Phmetro digital "Hanna".

¹² Instrumento: balanza digital CS-2000 Compact Scale con graduación mínima y máxima de 1 gr. y 2 kg. respectivamente.

¹³ Vázquez, M. y Witriw A. , Modelos visuales de alimentos.

¹⁴ El servicio de comedor es prestado por la Cooperadora Escolar.

¹⁵ Cooperativas de trabajo, Mutuales o Asociaciones Civiles que realizan la prestación analizada. Para mayor detalle, ver Informe de Auditoría Nº 2.06.02-A (Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, auditoría legal y financiera, año 2005).

Por último, cabe mencionar que:

- a) se han incorporado informes individuales de los comedores escolares visitados (**Anexos III a XLVII**);
- b) pueden existir diferencias entre las prestaciones seleccionadas (según Anexo II) y las que fueron relevadas (que figuran en los informes mencionados en el ítem anterior), dado que:
 - ✓ en las órdenes de compra, bajo la denominación de “desayuno”, se incluyen también las “meriendas”. A fin de verificar ambos tipos de prestaciones, se seleccionaron algunos casos;
 - ✓ se verificaron servicios que no figuraban en las órdenes de compra por tratarse de “prestaciones nuevas”.

Las tareas de campo se realizaron desde el 16 de mayo al 30 de noviembre de 2006, iniciándose las visitas a las Escuelas entre el 14-08-05 y el 28-09-06.

IV. Limitaciones al alcance

No se ha proporcionado la nómina de la prestación de servicios alimentarios actualizada al momento del requerimiento¹⁶, es decir, con las modificaciones introducidas durante el ejercicio y con posterioridad a la adjudicación¹⁷. En consecuencia, no se puede garantizar la integridad del universo utilizado para la selección de la muestra.

V. Aclaraciones previas

- ✓ *Pliegos de Bases y condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y Anexos*

En el mes de marzo de 2006, fecha que excede el año definido en el objeto de la presente auditoría, fue adjudicada la Licitación Pública Nº 964/05 (Expediente Nº 37.514/05: servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa)¹⁸ que comenzó a regir para el ciclo lectivo que se iniciaba. Teniendo en cuenta la fecha de realización del control de la prestación alimentaria en comedores escolares por esta Auditoría (año 2006), fue necesaria la consulta de los Pliegos correspondientes sólo a los fines de determinar los menús definidos en cada caso, como las obligaciones establecidas para los adjudicatarios.

¹⁶Notas Nº 1.445, 1.540 y 1.735-AGCBA-06 del 23-05-06, 31-05-06 y 14-06-06 respectivamente.

¹⁷ Con el Informe Nº 562.422-DGCyCE-06 del 07-06-06 sólo se acompañaron las copias de las órdenes de compra de las licitaciones que no contienen, teniendo en cuenta sus fechas de emisión, las modificaciones realizadas en las prestaciones alimentarias (ver observación Nº 1). Tampoco se informaron Unidades Productivas ni Comedores de autogestión. Al ser requeridos, se agregó esta última información pero no así las modificaciones, sino que sólo se procedió a explicar las razones de los cambios (Informe Nº 562.772-DGCyCE-06 del 30-06-06).

¹⁸Resoluciones Conjuntas Nº 304 y 370-SED y SHyF-05 del 01-03-06 y 20-03-06 respectivamente.

Con relación a la provisión de productos lácteos se encuentra vigente la Licitación Pública N° 223/05 que ya había sido adjudicada el 10-08-05¹⁹. El contrato establece la entrega de leche fluida Larga Vida en envases Tetrapack y yogur. Esta modalidad de servicio, teniendo en cuenta las características del primer producto señalado²⁰ y con un nuevo envase²¹ permite a los adjudicatarios prescindir de la distribución diaria, en un horario determinado y con controles específicos sobre su refrigeración.

En concordancia con los beneficios mencionados, se estipula que el adjudicatario debe mantener en cada establecimiento educativo, un stock mínimo de leche Ultra Alta Temperatura (UAT), tanto entera como descremada, que permita cubrir el consumo de 1 día²². Según información proporcionada por el Departamento de Asistencia Alimentaria (DAA)²³ de la DGCyCE este requisito se efectiviza mediante una doble entrega al inicio del ciclo lectivo. El aprovisionamiento y adecuado resguardo en lugares apropiados queda a cargo de las autoridades escolares y debe ser utilizado ante hechos imprevisibles o de fuerza mayor. El vencimiento que figure en el envase de estos productos no debe ser inferior a 45 días. En caso de verificarse esta situación, debe procederse a su renovación.

✓ *Circuito de solicitud de raciones, recepción, contabilización y pago de las facturas correspondientes*

a) *Solicitud*²⁴: el personal de conducción de cada escuela debe entregar al adjudicatario una “planilla indicativa” señalando la cantidad de servicios que se prevé servir en forma diaria durante el siguiente mes a:

- alumnos becados (indicando tipo de beca) y no becados;
- personal autorizado y no autorizado.

Esta información debe, prepararse, en función de la media de asistencia de igual mes correspondiente al ciclo lectivo anterior, y entregarse con la siguiente anticipación:

- para el primer mes de la prestación: 2 días de la fecha fijada para el inicio;
- para los meses restantes: 5 días antes de la finalización del mes anterior.

¹⁹ Resolución Conjunta N° 1.659-SED y SHyF-05.

²⁰ Tecnología de esterilización mediante tratamiento UAT (Ultra alta temperatura) que elimina la totalidad de las bacterias patógenas y formas vegetativas banales, pudiendo quedar un ínfimo remanente de esporas de microorganismos termo resistentes no patógenos. En consecuencia, el producto presenta estabilidad por varios meses y no se requiere refrigeración previa a la apertura del envase primario.

²¹ En la Licitación Pública anterior (N° 23/03) se entregaba en sachets de 1 litro.

²² Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 223/05 (art. 13, ítem A).

²³ Departamento que tiene a su cargo el control de los servicios alimentarios en las Escuelas a través de un equipo conformado por 21 profesionales vinculados al tema y 12 alumnos (aproximadamente) del último año de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (pasantías). Asimismo es el responsable del diseño del mosaico de menús y el conjunto de especificaciones técnicas relacionadas con requerimientos nutricionales, bromatológicos y de servicio general para la confección de los Pliegos de Bases y Condiciones para las licitaciones correspondientes.

²⁴ Cláusulas Particulares de las Licitaciones Públicas N° 964/05 (art. 43) y N° 223/05 (art. 9).

Las raciones estimadas, como las cantidades de cada componente del desayuno y/o merienda, deben quedar registradas en el Libro de Órdenes^{25 26}.

b) *Recepción*²⁷: la mercadería debe ser entregada diariamente al personal de conducción de las Escuelas con un remito que indique cantidad y tipo de productos entregados. La Licitación Pública N° 964/05 exige, además, el número de raciones.

Para el caso de los productos lácteos que deben ser conservados bajo cadena de frío, se ha previsto su entrega en la franja horaria de 7,30 a 8,30, de acuerdo al funcionamiento institucional de cada establecimiento educativo²⁸. Por tal motivo se ha incorporado la hora como un requisito que deben contener los remitos de los proveedores correspondientes.

En la práctica, los productos ingresan y en algunos casos son controlados por personal del propio adjudicatario dado que, por el horario de funcionamiento de las Escuelas, las autoridades²⁹ no se encuentran siempre presentes³⁰. Por la misma razón, los remitos debidamente firmados son retirados por el adjudicatario al día siguiente u horas después.

c) *Contabilización*³¹:

- *Para los productos lácteos*: la DGCyCE confecciona con frecuencia quincenal, y dentro de los 3 primeros días de la quincena siguiente, el Parte de Recepción Definitiva Resumen (PRD), a partir del cual el adjudicatario procede a emitir la factura correspondiente.
- *Para productos no lácteos*: los establecimientos educativos elaboran los Partes de Recepción con idéntica periodicidad y plazos indicados en el ítem anterior, los que son utilizados por la DGCyCE para la emisión del PRD.
- *Desde la implementación del Sistema Informático de Gestión de Administración Financiera (SIGAF)*: a partir del 01-01-05 la Dirección General de Coordinación Financiero Contable (DGCFC) del Ministerio de Educación emite un PRD a través de este sistema que es firmado por la

²⁵ Libro que debe ser provisto, dentro de las 24 horas del inicio de la prestación, por el adjudicatario a las autoridades escolares, y debe quedar a resguardo de éstas en el establecimiento escolar. Es utilizado para asentar las observaciones vinculadas a la prestación del servicio en el establecimiento educativo.

²⁶ Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05 (art. 43).

²⁷ Cláusulas Particulares de las Licitaciones Públicas N° 964/05 (art. 57) y N° 223/05 (art. 9).

²⁸ Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 223/05 (art. 11).

²⁹ De acuerdo al Decreto N° 1.706/84 y la Disposición N° 372/95 de la DGCE la responsabilidad del funcionamiento del servicio de comedor es responsabilidad de el/la Vicedirector/a y en su ausencia de el/la Secretario/a.

³⁰ Ver Capítulo VI "Comentarios", apartado "Recepción de los alimentos".

³¹ Cláusulas Particulares de las Licitaciones Públicas N° 964/05 (art. 58) y N° 223/05 (art. 29).

autoridad máxima de la DGCyCE y por el responsable del Departamento de Asistencia Económica de dicho Organismo³².

d) *Pago*³³: los adjudicatarios deben presentar las facturas con los PRD en el Centro Único de Documentación y Pago dependiente de la Dirección General de Contaduría General del Ministerio de Hacienda y Finanzas. A su vez, la documentación es derivada, previo control del Departamento de Comedores que funciona en la Dirección mencionada, a la Dirección General de Tesorería General para su liquidación y pago.

✓ *Tipos de servicios*³⁴:

a) *Almuerzo*: se distingue entre “comedor” y “vianda” teniendo en cuenta la elaboración de las comidas dentro del local cocina del establecimiento educativo o en la planta elaboradora del adjudicatario respectivamente. En este último caso se prevé la utilización de contenedores térmicos (para comidas a granel) o de bandejas descartables de aluminio con tapa, y ambas categorías incluyen la atención del comedor situado en la Escuela.

b) *Desayuno y/o merienda*: comprende:

- *Componente líquido*: provisto de acuerdo a las condiciones y características establecidas en la Licitación Pública N° 223/05³⁵.
- *Componente sólido*: entregado por los adjudicatarios conforme a las características establecidas en los Anexos de la Licitación Pública N° 964/05.
- *Elaboración y/ o servicio*: se realiza dentro del local cocina del establecimiento educativo y, para casos de fuerza mayor, está prevista la preparación por parte del adjudicatario en su planta elaboradora y su posterior traslado en termos y vehículos adecuados.

Es importante destacar que, para el caso de los productos lácteos (componente líquido), la provisión y su posterior distribución en mesas no se concentran en el mismo adjudicatario. En la práctica, y teniendo en cuenta los objetos de cada una de las contrataciones³⁶, el proveedor garantiza la calidad de los productos al momento de la entrega, mientras que de la preparación y/o entrega a los alumnos, según el caso, se ocupa el concesionario del comedor. Cabría observar que no está claramente definida la responsabilidad respecto de la etapa de conservación de estos productos.

³² Departamento que interviene en el control de PRD (cantidades de raciones, precios y firmas de los responsables de la recepción de los alimentos).

³³ Cláusulas Particulares de las Licitaciones Públicas N° 964/05 (art. 59) y N° 223/05 (art. 29).

³⁴ Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05 (art. 6).

³⁵ Anexos A y B.

³⁶ “Provisión de productos lácteos” y “servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa” para las Licitaciones Públicas N° 223/05 y 964/05 respectivamente.

c) *Refrigerio*: generalmente comprende un sandwich, una fruta y un producto de repostería (budín, alfajor, bizcochuelo, entre otros). La elaboración y/o servicio se ajusta a las mismas condiciones señaladas en los casos anteriores.

d) *Refuerzos alimentarios*: pueden ofrecerse en dos modalidades (1 y 2)³⁷ y están destinados a niños que presentan prescripción médica por bajo peso. Deben ser requeridos a las empresas adjudicatarias por la DGCyCE que, a través del Departamento de Asistencia Alimentaria verificará dichas prescripciones.

VI. Comentarios

✓ *Presupuesto:*

Teniendo en cuenta que las prestaciones alimentarias en establecimientos educativos han sido relevadas en el año 2006, se considera importante reflejar los montos de las Partidas Presupuestarias involucradas para dicho ejercicio:

PARTIDAS	MONTO		
	(expresado en pesos)		
	PRESUPUESTO SANCIONADO	CRÉDITO VIGENTE	COMPROMISO
2.1.1	9.939.500,00	10.202.520,00	9.479.173,32
3.9.2	124.260.436,00	111.863.672,00	106.803.550,21
TOTALES	134.199.936,00	122.066.192,00	116.282.723,53

Fuente: elaborado por A.G.C.B.A. con datos extraídos del S.I.G.A.F.

✓ *Recepción de los alimentos*

Según los datos relevados durante las entrevistas con los funcionarios de los establecimientos educativos, el control diario de cantidades y tipo de productos ingresados no es realizado por las autoridades escolares en un 58% de los casos. A los fines de analizar las posibles causas, resulta adecuado tener en cuenta los diferentes niveles educativos:

Nivel	Control			Total relevado
	Autoridades escolares	Otros (*)	Personal del adjudicatario	
Inicial	6	5	5	16
Primario	9	1	5	15
Media	0	2	1	3
Adultos	0	5	1	6
Superior	2	0	0	2
Especial	2	0	1	3
Totales	19	13	13	45
Porcentajes	42,22%	28,89%	28,89%	100,00%

Fuente: elaborado por A.G.C.B.A. con datos obtenidos en

³⁷ Anexo A de la Licitación Pública N° 964/05.

las Escuelas durante las tareas de auditoría.

(*) Personal docente, auxiliar o Comisión de Comedor que funciona en la Cooperadora Escolar.

Es importante señalar algunos temas respecto de la hora y lugar de recepción:

- a) la llegada de los transportes de alimentos puede ser anterior al ingreso de los funcionarios. No obstante se ha indicado que existe un control posterior en el 62% de los casos.
- b) Los establecimientos educativos de nivel inicial pueden funcionar en el mismo edificio del nivel primario con el que comparten la cocina. En consecuencia, no es necesario que las autoridades de ambos niveles efectúen el control.
- c) En el caso de Jardines de Infantes Nucleados, las verificaciones sólo pueden concretarse en forma alternada³⁸, quedando delegadas diariamente estas tareas en el personal docente o auxiliar.
- d) En las Escuelas de nivel medio o de adultos, los refrigerios son entregados con anterioridad al horario en que funcionan dichos establecimientos. En consecuencia, las prestaciones son recibidas por autoridades o personal de otros niveles educativos o que cumplen funciones en el mismo edificio³⁹.

VII. Observaciones

➤ De control interno

1.- Se detectaron 24 establecimientos educativos que no se encontraban incluidos en la Licitación Pública N° 964/05⁴⁰, no pudiéndose obtener información respecto del criterio utilizado para la asignación de los proveedores⁴¹.

2.- No poseen un listado de marcas autorizadas por el Organismo.

Tal como se indica en los Pliegos correspondientes a la Licitación Pública N° 964/05, los alimentos y productos alimenticios utilizados en las Escuelas deben respetar lo establecido en el Código Alimentario Argentino

³⁸ La Dirección tiene a su cargo más de un establecimiento educativo que funcionan en distintos edificios ubicados dentro de un radio determinado. La sede de las autoridades se encuentra ubicada en uno de ellos.

³⁹ A modo de ejemplo puede mencionarse el CENP 101 D.E. 6, que funciona en el Hospital Ramos Mejía: los refrigerios son recibidos por la secretaria del sector de Terapia Intensiva del establecimiento.

⁴⁰ Los pagos a los proveedores correspondientes son abonados por aplicación del Decreto N° 1.370/01 (ver Informe N° 2.06.02-A (Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, auditoría legal y financiera, año 2005, "observaciones presupuestarias y contables", "análisis de gastos abonados por Decreto N° 1.370/01").

⁴¹ Según indica la Dirección General en Nota N° 563.510-DGCyCE-06 del 14-08-06 en respuesta a Nota N° 2.388-AGCBA-06 del 08-08-06, se encuentra "imposibilitada de efectuar cualquier tipo de comentario en razón de haber sido designada por Decreto N° 384 del 21 de abril de 2006."

(CAA). Asimismo establece que sus marcas deben ser autorizadas por la DGCyCE⁴².

Por lo tanto, la implementación de un registro o listado de marcas facilitaría la fiscalización garantizando que los productos cumplan con las especificaciones solicitadas.

3.- No se registran las raciones estimadas para el mes siguiente (planilla indicativa) en los Libros de Órdenes obrantes en los establecimientos educativos⁴³ (100% de los casos).

4.- La Dirección General auditada ha utilizado normativa del MERCOSUR/GMC (Grupo Mercado Común) que no se encontraba vigente a la fecha de confección de los Pliegos de la Licitación Pública N° 964/05.

El artículo 9⁴⁴, inc. a)⁴⁵ de las Cláusulas Particulares hace referencia a la Resolución MERCOSUR/GMC N° 21/02 que ha sido derogada por la N° 26/03. Ambas se refieren a la aprobación del Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados.

➤ **Con relación a la recepción de los alimentos**

✓ *Productos lácteos*⁴⁶

5.- De los 13 vehículos relevados se observa que⁴⁷:

- a) el 15% no posee habilitación del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SE.NA.SA) y en el 23% de los casos está vencida;
- b) sus conductores no poseen libreta sanitaria (54%) ni pudieron acreditar la realización de curso de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (100%).

6.- No poseen stock de leche el 65% de los 37 establecimientos educativos de la muestra que reciben dicho producto⁴⁸.

✓ *Productos no lácteos*⁴⁹

7.- Se ha observado que, en el caso de refrigerios u otro tipo de alimentos que están destinados a establecimientos ubicados en zonas de difícil acceso, se utiliza el siguiente circuito:

- a) los productos son entregados, por el adjudicatario, en la Escuela más cercana y los remitos son firmados por sus autoridades;

⁴² Anexo B.

⁴³ Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05, art. 43.

⁴⁴ Relativo a "Provisión y calidad de la prestación alimentaria".

⁴⁵ "Especificaciones higiénico - sanitarias, bromatológicas y organolépticas".

⁴⁶ Todas las referencias de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 223/05.

⁴⁷ Art. 18 y CAA (art. 154 bis).

⁴⁸ Art. 13, ítem A).

⁴⁹ Todas las referencias de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

- b) el personal del establecimiento destinatario de dicha prestación o, en algún caso una persona vinculada a la comunidad educativa, la retira durante el día.

En consecuencia, los funcionarios que firman la recepción de los productos no pueden avalar ni tienen constancia alguna respecto del destino final ni de las condiciones en que se han entregado las prestaciones⁵⁰.

- 8.- Con relación a los refrigerios (100% de los casos) puede observarse que:
- a) no poseen fecha de elaboración ni vencimiento⁵¹;
 - b) son transportados en canastos de plástico que no cumplen con los requisitos de los contenedores isotérmicos⁵².

Cabe aclarar que la observación del ítem b) adquiere relevancia teniendo en cuenta que este tipo de prestación es entregada con anterioridad a lo señalado en las Cláusulas Particulares del Pliego correspondiente⁵³.

- 9.- No se encuentran rotulados los alimentos que componen las prestaciones (53% de los casos)⁵⁴.
- 10.- Los budines de vainilla “BUDÍN H”, “Joanes”, “C.A.S.A” no cumplen las especificaciones para el componente “sólido desayuno/merienda 2005” pues no declaran en su rótulo que sean fortificados con calcio (40% de DDR⁵⁵)⁵⁶.

➤ **Con respecto a los remitos⁵⁷**

- 11.- No se encuentra estandarizada su forma de emisión.

Al respecto puede mencionarse que se han verificado las siguientes situaciones:

⁵⁰ Esta situación pudo verificarse en la Esc. 20 D.E. 19, donde se firman los remitos correspondientes al Comedor Alejandrina, Centro Los Piletones y entregas para el Programa Chicos- chicos (destinado a niños entre 45 días a 4 años, que no asisten a instituciones educativas. Su finalidad es abrir un espacio de trabajo educativo comunitario. Fuente de la consulta: página web del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Secretaría de Educación. Fecha: 03-07-06).

⁵¹ Art. 9, inc. a).

⁵² Art. 23 inc. b):... “Deberán ser de material que asegure el mantenimiento de la cadena de frío o de calor, (por ejemplo en Plástico Reforzado con Fibra de Vidrio-PRFV.) con una aislación de poliuretano, y poseer una eficiente barrera contra el vapor.”

⁵³ Art. 13: “...una hora antes del horario en que se suministre...”

⁵⁴ Art. 9

⁵⁵ Dosis diaria recomendada.

⁵⁶ Anexo A.

⁵⁷ Art. 57, Cláusulas Particulares, Licitación Pública N° 964/05.

- a) alimentos que, habiendo ingresado en días anteriores, son incluidos en el remito del día en el que corresponden ser distribuidos (1 ó 2 días después)⁵⁸;
- b) en concordancia con lo señalado en el ítem anterior, se entregan productos que no constan en el remito que se acompaña⁵⁹;
- c) en algunos casos se detallan los componentes de la prestación⁶⁰ y, en otros, simplemente se describe la cantidad y tipo de servicio a brindar⁶¹;
- d) se consignan cantidades que no pueden ingresar efectivamente teniendo en cuenta los envases existentes en el mercado⁶².

En consecuencia, no es posible efectuar, en la totalidad de las Escuelas, un control adecuado de los alimentos ingresados y sus respectivas cantidades.

➤ **Sobre el servicio de las preparaciones**⁶³

12.- No se cumple con las temperaturas⁶⁴ y gramajes⁶⁵ establecidos en el Pliego.

A modo de ejemplo pueden mencionarse los siguientes casos:

- a) *temperaturas inadecuadas*:
 - *de conservación*: 35% de los 110 alimentos relevados sobre las prestaciones que conforman la muestra;
 - *de cocción (en el centro de los alimentos)*: 21% de las carnes (rojas y blancas) sobre una selección de 19 casos⁶⁶;
 - *de servicio*: 77% y 23% en los menús generales y especiales respectivamente (cantidades totales verificadas: 81 y 26)
- b) *Gramajes inadecuados*:
 - *en los ingredientes que componen la prestación*: 91% de los 103 alimentos analizados;
 - *en el servicio*: 84% de los 14 casos evaluados.

13.- No se exhibe el menú en el 41% de las prestaciones verificadas⁶⁷.

⁵⁸ Esc. de Recuperación N° 12 D.E.12 (Gavilán 1464, ver Anexo XVI).

⁵⁹ Esc. N° 7 D.E. 6 (24 de noviembre 1536, ver Anexo XLV); Esc. N° 3 D.E. 9 (Zapata 449, ver Anexo XXXVII); JII N° 1 D.E. 9 (Uriarte 2237, ver Anexo XXVII).

⁶⁰ Esc. N° 3 D.E. 14 (Girardot 1946, ver Anexo VII).

⁶¹ Esc. Adultos N° 21 D.E.20 (Goleta Cruz 6999, ver Anexo VI). Cabe mencionar que se trata del mismo proveedor que en la nota al pie anterior.

⁶² A modo de ejemplo puede mencionarse que, siendo la capacidad de las botellas de aceite mezcla de 900 cm3, se consigna como descripción del producto "botella de 1 litro" (Esc. N° 8 D.E.10, Mendoza 1000, ver Anexo XXXIX).

⁶³ Todas las referencias de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

⁶⁴ Art. 9, inc. b) a e).

⁶⁵ Anexo A

⁶⁶ Ver caso particular en Observación N° 27, ítem a).

⁶⁷ Art. 8

- 14.- El menú observado no se corresponde con el menú vigente en 31 casos de los 79 servicios relevados (30 desayunos, 6 meriendas, 20 almuerzos, 17 refrigerios, 4 viandas calientes y 2 colaciones)

Los desvíos para cada una de las prestaciones son los siguientes:

- a) *desayunos y meriendas*: 22%;
- b) *almuerzos*: 45%;
- c) *refrigerios*: 65%;
- d) *viandas calientes*: 25%;
- e) *colaciones*: 100%.

- 15.- No se sirvió el complemento a los niños entre 9 meses y 3 años⁶⁸ en los dos casos de la muestra en que debía cumplirse esta condición⁶⁹.

➤ **Con referencia al personal de los concesionarios⁷⁰**

- 16.- No se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio en 13 de los establecimientos educativos de la muestra (porcentaje de incidencia: 29%)⁷¹.

En consecuencia, puede observarse que:

- a) en el 100% de las Escuelas que brindan refrigerios y no poseen servicio de comedor o desayuno⁷², no existe personal del adjudicatario que los distribuya. Esta tarea queda delegada en el personal del establecimiento educativo o en miembros de la Cooperadora Escolar⁷³;
- b) las docentes distribuyen el desayuno en el 25% de las Escuelas de nivel inicial relevadas (cantidad total de la muestra: 16).

- 17.- No poseen constancias de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura realizada en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁷⁴ en 27 Escuelas (60% del total relevado) que abarca a 73 personas⁷⁵.

- 18.- No utilizan la vestimenta adecuada ni los accesorios correspondientes según el siguiente detalle:

⁶⁸ Anexo A (Mosaico complemento de 9 meses a 3 años)

⁶⁹ Jardín Maternal del Sol, Distrito Escolar 1, sito en Carlos Pellegrini 211 y Esc. Infantil N° 3 D.E.4 (Azopardo 1504).

⁷⁰ Todas las referencias de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

⁷¹ Art. 25

⁷² Se trata, en general, de Escuelas de nivel medio, adultos o educación superior.

⁷³ Art. 25 inc. b)

⁷⁴ Art. 24

⁷⁵ A efectos de determinar el porcentaje se solicitaron las constancias respectivas en los establecimientos educativos (tanto a las autoridades escolares como al personal de los concesionarios) y, para aquellos casos en que no fueron acreditados, se consultó el registro de Manipuladores de Alimentos de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria: www.buenosaires.gov.ar/areas/gob_control/seg_alimentaria/listado_manipuladores.pdf. (última fecha de actualización: julio de 2006).

- a) *ropa clara* ⁷⁶: en 17 Escuelas que representan el 45% del total seleccionado para la muestra y que posee personal⁷⁷;
- b) *barbijos y guantes descartables* ⁷⁸: en 25 y 27 casos (incidencia del 66% y 71% respectivamente);
- c) *plaqueta identificatoria* ⁷⁹: en 27 Escuelas (71%).

19.- El personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea⁸⁰ en el 84% de los 38 casos aplicables.

➤ **Con relación a la infraestructura**

20.- No poseen elementos protectores en aberturas⁸¹ en el 69% de los 42 establecimientos en los que puede relevarse esta condición⁸².

➤ **Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones**

21.- No se observan elementos contra incendios en los lugares cedidos en uso a los adjudicatarios⁸³.

Pueden señalarse los siguientes faltantes, en cantidades y porcentajes de significatividad:

- a) *en depósitos*: 12 casos (100% de los establecimientos escolares de la muestra que poseen espacio físico destinado a tal fin);
- b) *en salones comedores*: 5 casos (21% de los 24 observados);
- c) *en cocinas*: 5 casos (13% de las 39 relevadas).

➤ **Sobre el equipamiento y vajilla**⁸⁴

22.- No poseen certificación de la balanza por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁸⁵ en el 93% de los casos de los 42 casos aplicables⁸⁶.

23.- No se entregan servilletas de papel en el 100% de los refrigerios relevados⁸⁷.

⁷⁶ Art. 26

⁷⁷ Cantidad: 38.

⁷⁸ Art. 26

⁷⁹ Art. 28

⁸⁰ Arts. 38 y 39.

⁸¹ Art. 19, Cláusulas Particulares, Licitación Pública N° 964/05.

⁸² No fueron consideradas a efectos del cálculo, las 3 Escuelas que no poseen un espacio físico propio adecuado para la guarda de este tipo de equipamiento: CENS 53 D.E. 21 (Miralla 3737), CENP 101 D.E. (Gral. Urquiza 609- 1º Piso, cirugía) y PAEBYT 72 D.E. 16 (Terrada 5850).

⁸³ Art. 36, Cláusulas Particulares, Licitación Pública N° 964/05.

⁸⁴ Todas las referencias de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

⁸⁵ Art. 61 inc.a)

⁸⁶ Ídem a lo señalado en la nota al pie 71.

⁸⁷ Art. 34

➤ **Otras observaciones**⁸⁸ (estas observaciones, si bien no son de carácter general, han sido incluidas teniendo en cuenta su relevancia. Asimismo están contenidas en los informes individuales de cada establecimiento educativo (**Anexos III a XLVII**))

24.- En la Escuela N° 16 D.E. 11 se entregó azúcar marca “La muñeca”, cuya comercialización fue prohibida durante el año 2005⁸⁹.

25.- Se detectaron, en las alacenas de la cocina del JIC 7 D.E.9, 2 packs de leche entera fluida UAT con fecha de vencimiento del 17-03-06, es decir que, a la fecha de la visita de la Auditoría (30-08-06), habían transcurrido 166 días⁹⁰.

26.- En una de las órdenes de compra emitidas por la Licitación Pública N° 964/05, y por ende en los remitos entregados por el adjudicatario, figura el CENP⁹¹ N° 53 con datos erróneos, a saber:

- a) *Distrito Escolar*: consta como N° 21, cuando en realidad pertenece al 19.
- b) *Dirección*: se consigna Miralla 3.737, donde no funciona centro educativo alguno en la actualidad⁹².

Caben mencionar los siguientes datos aclaratorios⁹³:

- a) existen 63 centros educativos de estas características en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a los que, a partir del año 2005, se les asignó un número determinado.
- b) El CENP N° 53, que corresponde al D.E.19, funciona en Av. Perito Moreno y Varela.
- c) La cantidad de refrigerios (28) que figuraban en la orden de compra respectiva y que fueron seleccionados para la muestra, corresponden al CENP N° 63, que funciona en el Comedor “Alejandrina”, ubicado en la Villa N° 20, Manzana 13, casa no identificada.
- d) La prestación mencionada, es entregada en la Escuela N° 4 D.E.21 (Av. Riestra 5.030) y retirada posteriormente por una persona perteneciente a la comunidad⁹⁴.

⁸⁸ Todas las referencias de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

⁸⁹ Información proporcionada por la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria (Informe N° 2978-DGHSA-05 del 14-08-06).

⁹⁰ Art. 13, ítem A.

⁹¹ “Centro Educativo Nivel Primario”. En este tipo de centros, la población escolar está conformada por adultos y adolescentes mayores de 14 años. Funcionan en turnos diurnos y generalmente se ubican en espacios cedidos por alguna organización perteneciente a la zona en la que se ubican.

⁹² No fue posible determinar el período en el que funcionaba el centro educativo “Luján de los obreros”.

⁹³ Fuente de la información: Coordinación Regional de Centros Educativos de la Región N° 5.

⁹⁴ Idéntica situación se presenta en el CENP N° 47, que funciona en el Comedor “Tierra, techo y trabajo” sito en Jorge Newbery 4.870. En este caso, las prestaciones son entregadas en la Escuela N° 8 D.E.14.

- e) El 50% de los refrigerios son entregados a otro centro educativo (CENP N° 62), que funciona en la calle Corvalán (altura aproximada: 3.600).

27.- En la Escuela N° 7 D.E. 6⁹⁵ se verificó que:

- a) la temperatura de cocción en el centro de la carne era de 67,6° C, no cumpliendo con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares (80° C hasta desaparición de jugos rosados)⁹⁶.

En consecuencia, y por la causa señalada precedentemente, se comprobó la devolución de aproximadamente el 50% de los platos por parte de los alumnos.

- b) No se realiza el proceso de higiene adecuado de los utensilios y elementos utilizados a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada⁹⁷.

✓ *A la Dirección del área de Educación Inicial*

28.- No se encuentra suscripto al mes de septiembre de 2006 el convenio de colaboración entre la Secretaría de Educación y el Club Social y Deportivo Yupanqui, donde funciona desde el año 2004 el Anexo del Jardín de Infantes Común N° 4 D.E.21⁹⁸.

VIII. Recomendaciones

➤ De control interno

- 1.- Diseñar mecanismos tendientes a garantizar la integridad de la información y facilitar la continuidad de la gestión.
- 2.- Implementar un registro de marcas autorizadas en forma conjunta con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- 3.- Controlar el efectivo registro, en los Libros de Órdenes, de las raciones solicitadas por las autoridades de los establecimientos educativos a los diferentes adjudicatarios.
- 4.- Aplicar la normativa MERCOSUR/GMC vigente al momento de la confección de los Pliegos de Bases y Condiciones de las contrataciones que debe iniciar el Organismo.

➤ Con relación a la recepción de los alimentos

✓ *Productos lácteos*

⁹⁵ Adjudicatario: Euro Food Argentina.

⁹⁶ Art. 9 inc. b).

⁹⁷ Mezcla de alimentos crudos o cocidos y/o utilización de utensilios indistintamente sin previo proceso de higiene.

⁹⁸ Expediente N° 73.925/03. Ver Anexo III.

5.- Implementar mecanismos de control a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en los Pliegos correspondientes a la Licitación Pública N° 223/05 con relación a los vehículos y transportistas.

6.- Solicitar a los adjudicatarios respectivos la provisión del stock de leche para los establecimientos educativos en los casos que corresponda.

✓ *Productos no lácteos*

7.- Efectuar las gestiones necesarias con el fin de lograr que los remitos sean firmados, sin excepción, por los destinatarios finales de las prestaciones garantizando su efectiva entrega en tiempo y forma.

8.- Reforzar el control sobre el horario y condiciones de entrega de los refrigerios.

9.- Verificar el cumplimiento del rotulado en los alimentos.

10.- Controlar que los alimentos cumplan con las especificaciones técnicas definidas previamente y efectuar las observaciones pertinentes a los adjudicatarios.

➤ **Con respecto a los remitos (*proveedores de productos no lácteos*)**

11.- Establecer pautas precisas para la emisión de los remitos y verificar su cumplimiento. Si bien es posible aceptar variantes teniendo en cuenta que las empresas adjudicatarias no poseen un sistema único de facturación, es imprescindible que se respeten normas mínimas:

- a) constancia en el remito, sin excepción, del detalle de los productos entregados en el día, aún cuando no deban ser utilizados en esa fecha;
- b) detalle de la composición de las prestaciones entregadas;
- c) claridad en las cantidades consignadas, de forma tal que se facilite la fiscalización al momento de la descarga de los alimentos.

➤ **Sobre el servicio de las preparaciones**

12.- Intensificar los controles relativos a temperaturas (de conservación, distribución, servicio y cocción) y gramajes (tanto en los ingredientes como en las preparaciones). Asimismo se recomienda atender la alimentación de los niños con dietas especiales contemplando las prescripciones médicas de acuerdo a las patologías diagnosticadas.

13.- Solicitar a los adjudicatarios, sin excepción, la exhibición de los menús.

14.- Controlar el cumplimiento estricto de las prestaciones tal como se encuentran definidas en los Pliegos correspondientes.

15.- Fiscalizar y exigir que se distribuya el complemento a los niños entre 9 meses y 3 años.

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

- 16.- Verificar que los adjudicatarios asignen la cantidad de personal adecuado conforme a las raciones y tipo de servicio que se presta en cada establecimiento escolar. En caso de incumplimiento, registrar en el Libro de Órdenes y controlar la posterior regularización de dicha situación.
- 17.- Diseñar un circuito, en forma articulada con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a fin de exigir que el personal dependiente de los adjudicatarios que cumple funciones en los comedores escolares realice el curso de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
- 18.- Consignar en los Libros de Órdenes obrantes en el establecimiento educativo los incumplimientos vinculados con la vestimenta y accesorios que debe utilizar el personal. Asimismo se recomienda instruir a los profesionales del Departamento de Asistencia Alimentaria de la DGCyCE para que efectúen un seguimiento en los casos en que se hubieran detectado falencias en visitas anteriores.
- 19.- Controlar que se cumpla con las pautas establecidas en el Pliego en todos los aspectos relativos al personal.

➤ **Con relación a la infraestructura**

- 20.- Solicitar la instalación de protecciones en la aberturas exteriores en aquellas áreas destinadas al almacenamiento y elaboración de alimentos, como así también en los lugares en los que se realiza la prestación de los servicios.

➤ **Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones**

- 21.- Requerir a los adjudicatarios la provisión de elementos contra incendios en las áreas que le han sido cedidas.

➤ **Sobre el equipamiento y vajilla**

- 22.- Solicitar a los adjudicatarios la provisión de balanzas de acuerdo a las características indicadas en el Pliego.
- 23.- Controlar que el adjudicatario provea la totalidad de los elementos solicitados en las Cláusulas Particulares del Pliego correspondiente.

➤ **Otras recomendaciones**

- 24.- Articular mecanismos con la DGHySA a fin de controlar las marcas y calidad de los productos entregados por los adjudicatarios.
- 25.- Verificar las fechas de vencimiento de los productos almacenados por los adjudicatarios en los establecimientos educativos.
- 26.- Implementar mecanismos de articulación con otras áreas o Jurisdicciones a fin de relevar la totalidad de los establecimientos educativos en los que

se debe prestar el servicio alimentario y definir circuitos claros para su distribución ante situaciones especiales.

27.- Incrementar los controles relativos a formas y tiempos de cocción de la carne; prácticas higiénico- sanitarias y de manipulación de alimentos.

✓ *A la Dirección del área de Educación Inicial*

28.- Arbitrar los medios que sean necesarios a fin de regularizar la situación que, de hecho, existe desde hace 2 años.

Deslinde de Responsabilidades

29.- El tenor de las observaciones arribadas en el presente informe san cuenta de la ausencia de controles por parte de los funcionarios públicos respecto a la ejecución de la licitación pública N° 964/05, no advirtiéndose en principio una conducta diligente atento el escaso control de los alimentos y la deficiente forma de entrega por parte de los concesionarios. En consecuencia se recomienda el inmediato inicio de acciones en sede administrativa tendientes a investigar las irregularidades descriptas y de corresponder instar la vía judicial.

IX. Conclusión

El análisis efectuado a la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares con relación a la prestación del servicio alimentario en los establecimientos educativos ha revelado que:

- a) resulta de difícil acceso determinar el universo de prestaciones alimentarias a una fecha determinada;
- b) no existe un circuito fluido de cooperación con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria;
- c) la emisión de los remitos por parte de los adjudicatarios no favorece el control de los alimentos que ingresan a los establecimientos escolares;
- d) la calidad de las prestaciones no siempre ha logrado cubrir los requisitos establecidos en los Pliegos, observándose desvíos significativos en los gramajes de los ingredientes y preparaciones que alteran los criterios nutricionales implícitos en la composición de los diferentes menús;
- e) de los controles efectuados en los comedores escolares por la Dirección General auditada no surgen observaciones de importancia acerca de incumplimientos que han sido detectados por esta Auditoría. A modo de ejemplo puede citarse:
 - inobservancia de los transportistas y del personal que presta servicios en las Escuelas respecto de requisitos señalados en el Pliego correspondiente (acreditación de libreta sanitaria, capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura, utilización de guantes y barbijos descartables, entre otros);
 - inadecuadas condiciones de higiene y mantenimiento de los bienes y espacios cedidos en uso a los concesionarios;

- inexistencia de stock de leche en las Escuelas.

ANEXO I

NORMATIVO

- 1.- Código Alimentario Argentino.
- 2.- Pliego de Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y Anexos correspondientes a la Licitación Publica N° 223/05 (provisión de productos lácteos).
- 3.- Pliego de Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y Anexos correspondientes a la Licitación Publica N° 964/05 (servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa).
- 4.- Reglamento técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados MERCOSUR/ GMC/ Resolución N° 26/03.
- 5.- Decreto N° 1.706/84 (B.M.N° 17.261 del 10-04-84)- Reglamento de Comedores Escolares.
- 6.- Disposición N° 372-DGCE-95 (B.M. del 23-08-95)- Funciones de la Vicedirección.

ANEXO II

MUESTRA DE ESCUELAS CON DETALLE DE PRESTACIONES ALIMENTARIAS RELEVADAS

Nº ítem	Concesionario	Establecimiento educativo				Prestación 1		Prestación 2		Prestación 3		Precio total (en pesos)
		Escuela	D.E.	Nivel	Domicilio	Tipo	Cantidad	Tipo	Cantidad	Tipo	Cantidad	
1	1	Yupanqui	21	Inicial	Guaminí 4512	R	35	D	90			39.618,75
2		JIN C/6	17	Inicial	Pedro Calderón de la Barca 3073	D	35					6.168,75
3		19	17	Primario	Av.Salvador M.del Carril 4957	A	159	D	295			297.648,75
4		Adultos 21	20	Adultos	Goleta Cruz 6999	R	47					31.901,25
5		3	14	Primario	Girardot 1946	V	80	D	134			147.217,50
6	2	9	21	Primario	Berón de Astrada 5920	R	1000	D	920			840.900,00
7		Esc. Inf. 3	4	Inicial	Azopardo 1504	A	182	D	200			459.892,80
8		JIN A/4	2	Inicial	Soler 3929	D	163					29.340,00
9	3	20	19	Primario	Av.Cruz y Martínez Castro	A	400	D	388			683.385,00
10		16	11	Primario	Primera Junta 3445	D	362					63.802,50
11		CENP 53	21	Adultos	Miralla 3737	R	28					18.690,00
12	4	CAEByT 72	16	Adultos	Terrada 5850	R	15					10.181,25
13		JIC7	9	Inicial	Conde 223	D	175					30.843,75
14		Recup.12	12	Especial	Gavilán 1464	V	55	R	46	D	94	132.765,00
15	5	22	18	Primario	Cuzco 116	A	203	D	192			347.475,00
16		JIN C/13	7	Inicial	Galicia 1857	D	76					13.395,00
17	6	EMEM 3	19	Media	Cnel.M.Chilavert y A.de Vedia	A	567	R	230	D	560	1.130.853,75
18		ENS 5	5	Superior	Arcamendia 743	R	93	D	590			164.898,75
19	7	ENS 3	4	Superior	Bolívar 1235	R	170	D	482			200.340,00
20		Recup. 3	3	Especial	Piedras 1430	A	101	R	86	D	95	231.843,75
21	8	JIN B/8	20	Inicial	Fonrouge 370	A	42	D	48			72.990,00
22		JIN A/9	19	Inicial	Carlos Berg 3460	C	44	D	85			33.813,75
23	9	JIC 2	11	Inicial	San Pedrito 1415/25	D	315					54.337,50

24		5	20	Primario	Tandil 6690	A	170	C	162	D	162	362.250,00
25	10	JII 1	9	Inicial	Uriarte 2237	A	62	D	90			112.687,50
26		EMEM 4	19	Media	Av. Sáenz 631	R	140					95.550,00
27	11	JIN C/10	20	Inicial	Av.Lisandro de la Torre 1171	R	13	D	40			15.873,75
28		6	5	Primario	San José 1985	R	284	D	490			279.127,50
29	12	Jardín maternal Sol	1	Inicial	Carlos Pellegrini 211	A	166	D	252			437.722,20
30	13	10	11	Primario	Av. Lafuente 559	A	128	D	253			240.922,50
31	14	11	12	Primario	Dr. Luis Beláustegui 3751	D	233					41.066,25
32	15	Técnica 32	14	Media	Teodoro García 3899	R	110					74.250,00
33	16	JIC 3	10	Inicial	Moldes 2046	A	39	D	138			84.577,50
34	17	CENS 37	3	Adultos	Pasco 961	R	30					9.609,60
35	18	3	9	Primario	Zapata 449	A	147	D	210			263.891,25
36	19	1	9	Primario	Costa Rica 4942	A	166	D	210			292.860,00
37	20	8	10	Primario	Mendoza 1000	A	164	D	300			306.255,00
38	21	CENP 101	6	Adultos	Gral.Urquiza 609- 1º Piso Cirugía	R	10					6.750,00
39	22	Esp.5	19	Especial	Ferré 1957	A	117	D	94			196.627,50
40	23	JIC 3	19	Inicial	Corrales 3420	A	209	D	210			359.913,75
41	24	JIN B/8	12	Inicial	Gral.César Díaz 3050	A	21	D	26			37.027,50
42	25	11 y JIN A	8	Primario	Av.Juan B.Alberdi 163	A	147					110.226,48
43	26	7	6	Primario	24 de Noviembre 1536	A	206	D	317			365.287,50
44	27	JIN D/16	15	Inicial	Av.Triunvirato 4247	D	41					7.380,00
45	28	CENS 82 (Esc.13)	13	Adultos	Bragado 5390	R	30					20.250,00
											Total	8.762.408,58

Referencias:

Concesionarios:

- | | |
|--|---|
| 1- Arkino S.A. | 15- Enrique Tavolaro S.R.L. |
| 2- Servicios Integrales de Alimentación S.A. | 16- Sucesión de Rubén Martín S.A. |
| 3- Lázaro Melul, Acrich y Cía. S.R.L. | 17- Unidades Productivas |
| 4- Compañía Alimentaria Nacional S.A. | 18- Friend's Foods S.R.L. |
| 5- Siderum S.A. | 19- Caterind S.A. |
| 6- Dassault S.A. | 20- Hispan S.A. |
| 7- Alfredo Grasso | 21- Servir c S.A. |
| 8- Carmelo Antonio Orrico S.R.L. | 22- Integralco S.A. |
| 9- Alimentos Integrados S.A. | 23- Arsoni S.A. |
| 10- Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti | 24- Treggio S.R.L. |
| 11- Díaz Vélez S.R.L. | 25- Comedor de autogestión |
| 12- Spataro S.R.L. | 26- Euro Food Argentina |
| 13- Bagalá S.A.C. | 27- Servicios Integrales Food and Catering S.R.L. |
| 14- Alberto Juan Torrado | 28- Servir c S.A. (*) |

(*) Raciones no adjudicadas en Licitación Pública N° 964/05.

Prestaciones:

A: Almuerzo
C: Colación
D: Desayuno
R: Refrigerio
V: Vianda

ANEXOS TÉCNICOS (III AL XLVII)

Han sido confeccionados con la siguiente estructura:

- A) Datos generales de la Escuela y detalle de la tarea desarrollada (prestaciones analizadas e indicación de las empresas adjudicatarias).
- Las observaciones se encuentran clasificadas de acuerdo a las distintas etapas del relevamiento, es decir:
 - B) recepción de los alimentos (comprende, a su vez, productos lácteos y no lácteos);
 - C) almacenamiento y conservación;
 - D) distribución posterior (según las prestaciones seleccionadas en la muestra).
- Por último, se evaluaron características generales referidas a:
 - E) personal del concesionario;
 - F) infraestructura;
 - G) higiene y estado de las instalaciones;
 - H) equipamiento y vajilla;
 - I) otros aspectos particulares que pudieron observarse durante la auditoría.
- Los artículos que constan a pie de página e indican el criterio utilizado en cada observación, se refieren en todos los casos, a los Pliegos de Cláusulas Particulares de las Licitaciones Públicas mencionadas a continuación:
 - a) N° 225/05: para productos lácteos;
 - b) N° 964/05: para servicio de elaboración de comida y posterior distribución en mesa.
- Las siglas utilizadas son las siguientes:
 - ✓ CAA: Código Alimentario Argentino
 - ✓ BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
 - ✓ DDR: Dosis Diaria Recomendada

ANEXO III

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 05/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Común N° 4 (Anexo)	Distrito Escolar: 21
Dirección: Guaminí 4512	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno - Refrigerio	
Concesionario: Arkino S.A.	Proveedor lácteos: Lácteos Conosur S.A.
Matrícula 2006: 75	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 1.- El vehículo posee la habilitación del SENASA vencida desde el 29-07-06⁹⁹. ➤ Características y calidad de la provisión 2.- No posee rótulo la yerba mate y se entrega a granel¹⁰⁰. 3.- La paleta no cumple con las características organolépticas (ácida- grasosa)¹⁰¹. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO
Asistencia del día
Alumnos: 21 Adultos: 0 Total: 21
<u>MENU GENERAL:</u> MATE COCIDO CON LECHE ENTERA -ALFAJOR DE CHOCOLATE
4.- No se exhibe el menú¹⁰². 5.- El servicio observado no se corresponde con el menú vigente¹⁰³.

⁹⁹ Art. 23

¹⁰⁰ Código Alimentario Argentino (CAA), Capítulo V.

¹⁰¹ Art. 9

¹⁰² Art. 8

¹⁰³ Art. 7

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO

Asistencia del día

Alumnos: 21

Adultos: 0

Total: 21

MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PEBETE DE PALETA Y QUESO-MANDARINA - BUDÍN DE VAINILLA

6.-No se exhibe el menú ¹⁰⁴.

7.-No se cumple con el gramaje establecido en el Pliego¹⁰⁵: se observa un déficit del 25,56% en el queso barra que conforma la prestación.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

8.- No posee constancia de capacitación en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria¹⁰⁶. No obstante, fueron presentados a esta Auditoría otros certificados de cursos sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

9.- No utiliza cofia ni el calzado adecuado¹⁰⁷.

F) INFRAESTRUCTURA

En el año 2002, y ante la necesidad de atender una franja de la población infantil que no podía acceder al servicio educativo por falta de vacantes, la Dirección del Área de Educación Inicial solicita la creación de este Anexo que funciona en el Club Social y Deportivo Yupanqui, sito en Guaminí 4.512 (tramita por Expediente N° 73.925/03). Esta institución ha cedido, desde el año 2003, dos espacios para el uso exclusivo de 4 secciones de nivel inicial (salas de 5 años de jornada simple) como Anexo al Jardín de Infantes Común N° 4 D.E.21 ubicado en la calle Rucci (ex Pilar) N° 3.961.

Cabe mencionar que al mes de septiembre de 2006 aún no se encontraba suscripto el convenio respectivo entre el Club Yupanqui y la SED.

En este contexto, puede señalarse que:

- a) el desayuno es preparado en el buffet de dicha institución, cuyo estado de conservación podría definirse como crítico;
- b) no existe un lugar asignado para las pertenencias del personal del concesionario¹⁰⁸.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

10.- Los desagües no se encuentran en condiciones adecuadas¹⁰⁹.

11.- No consta aviso de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ¹¹⁰.

12.- No poseen recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de preparación de alimentos ¹¹¹.

¹⁰⁴ Art. 8

¹⁰⁵ Anexo A

¹⁰⁶ Art. 24

¹⁰⁷ Art. 26

¹⁰⁸ Art.17

¹⁰⁹ Art. 37

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA
13.- No se entregan servilletas de papel ¹¹² .
14.- No funciona la balanza (capacidad máxima: 2 kg) y no posee la certificación correspondiente ¹¹³ .

¹¹⁰ C.A.A., Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

¹¹¹ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

¹¹² Art. 34

¹¹³ Art. 61 inc.a)

ANEXO IV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 12/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Nucleado "C"	Distrito Escolar: 17
Dirección: Calderón de la Barca 3073	Área: Inicial
Servicio relevado: Merienda	
Concesionario: Arkino SA	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA
Matrícula 2006: 35	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
No relevado.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
1.- El mate cocido permanece preparado en una olla (con leche entera fluida), durante 120 minutos antes del servicio. Posteriormente, no es sometido a calentamiento. ¹¹⁴

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: MERIENDA
Asistencia del día
Alumnos: 13 Adultos: 0 Total: 13
MENÚ: MATE COCIDO CON LECHE ENTERA FLUIDA UAT - ALFAJOR CON DULCE DE LECHE
2.- El menú observado no se corresponde con el menú vigente (reemplazo del alfajor de chocolate por dulce de leche y leche entera fluida UAT fortificada con hierro por leche entera fluida UAT). ¹¹⁵
3.-La leche entera fluida que conforma la prestación excede en 25% el gramaje establecidos en el Pliego ¹¹⁶ .
4.-La temperatura de servicio del mate cocido con leche entera UAT es inferior en 26,84° C a lo indicado en el Pliego ¹¹⁷ .

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)
5.- No cumple con utilización de barbijo, guantes descartables, ropa clara y limpia ¹¹⁸ .
6.-No posee plaqueta identificatoria ¹¹⁹ .

F) INFRAESTRUCTURA
7.- No poseen elementos protectores en aberturas ¹²⁰ .

¹¹⁴ Art. 9

¹¹⁵ Art. 7

¹¹⁶ Anexo A

¹¹⁷ Art. 9 inc. b)

¹¹⁸ Art. 26

¹¹⁹ Art. 28

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 8.- Los sectores y bienes cedidos en uso presentan condiciones inadecuadas de higiene y de conservación¹²¹.
- 9.- No poseen avisos de lavado de manos en las áreas de preparación de alimentos¹²².

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 10.- No poseen certificación de la balanza por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos¹²³.
- 11.- No se entregan servilletas de papel durante el servicio¹²⁴.

¹²⁰ Art. 19

¹²¹ Art. 37

¹²² C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

¹²³ Art. 61 inc.a)

¹²⁴ Art. 34

ANEXO V

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 28/08/06	
Escuela N°: 19	Distrito Escolar: 17
Dirección: Av. Salvador María del Carril 4957	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Arkino SA	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA
Matrícula 2006: 305	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte 1.-El conductor del vehículo no pudo acreditar constancia de capacitación en BPM¹²⁵. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 2.- No posee habilitación de SE.NA.SA¹²⁶; 3.- No presenta condiciones adecuadas de higiene¹²⁷ dado que: a) no tiene refrigeración (la carne se percibe con un olor desagradable); b) se transportan elementos de limpieza en forma conjunta. ➤ Características y calidad de la provisión¹²⁸ 4.-Los productos no presentan caracteres organolépticos adecuados. A modo de ejemplo puede mencionarse: a) queso sardo: sin maduración; b) pan francés: seco, con conservantes. 5.-El pollo se recibe congelado. 6.- Los alimentos carecen de rotulado (queso sardo, manteca, cebollas, mandarinas). ➤ Remitos¹²⁹ 7.-Se detectaron diferencias en el tipo de productos ingresados (caldo deshidratado de gallina) con relación a lo señalado en la documentación correspondiente (caldo deshidratado de verdura).

¹²⁵ Art. 18

¹²⁶ Art. 23

¹²⁷ Art. 9

¹²⁸ Art. 9

¹²⁹ Art. 57

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

8.-Se observan rastros de inadecuados hábitos en la manipulación de alimentos (queso sardo y manteca presentan restos de cabellos)¹³⁰.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO

Asistencia del día

Alumnos: 310

Adultos: 0

Total: 310

MENÚ GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE -GALLETITAS DE AGUA

MENÚES ESPECIALES:

o Dieta para obesidad

o Dieta para celíaco

9.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego¹³¹. Se observa:

a) *en los ingredientes*: déficit en leche entera fluida UAT (61,29%) y azúcar (67,80%) y exceso en cacao en polvo (61,20%);

b) *en los componentes*: déficit en la leche con chocolate (12,57%).

10.- La temperatura de la leche con chocolate es inferior a lo establecido en el Pliego (desvío: 25,64° C)¹³².

11.- El menú observado en el segundo turno de comedor no se corresponde con el menú vigente¹³³ (se reemplazó el pan blanco por galletitas de agua sin sal).

12.- Los alumnos con menús especiales reciben el mismo desayuno¹³⁴.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO

Asistencia del día

Alumnos: 240

Adultos: 7

Total: 247

MENÚ GENERAL: RISOTO CON POLLO - FRUTA

MENÚES ESPECIALES: ¼ DE POLLO AL HORNO CON PANACHE DE VERDURAS (ZAPALLO- ZAPALLITO)

o Dieta para obesidad

o Dieta para celíaco

13.- El menú no se corresponde con el menú vigente¹³⁵ (la fruta del día no es la indicada).

14.- Los componentes que conforman la prestación poseen déficit de gramaje (36,13% en el risotto con pollo)¹³⁶. Por observación con modelos visuales¹³⁷ la cantidad de pollo en el servicio es de 50g y las arvejas en cada plato suman 13 unidades.

15.- Los ingredientes no cumplen con los gramajes establecidos por Pliego¹³⁸. Se observa déficit en la cebolla (16,60%), caldo concentrado (16,66%), aceite mezcla (73,28%) y queso de rallar (32,37%).

16.- Los menús especiales no presentan diferencias según las prescripciones¹³⁹ médicas.

¹³⁰ Art. 9 inc. a)

¹³¹ Anexo A

¹³² Art. 9 inc. b)

¹³³ Art. 7

¹³⁴ Art. 8 inc. c)

17.- Las mandarinas no poseen refrigeración¹⁴⁰.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

- 18.- No posee la cantidad de personal adecuado según raciones y tipo de prestaciones¹⁴¹.
- 19.- No utilizan en el 100% de los casos:
 - a) barbijos ni guantes descartables¹⁴²;
 - b) plaqueta identificatoria¹⁴³.
- 20.- No han realizado capacitación sobre BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria¹⁴⁴ (50% del personal).
- 21.- El personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea¹⁴⁵.

F) INFRAESTRUCTURA

- 22.- La cocina y el salón comedor no presentan protección en las aberturas¹⁴⁶.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 23.- No poseen elementos contra incendios en la cocina ni en el salón comedor¹⁴⁷.
- 24.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos¹⁴⁸.
- 25.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT¹⁴⁹.
- 26.- Se observa una escasa cantidad de recipientes con tapa para residuos en las áreas de elaboración de alimentos.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 27.- No es suficiente la cantidad de hornos, anafes y mesadas teniendo en cuenta la cantidad de raciones y tipo de servicio.
- 28.- El estado de conservación de los anafes es regular (se observan fallas en la regulación de quemadores)¹⁵⁰.
- 29.- No poseen balanza con capacidad de 1 kg. con sensibilidad de hasta 10 gramos¹⁵¹.
- 30.- No se entregan servilletas de papel¹⁵².

¹³⁵ Art. 7

¹³⁶ Anexo A

¹³⁷ Modelos visuales de alimentos, Lic. A. Witriw y Lic. M. Vázquez.

¹³⁸ Anexo A

¹³⁹ Art. 8 inc.c)

¹⁴⁰ Art. 9

¹⁴¹ Art. 25

¹⁴² Art. 26

¹⁴³ Art. 28

¹⁴⁴ Art. 24

¹⁴⁵ Arts. 38 y 39.

¹⁴⁶ Art. 19

¹⁴⁷ Art. 38

¹⁴⁸ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

¹⁴⁹ Art. 38

31.- Los cubiertos no poseen cuerpo completo de acero inoxidable¹⁵³.

¹⁵⁰ Art. 15

¹⁵¹ Art. 61

¹⁵² Art. 34

¹⁵³ Art 34

ANEXO VI

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 26/09/06	
Escuela N°: 19	Distrito Escolar: 20
Dirección: Goleta Cruz 6999	Área: Adultos
Servicio relevado: Refrigerio	
Concesionario: Arkino S.A.	Proveedor lácteos: no aplicable
Matrícula 2006: 47	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
No aplicable.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-No resultan adecuados los caracteres organolépticos que se comprueban en algunos alimentos: el pan tiene un aspecto gomoso y duro, la pepa es de consistencia demasiado seca, el medallón de carne está congelado y las mandarinas han sido maduras artificialmente ¹⁵⁴. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO
Asistencia del día
Alumnos: 46 Adultos: 0 Total: 46
MENU GENERAL: PAN FRANCÉS CON MEDALLÓN DE CARNE- PEPA GRANDE- MANDARINA 2.- No se exhibe el menú ¹⁵⁵. 3.- El servicio observado responde al el menú vigente¹⁵⁶ (correspondía pasta-frola, banana o manzana y pan felipe para el sándwich). 4.- Se observa déficit de gramaje según lo establecido en el Pliego correspondiente¹⁵⁷: a) en los ingredientes: 39,74% en el medallón de carne; b) en los componentes: 25,96% en el sándwich de carne.

¹⁵⁴ Art. 9

¹⁵⁵ Art. 8

¹⁵⁶ Art. 7

¹⁵⁷ Anexo A

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)

- 5.- No utilizan barbijos ni guantes descartables¹⁵⁸ ni realizan prácticas higiénicas inadecuadas en el servicio de las prestaciones¹⁵⁹ (comen durante el proceso de distribución) (100% de los casos).
6.- No poseen constancias de capacitación sobre BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria¹⁶⁰ (1 persona que representa el 50% del total).

F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 7.-No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos¹⁶¹.
8.-Los contenedores no poseen condiciones higiénicas y de conservación adecuadas.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 9.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 3 kg.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos¹⁶².
10.- No se entregan servilletas de papel¹⁶³.
11.- Los anafes, el freezer, las mesadas y las piletas para lavado se encuentran en un estado de conservación regular¹⁶⁴.

I) OTRAS OBSERVACIONES

- 12.- El establecimiento no posee certificado de agua potable¹⁶⁵.

¹⁵⁸ Art. 26

¹⁵⁹ Anexo D

¹⁶⁰ Art. 24

¹⁶¹ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

¹⁶² Art. 61 inc.a)

¹⁶³ Art. 34

¹⁶⁴ Art. 15

¹⁶⁵ CAA, Capítulo XII

ANEXO VII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 01/09/06	
Escuela N°: 3	Distrito Escolar: 14
Dirección: Girardot 1946	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno- Vianda caliente	
Concesionario: Arkino S.A.	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA
Matrícula 2006: 143	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 1.-No posee habilitación de SE.NA.SA¹⁶⁶. 2.-No tiene refrigeración¹⁶⁷. ➤ Características y calidad de la provisión 3.-El queso de rallar se entrega a granel, sin rotulado de alimentos¹⁶⁸ y con escaso proceso de maduración¹⁶⁹. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
4.-No poseen stock de leche ¹⁷⁰ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO
Asistencia del día
Alumnos: 99 Adultos: 0 Total: 99
MENU GENERAL: YOGUR ENTERO BEBIBLE DE FRUTILLA- ALFAJOR DE DULCE DE LECHE MENÚ ESPECIAL: Dieta hipocalórica. 5.-Se observa déficit en el gramaje de los componentes del servicio (yogur: 27%) ¹⁷¹ . 6.-No se realizaron modificaciones ajustadas al menú especial ¹⁷² .

¹⁶⁶ Art. 23

¹⁶⁷ Art. 9

¹⁶⁸ CAA, Capítulo V

¹⁶⁹ Art. 9

¹⁷⁰ Art. 13, ítem A).

¹⁷¹ Anexo A

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: VIANDA CALIENTE		
Asistencia del día		
Alumnos: 120	Adultos: 7	Total: 127
MENU GENERAL: ARROZ CON ESTOFADO-GELATINA DE DURAZNO MENU ESPECIAL: "Dieta Hipocalórica" (FILET DE MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE -GELATINA DE DURAZNO) 7.- Los componentes de la prestación no cumplen con los gramajes establecidos en el Pliego ¹⁷³ : se observa un déficit del 10,61% en el arroz con estofado y queso rallado. 8.- Las temperaturas en el servicio no son acordes con lo señalado en el Pliego ¹⁷⁴ : 15,69°C inferior y 0,3°C superior en la preparación de arroz mencionada en la observación anterior y en la gelatina respectivamente. 9.- No se corresponden las temperaturas observadas en el menú especial con las indicadas para preparaciones calientes y frías ¹⁷⁵ (inferior en 0,7° C en el filet de merluza y superior en 6,8° C en la ensalada).		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)		
10.- No poseen plaqueta identificatoria ¹⁷⁶ en el 100% de los casos. 11.- El personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ¹⁷⁷ . 12.- No acredita capacitación sobre BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ¹⁷⁸ una de las personas que representa el 33% del total).		
F) INFRAESTRUCTURA		
13.- La cocina y el salón comedor no presentan protección en las aberturas ¹⁷⁹ .		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
14.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos ¹⁸⁰ . 15.- El agua lavandina utilizada no se encuentra en la lista de productos habilitados por ANMAT ¹⁸¹ .		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
16.- La balanza no posee la certificación correspondiente (capacidad máxima de 2 kg. y graduada cada 1 gramo) ¹⁸² .		

¹⁷² Art. 8 inc. c)

¹⁷³ Anexo A

¹⁷⁴ Art. 9

¹⁷⁵ Art. 9

¹⁷⁶ Art. 28

¹⁷⁷ Arts. 38 y 39.

¹⁷⁸ Art. 24

¹⁷⁹ Art. 19

¹⁸⁰ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

¹⁸¹ Art. 38

- 17.- Tanto las mesas plásticas como las recubiertas con fórmica presentan un estado de conservación regular (están rotas y con el aglomerado expuesto).
- 18.- No poseen bachas de lavado y escurrido.

ANEXO VIII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 18/09/06	
Escuela N°: 9	Distrito Escolar: 21
Dirección: Berón de Astrada 5920	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno- Refrigerio- Refuerzo	
Concesionario: Servicios Integrales de Alimentación S.A.	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur S.A.	
Matrícula 2006: 894	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte¹⁸³ 1.-No posee habilitación de SE.NA.SA. 2.-El conductor del vehículo no tenía libreta sanitaria ni pudo acreditar constancia de capacitación en BPM. 3.-No se encuentra separada la cabina del chofer de la unidad de transporte de alimentos. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 4.-El azúcar se recibe a granel y sin rotular¹⁸⁴. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
5.-No poseen stock de leche ¹⁸⁵ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO
Asistencia del día
Alumnos: 392 Adultos: 0 Total: 392
MENU GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE - GALLETITAS DE AGUA. 6.-No se exhibe el menú¹⁸⁶. 7.-Se observa déficit en el gramaje de los ingredientes¹⁸⁷: leche entera fluida UAT (23,50%) y azúcar (61,80%). 8.-La temperatura de la leche con chocolate durante el servicio es inferior en un 19,8° C¹⁸⁸.

¹⁸³ Art. 18

¹⁸⁴ CAA, Capítulo V.

¹⁸⁵ Art. 13, ítem A).

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 392	Adultos: 5	Total: 397
MENU GENERAL: SÁNDWICH DE PAN FELIPE- MEDALLÓN DE CARNE-PASTA FROLA - MANZANA		
9.-No se exhibe el menú ¹⁸⁹ .		
10.- Los componentes de la prestación presentan déficit en su gramaje ¹⁹⁰ (sándwich de medallón de carne: 34,91%).		
11.- Los ingredientes no cumplen con los gramajes establecidos en el Pliego ¹⁹¹ :		
a) <i>déficit</i> : en el medallón de carne (52,50%);		
b) <i>exceso</i> : en la manzana (49,33%).		

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFUERZO ALIMENTARIO		
12.- La leche con cacao presenta un gramaje deficitario (12,72%) ¹⁹² y una temperatura inferior en 19,7°C ¹⁹³ a lo estipulado en el Pliego.		
13.- El queso fresco (ingrediente que conforma la prestación) tiene un déficit del 20% en su gramaje ¹⁹⁴ .		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)		
14.- No poseen la cantidad de personal adecuado según las raciones suministradas ¹⁹⁵ .		
15.- No utilizan:		
a) guantes y barbijos descartables (100% de los casos) ni cofias (50% del total) ¹⁹⁶ ;		
b) plaqueta identificatoria ¹⁹⁷ (100% del personal).		
16.- No acreditan capacitación sobre BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ¹⁹⁸ .		
17.- No poseen prácticas higiénicas ¹⁹⁹ (100% de los casos) dado que:		
a) usan anillos, reloj, esmalte de uñas;		
b) comen o beben durante el proceso de distribución de los alimentos;		
c) consumen cigarrillos;		
d) no realizan el lavado de manos con técnicas apropiadas.		

¹⁸⁶ Art. 8

¹⁸⁷ Anexo A

¹⁸⁸ Art. 9

¹⁸⁹ Art. 8

¹⁹⁰ Anexo A

¹⁹¹ Anexo A

¹⁹² Anexo A

¹⁹³ Art. 9

¹⁹⁴ Anexo A

¹⁹⁵ Art. 25

¹⁹⁶ Art. 26

¹⁹⁷ Art. 28

¹⁹⁸ Art. 24

¹⁹⁹ Anexo D

F) INFRAESTRUCTURA

18.- La cocina no posee protección en las aberturas²⁰⁰.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES²⁰¹

19.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos.

20.- Utilizan un espacio físico común para el almacenamiento de alimentos y artículos de limpieza.

21.- No poseen elementos contra incendio en el depósito y se verificó que, el único que se encontraba ubicado en la cocina, tenía la carga vencida²⁰².

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

22.- No se encuentra certificada la balanza por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos²⁰³.

23.- No se entregan servilletas de papel²⁰⁴.

²⁰⁰ Art. 19

²⁰¹ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

²⁰² Art. 36

²⁰³ Art. 61

²⁰⁴ Art. 34

ANEXO IX

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 29/08/06	
Escuela: Infantil N°3	Distrito Escolar: 4
Dirección: Azopardo 1504	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Servicios Integrales de Alimentación S.A.	
Proveedor lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	
Matrícula 2006: 283	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte 1.-El conductor del vehículo no pudo acreditar constancia de capacitación en BPM²⁰⁵. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 2.-No se encuentran divididos los equipos de frío según el tipo de alimentos²⁰⁶. 3.-La temperatura del móvil (14° C) excede el máximo de refrigeración establecida en el Pliego²⁰⁷. ➤ Características y calidad de la provisión 4.-El budín de vainilla "Joanes" no cumple las especificaciones para el componente "sólido desayuno/merienda 2005" pues no declara en su rótulo que sea fortificado con calcio (40% de DDR)²⁰⁸. 5.-Se entrega mercadería a granel y sin rotular²⁰⁹ (azúcar, manteca, leche entera en polvo, orégano y pimentón). 6.-La pulpa de pollo (alimentos que no consta en el Anexo A del Pliego correspondiente) ingresa congelada. 7.-Algunos productos no presentan características organolépticas adecuadas²¹⁰ (batatas con moho y budines de vainilla aplastados). ➤ Remitos²¹¹: 8.-No coinciden las cantidades consignadas con las ingresadas según el siguiente detalle:

²⁰⁵ Art. 18

Producto	Diferencias detectadas en el ingreso (expresadas en kg.)
Ajíes	+0,600
Batatas	+0,800
Manteca	+0,097
Manzanas	+35,00
Polvo para flan	+0,545
Queso fresco	+0,167
Tomate triturado	+0,270
Avena	-1,470
Cebolla	-1,628
Harina de maíz	-0,435
Zapallo anco	-2,100

9.-No ingresó al establecimiento educativo el pan de salvado/centeno que figura en el remito.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

10.- No poseen stock de leche²¹².

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO

Asistencia del día

Alumnos: 83

Adultos: 0

Total: 83

o Menores de 1 año:

- LECHE DE INICIO "CRECER"
- LECHE DE CONTINUACIÓN "CRECER"- VAINILLAS-
- MATE COCIDO CON LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO (U.A.T)- MADALENAS-GALLETITAS DE AGUA

o Mayores de 1 año:

- MATE COCIDO CON LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO(U.A.T) ALFAJOR DE DULCE DE LECHE.

11.- No se cumple con el menú del día para las prestaciones relevadas²¹³ (para los niños de 9 a 12 meses: se reemplazó la madalena por la galletita de agua).

12.- La temperatura del servicio de las preparaciones calientes para los menores de 1 año es inferior en 25,75° C²¹⁴.

Se observa un exceso en el gramaje de la madalena con relación a lo establecido en el Pliego²¹⁵ (48% para los niños menores de 1 año).

²⁰⁶ Art 9 inc. a).

²⁰⁷ Art. 9 inc .b)

²⁰⁸ Anexo A.

²⁰⁹ CAA, Capítulo V

²¹⁰ Art. 9

²¹¹ Art. 57

²¹² Art. 13, ítem A).

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 83	Adultos: 38	Total: 121
MENU GENERAL: - o Menores de 1 año: PURÉ DE ZAPALLO- PULPA DE POLLO- POLENTA- COMPOTA DE MANZANA - o De 1 a 3 años: BIFE CON PURÉ DE PAPAS- GELATINA - o De 4 a 5 años: CARNE A LA CACEROLA- PURÉ DE PAPAS- GELATINA MENÚ ESPECIAL: - o Dieta sin sal: POLLO PICADO (PULPA DE POLLO) CON PURÉ DE PAPAS- MANZANA - o Dieta hipoalergénicas (deslactosada): POLLO PICADO (PULPA DE POLLO) CON PURÉ DE PAPAS SIN LECHE ENTERA FLUIDA UAT- MANZANA		
13.- No se sirvió el complemento de los niños de 9 meses a 3 años de edad ²¹⁶ .		
14.- Las preparaciones no cumplen con el gramaje establecido en el Pliego ²¹⁷ , dado que se observa déficit en los siguientes casos:		
a) para niños de 1 a 3 años: 37,33% y 19,83% en bife de carne vacuna y puré de papas respectivamente;		
b) para niños de 4 a 10 años: 22,46% en la gelatina y 20% en el puré de papas.		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 8)
15.- No utilizan guantes descartables ²¹⁸ (100% de los casos) ni plaquetas identificatorias ²¹⁹ (50% del total).
16.- Una de las personas no posee capacitación sobre BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ²²⁰ (porcentaje de incidencia: 12,50%).
17.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ²²¹ .

F) INFRAESTRUCTURA
Sin observaciones.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
18.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos ²²² .
19.- No poseen elementos contra incendio en el depósito ²²³ .

²¹³ Art. 7

²¹⁴ Art. 9

²¹⁵ Anexo A

²¹⁶ Anexo A

²¹⁷ Anexo B

²¹⁸ Art. 26

²¹⁹ Art. 28

²²⁰ Art. 24

²²¹ Arts. 38 y 39.

20.- No se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT los artículos de limpieza utilizados²²⁴.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

21.- No se encuentra certificada la balanza (digital con capacidad máxima de 2 kg. y 10 gr. de graduación mínima) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos ²²⁵. Asimismo se observa que el platillo se encuentra roto.

22.- No es suficiente la cantidad de hornos, anafes y mesadas teniendo en cuenta la cantidad de raciones y tipo de servicio.

²²² C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

²²³ Art. 36

²²⁴ Art. 38

²²⁵ Art. 61

ANEXO X

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 14/08/06	
Escuela: Jardín de Infantes Nucleado "A"	Distrito Escolar: 2
Dirección: Soler 3929	Área: Inicial
Servicio relevado: Desayuno	
Concesionario: Servicios Integrales de Alimentación S.A.	
Proveedor lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	
Matrícula 2006: 121	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: sin observaciones. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-El azúcar se entrega a granel y sin rotular²²⁶ y sus características organolépticas no son adecuadas²²⁷. ➤ Remitos²²⁸: 2.-No figura en el remito del día el cacao en polvo que ingresa al establecimiento educativo.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
3.-Los huevos de gallina se observan rotos o cascados, conservados en la heladera en bolsas de polietileno transparente durante varios días ²²⁹ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 56	Adultos: 2	Total: 58
MENÚ GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE – GALLETITAS DE AGUA		
4.-Se observa un déficit de 55.30% en la leche chocolatada.		

²²⁶ CAA, Capítulo V

²²⁷ Art. 9

²²⁸ Art. 57

²²⁹ Art. 9

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)

- 5.-No utilizan:
 - a) guantes descartables²³⁰ ni plaquetas identificatorias²³¹ (100% de los casos);
 - b) barbijos (4 personas que representan el 67% del total).
- 6.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea²³².
- 7.- No poseen un lugar asignado para sus pertenencias²³³.
- 8.- Una de las personas se encontraba resfriada²³⁴ (incidencia: 17%).

F) INFRAESTRUCTURA

- 9.-No poseen un espacio físico para ser utilizado como depósito para los alimentos.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 10.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos²³⁵.
- 11.- No se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT los artículos de limpieza utilizados²³⁶.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 12.- No es suficiente la capacidad de la heladera para las prestaciones a ofrecer en el establecimiento²³⁷ (tipo familiar). Asimismo se observan condiciones inadecuadas de mantenimiento²³⁸ (excesiva formación de hielo que provoca un deterioro en sus funciones y reduce el tiempo de vida útil del artefacto).
- 13.- No posee balanza digital con las características establecidas en el Pliego²³⁹.
- 14.- No mantienen el 10% de vajilla descartable de acuerdo a las raciones adjudicadas²⁴⁰.
- 15.- No es suficiente la cantidad de mesadas y bachas de escurrido.

²³⁰ Art. 26

²³¹ Art. 28

²³² Arts. 38 y 39.

²³³ Art. 17

²³⁴ Art. 30

²³⁵ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

²³⁶ Art. 38

²³⁷ Art. 14

²³⁸ Art. 37

²³⁹ Art. 61 inc. a)

²⁴⁰ Art. 34

ANEXO XI

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 28/09/06	
Escuela N°: 20	Distrito Escolar: 19
Dirección: Av. Martínez Castro y Fernández de la Cruz	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Lázaro Melul, Acrich y Cía SRL	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur SA	
Matrícula 2006: 388	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-No son adecuadas las características organolépticas de las vainillas (se observan muy secas). ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 388	Adultos: 12	Total: 400
MENÚ GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE - VAINILLAS		
2.-Se observan déficits de gramajes de acuerdo a lo establecido en el Pliego ²⁴¹ :		
a) en los ingredientes: leche entera UAT (29,12%), azúcar (48,50%) y cacao en polvo (22,70%).		
b) en los componentes: leche con chocolate (29,54%).		

²⁴¹ Anexo A

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 388	Adultos: 12	Total: 400
MENU GENERAL: RAVIOLES CON SALSA ROSA - FLAN DE VAINILLA CON CARAMELO.		
3.-El servicio observado no se corresponde con el menú vigente ²⁴² (se reemplazó “postre” por “flan” de vainilla).		
4.-Se observan déficits o excesos de gramajes de acuerdo a lo establecido en el Pliego ²⁴³ :		
a) en los ingredientes: déficits en ravioles de ricota (17,80%), leche en polvo (53,97%), manteca (58,80%), harina de trigo (22,80%) y pan (69,09%);		
b) en los componentes: excesos en ravioles con salsa rosa (21,93%) y flan de vainilla con caramelo (36,66%).		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 8)		
5.-No utilizan:		
a) Guantes ni barbijos descartables ni ropa clara ²⁴⁴ (100% de los casos);		
b) plaquetas identificatorias ²⁴⁵ (2 personas que representa el 25%).		
6.-La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ²⁴⁶ .		
7.-No poseen capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ²⁴⁷ (6 personas, es decir, el 75% del personal).		
F) INFRAESTRUCTURA		
Sin observaciones.		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
Sin observaciones.		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
8.-No poseen balanza con las características establecidas en el Pliego ²⁴⁸ (es de tipo familiar de 1 kg).		

²⁴² Art. 7

²⁴³ Anexo A

²⁴⁴ Art. 26

²⁴⁵ Art. 28

²⁴⁶ Arts. 38 y 39.

²⁴⁷ Art. 24

²⁴⁸ Art. 61 inc. a)

ANEXO XII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 18/09/06	
Escuela N°: 16	Distrito Escolar: 11
Dirección: Primera Junta 3445	Área: Primaria
Servicio relevado: Merienda	
Concesionario: Lázaro Melul, Acrich y Cía SRL	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur SA	
Matrícula 2006: 345	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-Se entregó azúcar marca "La muñeca", cuya comercialización fue prohibida durante el año 2005²⁴⁹. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
2.-No poseen stock de leche ²⁵⁰ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: MERIENDA
Asistencia del día
Alumnos: 166 Adultos: 0 Total: 166
MENÚ GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE - GALLETITAS DULCES 3.-El servicio observado no se corresponde con el menú vigente²⁵¹ (se reemplazaron galletitas de agua por dulces). 4.-No se exhibe el menú ²⁵². 5.-Los ingredientes que conforman la prestación no cumplen con los gramajes establecidos en el Pliego²⁵³: se observa déficit en el cacao en polvo (26,00%) y azúcar (70,41%). 6.-La temperatura de la leche con chocolate durante el servicio es inferior en 44,4°C²⁵⁴.

²⁴⁹ Información proporcionada por la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria (Informe N° 2978-DGHySA-05 del 14-08-06).

²⁵⁰ Art. 13, ítem A).

²⁵¹ Art. 7

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

- 7.-No poseen la cantidad de personal adecuado según raciones y tipo de prestación²⁵⁵.
- 8.-No utiliza:
- a) barbijos, guantes descartables ni ropa clara²⁵⁶;
 - b) plaquetas identificatorias²⁵⁷.
- 9.-El personal está afectado a la higienización de los espacios utilizados, no siendo exclusivo para dicha tarea²⁵⁸.
- 10.- No posee buenos hábitos higiénicos en el proceso de preparación previa y cocción²⁵⁹ dado que:
- a) se conservan elementos personales en el área de elaboración;
 - b) no realiza el lavado de manos con técnica adecuada.

F) INFRAESTRUCTURA

- 11.- La cocina no posee protección en las aberturas²⁶⁰.
- 12.- No existe un lugar asignado para las pertenencias del personal del concesionario²⁶¹.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 13.- No poseen balanza de 1 kg con graduación cada 10 g.²⁶²
- 14.- Se utilizan jarras plásticas sin tapa y canastas de mimbre.²⁶³

²⁵² Art. 8

²⁵³ Anexo A

²⁵⁴ Cláusulas particulares Art 9 ° ítem 9 de la Lic. pública 964/05.

²⁵⁵ Art. 25

²⁵⁶ Art. 26

²⁵⁷ Art. 28

²⁵⁸ Arts. 38 y 39.

²⁵⁹ Anexo D

²⁶⁰ Art. 19

²⁶¹ Art.17

²⁶² Art. 61 inc. a).

²⁶³ Art. 34

ANEXO XIII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 25/09/06	
Escuela: CENP ²⁶⁴ N° 63	Distrito Escolar: 21
Dirección: Miralla 3737 ²⁶⁵	Área: Adultos
Servicio relevado: Refrigerio	
Concesionario: Lázaro Melul, Acrich y Cía SRL	
Proveedor lácteos: no aplicable	
Matrícula 2006: 28 ²⁶⁶	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
No aplicable.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-Algunos alimentos no presentan características organolépticas adecuadas²⁶⁷: la pasta frola presenta una consistencia dura, las mandarinas tienen una maduración excesiva, el pan figazza refleja hongos en su superficie y posee un sabor ácido y la milanesa de soja ingresa congelada. 2.-Ingresaron el 50 % de las mandarinas que correspondían de acuerdo con la cantidad de prestaciones. 3.-Los refrigerios no se entregan en contenedores isotérmicos²⁶⁸. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
No aplicable.

²⁶⁴ Centro Educativo Nivel Primario.

²⁶⁵ El relevamiento de la prestación fue realizado en el lugar de la entrega: Av. Riestra 5.030 (Esc. 4 D.E.21). Ver observación N° 26 del presente Informe.

²⁶⁶ El 50% son destinados al CENP N° 62. Ver observación N° 26 del presente Informe.

²⁶⁷ Art. 9

²⁶⁸ Art. 23 inc. b)

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 28	Adultos: 0	Total: 28
MENÚ GENERAL: PAN FRANCES CON MEDALLÓN DE SOJA - PASTAFROLA- MANDARINA		
4.-El servicio observado no se corresponde con el menú vigente ²⁶⁹ dado que se reemplazó:		
a) milanesa de carne por soja;		
b) la fruta (correspondía banana o manzana).		
5.- Los ingredientes y componentes de la prestación reflejan déficit en sus gramajes con relación a los establecidos en el Pliego ²⁷⁰ : medallón de soja (22,46%), pan (27,20%), sándwich de soja (24,30%). Asimismo se ha observado un exceso de 38,40% en la mandarina.		
6.-La presentación del refrigerio es mala.		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO		
No aplicable.		
F) INFRAESTRUCTURA		
No relevado, teniendo en cuenta que los refrigerios no son entregados en el lugar de destino. Ver observación N° 26 del presente Informe.		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
Ídem a lo señalado en "Infraestructura".		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
7.- No se entregan servilletas de papel ²⁷¹ .		

²⁶⁹ Art. 7

²⁷⁰ Anexo A

²⁷¹ Art. 34

ANEXO XIV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 27/09/06	
Escuela: PAEByT ²⁷² N° 72	Distrito Escolar: 16
Dirección: Terrada 5850	Área: Adultos
Servicio relevado: Refrigerio	
Concesionario: Compañía Alimentaria Nacional SA	
Proveedor lácteos: no aplicable	
Matrícula 2006: 15	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
No aplicable.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-No se trasladan ni conservan en contenedores isotérmicos²⁷³. 2.-Los alimentos no presentan características organolépticas adecuadas²⁷⁴: a) <i>medallones de pollo</i>: poseen exceso de grasa por el proceso de cocción y fritura; b) <i>bizcochuelo de vainilla</i>: de consistencia pastosa; c) <i>bananas</i>: con excesiva maduración y menor tamaño a las especificaciones del CAA. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Los refrigerios son preparados en un establecimiento educativo cercano y conservados en contenedores de telgopor hasta su traslado (ver ítem F-“Infraestructura”).

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO
Asistencia del día
Alumnos: 4 Adultos: 0 Total: 4
MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PAN DE FIGAZZA- MEDALLÓN DE POLLO- BIZCOCHUELO DE VAINILLA -BANANA 3.-No se exhibe el menú²⁷⁵. 4.-Las bananas que conforman la prestación poseen un exceso de gramaje (11,33%), no cumpliendo con lo establecido en el Pliego²⁷⁶. 5.-La prestaciones no poseen temperaturas de refrigeración (se encuentran a temperatura ambiente)²⁷⁷.

²⁷² Programa de Alfabetización , Educación básica y Trabajo.

²⁷³ Art. 23 inc. b)

²⁷⁴ Art. 9

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

6.-No existe personal de la empresa adjudicataria para brindar el servicio²⁷⁸.

F) INFRAESTRUCTURA

Este establecimiento educativo funciona dentro de un Centro de Salud y Acción comunitaria (CESAC). Las clases se dictan en el Consultorio N° 14, ubicado en el primer nivel.

En consecuencia, no fue relevada la infraestructura, dado que no se utilizan los espacios físicos de cocina y salón comedor.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

8.-No poseen heladera para refrigerar los alimentos²⁷⁹.

9.-No se entregan servilletas de papel²⁸⁰.

²⁷⁵ Art. 8

²⁷⁶ Anexo A

²⁷⁷ Art. 9 inc. b)

²⁷⁸ Art. 25

²⁷⁹ Art. 14 inc.a)

²⁸⁰ Art. 34

ANEXO XV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 30/08/06	
Escuela N°: Jardín de Infantes Común N° 7	Distrito Escolar: 9
Dirección: Conde 223	Área: Inicial
Servicio relevado: Merienda	
Concesionario: Compañía Alimentaria Nacional SA	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur SA	
Matrícula 2006: 155	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado.
➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones.
➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado.
➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones.
➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
1.-Se detectaron 2 packs de leche entera fluida UAT con fecha de vencimiento del 17-03-06 (166 días a la fecha de la visita de la Auditoría) ²⁸¹ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: MERIENDA
Asistencia del día
Alumnos: 60 Adultos: 0 Total: 60
MENÚ GENERAL: MATE COCIDO CON LECHE ENTERA UAT- ALFAJOR DE CHOCOLATE
2.-No se exhibe el menú ²⁸² .
3.-El servicio se encuentra a cargo del personal docente ²⁸³ .
4.-La temperatura del mate cocido es inferior a lo señalado en el Pliego ²⁸⁴ , de acuerdo al siguiente detalle:
a) <i>en la preparación:</i> 19° C (es elaborado en la cocina utilizada para el nivel primario que también funciona en el edificio);
b) <i>en el servicio:</i> 28,8° C (permanece 120 minutos en la cocina del nivel inicial).
5.- Los componentes que conforman la prestación no cumplen con los gramajes establecidos en el Pliego ²⁸⁵ (exceso en el alfajor de chocolate: 14,28%).

²⁸¹ Art. 13, ítem A.

²⁸² Art. 8

²⁸³ Art.25

²⁸⁴ Art. 9

²⁸⁵ Anexo A

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)
6.-No utilizan barbijos ²⁸⁶ ni plaquetas identificatorias ²⁸⁷ (100% de los casos).
7.-La totalidad del personal está afectado a la higienización de los espacios utilizados, no siendo exclusivo para dicha tarea ²⁸⁸ .
8.-No poseen capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ²⁸⁹ (incidencia: 100%).
F) INFRAESTRUCTURA
Sin observaciones.
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
9.-No poseen elementos contra incendio en el depósito ²⁹⁰ .
10.- Se observa pérdida de gas y rotura de quemadores del horno ²⁹¹ .
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA
11.- No poseen balanza de 1 kg con graduación cada 10 gramos ²⁹² .
12.- No se entregan servilletas de papel ²⁹³ .
13.- Se detectaron, en las ollas industriales a presión (marmitas), restos de líquidos y bolsas de plástico en flotación ²⁹⁴ .

²⁸⁶ Art. 26

²⁸⁷ Art. 28

²⁸⁸ Arts. 38 y 39.

²⁸⁹ Art. 24

²⁹⁰ Art. 36

²⁹¹ Art. 37

²⁹² Art. 61 inc. a).

²⁹³ Art. 34

²⁹⁴ Art. 38

ANEXO XVI

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 24/08/06	
Escuela N°: 12 (de Recuperación)	Distrito Escolar: 12
Dirección: Gavilán 1464	Área: Especial
Servicios relevados ²⁹⁵ : Desayuno - Vianda caliente	
Concesionario: Compañía Alimentaria Nacional SA	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur SA	
Matrícula 2006: 94	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte²⁹⁶ 1.-No posee habilitación de SE.NA.SA. 2.-El conductor del vehículo no tenía libreta sanitaria ni pudo acreditar constancia de capacitación en BPM. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 3.-No se encuentran divididos los equipos de frío según el tipo de alimentos²⁹⁷. ➤ Características y calidad de la provisión 4.-Con relación a las viandas calientes puede observarse que: a) no se entregan en contenedores isotérmicos, a pesar que ingresan 240 minutos antes del horario establecido para el servicio²⁹⁸; b) no se encuentran cerrados en forma adecuada los recipientes de aluminio en los que se proveen. En consecuencia, se detectan restos de la preparación en el envase²⁹⁹; c) sus componentes, no cumplen con las temperaturas establecidas en el Pliego (inferior en 50° C para el caso de la milanesa de carne cocida y superior en 8° C en la ensalada de tomate y zanahoria)³⁰⁰. 5.- Por sus características organolépticas, se observa que la milanesa de carne vacuna contiene premezcla de soja. 6.-No coincide la especificación del rotulado del pan (figazza) con el ingresado al establecimiento (pan blanco francés)³⁰¹. ➤ Remitos³⁰² 7.-No consta el pan. 8.-No ingresan al establecimiento educativo la totalidad de los productos discriminados en el remito del día: acelga, carne vacuna (churrasco de cuadril), batata, zapallo anco, manzana comercial, cacao dulce, azúcar blanca y vainillas.

²⁹⁵ El refrigerio que correspondía relevar de acuerdo a la muestra del Anexo II, fue dado de baja.

²⁹⁶ Art. 18

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

9.- No poseen stock de leche³⁰³.

10.- Se observa, en el centro de la milanesa de carne, una temperatura inferior a la establecida en el Pliego de Condiciones Particulares (desvío: 21,4°C)³⁰⁴.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO

Asistencia del día

Alumnos: 35

Adultos: 0

Total: 35

MENÚ GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE - VAINILLAS

11.- No se cumple con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego:

a) *gramaje en los ingredientes*³⁰⁵: déficit en leche entera UAT y cacao en polvo (14,29% en ambos casos);

b) *temperatura en el servicio*³⁰⁶: leche con chocolate (inferior en 26,84° C).

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: VIANDA CALIENTE

Asistencia del día

Alumnos: 33

Adultos: 12

Total: 45

MENÚ GENERAL: MILANESA- ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, HUEVO, CHOCLO, QUESO DE MÁQUINA - MANDARINA

MENÚ ESPECIAL: MILANESA - ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA-MANDARINA

12.- Se observa, con relación a lo establecido en el Pliego, desvíos en la temperatura de servicio³⁰⁷: exceso en la mandarina y la ensalada (16,9° C y 4,01° C respectivamente) y déficit en la milanesa de carne (15,37° C).

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)

13.- No utilizan barbijos, guantes³⁰⁸, ni plaquetas identificatorias³⁰⁹ (100% de los casos).

14.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea³¹⁰.

²⁹⁷ Art 9 inc. a)

²⁹⁸ Arts. 13 inc. b) y 23 inc. b).

²⁹⁹ Art. 9 inc. a)

³⁰⁰ Art. 9 inc. b)

³⁰¹ CAA, Capítulo V

³⁰² Art. 57

³⁰³ Art. 13, ítem A).

³⁰⁴ Art. 9

³⁰⁵ Anexo A

³⁰⁶ Art. 9

³⁰⁷ Art. 9

³⁰⁸ Art. 26

³⁰⁹ Art. 28

³¹⁰ Arts. 38 y 39.

F) INFRAESTRUCTURA

15.- La cocina y el salón comedor no poseen protección en las aberturas³¹¹.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

16.- No poseen elementos contra incendio en la cocina³¹².

17.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos³¹³.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

18.- No se encuentra certificada la balanza (digital con capacidad máxima de 5 kg. y graduación mínima de 2 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos³¹⁴.

19.- No resulta suficiente la capacidad de la heladera para la cantidad de raciones³¹⁵ (es de tipo familiar).

20.- No poseen el 10% de excedente de vajilla descartable (mínimo exigido en el Pliego) para la reposición inmediata en caso de deterioro³¹⁶.

³¹¹ Art. 19

³¹² Art. 36

³¹³ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

³¹⁴ Art. 61

³¹⁵ Art. 14 inc. a)

³¹⁶ Art. 34

ANEXO XVII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 07/09/06 ³¹⁷	
Escuela N°: 22	Distrito Escolar: 18
Dirección: Cuzco 116	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Siderum SA	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA
Matrícula 2006: 190	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.- Algunos alimentos no presentan características organolépticas adecuadas³¹⁸: a) <i>bananas</i>: carecen de maduración suficiente; b) <i>tomates redondos</i>: poseen excesiva maduración y no conservan las formas (ingresan aplastados); c) <i>carne vacuna (bifes)</i>: se observan con la superficie reseca y poseen un color rojo oscuro, característico de una refrigeración escasa o inexistente. 2.- Los alimentos carecen de rotulado³¹⁹. Esta situación se verifica en aquellos casos que son entregados a granel (leche entera en polvo, manteca y queso sardo) como en frutas y verduras (bananas, naranjas, manzanas, cebollas, lechuga criolla, y tomates redondos). Asimismo se encontraba sin rotular la carne picada que se conservaba en la heladera y que había ingresado al establecimiento el día anterior. ➤ Remitos³²⁰ 3.- No ingresan al establecimiento educativo la totalidad de los productos discriminados en el remito del día: ajíes y lomito de pollo (1,08 kg. y 2 kg. respectivamente).

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
4.- No poseen stock de leche³²¹. 5.- No se conservan refrigerados la lechuga y los tomates redondos (se encuentran a temperatura ambiente debajo de la mesada)³²².

³¹⁷ Cabe mencionar que todos los meses, para el día 7, los fieles se autoconvocan a la Iglesia de San Cayetano, contigua al establecimiento escolar. Esta situación, según se informa, altera los días y horarios de entrega de los alimentos.

³¹⁸ Art. 9

³¹⁹ CAA, Capítulo V

³²⁰ Art. 57

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 200	Adultos: 0	Total: 200
MENÚ GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE – VAINILLAS		
6.-No se cumple con la temperatura de servicio establecida en el Pliego ³²³ en el caso de la leche con chocolate (inferior en 29,57° C).		

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 159	Adultos: 8	Total: 167
MENÚ GENERAL: PASTEL DE PAPAS- ENSALADA DE FRUTAS		
7.-El servicio brindado no responde al menú vigente para ese día ³²⁴ . Cabe mencionar que se verificaron todos los mosaicos posibles y los opcionales correspondientes al día de la visita (jueves).		
8.-Se observa, con relación lo establecido en el Pliego:		
a) <i>déficit de gramaje en los componentes del almuerzo</i> ³²⁵ : en la ensalada de frutas (12,89%) y en el pastel de papas (34,51% y 33,91% para las franjas etarias de 4 a 10 y 11 a 18 respectivamente);		
b) <i>temperatura en el servicio</i> ³²⁶ : inferior a 4,5° C en el pastel de papas.		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)	
9.- No utilizan barbijos, guantes ni ropa clara ³²⁷ (100% de los casos).	
10.- No poseen plaqueta identificatoria ³²⁸ (porcentaje de incidencia: 60%).	
11.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ³²⁹ (3 personas, incidencia: 60%).	
12.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ³³⁰ .	

F) INFRAESTRUCTURA
13.- La cocina y el salón comedor no poseen protección en las aberturas ³³¹ .
14.- No posee un espacio físico para ser utilizado como depósito.

³²¹ Art. 13, ítem A).

³²² Art. 9

³²³ Art. 9

³²⁴ Art. 7

³²⁵ Anexo A

³²⁶ Art. 9

³²⁷ Art. 26

³²⁸ Art. 28

³²⁹ Art. 24

³³⁰ Arts. 38 y 39.

³³¹ Art. 19

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 15.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos³³².
- 16.- Los sectores involucrados en la preparación de alimentos presentan condiciones inadecuadas de higiene³³³.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 17.- No se encuentra certificada la balanza (digital con capacidad máxima de 2 kg. y graduación mínima de 1 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos³³⁴.
- 18.- No posee bachas para escurrido.
- 19.- La heladera (6 puertas de madera exterior y acero inoxidable interior) se encuentra en estado regular de conservación³³⁵.
- 20.- Los cubiertos no poseen cuerpo completo de acero inoxidable³³⁶.

I) OTRAS OBSERVACIONES

- 21.- Se observó un corte de agua a partir de la hora 11. Según información proporcionada por el personal de la empresa concesionaria, el tanque de agua se comparte con la Iglesia San Cayetano y esta situación se reitera los días 7 de cada mes.

³³² C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

³³³ Art. 37

³³⁴ Art. 61

³³⁵ Art. 15 inc. b)

³³⁶ Art 34

ANEXO XVIII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 27/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Común N° 13	Distrito Escolar: 7
Dirección: Galicia 1857	Área: Inicial
Servicio relevado: Merienda	
Concesionario: Siderum SA	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA
Matrícula 2006: 34	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-El budín de vainilla "C.A.S.A." no cumple con las especificaciones para el componente "sólido desayuno/merienda 2005" pues no declara en su rótulo que sea fortificado con calcio (40% de DDR)³³⁷. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
2.-No poseen stock de leche³³⁸. 3.-El yogur entero bebible de frutilla queda distribuido en las salas, sin refrigeración, hasta su servicio³³⁹. Cabe mencionar que entre ambos momentos transcurre más de una hora.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: MERIENDA		
Asistencia del día		
Alumnos: 21	Adultos: 0	Total: 21
MENÚ GENERAL: YOGUR BEBIBLE ENTERO CON MADALENAS		
4.-No se exhibe el menú del día ³⁴⁰ .		
5.-La distribución del servicio es efectuada por el personal docente ³⁴¹ .		
6.-No se cumple con las especificaciones técnicas indicadas en el Pliego:		
a) <i>gramaje de los componentes</i> ³⁴² : déficit en el yogur bebible de 18,33% y exceso en la madalena (32%);		
b) <i>temperatura del líquido</i> ³⁴³ : supera en 7.8° C.		

³³⁷ Anexo A.

³³⁸ Art. 13, ítem A).

³³⁹ Art. 9

³⁴⁰ Art. 8

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

- 7.- No utiliza barbijo, guantes descartables ni ropa clara ³⁴⁴.
- 8.- No posee plaqueta identificatoria ³⁴⁵.
- 9.- No acredita capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ³⁴⁶.
- 10.- Se encuentra afectada, además, a la higienización de los espacios utilizados ³⁴⁷.
- 11.- No posee un lugar asignado para sus pertenencias ³⁴⁸.

F) INFRAESTRUCTURA

- 12.- No posee un espacio físico para ser utilizado como depósito de alimentos.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 13.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ³⁴⁹.
- 14.- Los sectores involucrados en la preparación de alimentos presentan condiciones inadecuadas de higiene ³⁵⁰.
- 15.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ³⁵¹.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 16.- No se encuentra certificada la balanza por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos ³⁵².
- 17.- No posee bachas para lavado y escurrido.
- 18.- No se entregan servilletas de papel ³⁵³.

³⁴¹ Art. 25

³⁴² Anexo A

³⁴³ Art. 9

³⁴⁴ Art. 26

³⁴⁵ Art. 28

³⁴⁶ Art. 24

³⁴⁷ Arts. 38 y 39.

³⁴⁸ Art. 17

³⁴⁹ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

³⁵⁰ Art. 37

³⁵¹ Art. 38

³⁵² Art. 61

³⁵³ Art. 34

ANEXO XIX

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 25/08/06	
Escuela: EMEM N° 3	Distrito Escolar: 19
Dirección: Cnel. M. Chilavert y A .de Vedia	Área: Media
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo- Refrigerio	
Concesionario: Dassault SA	Proveedor lácteos: Lácteos Conosur SA
Matrícula 2006: 680	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: sin observaciones. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-Se observan que algunos alimentos ingresan sin rotulado³⁵⁴: carne picada, queso de rallar y pan francés. 2.-Las características organolépticas no son las adecuadas³⁵⁵: el pan posee un aspecto gomoso y se detecta exceso de grasa y un color oscuro en el fiambre. ➤ Remitos³⁵⁶ 3.-No coinciden las cantidades señaladas con las efectivamente ingresadas al establecimiento escolar. Se observan faltantes de 6 kg. y 3 litros en fideos secos y aceite respectivamente.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO
Asistencia del día
Alumnos: 200 Adultos: 0 Total: 200
MENÚ GENERAL: YOGUR BEBIBLE ENTERO DE DURAZNO- ALFAJOR DE DULCE DE LECHE
Sin observaciones.

³⁵⁴ CAA, Capítulo V

³⁵⁵ Art. 9

³⁵⁶ Art. 57

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 278 ³⁵⁷	Adultos: 25	Total: 303
MENÚ GENERAL: FIDEOS CON SALSA Y QUESO- FLAN DE VAINILLA 4.-Se observan excesos en los gramajes con relación a las especificaciones indicadas en el Pliego ³⁵⁸ : fideos con salsa (22,66%) y flan de vainilla (25,10%).		

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 230	Adultos: 0	Total: 230
MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PEBETE CON QUESO Y FIAMBRE PARA EMPAREDADO- MANDARINA- BUDÍN DE VAINILLA 5.-El servicio observado no responde al menú vigente ³⁵⁹ (correspondía sacramento de jamón y queso y baño de chocolate en el budín de vainilla). 6.-No se exhibe el menú del día ³⁶⁰ . 7.-Se observan desvíos en el gramaje según lo establecido en el Pliego correspondiente ³⁶¹ : queso de barra (déficit de 22,23%) y mandarina (exceso de 26,22%).		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 8)		
8.-No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ³⁶² (6 casos, que representan el 75% del total). 9.-Se observa carencia de adecuados hábitos higiénicos durante la preparación de los alimentos (toman mate). 10.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ³⁶³ .		

F) INFRAESTRUCTURA		
11.- La cocina y el salón comedor no poseen protección en las aberturas ³⁶⁴ .		

³⁵⁷ Número de asistentes aproximados verificados durante el servicio en el comedor. Cabe mencionar que en el remito se consignan 500 raciones (ver ítem d) en "otras observaciones").

³⁵⁸ Anexo A

³⁵⁹ Art. 7

³⁶⁰ Art. 8

³⁶¹ Anexo A

³⁶² Art. 24

³⁶³ Arts. 38 y 39.

³⁶⁴ Art. 19

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

12.- Con relación a los elementos contra incendio³⁶⁵ se observa lo siguiente:

- a) *en el sector del depósito*: no poseen;
- b) *en la cocina*: se encuentra vencido (al 31-07-06).

13.- No poseen instalaciones de agua caliente. Esta situación dificulta la higiene del equipamiento, instalaciones y vajilla utilizada en la prestación del servicio.

14.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos³⁶⁶.

15.- Los sectores cedidos en uso no poseen condiciones adecuadas de higiene (desagües y depósitos)³⁶⁷.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

16.- No se encuentra certificada la balanza (con capacidad máxima de 1 kg. y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos³⁶⁸.

I) OTRAS OBSERVACIONES

El establecimiento educativo se encuentra ubicado en una zona de alta vulnerabilidad social, observándose que:

³⁶⁵ Art. 36

³⁶⁶ C.A.A Capítulo II

³⁶⁷ Art. 37

³⁶⁸ Art. 61

³⁶⁹ La visita de la AGCBA se realizó el día viernes.

- a) no sólo se elabora el almuerzo para la Escuela auditada, sino también la cena para 130 alumnos de la Esc. Nº 5 D.E.9 sita en Av.Caseros 4.050, utilizándose los mismos ingredientes que ingresaron por la mañana.
- b) Se reciben, además, 120 raciones de refrigerios destinadas al CENS Nº 68 D.E.19 (ubicado en Agustín de Vedia 2.509), siendo conservados en la heladera en forma conjunta con los de la Escuela analizada.
- c) Ingresaron otros alimentos (2 cajas de 60 medallones de pollo, una horma de queso cremoso, 2 cajones de mandarinas y 1 cajón de tomates perita), para ser utilizados el día sábado³⁶⁹ con motivo de las prestaciones alimentarias que se proveen en el marco de los Programas ZAP (Zonas de acción prioritaria), dado que en el establecimiento funciona:
 - ✓ Club de Jóvenes³⁷⁰;
 - ✓ Programa Chicos chicos³⁷¹;
 - ✓ Colonia “Piedra libre”, coordinada por una integrante de la Cooperadora Escolar.
- d) Ingresan personas ajenas al establecimiento requiriendo alimentos, o bien, reciben el servicio de comedor. Asimismo, teniendo en cuenta su ubicación (se puede acceder directamente desde el exterior), se reciben demandas de alimentos durante la preparación del servicio. En consecuencia, no es posible determinar el volumen de ingredientes y alimentos manipulados.
- e) Una de las camareras fue interceptada antes de ingresar al establecimiento, perdiendo sus efectos personales y su uniforme de trabajo.

³⁷⁰ Programa destinado a crear un espacio educativo desde la recreación, el deporte y otras expresiones culturales. Funciona en 25 Escuelas de nivel medio los días sábados (Fuente: página web del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Secretaría de Educación. Fecha de la consulta: 03-07-06).

³⁷¹ Está destinado a niños entre 45 días a 4 años, que no asisten a instituciones educativas. Su finalidad es abrir un espacio de trabajo educativo comunitario. (Fuente y fecha de la consulta: ídem a la nota al pie anterior).

ANEXO XX

A) DATOS GENERALES		
Fecha de la visita: 19/09/06		
Escuela: ENS N° 5	Distrito Escolar: 5	
Dirección: Arcamendia 743	Área: Primaria	
Servicios relevados: Desayuno – Refrigerio		
Concesionario: Dassault SA	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA	
Matrícula 2006: 626		
B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS		
LÁCTEOS		
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.		
NO LÁCTEOS		
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.- Con relación a los refrigerios, se observa que: a) no poseen fecha de elaboración ni vencimiento³⁷²; b) son transportados en canastos de plástico que no cumplen con los requisitos de los contenedores isotérmicos³⁷³. ➤ Remitos: sin observaciones.		
C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
2.-No poseen stock de leche³⁷⁴. 3.-Los alimentos que componen el refrigerio permanecen sin refrigeración, durante 1 hora, desde su recepción hasta el servicio. Esta situación se genera por la escasa capacidad de la heladera³⁷⁵.		
D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 336	Adultos: 0	Total: 336
MENÚ GENERAL: MATE COCIDO CON LECHE ENTERA- ALFAJOR DE DULCE DE LECHE		
4.-No se exhibe el menú del día³⁷⁶. 5.-El servicio brindado no responde al menú vigente³⁷⁷ (correspondía alfajor de chocolate). 6.-No se cumple con las especificaciones establecidas en el Pliego correspondiente: a) <i>gramaje</i>³⁷⁸: exceso de 13,31% en el alfajor; b) <i>temperatura de servicio</i>³⁷⁹: inferior en 27,5° C en el mate cocido.		

³⁷² Art. 9, inc. a)

³⁷³ Art. 23 inc. b)

³⁷⁴ Art. 13, ítem A).

³⁷⁵ Art. 9

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 111	Adultos: 0	Total: 111
MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PEBETE CON PALETA Y QUESO BARRA-MANDARINA- BUDÍN DE VAINILLA RELLENO CON DULCE DE LECHE		
7.-Se observa déficit en los gramajes con relación a los establecidos en el Pliego ³⁸⁰ :		
a) en los ingredientes que conforman el sándwich: 36% en la paleta y 20% en el queso barra;		
b) en los componentes: 16,44% en la mandarina.		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)		
8.-No utilizan:		
a) barbijos ni guantes descartables ³⁸¹ (100% de los casos);		
b) cofia y calzado adecuado ³⁸² (porcentaje de incidencia: 50%);		
c) plaqueta identificatoria ³⁸³ (50% del total).		
9.-La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ³⁸⁴ .		
10.- No poseen certificado de capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ³⁸⁵ (100% de los casos).		
F) INFRAESTRUCTURA		
11.- La cocina no posee protección en las aberturas ³⁸⁶ .		
12.- No existen espacios físicos destinados a depósito de alimentos ni a salón comedor.		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
13.- No poseen instalación de agua caliente.		
14.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ³⁸⁷ .		
15.- Los sectores cedidos en uso no poseen condiciones adecuadas de higiene y conservación (se observa oxidación en bajo mesada y armarios) ³⁸⁸ .		
16.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ³⁸⁹ .		

³⁷⁶ Art. 8

³⁷⁷ Art. 7

³⁷⁸ Anexo A

³⁷⁹ Art. 9

³⁸⁰ Anexo A

³⁸¹ Art. 26

³⁸² Art. 26

³⁸³ Art. 28

³⁸⁴ Arts. 38 y 39

³⁸⁵ Art. 24

³⁸⁶ Art. 19

³⁸⁷ C.A.A Capitulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 17.- No se encuentra certificada la balanza (capacidad máxima de 2 kg.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos³⁹⁰.
- 18.- No resultan suficientes las instalaciones para la cantidad de raciones (heladera, mesada y bachas de lavado y escurrido, armarios y estantes).
- 19.- No se entregan servilletas de papel³⁹¹.

³⁸⁸ Art. 37

³⁸⁹ Art. 38

³⁹⁰ Art. 61

³⁹¹ Art. 34

ANEXO XXI

A) DATOS GENERALES		
Fecha de la visita: 15/09/06		
Escuela: ENS N° 3	Distrito Escolar: 4	
Dirección: Bolívar 1235	Área: Primaria	
Servicios relevados: Desayuno - Refrigerio		
Concesionario: Alfredo Grasso	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA	
Matrícula 2006: 517		
B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS		
LÁCTEOS		
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.		
NO LÁCTEOS		
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.- Algunos alimentos no poseen características organolépticas adecuadas ³⁹² : queso barra de consistencia gomoso y olor concentrado y budín con dulce de leche de aspecto granulado. ➤ Remitos: sin observaciones.		
C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
2.-No se refrigera el yogur entero bebible desde su recepción hasta su servicio (tiempo: 1 hora) ³⁹³ .		
D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 308	Adultos: 0	Total: 308
MENÚ GENERAL: YOGUR BEBIBLE- ALFAJOR DE DULCE DE LECHE		
3.-No se exhibe el menú del día ³⁹⁴ .		
4.-No se cumple con la temperatura de servicio señalada en el Pliego correspondiente ³⁹⁵ : exceso de 8,3° C en el yogur bebible.		
D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 308	Adultos: 0	Total: 308
MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PEBETE CON PALETA Y QUESO BARRA-MANDARINA- BUDÍN DE VAINILLA RELLENO CON DULCE DE LECHE		
5.-El servicio no responde al menú vigente para el día ³⁹⁶ (correspondía pan sacramento y no se observa el baño de chocolate en el budín de vainilla).		
6.-No se cumple con los gramajes establecidas en el Pliego según el siguiente detalle ³⁹⁷ :		

³⁹² Art. 9

³⁹³ Art. 9

³⁹⁴ Art. 8

³⁹⁵ Art. 9

- a) en los ingredientes que conforman el sándwich: excesos del 25,55% y 45,32% en el pan pebete y la paleta respectivamente, y déficit del 16,66% en el queso barra;
- b) en los componentes: exceso del 18,83% en el sándwich.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)

- 7.-No utilizan barbijos, guantes descartables, ropa clara³⁹⁸ ni plaquetas identificatorias en los uniformes³⁹⁹ (100% de los casos).
- 8.-La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea⁴⁰⁰.
- 9.-No poseen certificado de capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁴⁰¹ (100% de los casos).
- 10.- No posee buenos hábitos higiénicos en el proceso de preparación previa y cocción⁴⁰² dado que:
 - a) se conservan elementos personales en el área de elaboración;
 - b) toman mate durante la etapa de preparación y cocción;
 - c) no realizan el lavado de manos con técnica adecuada.

F) INFRAESTRUCTURA

- 11.- La cocina no posee protección en las aberturas⁴⁰³.
- 12.- No existen espacios físicos destinados a depósito de alimentos ni a salón comedor.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 13.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos⁴⁰⁴.
- 14.- Los sectores e instalaciones cedidos en uso no poseen condiciones adecuadas de higiene y conservación⁴⁰⁵ (especialmente bajo mesada y heladera).
- 15.- Con relación a los elementos de limpieza utilizados se observa que:
 - a) se almacenan conjuntamente con los alimentos⁴⁰⁶;
 - b) no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT⁴⁰⁷.
- 16.- No poseen recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de preparación y servicio de alimentos⁴⁰⁸.

³⁹⁶ Art. 7

³⁹⁷ Anexo A

³⁹⁸ Art. 26

³⁹⁹ Art. 28

⁴⁰⁰ Arts. 38 y 39

⁴⁰¹ Art. 24

⁴⁰² Anexo D

⁴⁰³ Art. 19

⁴⁰⁴ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁴⁰⁵ Art. 37

⁴⁰⁶ CAA, Capítulo II

⁴⁰⁷ Art. 38

⁴⁰⁸ CAA, Capítulo II

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 17.- No se encuentra certificada la balanza (capacidad máxima de 2 kg.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁴⁰⁹.
- 18.- No resultan suficientes las instalaciones para la cantidad de raciones (mesadas, bachas de lavado y capacidad de la heladera).

⁴⁰⁹ Art. 61

ANEXO XXII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 31/08/06	
Escuela: de Recuperación N° 3	Distrito Escolar: 3
Dirección: Piedras 1430	Área: Especial
Servicios relevados: Desayuno - Almuerzo- Refrigerio	
Concesionario: Alfredo Grasso	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA
Matrícula 2006: 80	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte⁴¹⁰ 1.-El conductor del vehículo y su acompañante no pudieron acreditar constancia de capacitación en BPM. 2.-Una de las personas a cargo del transporte posee la libreta vencida desde el 01-07-06. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 3.-No se encuentran divididos los equipos de frío según el tipo de alimentos⁴¹¹. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
4.-No poseen stock de leche⁴¹². 5.-Las milanesas de carne, una vez cocinadas al horno, se mantienen a temperatura ambiente (22,7° C), sobre la mesada por un tiempo superior a una hora⁴¹³. 6.-No se refrigeran las mandarinas⁴¹⁴.

⁴¹⁰ Art. 18

⁴¹¹ Art 9 inc. a).

⁴¹² Art. 13, ítem A).

⁴¹³ Art. 9

⁴¹⁴ Art. 9

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 71	Adultos: 0	Total: 71
MENÚ GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE- VAINILLAS MENÚ ESPECIAL: TÉ CON AZÚCAR- GALLETITAS DE AGUA 7.-No se cumple con la temperatura de servicio señalada en el Pliego correspondiente ⁴¹⁵ : inferior en 9,87° C en la leche chocolatada. 8.-Se observan desvíos en los gramajes de los ingredientes que conforman la prestación: exceso en el cacao en polvo (40,84%) y déficit en la leche entera fluida (15,49%).		

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 45	Adultos: 16	Total: 61
MENÚ GENERAL: MILANESA A LA NAPOLITANA CON ENSALADA DE ZANAHORIA, HUEVO Y CHOCLO- PAN BLANCO- MANDARINA MENÚ ESPECIAL: Dieta hipocalórica: CHURRASCO DE CARNE VACUNA- ENSALADA DE ZANAHORIA, CHOCLO Y HUEVO- PAN BLANCO- MANDARINA 9.-No se cumple con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego según el siguiente detalle: a) <i>gramaje en los ingredientes</i> ⁴¹⁶ : excesos en el puré de tomates (192,95%), choclo (48,73%), zanahoria (35,48%) y huevo (86,64%); b) <i>temperatura de servicio</i> ⁴¹⁷ : excesos de 8° C en la ensalada y 10,9° C en la mandarina; c) <i>temperatura de cocción</i> ⁴¹⁸ : déficit de 11,1° C en el centro de la carne.		

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 71	Adultos: 0	Total: 71
MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PEBETE CON PALETA Y QUESO- MANDARINA- ALFAJOR TRIPLE DE CHOCOLATE 10.- El servicio no corresponde con el menú vigente para el día ⁴¹⁹ . 11.- No se cumple con los gramajes establecidas en el Pliego ⁴²⁰ : se observa exceso de 28% en la paleta y déficit del 14,46% en el queso.		

⁴¹⁵ Art. 9

⁴¹⁶ Anexo A

⁴¹⁷ Art. 9

⁴¹⁸ Art. 9

⁴¹⁹ Art. 7

⁴²⁰ Anexo A

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

- 12.- No utilizan:
a) ropa clara⁴²¹ (100% de los casos);
b) plaqueta identificatoria⁴²² (porcentaje de incidencia: 80%).
13.- No poseen certificado de capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁴²³ (90% de los casos).
14.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea⁴²⁴.

F) INFRAESTRUCTURA

- 15.- La cocina y el salón comedor no poseen protección en las aberturas⁴²⁵.
16.- No poseen elementos contra incendios en el depósito ni en el comedor⁴²⁶.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 17.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos⁴²⁷.
18.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT⁴²⁸.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 19.- No poseen bachas de lavado y escurrido.
20.- No se encuentra certificada la balanza por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁴²⁹.

⁴²¹ Art. 26

⁴²² Art. 28

⁴²³ Art. 24

⁴²⁴ Arts. 38 y 39

⁴²⁵ Art. 19

⁴²⁶ Art. 36

⁴²⁷ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁴²⁸ Art. 38

⁴²⁹ Art. 61

ANEXO XXIII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 19/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Nucleado "B"	Distrito Escolar: 20
Dirección: Fonrouge 370	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur S.A.	
Matrícula 2006: 46	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte⁴³⁰ 1.-El vehículo posee la habilitación del SENASA vencida desde el 10-06-05. 2.-El conductor no posee libreta sanitaria ni pudo acreditar constancia de capacitación en BPM. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: sin observaciones. ➤ Características y calidad de la provisión 3.-Algunos alimentos ingresan sin rotulado⁴³¹ (carne vacuna, manteca, gelatina en polvo a granel). 4.-Se observan alimentos con características organolépticas inadecuadas⁴³²: carne picada vacuna con exceso de grasa y pan de aspecto gomoso. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
5.-No poseen stock de leche ⁴³³ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO
Asistencia del día
Alumnos: 41 Adultos: 0 Total: 41
<u>MENÚ GENERAL</u> : MATE COCIDO CON AZÚCAR- ALFAJOR DE DULCE DE LECHE
6.-No se exhibe el menú del día ⁴³⁴ .
7.-El servicio brindado no responde al menú vigente ⁴³⁵ (correspondía alfajor de chocolate).
8.-Se observa, con relación al gramaje indicado en el Pliego ⁴³⁶ , un exceso del 247,50% en el azúcar.

⁴³⁰ Art. 18

⁴³¹ CAA, Capítulo V

⁴³² Art. 9

⁴³³ Art. 13, ítem A).

⁴³⁴ Art. 8

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 36	Adultos: 5	Total: 41
MENÚ GENERAL: CARNE A LA CACEROLA CON PURÉ DE PAPAS- ASPIC CON FRUTAS		
9.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego según el siguiente detalle ⁴³⁷ :		
a) <i>en los ingredientes</i> : exceso en papa (45,38%), cebolla (113,60%) y manteca (573%) y déficit en la leche en polvo (37,52%);		
b) <i>de los componentes</i> : exceso en carne a la cacerola (19,28% para los niños de 4 a 10 años), puré de papas (32,66% y 15,36% para las franjas etarias de 1 a 3 y 4 a 10 años respectivamente) y aspic de frutas (29,55%).		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)		
10.- No utilizan barbijos, guantes descartables, ropa clara ⁴³⁸ , ni plaqueta identificatoria en los uniformes ⁴³⁹ (100% de los casos).		
11.- No poseen certificado de capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ⁴⁴⁰ (2 personas que representan el 33% del total).		
12.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁴⁴¹ .		
F) INFRAESTRUCTURA		
13.- El salón comedor no posee protección en las aberturas ⁴⁴² .		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
14.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ⁴⁴³ .		
15.- No poseen recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de preparación y servicio de alimentos ⁴⁴⁴ .		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
16.- No posee la balanza digital exigida en el Pliego de Condiciones Particulares ⁴⁴⁵ .		

⁴³⁵ Art. 7

⁴³⁶ Anexo A

⁴³⁷ Anexo A

⁴³⁸ Art. 26

⁴³⁹ Art. 28

⁴⁴⁰ Art. 24

⁴⁴¹ Arts. 38 y 39

⁴⁴² Art. 19

⁴⁴³ Art. 38

⁴⁴⁴ CAA, Capítulo II

⁴⁴⁵ Art. 61

I) OTRAS OBSERVACIONES

17.- El establecimiento no posee certificado de agua potable⁴⁴⁶.

⁴⁴⁶ CAA, Capítulo XII

ANEXO XXIV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 22/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Nucleado "A"	Distrito Escolar: 19
Dirección: Carlos Berg 3460	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno - Colación	
Concesionario: Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur S.A.	
Matrícula 2006: 97	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
1.-No poseen stock de leche ⁴⁴⁷ .
2.-El yogur entero bebible permanece en el aula, sin refrigeración, hasta el mediodía ⁴⁴⁸ (tiempo aproximado: 120 minutos).

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO
Asistencia del día
Alumnos: 47 Adultos: 0 Total: 47
MENÚ GENERAL: YOGUR ENTERO BEBIBLE DE DURAZNO- ALFAJOR DE DULCE DE LECHE
3.-El servicio se encuentra a cargo del personal docente ⁴⁴⁹ .

⁴⁴⁷ Art. 13, ítem A).

⁴⁴⁸ Art. 9

⁴⁴⁹ Art.25

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: COLACIÓN		
Asistencia del día		
Alumnos: 47	Adultos: 2	Total: 49
MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PEBETE CON PALETA Y QUESO 4.-El servicio brindado responde al menú vigente ⁴⁵⁰ (correspondía sacramento en el sándwich). 5.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego ⁴⁵¹ . Con relación a los ingredientes se observa: a) exceso: en el pan (28,33%); b) déficit : en la paleta y queso (17,36% y 21,13% respectivamente).		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)		
6.-No utiliza barbijo, guantes descartables, ropa clara ⁴⁵² , ni plaqueta identificatoria ⁴⁵³ .		
F) INFRAESTRUCTURA		
7.-La cocina no presenta protección en las aberturas ⁴⁵⁴ .		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
8.-No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ⁴⁵⁵ .		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
9.-Con respecto a la balanza ⁴⁵⁶ (digital, con capacidad máxima de 1 kg.): a) se comprobó una variación de 16 gr. en los resultados obtenidos con este instrumento y el utilizado por la AGCBA; b) no se encuentra certificada por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos. 10.- No poseen tapa de protección las jarras plásticas utilizadas ⁴⁵⁷ . 11.- No se entregan servilletas de papel durante el servicio ⁴⁵⁸ .		

⁴⁵⁰ Art. 7

⁴⁵¹ Anexo A

⁴⁵² Art. 26

⁴⁵³ Art. 28

⁴⁵⁴ Art. 19

⁴⁵⁵ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁴⁵⁶ Art. 61

⁴⁵⁷ Art. 34

⁴⁵⁸ Art. 34

ANEXO XXV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 13/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Común N° 2	Distrito Escolar: 11
Dirección: San Pedrito 1415/1425	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno – Almuerzo (refuerzo alimentario)	
Concesionario: Alimentos Integrados S.A.	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur S.A.	
Matrícula 2006: 292	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: sin observaciones. ➤ Características y calidad de la provisión 1.- Los alimentos ingresados no poseen rótulo⁴⁵⁹: carne vacuna, verduras (cebolla, papas) y frutas. Idéntica situación se presenta en los alimentos a granel (azúcar, dulce de batata y polvo de gelatina de frutilla). 2.- No se cumple con lo especificado en el Pliego según el siguiente detalle⁴⁶⁰: a) los huevos de gallina ingresan a temperatura ambiente; b) el queso barra ha perdido humedad y presenta una consistencia dura, situación que se produce, generalmente, por una inadecuada conservación; c) se entrega pan sin sal⁴⁶¹. 3.- El budín de vainilla “Joanes” no cumple las especificaciones para el componente “sólido desayuno/merienda 2005” pues no declara en su rótulo que sean fortificados con calcio (40% de DDR)⁴⁶². ➤ Remitos⁴⁶³ 4.- No ingresaron 0,300 kg. de ajíes morrones que constan en el remito.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Sin observaciones.

⁴⁵⁹ CAA, Capítulo V

⁴⁶⁰ Art. 9

⁴⁶¹ Anexo B

⁴⁶² Anexo A.

⁴⁶³ Art. 57

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 96	Adultos: 0	Total: 96
MENÚ GENERAL: YOGUR ENTERO BEBIBLE - BUDÍN DE VAINILLA		
5.-El budín de vainilla "Joanes" excede en un 36% el gramaje establecido en el Pliego ⁴⁶⁴ .		

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPOS DE SERVICIO: ALMUERZO - REFUERZO ALIMENTARIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 45	Adultos: 1	Total: 46
MENÚ GENERAL: CARNE AL HORNO- ENSALADA DE PAPA Y HUEVO-BANANA		
6.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego según el siguiente detalle ⁴⁶⁵ :		
a) en los ingredientes (para niños de 4 a 10 años): déficit en la papa y en el huevo (50,26% y 22,26% respectivamente);		
b) en los componentes (para idéntica franja etaria del ítem anterior): exceso en la carne al horno (23,33%), ensalada (36,19%) y banana (18,88%).		
7.-Se observan desvíos en las temperaturas de servicio respecto de las estipuladas en el Pliego ⁴⁶⁶ : inferior en 17,02° C en la carne al horno y superior en 28,63° C en la ensalada.		
REFUERZO ALIMENTARIO: QUESO Y DULCE		
8.-No posee fecha de elaboración y vencimiento ⁴⁶⁷ .		
9.-No se cumple con las especificaciones técnicas señaladas en el Pliego: el gramaje ⁴⁶⁸ del dulce de batata excede en un 66,66% y la temperatura de servicio ⁴⁶⁹ es superior en 7,6° C.		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 8)
10.- No utilizan:
a) barbijos y guantes descartables ⁴⁷⁰ (100% de los casos);
b) plaqueta identificatoria ⁴⁷¹ (7 personas que representan el 87% del total).
11.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ⁴⁷² (2 personas, incidencia: 25%).
12.- No poseen buenos hábitos higiénicos en el proceso de preparación previa y cocción ⁴⁷³ dado que:
a) se conservan elementos personales en el área de elaboración;
b) no realizan el lavado de manos con técnica adecuada.
13.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁴⁷⁴ .

⁴⁶⁴ Anexo A

⁴⁶⁵ Anexo A

⁴⁶⁶ Art. 9

⁴⁶⁷ Art. 9

⁴⁶⁸ Anexo A

⁴⁶⁹ Art. 9

F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

14.- Los sectores y bienes cedidos en uso presentan condiciones inadecuadas de higiene y de conservación⁴⁷⁵ dado que:

- a) se observan roturas en el lavaplatos y en las rejillas de desagües;
- b) las canillas pierden agua;
- c) la puerta del horno no posee manija;
- d) no cierran las puertas de algunos armarios.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

15.- No poseen suficientes bachas de lavado y escurrido para la cantidad de raciones servidas.

⁴⁷⁰ Art. 26

⁴⁷¹ Art. 28

⁴⁷² Art. 24

⁴⁷³ Anexo D

⁴⁷⁴ Arts. 38 y 39

⁴⁷⁵ Art. 37

A) DATOS GENERALES		
Fecha de la visita: 04/09/06		
Escuela: N° 5	Distrito Escolar: 20	
Dirección: Tandil 6690	Área: Primaria	
Servicios relevados: Desayuno - Vianda caliente ⁴⁷⁶ - Colación		
Concesionario: Alimentos Integrados S.A.		
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur S.A.		
Matrícula 2006: 170		
B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS		
LÁCTEOS		
➤ Transporte⁴⁷⁷ 1.-La habilitación del SE.NA.SA del vehículo está vencida desde junio de 2005. 2.-El conductor del vehículo no tenía libreta sanitaria ni pudo acreditar constancia de capacitación en BPM. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.		
NO LÁCTEOS		
➤ Transporte 3.-No posee habilitación del SE.NA.SA.⁴⁷⁸ ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.		
C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
4.-No poseen stock de leche ⁴⁷⁹ .		
D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 170	Adultos: 0	Total: 170
<u>MENÚ GENERAL:</u> LECHE CON CHOCOLATE- GALLETITAS DE AGUA <u>MENÚES ESPECIALES:</u> o Dieta para celíacos o Dieta hipocalórica 5.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego⁴⁸⁰. Se observa déficit con relación a: a) <i>los componentes:</i> 14,09% en la leche con chocolate; b) <i>los ingredientes:</i> 70,58% en el azúcar. 6.-No se sirven los menús especiales⁴⁸¹.		

⁴⁷⁶ Si bien en la Orden de compra correspondiente figura como "almuerzo", el servicio es de "vianda caliente" dado que la Escuela no tiene gas. En consecuencia, el concesionario realiza la preparación en la Planta elaboradora y la entrega posteriormente en el establecimiento.

⁴⁷⁷ Art. 18

⁴⁷⁸ Art. 23

⁴⁷⁹ Art. 13, ítem A).

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: VIANDA CALIENTE		
Asistencia del día		
Alumnos: 168	Adultos: 8	Total: 176
MENÚ GENERAL: BIFE A LA CRIOLLA- PAPAS AL NATURAL- NARANJA MENÚES ESPECIALES: o Dieta para celíacos: POLLO AL HORNO CON ARROZ BLANCO o Dieta hipocalórica: POLLO AL HORNO- ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA. 7.-El servicio brindado no responde al menú vigente ⁴⁸² (correspondía banana o durazno). 8.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego según el siguiente detalle ⁴⁸³ : a) <i>en los componentes del menú general:</i> déficit en el bife a la criolla (33,33%) y exceso en la papa (95,30%); b) <i>en el menú para celíacos:</i> exceso de arroz blanco de 38,80%; c) <i>en la dieta hipocalórica:</i> déficit de ensalada de 32,50%. 9.-Se observan desvíos en las temperaturas de servicio respecto de las estipuladas en el Pliego ⁴⁸⁴ : inferior en 11,44° C en los bifés a la criolla y papas al natural y superior en 7,56° C en la ensalada del menú hipocalórico.		

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: COLACIÓN		
Asistencia del día		
Alumnos: 170	Adultos: 0	Total: 170
MENÚ GENERAL: PAN DE PEBETE DE MILANESA DE CARNE 10.- El servicio brindado no responde al menú vigente ⁴⁸⁵ (correspondía pan felipe). 11.- No se cumple con el gramaje establecido en el Pliego ⁴⁸⁶ : el sándwich presenta un déficit de 29,65% y, si se tiene en cuenta los ingredientes que lo componen, se observa un déficit de la milanesa de carne de 42,05%.		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)	
12.- No poseen plaqueta identificatoria en el uniforme ⁴⁸⁷ (3 personas que representan el 60% del total). 13.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ⁴⁸⁸ (4 personas, incidencia: 80%). 14.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁴⁸⁹ .	

⁴⁸⁰ Anexo A

⁴⁸¹ Art. 8

⁴⁸² Art. 7

⁴⁸³ Anexo A

⁴⁸⁴ Art. 9

⁴⁸⁵ Art. 7

⁴⁸⁶ Anexo A

⁴⁸⁷ Art. 28

F) INFRAESTRUCTURA

15.- No presentan protección en las aberturas la cocina ni el salón comedor ⁴⁹⁰.

16.- No poseen espacio físico para ser utilizado como depósito.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

17.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ⁴⁹¹.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

18.- La balanza ⁴⁹² (digital, con capacidad máxima de 6 kg.) no posee sensibilidad de 10 gr. (tiene graduación mínima de 100 gr.).

I) OTRAS OBSERVACIONES

19.- El edificio no posee gas natural (esta situación se verifica desde hace aproximadamente 1 año). En consecuencia la leche es entregada en la planta elaboradora de la empresa concesionaria y luego se traslada a la Escuela.

⁴⁸⁸ Art. 24

⁴⁸⁹ Arts. 38 y 39

⁴⁹⁰ Art. 19

⁴⁹¹ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁴⁹² Art. 61

ANEXO XXVII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 06/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Integral N° 1	Distrito Escolar: 9
Dirección: Uriarte 2237	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti	
Proveedor lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	
Matrícula 2006: 102	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado (el conductor se negó a proporcionar la documentación solicitada). ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 1.-No se encuentran divididos los equipos de frío según el tipo de alimentos⁴⁹³. ➤ Características y calidad de la provisión 2.-Algunos de los alimentos ingresados no poseen rotulado ⁴⁹⁴ (cebolla, zanahoria, lechuga y bananas). ➤ Remitos⁴⁹⁵ 3.-No se encuentran consignados alimentos cuyo ingreso al establecimiento ha sido verificado por esta Auditoría (vainillas y polvo para gelatina). Cabe mencionar que los mismos corresponden al menú del día siguiente.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
4.-No poseen stock de leche ⁴⁹⁶ .
5.-Las preparaciones son llevadas, a granel y sin protección alguna, desde la cocina hasta el salón comedor, atravesando un patio exterior.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO
Asistencia del día
Alumnos: 90 Adultos: 0 Total: 90
MENÚ GENERAL: YOGUR BEBIBLE DE VAINILLA- MADALENA
6.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego ⁴⁹⁷ : el yogur entero bebible presenta un déficit del 41,33% y, la madalena, un exceso de 26,64%.

⁴⁹³ Art 9 inc. a).

⁴⁹⁴ CAA, Capítulo V

⁴⁹⁵ Art. 57

⁴⁹⁶ Art. 13, ítem A).

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 108	Adultos: 6	Total: 114
MENÚ GENERAL: BISMARCK CON ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y ZANAHORIA- BANANA		
MENÚES ESPECIALES:		
o Dieta hipoalergénica al pollo		
o Dieta hiposódica		
7.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego ⁴⁹⁸ :		
a) en los ingredientes: exceso en la carne picada (34,83%), pan rallado (11,04%), zanahoria (133,37%) y tomate (14,12%);		
b) en los componentes: déficit en la ensalada (15,95%) y exceso en el bismark (51,25% para los niños de 1 a 3 años) y bananas (44,66% para la franja etaria comprendida entre los 4 y 10 años).		
8.-Se observan desvíos en las temperaturas de servicio respecto de las señaladas en el Pliego ⁴⁹⁹ : inferior en 16,3° C en el bismark y superior en 9° C en la ensalada.		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)
9.- No utilizan guantes descartables ni ropa clara ⁵⁰⁰ (100% y 50% de los casos respectivamente).
10.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ⁵⁰¹ (2 personas, incidencia: 50%).
11.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁵⁰² .

F) INFRAESTRUCTURA
12.- No presenta protección en las aberturas de la cocina ⁵⁰³ .

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
13.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ⁵⁰⁴ .

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA
14.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 2 kg y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos ⁵⁰⁵ .

⁴⁹⁷ Anexo A

⁴⁹⁸ Anexo A

⁴⁹⁹ Art. 9

⁵⁰⁰ Art. 26

⁵⁰¹ Art. 24

⁵⁰² Arts. 38 y 39

⁵⁰³ Art. 19

⁵⁰⁴ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁵⁰⁵ Art. 61

ANEXO XXVIII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 25/09/06	
Escuela: EMEM N° 4	Distrito Escolar: 19
Dirección: Av. Sáenz 631	Área: Media
Servicio relevado: Refrigerio	
Concesionario: Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti	
Proveedor lácteos: no aplicable	
Matrícula 2006: 213	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
No aplicable.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-No posee fecha de elaboración ni de vencimiento el sándwich que conforma la prestación⁵⁰⁶ (se encuentra envasado en forma individual). 2.-Los refrigerios no se entregan en contenedores isotérmicos⁵⁰⁷. Cabe mencionar que ingresan a temperatura ambiente para ser distribuidos en los 2 recreos matutinos. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
3.-Los refrigerios se mantienen en la Dirección del establecimiento hasta su distribución.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO
Asistencia del día
Alumnos: 192 Adultos: 0 Total: 192
MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PALETA COCIDA Y QUESO- MANDARINA-BUDÍN CON DULCE DE LECHE
4.-El servicio brindado no se corresponde con el menú vigente ⁵⁰⁸ (se reemplazó alfajor triple por budín).
5.-No se encuentra exhibido el menú ⁵⁰⁹ .
6.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego ⁵¹⁰ : se observa déficit en la paleta y queso barra (20% y 33,33% respectivamente) y excesos en el pan (32,21%) y budín (12,10%).

⁵⁰⁶ Art. 9

⁵⁰⁷ Art. 23 inc. b)

⁵⁰⁸ Art. 7

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)
7.- No poseen personal del concesionario para brindar el servicio ⁵¹¹ (son distribuidos por el personal de Preceptoría).
F) INFRAESTRUCTURA
Sin observaciones.
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
8.-No obra en poder de la Dirección del establecimiento, constancia de desinfección, desinsectación y desratización del edificio ⁵¹² .
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA
9.-No poseen balanza con las características establecidas en el Pliego ⁵¹³ .
I) OTRAS OBSERVACIONES
10.- No consta en poder de la Dirección del establecimiento el certificado de agua potable ⁵¹⁴ .

⁵⁰⁹ Art. 8

⁵¹⁰ Anexo A

⁵¹¹ Art. 25

⁵¹² Art. 40

⁵¹³ Art. 61 inc. a)

⁵¹⁴ CAA, Capítulo XII

ANEXO XXIX

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 28/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Nucleado "C"	Distrito Escolar: 20
Dirección: Lisandro de la Torre 1171	Área: Inicial
Servicios relevados: Merienda - Refrigerio	
Concesionario: Díaz Vélez S.R.L. Proveedor lácteos: Lácteos Conosur S.A.	
Matrícula 2006: 50	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-No poseen rotulado⁵¹⁵ la totalidad de los alimentos ingresados (paleta y queso barra). 2.-No poseen características organolépticas adecuadas la paleta y las mandarinas⁵¹⁶ (por exceso de colorante y maduración respectivamente). 3.-No posee fecha de elaboración ni de vencimiento el sándwich que compone el refrigerio⁵¹⁷. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
4.-No poseen stock de leche ⁵¹⁸ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: MERIENDA		
Asistencia del día		
Alumnos: 17	Adultos: 0	Total: 17
<u>MENÚ GENERAL:</u> LECHE CON CHOCOLATE- VAINILLAS		
5.-No se exhibe el menú ⁵¹⁹ .		
6.-La distribución del servicio es realizada por el personal docente ⁵²⁰ .		
7.-No se cumple con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego: la leche con chocolate presenta un déficit en su gramaje ⁵²¹ del 11,21% y la temperatura ⁵²² de servicio es inferior en 10° C.		

⁵¹⁵ CAA, Capítulo V

⁵¹⁶ Art. 9

⁵¹⁷ Art. 9

⁵¹⁸ Art. 13, ítem A).

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 10	Adultos: 0	Total: 10
MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PEBETE CON PALETA Y QUESO-ALFAJOR TRIPLE DE CHOCOLATE- MANDARINA		
8.-El servicio brindado no responde al menú vigente ⁵²³ (correspondía tarta de paleta y queso).		
9.-No se cumple con el gramaje establecido en el Pliego ⁵²⁴ : se observa un déficit del 13,11% en la mandarina.		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)
10.- No utiliza guantes descartables, barbijo, cofia ni ropa clara ⁵²⁵ .
11.- No se observan prácticas higiénicas adecuadas ⁵²⁶ (usa anillos y esmalte de uñas).
12.- No poseen un lugar asignado para sus pertenencias ⁵²⁷ . En consecuencia, se mantienen elementos personales en el área de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA
13.- No presenta protección en las aberturas de la cocina ⁵²⁸ .

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
14.- No poseen recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de preparación y servicio de alimentos ⁵²⁹ .
15.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ⁵³⁰ .
16.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ⁵³¹ .
17.- No se observa fecha de vencimiento de la carga en los matafuegos ubicados en la cocina ⁵³² .

⁵¹⁹ Art. 8

⁵²⁰ Art. 25

⁵²¹ Anexo A

⁵²² Art. 9

⁵²³ Art. 7

⁵²⁴ Anexo A

⁵²⁵ Art. 26

⁵²⁶ Anexo D

⁵²⁷ Art. 17

⁵²⁸ Art. 19

⁵²⁹ CAA, Capítulo II

⁵³⁰ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁵³¹ Art. 38

⁵³² Art. 36

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

18.- Con respecto a la balanza ⁵³³(digital, con capacidad máxima de 1 kg.):

- a) se comprobó una variación de 20 gr. en los resultados obtenidos con este instrumento y el utilizado por la AGCBA;
- b) no se encuentra certificada por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos.

19.- Se utilizan jarras plásticas sin tapa ⁵³⁴.

20.- No se entregan servilletas de papel ⁵³⁵.

⁵³³ Art. 61

⁵³⁴ Art. 34

⁵³⁵ Art. 34

ANEXO XXX

A) DATOS GENERALES		
Fecha de la visita: 14/09/06		
Escuela: N° 6	Distrito Escolar: 5	
Dirección: San José 1985	Área: Primaria	
Servicios relevados: Merienda - Refrigerio		
Concesionario: Díaz Vélez S.R.L. Proveedor lácteos: Mastellone Hnos. S.A.		
Matrícula 2006: 443		
B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS		
LÁCTEOS		
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.		
NO LÁCTEOS		
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-No poseen rotulado⁵³⁶ la totalidad de los alimentos ingresados (paleta y queso barra). ➤ Remitos⁵³⁷ 2.-No coinciden las cantidades consignadas con las efectivamente ingresadas. Se observan faltantes de cacao en polvo (1,5 kg.) y azúcar (1,5 kg.).		
C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
3.-No poseen stock de leche⁵³⁸. 4.-No se refrigeran en forma adecuada los componentes del refrigerio⁵³⁹ (mandarina y sándwich) dado que: a) se mantienen una hora sin refrigeración (teniendo en cuenta el horario de recepción y posterior servicio), o bien b) se alterna su permanencia en la heladera. Esta situación puede derivar en la interrupción de la cadena de frío. 5.-No se almacenan de manera adecuada los alimentos⁵⁴⁰ (productos lácteos y no lácteos se ubican en el piso de la cocina).		
D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: MERIENDA		
Asistencia del día		
Alumnos: 250	Adultos: 0	Total: 250
MENÚ GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE- VAINILLAS		
6.-No se exhibe el menú⁵⁴¹. 7.-No se cumple con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego: la leche con chocolate presenta un déficit en su gramaje⁵⁴² del 11,81% y la temperatura⁵⁴³ de servicio es inferior en 25,5° C.		

⁵³⁶ CAA, Capítulo V

⁵³⁷ Art. 57

⁵³⁸ Art. 13, ítem A).

⁵³⁹ Art. 9

⁵⁴⁰ Art. 9

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 264	Adultos: 0	Total: 264
MENÚ GENERAL: SÁNDWICH DE PEBETE CON PALETA Y QUESO-MANDARINA- ALFAJOR TRIPLE DE CHOCOLATE 8.-Se observa déficit en los gramajes con relación a los establecidos en el Pliego ⁵⁴⁴ . a) <i>en los ingredientes:</i> 14,68% y 42,23% en la paleta y queso barra respectivamente; b) <i>en los componentes:</i> 12,46% en el sándwich.		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)		
9.-No utilizan ropa clara ⁵⁴⁵ ni plaqueta identificatoria en el uniforme ⁵⁴⁶ . 10.- No se observan prácticas higiénicas adecuadas ⁵⁴⁷ (se conservan elementos personales en el área de elaboración). 11.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁵⁴⁸ .		
F) INFRAESTRUCTURA		
12.- No presenta protección en las aberturas de la cocina ⁵⁴⁹ . 13.- No poseen espacios físicos para ser utilizados como depósito y salón comedor.		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
14.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ⁵⁵⁰ . 15.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ⁵⁵¹ .		

⁵⁴¹ Art. 8

⁵⁴² Anexo A

⁵⁴³ Art. 9

⁵⁴⁴ Anexo A

⁵⁴⁵ Art. 26

⁵⁴⁶ Art. 28

⁵⁴⁷ Anexo D

⁵⁴⁸ Arts. 38 y 39

⁵⁴⁹ Art. 19

⁵⁵⁰ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁵⁵¹ Art. 38

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 16.- Con respecto a la balanza ⁵⁵²(digital, con capacidad máxima de 2 kg.) se observa que:
- a) no funciona;
 - b) no se encuentra certificada por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos.
- 17.- No son suficientes los anafes, la heladera (tipo familiar) ni los bajo mesadas teniendo en cuenta la cantidad de raciones y tipo de servicio ⁵⁵³.
- 18.- La heladera no cumple con la temperatura de refrigeración adecuada para la conservación de alimentos perecederos ⁵⁵⁴ (temperatura observada: 10,9º C.)
- 19.- No se entregan servilletas de papel ⁵⁵⁵.

⁵⁵² Art. 61

⁵⁵³ Art. 14

⁵⁵⁴ Art. 9

⁵⁵⁵ Art. 34

ANEXO XXXI

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 06/09/06	
Escuela: Jardín Maternal del Sol	Distrito Escolar: 1
Dirección: Carlos Pellegrini 211	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno – Almuerzo	
Concesionario: Spataro S.R.L.	
Proveedor lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	
Matrícula 2006: 124	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: sin observaciones. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 1.-No se encuentran divididos los equipos de frío según el tipo de alimentos⁵⁵⁶. ➤ Características y calidad de la provisión 2.-El budín de vainilla “Joanes” no cumple las especificaciones para el componente “sólido desayuno/merienda 2005” pues no declara en su rótulo que sea fortificado con calcio (40% de DDR)⁵⁵⁷. 3.-La pulpa de pollo (alimentos que no consta en el Anexo A del Pliego correspondiente) ingresa congelada y con el envase abierto⁵⁵⁸. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
4.-No poseen stock de leche⁵⁵⁹. 5.-No se refrigera la fruta ni el yogur entero bebible destinado a los alumnos del turno tarde⁵⁶⁰ (quedan a temperatura ambiente). 6.-No se aplica protección al queso rallado que se conserva en la heladera⁵⁶¹ a fin de disminuir riesgos de contaminación.

⁵⁵⁶ Art 9 inc. a).

⁵⁵⁷ Anexo A.

⁵⁵⁸ Art. 9

⁵⁵⁹ Art. 13, ítem A).

⁵⁶⁰ Art. 9

⁵⁶¹ Art. 9

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 110	Adultos: 0	Total: 110
MENÚ GENERAL: - o <u>Menores de 1 año</u>: LECHE ENTERA FLUIDA UAT FORTIFICADA CON HIERRO- BUDÍN DE VAINILLA - o <u>Mayores de 1 año</u>: YOGUR ENTERO BEBIBLE DE VAINILLA- BUDÍN DE VAINILLA 7.-El servicio brindado no se corresponde con el menú vigente⁵⁶² (no se sirve rebanada de pan lacteado para los niños de 9 a 12 meses). 8.-No se cumple con el gramaje establecido en el Pliego⁵⁶³: el budín de vainilla presenta un exceso de 34,64% (menú para niños de 1 a 3 años).		

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 110	Adultos: 34	Total: 144
MENÚ GENERAL: - o <u>Menores de 1 año</u>: PURÉ DE ZAPALLO- PURÉ MIXTO- PURÉ DE MANZANA- PULPA DE POLLO - o <u>Mayores de 1 año</u>: PULPA DE POLLO- PURÉ DE PAPA- PAN BLANCO- MANDARINA. MENÚ ESPECIAL: - o Dieta hipofermentativa: FIDEOS SECOS CON PULPA DE POLLO- PURÉ DE MANZANA 9.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego⁵⁶⁴ según el siguiente detalle: a) <i>en niños menores de 1 año</i>: el puré de manzana no cubre la cantidad en peso neto en 14,54% y se observa un exceso del 11,25% en la pulpa de pollo; b) <i>en el menú especial</i>: exceso en pulpa de pollo (262,50%). 10.- Se observan desvíos en las temperaturas con relación a las señaladas en el Pliego⁵⁶⁵: a) <i>de cocción</i>: es inferior en 10° C en el centro de los trozos de la pulpa de pollo⁵⁶⁶; b) <i>de servicio, en niños de 1 a 3 años</i>: es inferior en 30° C en las preparaciones calientes (pulpa de pollo y puré de papa) y superior en 14,5° C en el puré de manzana; c) <i>de servicio, en niños de 3 a 5 años</i>: es superior en 12,5° C en el caso de la mandarina. 11.- No se sirvió el complemento para la franja etaria de 9 meses a 3 años⁵⁶⁷.		

⁵⁶² Art. 7

⁵⁶³ Anexo A

⁵⁶⁴ Anexo A

⁵⁶⁵ Art. 9

⁵⁶⁶ Cabe mencionar que dicho alimento se recibe congelado, se troza (en porciones de aproximadamente 400 gr.) y es sometido a cocción en el horno.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

- 12.- No poseen la cantidad de personal necesario según la cantidad de raciones y tipo de prestación⁵⁶⁸.
- 13.- No utilizan barbijos, ropa clara⁵⁶⁹ ni poseen plaqueta identificatoria en el uniforme⁵⁷⁰ (100% de los casos).
- 14.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea⁵⁷¹.
- 15.- No poseen un lugar para sus pertenencias⁵⁷².

F) INFRAESTRUCTURA

- 16.- No presentan protección en las aberturas la cocina ni el salón comedor⁵⁷³.
- 17.- No poseen espacio físico para ser utilizado como depósito.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 18.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT⁵⁷⁴.
- 19.- No se cumple con las condiciones de higiene adecuadas⁵⁷⁵. Se observa grasa adherida en la superficie externa de los conductos de ventilación artificial y polvo y telas de araña fijados en ella.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 20.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 2 kg y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁵⁷⁶.

⁵⁶⁷ Anexo A

⁵⁶⁸ Art. 25

⁵⁶⁹ Art. 26

⁵⁷⁰ Art. 28

⁵⁷¹ Arts. 38 y 39

⁵⁷² Art. 17

⁵⁷³ Art. 19

⁵⁷⁴ Art. 38

⁵⁷⁵ Art. 37

⁵⁷⁶ Art. 61

ANEXO XXXII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 12/09/06	
Escuela: Nº 10	Distrito Escolar: 11
Dirección: Lafuente 559	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Bagalá S.A.C.	Proveedor lácteos: Lácteos Conosur S.A.
Matrícula 2006: 265	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 1.- No posee habilitación del SE.NA.SA.⁵⁷⁷. ➤ Características y calidad de la provisión 2.- Los alimentos ingresan sin el rotulado correspondiente⁵⁷⁸ (arroz, laurel y especias). 3.- No poseen características organolépticas adecuadas la carne vacuna y las cebollas⁵⁷⁹ (por exceso de grasa y humedad respectivamente). ➤ Remitos⁵⁸⁰ 4.- No ingresó al establecimiento educativo el caldo concentrado de verdura.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
5.- El yogur entero bebible se mantiene sin refrigeración durante 2 horas ⁵⁸¹ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 171	Adultos: 0	Total: 171
MENÚ GENERAL: MATE COCIDO CON LECHE ENTERA FLUIDA UAT-ALFAJOR DE CHOCOLATE		
6.-No se exhibe el menú ⁵⁸² .		
7.-No se cumple con la temperatura de servicio establecida en el Pliego correspondiente ⁵⁸³ : es inferior en 9,8º C en el mate cocido.		
8.-Se observa un déficit del 41,53% en el azúcar, con relación al gramaje indicado en el Pliego ⁵⁸⁴ .		

⁵⁷⁷ Art. 23

⁵⁷⁸ CAA, Capítulo V

⁵⁷⁹ Art. 9

⁵⁸⁰ Art. 57

⁵⁸¹ Art. 9

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 171	Adultos: 6	Total: 177
MENÚ GENERAL: TERNERITA GUISADA- MANDARINA		
MENÚ ESPECIAL: Dieta hipofermentativa		
9.-El servicio brindado no se corresponde con el menú vigente ⁵⁸⁵ (se reemplazó postre de dulce de leche por la fruta).		
10.- La mandarina no es un alimento indicado en una dieta hipofermentativa.		
11.- No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego ⁵⁸⁶ :		
a) en los ingredientes: exceso en el ají (61,00%);		
b) en los componentes del servicio: déficit en la ternerita guisada (24,41%) y mandarina (18,89% tanto para el menú general como para el especial).		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)
12.- No poseen la cantidad de personal necesario según la cantidad de raciones y tipo de prestaciones ⁵⁸⁷ .
13.- No poseen capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ⁵⁸⁸ (1 persona, incidencia: 25%).
14.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁵⁸⁹ .

F) INFRAESTRUCTURA
15.- No presenta protección en las aberturas el salón comedor ⁵⁹⁰ .

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
16.- No es adecuada la higiene y el estado de conservación de los sectores y bienes cedidos en uso ⁵⁹¹ . Se observa:
a) óxido en la superficie de las mesadas;
b) restos sólidos en los desagües.
17.- No poseen recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de preparación y servicio de alimentos ⁵⁹² .
18.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ⁵⁹³ .
19.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ⁵⁹⁴ .

⁵⁸² Art. 8

⁵⁸³ Art. 9

⁵⁸⁴ Anexo A

⁵⁸⁵ Art. 7

⁵⁸⁶ Anexo A

⁵⁸⁷ Art. 25

⁵⁸⁸ Art. 24

⁵⁸⁹ Arts. 38 y 39

⁵⁹⁰ Art. 19

⁵⁹¹ Art. 37

⁵⁹² CAA, Capítulo II

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Sin observaciones.

⁵⁹³ C.A.A. Capitulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁵⁹⁴ Art. 38

ANEXO XXXIII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 08/09/06	
Escuela: N° 11	Distrito Escolar: 12
Dirección: Dr. Luis Beláustegui 3751	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno- Refrigerio	
Concesionario: Alberto Juan Torrado	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur S.A.	
Matrícula 2006: 200	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: sin observaciones. ➤ Características y calidad de la provisión 1.- Con relación a los refrigerios puede observarse que: a) no poseen fecha de elaboración ni vencimiento⁵⁹⁵; b) son transportados en recipientes de telgopor con gel refrigerante que no cumplen con los requisitos de los contenedores isotérmicos⁵⁹⁶. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
2.-No poseen stock de leche ⁵⁹⁷ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 45	Adultos: 0	Total: 45
MENÚ GENERAL: YOGUR ENTERO DE VAINILLA- ALFAJOR DE DULCE DE LECHE		
3.-No se cumple con la temperatura de servicio establecida en el Pliego correspondiente ⁵⁹⁸ : exceso de 3,6° C en el yogur.		

⁵⁹⁵ Art. 9, inc. a)

⁵⁹⁶ Art. 23 inc. b)

⁵⁹⁷ Art. 13, ítem A).

⁵⁹⁸ Art. 9

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 49	Adultos: 0	Total: 49
MENU GENERAL: SACRAMENTO CON PALETA Y QUESO BARRA - BUDÍN DE VAINILLA RELLENO CON DULCE DE LECHE BAÑADO EN CHOCOLATE - BANANA		
4.-No se cumple con los gramajes de los ingredientes establecidos en el Pliego ⁵⁹⁹ . Se observa déficit en la paleta (36%) y exceso en el pan (32,76%).		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)		
5.-No utiliza:		
a) barbijo, guantes descartables ni ropa clara ⁶⁰⁰ ;		
b) plaqueta identificatoria en el uniforme ⁶⁰¹ .		
6.-No se observan prácticas higiénicas adecuadas ⁶⁰² (se conservan elementos personales en el área de elaboración dado que no posee un lugar asignado para sus pertenencias ⁶⁰³).		
7.-La persona a cargo del servicio se encuentra, además, afectada a la higienización de los espacios utilizados ⁶⁰⁴ .		
F) INFRAESTRUCTURA		
8.-No presenta protección en las aberturas de la cocina ⁶⁰⁵ .		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
9.- No se observa un estado de conservación adecuado de los bienes cedidos en uso ⁶⁰⁶ (óxido en los laterales externos de la heladera familiar).		
10.- No poseen recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de preparación y servicio de alimentos ⁶⁰⁷ .		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
11.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 2 kg y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos ⁶⁰⁸ .		

⁵⁹⁹ Anexo A

⁶⁰⁰ Art. 26

⁶⁰¹ Art. 28

⁶⁰² Anexo D

⁶⁰³ Art. 17

⁶⁰⁴ Arts. 38 y 39

⁶⁰⁵ Art. 19

⁶⁰⁶ Art. 37

⁶⁰⁷ CAA, Capítulo II

⁶⁰⁸ Art. 61

ANEXO XXXIV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 15/09/06	
Escuela: Técnica N° 32	Distrito Escolar: 14
Dirección: Teodoro García 3899	Área: Media
Servicios relevados: Refrigerio	
Concesionario: Enrique Tavolaro S.R.L.	Proveedor lácteos: no aplicable
Matrícula 2006: 862	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
No aplicable.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-Los refrigerios son transportados en recipientes de telgopor con gel refrigerante que no cumplen con los requisitos de los contenedores isotérmicos⁶⁰⁹. 2.-No posee características organolépticas adecuadas⁶¹⁰ la paleta de cerdo: presenta exceso de grasa y con un color rosa oscuro. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
3.-Se conservan en un espacio físico, perteneciente a la Cooperadora Escolar, y que se encuentra provisto de una heladera de tipo familiar. Teniendo en cuenta que el día de la visita se realizaba una Feria de Ciencia y Tecnología en la que participaban otras Escuelas del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, se entregaron una cantidad superior de refrigerios, los que no pudieron ser refrigerados en forma adecuada ⁶¹¹ .

⁶⁰⁹ Art. 23 inc. b)

⁶¹⁰ Art. 9

⁶¹¹ Art. 9

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 145	Adultos: 0	Total: 145
MENÚ N°1 ⁶¹² : MINI TARTA DE JAMÓN Y QUESO- BUDÍN DE VAINILLA- AGUA MINERAL- SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO- MANDARINA MENÚ N°2 ⁶¹³ : SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO- MANDARINA- BUDÍN DE VAINILLA - AGUA MINERAL		
4.-El servicio brindado no responde al menú vigente ⁶¹⁴ (correspondía sacramento con paleta y queso barra, budín de vainilla relleno de dulce de leche con cobertura de chocolate y banana). Cabe aclarar que la Auditoría no pudo verificar si el cambio de menú se encontraba autorizado por la DGCyCE dado que las autoridades escolares no proporcionaron el Libro de Órdenes al momento de la visita.		
5.-No se encuentra exhibido el menú ⁶¹⁵ .		
6.-No se encuentra establecido un horario para el servicio ⁶¹⁶ . Los alumnos retiran el refrigerio del lugar en el que se encuentran almacenados en una franja horaria de aproximadamente 180 minutos en el turno de la mañana.		
7.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego correspondiente ⁶¹⁷ : a) <i>en los ingredientes</i>: déficit en la paleta y queso barra del 40% y 12,23% respectivamente; b) <i>en los componentes</i>: déficit en la mini tarta de jamón y queso (38,72%) y en el sándwich (10,73%) y exceso en la mandarina (14%).		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)		
8.-No poseen personal del concesionario para brindar el servicio ⁶¹⁸ (son distribuidos por integrantes de la Cooperadora Escolar).		
F) INFRAESTRUCTURA		
Sin observaciones.		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
9.-No poseen recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de servicio de alimentos ⁶¹⁹ .		
10.- No obra en poder de la Dirección del establecimiento, constancia de desinfección, desinsectación y desratización del edificio ⁶²⁰ .		

⁶¹² Destinado a los alumnos de las Escuelas visitantes que participaban de la Feria de Ciencia y Tecnología.

⁶¹³ Destinado a los alumnos de la Escuela auditada.

⁶¹⁴ Art. 7

⁶¹⁵ Art. 8

⁶¹⁶ Art. 13

⁶¹⁷ Anexo A

⁶¹⁸ Art. 25

⁶¹⁹ CAA, Capítulo II

⁶²⁰ Art. 40

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 11.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 1 kg y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁶²¹.
- 12.- No se entregan servilletas de papel⁶²².

I) OTRAS OBSERVACIONES

- 13.- No consta en poder de la Dirección del establecimiento el certificado de agua potable⁶²³.

⁶²¹ Art. 61

⁶²² Art. 34

⁶²³ CAA, Capítulo XII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 15/08/06	
Escuela: Jardín de Infantes Común N° 3	Distrito Escolar: 10
Dirección: Moldes 2046	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Sucesión de Rubén Martín S.A.	
Proveedor lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	
Matrícula 2006: 125	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte⁶²⁴ 1.- Con relación al conductor del vehículo, puede observarse que: a) posee la libreta sanitaria vencida; b) no pudo acreditar constancia de capacitación en BPM. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 2.- Los alimentos ingresan sin el rotulado correspondiente⁶²⁵ (ajíes, cebollas, papas, bananas, manzanas, naranjas). 3.- Con relación a la manteca se observa que: a) no posee rótulo en su envase primario⁶²⁶; b) en el envase secundario⁶²⁷, con rotulado, se encuentra modificada la fecha de vencimiento en forma manual (la fecha original era 25-07-06 y fue rectificada por 25-09-06). 4.- No poseen características organolépticas adecuadas⁶²⁸ las bananas, ya que se visualizan con un menor punto de maduración. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
5.- No poseen stock de leche ⁶²⁹ .

⁶²⁴ Art. 18

⁶²⁵ CAA, Capítulo V

⁶²⁶ Envase que está en contacto directo con el alimento.

⁶²⁷ Envase que contiene un conjunto de alimentos (bolsa, por ejemplo).

⁶²⁸ Art. 9

⁶²⁹ Art. 13, ítem A).

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 42	Adultos: 0	Total: 42
MENÚ GENERAL: YOGUR BEBIBLE DE VAINILLA- ALFAJOR DE DULCE DE LECHE.		
6.-El yogur entero bebible posee un déficit en gramaje de 19,33% ⁶³⁰ .		

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 42	Adultos: 4	Total: 46
MENÚ GENERAL: PASTEL DE PAPA- ENSALADA DE FRUTAS		
7.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego ⁶³¹ : exceso en la ensalada de frutas del 64% (para los niños de 1 a 3 años) y déficit en el pastel de papa del 25,27% (para la franja etaria de 4 a 10 años).		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)		
8.-No utilizan guantes descartables ⁶³² (1 persona que representa el 20% del total).		
9.-No poseen plaqueta identificatoria en el uniforme ⁶³³ (2 personas, incidencia del 40%).		
10.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ⁶³⁴ (3 personas, es decir, el 60% del personal).		
11.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁶³⁵ .		

F) INFRAESTRUCTURA		
12.- No presentan protección en las aberturas la cocina ni el salón comedor ⁶³⁶ .		

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
13.- No poseen elementos contra incendio en los sectores de depósito y salón comedor ⁶³⁷ .		
14.- No se observa un estado de conservación adecuado de los bienes cedidos en uso ⁶³⁸ (no funciona correctamente la llave térmica).		
15.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación de alimentos ⁶³⁹ .		
16.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ⁶⁴⁰ .		

⁶³⁰ Anexo A

⁶³¹ Anexo A

⁶³² Art. 26

⁶³³ Art. 28

⁶³⁴ Art. 24

⁶³⁵ Arts. 38 y 39

⁶³⁶ Art. 19

⁶³⁷ Art. 36

⁶³⁸ Art. 37

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

17.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 2 kg y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁶⁴¹.

⁶³⁹ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁶⁴⁰ Art. 38

⁶⁴¹ Art. 61

ANEXO XXXVI

A) DATOS GENERALES		
Fecha de la visita: 15/09/06		
Escuela: CENS N° 37	Distrito Escolar: 3	
Dirección: Pasco 961	Área: Adultos	
Servicios relevados: Refrigerio		
Concesionario: "La Argentina" Cooperativa de Trabajo Ltda. (Unidades Productivas)		
Proveedor lácteos: no aplicable		
Matrícula 2006: 125		
B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS		
LÁCTEOS		
No aplicable.		
NO LÁCTEOS		
➤ Transporte: sin observaciones. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-Los refrigerios son transportados en canastos plásticos que no cumplen con los requisitos de los contenedores isotérmicos⁶⁴². 2.-No posee fecha de elaboración ni de vencimiento el sándwich que conforma la prestación⁶⁴³. ➤ Remitos⁶⁴⁴ 3.-No coinciden las cantidades consignadas con las efectivamente ingresadas al establecimiento escolar. Se detectó un faltante de 4 refrigerios.		
C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
4.-No pueden ser refrigerados ya que no poseen heladera ⁶⁴⁵ .		
D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO		
Asistencia del día		
Alumnos: 26	Adultos: 0	Total: 26
MENU GENERAL: FELIPE DE MILANESA - BUDÍN DE VAINILLA- MANDARINA 5.-El servicio brindado no se corresponde con el menú vigente⁶⁴⁶ dado que: a) la fruta del día debía ser manzana o banana; b) el budín de vainilla no contiene relleno de dulce de leche. 6.-No se exhibe el menú del día⁶⁴⁷. 7.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego⁶⁴⁸: a) <i>en los ingredientes:</i> exceso en el pan felipe de 62,21% y déficit en la carne de 51,53%; b) <i>en los componentes:</i> déficit en el sándwich y la mandarina (15,61% y 18,66% respectivamente).		

⁶⁴² Art. 23 inc. b)

⁶⁴³ Art. 9, inc. a)

⁶⁴⁴ Art. 57

⁶⁴⁵ Art. 9

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)
8.-No poseen personal del concesionario para brindar el servicio ⁶⁴⁹ (son entregados por personal docente).
F) INFRAESTRUCTURA
Sin observaciones.
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
9.-No obra en poder de la Dirección del establecimiento, constancia de desinfección, desinsectación y desratización del edificio ⁶⁵⁰ .
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA
10.- No poseen balanza con las características señaladas en el Pliego ⁶⁵¹ .
11.- No se entregan servilletas de papel ⁶⁵² .
I) OTRAS OBSERVACIONES
12.- No consta en poder de la Dirección del establecimiento el certificado de agua potable ⁶⁵³ .

⁶⁴⁶ Art. 7

⁶⁴⁷ Art. 8

⁶⁴⁸ Anexo A

⁶⁴⁹ Art. 25

⁶⁵⁰ Art. 40

⁶⁵¹ Art. 61

⁶⁵² Art. 34

⁶⁵³ CAA, Capítulo XII

ANEXO XXXVII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 15/08/06	
Escuela: Nº 3	Distrito Escolar: 9
Dirección: Zapata 449	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Friend's Foods S.R.L.	
Proveedor lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	
Matrícula 2006: 198	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte 1.-El conductor del vehículo no pudo acreditar constancia de capacitación en BPM⁶⁵⁴. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 2.-No se encuentran divididos los equipos de frío según el tipo de alimentos⁶⁵⁵. ➤ Características y calidad de la provisión 3.-Los medallones de pollo ingresan congelados el mismo día que corresponde dicho menú. En consecuencia, se mantienen a la temperatura ambiente de la cocina durante 110 minutos⁶⁵⁶, dado que no hay tiempo suficiente para descongelarlo a temperaturas de refrigeración (inferiores a 8° C). 4.-Los alimentos ingresan sin el rotulado correspondiente⁶⁵⁷ (papas, acelga, zapallo anco, batatas y manzanas). 5.-No poseen características organolépticas adecuadas las papas y batatas⁶⁵⁸ (ingresan húmedas). 6.-No posee fecha de elaboración ni de vencimiento el flan de chocolate⁶⁵⁹. ➤ Remitos⁶⁶⁰ 7.-No coinciden las cantidades indicadas en el remito con las efectivamente ingresadas al establecimiento escolar. Se observan: a) <i>diferencias:</i> faltante en la manteca (0,200kg.); b) <i>alimentos que no ingresan y figuran en el remito:</i> leche en polvo (3,0155 kg.) y polvo para flan (4,075 kg.); c) <i>productos que se entregan para ser utilizados en las preparaciones del día siguiente y no constan en el remito:</i> papas y batatas (1 bolsa de cada una), acelga (1 atado), zanahorias (18 kg.), zapallo anco (0,250 kg.), manzanas (1,350 kg.) y budín de vainilla (cantidad: 237).

⁶⁵⁴ Art. 18

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 8.-No poseen stock de leche⁶⁶¹.
- 9.-Los medallones de pollo son sometidos a bruscos cambios de temperatura que favorecen el desarrollo de microorganismos. Al respecto puede observarse:
- a) *el proceso de descongelado* (señalado en la observación N° 3);
 - b) *el mantenimiento o conservación de la temperatura luego del proceso de cocción*: se alternan las bandejas en el horno durante aproximadamente 45 minutos⁶⁶² con el fin de evitar la pérdida de temperatura.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO

Asistencia del día

Alumnos: 163

Adultos: 0

Total: 163

MENÚ GENERAL: MATE COCIDO CON LECHE ENTERA FLUIDA UAT-ALFAJOR DE CHOCOLATE

- 10.- No se cumple con la temperatura de servicio establecida en el Pliego correspondiente⁶⁶³: es inferior en 8,5° C en el mate cocido.
- 11.- Se observa, con relación al gramaje establecido en el Pliego⁶⁶⁴, un exceso del 22,66% en el azúcar utilizada para la infusión.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO

Asistencia del día

Alumnos: 162

Adultos: 4

Total: 166

MENÚ GENERAL: MEDALLÓN DE PESCADO- ARROZ CON MANTECA Y QUESO- FLAN DE CHOCOLATE

- 12.- El servicio brindado no se corresponde con el menú vigente⁶⁶⁵ (el flan fue preparado sin caramelo).
- 13.- No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego⁶⁶⁶: Se observa:
- a) *en los ingredientes*: exceso en el arroz blanco de 55,97% y déficit en la manteca y queso de rallar (53,11% y 84,75% respectivamente);
 - b) *en los componentes*: déficit del 14,66% en el medallón de pescado (para la franja etaria de 11 a 18 años) y del 10,66% en el flan de chocolate.
- 14.- Se observan desvíos en la temperatura de servicio con relación a las señaladas en el Pliego⁶⁶⁷: es inferior en 21° C y 7,8° C en el arroz y medallón de pollo respectivamente, y es superior en 8° C en el flan de chocolate.

⁶⁵⁵ Art 9 inc. a).

⁶⁵⁶ Tiempo observado entre la recepción y el inicio de la cocción.

⁶⁵⁷ CAA, Capítulo V

⁶⁵⁸ Art. 9

⁶⁵⁹ Art. 9, inc. a)

⁶⁶⁰ Art. 57

⁶⁶¹ Art. 13, ítem A).

⁶⁶² Tiempo transcurrido entre la finalización de la cocción y el horario de servicio en el comedor.

⁶⁶³ Art. 9

⁶⁶⁴ Anexo A.

⁶⁶⁵ Art. 7

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

- 15.- No utilizan guantes descartables⁶⁶⁸ ni poseen plaqueta identificatoria en el uniforme⁶⁶⁹ (100% de los casos).
- 16.- No cumplen con la utilización de barbijos descartables (1 caso, incidencia:20%).
- 17.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea⁶⁷⁰.

F) INFRAESTRUCTURA

- 18.- No presenta protección en las aberturas el salón comedor⁶⁷¹.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 19.- No poseen elementos contra incendio en el depósito⁶⁷².
- 20.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT⁶⁷³.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 21.- No se encuentra certificada la balanza por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁶⁷⁴.
- 22.- No poseen bachas de escurrido.

⁶⁶⁶ Anexo A

⁶⁶⁷ Art. 9

⁶⁶⁸ Art. 26

⁶⁶⁹ Art. 28

⁶⁷⁰ Arts. 38 y 39

⁶⁷¹ Art. 19

⁶⁷² Art. 36

⁶⁷³ Art. 38

⁶⁷⁴ Art. 61

ANEXO XXXVIII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 22/08/06	
Escuela: N° 1	Distrito Escolar: 9
Dirección: Costa Rica 4942	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Caterind S.A.	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA
Matrícula 2006: 167	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte 1.-El conductor del vehículo no pudo acreditar constancia de capacitación en BPM⁶⁷⁵. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 2.-No posee habilitación del SE.NA.SA.⁶⁷⁶. 3.-No se encuentran divididos los equipos de frío según el tipo de alimentos⁶⁷⁷. ➤ Características y calidad de la provisión 4.-Los alimentos ingresan sin el rotulado correspondiente⁶⁷⁸: carne vacuna (paleta y tortuguita), verduras (cebollas, zanahorias, ajíes) y frutas (mandarinas y manzanas). 5.-Con relación al ingreso de las arvejas secas, a granel, se observa que: a) su fecha de vencimiento se encuentra modificada en forma manual⁶⁷⁹ (la original era "julio de 2006"); b) no cumplen con las características organolépticas adecuadas⁶⁸⁰: se visualizan partidas. ➤ Remitos⁶⁸¹ 6.-No coinciden las cantidades consignadas con las efectivamente ingresadas al establecimiento escolar. Se detectó un faltante de 700 cm3. en el aceite mezcla.

⁶⁷⁵ Art. 18

⁶⁷⁶ Art. 23

⁶⁷⁷ Art 9 inc. a).

⁶⁷⁸ CAA, Capítulo V

⁶⁷⁹ Art. 9

⁶⁸⁰ Art. 9

⁶⁸¹ Art. 57

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

7.-No poseen stock de leche⁶⁸².

8.-No se refrigeran la lechuga, los tomates, las zanahorias ni los limones⁶⁸³.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO

Asistencia del día

Alumnos: 140

Adultos: 0

Total: 140

MENU GENERAL: MATE COCIDO CON LECHE ENTERA FLUIDA UAT-ALFAJOR DE CHOCOLATE

9.-No se cumple con la temperatura de servicio establecida en el Pliego⁶⁸⁴ para la infusión del día: es inferior en 15,37° C.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO

Asistencia del día

Alumnos: 140

Adultos: 8

Total: 148

MENÚ GENERAL: TERNERITA GUISADA- MANZANA O NARANJA

10.- El servicio brindado no se corresponde con el menú vigente⁶⁸⁵ (se reemplazó postre de dulce de leche por la fruta).

11.- No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego⁶⁸⁶. Se observan desvíos en los ingredientes:

a) *déficit*: en la cebolla (56,34%) y aceite (83%);

b) *excesos*: en el arroz (31,93%) y tomate triturado (46,52%).

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

12.- No utilizan guantes descartables ni ropa de color claro⁶⁸⁷ (5 y 3 personas que representan el 100% y 60% del total respectivamente).

13.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea⁶⁸⁸.

F) INFRAESTRUCTURA

14.- No presentan protección en las aberturas la cocina ni el salón comedor⁶⁸⁹.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

15.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT⁶⁹⁰.

16.- No poseen elementos contra incendios en el depósito⁶⁹¹.

⁶⁸² Art. 13, ítem A).

⁶⁸³ Art. 9

⁶⁸⁴ Art. 9

⁶⁸⁵ Art. 7

⁶⁸⁶ Anexo A

⁶⁸⁷ Art. 26

⁶⁸⁸ Arts. 38 y 39

⁶⁸⁹ Art. 19

⁶⁹⁰ Art. 38

⁶⁹¹ Art. 36

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 17.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 2 kg. y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁶⁹².
- 18.- No son suficientes las capacidades de la heladera y el horno teniendo en cuenta la cantidad de raciones y tipo de prestaciones.

⁶⁹² Art. 61

ANEXO XXXIX

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 30/08/06	
Escuela: N° 8	Distrito Escolar: 10
Dirección: Mendoza 1000	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Hispan S.A.	Proveedor lácteos: Mastellone Hnos.SA
Matrícula 2006: 275	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte 1.-El conductor del vehículo no pudo acreditar constancia de capacitación en BPM⁶⁹³. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte 2.-No se encuentran divididos los equipos de frío según el tipo de alimentos⁶⁹⁴. ➤ Características y calidad de la provisión 3.-Los alimentos ingresan: a) <i>sin el rotulado correspondiente</i>⁶⁹⁵: leche entera en polvo y queso sardo, carne vacuna (cuadril), verduras (acelga, zapallitos, zapallo) y fruta (manzanas); b) <i>sin las características organolépticas adecuadas</i>⁶⁹⁶: paleta cocida con exceso de grasa y madalenas aplastadas y con excesivo sabor a colorante y saborizante. 4.-El budín de vainilla "Joanes", "C.A.S.A" no cumple las especificaciones para el componente "sólido desayuno/merienda 2005" pues no declara en su rótulo que sea fortificados con calcio (40% de DDR)⁶⁹⁷. 5.-Se entrega margarina vegetal, alimento que no figura en el Anexo B del Pliego correspondiente⁶⁹⁸. ➤ Remitos⁶⁹⁹ 6.-No ingresan los siguientes productos señalados en el remito: a) nuez moscada (0,200 kg.); b) manteca: tal como se indica en la observación N° 5, se entregó margarina vegetal en su reemplazo. 7.-Se observa que las cantidades detalladas en el remito no pueden ingresar efectivamente teniendo en cuenta los envases existentes en el mercado: siendo la capacidad de las botellas de aceite mezcla de 900 cm³⁷⁰⁰, en el remito se describen como "botellas de 1 litro".

⁶⁹³ Art. 18

⁶⁹⁴ Art 9 inc. a).

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 8.-No poseen stock de leche⁷⁰¹.
- 9.-Algunos alimentos son sometidos a bruscos cambios de temperatura que favorecen el desarrollo de microorganismos⁷⁰². Al respecto puede observarse que:
- a) el yogur bebible de vainilla permanece sin refrigeración por un tiempo superior a los 120 minutos;
 - b) el corte de pollo deshuesado y sin piel permanece, luego de un proceso de doble cocción (hervido y horno), durante 110 minutos a temperatura ambiente, siendo sometido a una nueva cocción a horno antes del servicio.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO

Asistencia del día

Alumnos: 298 ⁷⁰³	Adultos: 0	Total: 298
-----------------------------	------------	------------

MENU GENERAL: YOGUR BEBIBLE DE VAINILLA- MADALENA DE VAINILLA

- 10.- No se exhibe el menú⁷⁰⁴.
- 11.- No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego⁷⁰⁵ para los componentes de la prestación. Se observa déficit en el yogur bebible (32,17%) y exceso en la madalena (24%).

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO

Asistencia del día

Alumnos: 210	Adultos: 19	Total: 229
--------------	-------------	------------

MENÚ GENERAL: FIDEOS MOÑO CON SALSA BECHAMEL DE POLLO Y JAMÓN- FLAN DE VAINILLA CON CARAMELO

- 12.- Se observan desvíos en los gramajes con relación a los establecidos en el Pliego⁷⁰⁶, según el siguiente detalle:
- a) *en los ingredientes*: exceso del 33,32% en polvo para flan y déficit del 28,60% en margarina vegetal;
 - b) *en los componentes*: déficit en fideos con salsa bechamel y flan de vainilla (32,11% y 35,11% respectivamente).
- 13.- No se incorpora leche en polvo para la elaboración de la salsa bechamel, sino que se utiliza leche entera fluida UAT⁷⁰⁷.

⁶⁹⁵ CAA, Capítulo V

⁶⁹⁶ Art. 9

⁶⁹⁷ Anexo A.

⁶⁹⁸ Corresponde manteca.

⁶⁹⁹ Art. 57

⁷⁰⁰ La AGCBA verificó el ingreso del producto con estas características.

⁷⁰¹ Art. 13, ítem A).

⁷⁰² Art. 9

⁷⁰³ La preparación del desayuno se efectúa en forma conjunta para el nivel primario y el inicial. En consecuencia, las raciones superan la matrícula del nivel auditado.

⁷⁰⁴ Art. 8

⁷⁰⁵ Anexo A

⁷⁰⁶ Anexo A

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)

- 14.- No utilizan:
- a) guantes descartables ni barbijos⁷⁰⁸ (100% de los casos);
 - b) plaqueta identificatoria en el uniforme⁷⁰⁹ (4 personas que representan el 67% del total).
- 15.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁷¹⁰ (3 personas, es decir, el 50% del personal).
- 16.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea⁷¹¹.

F) INFRAESTRUCTURA

- 17.- No presenta protección en las aberturas el salón comedor⁷¹².

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 18.- No obra en poder de la Dirección del establecimiento, constancia de desinfección, desinsectación y desratización del edificio⁷¹³.
- 19.- No poseen elementos contra incendios en el depósito⁷¹⁴.
- 20.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT⁷¹⁵.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 21.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 2 kg. y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁷¹⁶.

⁷⁰⁷ Anexo B

⁷⁰⁸ Art. 26

⁷⁰⁹ Art. 28

⁷¹⁰ Art. 24

⁷¹¹ Arts. 38 y 39

⁷¹² Art. 19

⁷¹³ Art. 40

⁷¹⁴ Art. 36

⁷¹⁵ Art. 38

⁷¹⁶ Art. 61

ANEXO XL

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 20/09/06	
Escuela: CENP N° 101 ⁷¹⁷	Distrito Escolar: 6
Dirección: Gral. Urquiza 609- 1º Piso (Cirugía)	Área: Adultos
Servicios relevados: Refrigerio	
Concesionario: Servic´c S.A.	Proveedor lácteos: no aplicable
Matrícula 2006: 11	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
No aplicable.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-Los refrigerios son transportados en canastos plásticos que no cumplen con los requisitos de los contenedores isotérmicos⁷¹⁸. 2.-No posee fecha de elaboración ni de vencimiento el sándwich que conforma la prestación⁷¹⁹. 3.-No presentan características organolépticas adecuadas⁷²⁰ las mandarinas (por exceso de maduración) ni el queso barra (ausencia de humedad). ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
4.-No pueden ser refrigerados ya que no poseen heladera ⁷²¹ . Son recepcionados por la secretaria del quirófano del Hospital y entregados al ingreso de la docente que se encuentra a cargo del Centro educativo. En consecuencia, se mantienen a temperatura ambiente hasta el momento del servicio.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO

⁷¹⁷ Funciona en el Hospital Ramos Mejía, en el horario de 18 a 21,45.

⁷¹⁸ Art. 23 inc. b)

⁷¹⁹ Art. 9, inc. a)

⁷²⁰ Art. 9

⁷²¹ Art. 9

Asistencia del día		
Alumnos: 6	Adultos: 0	Total: 6
MENU GENERAL: SÁNDWICH DE SALCHICHÓN Y QUESO BARRA-MANDARINA- ALFAJOR DE CHOCOLATE		
5.-No se exhibe el menú del día ⁷²² .		
6.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego ⁷²³ . Se observa:		
a) en los ingredientes: exceso en la mandarina (16%) y déficit en salchichón y queso barra (40% y 42,33% respectivamente);		
b) en los componentes: déficit en el sándwich del 17,97%.		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)		
7.-No poseen personal del concesionario para brindar el servicio ⁷²⁴ (son entregados por la docente a cargo).		
F) INFRAESTRUCTURA		
Teniendo en cuenta el lugar de funcionamiento del Centro educativo no correspondía el relevamiento de este ítem.		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
Ídem al comentario del ítem anterior.		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
8.-No se entregan servilletas de papel ⁷²⁵ .		

⁷²² Art. 8

⁷²³ Anexo A

⁷²⁴ Art. 25

⁷²⁵ Art. 34

ANEXO XLI

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 22/09/06	
Escuela: Especial Nº 5	Distrito Escolar: 19
Dirección: Ferré 1957	Área: Especial
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Integralco S.A.	Proveedor lácteos: Lácteos Conosur SA
Matrícula 2006: 152	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-No poseen rotulado⁷²⁶ los siguientes alimentos: papas, morrón verde, cebollas, lechuga, tomates y fruta del día. 2.-No presentan características organolépticas adecuadas⁷²⁷ las bananas que ingresan al establecimiento (se observa maduración excesiva). ➤ Remitos⁷²⁸ 3.-No coinciden las cantidades consignadas con las efectivamente ingresadas al establecimiento escolar. Se observan faltantes en huevos de gallina (11 unidades), queso rallado y pan rallado. Asimismo, cabe mencionar que las cantidades de estos últimos alimentos no están identificadas con claridad en el remito.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO
Asistencia del día
Alumnos: 54 Adultos: 0 Total: 54
MENU GENERAL: YOGUR BEBIBLE- BIZCOCHUELO BAÑADO EN CHOCOLATE
MENÚ ESPECIAL: Dieta para celíacos: YOGUR ENTERO BEBIBLE DE DURAZNO- GALLETAS DE ARROZ INTEGRAL
4.-El servicio brindado no responde al menú vigente ⁷²⁹ (correspondía alfajor de dulce de leche).

⁷²⁶ CAA, Capítulo V

⁷²⁷ Art. 9

⁷²⁸ Art. 57

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 54	Adultos: 17	Total: 71
MENÚ GENERAL: PASTEL DE PAPAS- ENSALADA DE FRUTAS MENÚ ESPECIAL: Dieta para celíacos: CHURRASCO (PALETA)- TOMATE- ENSALADA DE FRUTAS		
5.-Se observa déficit en los gramajes con relación a los establecidos en el Pliego ⁷³⁰ , según el siguiente detalle: a) <i>en los ingredientes:</i> déficit en la manteca (12,5%), leche en polvo (92,94%), cebolla (49,76%), manzanas (44%) y excesos en las bananas (65,92%) y azúcar (100%); b) <i>en los componentes:</i> déficit en el pastel de papa (50,51%); c) <i>en la dieta para celíacos:</i> déficit en el churrasco (21,67%).		
6.-No se cumple con la temperatura de servicio de acuerdo a lo señalado en el Pliego ⁷³¹ : es superior en 14,3° C en la ensalada de frutas.		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)		
7.-No utilizan barbijos ni guantes descartables ⁷³² (100% de los casos).		
8.-La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁷³³ .		
F) INFRAESTRUCTURA		
Sin observaciones.		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
9.-Los sectores y bienes cedidos en uso presentan condiciones inadecuadas de higiene y de conservación ⁷³⁴ . Se observan los desagües con falta de higiene y hornallas que no funcionan.		
10.- No poseen, en el área de preparación de alimentos: a) aviso de lavado de manos⁷³⁵; b) recipientes con tapa para colocar los residuos⁷³⁶.		
11.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ⁷³⁷ .		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
12.- No son suficientes las bachas de escurrido y lavado teniendo en cuenta la cantidad de raciones y tipo de prestaciones.		
13.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 5 kg.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos ⁷³⁸ .		

⁷²⁹ Art. 7

⁷³⁰ Anexo A

⁷³¹ Art. 9

⁷³² Art. 26

⁷³³ Arts. 38 y 39

⁷³⁴ Art. 37

⁷³⁵ C.A.A., Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁷³⁶ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁷³⁷ Art. 38

⁷³⁸ Art. 61

ANEXO XLII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 20/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Común Nº 3	Distrito Escolar: 19
Dirección: Corrales 3420	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno- Vianda caliente ⁷³⁹	
Concesionario: Arsoni S.A.	Proveedor lácteos: Lácteos Conosur SA
Matrícula 2006: 270	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: sin observaciones. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-El budín de vainilla "C.A.S.A." no cumple con las especificaciones para el componente "sólido desayuno/merienda 2005" pues no declara en su rótulo que sea fortificado con calcio (40% de DDR)⁷⁴⁰. 2.-No posee rotulado⁷⁴¹ el pan francés. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO		
Asistencia del día		
Alumnos: 92	Adultos: 0	Total: 92
<u>MENU GENERAL:</u> YOGUR ENTERO BEBIBLE DE DURAZNO- BUDÍN DE VAINILLA		
3.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego ⁷⁴² . Se observa déficit del 13,50% en el yogur bebible y exceso del 34,64% en el budín de vainilla.		
4.-La temperatura de servicio del yogur excede en 6º C con relación a lo señalado en el Pliego ⁷⁴³ .		

⁷³⁹ Si bien en la orden de compra correspondiente figura como "almuerzo", el servicio es preparado en la planta elaboradora dado que la cocina de la Escuela se encuentra inhabilitada y es insuficiente para preparar la cantidad de raciones servidas.

⁷⁴⁰ Anexo A.

⁷⁴¹ CAA, Capítulo V

⁷⁴² Anexo A

⁷⁴³ Art. 9

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: VIANDA CALIENTE		
Asistencia del día		
Alumnos: 200	Adultos: 9	Total: 209
MENÚ GENERAL: CAZUELA DE ARROZ CON POLLO- FLAN DE VAINILLA CON CARAMELO		
5.-Se observa déficit del 21% en el gramaje de la cazuela con pollo destinada a los niños de 4 a 10 años y exceso en el flan (15,83% para la franja etaria de 1 a 3 años) ⁷⁴⁴ .		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 11)		
6.-No utilizan barbijos ni guantes descartables ⁷⁴⁵ (100% y 73% del total respectivamente).		
7.-No poseen plaqueta identificatoria ⁷⁴⁶ (100% de los casos).		
8.-No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ⁷⁴⁷ (9 personas, es decir, el 82% del personal).		
9.-No poseen prácticas higiénicas ⁷⁴⁸ dado que:		
a) usan anillos, reloj, esmalte de uñas (2 personas, incidencia: 18%);		
b) comen durante el proceso de distribución de los alimentos;		
c) no realizan el lavado de manos con técnicas apropiadas.		
10.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁷⁴⁹ .		
F) INFRAESTRUCTURA		
11.- No presentan protección en las aberturas la cocina ni el salón comedor ⁷⁵⁰ .		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
12.- No se encuentran en estado adecuado los bienes cedidos en uso ⁷⁵¹ . Se observa, a modo de ejemplo, que existen dos hornos fuera de uso debido a la falta de quemadores en su interior, mientras que el único utilizado presenta un estado regular de conservación.		
13.- No poseen elementos contra incendios en el depósito ⁷⁵² .		
14.- No constan avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos ⁷⁵³ .		
15.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ⁷⁵⁴ .		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
16.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 5 kg.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos ⁷⁵⁵ .		

⁷⁴⁴ Anexo A

⁷⁴⁵ Art. 26

⁷⁴⁶ Art. 28

⁷⁴⁷ Art. 24

⁷⁴⁸ Anexo D

⁷⁴⁹ Arts. 38 y 39

⁷⁵⁰ Art. 19

⁷⁵¹ Art. 37

⁷⁵² Art. 38

⁷⁵³ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁷⁵⁴ Art. 38

⁷⁵⁵ Art. 61

ANEXO XLIII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 23/08/06	
Escuela: Jardín de Infantes Nucleado "B"	Distrito Escolar: 12
Dirección: Gral. César Díaz 3050	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Treggio S.R.L.	Proveedor lácteos: Lácteos Conosur SA
Matrícula 2006: 27	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-Con relación al budín de vainilla "C.A.S.A." se observa que: a) no cumple con las especificaciones para el componente "sólido desayuno/merienda 2005" pues no declara en su rótulo que sea fortificado con calcio (40% de DDR)⁷⁵⁶; b) no presenta características organolépticas adecuadas (se visualizan aplastados). 2.-No consta el rotulado⁷⁵⁷ en los siguientes alimentos: carne vacuna, cebolla, lechuga, tomates y mandarinas. ➤ Remitos 3.-Con relación a algunos alimentos se observa que las cantidades detalladas en el remito no pueden ingresar efectivamente teniendo en cuenta los envases existentes en el mercado. A modo de ejemplo cabe mencionar siendo la capacidad de las botellas de aceite mezcla de 900 cm³⁷⁵⁸, en el remito se detalla 0,38 kg.

⁷⁵⁶ Anexo A.

⁷⁵⁷ CAA, Capítulo V

⁷⁵⁸ La AGCBA verificó el ingreso de 6 unidades de este producto con estas características.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 4.-No poseen stock de leche⁷⁵⁹.
- 5.-No se realiza la rotación de leche entera UAT en forma adecuada, dado que no se utiliza el sistema PEPS (primero entrado, primero salido).
- 6.-No se refrigeran algunos alimentos (lechuga, tomates y fruta)⁷⁶⁰ ya que no poseen capacidad suficiente en la heladera.
- 7.-No se cumple con la temperatura de conservación establecida en el Pliego⁷⁶¹ en el caso de los bismark (carne picada): permanecen 60 minutos a temperatura ambiente luego de su preparación y previo a la cocción (exceso de 8° C).

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO

Asistencia del día

Alumnos: 23

Adultos: 0

Total: 23

MENU GENERAL: YOGUR BEBIBLE DE FRUTILLA- BUDÍN DE VAINILLA

- 8.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego⁷⁶². Se observan excesos en los componentes de la prestación: 16,60% y 17,32% en el yogur bebible y budín de vainilla respectivamente.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO

Asistencia del día

Alumnos: 20

Adultos: 3

Total: 23

MENÚ GENERAL: BISMARCK CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA- MANDARINA

- 9.-El servicio brindado no responde al menú vigente⁷⁶³ (correspondía banana como fruta).
- 10.- Se observa, con relación al valor indicado en el Pliego⁷⁶⁴, un exceso del 41,42% en el gramaje de la ensalada.
- 11.- No se cumplen con las temperaturas de servicio señaladas en el Pliego⁷⁶⁵: es inferior en el bismark (5,10° C) y superior en la ensalada y fruta (12,4° C).

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

- 12.- No utilizan ropa clara⁷⁶⁶ (3 personas, es decir, el 60% del total).
- 13.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁷⁶⁷ (2 personas que representan el 40% del personal).
- 14.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea⁷⁶⁸.

⁷⁵⁹ Art. 13, ítem A).

⁷⁶⁰ Art. 9

⁷⁶¹ Art. 9

⁷⁶² Anexo A

⁷⁶³ Art. 7

⁷⁶⁴ Anexo A

⁷⁶⁵ Art. 9

⁷⁶⁶ Art. 26

⁷⁶⁷ Art. 24

⁷⁶⁸ Arts. 38 y 39

F) INFRAESTRUCTURA

15.- No presenta protección en las aberturas el salón comedor ⁷⁶⁹.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

16.- No se encuentran en estado adecuado los sectores y bienes cedidos en uso ⁷⁷⁰ dado que se observa:

- a) ausencia de desagües para la eliminación de los residuos líquidos en el sector de la cocina;
- b) existencia de cables expuestos.

17.- No poseen elementos contra incendios en el depósito ⁷⁷¹.

18.- Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT ⁷⁷².

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

19.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 2 kg.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos ⁷⁷³.

20.- La heladera (tipo familiar) no tiene suficiente capacidad para almacenar el volumen de alimentos perecederos que requieren refrigeración ⁷⁷⁴.

⁷⁶⁹ Art. 19

⁷⁷⁰ Art. 37

⁷⁷¹ Art. 38

⁷⁷² Art. 38

⁷⁷³ Art. 61

⁷⁷⁴ Art. 14

ANEXO XLIV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 18/09/06	
Escuela: N° 11	Distrito Escolar: 8
Dirección: Juan B. Alberdi 163	Área: Primaria
Servicios relevados: Almuerzo	
Concesionario: Comedor de autogestión	
Proveedor lácteos: Lácteos Conosur SA	
Matrícula 2006: 415	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
1.-No poseen stock de leche ⁷⁷⁵ .

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 300	Adultos: 15	Total: 315
MENÚ GENERAL: FIDEOS CON SALSA BOLOGNESA- NARANJA		
MENÚES ESPECIALES:		
Dietas para celíacos:		
MENÚ N°1: CARNE VACUNA A LA PLANCHA- ENSALADA DE TOMATE- NARANJA		
MENÚ N°2: CARNE VACUNA A LA PLANCHA- PURÉ DE PAPA- NARANJA		
Dieta astringente ⁷⁷⁶ : CARNE VACUNA A LA PLACHA- ARROZ CON QUESO- MANZANA ROJA		
2.-No cumplen con los gramajes establecidos en el Pliego ⁷⁷⁷ . Se observa:		
a) en los ingredientes: déficit en el queso de rallar (26,03%) y puré de tomates (29,55%) y exceso en la cebolla (41,60%) y el ají (16,47%);		
b) en los componentes: exceso en los fideos con salsa (13,84%) y naranja (43,77%);		
c) en las dietas especiales: exceso en naranja (46%), puré de papas (39,62%) y manzana (24,66%).		

⁷⁷⁵ Art. 13, ítem A).

⁷⁷⁶ Sin prescripción médica

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 11)

- 3.-No utilizan ropa clara⁷⁷⁸ (100% del personal).
- 4.-No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁷⁷⁹ (1 persona que representa el 20% del total).
- 5.-La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea⁷⁸⁰.

F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 6.-No poseen recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de preparación y servicio de alimentos⁷⁸¹.
- 7.-No poseen elementos contra incendios en el depósito⁷⁸².
- 8.-Los elementos de limpieza utilizados no se encuentran en la lista de productos habilitados por ANMAT⁷⁸³.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

- 9.-No se encuentra certificada la balanza por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁷⁸⁴.
- 10.- No poseen compoteras y termos⁷⁸⁵.

⁷⁷⁷ Anexo A

⁷⁷⁸ Art. 26

⁷⁷⁹ Art. 24

⁷⁸⁰ Arts. 38 y 39

⁷⁸¹ C.A.A. Capítulo II, Disposiciones generales de fábricas y comercios, locales y establecimientos, año 2004

⁷⁸² Art. 38

⁷⁸³ Art. 38

⁷⁸⁴ Art. 61

⁷⁸⁵ Art. 34

ANEXO XLV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 16/08/06 (2º visita: 17/08/06 ⁷⁸⁶)	
Escuela: N° 7	Distrito Escolar: 6
Dirección: 24 de noviembre 1536	Área: Primaria
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Euro Food Argentina	
Proveedor lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	
Matrícula 2006: 322	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte⁷⁸⁷ 1.-El vehículo posee la habilitación del SENASA vencida desde el 09-06-06. 2.-El conductor no posee libreta sanitaria ni pudo acreditar constancia de capacitación en BPM. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 3.-El budín de vainilla "BUDÍN H", no cumple las especificaciones para el componente "sólido desayuno/merienda 2005" pues no declara en su rótulo que sea fortificado con calcio (40% de DDR)⁷⁸⁸. 4.-No poseen rotulado⁷⁸⁹ la carne vacuna y el orégano. 5.-No cumplen con las características organolépticas adecuadas⁷⁹⁰ los siguientes alimentos: a) ajíes y bananas: presentan excesiva maduración; b) la carne: se visualiza grasa en abundancia; c) las batatas: se encuentran húmedas. 6.-El corte de carne vacuna ingresa en proceso de descongelado el mismo día que corresponde dicho menú. En consecuencia, permanece sin refrigeración durante 90 minutos. ➤ Remitos⁷⁹¹ 7.-No ingresan al establecimiento educativo los siguientes alimentos detallados en el remito del día:

⁷⁸⁶ Teniendo en cuenta los datos del personal relevados el día de la visita, se incorporó un segundo control a efectos de validar la pertinencia de las conclusiones obtenidas en la primera oportunidad.

⁷⁸⁷ Art. 18

Alimento	Cantidad
Bananas	293 unidades
Aceite de girasol	3,012 litros
Pan rallado	4,615 kg.
Cebollas	1,54 kg.
Vinagre	9,14 litros
Sal fina	0,52 kg.
Lechuga	11,70 kg.
Tomates	26,68 kg.
Zanahorias	11,67 kg.
Cacao en polvo	3,17 kg.
Azúcar	3,17 unidades

Cabe mencionar que, según se informó en algunos casos, y pudo verificarse en otros (teniendo en cuenta que se sirvieron con el menú del día), los productos habían ingresado en días anteriores.

8.-En el remito se reitera el mismo alimento en más de un renglón. En consecuencia, hay que sumarlos a efectos del control del ingreso de la mercadería.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 9.-No poseen stock de leche⁷⁹².
- 10.- No se refrigera el yogur bebible desde su recepción hasta su servicio⁷⁹³ (tiempo verificado: 110 minutos).
- 11.- El corte de carne vacuna se somete a cambios bruscos de temperatura que favorecen el desarrollo de microorganismos. Puede observarse que luego del escaso proceso de descongelado (ver observación N° 6) se introduce en el horno para su cocción.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO

Asistencia del día		
Alumnos: 286	Adultos: 0	Total: 286

MENÚ GENERAL: YOGUR ENTERO BEBIBLE DE FRUTILLA- BUDÍN DE VAINILLA

MENÚES ESPECIALES: Dieta hepato-protectora, hipocalórica y rica en fibras.

12.- No cumplen con los gramajes establecidos en el Pliego⁷⁹⁴. Se observa un déficit de 12,5% en el yogur entero y un exceso en el budín de vainilla de 29,32%.

⁷⁸⁸ Anexo A.

⁷⁸⁹ CAA, Capítulo V

⁷⁹⁰ Art. 9

⁷⁹¹ Art. 57

⁷⁹² Art. 13, ítem A).

⁷⁹³ Art. 9

⁷⁹⁴ Anexo A

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO		
Asistencia del día		
Alumnos: 264	Adultos: 11	Total: 275
MENÚ GENERAL: CARNE AL HORNO - ENSALADA DE PAPA, ZANAHORIA Y HUEVO- BANANA		
MENÚES ESPECIALES: Dieta hepato-protectora, hipocalórica y rica en fibras.		
13.- No se respeta la prescripción médica para cada patología ⁷⁹⁵ dado que se sirvió un único menú para los niños con dietas especiales.		
14.- No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego ⁷⁹⁶ : se observa un exceso en la zanahoria del 86,34%.		
15.- Se presentan desvíos en las temperaturas con relación a las señaladas en el Pliego ⁷⁹⁷ :		
a) <i>de cocción</i> : déficit de 12,4° C en el centro de la carne. Cabe destacar que se verificó la devolución de aproximadamente el 50% de los platos servidos;		
b) <i>de servicio</i> : excede en 17,66° C en la ensalada.		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 8)
16.- No utilizan:
a) guantes ni barbijos descartables ⁷⁹⁸ (100% del personal);
b) plaqueta identificatoria en el uniforme ⁷⁹⁹ (7 personas que representan el 87% del total).
17.- No poseen libreta sanitaria ⁸⁰⁰ (3 personas, incidencia: 37%).
18.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria ⁸⁰¹ (6 personas, es decir, el 75% del total).
19.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea ⁸⁰² .
20.- Se observa una alta rotación del personal del concesionario. Esta situación fue verificada dado que:
a) las copias de las libretas sanitarias que se encontraban en poder de las autoridades del establecimiento no coincidían en su totalidad con el personal que prestaba servicios en el comedor y cocina el día de la primera visita;
b) el personal nuevo no tenía, en todos los casos, dicha documentación en su poder y, ante el requerimiento de la Auditoría, fueron transmitidas por fax desde otros establecimientos escolares;
c) en la segunda visita se observó que se habían incorporado 2 personas que no estaban presentes el día anterior.
21.- No posee buenos hábitos higiénicos en el proceso de preparación previa y

⁷⁹⁵ Art. 8

⁷⁹⁶ Anexo A

⁷⁹⁷ Art. 9

⁷⁹⁸ Art. 26

⁷⁹⁹ Art. 28

⁸⁰⁰ Art. 29

⁸⁰¹ Art. 24

⁸⁰² Arts. 38 y 39

cocción⁸⁰³ ni de manipulación de alimentos dado que:

- a) utilizan anillos, reloj y esmalte de uñas;
- b) ingieren alimentos durante el proceso de elaboración y servicio;
- c) no realizan el lavado de manos con técnica adecuada;
- d) se observó que, durante el proceso de elaboración, se utilizó el mismo utensilio (tabla) para efectuar cortes en la carne cruda en primer término, y un racimo de bananas en una segunda instancia. Entre ambos momentos no se observó la limpieza de la tabla, tal como hubiera correspondido, aumentando el riesgo de generar una contaminación cruzada.

F) INFRAESTRUCTURA

22.- El salón comedor no presenta protección en las aberturas⁸⁰⁴.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

23.- No se observan elementos contra incendios en el depósito ni el comedor⁸⁰⁵.

24.- Los bienes cedidos en uso presentan condiciones inadecuadas de conservación⁸⁰⁶. Se observa que, si bien el horno estaba siendo utilizado a su temperatura máxima, el termostato externo no superaba los 150° C⁸⁰⁷.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

25.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 2 kg. y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁸⁰⁸.

26.- No poseen bachas de escurrido, ni cantidad suficiente de hornos, anafes y heladeras teniendo en cuenta la cantidad de raciones y el tipo de prestaciones a brindar.

⁸⁰³ Anexo D

⁸⁰⁴ Art. 19

⁸⁰⁵ Art. 38

⁸⁰⁶ Art. 37

⁸⁰⁷ La temperatura máxima de un horno debería alcanzar los 220 °C.

⁸⁰⁸ Art. 61

ANEXO XLVI

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 14/09/06	
Escuela: Jardín de Infantes Integral N° 4	Distrito Escolar: 15
Dirección: Blanco Encalada 4863 ⁸⁰⁹	Área: Inicial
Servicios relevados: Desayuno- Almuerzo	
Concesionario: Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.	
Proveedor lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	
Matrícula 2006: 246	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
➤ Transporte⁸¹⁰ 1.-El conductor no pudo acreditar constancia de capacitación en BPM. ➤ Características y calidad de la provisión: sin observaciones. ➤ Remitos: sin observaciones.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: sin observaciones. ➤ Características y calidad de la provisión 2.-No es posible determinar la fecha de elaboración ni de vencimiento⁸¹¹ de las vainillas “Caricias”, dado que su rotulado es ilegible. 3.-No posee rotulado⁸¹² el envase del pan francés. 4.-No cumplen con las características organolépticas adecuadas⁸¹³ las milanesas de carne (se detecta un fuerte olor a soja). ➤ Remitos⁸¹⁴ 5.-No fue posible relevar el ingreso de la totalidad de los alimentos utilizados para la prestación del día. Las fechas de los remitos proporcionados fueron las siguientes: a) 25-08-06: se trata de un remito “interno” que comprende el detalle del menú del día y los ingredientes que lo componen; b) 31-08-06: contiene sólo la cantidad de raciones y tipo de prestaciones; c) 12-09-06: consta el detalle de alimentos secos⁸¹⁵ entregados para la semana. Cabe observar que ninguno de los comprobantes corresponde al día de la

⁸⁰⁹ El establecimiento comenzó a funcionar en este domicilio como Jardín de Infantes Integral N° 4 a partir de marzo de 2005. Anteriormente, las salas funcionaban bajo la modalidad de Jardín de Infantes Nucleado “D” y se ubicaban en Av. Triunvirato 4.247, domicilio que figura en la orden de compra correspondiente, con una única prestación (desayuno) y que fue considerado al determinar la muestra. En consecuencia, teniendo en cuenta la modificación introducida, se verificaron todas las prestaciones existentes al momento del relevamiento (desayuno y almuerzo).

⁸¹⁰ Art. 18

visita y sólo en el último caso se justifica que tenga fecha anterior teniendo en cuenta que los alimentos consignados son utilizados en dosis diarias.
6.- Los alimentos cárnicos son entregados directamente por un frigorífico⁸¹⁶. Esta entrega directa por parte de otros proveedores pudo observarse también en el caso del pan⁸¹⁷.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: DESAYUNO

Asistencia del día

Alumnos: 115

Adultos: 0

Total: 115

MENÚ GENERAL: LECHE CON CHOCOLATE- VAINILLAS

7.- No se exhibe el menú⁸¹⁸.

8.- No cumplen con los gramajes establecidos en el Pliego⁸¹⁹. Se observa:

a) en los ingredientes: déficit en la leche entera fluida UAT (43,50%) y excesos en el cacao en polvo (69,40%) y azúcar (41,20%);

b) en los componentes: déficit en la leche con chocolate (47,27%).

9.- Se observa un desvío en la temperatura de servicio⁸²⁰ de la leche con chocolate: es inferior en 19,8° C con relación a lo establecido en el Pliego.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

TIPO DE SERVICIO: ALMUERZO

Asistencia del día

Alumnos: 177

Adultos: 11

Total: 188

MENÚ GENERAL: MEDALLÓN DE CARNE- PURÉ DE PAPAS- GELATINA DE FRUTILLA

MENÚ ESPECIAL:

Dieta vegetariana:

MENÚ N°1: ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA- GELATINA DE FRUTILLA

MENÚ N°2: PURÉ DE PAPAS- GELATINA DE FRUTILLA

10.- No se respeta, en el caso de los niños de 3 años, el menú establecido en el Pliego (recibieron el correspondiente a la franja etaria de 4 a 10 años)⁸²¹.

11.- No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego⁸²². En el caso de los menús especiales, se observa déficit en los siguientes componentes:

⁸¹¹ Art. 9

⁸¹² CAA, Capítulo V

⁸¹³ Art. 9

⁸¹⁴ Art. 57

⁸¹⁵ Comprende yerba, azúcar, fideos, entre otros. Se trata de alimentos que deben ser utilizados en proporciones menores para diferentes preparaciones y que pueden abarcar las prestaciones de más de un día.

⁸¹⁶ Información proporcionada por personal del concesionario.

⁸¹⁷ La entrega es realizada por la "Panadería San Miguel".

⁸¹⁸ Art. 8

⁸¹⁹ Anexo A

⁸²⁰ Art. 9

a) *puré de papas*: 25% y 34,78% para niños de 1 a 3 años y 4 a 10 respectivamente;
ensalada de tomate y zanahoria: 12,85% para ambas franjas etarias.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

12.- No poseen cantidad de personal suficiente teniendo en cuenta la cantidad de raciones y el tipo de prestaciones⁸²³.

13.- No utilizan:

- a) plaqueta identificatoria en el uniforme⁸²⁴: 100% de los casos;
- b) guantes descartables ni ropa clara⁸²⁵: 2 personas que representan el 67% del total;
- c) barbijos ni calzado adecuado⁸²⁶ (zapatillas de lona): 1 persona, es decir, el 33% del personal.

14.- Una de las personas, no acredita capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁸²⁷ (representatividad: 33%).

F) INFRAESTRUCTURA

15.- El salón comedor no presenta protección en las aberturas⁸²⁸.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

16.- No se observan elementos contra incendios en la cocina ni el comedor⁸²⁹.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

17.- No se encuentra certificada la balanza (digital, con capacidad máxima de 2 kg. y graduación mínima de 10 gr.) por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos⁸³⁰.

18.- No resultan suficientes los anafes teniendo en cuenta la cantidad de raciones y tipo de prestaciones.

19.- Con relación a las heladeras puede observarse que:

- a) una ellas no posee temperatura inferior a 10° C;
- b) en la otra, se detecta exceso de hielo que bloquea la libre circulación de aire frío.

20.- No se cumple con las especificaciones técnicas del Pliego en materia de vajilla⁸³¹: las compoteras son de telgopor⁸³².

⁸²¹ Art. 7

⁸²² Anexo A

⁸²³ Art. 25

⁸²⁴ Art. 28

⁸²⁵ Art. 26

⁸²⁶ Art. 26

⁸²⁷ Art. 24

⁸²⁸ Art. 19

⁸²⁹ Art. 38

⁸³⁰ Art. 61

⁸³¹ Art. 34

⁸³² Materiales constitutivos exigidos: acero inoxidable, plástico rígido o plástico descartable transparente con tapa.

ANEXO XLVII

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 19/09/06	
Escuela: CENS N° 82	Distrito Escolar: 13
Dirección: Bragado 5390	Área: Media
Servicios relevados: Refrigerio	
Concesionario: Servir'c S.A.	Proveedor lácteos: no aplicable
Matrícula 2006: 90	

B) RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS
LÁCTEOS
No aplicable.
NO LÁCTEOS
➤ Transporte: no relevado. ➤ Características y calidad de la provisión 1.-No poseen fecha de elaboración ni de vencimiento el sándwich que conforma la prestación⁸³³. 2.-No presenta características organolépticas adecuada⁸³⁴ el queso barra (ausencia de humedad). 3.-No figura en el "Anexo A" del Pliego correspondiente, el producto denominado "pan de pancho" en reemplazo del pan pebete. ➤ Remitos: sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
TIPO DE SERVICIO: REFRIGERIO
Asistencia del día
Alumnos: 29 Adultos: 0 Total: 29
MENU GENERAL: SÁNDWICH DE PALETA Y QUESO BARRA- BUDÍN DE VAINILLA CON RELLENO DE DULCE DE LECHE BAÑADO EN CHOCOLATE-MANDARINA 4.-El servicio observado no responde al menú vigente⁸³⁵ (se reemplazó pebete por pan de pancho). 5.-No se exhibe el menú⁸³⁶. 6.-No se cumple con los gramajes establecidos en el Pliego⁸³⁷. Se observa: a) <i>en los ingredientes:</i> exceso en el pan (18,33%) y déficit en paleta y queso barra (17,36% y 33,33% respectivamente); b) <i>en los componentes:</i> exceso en la mandarina del 36,66%.

⁸³³ Art. 9, inc. a)

⁸³⁴ Art. 9

⁸³⁵ Art. 7

⁸³⁶ Art. 8

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)

7.-No poseen personal del concesionario para brindar el servicio⁸³⁸.

F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

8.-No poseen elementos contra incendios en la cocina⁸³⁹.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

9.-No poseen balanza con las características señaladas en el Pliego⁸⁴⁰.

10.- No se entregan servilletas de papel⁸⁴¹.

I) OTRAS OBSERVACIONES

11.- No fue proporcionado por las autoridades del CENS, el certificado de agua potable⁸⁴². Según fuera informado se encontraría en poder de las autoridades de la Escuela primaria.

⁸³⁷ Anexo A

⁸³⁸ Art. 25

⁸³⁹ Art. 38

⁸⁴⁰ Art. 61

⁸⁴¹ Art. 34

⁸⁴² CAA, Capítulo XII