

**INFORME FINAL
DE AUDITORÍA**

PROYECTO N° 2.07.10 A

**CONTROL DE LA DIRECCIÓN
GENERAL DE COOPERADORAS
Y COMEDORES ESCOLARES
SOBRE LAS PLANTAS
ELABORADORAS**

AUDITORÍA LEGAL Y FINANCIERA

EJERCICIO 2006

Buenos Aires, Septiembre de 2008

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 Piso 5° Capital Federal

Presidente

Dra. Sandra Bergenfeld

Auditores Generales

Dr. Santiago De Estrada

Dr. Alejandro Fernández

Ing. Adriano Jaichenco

Dra. Paula Oliveto Lago

Lic. Josefa Arminda Prada

Dr. Juan Carlos Toso

CÓDIGO DE PROYECTO: 2.07.10 - A

NOMBRE DEL PROYECTO:

Control de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares sobre las plantas elaboradoras. Auditoría legal y financiera.

PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 2006

EQUIPO DESIGNADO:

**Cdora. María Fernanda Rodríguez (Directora de Proyectos)
Dra. Beatriz Vittori (Supervisora)**

OBJETO: Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares (Unidad ejecutora 572), Programa 80 (Inciso 3)

OBJETIVO: evaluar el circuito de control de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, abril de 2008														
Código de Proyecto	2.07.10 - A														
Denominación del Proyecto	Control de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares ¹ sobre las plantas elaboradoras, auditoría legal y financiera.														
Período examinado	Año 2006														
Programa auditado	80 (Acciones de Asistencia directa) correspondiente a la Jurisdicción 55 (Ministerio de Educación).														
Unidad Ejecutora	572 - Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares (DGCyCE)														
Objeto de la auditoría	Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, Inciso 3, Programa 80 de la Jurisdicción 55, cuyo presupuesto para la Partida 3.9.2 (Servicios de comidas, viandas y refrigerios)² para el ejercicio 2006 es el siguiente: <table><tr><th>PRESUPUESTO SANCIONADO</th><th>CRÉDITO VIGENTE</th><th>DEVENGADO</th><th>EJECUCIÓN DEL PROGRAMA</th></tr><tr><td colspan="3">(Montos expresados en pesos)</td><td></td></tr><tr><td>124.260.436,00</td><td>111.317.690,00</td><td>109.335.799,94</td><td>98,22%</td></tr></table> Fuente: elaborado por A.G.C.B.A. con datos extraídos del S.I.G.A.F.			PRESUPUESTO SANCIONADO	CRÉDITO VIGENTE	DEVENGADO	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA	(Montos expresados en pesos)				124.260.436,00	111.317.690,00	109.335.799,94	98,22%
PRESUPUESTO SANCIONADO	CRÉDITO VIGENTE	DEVENGADO	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA												
(Montos expresados en pesos)															
124.260.436,00	111.317.690,00	109.335.799,94	98,22%												
Objetivos de la auditoría	Evaluar el circuito de control de la DGCyCE.														
Alcance	Verificar: a) el cumplimiento de la normativa aplicable en las Plantas elaboradoras de alimentos en conformidad con la Licitación Pública N° 964/05; b) la adecuación legal de los mecanismos de control higiénico sanitario de productos alimentarios. A efectos de una mayor claridad de los temas evaluados, se emitieron 2 informes: a) 2.07.10-A: referido los circuitos de control implementados por la DGCyCE sobre las plantas elaboradoras de alimentos pertenecientes a las empresas prestatarias del servicio de comedor en los establecimientos escolares. b) 2.07.10-B: cuyo análisis está enfocado en el proceso de contratación. La revisión se practicó sobre:														

¹ Denominación correspondiente al año 2006, período evaluado por la Auditoría en el presente Informe.

² Perteneciente al Inciso 3 (Servicios No Personales), Partida Principal 9 (Otros servicios).

	a) la totalidad de las plantas elaboradoras de alimentos de empresas adjudicadas por Licitación Pública N° 964/05 y Unidades Productivas seleccionadas por aplicación del Decreto N° 1.924/04 del 26-10-04³ que se encontraban prestando servicios a la fecha de realización de la presente auditoría; b) los vehículos que estaban en las plantas elaboradoras de alimentos al momento de las visitas; c) el 100% de los informes bromatológicos existentes en el Departamento de Asistencia Alimentaria de la DGCyCE correspondientes al ejercicio 2006.
Período de desarrollo de tareas de auditoría	Del 18-10-07 al 28-02-08, iniciándose las visitas en las plantas elaboradoras el 15-11-07.
Limitaciones al alcance	No fue posible evaluar en forma integral, la frecuencia ni los resultados de las fiscalizaciones realizadas por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA), con relación a las empresas bajo análisis que están radicadas en la Provincia de Buenos Aires. Si bien la AGCBA procedió a relevar los Libros de Actas de Inspecciones obrantes en las empresas (a fin de determinar las verificaciones efectuadas en el lugar de origen de las prestaciones), se solicitó a la DGHySA información respecto de los controles realizados en los comedores escolares (destino de las mismas). A la fecha de cierre del presente Informe la Nota correspondiente (N° 1.261-AGCBA-08 del 03-04-08) no fue respondida.
Aclaraciones Previas	✓ <i>Vigencia de la contratación</i> Por los Expedientes N° 37.514/05 y 86.485/06 se tramitó la Licitación Pública N° 964/05 referente a la contratación del servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa, destinado a alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos dependientes del Ministerio de Educación⁴ del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (GCABA). Por Resoluciones Conjuntas N° 304 y 370-SED-SHyF-05 del 01-03-06 y 20-03-06 respectivamente, fueron adjudicadas 337.848 raciones asignadas a 25 empresas por \$ 182.972.233,05 (corresponden al ejercicio 2006: \$ 89.846.439,28). La contratación abarcaba los ciclos lectivos 2006 y 2007 y teniendo en cuenta la actividad ininterrumpida de los establecimientos materno infantiles, la prestación del servicio debía culminar el 28-02-08.

³ B.O.C.B.A. N° 2.059 del 03-11-04.

⁴ Ex Secretaría.

⁵ B.O. N° 1.220 del 26-06-01.

	✓ <i>Unidades Productivas:</i> se dedican a la elaboración de refrigerios destinados a Comedores de establecimientos educativos de niveles Medio y Adultos, utilizan el mismo menú señalado en el Pliego de Especificaciones Técnicas de la Licitación Pública N° 964/05 y están sujetas a los mismos controles que las empresas mencionadas en el ítem anterior. Estas organizaciones seleccionadas por Contratación Directa, ascendían a 7 en el año 2006. Dos de ellas habían renunciado por razones de índole financiera y no prestaban servicios a la fecha de realización de la auditoría (Cooperativas de Trabajo 11 de marzo Ltda. y Evita Ltda.). Los gastos comprometidos en el ejercicio 2006 ascendieron a \$ 2.698.520,14 conformados por 22 órdenes de compra y 180 Disposiciones de la Dirección General de Coordinación Financiera y Contable que aprobaron gastos a través del Decreto N° 1.370/01. Los refrigerios, elaborados en los locales habilitados a tal fin, ascienden diariamente a 12.035. ✓ <i>Cursos de Buenas Prácticas de Manufactura dictados por la DGHySA:</i> el Decreto N° 782-GCABA-01 del 19-06-01⁵ establece para las empresas que desarrollen su actividad en el ámbito de la CABA, la obligatoriedad de capacitar al personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos en cualquier etapa de la cadena productiva. Para ello, delega las facultades de competencia y jurisdicción en la DGHySA y se crean 2 Registros (de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el GCABA y de Manipuladores de Alimentos del GCABA).
Observaciones principales	✓ No se encuentran en funcionamiento 7 plantas elaboradoras, ni son utilizadas como depósito de alimentos 3 de ellas (28% y 12% de la totalidad que fueron adjudicadas). Asimismo en caso de ser necesario, 4 empresas (16%) proveen el servicio alimentario a las Escuelas a través de sociedades vinculadas. Este mecanismo permite, en principio, la adjudicación de una mayor cantidad de raciones a un mismo grupo económico. Posteriormente, ante circunstancias de fuerza mayor, la elaboración es concentrada en una sola de las empresas. ✓ Con relación al personal, se verificó que: ▪ no utilizan vestimenta adecuada ni los accesorios correspondientes con el fin de proteger los alimentos que manipulan (80% de las Unidades Productivas y 95% de las 19 empresas evaluadas). ▪ poseen libretas sanitarias vencidas (4 personas en 1 Unidad Productiva y 17 en 2 empresas cuyo personal se

	desempeña sólo en las Escuelas dado que la planta no se encuentra en funcionamiento); ▪no acreditan constancias de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura realizada en la DGHySA (100% en Unidades Productivas y 32% que involucra a 20 empresas adjudicatarias); ▪no poseen buenos hábitos de manipulación de alimentos (60% de las Unidades Productivas y 21% de las 19 empresas en las pudo evaluarse este concepto). ✓ No cuentan con zócalos y cielorrasos sanitarios en las cámaras de refrigeración (68% de las plantas) ni con termómetro externo (28%). ✓ Sobre 10 ítems definidos para analizar la higiene de las áreas de manipulación de alimentos, se observó que el 40% de las Unidades Productivas y el 32% de las plantas elaboradoras no superan los 4 puntos. ✓ Se detectaron faltas parciales o totales de elementos de higiene personal en el 56% de los sanitarios de las empresas. ✓ Se observó falta de higiene y/o mantenimiento o carencia de áreas separadas por sexo en sanitarios y vestuarios destinados al personal (80% de Unidades Productivas y 40% de las plantas elaboradoras). ✓ No poseen contenedores isotérmicos el 26% de las empresas (no son necesarios en el caso de las Unidades Productivas por el tipo de prestación que brindan), ni cumplen con las condiciones mínimas establecidas en el Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública (PCPLP) N° 964/05 (17%). ✓ El menú observado no se corresponde con el vigente (43% sobre 23 servicios relevados). ✓ La DGCyCE no comunica los cambios de menús en forma directa a las empresas concesionarias, sino a través de la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios. ✓ Una de las plantas elaboradoras (Euro Food Argentina S.A.) está radicada en Berisso, excediendo la distancia máxima establecida en el PCPLP N° 964/05 (40 km.). ✓ Otras observaciones sobre los locales de elaboración:
--	---

Desvíos	Porcentaje de incidencia	
	Unidades Productivas	Empresas adjudicatarias
Ausencia de Registros:		
* temperaturas de cámaras frigoríficas	100%	0%
* de limpieza y desinfección	100%	56%
Matafuegos con carga vencida	40%	29% (a)
No se acreditaron constancias de:		
* desinsectación mensual	40%	24%
* examen microbiológico y físico químico del agua	80%	16%
* seguro de accidente de trabajo	40%	0%
* endoso del seguro de responsabilidad civil a favor del GCABA	40%	21% (b)
* endoso del seguro contra incendios a favor del GCABA	No aplicable	17% (c)

Referencias:
 (a): porcentaje calculado sobre las 7 plantas que no se encuentran en funcionamiento.
 (b): fue posible evaluar este ítem en 24 empresas.
 (c): sólo 23 empresas exhibieron constancias de seguros.

Con relación a los controles implementados por la DGCyCE:

- ✓ No se realizan controles en tiempo y forma de los informes bromatológicos mensuales exigidos por el PCPLP N° 964/05.
- ✓ No han sido verificadas el 36% de las plantas elaboradoras de alimentos durante el ejercicio 2006. Del 64% restante (cantidad: 16), 12 de ellas fueron visitadas una vez. Asimismo se presenta la misma frecuencia en el caso de las Unidades Productivas.

Observaciones para la DGHySA:

- ✓ Se observa escasa frecuencia de toma de muestras en plantas elaboradoras de alimentos (23% de las fiscalizaciones realizadas).
- ✓ Sólo han sido visitadas el 50% de las 4 empresas que están radicadas en la Provincia de Buenos Aires y se encuentran en funcionamiento.
- ✓ Se detectó una demora de 7 meses en la actualización del Registro de Manipuladores de Alimentos del GCABA.
- ✓ No poseen información suficiente respecto a la organización de los cursos de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura. Las listas de espera correspondientes para quienes los solicitan son elaboradas por la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios (10 de las empresas adjudicadas cuyo personal requiere esta capacitación, tienen representación en la

	Comisión Directiva de dicha Cámara).
Conclusiones	✓ Las fiscalizaciones realizadas por el Organismo auditado son escasas. ✓ No se ha diseñado un circuito de cooperación con la DGHySA tendiente a: ▪ controlar que el personal que manipula alimentos y elabora preparaciones para los establecimientos escolares reciba la capacitación adecuada; ▪ facilitar el acercamiento de las Unidades Productivas a los capacitadores inscriptos en el Registro correspondiente; ▪ definir la frecuencia de la toma de muestras de alimentos en Unidades Productivas, plantas elaboradoras y establecimientos escolares. ✓ Podría ocurrir, teniendo en cuenta el ámbito de competencia de la DGHySA que los alimentos provistos por empresas radicadas en la Provincia de Buenos Aires, no resulten fiscalizados ni en su lugar de origen ni en los establecimientos escolares donde se consumen. ✓ No se han generado desde el Departamento de Asistencia Alimentaria de la DGCyCE mecanismos de articulación con las Unidades Productivas con el fin de mejorar su funcionamiento y servicio. ✓ No se efectúan controles relativos al cumplimiento de las obligaciones emergentes del PCPLP N° 964/05. ✓ La higiene y el estado de conservación de los locales de elaboración, y la capacitación del personal que manipula alimentos no siempre han logrado cubrir los requisitos que las buenas prácticas en la materia señalan, observándose desvíos significativos que aumentan los riesgos de contaminación de las preparaciones o materias primas que son enviadas a los establecimientos escolares. ✓ Se recomienda efectuar un análisis integral respecto de la efectiva utilización de las plantas elaboradoras y su incidencia en el costo de las raciones. ✓ Sería conveniente remitir el Informe a la DGHySA en la parte referida a los desvíos que se le atribuyen.

Informe Final de Auditoría Proyecto N° 2.07.10 A

DESTINATARIO

Señora
Presidenta
Legislatura
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 la Resolución N° 419-AGCBA-06, 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)⁶ del Ministerio de Educación, con el objeto que a continuación se detalla.

I.- Objeto

Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares (Unidad Ejecutora 572), Inciso 3 (Servicios no Personales) del Programa 80 (Acciones de Asistencia directa) correspondiente a la Jurisdicción 55 (Ministerio de Educación), cuyo presupuesto para la Partida 3.9.2 (Servicios de comidas, viandas y refrigerios)⁷ en el ejercicio 2006 es el siguiente:

PRESUPUESTO SANCIONADO	CRÉDITO VIGENTE	DEVENGADO	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA
(Montos expresados en pesos)			
124.260.436,00	111.317.690,00	109.335.799,94	98,22%

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

II.- Objetivo

Evaluar el circuito de control de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.

⁶ Denominación correspondiente al año 2006, período evaluado por la Auditoría en el presente Informe.

⁷ Perteneciente al Inciso 3 (Servicios no personales), Partida Principal 9 (Otros servicios). Ver descripción de las prestaciones en Anexo IV.

III.- Alcance

Verificar:

- a) el cumplimiento de la normativa aplicable en las Plantas elaboradoras de alimentos en conformidad con la Licitación Pública N° 964/05;
- b) la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios.

A efectos de lograr una mayor claridad de los temas evaluados, se procedió a la emisión de 2 informes:

- a) N° 2.07.10-A: referido a los circuitos de control implementados por la Dirección General auditada sobre las plantas elaboradoras de alimentos pertenecientes a las empresas prestatarias del servicio de comedor en establecimientos escolares.
- b) N° 2.07.10-B: cuyo análisis está enfocado en el proceso de la contratación.

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 N° 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 y los circuitos administrativos.
- c) Entrevistas con:
 - c.1) funcionarios de diferentes áreas del Organismo auditado y de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria;
 - c.2) responsables técnicos, titulares o personas designadas al efecto, de las empresas adjudicatarias que prestan servicios en los comedores de los establecimientos escolares.
- d) Examen de documentación respaldatoria.
- e) Análisis del Expediente N° 37.514/05 correspondiente a la Licitación Pública N° 964/05 (con relación a las obligaciones contractuales para los adjudicatarios, a los menús aplicables y a las especificaciones técnicas de los alimentos que deben ser suministrados en los establecimientos educativos).
- f) Inspecciones oculares en Plantas elaboradoras de alimentos referidas a:
 - f.1) distribución de las áreas en relación con el flujograma operacional;
 - f.2) capacidad instalada y sus condiciones de higiene y conservación;
 - f.3) existencia del equipamiento declarado por las empresas adjudicatarias en los Expedientes que, por cada una de ellas, fueran iniciados por la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares a principios del año 2007⁸;

⁸ Con motivo del descargo del Informe N° 2.06.02-A y 2.06.02-B (Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, auditoría legal y financiera, año 2005), el Organismo informó que se habían librado solicitudes de informes a las empresas concesionarias del servicio de comedor en establecimientos escolares, a fin que

- f.4) forma de almacenamiento de los productos;
- f.5) control de temperaturas de conservación ⁹;
- f.6) hábitos del personal en la manipulación de alimentos, sus uniformes y accesorios;
- f.7) otros requisitos exigidos según las Cláusulas Particulares del Pliego de Bases y Condiciones aplicable.
- g) Verificaciones de los vehículos transportadores de sustancias alimenticias con destino a los establecimientos escolares con relación a:
 - g.1) condiciones de traslado de los alimentos;
 - g.2) prácticas de higiene en su manipulación y descarga;
 - g.3) temperatura de las cabinas;
 - g.4) documentación del vehículo y del conductor.
- h) Control de los Libros de Actas de Inspecciones de las empresas que proveen el servicio, a fin de evaluar la información proporcionada por el Departamento de Asistencia Alimentaria de la DGCyCE y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- i) Consulta de la página web del último Organismo citado en el ítem anterior.

La revisión se practicó sobre:

- a) la totalidad de las Plantas elaboradoras de alimentos correspondientes a las empresas adjudicadas mediante Licitación Pública N° 964/05 (**Anexo II**) y las Unidades Productivas seleccionadas por aplicación del Decreto N° 1.924/04 del 26-10-04^{10 11} (**Anexo III**) y que se encontraban prestando servicios a la fecha de realización de la presente auditoría¹²;
- b) los vehículos que estaban en las plantas elaboradoras de alimentos al momento de las visitas;
- c) el 100% de los informes bromatológicos existentes en el Departamento de Asistencia Alimentaria de la DGCyCE correspondientes al ejercicio 2006.

proporcionaran datos referidos a instalaciones de la planta, equipamiento, vehículos, personal, seguros, entre otros conceptos. Por cada solicitud de informe, se formó un expediente administrativo cuyos datos fueron proporcionados oportunamente. Cabe mencionar que esta Auditoría solicitó esa documentación como un procedimiento alternativo, a efectos de no demorar las verificaciones de las Plantas elaboradoras y dado que, habiéndose vencido los plazos establecidos en la Ley N° 325, no había sido entregado el Expediente N° 37.514/05 por el que tramitó la contratación y en el que debían constar los mismos elementos.

⁹ Instrumento utilizado: termómetro digital "Valla", de 50 a 150° C con vaina de 12,5 cm.

¹⁰ B.O.C.B.A. N° 2.059 del 03-11-04.

¹¹ Programa creado como un mecanismo de generación de empleo. Por Resolución N° 3.800-SED-04 se aprobó el circuito administrativo para su implementación, los indicadores y la metodología de evaluación. Los participantes del Programa pueden ser: Cooperativas de Trabajo, Mutuales, Asociaciones Civiles, etc. Para mayor detalle, se remite al Informe Final de Auditoría N° 2.06.02-A (Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, auditoría legal y financiera, año 2005).

¹² Ver Capítulo V "Aclaraciones Previas", ítem B) "Unidades Productivas".

Por último, cabe mencionar que, por tratarse del primer relevamiento que efectúa la Auditoría sobre las Unidades Productivas, se han incorporado informes de cada uno de estos prestadores (**Anexos XI a XV**).

Las tareas de campo se realizaron desde el 18 de octubre de 2007 al 28 de febrero de 2008, iniciándose las visitas a las plantas elaboradoras el 15 de noviembre de 2007.

IV. Limitaciones al alcance

No fue posible evaluar en forma integral, la frecuencia ni los resultados de las fiscalizaciones realizadas por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA), con relación a las empresas bajo análisis que están radicadas en la Provincia de Buenos Aires.

Teniendo en cuenta que las verificaciones podrían efectuarse tanto en el lugar de origen de las preparaciones (las mismas plantas elaboradoras) como en su destino (los comedores de los establecimientos escolares del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires donde prestan servicios) esta Auditoría procedió a relevar los Libros de Actas de Inspecciones obrantes en las empresas a fin de determinar el primer tipo de visitas.

Dado que no era objeto del presente proyecto auditar los comedores escolares, se solicitó la información correspondiente a la Dirección General mencionada, quien no respondió la Nota¹³ a la fecha de cierre del presente Informe.

V. Aclaraciones previas

A) Vigencia de la contratación

Por los Expedientes N° 37.514/05 y 86.485/05 se tramitó, al amparo de lo establecido en el art. 55 del Decreto Ley N° 23.354/56, la Licitación Pública N° 964/05 referente a la contratación del servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa, destinado a alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos dependientes del Ministerio de Educación¹⁴ del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (GCABA).

Posteriormente, a través de las Resoluciones Conjuntas N° 304 y 370-SED y SHyF-05 del 01-03-06 y 20-03-06 respectivamente fueron adjudicadas 25 empresas por un monto total de \$ 182.972.233,05, de los cuales \$ 89.846.439,28 corresponden al ejercicio bajo análisis (detalle en **Anexo II**). La contratación abarcaba los ciclos lectivos 2006 y 2007 aprobados por el Ministerio de Educación. Teniendo en cuenta, además, que los establecimientos maternos infantiles no interrumpen su actividad, la prestación del servicio debía culminar el 28-02-08.

¹³ N° 1.261-AGCBA-08 (N° 81-DGEDUC-08) del 03-04-08.

¹⁴ Ex Secretaría.

La cantidad de raciones elaboradas diariamente asciende a 337.848, de las cuales 64.612 son preparadas en las plantas y 273.236 en los establecimientos escolares. Se presenta la clasificación por tipo de prestación y empresas adjudicatarias en **Anexo IV**.

B) Unidades Productivas

Se dedican a la elaboración de refrigerios destinados a Comedores de establecimientos educativos de los niveles Medio y Adultos. Cabe mencionar que utilizan el mosaico (menú) señalado en el Pliego de Especificaciones Técnicas de la Licitación Pública N° 964/05, y se encuentran sujetos a los mismos controles que las empresas adjudicadas mediante dicha contratación. También es análogo el procedimiento de confección de los Partes de Recepción Definitiva y facturación. El precio de las raciones debe ser menor que la cotización más baja del Pliego vigente que el GCABA paga al resto de los adjudicatarios.

Si bien estas organizaciones, seleccionadas por Contratación Directa¹⁵, ascendían a 7 (siete) en el ejercicio 2006, 2 (dos) de ellas habían renunciado por razones de índole financiera y no prestaban servicios a la fecha de realización de la auditoría. En consecuencia no fueron visitadas, por haber cesado en junio y marzo de 2007 respectivamente:

- a) Cooperativa de Trabajo 11 de marzo Ltda.;
- b) Cooperativa de Trabajo Evita Ltda.

Durante el ejercicio 2006 se comprometieron gastos destinados a las Unidades Productivas por un total de \$ 2.698.520,14 (detalle en **Anexo III**) conformados por:

- a) 22 órdenes de compra que ascendieron a \$ 904.036,32;
- b) 180 Disposiciones de la Dirección General de Coordinación Financiera Contable por \$ 1.794.483,82 que aprobaron gastos por el régimen de excepción previsto en el Decreto N° 1.370/01 dado que, tal como señalara el Organismo auditado en su Nota N° 606.600 del 13-11-07¹⁶, “por decisión de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares se suspendió la confección de órdenes de compra y se optó...” por utilizar dicho mecanismo a partir del 01-07-06.

¹⁵ Régimen de excepción previsto para las contrataciones del Estado en el Decreto N° 5.720/72, art. 56, inciso 3.

¹⁶ En respuesta a Notas N° 3.477-AGCBA-07 y su reiteración N° 3.631-AGCBA-07 de fechas 23-10-07 y 08-11-07 respectivamente.

Los refrigerios elaborados en forma diaria ascienden a 12.035 de acuerdo al siguiente detalle:

Razón social	Refrigerios diarios declarados
Cooperativa La Cacerola Ltda.	2.617
Cooperativa La Argentina	2.560
Cáritas Buenos Aires	1.639
Cooperativa Evencoop Ltda.	2.400
Red de Barrios Asoc.Civil	2.819
Total	12.035

Fuente: elaborado por AGCBA con datos proporcionados por las Unidades Productivas durante el relevamiento.

Cabe mencionar que, teniendo en cuenta el tipo de prestación, en el 100% de los casos, son preparados en los lugares que para tal fin, poseen las Unidades Productivas.

C) Fiscalizaciones alimentarias

C.1.- De la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares

Se presenta en el siguiente cuadro un detalle de la frecuencia de las verificaciones realizadas por el Departamento de Asistencia Alimentaria (DAA) del Organismo auditado y su distribución en el año 2006:

Ítem		Meses y cantidad de visitas por mes												Total
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	
Empresas	1						1							1
	2				1						1			2
	3									1				1
	4								1					1
	5					1								1
	6					1				1				2
	7				1						1			2
	8						1							1
	9										1			1
	10										1			1
	11											1		1
	12											1		1
	13			1					1					2
	14									1				1

Unidades Productivas	15					1								1
	16					1								1
	Sub-totales	0	0	1	2	4	2	0	2	3	4	2	0	20
	17											1		1
	18											1		1
	19												1	1
	20											1		1
Unidades Productivas	21												1	1
	Sub-totales	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	5
	Totales	0	0	1	2	4	2	0	2	3	4	5	2	25

Fuente: elaborado por AGCBA con datos extraídos de las estadísticas proporcionadas por la DGCyCE (Nota N° 606.600-DGCyCE-07 del 13-11-07) y de los relevamientos efectuados durante la auditoría.

Nota: los números de ítems del cuadro corresponden, en el mismo orden, a los siguientes adjudicatarios: (1) Juan Alberto Torrado, (2) Alfredo Grasso, (3) Bagalá S.A.C., (4) Carmelo Antonio Orrico SRL, (5) Compañía Alimentaria Nacional S.A., (6) Dassault S.A., (7) Díaz Vélez S.R.L., (8) Enrique Tavolaro S.R.L., (9) Friend's Foods S.R.L., (10) Integralco S.A., (11) Lázaro Melul, Acrich y Cía. S.R.L., (12) Servicios Integrales de Alimentación S.A., (13) Servir'c S.A., (14) Siderum S.A., (15) Sucesión Rodolfo Pedro Ferrarotti, (16) Treggio S.R.L.

Unidades Productivas: (17) Coop. La Cacerola Ltda., (18) Coop. La Argentina, (19) Cáritas Buenos Aires, (20) Coop. Evencoop Ltda., (21) Red de Barrios Asoc. Civil.

En consecuencia puede observarse que:

- sobre un total de 25 empresas prestadoras de servicios de alimentación en establecimientos escolares, no han sido visitadas el 36% (cantidad: 9)¹⁷;
- las Unidades Productivas fueron verificadas 1 sola vez en el año y las fiscalizaciones se concentran en los meses de noviembre y diciembre.

Asimismo puede mencionarse que, de acuerdo a lo señalado por el DAA en su Informe N° 1, que se remitió adjunto a Nota N° 600.440-DGCyCE-07 del 07-08-07¹⁸, en la actualidad esta situación habría sido modificada y las plantas elaboradoras se verificarían periódicamente, dado que el Departamento cuenta con personal especializado¹⁹ que tiene asignada esa tarea.

Por ende, esta Auditoría procedió a relevar las visitas consignadas en los Libros de Actas de Inspecciones de las empresas correspondientes al año 2007, obteniéndose los siguientes resultados:

¹⁷ Alimentos Integrados S.A., Arkino S.A., Arsoni S.A., Caterind S.A., Euro Food Argentina S.A., Hispan S.A., Servicios Integrales Food & Catering S.A., Spataro S.R.L. y Sucesión de Rubén Martín S.A.

¹⁸ Enviada con motivo del descargo del Informe Preliminar N° 2.06.02- A y B "Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, auditoría legal y financiera, año 2005" en el que se efectuó una observación en el mismo sentido.

¹⁹ Licenciada en Tecnología Industrial de los Alimentos.

- a) se realizaron 34 verificaciones a plantas elaboradoras concentradas entre los meses de abril y diciembre;
- b) no se fiscalizaron 7, de las cuales 2 se encuentran en funcionamiento²⁰;
- c) no fue posible determinar la cantidad total de visitas a Unidades Productivas dado que el 60% no poseen Libro habilitado.

C.2.- De la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

Durante el ejercicio 2006, el Organismo realizó 77 inspecciones en las empresas adjudicadas por Licitación Pública N° 964/05, que comprenden 25 tomas de muestras de alimentos (23% del total) en 9 plantas elaboradoras²¹. Del análisis de los Libros de Actas de Inspecciones obrantes en las empresas, puede señalarse que el resto de las verificaciones fueron realizadas por los siguientes conceptos:

- a) fiscalizaciones higiénico- sanitarias: 25%;
- b) notificaciones (de Resoluciones, Notas, resultados de Protocolos, entre otras): 23%;
- c) inspecciones bromatológicas: 20%;
- d) relevamiento edilicio: 5%;
- e) asesoramiento sobre manipulación de alimentos: 1%;
- f) sin especificación de las razones de la visita: 3%.

Con relación a las Unidades Productivas, esta Auditoría sólo pudo registrar una fiscalización higiénico- sanitaria²² teniendo en cuenta la carencia de Libros habilitados señalada en el último párrafo del apartado C.1.-.

C.3.- Sobre las plantas elaboradoras radicadas en la Provincia de Buenos Aires

El siguiente cuadro refleja la cantidad de inspecciones realizadas por los diferentes Organismos de control bromatológico- sanitario en las empresas que se encuentran ubicadas fuera del radio de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA):

Razón social	Cantidad de visitas			
	DGCyCE	DGHySA	Organismos Provinciales	Total
Arsoni S.A.	0	0	0	0
Arkino S.A.	2	7	0	9
Caterind S.A.	0	0	4	4
Euro Food Argentina S.A.	0	0	0	0
Integralco S.A.	3	0	1	4
Sucesión de Rubén Martín S.A.	2	5	0	7
Totales	7	12	5	24

²⁰ Alberto Juan Torrado y Servicios Integrales de Alimentación S.A.

²¹ Arkino S.A., Bagalá S.A.C., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Enrique Tavolaro S.R.L., Friend's Foods S.R.L., Lázaro, Melul y Acrich y Cía S.R.L., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Siderum S.A. y Sucesión de Rubén Martín S.A.

²² Cooperativa La Argentina.

Fuente: elaborado por AGCBA con datos extraídos de los Libros de Actas de Inspecciones obrantes en las empresas.

De las 6 plantas elaboradoras citadas, sólo 4 de ellas se encuentran en funcionamiento²³ y 1 de ellas no ha sido verificada en ninguna ocasión por los Organismos dependientes del GCABA.

D) Cursos de Buenas Prácticas de Manufactura dictados por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

El Decreto Nº 782-GCABA-01 del 19-06-01²⁴ establece para las empresas que desarrollen su actividad en el ámbito de la CABA, la obligatoriedad de capacitar al personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos en cualquier etapa de la cadena productiva²⁵. A tal efecto, delega las facultades de competencia y jurisdicción en la DGHySA²⁶. Asimismo se crean 2 Registros:

- a) de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la CABA;
- b) de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la CABA.

Con posterioridad, por Disposición Nº 262-DGCHySA-03 del 24-07-03 se definen, entre otras, pautas referidas a:

- a) trámite de inscripción y renovación de los capacitadores y requisitos exigidos;
- b) características que deberán reunir los locales donde se dictarán los cursos y circuito para la extensión de los certificados a los asistentes;
- c) sanciones por incumplimiento de las obligaciones a cargo de los capacitadores;
- d) contenidos mínimos de la capacitación.

En el mismo sentido, el Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública Nº 964/05 señala en su artículo 24 que las empresas adjudicatarias deberán garantizar al personal la capacitación sobre el tema del presente apartado en las mismas plantas elaboradoras y, al menos una vez al año, en los cursos que dicta la DGHySA.

Cabe mencionar que se ha verificado que:

- a) varios locales de las empresas adjudicatarias bajo análisis cumplen con los requisitos establecidos en la Disposición citada para el dictado de cursos²⁷;

²³ Arkino S.A., Euro Food Argentina S.A., Integralco S. A. y Sucesión de Rubén Martín S.A.

²⁴ B.O. Nº 1.220 del 26-06-01.

²⁵ Elaboración, fraccionamiento, distribución o comercialización.

²⁶ Dependiente, a la fecha del mencionado Decreto, de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria, Comercio Interior y Coordinación de Políticas al Consumidor de la Secretaría de Desarrollo Económico. A la fecha de elaboración del presente Informe, la Dirección General depende de la Agencia Gubernamental de Control.

²⁷ Habilitación por autoridad competente del Estado Nacional y/o del GCABA; tratarse de un establecimiento industrial y/o comercial con 30 o más personas que requieran capacitación y que presten tareas en dicho lugar, o bien, instituciones con personería jurídica y que

- b) los capacitadores inscriptos en el Registro son, en muchos casos, los responsables técnicos de las mismas plantas elaboradoras de alimentos;
- c) la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios (CACyR) que nuclea a dichas empresas, elabora las “listas de espera” para los cursos y, en algunas ocasiones, brinda espacios físicos para su dictado. Es importante resaltar que 10 de estas sociedades tienen representación en la Comisión Directiva de la Cámara (79% del total de los cargos)²⁸.
- d) La DGHySA certifica con posterioridad la capacitación así realizada²⁹;
- e) la última fecha de actualización del Registro de Manipuladores de Alimentos en la página web del Organismo data de agosto de 2007³⁰.

Es de destacar que, durante la auditoría, se detectaron las siguientes situaciones:

- a) empresas cuyo personal no tenía en su poder los certificados que acreditaban la realización del curso, ni otro tipo de constancia provisoria emitida por la DGHySA.;
- b) manipuladores de alimentos que se encontraban en “lista de espera” para asistir al curso, tras haberse vencido la vigencia de su certificado anterior;
- c) a fin de acreditar su inscripción se exhiben correos electrónicos enviados y/o recibidos de CACyR.

E) Algunos conceptos técnicos

Los alimentos deben ser manipulados en áreas higiénicas y aplicando, en cada etapa de su elaboración, buenas prácticas de manufactura a fin de lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo humano, de modo tal de evitar una **intoxicación alimentaria**. Se entiende por tal a la enfermedad que ocurre por la ingesta de **alimentos contaminados**, es decir, aquéllos que presentan en su composición alguna sustancia o materia anormal que compromete dicha aptitud. Son tres las **causales de contaminación** y, para cada uno de ellos, se han definido diferentes procedimientos para su prevención:

desarrollen actividades alimentarias pero que se no encuentren sujetas a habilitación (art. 13 de la Disposición N° 262-DGHySA-03).

²⁸ Fuente de la información: pág. web de CACyR.

²⁹ No se efectuaron procedimientos a efectos de determinar la aplicación de controles de la DGHySA con relación a la efectiva asistencia de los inscriptos a los cursos, dado que excedía el objeto de la presente auditoría. No obstante, se informó durante una entrevista realizada en marzo de 2008 con funcionarios de la Dirección de Normativa y Capacitación Alimentaria de dicho Organismo, que se estarían implementando medidas tendientes a ello dado que no contaban con personal destinado a tal fin durante los años anteriores.

³⁰ Información proporcionada durante la entrevista realizada en marzo de 2008. Si bien había sido requerida por Notas N° 593-AGCBA-08 (N° 24-DGEDUC-08) y su reiteración N° 989-AGCBA-08 (N° 61-DGEDUC-08) del 15-02-08 y 06-03-08 respectivamente, con copia a la Agencia Gubernamental de Control por Nota N° 1.140-AGCBA-08 (N° 71-DGEDUC-08) del 18-03-08, no fue respondida a la fecha de cierre del presente Informe con relación a este ítem.

- 1.- **química**: cuando el alimento se pone en contacto con sustancias de dicho origen. De allí, a modo de ejemplo, la importancia de mantenerlos protegidos y alejados de los productos de limpieza y desinfección.
- 2.- **Física**: por incorporación accidental de cuerpos extraños al alimento durante el proceso de elaboración (vidrios, metales, polvo, hilachas, fibras, cabellos, bijouterie, etc.). Por ende, resulta esencial el uso de indumentaria adecuada con cofias y birretes. Asimismo es importante la distribución de cada sector en la planta elaboradora a fin de evitar el contacto de los alimentos con agentes provenientes del exterior.
- 3.- **Biológica**: es producida por la presencia de bacterias, virus, hongos y/o parásitos que forman parte de la composición del alimento. Estos microorganismos, muy pequeños para ser detectados a simple vista, no alteran de manera visible al alimento, y en esta característica radica justamente su peligro. Por ello, los productos deben ser protegidos en todas y cada una de las áreas en las que se encuentren (recepción, almacenamiento, elaboración, distribución y/o servido) ya sea con protección física o bien respetando las temperaturas adecuadas según el grupo de alimento del que se trate.

Las **Buenas Prácticas de Manufactura** surgen, entonces, como una herramienta básica focalizada en la higiene y forma de manipulación con el objetivo de obtener productos seguros:

- a) *con relación a la higiene*: se refieren a las buenas condiciones que, en este sentido y en todo el proceso de elaboración, deben mantenerse a las diferentes áreas, incluyendo el equipamiento y los utensilios.
- b) *Con respecto al flujo operacional*: están vinculadas a la localización estratégica de los sectores, de modo tal que la línea de proceso de un alimento fluya siempre hacia delante, evitando cruzamientos entre productos crudos y cocidos o sucios y limpios.
- c) *Sobre la manipulación*: tienen como finalidad, evitar todo tipo de contaminación mediante la manipulación de alimentos en áreas higiénicas, aplicación de buenos hábitos en este sentido por el personal, control y observancia de las temperaturas de almacenamiento establecidas para cada grupo de alimento, realización de una correcta rotación de los stocks, protección de los alimentos contra agentes físicos (para ello debe prestarse suma atención al uso de indumentaria adecuada como barrera de protección frente al alimento: guantes, cofia, barbijos, etc.).

Si bien el tema podría desarrollarse en extensión, el presente apartado sólo intenta explicar brevemente la importancia del contenido de las observaciones que en este sentido, han sido incluidas en el presente Informe.

VI. Observaciones

➤ De carácter general

1.- Se observa que:

- a) no se encuentran en funcionamiento 7 plantas elaboradoras³¹, ni son utilizadas como depósito de alimentos 3 de ellas³², que representan respectivamente, el 28% y 12% de la totalidad que fueron oportunamente adjudicadas;
- b) en caso de ser necesario³³, 4 empresas (16% del universo), proveen el servicio alimentario a las Escuelas a través de sociedades vinculadas³⁴.

Dado que el Pliego de Cláusulas Particulares establece como condición necesaria para los oferentes la posesión de una planta elaboradora con una capacidad instalada que permita cubrir el 30% de las raciones asignadas³⁵, este mecanismo permite, en principio, la adjudicación de una mayor cantidad de raciones a un mismo grupo económico. Posteriormente, ante circunstancias de fuerza mayor, la elaboración es concentrada en una sola de las empresas. Cabe señalar que esta situación ya había sido verificada por la Auditoría en el año 2003³⁶.

Asimismo, en algunos casos, cada proveedor de materias primas efectúa la entrega directamente en las Escuelas, tal como se reflejara en Informe Final AGCBA N° 2.06.02-B³⁷.

En consecuencia se mantienen plantas elaboradoras sin utilizar, con un costo de capacidad ociosa que, indefectiblemente, debe trasladarse al precio de las raciones.

➤ Sobre las Unidades Productivas y Empresas adjudicatarias

³¹ Alimentos Integrados S.A., Arsoni S.A., Caterind S.A., Díaz Vélez S.R.L., Servicios Integrales Food and Catering S.R.L., Servir'c S.A. y Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti.

³² Alimentos Integrados S.A., Arsoni S.A., Caterind S.A.

³³ En el art. 21 del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública bajo análisis se indica que, si la cocina del establecimiento educativo no se encontrara en condiciones de funcionamiento o ante casos de fuerza mayor (a criterio exclusivo de la Administración), la firma adjudicataria deberá proceder a la elaboración en su planta, transportándola con vehículos destinados a tal fin, utilizando contenedores isotérmicos para distribuirla posteriormente en los establecimientos educativos que correspondan.

³⁴ Alimentos Integrados S.A., Arsoni S.A., Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti y Euro Food Argentina S.A. proveen a través de Bagalá S.A., Hispan S.A. (o de Siderum S.A.), Treggio S.R.L. y Compañía Alimentaria Nacional S.A. respectivamente.

³⁵ Art. 20, inciso a).

³⁶ Informe Final AGCBA N° 2.03.08 "Control de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares sobre las Plantas elaboradoras de alimentos, auditoría legal y financiera, año 2002".

³⁷ "Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, auditoría legal y financiera, año 2005" (observación 6 del Anexo XLVI referido a la prestación de Servicios Integrales Food & Catering S.R.L.: "Los alimentos cárnicos son entregados directamente por un frigorífico. Esta entrega directa por parte de otros proveedores pudo observarse también en el caso del pan.").

❖ **Con referencia al personal**³⁸

2.- No utilizan la vestimenta adecuada ni los accesorios correspondientes según el siguiente detalle (*casos aplicables para las empresas adjudicatarias*: 19³⁹):

- a) *calzado de seguridad*⁴⁰: en 4 Unidades Productivas⁴¹ y 15 empresas⁴², que representan el 80% y 79% del total evaluado respectivamente;
- b) *plaqueta identificatoria*⁴³: en 14 empresas⁴⁴ (incidencia: 74%);
- c) *ropa clara*⁴⁵: en 4 empresas⁴⁶, es decir, el 21%;
- d) *pantalón y guardapolvo* que no cumplen con las especificaciones del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública vigente⁴⁷ dado que, se lleva sobre la ropa de calle sin cubrirla completamente: 1 Unidad Productiva⁴⁸ y 3 empresas⁴⁹ (20% y 16% respectivamente).

3.- Se verificaron libretas sanitarias vencidas⁵⁰ en:

- a) una de las 5 Unidades Productivas que elaboran refrigerios para los establecimientos escolares⁵¹: esta situación se detectó en 4 casos (27% del personal que presta servicios);
- b) dos empresas adjudicatarias, con relación al personal que desarrolla tareas en los comedores escolares, de las 7 que no poseen trabajadores destinados al proceso de elaboración en plantas, según el siguiente detalle:
 - b.1- *Servir'c S.A.*: 15 libretas (representan el 60% del total auditado);
 - b.2.- *Alimentos Integrados S.A.*: 2 libretas (incidencia: 18%).

³⁸ Todas las referencias normativas de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

³⁹ Dado que elaboran el 100% de las preparaciones en los establecimientos educativos, no cuentan con personal en la planta para la evaluación de este concepto: Alimentos Integrados S.A., Arsoni S.A., Caterind S.A., Servicios Integrales Food & Catering S.R.L., Servir'c S.A. y Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti. En el caso de Díaz Vélez S.R.L. se verificó con relación al personal que se encontraba desempeñando funciones en el área de depósito.

⁴⁰ Art. 26

⁴¹ Excepción: Cáritas Buenos Aires.

⁴² Alberto Juan Torrado, Alfredo Grasso, Bagalá S.A.C., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Dassault S.A., Díaz Vélez S.R.L., Enrique Tavolaro S.R.L., Friend's Foods S.R.L., Hispan S.A., Lázaro Melul, Acrich & Cía S.R.L., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Siderum S.A., Spataro S.R.L., Sucesión de Rubén Martín S.A. y Treggio S.R.L.

⁴³ Art. 28. Cabe mencionar que, teniendo en cuenta la escasa cantidad de personal que poseen y dado que no desarrollan tareas en las Escuelas, esta Auditoría no consideró indispensable este elemento en el caso de las Unidades Productivas.

⁴⁴ Alberto Juan Torrado, Alfredo Grasso, Bagalá S.A.C., Carmelo Antonio Orrico S.R.L., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Díaz Vélez S.R.L., Enrique Tavolaro S.R.L., Euro Food Argentina S.A., Friend's Foods S.R.L., Hispan S.A., Integralco S.A., Lázaro Melul, Acrich & Cía S.R.L., Servicios Integrales de Alimentación S.A. y Siderum S.A.

⁴⁵ Art. 26

⁴⁶ Alfredo Grasso, Díaz Vélez S.R.L., Hispan S.A. y Lázaro Melul, Acrich & Cía. S.R.L.

⁴⁷ Art. 26

⁴⁸ Cooperativa La Argentina.

⁴⁹ Alberto Juan Torrado, Hispan S.A. y Lázaro Melul, Acrich & Cía. S.R.L.

⁵⁰ Art. 29

⁵¹ Cooperativa La Argentina.

Cabe aclarar que:

- a) en estos casos se verificaron copias obrantes en los archivos (los originales se encuentran en poder de sus titulares para ser exhibidas ante diferentes autoridades de contralor que así lo requieran);
- b) este procedimiento permite evaluar el control que las empresas realizan con respecto a la vigencia de la documentación de su personal con independencia del lugar en el que desarrollan sus tareas.

4.- No acreditan constancias de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura realizada en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁵² de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Unidades Productivas: 100% del personal relevado (cantidad: 59);
- b) Empresas adjudicatarias: 32% (cantidad: 222 empleados) sobre el total de 683 seleccionados para la presente revisión. El incumplimiento abarca a 20 concesionarios⁵³.

Criterio de medición:

Teniendo en cuenta el circuito de inscripción, dictado y aprobación de los cursos de referencia y los desvíos detectados con relación al tema⁵⁴, se aplicaron diferentes procedimientos de auditoría a efectos de garantizar la certeza de los datos contenidos en la presente observación:

- verificación en plantas elaboradoras de la documentación bajo análisis⁵⁵;
- solicitud de constancias de inscripción en los cursos, en aquellos casos que los certificados exhibidos no se encontraban vigentes⁵⁶;
- consulta del registro de Manipuladores de Alimentos de la DGHySA a través de la página web⁵⁷ para constatar situaciones en las que no había sido extendido aún el certificado correspondiente a pesar de haber aprobado el curso⁵⁸;
- requerimientos a la DGHySA⁵⁹ respecto de los casos en que, habiéndose agotado las instancias anteriores, no era posible determinar el grado de cumplimiento⁶⁰.

⁵² Art. 24.

⁵³ Excepciones: Arsoni S.A., Caterind S.A., Hispan S.A., Lázaro Melul, Acrich y Cía. S.R.L. y Siderum S.A.

⁵⁴ Ver Capítulo V "Aclaraciones Previas", apartado D) "Cursos de Buenas Prácticas de Manufactura dictados por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria".

⁵⁵ Se obtuvieron 284 certificados.

⁵⁶ Se acreditaron mails enviados a la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios (en su gran mayoría de los meses de octubre y noviembre de 2007) que incluían a 94 personas.

⁵⁷ www.buenosaires.gov.ar/areas/gob_control/seg_alimentaria/listado_manipuladores.pdf. (última fecha de actualización: agosto de 2007).

⁵⁸ Se detectaron 38 casos.

⁵⁹ Nota N° 593-AGCBA-08 (N° 24-DGEDUC-08) del 15-02-08, ampliada por Nota N° 679-AGCBA-08 (N° 38-DGEDUC-08) del 21-02-08 y reiterada por Nota N° 989-AGCBA-08 (N° 61-DGEDUC-08) del 06-03-08, con copia a la Agencia Gubernamental de Control por Nota N° 1.140-AGCBA-08 (N° 71-DGEDUC-08) del 18-03-08.

- 5.- Se observó, durante las visitas realizadas, que no poseen buenas prácticas de manufactura⁶¹ el personal de:
- a) tres Unidades Productivas⁶² (60%);
 - b) cuatro empresas adjudicadas por Licitación Pública N° 964/05⁶³ de las 19 en las que es posible evaluar este concepto (representatividad: 21%)

Criterio de medición:

Se evaluó, con idéntica ponderación, la adecuación (o no) de los siguientes ítems:

- a) separación de equipos limpios y sucios⁶⁴;
- b) manipulación separada de alimentos crudos y cocidos⁶⁵;
- c) cocción de carnes vacunas, aves y huevos según las temperaturas adecuadas⁶⁶;
- d) rotulación completa de los productos almacenados⁶⁷;
- e) protección de los alimentos contra la contaminación⁶⁸;
- f) utilización de guantes y barbijos por parte del personal⁶⁹;
- g) aislamiento entre productos alimentarios y de limpieza⁷⁰.

A efectos de ampliar la información, obra en los **Anexos V y VI**, un detalle de los desvíos de cada una de las Unidades Productivas y plantas elaboradoras a las que hace referencia la presente observación.

Asimismo se incorpora en el **Anexo VII** una transcripción de las observaciones señaladas sobre este tema en Informe Final AGCBA N° 2.06.02-

Nota N° 719-AGCBA-08 (N° 40-DGEDUC-08) del 25-02-08.

⁶⁰ Se informaron 45 personas.

⁶¹ Art. 24.

⁶² Cooperativas La Cacerola Ltda., La Argentina y Evencoop Ltda..

⁶³ Compañía Alimentaria Nacional S.A., Dassault S.A., Euro Food Argentina S.A. y Servicios Integrales de Alimentación S. A.

⁶⁴ Se refiere a la clara separación física entre procedimientos de limpieza de equipos y preparación de alimentos.

⁶⁵ Separación en los procedimientos de elaboración a efectos de obtener preparaciones inocuas, saludables y sanas, evitando la contaminación cruzada.

⁶⁶ Se considera que debe superar los 80° C para los dos primeros alimentos y 90° C para el último, a fin de garantizar la eliminación de micro bacterias patógenas.

⁶⁷ Debe constar en el envase y presentar todos los datos obligatorios según el Anexo I del Capítulo V del Código Alimentario Argentino (denominación de venta, lista de ingredientes, contenido neto, identificación del origen y del lote, fecha de duración, y en los casos que corresponda, preparación e instrucciones de uso y razón social y domicilio del importador).

⁶⁸ Se refiere al estado de conservación que implica: productos cubiertos con su envase primario, en óptimas condiciones de temperatura y alejado de cualquier agente que pueda resultar tóxico para el alimento.

⁶⁹ Exigencia requerida en cada ocasión que se manipulen alimentos y en la que pueda existir riesgo de contaminación.

⁷⁰ Los productos de limpieza deben estar claramente identificados y ubicados fuera de las áreas en las que se manipulan alimentos, a fin de evitar la presencia de agentes fisico-químicos nocivos para la salud.

B⁷¹. De su lectura surge que las verificaciones realizadas oportunamente (año 2006) en los comedores de los establecimientos escolares atendidos por estos concesionarios, ratifican la carencia de buenos hábitos del personal en la manipulación de alimentos. No se puede efectuar la misma relación en el caso de las Unidades Productivas dado que, por el tipo de prestación que proveen, no cuentan con personal en las Escuelas.

❖ **Con respecto al diseño de los sectores de manipulación de alimentos**^{72 73}

6.- Se constató que las cámaras de refrigeración destinadas al almacenamiento de alimentos frescos no poseen:

- a) zócalos y cielorrasos sanitarios⁷⁴: en 17⁷⁵ plantas elaboradoras de alimentos, o sea, en el 68% de los casos;
- b) termómetro externo⁷⁶ en 7 de ellas⁷⁷ (incidencia: 28%).

❖ **Con relación a la higiene de las diferentes áreas de las Plantas elaboradoras**

A) De manipulación de alimentos⁷⁸

7.- Se determinó que, sobre 10 ítems evaluados por la Auditoría con relación a las condiciones de higiene de instalaciones y equipos, no superan los 4 puntos:

- a) dos Unidades Productivas⁷⁹ (40% del total);
- b) ocho de las plantas visitadas⁸⁰ (32%).

Criterio de medición:

Se verificaron pisos (1), paredes (2), mesadas (3), bajo mesadas (4), unidades de frío (5), desagües (6), depósito (7), vajilla de cocina (8) y de

⁷¹ Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, auditoría legal y financiera, año 2005 (Informe técnico- alimentario).

⁷² Todas las referencias normativas de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

⁷³ El análisis sobre este tema referido a las Unidades Productivas se encuentra detallado en los Informes individuales correspondientes (Anexos XI a XV).

⁷⁴ Art. 20, inciso e).

⁷⁵ Alfredo Grasso, Arsoni S.A., Bagalá S.A.C., Carmelo Antonio Orrico S.R.L., Caterind S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Dassault S.A., Díaz Vélez S.R.L., Enrique Tavolaro S.R.L., Euro Food Argentina S.A., Friend's Foods S.R.L., Hispan S.A., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Servir'c S.A., Spataro S.R.L., Sucesión de Rubén Martín S.A. y Treggio S.R.L.

⁷⁶ Art. 20, inciso e).

⁷⁷ Alfredo Grasso, Caterind S.A., Euro Food Argentina S.A., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Servir'c S.A., Spataro S.R.L. y Treggio S.R.L.

⁷⁸ Código Alimentario Argentino, Capítulo II, art. 18 y 20 y Resolución GMC 080/96 (incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución MS y AS N° 587 del 01-09-97), Anexo I, Capítulo 4, Incisos 4.1.3.7 y Capítulo 5, Inciso 5.3.

⁷⁹ Cooperativas La Cacerola Ltda. y La Argentina.

⁸⁰ Alimentos Integrados S.A., Bagalá S.A.C., Caterind S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Dassault S.A., Euro Food Argentina S.A., Servicios Integrales de Alimentación S.A. y Servir'c S.A.

servicio (9) y disposición de los residuos (10). A su vez, se calificó cada uno de estos conceptos como bueno, regular o malo, según su adecuación a la normativa vigente fuera total, parcial o nula respectivamente.

El resultado de la evaluación de todas las Unidades Productivas y plantas elaboradoras como los criterios considerados para la calificación de cada ítem, obran en los **Anexos VIII a X**.

B) Destinadas para uso exclusivo del personal⁸¹

- 8.- Se detectaron faltas parciales o totales de elementos de higiene personal (toallas, jabones, entre otros) en 14 casos⁸² (56% de las plantas).
- 9.- Se señala que tanto los sanitarios como los vestuarios no presentan características adecuadas en 4 Unidades Productivas⁸³ (80%) y 10 de las empresas visitadas⁸⁴ (incidencia: 40%) ya sea por:
- a) falta de higiene⁸⁵ y/ o mantenimiento⁸⁶;
 - b) la carencia de áreas separadas por sexos⁸⁷.

❖ **Con referencia a los contenedores isotérmicos para el traslado de alimentos**⁸⁸ (casos relevados: 23^{89,90})

- 10.- Se observa que:
- a) seis empresas (26% del total) no cuentan con contenedores, dado que:
 - tres de ellas prestan servicios a través de sociedades vinculadas⁹¹;

⁸¹ Código Alimentario Argentino, Capítulo II, art. 20, Incio 1 y Resolución GMC 080/96 (incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución MS y AS N° 587 del 01-09-97), Anexo I, Capítulo 4, Incisos 4.1.3.14.

⁸² Alimentos Integrados S.A., Arsoni S.A., Bagalá S.A.C., Caterind S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Dassault S.A., Díaz Vélez S.R.L., Enrique Tavolaro S.R.L., Euro Food Argentina S.A., Lázaro Melul, Acrich & Cía. S.R.L., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Siderum S.A., Spataro S.R.L. e Hispan S.A.

⁸³ Cooperativas La Cacerola Ltda., La Argentina, Evencoop Ltda. y Red de Barrios Asociación Civil.

⁸⁴ Alimentos Integrados S.A., Arsoni S.A., Bagalá S.A.C., Caterind S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Dassault S.A., Euro Food Argentina S.A., Hispan S.A., Siderum S.A., Díaz Vélez S.R.L. (sólo sanitario) y Servicios Integrales de Alimentación S.A. (sólo vestuario).

⁸⁵ En los 4 casos de Unidades Productivas señalados y en Alimentos Integrados S.A., Arsoni S.A., Bagalá S.A.C., Caterind S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Dassault S.A., Euro Food Argentina S.A., Hispan S.A. y Siderum S.A.

⁸⁶ Alimentos Integrados S.A., Bagalá S.A.C., Caterind S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Dassault S.A., Díaz Vélez S.R.L. y Servicios Integrales de Alimentación S.A.

⁸⁷ Unidades Productivas: Cooperativas La Cacerola Ltda., Evencoop Ltda. y Red de Barrios Asociación Civil.

Empresas: Arsoni S.A., Caterind S.A., Hispan S.A., Integralco S.A. y Spataro S.R.L.

⁸⁸ Art. 23, inc. b) del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

⁸⁹ Al momento de la visita de la Auditoría, ya habían sido enviados a las Escuelas (Hispan S.A.) o bien, no se pudo constatar su existencia en los establecimientos escolares por no ser objeto del presente trabajo (Carmelo Antonio Orrico S.R.L.).

⁹⁰ Teniendo en cuenta que los refrigerios no requieren la utilización de contenedores isotérmicos para su traslado, este análisis no resulta aplicable a las Unidades Productivas.

⁹¹ Alimentos Integrados S.A., Arsoni S.A. y Euro Food Argentina S.A.

- las restantes, utilizan las instalaciones de los establecimientos escolares para las preparaciones⁹².

No obstante, es importante recordar que, según señala el Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública vigente⁹³, deberían utilizarlos en los casos que fuera imprescindible elaborar en las plantas.

- b) No cumplen, en 4 casos⁹⁴ (incidencia: 17%), con las condiciones mínimas detalladas a continuación:
- buen estado de conservación;
 - higiene;
 - cierre hermético;
 - material adecuado para el mantenimiento de la cadena de frío y/o calor⁹⁵.

Asimismo se destaca que una de estas empresas⁹⁶ provee, en caso que fuera necesario, el servicio de otra de las plantas señaladas anteriormente y que no cuentan con contenedores isotérmicos⁹⁷.

❖ **Sobre el servicio de las preparaciones⁹⁸**

- 11.- El menú observado no se corresponde con el vigente⁹⁹ en 10 casos¹⁰⁰ de los 23 servicios relevados (43% del total).

Al respecto, cabe mencionar que:

- a) esta situación se reitera en los comedores de los establecimientos escolares atendidos por 3 de los adjudicatarios o Unidades Productivas, tal como se reflejara en Informe Final AGCBA N° 2.06.02-B (según muestra efectuada en el año 2006)¹⁰¹;
- b) no se acreditaron constancias de autorización fehaciente del Departamento de Asistencia Alimentaria de la DGCyCE que avalaran dichas modificaciones¹⁰².

⁹² Caterind S.A., Díaz Vélez S.R.L. y Servicios Integrales Food & Catering S.R.L.

⁹³ Art. 21.

⁹⁴ Compañía Alimentaria Nacional S.A., Dassault S.A., Servicios Integrales de Alimentación S.A. y Servir'c S.A.

⁹⁵ En Servir'c S.A. son de telgopor, material cuyo uso, según señala el mismo Pliego de Condiciones Particulares analizado, "no se aceptará..."

⁹⁶ Compañía Alimentaria Nacional S.A.

⁹⁷ Euro Food Argentina S.A.

⁹⁸ Todas las referencias normativas de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

⁹⁹ Art. 7.

¹⁰⁰ Unidades Productivas: Cooperativa La Argentina, Cáritas Buenos Aires, Cooperativa Evencoop Ltda. y Red de Barrios Asociación civil.

Empresas adjudicatarias: Bagalá S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Alfredo Grasso, Hispan S.A., Siderum S.A. y Alberto Juan Torrado.

¹⁰¹ Bagalá S.A. (Anexo XXXII del citado Informe), Siderum S.A. (Anexo XVII) y Cooperativa La Argentina (Anexo XXXVI).

¹⁰² Art. 8.

Teniendo en cuenta que la diagramación del menú se basa en los requerimientos nutricionales de los niños, una modificación unilateral del mismo puede alterar el equilibrio alimentario buscado.

- 12.- La DGCyCE no comunica los cambios de menús en forma directa a las empresas concesionarias¹⁰³, sino que canaliza la información a través de Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios¹⁰⁴.

En consecuencia, la responsabilidad primaria del cumplimiento por parte de los adjudicatarios recae en una entidad que no está prevista en el Pliego vigente, no siendo posible aplicar sanciones ante la inobservancia.

❖ **Con relación a otros requisitos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05**

- 13.- No cuentan con registros de temperaturas de cámaras frigoríficas¹⁰⁵ ninguna de las Unidades Productivas (100% de los casos).
- 14.- No poseen registros de limpieza y desinfección en el que se asienten diariamente las novedades¹⁰⁶ en:
- a) las 5 Unidades Productivas, o sea, el 100% de las que prestan servicios;
 - b) diez empresas adjudicatarias¹⁰⁷ (56% de las 18 plantas que se encuentran en funcionamiento).
- 15.- Se observan matafuegos con la carga vencida¹⁰⁸ en los siguientes casos:
- a) dos Unidades Productivas (40%)¹⁰⁹;
 - b) dos plantas que no funcionan como tales¹¹⁰ (29% de las 7 que presentan esta característica).
- 16.- No se acreditaron constancias de:
- a) *desinsectación mensual*¹¹¹ en 2 Unidades Productivas¹¹² (40%) y 6 empresas adjudicatarias¹¹³ (24%).

¹⁰³ Art. 8.

¹⁰⁴ Se obtuvo constancia en una empresa adjudicataria sobre este tipo de comunicaciones mediante mail enviado desde el Departamento de Asistencia Alimentaria de la DGCyCE a CACyR.

¹⁰⁵ Art. 20, inc. i).

¹⁰⁶ Art. 20, inc. i).

¹⁰⁷ Juan Alberto Torrado, Alfredo Grasso, Compañía Alimentaria Nacional S.A., Enrique Tavolaro S.R.L., Euro Food Argentina S.A., Hispan S.A., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Siderum S.A., Sucesión de Rubén Martín S.A. y Treggio S.R.L.

¹⁰⁸ Art. 36.

¹⁰⁹ Cooperativas La Cacerola Ltda. (1 matafuego vencido sobre 2 relevados) y La Argentina. (1 sobre 3 en existencia).

¹¹⁰ Alimentos Integrados S.A. (2 matafuegos sobre 5 que posee la planta) y Arsoni S.A. (cantidad: 6 que representan el 100%).

Criterio de medición:

Se evaluaron 11 meses del año 2007¹¹⁴ y sólo se observaron aquéllos casos en que el incumplimiento supera los 2 meses.

- b) *Examen microbiológico y físico-químico del agua* (frecuencia semestral)¹¹⁵ en 4 Unidades Productivas¹¹⁶ (80%) y 4 plantas elaboradoras¹¹⁷ (16%).
- c) *Seguro de accidente de trabajo*¹¹⁸ en 2 Unidades Productivas¹¹⁹ (40% del total).
- d) *Endoso del seguro de responsabilidad civil* a favor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires¹²⁰ en 2 Unidades Productivas¹²¹ (40%) y 5 empresas¹²² (representa el 21% de las 24 que fue posible evaluar¹²³).

¹¹¹ Art. 40.

¹¹² Cooperativa La Cacerola Ltda. (faltan 3 meses, incumplimiento: 27%) y Red de Barrios (8 meses, 73%). Cabe mencionar que en el último caso, teniendo en cuenta que se informó una mudanza del lugar de elaboración ocurrido a partir del 01-10-07 que derivó en la destrucción de las constancias respectivas, se requirieron los comprobantes de pago del servicio bajo análisis a fin de verificar su efectiva realización.

¹¹³ Arsoni S.A. (100% de incumplimiento), Alfredo Grasso (91%); Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti (64%), Enrique Tavolaro S.R.L. (45%), Díaz Vélez S.R.L. (36%) y Treggio S.R.L. (36%).

¹¹⁴ Las visitas se realizaron a partir del mes de noviembre de 2007.

¹¹⁵ Art. 20, inc. f).

¹¹⁶ Cooperativa Evencoop Ltda. (100% de incumplimiento), Cooperativa La Cacerola Ltda. , Cáritas Buenos Aires y Red de Barrios Asociación Civil (50% en los tres casos). Es de aplicación, para el último de los casos mencionados, la aclaración realizada en nota al pie sobre constancia de desinsectación.

¹¹⁷ Arsoni S.A. y Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti (incumplimiento del 100% en ambos casos) y Alfredo Grasso y Enrique Tavolaro S.R.L. (50%).

¹¹⁸ Art. 13 del Reglamento Operativo del Decreto N° 1.924-GCBA-04; Ley N° 24.557 (sobre Riesgos del trabajo) y art. 62 del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

¹¹⁹ Cooperativa La Argentina y Red de Barrios Asociación Civil.

¹²⁰ Art. 13 del Reglamento Operativo del Decreto N° 1.924-GCBA-04 y art. 63 del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

¹²¹ Cooperativas La Argentina y Evencoop Ltda.

¹²² Alberto Juan Torrado, Enrique Tavolaro S.R.L., Spataro S.R.L., Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti y Treggio S.R.L.

¹²³ Alfredo Grasso no exhibió el comprobante original de los seguros dado que, según consta en una Nota del 16-05-07 fueron entregados a la Dirección Contable Financiero Patrimonial (habían sido solicitados por encontrarse vencidos desde el 07-12-06). Asimismo se informó que no poseían copia de los mismos. En consecuencia, el concepto bajo análisis, no pudo ser verificado por la Auditoría.

Cabe recordar que el Pliego de Cláusulas Particulares analizado habilita a la rescisión del contrato en caso que los seguros no sean renovados a su vencimiento¹²⁴.

- e) *Endoso del seguro contra incendios en establecimientos escolares a favor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires*¹²⁵, en 4 empresas¹²⁶ (17% de las 23 que exhibieron constancias de seguros¹²⁷).

Criterio de medición:

No resulta de aplicación esta exigencia para las Unidades Productivas dado que elaboran refrigerios en los locales habilitados para tal fin, no poseen personal en los establecimientos educativos ni le son cedidos en uso bienes muebles o inmuebles de propiedad del GCABA o de las Cooperadoras Escolares.

➤ **Con respecto a los controles implementados por la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares**

- 17.- No se realizan en el Departamento de Asistencia Alimentaria controles de recepción en tiempo y forma de los informes bromatológicos mensuales¹²⁸.

Puede señalarse que:

- a) no han sido remitidos 130 informes (43% del total que correspondía recibir en el año auditado)¹²⁹;

¹²⁴ Arts. 66 y 80, inc. c).

¹²⁵ Art. 64.

¹²⁶ Servir'c S.A., Spataro S.R.L., Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti y Treggio S.R.L.

¹²⁷ Enrique Tavolaro S.R.L. no acreditó tener seguro contra incendios en los establecimientos escolares y, en el caso de Alfredo Grasso, no tenía en su poder los originales ni las copias por las razones indicadas en el "endoso del seguro de responsabilidad civil...".

¹²⁸ "El adjudicatario deberá instrumentar...en las plantas elaboradoras, controles de laboratorio con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipulado en el CAA o la legislación de referencia (ICMSF), con una frecuencia mínima mensual, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo." "Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas, deberán ser remitidos a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y a la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares para su conocimiento." (art. 35 del Pliego de Cláusulas Particulares, Licitación Pública N° 964/05).

¹²⁹ El cálculo fue efectuado considerando la cantidad de concesionarios que prestaban servicios en los comedores escolares y colonias de verano en el ejercicio 2006 (25), el total de meses del año auditado (12) y las estadísticas de los informes recibidos proporcionadas por el Departamento de Asistencia Alimentaria de la DGCyCE (170). Cabe mencionar que habiéndose solicitado los informes respectivos, no se encontraban archivados el 11% de los señalados en las estadísticas.

- b) dos empresas no han cumplido con este requisito durante el ejercicio¹³⁰, una de las cuales presta servicios, en caso que así se requiriera, para otra¹³¹ que también incumple con lo establecido en el Pliego;
- c) tres empresas vinculadas entre sí no presentaron el 70% de los informes¹³²;
- d) no se pudo constatar la existencia de reclamos ante los incumplimientos mencionados;
- e) no se utiliza esta información en la toma de decisiones, o en la planificación de las verificaciones realizadas por el área.

En consecuencia, este requerimiento del Pliego de Cláusulas Particulares deviene en un tema meramente formal, de bajo nivel de cumplimiento y utilidad.

- 18.- No han sido verificadas el 36% de las Plantas elaboradoras de alimentos (cantidad: 9)¹³³ durante el ejercicio 2006. Asimismo se observa que:
- a) en el 64% restante (cantidad: 16), 12 de ellas sólo fueron visitadas una vez¹³⁴;
 - b) idéntica frecuencia se presenta en el caso de las Unidades Productivas.

Asimismo esta Auditoría ha verificado que, en el año 2007, la ausencia de fiscalizaciones alcanza el 28%¹³⁵.

- 19.- No existe coincidencia entre la información proporcionada por el Organismo y la que efectivamente se encontraba registrada en los Libros de Actas de Inspecciones obrantes en las empresas. La incidencia asciende al 35% de las visitas señaladas (cantidad total: 17), según el siguiente detalle:
- a) tres visitas no se encuentran consignadas en la base de datos entregada¹³⁶;
 - b) dos de las que fueran informadas por la DGCyCE¹³⁷, no se registraron en los Libros respectivos;
 - c) en un caso, difiere la fecha de la verificación¹³⁸.

¹³⁰ Dassault S.A. y Compañía Alimentaria Nacional S.A.

¹³¹ Euro Food Argentina S.A.

¹³² Arsoni S.A., Hispan S.A. y Siderum S.A.

¹³³ Ver Capítulo V "Aclaraciones Previas", apartado C) "Fiscalizaciones alimentarias", ítem C1.-

¹³⁴ Ídem a la nota al pie anterior.

¹³⁵ Ídem a la nota al pie anterior.

¹³⁶ Compañía Alimentaria Nacional S.A. (18-05-06) y Dassault S.A. (24-05-06 y 28-09-06).

¹³⁷ Friend's Foods S.R.L. (19-10-06) y Servicios Integrales de Alimentación S.R.L. (21-11-06).

¹³⁸ Carmelo Antonio Orrico S.R.L. (la Auditoría verificó que la visita está registrada el 03-08-06; según DGCyCE fue realizada el 03-10-06).

20.- No obran los resultados de las verificaciones efectuadas en los Libros habilitados al efecto.

➤ **Observaciones para la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

21.- Se observa una escasa frecuencia de tomas de muestras en plantas elaboradoras de alimentos, dado que sólo alcanza el 23% del total de las fiscalizaciones realizadas¹³⁹.

Asimismo, con relación a las empresas radicadas en la Provincia de Buenos Aires y que se encuentran en funcionamiento, se verifica que:

- a) sólo han sido visitadas el 50%¹⁴⁰;
- b) no se han proporcionado datos que permitan afirmar que se hayan efectuado tomas de muestras en los establecimientos escolares que son asistidos por dichos concesionarios¹⁴¹.

En consecuencia, no es posible emitir opinión respecto de la adecuación de los controles efectuados sobre los alimentos elaborados y distribuidos por dichas empresas.

22.- No se encuentra actualizado el Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la CABA¹⁴² y la demora alcanza los 7 meses a la fecha de cierre de las tareas del presente Informe.

Por ende, el control que debe ejercer la DGCyCE sobre las empresas adjudicatarias con relación a esta materia (cursos relativos a Buenas Prácticas de Manufactura), no puede realizarse consultando esta base de datos. Es necesario efectuar requerimientos especiales para determinar la capacitación del personal que desarrolla funciones en este sentido.

Es importante señalar que 83 personas (27% del total que, habiendo sido seleccionado por la AGCBA para el presente control, no pudo acreditar la aprobación del curso) habían cumplido con este requisito, de acuerdo al siguiente detalle:

- a) de las consultas realizadas a la página web respectiva, se encontraron 38 casos;
- b) de la información proporcionada por el Organismo¹⁴³ habría 45 personas más en idéntica situación.

23.- No poseen información suficiente respecto de la organización de los cursos de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura¹⁴⁴.

¹³⁹ Ver Capítulo V “Aclaraciones previas”, apartado C) “Fiscalizaciones alimentarias”, ítem C.2).

¹⁴⁰ Ver Capítulo V “Aclaraciones previas”, apartado C) “Fiscalizaciones alimentarias”, ítem C.3).

¹⁴¹ Ver Capítulo IV “Limitaciones al alcance”.

¹⁴² Decreto N° 782-GCABA-01, art. 7 inc. e) y Disposición N° 262-DGHySA-03, art. 1.

¹⁴³ Informes DGHySA N° 30.854 y N° 30.855 de fechas 12-03-08 y 07-04-08 respectivamente.

¹⁴⁴ Decreto N° 782-GCABA-01, art. 7, inc. b) y Disposición N° 262-DGHySA-03, art. 15.

Cabe mencionar que ante el requerimiento de la AGCBA, la Dirección General informa, con relación a las personas que podrían encontrarse en “listas de espera” para la realización de los cursos, que “no constan” dichos datos en el Organismo¹⁴⁵.

De lo expuesto puede observarse que la DGHYSA no ejerce en forma integral las facultades de competencia y jurisdicción que le fueron delegadas¹⁴⁶.

➤ **Otras observaciones**¹⁴⁷ (si bien no son de carácter general han sido incluidas teniendo en cuenta su relevancia)

24.- Una de las plantas elaboradoras (Euro Food Argentina S.A.) está radicada en Berisso (Provincia de Buenos Aires), localidad que excede el radio de 40 km. de la CABA, requisito establecido en el Pliego correspondiente¹⁴⁸.

Cabe mencionar que:

- a) al momento de la presentación de la oferta y posterior adjudicación, se declaró como lugar de elaboración otra planta ubicada en San Isidro¹⁴⁹ que, en la actualidad no se encuentra en funcionamiento;
- b) el contrato de locación del nuevo local, que opera en un salón y dependencias adyacentes ubicado en la Planta Baja del Hogar Social de Berisso, tiene fecha de vencimiento 27-11-07 con derecho a una prórroga mínima y máxima de 6 meses a 1 año respectivamente. Es importante señalar que el Pliego establece:
 - para los casos de plantas alquiladas: que el contrato de locación debe abarcar la totalidad del período de prestación¹⁵⁰;
 - con relación a la duración de la contratación bajo análisis: culmina el último día hábil de ciclo lectivo 2007 con algunas excepciones que podría extenderla hasta el 28-02-08¹⁵¹.
- c) La preparación de las raciones oportunamente asignadas se realiza en los establecimientos escolares y, en caso de ser imprescindible utilizar la planta¹⁵², la provisión se efectúa a través de una sociedad vinculada radicada en la CABA (Compañía Alimentaria Nacional S.A.) dado que en Berisso sólo se provee el servicio de catering a una empresa privada de la zona.

¹⁴⁵ Informes DGHYSA N° 30.854 y N° 30.855 de fechas 12-03-08 y 07-04-08 respectivamente.

¹⁴⁶ Decreto N° 782-GCABA-01, art. 2.

¹⁴⁷ Todas las referencias normativas de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05.

¹⁴⁸ Art. 20, inc. c).

¹⁴⁹ Cumplía con lo señalado en el Pliego.

¹⁵⁰ Art. 20, inc. b).

¹⁵¹ Art. 2

¹⁵² Art. 21.

En consecuencia esta planta no está sujeta a controles de Organismos del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires¹⁵³. Si bien se constataron, entre otros desvíos, carencia de buenos hábitos de manipulación de alimentos por el personal¹⁵⁴, inadecuada conservación de los productos¹⁵⁵, separación inapropiada de las diferentes áreas¹⁵⁶, ninguno de ellos afectaría, en principio, a las prestaciones que se proveen en los establecimientos escolares de la CABA.

No obstante, si se considera el relevamiento efectuado en el único comedor seleccionado en la muestra del Proyecto AGCBA N° 2.06.02-B¹⁵⁷ ya mencionado en el presente informe, y que es atendido por este concesionario, pueden observarse similitudes en los desvíos señalados:

- a) personal sin libreta sanitaria¹⁵⁸ (37% del total relevado en esa oportunidad); que no utilizaba guantes ni barbijos descartables (100%), que no acreditaban capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura en la DGHySA (75%) reflejándose en los inadecuados hábitos de manipulación de alimentos constatados, alta rotación de camareras.
- b) Productos que no cumplían con las características organolépticas adecuadas, que se mantenían sin refrigeración (yogur bebible, carne). Para mayor detalle y por razones de economía, se remite al Anexo XLV del Informe Final 2.06.02-B.

25.- En concordancia con la observación anterior puede mencionarse que, del relevamiento en Compañía Alimentaria Nacional S.A. surgen aspectos que merecen atención de acuerdo al siguiente detalle:

- a) se detectaron alimentos sin protección en las unidades de frío;
- b) el área donde se almacenan los víveres secos resulta insuficiente y, en consecuencia, los alimentos se encuentran desordenados, y algunos sobre el piso;
- c) no se observan buenas prácticas de manipulación de los alimentos del personal (en la separación adecuada de productos cocidos y crudos, en la utilización de guantes y barbijos);
- d) los vestuarios y sanitarios para el personal de sexo masculino se comunican directamente con el área de elaboración aumentando el riesgo de contaminación de los alimentos¹⁵⁹;

¹⁵³ No se registran inspecciones de ningún tipo en el Libro habilitado al efecto (tampoco de Organismos Provinciales).

¹⁵⁴ No utilizan guantes ni barbijos al realizar las preparaciones.

¹⁵⁵ Se observan en una misma cámara frigorífica, alimentos que por sus características requieren diferentes temperaturas.

¹⁵⁶ A modo de ejemplo puede mencionarse que los sanitarios se encuentran separados del local de elaboración a través de un biombo.

¹⁵⁷ Escuela N° 7, Distrito Escolar N° 6.

¹⁵⁸ Cabe mencionar que el 36% (cantidad: 4) de las libretas sanitarias relevadas en la planta ubicada en Berisso (cantidad: 11), habían sido renovadas 1 ó 2 días antes de la visita de la Auditoría.

¹⁵⁹ Cabe mencionar que durante el relevamiento se observó que el personal fuma en los vestuarios, práctica inadecuada teniendo en cuenta la característica edilicia señalada.

- e) no poseen bachas en uno de los sectores de lavado (planta baja) destinado a la higiene de los contenedores isotérmicos. En su reemplazo, se utiliza de una manguera.
- f) Se observa falta de higiene en general, situación que ha sido señalada por la DGHySA en sucesivas fiscalizaciones realizadas en los ejercicios 2006 y 2007, algunas de las cuales han derivado en:
 - Actas de comprobación¹⁶⁰;
 - Clausuras preventivas de ciertos sectores¹⁶¹.

Asimismo constan en el Libro de Actas de Inspecciones que en el año 2007, se han labrado Actas de comprobación por alimentos contaminados¹⁶².

- 26.- Puede establecerse una relación similar a las mencionadas en las dos observaciones anteriores, con respecto a las condiciones higiénico sanitarias de las empresas Bagalá S.A. y Alimentos Integrados S.A. dado que la planta elaboradora de esta última no se encuentra en funcionamiento, utilizándose la primera en forma supletoria. Del relevamiento efectuado en ambas se señala que:
- a) en Alimentos Integrados S.A. los espacios del primer nivel que estarían destinados para la preparación y cocción de los alimentos no se encuentran en condiciones de uso, los techos poseen grietas, la iluminación es insuficiente, hay cables expuestos, los artefactos eléctricos no cuentan con protección contra roturas. Asimismo la planta, en general, no se mantiene en buenas condiciones de higiene.
 - b) Idénticas falencias con relación al tema de iluminación e higiene general se observan en Bagalá S.A.
 - c) En el año 2006, dicha planta fue intimada a realizar mejoras por la DGHySA, labrándose con posterioridad Acta de Comprobación¹⁶³ por su incumplimiento.
 - d) En octubre de 2007, se procedió a la clausura preventiva del sector “descartables” por “presencia de abundante cantidad de vectores vivos (cucarachas) y suciedad acumulada en el solado ...”¹⁶⁴.

- 27.- Se observa, sobre el depósito de víveres secos de Servir´c S.A. que:

¹⁶⁰ 19-10-06: por falta de elementos de higiene y mochila de agua deteriorada en los sanitarios.
20-07-07: por suciedad acumulada en solado, presencia de óxido en estantería del depósito de cocina, carencia de elementos de higiene personal, entre otros.

¹⁶¹ 06-02-06: depósito y sector de elaboración por presencia de vectores vivos y muertos. Se observa, además, agua estancada en rejilla y desagües y falta de higiene en sanitarios de ambos sexos.

¹⁶² Protocolos LM 39 y LM 149 (indicados con fecha 12-03-07) y ATM 1241 LQ 02 LM 13 (señalados en fecha 23-03-07).

¹⁶³ N° 951.651 (serie 2) del 18-04-06.

¹⁶⁴ Acta de Comprobación serie 2 N° 1.187.685 del 23-10-07.

- a) el local, separado de la planta de elaboración¹⁶⁵, no posee plaqueta de la empresa en el exterior ni numeración correspondiente a la calle, situaciones que dificultan su identificación;
- b) los alimentos se encuentran desordenados y en malas condiciones de higiene;
- c) se detectan alfajores vencidos con fecha 12-10-07¹⁶⁶ (la visita se realizó el 20-11-07).

28.- Las Unidades Productivas no contaban, hasta el inicio del relevamiento efectuado por la Auditoría (noviembre de 2007) con personal especializado que actuara como responsable técnico¹⁶⁷.

Puede señalarse que fueron proporcionados en 4 casos¹⁶⁸ flujogramas idénticos e informes de relevamientos de los locales de elaboración, confeccionados por el mismo profesional, con las siguientes características:

- a) fechas de emisión comprendidas entre el 27-11-07 y el 06-12-07;
- b) son de carácter general, no describen ni recomiendan procedimientos adaptados a cada Unidad Productiva¹⁶⁹;
- c) no incluyen desvíos relevantes observados por la AGCBA en las correspondientes visitas¹⁷⁰.

Por lo expuesto, no surgen evidencias que reflejen un asesoramiento tendiente a mejorar las tareas desarrolladas por estas organizaciones.

VII. Recomendaciones

➤ **De carácter general**

- 1.- Se recomienda efectuar un análisis integral a fin de evaluar la posible reducción en el costo de las raciones. Para ello, sería necesario, entre otros temas:
 - a) solicitar a los oferentes que se señale con carácter de declaración jurada, el estado efectivo de utilización de la planta, el circuito de los procesos de recepción de materias primas, almacenamiento, procesamiento de alimentos y distribución del producto final y cualquier otro elemento que permita determinar el nivel de intervención de cada una de las empresas;

¹⁶⁵ Se encuentran uno enfrente del otro.

¹⁶⁶ Marca: La Nirva.

¹⁶⁷ Art. 42, inc. b).

¹⁶⁸ Excepción: Cooperativa Evencoop Ltda.

¹⁶⁹ No señala, entre otros temas, que el personal no utiliza guantes ni barbijos descartables durante las preparaciones.

¹⁷⁰ A modo de ejemplo puede citarse la falta de provisión de agua caliente en la Cooperativa La Argentina, situación que dificulta la higiene de las instalaciones, del equipamiento y del personal.

- b) realizar estadísticas que reflejen el grado de utilización real de estas plantas elaboradoras en caso de fuerza mayor durante cada ejercicio;
- c) definir cuáles son los establecimientos escolares que poseen instalaciones adecuadas para la preparación de los alimentos.

➤ **Sobre las Unidades Productivas y Empresas adjudicatarias**

❖ **Con referencia al personal**

2 y 3.- Controlar que se cumpla con las pautas señaladas en el Pliego en todos los aspectos relativos al personal y notificar a las empresas los desvíos observados.

4.- Implementar mecanismos de articulación con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a fin de:

- a) controlar en forma permanente que el personal que manipula alimentos y elabora preparaciones para los establecimientos escolares reciba la capacitación adecuada;
- b) facilitar el acercamiento de las Unidades Productivas a los capacitadores inscriptos en el Registro correspondiente.

5.- Registrar en los Libros de Actas de Inspecciones de las empresas los desvíos observados en el personal sobre manipulación de alimentos e intensificar las visitas en los casos que sea necesario a fin de verificar mejoras.

❖ **Con respecto al diseño de los sectores de manipulación de alimentos**

6.- Informar a las plantas elaboradoras acerca de las deficiencias observadas y controlar que procedan a su regularización.

❖ **Con relación a la higiene de las diferentes áreas de las Plantas elaboradoras**

7 a 9.- Ídem a la recomendación anterior.

❖ **Con referencia a los contenedores isotérmicos para el traslado de alimentos**

10.- Se recomienda:

- a) verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Cláusulas Particulares con relación a este tema;
- b) registrar los desvíos observados en el Libro de Actas de Inspecciones obrante en las empresas;
- c) controlar su posterior regularización.

❖ **Sobre el servicio de las preparaciones**

11.- Controlar el estricto cumplimiento de las prestaciones tal como se encuentran definidas en el Pliego de Especificaciones Técnicas correspondientes.

12.- Comunicar directamente a las empresas concesionarias, sin excepción, las modificaciones introducidas en los menús.

❖ **Con relación a otros requisitos del Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N° 964/05**

13 a 15.- Ídem a la recomendación N° 6.

16.- Establecer circuitos de:

- a) control permanente sobre el mantenimiento de las condiciones de los locales de Unidades Productivas y empresas adjudicadas, que garanticen la higiene en todo el proceso de elaboración;
- b) verificación de la vigencia de los seguros que deben cumplimentar las empresas prestatarias de los servicios.

➤ **Con respecto a los controles implementados por la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares**

17.- Se recomienda:

- a) analizar las posibilidades de utilización de los informes bromatológicos solicitados a las empresas en la tarea desarrollada por el Departamento de Asistencia Alimentaria;
- b) la implementación de un circuito de toma de muestras de alimentos en Unidades Productivas a través de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria a fin de garantizar la inocuidad de las preparaciones evitando el incremento de gastos en organizaciones que, en algunos casos, disponen de escasos recursos.

18 a 20.- Incrementar la frecuencia de las visitas a las plantas elaboradoras de alimentos registrándolas en el Libro de Actas de Inspecciones correspondiente sin excepción y con indicación de los desvíos observados.

➤ **Recomendaciones a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

21.- Establecer mecanismos de articulación con la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares a fin de definir la frecuencia de toma de muestras en Unidades Productivas, plantas elaboradoras y establecimientos escolares.

22.- Proceder a la actualización del Registro de Manipuladores de Alimentos del GCABA y su constante mantenimiento.

23.- Controlar en forma permanente y en cada una de las etapas (desde su inscripción hasta su efectivo dictado) el dictado de los cursos de Buenas Prácticas de Manufactura.

➤ **Otras observaciones**

24 a 28.- Verificar el cumplimiento de todas las Cláusulas del Pliego vigente y aplicar las sanciones correspondientes ante su inobservancia.

VIII. Conclusión

Del análisis efectuado a la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares con relación al control ejercido sobre las Unidades Productivas y plantas elaboradoras de alimentos de empresas adjudicadas por Licitación Pública N° 964/05 puede concluirse que:

- a) las fiscalizaciones realizadas por el Organismo auditado son escasas y los resultados no se encuentran plasmados en los Libros de Actas de Inspecciones correspondientes, situación que dificulta el control;
- b) no se ha diseñado un circuito de cooperación con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, recomendación efectuada por la Auditoría en Informes anteriores (N° 2.03.08 y 2.06.02-B). Podría suceder, teniendo en cuenta el ámbito de competencia de dicho Organismo (CABA), que los alimentos provistos por empresas radicadas en la Provincia de Buenos Aires no resulten fiscalizados ni en su lugar de origen ni en los establecimientos escolares donde se consumen. En consecuencia, no se brindan suficientes garantías sobre las condiciones de salubridad de las preparaciones destinadas a los alumnos.
- c) No se han generado, desde el Departamento de Asistencia Alimentaria de la Dirección General, mecanismos de articulación con las Unidades Productivas tendientes a mejorar su funcionamiento y servicio;
- d) no se efectúan controles relativos al cumplimiento de obligaciones emergentes del Pliego de Bases y Condiciones (a modo de ejemplo pueden citarse los informes bromatológicos que deben remitir las empresas adjudicatarias: la ausencia de reclamos ante la inobservancia evidencia que no son utilizados para la toma de decisiones);
- e) la higiene y el estado de conservación de las instalaciones de los locales de elaboración, y la capacitación del personal que manipula alimentos no siempre han logrado cubrir los requisitos que las buenas prácticas en la materia señalan, observándose desvíos significativos que aumentan los riesgos de contaminación de las preparaciones o materias primas que son enviadas a los establecimientos escolares.

Asimismo se recomienda efectuar un análisis integral respecto de la efectiva utilización de las plantas elaboradoras y su incidencia en el costo de las raciones.

Por último, con relación a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria se observa:

- a) escasa frecuencia de toma de muestras en las Unidades Productivas y plantas elaboradoras que prestan servicios en los comedores escolares;

- b) la carencia de control sobre el circuito de inscripción, dictado y aprobación de cursos de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, cuyos certificados extienden;
- c) falta de actualización del Registro de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la CABA.

De acuerdo a lo expuesto precedentemente, se recomienda la remisión del presente Informe al Organismo citado en la parte referida a los desvíos que se le atribuyen.

ANEXO I**CUADRO NORMATIVO**

N° ítem	Tipo de Norma y N°	Fecha de Sanción y N° de Boletín	Descripción
1	Ley N° 18.284/69	18-07-1969	Se declaran vigentes bajo la denominación de Código Alimentario Argentino las normas higiénico sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario.
2	Decreto N° 2.126/71	30-06-1971	Reglamentario de la Ley N° 18.284/69
3	Resolución Conjunta N° 149/2005 y 683/2005-SAGPA- SPRRS	08-09-2005 (Boletín Oficial del 26-09-2005)	Incorpora al Código Alimentario Argentino las Resoluciones de Grupo Mercado Común N° 26/2003 (Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados) y N° 46/2003 (Reglamento Técnico MERCOSUR sobre rotulado nutricional de alimentos envasados)
4	Resolución Conjunta N° 150/2005 y 684/2005 SAGPA- SPRRS	08-09-2005 (Boletín Oficial del 19-09-2005)	Incorpora al Código Alimentario Argentino la Resolución del Grupo Mercado Común N° 47/2003 (Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional).
5	Resolución N° 587/97-MSyAS	01-09-1997 (Boletín Oficial del 14-05-1998)	Incorpora al Código Alimentario Argentino la Resolución del Grupo Mercado Común N° 080/96 (Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores e industrializadores de alimentos).

6	Decreto N° 1.924/04	26-10-2004 B.O.C.B.A. N° 2.059	Créase el Programa de Unidades Productivas en el ámbito de la DGCyCE.
7	Resolución N° 3.800-SED-2004	23-11-2004 B.O.C.B.A. N° 2.087	Reglamenta el Decreto N° 1.924/04 y aprueba procedimientos administrativos, indicadores y metodología de evaluación para la instrumentación del Programa de Unidades Productivas.
8	Disposición N° 52-DGCyCE-06	31-08-2006 No publicada en B.O.C.B.A.	Deja sin efecto las Disposiciones N° 29-30 y 31-DGCyCE-05.
9	Pliego de Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y Anexos correspondientes a la Licitación Pública N° 964/05.	//	Servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa.
10	Decreto N° 782/01	19-06-2001 B.O.C.B.A. N° 1.220	Establece obligatoriedad de capacitación del personal involucrado en manipulación de alimentos. Se crea sistema de Registros.
11	Disposición N° 262-DGHysA-03	24-07-2003	Regula los parámetros contractuales determinados en el Decreto N° 782/01.

ANEXO II

EMPRESAS ADJUDICADAS POR LICITACIÓN PÚBLICA N° 964/05

N° ítem	Razón social	Adjudicación Lic.Pública N° 964/05	Compromiso Definitivo
		Ejercicio 2006	
		montos expresados en pesos	
1	Alberto Juan Torrado	5.665.852,40	2.834.515,40
2	Alfredo Grasso	9.991.082,85	4.968.174,02
3	Alimentos Integrados S.A.	8.961.926,25	3.873.613,83
4	Arkino S.A.	19.372.595,85	9.364.996,74
5	Arsoni S.A.	1.682.433,75	875.746,84
6	Bagalá S.A.C.	6.017.992,50	3.149.533,80
7	Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	9.664.646,25	4.776.132,21
8	Caterind S.A.	2.541.798,75	1.412.549,71
9	Compañía Alimentaria Nacional S.A.	14.854.557,45	7.322.864,93
10	Dassault S.A.	13.321.618,60	6.036.582,59
11	Díaz Vélez S.R.L.	7.765.342,50	3.811.442,63
12	Enrique Tavolaro S.R.L.	4.904.299,25	2.532.361,05
13	Euro Food Argentina S.A.	1.045.923,75	542.644,38
14	Friend's Foods S.R.L.	2.617.035,00	1.282.951,58
15	Hispan S.A.	2.398.848,90	1.127.734,91
16	Integralco S.A.	2.001.555,00	1.080.254,63
17	Lázaro Melul, Acrich y Cía S.R.L.	16.267.838,90	8.206.963,49
18	Servicios Integrales de Alimentación S.A.	15.834.464,50	7.320.664,14
19	Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.	881.542,50	499.700,17
20	Servir'c S.A.	2.078.697,30	986.885,36
21	Siderum S.A.	13.951.100,65	6.990.255,03
22	Spataro S.R.L.	6.682.978,65	3.419.546,04
23	Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti	8.360.085,00	4.377.736,22
24	Sucesión de Rubén Martín S.A.	4.588.145,25	2.258.966,88
25	Treggio S.R.L.	1.519.871,25	793.622,70
Totales		182.972.233,05	89.846.439,28

ANEXO III

UNIDADES PRODUCTIVAS

N° ítem	Razón social	Órdenes de compra	Decreto N° 1.370/01	Compromiso Definitivo Ejercicio 2006
		montos expresados en pesos		
1	Cooperativa La Cacerola Ltda.	95.075,20	308.428,23	403.503,43
2	Cooperativa La Argentina	117.411,36	321.232,92	438.644,28
3	Cáritas Buenos Aires	128.128,00	153.723,46	281.851,46
4	Cooperativa Evencoop Ltda.	72.152,96	305.477,92	377.630,88
5	Red de Barrios Asoc.Civil	199.152,80	308.167,09	507.319,89
6	Cooperativa de Trabajo 11 de marzo Ltda.	218.199,52	292.183,32	510.382,84
7	Cooperativa de Trabajo Evita Ltda.	73.916,48	105.270,88	179.187,36
Totales		904.036,32	1.794.483,82	2.698.520,14

ANEXO IV								
CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS ELABORADAS POR LAS								
EMPRESAS ADJUDICADAS POR LICITACIÓN PÚBLICA N° 964/05								
Fuente de la información: detalles proporcionados por las empresas durante el relevamiento efectuado por la AGCBA.								
Razón social	Lugar de elaboración	Cantidad de raciones diarias declaradas					Totales	
		Desayuno (5)	Almuerzo (6)	Colación (8)	Refrigerio (7)	Merienda (5)	por empresa	
Alberto Juan Torrado	Planta	0	0	116	1.637	0	1.753	
	Escuelas	6.310	2.544	0	0	2.538	11.392	13.145
Alfredo Grasso	Planta	0	0	0	1.240	0	1.240	
	Escuelas	7.490	4.050	177	3.060	0	14.777	16.017
Alimentos Integrados S.A.	Planta (1)	0	844	1.552	2.395	0	4.791	
	Escuelas	7.431	3.216	0	0	0	10.647	15.438
Arkino S.A.	Planta	0	330	0	3.979	0	4.309	
	Escuelas	18.846	8.212	1.221	1.468	0	29.747	34.056
Arsoni S.A.	Planta (2)	475	898	0	160	476	2.009	
	Escuelas	0	0	0	0	0	0	2.009
Bagalá S.A.C.	Planta	0	164	0	2.751	0	2.915	
	Escuelas	6.370	2.552	0	0	0	8.922	11.837
Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	Planta	0	0	501	3.533	0	4.034	
	Escuelas	12.015	4.200	0	0	0	16.215	20.249
Caterind S.A.	Planta	0	0	0	0	0	0	
	Escuelas	1.896	879	270	1.647	0	4.692	4.692
Compañía Alimentaria Nacional S.A.	Planta	0	361	290	0	0	651	
	Escuelas	17.614	7.161	36	2.090	0	26.901	27.552
Dassault S.A.	Planta	3.130	3.115	0	4.098	3.130	13.473	

	Escuelas	1.197	2.269	0	0	1.197	4.663	18.136
Díaz Velez S.R.L.	Planta	0	0	0	0	0	0	
	Escuelas	7.234	2.428	1.222	3.672	0	14.556	14.556
Enrique Tavolaro S.R.L.	Planta	0	411	0	1.063	0	1.474	
	Escuelas	5.765	2.540	0	0	0	8.305	9.779
Euro Food Argentina S.A.	Planta	0	0	0	0	0	0	
	Escuelas (3)	1.452	495	0	64	0	2.011	2.011
Friend's Foods S.R.L.	Planta	699	82	0	1.492	0	2.273	
	Escuelas	3.288	2.339	30	342	0	5.999	8.272
Hispan S.A.	Planta	208	430	0	78	0	716	
	Escuelas	2.762	996	0	0	50	3.808	4.524
Integralco S.A.	Planta	0	0	40	440	0	480	
	Escuelas	2.000	975	0	0	0	2.975	3.455
Lázaro Melul, Acrich y Cía S.R.L.	Planta	0	0	310	4.629	0	4.939	
	Escuelas	17.437	8.146	0	0	0	25.583	30.522
Servicios Integrales de Alimentación S.A.	Planta	0	1.200	1.600	5.500	0	8.300	
	Escuelas	11.200	4.100	0	0	4.900	20.200	28.500
Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.	Planta	0	0	0	0	0	0	
	Escuelas	1.057	574	0	183	150	1.964	1.964
Servir' C S.A.	Planta	0	0	0	0	0	0	
	Escuelas	2.700	950	0	300	0	3.950	3.950
Siderum S.A.	Planta	535	1.289	150	3.905	122	6.001	
	Escuelas	7.965	5.560	0	0	7.965	21.490	27.491
Spataro S.R.L.	Planta	0	621	50	1.534	0	2.205	
	Escuelas	6.338	2.366	0	1.739	0	10.443	12.648
Suc. Rodolfo Pedro Ferrarotti	Planta (4)	310	0	0	1.053	0	1.363	

	Escuelas	9.122	4.800	45	396	0	14.363	15.726
Suc. de Rubén Martín S.A.	Planta	0	96	0	1.400	0	1.496	
	Escuelas	3.218	2.165	0	0	0	5.383	6.879
Treggio S.R.L.	Planta	0	190	0	0	0	190	
	Escuelas	2.992	878	85	295	0	4.250	4.440
Sub- totales Plantas		5.357	10.031	4.609	40.887	3.728	64.612	
Sub- totales Escuelas		163.699	74.395	3.086	15.256	16.800	273.236	
Totales		169.056	84.426	7.695	56.143	20.528	337.848	337.848
Referencias:								
(1) Las preparaciones son elaboradas en la planta de Bagalá S.A.C.								
(2) Las preparaciones son elaboradas en las plantas de Hispan S.A. o Siderum S.A.								
(3) Las preparaciones son elaboradas en las Escuelas y, en caso de ser necesario, en la planta de Compañía Alimentaria Nacional S.A.								
La cantidad de raciones fue obtenida de la orden de compra emitida por la DGCyCE, en la que no se distingue entre desayunos y meriendas, ni entre colaciones y refrigerios. En consecuencia, los datos fueron consignados en un solo concepto para cada caso mencionado.								
(4) Las preparaciones son elaboradas en la planta de Treggio S.R.L.								
(5) Prestación que comprende componente líquido y sólido (provisto según condiciones y características establecidas en Licitaciones Públicas N° 223/05-productos lácteos- y 964/05, respectivamente. 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.								
(6) 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 el último caso, se prevé la utilización de contenedores térmicos (para comidas a granel) o de bandejas descartables de aluminio con tapa. Ambas categorías incluyen la atención del comedor situado en la Escuela.								
(7) Comprende un sándwich, 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.								
(8) Prestación que sólo comprende un sándwich.								

								ANEXO V
EVALUACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DEL PERSONAL								
DE UNIDADES PRODUCTIVAS								
Unidades Productivas	Procedimientos de Buenas Prácticas					Totales		
	Separación de equipo limpio y sucio	Alimentos almacenados con rótulo completo	Alimentos protegidos contra contaminación	Uso de guantes y barbijos	Productos de limpieza aislados	Adecuado	No evaluado	Inadecuado
Cooperativa La Cacerola Ltda.	No eval.	Inad.	Inad.	No eval.	Adec.	1	2	2
Cooperativa La Argentina	Inad.	Inad.	Adec.	Inad.	Adec.	2	0	3
Cooperativa Evencoop Ltda.	Adec.	Inad.	Adec.	Inad.	Adec.	3	0	2
Totales								
Total de Unid.Product.con desvíos significativos	3	3	3	3	3			
Total "no evaluados"	1	0	0	1	0			
Total "adecuados"	1	0	2	0	3			
Total "inadecuados"	1	3	1	2	0			
Porcentaje de incidencia "inadecuados"	33%	100%	33%	67%	0%			
Referencias								
Adec.: adecuado								
Inad.: inadecuado								
No eval: no evaluado (por no encontrarse en proceso de elaboración al momento de la visita)								
<u>Aclaración:</u>								
Los ítems "Manipulación separada de alimentos crudos y cocidos" y "Cocción de carnes, aves y huevos según temperaturas" no son aplicables en estos casos por el tipo de prestación que elaboran las Unidades Productivas.								

									ANEXO VI
EVALUACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DEL PERSONAL									
DE PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS									
Plantas	Procedimientos de Buenas Prácticas							Totales	
	Separación de equipo limpio y sucio	Manipulación separada de crudos y cocidos	Cocción de carnes / aves y huevos según temperatura	Alimentos almacenados con rótulo completo	Alimentos protegidos contra contaminación	Uso de guantes y barbijos	Productos de limpieza aislados	Adecuado	Inadecuado
Compañía Alimentaria Nacional S.A.	Inad.	Inad.	Inad.	Inad.	Inad.	Inad.	Inad.	0	7
Dassault S.A.	Inad.	Inad.	Adec.	Inad.	Adec.	Inad.	Adec.	3	4
Euro Food Argentina S.A.	Adec.	Adec.	Inad.	Inad.	Adec.	Inad.	Inad.	3	4
Servicios Integrales de Alimentación S.A.	Inad.	Inad.	Inad.	Inad.	Inad.	Inad.	Inad.	0	7
Totales									
Total de empresas con desvíos significativos	4	4	4	4	4	4	4		
Total "adecuados"	1	1	1	0	2	0	1		
Total "inadecuados"	3	3	3	4	2	4	3		
Porcentaje de incidencia "inadecuados"	75%	75%	75%	100%	50%	100%	75%		
Referencias									
Adec.: adecuado									
Inad.: inadecuado									

ANEXO VII

OBSERVACIONES SOBRE PRÁCTICAS DE MANUFACTURA INADECUADAS EN COMEDORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS ESCOLARES DEL INFORME FINAL AGCBA 2.06.02-B¹⁷¹ (Contrataciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, auditoría de gestión técnico alimentaria, ejercicio 2005)

- **Empresa**: Compañía Alimentaria Nacional S.A.

Escuelas relevadas (año 2006):

- a) Jardín de Infantes Común N° 7, Distrito Escolar 9 (Anexo XV del citado Informe).
- b) Escuela de Recuperación N° 12, Distrito Escolar 12 (Anexo XVI del Informe).

Observación efectuada (en ambos casos):

- 1.- No utilizan guantes ni barbijos¹⁷² ni plaquetas identificatorias¹⁷³.

- **Empresa**: Dassault S.A.

Escuelas relevadas (año 2006):

- a) EMEM N° 3, Distrito Escolar 19 (Anexo XIX del Informe)

Observaciones:

- 1.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria¹⁷⁴ (6 casos, que representan el 75% del total).
- 2.- Se observa carencia de adecuados hábitos higiénicos durante la preparación de los alimentos (toman mate).

- b) ENS N° 5, Distrito Escolar 5 (Anexo XX del Informe)

Observaciones:

- 1.-No utilizan:
 - a) barbijos ni guantes descartables¹⁷⁵ (100% de los casos);
 - b) cofia y calzado adecuado¹⁷⁶ (porcentaje de incidencia: 50%);

¹⁷¹Todas las referencias normativas se refieren al Pliego de Cláusulas Particulares o Especificaciones Técnicas de la Licitación Pública N° 964/05.

¹⁷² Art. 26

¹⁷³ Art. 28

¹⁷⁴ Art. 24

¹⁷⁵ Art. 26

- c) plaqueta identificatoria¹⁷⁷ (50% del total).
- 2.- No poseen certificado de capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria¹⁷⁸ (100% de los casos).

➤ **Empresa:** Euro Food Argentina S.A.

Escuela relevada (año 2006):

Nº 7, Distrito Escolar 6 (Anexo XLV del Informe).

Observaciones:

- 1.- No utilizan:
 - a) guantes ni barbijos descartables¹⁷⁹ (100% del personal);
 - b) plaqueta identificatoria en el uniforme¹⁸⁰ (7 personas que representan el 87% del total).
- 2.- No poseen libreta sanitaria¹⁸¹ (3 personas, incidencia: 37%).
- 3.- No acreditan capacitación en BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria¹⁸² (6 personas, es decir, el 75% del total).
- 4.- La totalidad del personal afectado a la higienización de los espacios utilizados no es exclusivo para dicha tarea¹⁸³.
- 5.- 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.
- 6.- No posee buenos hábitos higiénicos en el proceso de preparación previa y cocción¹⁸⁴ 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

¹⁷⁶ Art. 26

¹⁷⁷ Art. 28

¹⁷⁸ Art. 24

¹⁷⁹ Art. 26

¹⁸⁰ Art. 28

¹⁸¹ Art. 29

¹⁸² Art. 24

¹⁸³ Arts. 38 y 39

¹⁸⁴ Anexo D.

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.

➤ **Empresa:** Servicios Integrales de Alimentación S.A.

Escuelas relevadas (año 2006):

a) N° 9, Distrito Escolar 21 (Anexo VIII del Informe).

Observaciones:

- 1.- No utilizan:
 - a) guantes y barbijos descartables (100% de los casos) ni cofias (50% del total)¹⁸⁵;
 - b) plaqueta identificatoria¹⁸⁶ (100% del personal).
- 2.- No acreditan capacitación sobre BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria¹⁸⁷.
- 3.- No poseen prácticas higiénicas¹⁸⁸ (100% de los casos) dado que:
 - c) usan anillos, reloj, esmalte de uñas;
 - d) comen o beben durante el proceso de distribución de los alimentos;
 - e) consumen cigarrillos;
 - f) no realizan el lavado de manos con técnicas apropiadas.

b) Infantil N° 3, Distrito Escolar 4 (Anexo IX del Informe)

Observaciones:

- 1.-No utilizan guantes descartables¹⁸⁹ (100% de los casos) ni plaquetas identificatorias¹⁹⁰ (50% del total).
- 2.-Una de las personas no posee capacitación sobre BPM en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria¹⁹¹ (porcentaje de incidencia: 12,50%).

¹⁸⁵ Art. 26

¹⁸⁶ Art. 28

¹⁸⁷ Art. 24

¹⁸⁸ Anexo D

¹⁸⁹ Art. 26

¹⁹⁰ Art. 28

¹⁹¹ Art. 24

c) Jardín de Infantes Nucleado "A", Distrito Escolar 2 (Anexo X del Informe)

Observación:

1.-No utilizan:

- a) guantes descartables¹⁹² ni plaquetas identificatorias¹⁹³ (100% de los casos);
- b) barbijos (4 personas que representan el 67% del total).

¹⁹² Art. 26

¹⁹³ Art. 28

ANEXO VIII

**EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE
DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE UNIDADES PRODUCTIVAS**

Plantas	Conceptos relevados										Totales			
	Piso	Paredes	Mesadas	Bajo Mesadas	Unidades de frío	Desagües	Depósito	Vajilla de Cocina	Vajilla de Servicio	Disposición de residuos	Bueno	Regular	Malo	No Aplicable
Cooperativa La Cacerola Ltda.	R	R	R	R	R	NA	R	NA	NA	NA	0	6	0	4
Cooperativa La Argentina	M	M	M	M	M	R	NA	NA	NA	R	0	2	5	3
Cáritas Buenos Aires	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Cooperativa Evencoop Ltda.	R	R	B	R	B	B	NA	B	B	B	6	3	0	1
Red de Barrios Asoc.Civil	B	B	B	B	B	NA	B	B	B	B	9	0	0	1
Totales														
Bueno	2	2	3	2	3	2	2	3	3	3				
Regular	2	2	1	2	1	1	1	0	0	1				
Malo	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0				
No Aplicable	0	0	0	0	0	2	2	2	2	1				
Totales de control	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				
Porcentajes de incidencia regular	40%	40%	20%	40%	20%	20%	20%	0%	0%	20%				
Porcentajes de incidencia malo	20%	20%	20%	20%	20%	0%	0%	0%	0%	0%				

Referencias:

B: Bueno

R: Regular

M: Malo

NA: No aplicable

ANEXO IX

EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE
DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE PLANTAS ELABORADORAS

Plantas	Conceptos relevados										Totales			
	Piso	Paredes	Mesadas	Bajo Mesadas	Unidades de frío	Desagües	Depósito	Vajilla de Cocina	Vajilla de Servicio	Disposición de residuos	Bueno	Regular	Malo	No Aplicable
Alberto Juan Torrado	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Alfredo Grasso	B	B	B	B	B	R	B	B	B	B	9	1	0	0
Alimentos Integrados S.A.	R	R	R	R	R	R	NA	R	R	NA	0	8	0	2
Arkino S.A.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Arsoni S.A.	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	0	10	0	0
Bagalá S.A.C.	R	R	B	R	R	M	R	B	B	B	4	5	1	0
Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Caterind S.A.	R	R	R	R	M	R	R	R	R	R	0	9	1	0
Compañía Alimentaria Nacional S.A.	R	R	R	M	R	M	R	R	R	M	0	7	3	0
Dassault S.A.	R	R	R	R	R	R	B	B	B	B	4	6	0	0
Díaz Vélez S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Enrique Tavolaro S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Euro Food Argentina S.A.	R	R	B	R	R	R	M	B	NA	B	3	5	1	1
Friend's Foods S.R.L.	B	B	B	B	R	R	B	B	B	B	8	2	0	0

Hispan S.A.	B	B	B	B	M	R	B	B	B	B	8	1	1	0
Integralco S.A.	B	B	B	B	B	R	B	B	B	B	9	1	0	0
Lázaro Melul, Acrich y Cía. S.R.L.	B	B	B	B	R	B	B	B	B	B	9	1	0	0
Servicios Integrales de Alimentación S.A.	M	R	R	R	M	M	R	R	R	R	0	7	3	0
Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	NA	9	0	0	1
Servir'c S.A.	R	R	R	R	M	M	M	R	R	NA	0	6	3	1
Siderum S.A.	B	B	B	B	B	R	B	B	B	B	9	1	0	0
Spataro S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Sucesión de Rubén Martín S.A.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Treggio S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	10	0	0	0
Totales														
Bueno	16	16	18	16	13	11	17	19	18	18				
Regular	8	9	7	8	8	10	5	6	6	3				
Malo	1	0	0	1	4	4	2	0	0	1				
No Aplicable	0	0	0	0	0	0	1	0	1	3				
Totales de control	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25				

Porcentajes de incidencia regular	32%	36%	28%	32%	32%	40%	20%	24%	24%	12%
Porcentajes de incidencia malo	4%	0%	0%	4%	16%	16%	8%	0%	0%	4%

Referencias

B: Bueno

R: Regular

M: Malo

NA: No aplicable

ANEXO X

CRITERIOS DE MEDICIÓN RELATIVOS A LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

- **Pisos, paredes, mesadas y bajo mesadas** (ítems 1 a 4)
Se entienden por:
 - a) **Bueno/as**: cuando no presentan suciedad ni grasa adherida, ni líquidos derramados o desechos sólidos en toda su superficie (sea visible o no).
 - b) **Regulares**: si no se cumplen 1 ó 2 de las condiciones señaladas anteriormente.
 - c) **Malo/as**: en los casos que el incumplimiento supera los 2 ítems establecidos en la categoría “buenos/as”.
- **Unidades de frío** (ítem 5)
Se consideran en estado de higiene:
 - a) **Bueno**: cuando no se visualiza suciedad, ni líquidos de condensación derramados, ni desechos sólidos sobre el piso. Asimismo se establece el orden como un requisito indispensable.
 - b) y c) **Regular o malo**: con idénticos criterios a los enunciados en “Pisos, paredes, mesadas y bajo mesadas” para estas categorías.
- **Desagües** (ítem 6)
Se clasifican como:
 - a) **Buenos**: aquéllos que se encuentran libres de sólidos (permitiendo un correcto pasaje del agua) y cuyas rejillas no poseen óxido ni emanación de malos olores.
 - b) **Regulares**: si no se cumple cualquiera de las condiciones indicadas en la categoría anterior.
 - c) **Malos**: cuando no se verifican 2 o más de los requisitos enunciados.
- **Depósito** (ítem 7)
Se define como:
 - a) **Bueno**: si presenta limpieza, orden y adecuación para el almacenamiento seguro de alimentos e insumos destinados a preparaciones alimentarias.
 - b) y c) **Regular o malo**: ídem a lo señalado en “Desagües”.
- **Vajillas de cocina y de servicio** (ítems 8 y 9)
Se establecen que se encuentran en condiciones de higiene:
 - a) **Buenas**: si los elementos están completos, con todas sus manijas, libres de abolladuras, soldaduras, remiendos y de restos de alimentos.
 - b) **Regulares**: cuando no se cumplen 1 ó 2 de los elementos indicados.

c) **Malas:** en el caso que no se verifican 3 o más de las condiciones señaladas.

➤ **Disposición de residuos** (ítem 10)

Se entiende por:

- a) **Buena:** cuando los residuos están en contenedores adecuados, con tapa y susceptibles de fácil limpieza. Asimismo deben poseer cantidad suficiente y estar ubicados en lugares apropiados.
- b) y c) **Regular o malo:** ídem a lo establecido en “Vajillas de cocina y de servicio”.

ANEXOS TÉCNICOS (XI AL XV)

Han sido confeccionados con la siguiente estructura:

- A) *Datos generales* de la Unidad Productiva con indicación de la cantidad de raciones diarias.
- B) *Características edilicias del local de elaboración*: no se presentan como observaciones, sino como una mera descripción del lugar teniendo en cuenta el marco general de creación del Programa analizado. En consecuencia, algunas de ellas funcionan en empresas recuperadas, se han constituido en Cooperativas o Asociaciones Civiles al efecto, y no cuentan con los mismos recursos que las empresas adjudicatarias.
 - Las observaciones se encuentran clasificadas según el siguiente detalle:
- C) *Higiene y estado de las instalaciones*: esta Auditoría ha enfatizado el presente análisis en las condiciones de seguridad e higiene observadas en los lugares de elaboración, con independencia del estado edilicio¹⁹⁴ y las posibilidades reales de mejora de cada una de las Unidades Productivas, aspecto que debería evaluarse considerando otros elementos (situación económico financiera, existencia de un asesoramiento o apoyo del GCABA en cada caso, etc.).
- D) REFRIGERIO ELABORADO: comprende el detalle del servicio observado con indicación, en caso de existir, del desvío respecto del menú autorizado por la DGCyCE.
- E) CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS: teniendo en cuenta que las Unidades Productivas trabajan con un stock mínimo o nulo de víveres secos, se mencionan sólo los temas relativos al almacenamiento de productos frescos.
- F) PERSONAL: en idéntico sentido al señalado en el ítem C) se ha focalizado el análisis en la higiene, capacitación y buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- G) OTRAS OBSERVACIONES: relativas a otros aspectos que pudieron observarse durante la auditoría.
 - Los artículos que constan a pie de página e indican el criterio utilizado en cada observación, se refieren a los Pliegos de Cláusulas Particulares y

¹⁹⁴ Descripto en el ítem B).

Especificaciones Técnicas de la Licitación Pública N° 964/05 (servicio de elaboración de comida y posterior distribución en mesa).

- Las siglas utilizadas son:
 - ✓ BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

ANEXO XI

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 06-12-07 ¹⁹⁵	
Unidad Productiva: Cooperativa La Cacerola Ltda.	
Dirección: Franklin 26	
Raciones diarias: 2.617 refrigerios	

B) CARACTERÍSTICAS EDILICIAS DEL LOCAL DE ELABORACIÓN
Se trata de un edificio entregado en comodato por el GCABA, que posee una pequeña cafetería y servicio de minutas con atención al público. La elaboración de refrigerios se realiza durante la noche (aproximadamente de hora 22 a 6,30) para ser entregados al día siguiente, a fin de no interferir en la actividad del local. Se comparte el equipamiento. ➤ PISO: se encuentra en estado regular ya que: a) no posee protección antideslizante; b) no cuenta con la inclinación necesaria que permita un correcto desagüe de las aguas residuales; c) se observan grietas y roturas en los cerámicos; d) no tiene zócalo sanitario facilitando la acumulación de residuos sólidos. ➤ PAREDES Y REVESTIMIENTOS: en buen estado, a pesar de poseer ciertas roturas y humedad visible. Si bien los revestimientos se presentan con pintura, se observan grietas en varios sectores. ➤ TECHOS: en mal estado, de acuerdo al siguiente detalle: a) poseen desniveles y pintura saltada que dificulta su fácil lavado; b) hay formación de moho, consecuencia de la condensación de vapores. ➤ MESADAS Y BAJO MESADAS: en mal estado. Posee dos: a) una cubierta de cerámicos en la que se observan roturas facilitando la acumulación de restos sólidos; b) otra de madera, material inadecuado para trabajar alimentos dado que absorbe sustancias y olores que pueden ser transmitidos a otros, provocando contaminación. ➤ ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN: adecuada, recibe luz natural y los focos de están protegidos contra roturas.

¹⁹⁵ La visita fue realizada en horario nocturno, teniendo en cuenta los datos que se habían relevado telefónicamente con anterioridad. Pero, debido a la baja de raciones preparadas con motivo del receso escolar, se informó que la producción se había realizado durante el día. En consecuencia, no fue posible presenciar la elaboración de los refrigerios.

- PROTECCIÓN ANTIINSECTOS: no poseen. La zona de elaboración se encuentra con acceso directo al exterior (patio cubierto) que, a su vez, se comunica con el local a la calle. En consecuencia, pueden ingresar los vectores con facilidad.
- DESAGÜES: no tienen en el área de elaboración y deben llevar las aguas residuales al patio externo mencionado en el ítem anterior.
- UNIDADES DE FRÍO (dos cámaras frigoríficas): se observa que:
 - a) sus pisos son de material, sin revestimiento;
 - b) no cuentan con termómetro para control de temperaturas;
 - c) una de ellas no posee luz en su interior.
- ÁREAS DESTINADAS PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL:
 - a) no cuentan con sanitarios separados por sexo;
 - b) se comunica con el patio exterior por una puerta de madera, con humedad y sin picaporte, que impide un cierre adecuado.

C) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 1.- Debe destacarse que las prácticas de higiene son adecuadas, pero el estado edilicio general dificulta mantener las áreas con un nivel de desinfección mayor.
- 2.-Se verificó que 1 de los 2 matafuegos existentes tenía la carga vencida¹⁹⁶.

D) REFRIGERIO ELABORADO

Sin observaciones: de acuerdo a lo informado la preparación enviada correspondía al menú vigente.

E) CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 3.-Se observa que los alimentos que se encuentran en la cámara no poseen rotulado ni están protegidos contra la contaminación. Asimismo se detectaron medallones de carne vacuna sin fecha de vencimiento.

F) PERSONAL

- 4.-No acreditan capacitación en BPM¹⁹⁷.

No se puede emitir opinión respecto de las buenas prácticas de manipulación del personal durante la elaboración dado que no se observó la preparación de las prestaciones.

¹⁹⁶ Art. 36

¹⁹⁷ Art. 24

G) OTRAS OBSERVACIONES

5.-No cuentan con Libro de Actas de Inspecciones dado que la habilitación se encuentra en trámite.

ANEXO XII

A) DATOS GENERALES
Fechas de las visitas: 15-11-07 y 04-12-07
Unidad Productiva: Cooperativa La Argentina
Dirección: Azcuénaga 727
Raciones diarias: 2.560 refrigerios

B) CARACTERÍSTICAS EDILICIAS DEL LOCAL DE ELABORACIÓN

Esta Unidad Productiva funciona en el local de la ex Panadería Americana, que cambió su denominación a partir del momento en que, ante el abandono patronal, los trabajadores decidieron recuperarla (año 2003) y en la actualidad tienen sus instalaciones en comodato.

La elaboración de refrigerios se realiza durante la mañana para ser entregados el mismo día y, para la producción del comercio mencionado, el personal también desarrolla tareas nocturnas (de hora 22 a 6). Se comparte el equipamiento y el espacio físico.

- **PISO:** se encuentra en estado regular, ya que presenta características similares a las señaladas en el Anexo anterior sobre este tema.
- **PAREDES Y REVESTIMIENTOS:** en buen estado, con cerámicos ubicados a una altura adecuada, de fácil lavado y desinfección. Si bien la pintura es lavable, presenta grietas con humedad visible.
- **TECHOS:** en mal estado dado que:
 - a) son de material inadecuado que dificulta su limpieza;
 - b) poseen grietas y roturas;
 - c) no evitan la condensación de vapor, situación que favorece la formación de moho con filtraciones y humedad visibles.
- **MESADAS Y BAJO MESADAS:** en estado regular ya que se verifica óxido y grietas.
- **ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN:** adecuadas.
- **PROTECCIÓN ANTIINSECTOS:** no poseen. La zona de elaboración se encuentra con acceso directo a los pasillos los que, a su vez, se comunican con el local a la calle. En consecuencia, pueden ingresar los vectores con gran facilidad.
- **DESAGÜES:** son insuficientes teniendo en cuenta las dimensiones del área de producción.

- UNIDADES DE FRÍO (heladera tipo mostrador y otra con vidriera que está ubicada en el comercio de atención al público y una cámara frigorífica): se observa que:
 - a) existen bloques de hielo que afectan la circulación aire refrigerado en el interior;
 - b) no poseen termómetro para el control de la temperatura.
- ÁREAS DESTINADAS PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL:
 - a) no cuentan con provisión de agua caliente en los sanitarios (no facilita una adecuada higiene de las manos);
 - b) el acceso a los vestuarios ubicados en el primer nivel, debe realizarse a través de un pasillo sin iluminación. Esta situación se agrava teniendo en cuenta que parte del personal presta servicios en turno nocturno.
Puede mencionarse que en el Libro de Actas de Inspecciones constan observaciones efectuadas en el año 2006 por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria respecto de la presencia de elementos de uso personal en áreas de elaboración.

C) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

1.-No poseen provisión de agua caliente en el área de elaboración, situación que deriva en una importante falta de higiene tanto del lugar¹⁹⁸ como de los equipos en uso. Asimismo se observa que la presión del agua es insuficiente. Se constaron recomendaciones efectuadas por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria con motivo de relevamientos higiénico-sanitarios.

2.-Se verificó que 1 de los 3 matafuegos relevados tenía la carga vencida¹⁹⁹.

D) ELABORACIÓN DEL REFRIGERIO

PREPARACIÓN: SÁNDWICH DE SALCHICHÓN Y QUESO (PAN FIGAZZA DE ELABORACIÓN PROPIA)- ALFAJOR DE FRUTA-MANDARINA

3.-El servicio observado el 15-11-07²⁰⁰ no responde al menú vigente²⁰¹, dado que correspondía utilizar el N° 4 (figazza con medallón de pollo, pastafrola y manzana o banana) o el N° 9 (tarta de paleta y queso, alfajor triple de chocolate y mandarina o manzana).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: adecuadas.

4.-No se acredita documentación que avale la modificación señalada anteriormente²⁰².

¹⁹⁸ Se observa suciedad acumulada en pisos, zócalos y desagües.

¹⁹⁹ Art. 36

²⁰⁰ En la segunda visita sólo se solicitó documentación.

²⁰¹ Art. 7

E) CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

5.-Se observa que la fruta se conserva sin frío por falta de capacidad de las heladeras.

F) PERSONAL

6.-Se detectaron 4 libretas sanitarias vencidas sobre 15 relevadas (27%)²⁰³.

7.-No se verifica la utilización de guantes y barbijos descartables, cofias ni calzados de seguridad en las dos personas que se encontraban en proceso de elaboración al momento de la visita²⁰⁴.

8.-No poseen capacitación en BPM²⁰⁵.

G) OTRAS OBSERVACIONES

9.-No se encuentra ubicado en lugar adecuado el cesto de residuos (se observa en el área de elaboración) y no posee tapa.

²⁰² Art. 8

²⁰³ Art. 29

²⁰⁴ Art. 26

²⁰⁵ Art.24

ANEXO XIII

A) DATOS GENERALES
Fecha de la visita: 04-12-07
Unidad Productiva: Cáritas Buenos Aires
Dirección: Guaraní 272
Raciones diarias: 1.639 refrigerios

B) CARACTERÍSTICAS EDILICIAS DEL LOCAL DE ELABORACIÓN
El espacio se corresponde con un local de panadería dotado con equipos de panificación suficientes para cubrir las necesidades de la producción. La elaboración de refrigerios y de las variedades de pan destinadas a ellos, se realizan durante la mañana para ser entregados el mismo día. ➤ PISO: en buen estado, aunque sin zócalo sanitario. ➤ PAREDES Y REVESTIMIENTOS, TECHOS, MESADAS Y BAJO MESADAS, ILUMINACIÓN, VENTILACIÓN Y DESAGÜES: se encuentran en buen estado. ➤ MESADAS Y BAJO MESADAS: en estado regular ya que se verifica óxido y grietas. ➤ PROTECCIÓN ANTIINSECTOS: de condición regular dado que: a) la malla metálica no cubre la totalidad de las aberturas; b) posee ventanales altos sin cobertura. ➤ UNIDADES DE FRÍO (dos cámaras frigoríficas móviles): en adecuado estado de conservación e higiene. ➤ ÁREAS DESTINADAS PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL: cuentan con sanitarios separados por sexo en buenas condiciones de conservación e higiene.

C) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
Sin observaciones.

D) ELABORACIÓN DEL REFRIGERIO
PREPARACIONES: 1) SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO- BUDÍN DE VAINILLA RELLENO CON DULCE DE LECHE- BANANA 2) SÁNDWICH DE MEDALLÓN DE POLLO- BUDÍN DE VAINILLA RELLENO CON DULCE DE LECHE- BANANA

1.-El servicio N° 2 observado no responde al menú vigente²⁰⁶ (que está formado por los componentes de la preparación N° 1 también elaborada), dado que se prepara un refrigerio especial de acuerdo a la solicitud de una de las Escuelas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: adecuadas.

2.-No se acredita documentación que avale la modificación señalada anteriormente²⁰⁷.

E) CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Sin observaciones.

F) PERSONAL

3.- No utilizan guantes ni barbijos descartables durante la preparación de los refrigerios²⁰⁸.

4.-No poseen capacitación en BPM²⁰⁹.

G) OTRAS OBSERVACIONES

5.- No cuentan con Libro de Actas de Inspecciones dado que la habilitación se encuentra en trámite (como "Instituto de enseñanza de panadería")

²⁰⁶ Art. 7

²⁰⁷ Art. 8

²⁰⁸ Art. 26

²⁰⁹ Art.24

ANEXO XIV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 27-11-07	
Unidad Productiva: Cooperativa Evencoop Ltda.	
Dirección: Coronel Cárdenas 2543	
Raciones diarias: 2.400 refrigerios	

B) CARACTERÍSTICAS EDILICIAS DEL LOCAL DE ELABORACIÓN

El local en el que funciona la Unidad Productiva cuenta con un área de elaboración reducida en relación al nivel de producción.

- PISO: en estado regular dado que:
 - a) no posee protección antideslizante ni zócalo sanitario;
 - b) no cuenta con la inclinación necesaria que permita un correcto desagüe de las aguas residuales.
- PAREDES, REVESTIMIENTOS Y TECHOS: en buen estado.
- MESADAS Y BAJO MESADAS: se encuentran en mal estado de acuerdo al siguiente detalle:
 - a) son de madera, facilitando la contaminación (por la posible absorción de sustancias y olores de un alimento a otro);
 - b) presenta grietas.
- ILUMINACIÓN: es adecuada en el área de elaboración dado que no altera los colores, los artefactos se encuentran protegidos contra roturas y son de fácil limpieza. No obstante, se observan cables colgantes por las conexiones de los equipos que aumentan la probabilidad de accidentes.
- VENTILACIÓN: es regular pues se comunica directamente con el exterior. En consecuencia, existe mayor riesgo de contaminación de alimentos (posible ingreso de una “corriente sucia” hacia una “zona de trabajo limpia”).
- PROTECCIÓN ANTIINSECTOS: no poseen.
- DESAGÜES: son insuficientes de acuerdo a las dimensiones del sector. No obstante, se encuentran en buen estado.
- UNIDADES DE FRÍO (cámara frigorífica móvil de tres puertas): si bien se encuentra en buen estado, su capacidad es insuficiente.
- ÁREAS DESTINADAS PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL: su

estado es malo, según detalle:

- a) no cuentan con sanitarios separados por sexo;
- b) no poseen elementos de higiene personal.

C) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

- 1.-Se observa falta de higiene en general (en sanitario, paredes, bajo mesadas, pisos como así también en instalaciones y equipos).

D) ELABORACIÓN DEL REFRIGERIO

PREPARACIÓN: SÁNDWICH DE FIAMBRE CÁRNEO Y QUESO- ALFAJOR DE DULCE DE LECHE- DURAZNO

- 2.-El servicio observado no responde al menú vigente²¹⁰ dado que correspondía elaborar el N° 2 (pebete con paleta y queso, budín de vainilla relleno con dulce de leche y banana o mandarina) o el N° 7 (Felipe con milanesa, pastafrola, manzana o banana).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: adecuadas.

- 3.-No se acredita documentación que avale la modificación señalada anteriormente²¹¹.

E) CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 4.- Se observan alimentos con rotulado incompleto.

F) PERSONAL

- 5.- No utilizan guantes ni barbijos descartables durante la preparación de los refrigerios²¹².

- 6.-No poseen capacitación en BPM²¹³.

G) OTRAS OBSERVACIONES

- 7.- No cuentan con Libro de Actas de Inspecciones dado que la habilitación se encuentra en trámite. Anteriormente la Cooperativa funcionaba en la calle Saladillo 2625.

²¹⁰ Art. 7

²¹¹ Art. 8

²¹² Art. 26

²¹³ Art.24

ANEXO XV

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 30-11-07 ²¹⁴	
Unidad Productiva: Red de Barrios Asociación Civil	
Dirección: Miralla 3137	
Raciones diarias: 2.819 refrigerios	

B) CARACTERÍSTICAS EDILICIAS DEL LOCAL DE ELABORACIÓN
Se trata de un local al frente, y la zona de elaboración se encuentra ubicada detrás de una mesada tipo mostrador. ➤ PISO: si bien no posee protección antideslizante ni zócalo sanitario, se observa en buen estado. ➤ PAREDES, REVESTIMIENTOS, TECHOS, MESADAS Y BAJO MESADAS: se encuentran en buen estado. ➤ ILUMINACIÓN Y PROTECCIÓN ANTIINSECTOS: es adecuada. ➤ VENTILACIÓN: es regular ya que la zona de elaboración está próxima al exterior, aumentando el riesgo de contaminación de alimentos (posible ingreso de una “corriente sucia” hacia una “zona de trabajo limpia”). ➤ DESAGÜES: son malos dado que no cuentan con rejillas en la cocina para la eliminación de las aguas residuales. En consecuencia, éstas deben ser llevadas a un patio externo. ➤ UNIDADES DE FRÍO: si bien las heladeras no poseen luz en el interior ni termómetro externo para el control de temperaturas, su estado en general es bueno. ➤ ÁREAS DESTINADAS PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL: el estado del único sanitario es malo, de acuerdo al siguiente detalle: a) tienen acceso directo al área de elaboración; b) no posee puerta y, en su reemplazo, se coloca una madera cada vez que debe ser utilizado.

²¹⁴ No se pudo relevar la elaboración dado que había finalizado al momento de la visita (se prepara menor cantidad de raciones por el receso escolar de las Escuelas Medias y de Adultos).

C) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones.

D) ELABORACIÓN DEL REFRIGERIO

PREPARACIONES: Refrigerio: SÁNDWICH EN PAN SACRAMENTO DE JAMÓN Y QUESO- ALFAJOR SIMPLE- MANZANA
Merienda: LECHE CHOCOLATADA- ALFAJOR SIMPLE

- 1.- Los servicios relevados no responden a los menús vigentes²¹⁵ dado que:
 - en el primer caso, se reemplazaron dos componentes (en el Menú N° 5 está previsto bizcochuelo de vainilla relleno con dulce de leche y bañado en chocolate y como fruta, banana o mandarina);
 - en la merienda: correspondía yogur.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: adecuadas.

- 2.- No se acredita documentación que avale la modificación señalada anteriormente²¹⁶.

E) CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 3.- Se conservan dentro del freezer, 8 cajas de medallones de carne prefrito sin fecha de vencimiento.

F) PERSONAL

- 4.- No poseen capacitación en BPM²¹⁷.

No se puede emitir opinión respecto de las buenas prácticas de manipulación del personal durante la elaboración dado que no se observó la preparación de las prestaciones.

G) OTRAS OBSERVACIONES

- 5.- No cuentan con Libro de Actas de Inspecciones. Hasta octubre de 2007 la Cooperativa funcionaba en la calle Sayos 5227, habiéndose iniciado el trámite de habilitación correspondiente. En cambio, con relación al nuevo local no se acredita ninguna constancia.

²¹⁵ Art. 7

²¹⁶ Art. 8

²¹⁷ Art.24