

**INFORME FINAL
DE AUDITORÍA
Con informe ejecutivo**

**CONTRATACIONES DE ALIMENTOS DE LA
DIRECCIÓN GENERAL DE PROYECTOS Y
SERVICIOS A ESCUELAS**

Proyecto N° 2.09.08 A

AUDITORÍA LEGAL Y FINANCIERA

EJERCICIO 2007 y 2008

Buenos Aires, Abril de 2010

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: 2.09.08 A

NOMBRE DEL PROYECTO:

Contrataciones de alimentos de la Dirección General de Proyectos y Servicios a Escuelas. Auditoría legal y financiera.

PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 2007- 2008

EQUIPO DESIGNADO:

Dra. (CP) María Fernanda Rodríguez (Directora de Proyectos)

Dra. Maria Noel Grinfeld Lamas (Auditora a cargo)

OBJETO: Dirección General de Proyectos y Servicios a Escuelas (Unidad Ejecutora 572) Programa 19, Actividad 11 Subsidios a Cooperadoras.

Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares (Unidad Ejecutora 572), Programa 19, Inc. 3.

OBJETIVO: controlar los aspectos legales y técnicos de los actos administrativos aprobatorios de las contrataciones efectuadas por la prestación del servicio de alimentos.

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, 9 de marzo																																				
Código de Proyecto	2.09.08 A																																				
Denominación del Proyecto	Contrataciones de alimentos de la Dirección General de Proyectos y Servicios a Escuelas Auditoría legal y Financiera.																																				
Período examinado	Año 2007-2008																																				
Programa auditado	Programa 19 - Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria.																																				
Unidad Ejecutora	572 - Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares																																				
Objeto de la Auditoría	Jurisdicción Nº 55: Ministerio de Educación - Unidad Ejecutora Nº 572 - Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares - Programa Nº 19 - Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Período 2007: Inciso 2.1.1. Alimentos para personas (Provisión de Lácteos) Período 2008: Inciso 2.1.1. Alimentos para personas (Provisión de Lácteos) Período 2008: Inciso 3.9.2. Servicios de Comida, viandas y refrigerios (Contratación de Servicio de Comida) PERIODO 2007 <table><tr><th>og.</th><th>Partida</th><th>Denominación</th><th>Crédito Original</th><th>Crédito Vigente</th><th>Crédito Devengado</th></tr><tr><td>19</td><td>2.1.1</td><td>Alimentos para personas</td><td>11.002.100,00</td><td>13.582.357,00</td><td>12.385.906,66</td></tr></table> Fuente: Cuenta de Inversión 2007 PERIODO 2008 <table><tr><th>Prog.</th><th>Partida</th><th>Denominación</th><th>Crédito Original</th><th>Crédito Vigente</th><th>Crédito Devengado</th></tr><tr><td>19</td><td>2.1.1</td><td>Alimentos para personas</td><td>15.230.266,00</td><td>16.172.445,00</td><td>13.277.714,49</td></tr><tr><td>19</td><td>3.9.2</td><td>Servicios de comidas, viandas y refrigerios</td><td>149.467.175,00</td><td>188.358.869,00</td><td>169.044.924,51</td></tr><tr><td colspan="3">Total partidas 2.11 y 3.9.2</td><td>164.697.441,00</td><td>204.531.314,00</td><td>182.322.639,00</td></tr></table> Fuente: Cuenta de Inversión 2008	og.	Partida	Denominación	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado	19	2.1.1	Alimentos para personas	11.002.100,00	13.582.357,00	12.385.906,66	Prog.	Partida	Denominación	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado	19	2.1.1	Alimentos para personas	15.230.266,00	16.172.445,00	13.277.714,49	19	3.9.2	Servicios de comidas, viandas y refrigerios	149.467.175,00	188.358.869,00	169.044.924,51	Total partidas 2.11 y 3.9.2			164.697.441,00	204.531.314,00	182.322.639,00
og.	Partida	Denominación	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado																																
19	2.1.1	Alimentos para personas	11.002.100,00	13.582.357,00	12.385.906,66																																
Prog.	Partida	Denominación	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado																																
19	2.1.1	Alimentos para personas	15.230.266,00	16.172.445,00	13.277.714,49																																
19	3.9.2	Servicios de comidas, viandas y refrigerios	149.467.175,00	188.358.869,00	169.044.924,51																																
Total partidas 2.11 y 3.9.2			164.697.441,00	204.531.314,00	182.322.639,00																																
Objetivos de la	Controlar los aspectos legales y técnicos de los actos																																				

auditoría	administrativos aprobatorios de las contrataciones efectuadas para la prestación del servicio de alimentos.
Alcance	✓ Verificar: a) el cumplimiento de los objetivos previstos para la contratación de servicios de alimentos b) su ajuste al marco normativo aplicable. c) la prestación del servicio; d) la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios. ✓ Recopilar la normativa aplicable vigente. ✓ Relevamiento de la estructura orgánica y los circuitos administrativos del organismo auditado. ✓ Análisis de los siguientes Expedientes: 1) N° 68.710/07 (Prórroga de la Licitación Pública N° 964/05 - Expediente 37.514/05 por el que tramitó la licitación del servicio de comidas cuyo vencimiento operó el 31-12-2007) 2) Expediente N° 51.868/07 en copia simple (Licitación Pública N° 899/08 por la que tramitó la contratación servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa destinado a alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos dependientes del MEGC) y la Copia II de las 30 carpetas conformadas por la documentación presentada por cada uno de los oferentes; Se realizó el análisis de las ofertas y la adjudicación. 3) Las actuaciones referidas a las Unidades Productivas que prestaron servicios de refrigerios durante el año 2008. 4) las actuaciones iniciadas durante el año 2008 por la aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales ocurridos durante la vigencia de la Licitación Pública N° 964/05 prorrogada por Resolución 302/MSGC/2008. ✓ Análisis Contable y Presupuestario. a) Carpetas de Pago correspondientes a la contratación de servicios. b) Carpetas de Pago de Gastos aprobados y Órdenes de Compra. ✓ Visitas a los establecimientos escolares ✓ Entrevistas a las autoridades escolares ✓ Relevamiento de documentación respaldatoria ubicada en el establecimiento escolar.
Limitaciones al alcance	No se tuvo acceso a los Registros N° 531.226/08, 531.225/08 y 15.748/08 debido a que el organismo auditado no

	acompañó copia de los mismos dentro de las copias simples entregadas, ni del CD digitalizado del Expediente 51.868/07, cuyo original fuera retirado para adjuntar al Juzgado de Instrucción N° 27, Secretaría N° 124 .
Período de desarrollo de tareas de auditoría	Del 1° de marzo de 2009 al 25 de septiembre de 2009, iniciándose las visitas a las escuelas el día 14 de abril culminando 2 de Septiembre de 2009.
Aclaraciones Previas	El presente análisis comprende dos contrataciones: la de provisión de productos lácteos (ejercicio 2007-2008), y la contratación del servicio de comida (ejercicio 2008). En relación al servicio de comida, durante el ejercicio 2008, estuvieron en vigencia dos contrataciones: 1) entre el período que va desde el 1° de enero de 2008 hasta el inicio del receso escolar de invierno del mismo año lectivo, se aplicó la prórroga de la Licitación Pública 964/SIGAF/2005 2) desde el primer día lectivo posterior al receso de invierno de 2008 comenzó a regir la nueva contratación por la que tramitó la Licitación Pública 899/SIGAF/2008. Con la finalidad de lograr mayor claridad en la exposición y el análisis de los temas evaluados se emitieron dos informes: 1) 2.09.08 A: referido a la contratación del servicio de alimentos durante el período 2008 y comprende: ✓ el análisis de la prórroga de la LP 964/SIGAF/2005 que tramitó por Expediente 68.710/07 por el período que va desde el 1° de enero hasta el inicio del receso escolar de invierno del año 2008 ✓ el análisis de la nueva contratación cuya vigencia comienza desde el primer día lectivo posterior al receso de invierno de 2008 que tramitó por Expediente N° 51.868/07 LP 899/SIGAF/2008). ✓ La verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas de ambos pliegos durante el año 2008 y el control de las tomas de muestras de alimentos realizadas por la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria en el mismo período; ✓ La aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales durante la prórroga de la LP

	964/SIGAF/2005. ✓ El análisis presupuestario y el relevamiento de las carpetas de pago incluidas en la muestra ✓ La verificación de la prestación alimentaria que fue realizada durante el año 2009. 2) 2.09.08 B: referido a la contratación del servicio de provisión de productos lácteos durante el período 2007-2008 y comprende el análisis de: ✓ el Expediente N° 37.226/06 (LP 94/SIGAF/2007) por el que tramitó la respectiva contratación; ✓ el control del cumplimiento de las obligaciones previstas en el pliego de bases y condiciones particulares y de la toma de muestras realizada por la DGHySA; ✓ la aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales; ✓ el análisis presupuestario y el relevamiento de las carpetas de pago incluidas en la muestra. ✓ la verificación de la provisión de los productos lácteos en los establecimientos escolares fue realizada durante el año 2009. Concluidas las tareas de campo del presente proyecto de auditoria, y en el marco de procedimientos llevados a cabo en otro proyecto de auditoria (Proyecto N° 2.03.13), se tomó conocimiento de la existencia de tres establecimientos educativos de nivel inicial que reciben el servicio de comedor a través del Ministerio de Salud del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. La oportunidad en que se accedió a la información mencionada precedentemente, ha impedido verificar si la prestación del servicio en dichos establecimientos, se adecua a los requerimientos nutricionales de la respectiva franja etárea.
Observaciones principales	De control interno • Luego de vencido el plazo de la prórroga de la LP 964/05¹ y hasta la aprobación de la adjudicación de la

¹ La prórroga de la LP 964/05 venció al iniciarse el receso escolar de invierno del año 2008. Fue aprobada por Resolución 302/ME/MH/2008 (BOCBA 2926 del 09-05-08).

² El Decreto 1131/GCBA/08 que aprueba la adjudicación de la LP 899/08 fue publicado en el BOCBA el 30-09-08 y el plazo de vigencia de la LP 899/08 conforme el PBCP comenzó el primer día lectivo posterior al receso escolar de invierno de 2008, que según el calendario escolar fue el 3 de agosto de ese año.

³ Escuela Primaria 12 D.E. 5 (Iriarte y Montesquieu) Concesionario: Servir'c S.A.

⁴ Planilla de Becas Homologadas OP inicio 2009. Escuela 12 D.E. 5 Concesionario Plg 899/08: Servir'c SA: Indica 420 raciones de comedor para alumnos, 13 raciones de comedor para docentes becados y 730 raciones de sólidos de desayuno. Cabe aclarar, que en oportunidad de presentar su descargo, el organismo auditado informó que la situación descripta se encontraba regularizada (fojas 194).

⁵ JIN A (Escuela Primaria N° 1 D.E. 12)

⁶ **Art. 9 PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACION ALIMENTARIA** El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando los siguientes parámetros, establecidos en el Código Alimentario Argentino, y el resto de la normativa aplicable, y que a modo enunciativo se detalla a continuación: **a) Especificaciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y organolépticas:** - Contar con certificado de análisis que acredite la ausencia de **Eschericia Coli OH157:H7/ NM y de Salmonella spp** para los lotes de carnes con que se elabore carne picada cruda y productos a base de carne picada precocidos o no, o listos para el consumo, tal como lo establece el CAA art 156 tris y art 255). - Contar con certificados de análisis bacteriológicos para lotes de fiambres y quesos expedidos por la empresa elaboradora de acuerdo a las especificaciones que exige el CAA con metodología analítica reconocida por la legislación de referencia (CAA, art 286 bis para salazones cocidas, art 360 bis para fiambre de cerdo cocido y art 605 para quesos).

⁷ Zanahoria cruda, choclo en grano, arvejas.

⁸ En oportunidad de presentar su descargo, el organismo auditado informó que algunos concesionarios toman muestras en la planta elaboradora, debido a que los laboratorios que realizan los análisis bromatológicos no visitan los establecimientos educativos por situarse en zonas de “crítica seguridad” (fs. 209, fs. 225)

⁹ Según surge de la actuación de referencia fueron visitadas las plantas elaboradoras de: SOUTH MANAGEMENT SA, ARSONI SA., CATERIND SA, DIMALIA SA, SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL, TREGGIO SRL, CODYELA SA, , DISTRIBON SRL.. De las 23 empresas adjudicatarias, constan visitas a 4 plantas elaboradoras. Cabe aclarar, que en oportunidad de presentar su descargo, el organismo auditado acompañó copia de las planillas de verificación de las plantas elaboradoras que no se encontraban agregadas a la actuación por la que tramitó la contratación manifestando que “se toma en cuenta para futuras adjudicaciones que dicha documentación debe incorporarse al expediente de licitación”. (fs. 254 a 514 y fs. 598)

¹⁰ Compañía Alimentaria Nacional.

¹¹ Arts. 71 y 51, inc. a).

¹² Cáritas, Evencoop, La Argentina, Red de Barrios y los 7 establecimientos escolares que reciben el servicio por parte de las Asociaciones Cooperadoras.

¹³ Alberto Torrado UE, Alfredo Grasso, Arkino S.A., Enrique Tavolaro SRL, Euro Food Argentina SA (incumplió en abril, mayo, junio y julio) , Lamerich SRL, Servicios Integrales de Alimentación SA, Siderum SA (incumplió en Abril y Mayo)

¹⁴ Según el Art. 35° del PBCP de la LP 899/08 “... el adjudicatario deberá instrumentar en todos los establecimientos adjudicados cada 4 meses en forma rotativa... controles de laboratorio...”. Entre los meses de agosto y diciembre de 2008 transcurrieron casi 5 meses.

¹⁵ Cáritas, Evencoop, La Cacerola, Red de Barrios y los 7 establecimientos escolares que reciben el servicio por parte de las Asociaciones Cooperadoras.

¹⁶ La DGPYSE adjunta copia de varias notas enviadas a la DGHYSA (Nota N° 623.105/DGPYSE/08 del 24-10-08, Nota N° 550.079/DGPYSE/09 del 30-12-08) solicitando información respecto de la toma de muestras. También adjunta copia de la respuesta recibida desde la DGHYSA con fecha 12-02-09 (en respuesta a Nota AGCBA 1373/09).

¹⁷ Euro Food S.R.L.; Servir'c S.A.; Siderum S.A.; Suc. Rubén Martín S.A.; Caterind S.A.; Integralco S.A.; Arsoni S.A.; Dassault S.A.; Hispan S.A.; Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.; Treggio S.R.L..

¹⁸ Carmelo Orrico S.R.L.; Friend's Food S.R.L.; Suc. Rubén Martín S.A.; Hispan S.A.; Arsoni S.A.; Dassault S.A.; Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.; Treggio S.R.L.; Alimentos Integrados S.A.; Servir'c S.A.

¹⁹ Se dedican a la elaboración de refrigerios destinados a Escuelas de nivel medio y adultos. Para mayor detalle, ver Informe Final AGCBA N° 2.07.10-A., Capítulo V "Aclaraciones Previas", ítem B) "Unidades Productivas".

²⁰ Art. 28° Inc. 4) Ley 2095. "La adquisición de bienes cuya fabricación o venta es exclusiva de quienes tengan privilegio para ello o que sólo poseen una determinada persona o entidad, siempre y cuando no hubieran sustitutos convenientes. La exclusividad debe encontrarse debidamente documentada y fundada en el expediente en que se tramita la contratación".

²¹ El programa fue creado en el año 2004 por Decreto 1924/GCBA/04 (BOCBA 2059 del 03-11-04) como mecanismo de generación de empleo. En su art. 2° se aprueba el reglamento operativo que establece el procedimiento de implementación del programa. Se indica quienes pueden participar del programa, pautas para la presentación de los proyectos. La Coordinación del programa tiene a su cargo la evaluación de los proyectos que pueden tener dos modalidades: 1) capacitación, o 2) producción de bienes o servicios. La Resolución 3800/SED/04 aprueba el circuito administrativo para su implementación. Puede destinarse hasta un 3% de las partidas presupuestarias de la SED previstas en cada ejercicio para la contratación de servicios en el marco de estos proyectos. Utilizan el mismo mosaico y se encuentran sujetas a los mismos controles que el resto de los concesionarios que prestan el servicio

²² Cooperativa Evencoop (CENS 59 DE 3), Servicios Integrales de alimentación (Esc 4 DE 3), Dassault (Esc 12 DE 5), Sucesión Rodolfo Ferrarotti (Esc 17 DE 7), Red de Barrios (Liceo 5 DE 11), Evencoop (Técnica 24 DE 17), Caterind (Esc 7 DE 19), Alimentos Integrados SA (Esc 5 DE 20)

²³ Medallones de carne precocidos marca Whin. Escuela JIN B (Escuela Primaria N° 14 D.E. N° 1) Concesionario: Bagalá S.A.C.

²⁴ Anexo A

²⁵ Art. 9 inc b) PBC

²⁶ Anexo A

²⁷ Art. 8 Inc c) Compañía Alimentaria Nacional S.A. (Escuela 7 DE, 2 menues especiales), Dassault S.A. (Escuela 2 DE 6), Arkino S.A. (Escuela 3 DE 14), Hispan S.A. (JIN C DE 15), Siderum S.A. (Escuela 22 DE 18), Treggio SRL (Escuela 7 DE 17)

²⁸ Friend's Food SRL (Escuela 3 DE 1), Bagalá SA (JIN B DE 1), Díaz Vélez SRL (JII 1 (ex 5) DE 5), Dassault S.A. (Escuela 2 DE 6), Sucesión de Rubén Martín (Escuela 6 DE 6), Lamerich SA (JIN A DE 8), Carmelo Orrico SA (JIN B DE 11), Compañía Alimentaria Nacional SA (Escuela 5 DE 12), Servicios Integrales Food & Caterind SA (Escuela 10 DE 15), Treggio SRL (Escuela 7 DE 17), Siderum SA (Escuela 22 DE 18), Caterind SA (Especial 7 DE 19), Arsoni SA (Especial 5 DE 19), Alimentos Integrados SA (Escuela 5 DE 20).

²⁹ Sucesión de Rodolfo Ferrarotti (Patente BED 279 en Escuela 17 DE 7), Arkino SA (Patente BRV 271 en Escuela 3 DE 14)

³⁰ Sucesión de Rodolfo Ferrarotti (Escuela 17 DE 7), Red de Barrios (Liceo 5 DE 11), Arkino SA (Escuela 3 DE 14).

³¹ Arkino SA (Escuela 3 DE 14).

³² Decreto 4.881/981. B.M. 16.617 Publ. 24/09/1981. Art. 10. - Es requisito indispensable para los trasportes de carnes que circulen por la Capital federal, en tránsito, contar con el certificado y precinto de seguridad otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

³³ De un total de 8 establecimientos educativos que reciben la mercadería en cuestión el 50% no cuenta con el permiso de tránsito otorgado por SENASA, a saber: Escuela N° 3 DE 14

	LP 899/08² se brindó el servicio de comida sin acto administrativo aprobatorio, por los oferentes preadjudicados y pagándose los precios previstos en la LP 899/08. • Se detectó que un establecimiento escolar³ recibe el servicio de refrigerio reforzado en lugar del servicio de almuerzo tal como consta en las planillas de becas homologadas⁴ proporcionada por la DGPYSE, y los remitos se confeccionan por raciones de almuerzos. • Se observó en un establecimiento escolar primario⁵, donde se relevó el servicio de desayuno y comedor de un JIN, que los alumnos del mismo no desayunan ni almuerzan en el salón comedor de la escuela. El servicio se presta en la sala donde desarrollan la jornada escolar completa. Cabe destacar que en dicho ámbito se encuentran ubicados también los sanitarios. En relación al Pliego de Bases y Condiciones Particulares • El art. 9° Inc. A) el PBCP⁶ carece de precisión respecto de si el certificado exigido de análisis bacteriológico realizado en los lotes de fiambres o quesos utilizados para la elaboración de los refrigerios u otro servicio brindado en las escuelas, debe ser presentado en las plantas elaboradora y en las escuelas a la vez. • Se observa que, en los casos señalados a
--	--

(Arkino SA), JIC- Escuela N° 12 DE 15 (Hispan SA), Escuela Especial N° 7 DE 19 (Caterind S.A.), Escuela N° 7 DE 6 (Compañía Alimentaria Nacional SA).

³⁴ Art. 24 PBCP.

³⁵ Que están adjudicadas a los siguientes concesionarios: Bagala SAC (JIN B DE 1), Friend's Food SRL (Escuela N° 3 DE 1), Servicios Integrales de Alimentación SA (Escuela N° 4 DE 3), Servir'c SA (Escuela N° 12 DE 5), Díaz Vélez SRL (JII N° 1 DE 5), Compañía Alimentaria Nacional SA (Escuela N° 7 DE 6 y Escuela N° 5 DE 12), Alfredo Grasso (J. Mat. N° 7 DE 6), Sucesión de Rodolfo Ferrarotti (Escuela 17 DE 7), Lamerich SRL (JIN A DE 8), Arkino SA (Escuela N° 3 DE 14), Hispan SA (JIN C DE 15), Servicios Integrales Food & Caterind SRL (Escuela N° 10 DE 15), Treggio SRL (Escuela N° 7 DE 17), Caterind SA (Escuela Especial N° 7 DE 19) y Alimentos Integrados SA (Escuela N° 5 DE 20).

³⁶ La única norma que se encuentra fundamentada es la Resolución 2940/MH/08 de fecha 18-09-08 indica en sus considerandos: “que habiendo finalizado la prórroga de la Licitación 964/SIFAG/05 y por tratarse de una prestación esencial y a fin de garantizar el desarrollo de los servicios se solicitó a las empresas preadjudicadas el mantenimiento del servicio en cuestión hasta la concreción de la adjudicación de la licitación den trámite”. Finalmente aprueba el gasto acudiendo a las facultades previstas por el Art. 1° y 4° del Decreto 400/GCBA/08.

³⁷ Conforme Art. 3° del Decreto 2143/GCBA/07 BOCBA 2847. Art. 1° y 2° del Decreto 400/GCBA/08 BOCBA 2914.

³⁸ La Resolución 2940 N° 2940/MH/08 aprueba gastos por un total de \$28.526.675,52, por servicios alimentarios prestados durante el período comprendido entre 11 de agosto y 19 de septiembre de 2008, e incluye a un total de 23 proveedores)

	continuación, las listas de menús que forman parte de los mosaicos para niños del nivel inicial, no contemplan alimentos en forma procesada o triturada para las respectivas franjas etarias: 10. 1. El menú N° 5146, (mosaico de almuerzo de jardín maternal para niños de 9 a 12 meses de edad) incorpora alimentos esféricos a niños menores a 12 meses de edad. 10. 2. Los menús N° 2, 7, 9 (mosaico comedor para niños de 1 a 3 años de edad), incorpora alimentos cuyas consistencias⁷ dificultan su masticación y deglución. Esto conlleva a la disminución en la cantidad de su ingesta y por ende a su cantidad de nutrientes. • El PBC no obliga a los adjudicatarios a utilizar marcas permitidas para niños celíacos. Si bien el Pliego lo indica, la DGPYSE no elabora un listado con las marcas autorizadas para niños que padecen dicha enfermedad, (quienes consumen el mosaico preestablecido). • Se observa que el art. 35° del PBCP no implementa un mecanismo de control adecuado debido a que el análisis bromatológico de alimentos recae sólo sobre el concesionario, lo que no resulta suficiente para asegurar alimentos aptos para el consumo⁸. Presentación de ofertas y asignación de puntaje (LP 899/SIGAF/2008) Respecto de las plantas elaboradoras • No hay constancias en la actuación por la que tramitó la contratación del servicio de comida, de haberse realizado la verificación de la totalidad de las plantas elaboradoras presentadas en las ofertas. La documentación agregada da cuenta de la realización de solo 8⁹ verificaciones sobre un total de 30 oferentes. En consecuencia, la Comisión de Evaluación de Ofertas preadjudicó a 23 oferentes sin aportar constancias de haberse verificado sus plantas elaboradoras. Respecto de los vehículos presentados en las ofertas • Un oferente¹⁰ presenta un total de 10 vehículos (entre propios y alquilados) y en 4 de ellos no acredita la habilitación del SENASA. Igualmente son considerados por la Comisión de Evaluación a los efectos de asignar puntaje. En relación a los antecedentes acreditados en la prestación del servicio
--	---

	- En relación a los antecedentes acreditados por los oferentes para la prestación del servicio, <i>en algunos</i> casos, la Comisión de Evaluación de Ofertas asignó puntaje en forma errónea. Tampoco dejó constancia en las actuaciones que reflejen la realización de análisis y evaluación de la documentación de los estados contables, no siendo posible determinar el Patrimonio Neto y/o el origen del promedio de ventas de los últimos 24 meses, todo lo cual redundaría en mayor puntaje para los oferentes. Sobre la etapa de adjudicación - No se encuentra incorporado al Expediente auditado, constancia alguna que indique montos y fechas en que fueron integradas cada una de las garantías de adjudicación. Esta omisión impide verificar si han sido constituidas dentro del plazo previsto en el Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación¹¹. Control de Alimentos. Art. 35° PBCP (LP 964/05 y LP 899/08). - En las presentaciones realizadas por los concesionarios ante la DGPYSE durante la vigencia de la prórroga de la LP 964/05, entre los meses de febrero a julio de 2008: ✓ No se verificaron constancias que den cuenta de la presentación de informes de control de alimentos que obliga el Art. 35° del PBCP respecto de la totalidad de las Unidades Productivas que brindan el servicio de refrigerio y de los comedores autogestionados¹². ✓ No se verificaron constancias que den cuenta que hayan presentado los informes de control de alimentos el 29% de los concesionarios¹³ (9 de 31) en el 20% de los establecimientos adjudicados conforme lo indica el art. 35° del PBCP. - En las presentaciones realizadas por los concesionarios ante la DGPYSE durante la vigencia de la LP 899/08, entre los meses de agosto a diciembre de 2008: ✓ No se verificaron constancias que den cuenta de haber presentado los informes de control de alimentos tal como lo prescribe el
--	---

	art. 35° del PBCP la totalidad de los concesionarios¹⁴. ✓ No se verificaron constancias que den cuenta de la presentación de informes de control de alimentos que obliga el Art. 35° del PBCP la totalidad de las Unidades Productivas que brindan el servicio de refrigerio y los comedores autogestionados¹⁵. A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. • Se detectaron importantes deficiencias en la comunicación entre la DGHySA y la DGPYSE. A modo de ejemplo, la DGHySA no ha informado en forma oportuna el resultado de las tomas de muestras de alimentos y productos lácteos¹⁶. • Se observa una escasa frecuencia en la toma de muestras de alimentos en los establecimientos escolares (5% de establecimientos educativos sobre el total donde se presta el servicio). • No hay constancias de haberse realizado tomas de muestras de alimentos según la información suministrada por la DGHySA, en: a) 11¹⁷ de los 25 concesionarios de la LP 964/SIGAF/2005 (44%) b) 10¹⁸ de los 23 concesionarios de la LP 899/SIGAF/2008 (43,48%) c) En la totalidad de las Unidades Productivas que brindan el servicio de refrigerio (100%) d) En la totalidad de los establecimientos de administración propia o autogestión (100%). Sobre las Unidades Productivas¹⁹ • No se encuentra acreditado el fundamento que habilita a recurrir a la contratación directa (Art. 28° Inc. 4 Ley 2095²⁰), en los actos administrativos que aprueban la contratación de las diferentes unidades productivas²¹ Con relación a la Prestación del Servicio A. Sobre la Provisión y Calidad de Alimentos • Se observó la inexistencia de certificados exigidos por el Art. 9° Inc. A) segundo párrafo del PBCP en el total de los establecimientos visitados²² donde se relevó el servicio de refrigerio elaborados con fiambre, respecto de la providencia de los fiambres y quesos utilizados
--	--

	por las cooperativas y las empresas concesionarias para su preparación. - Se observó la inexistencia de certificados exigidos por el Art. 9° Inc. A) primer párrafo del PBCP (que acrediten la ausencia de E. Coli del lote entregado) en un establecimiento escolar donde se constató la única preparación del almuerzo compuesto por un producto elaborado a base de carne picada²³. B. Sobre las preparaciones del servicio - se cumple con los gramajes²⁴ por ración establecidos en el Pliego. - No se cumple con las temperaturas²⁵ del servicio. - El menú observado no corresponde con el menú vigente²⁶ en 23 casos de los 67 servicios observados (26 desayunos, 26 almuerzos, 1 viandas calientes, 8 refrigerios y 5 refuerzos alimentarios y 1 complemento alimentario). Porcentaje de incidencia del 31.94 %. - No se cumple con los menues especiales²⁷ para niños que requieren una dieta especial según las prescripciones médicas presentadas en un 35% de los casos que requieren dieta especial (7 de 20). C. En relación a la recepción de los alimentos - Se observó que el control de la recepción de alimentos no es realizado por las autoridades escolares en 14 de 27 establecimientos²⁸ donde se presta el servicio de desayuno y comedor (52%). - Se observó personal con la función de la carga y descarga de los alimentos con uniforme inadecuado²⁹ con falta de certificados de cursos de Buenas Prácticas de Manufactura expedido por la DGHySA³⁰ y con falta de libreta sanitaria³¹. - No poseen permiso de tránsito sanitario³² extendido por SE.NA.SA que habilita a transportar animales, el 50 % de los establecimientos educativos que recibieron en el día de la visita dicha mercadería³³. D. Con relación a los remitos - No se cumple con el Art. 57° del PBCP respecto de la forma emisión de los remitos de mercadería. E. En relación al personal del concesionario - No poseen constancias de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura realizada en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria³⁴ en el 59,26% de las escuelas relevadas³⁵ (16 sobre 27
--	---

	establecimientos educativos, que comprenden un total de 21 sobre 87 personas presentes). Contables y Presupuestarias Gastos aprobados por Decreto 400/GCBA/08 • Del análisis de los actos administrativos (14 casos) que aprueban gastos originados en la prestación del servicio de comida bajo la modalidad del Decreto N° 2143/GCBA/07 y Decreto N° 400/GCBA/08, informados en respuesta a la nota AGCBA N° 1324/09, se observa que: ✓ En el 21,14 % de los casos (3) no se agregó el respectivo anexo a las resoluciones en los cuales deberían estar discriminados el / los proveedores, importes y períodos, lo que representa un 3,75 % del importe total del universo de resoluciones informadas. ✓ En el 92,86 % de los casos (13) las normas que aprueban gastos bajo esta modalidad no cumplen con los requisitos para su utilización³⁶ debido a que no se encuentra acreditado el extremo de urgencia³⁷. Carpetas de Pago • Del análisis de la base de transacciones informada por la OGESE con los partes de recepción definitiva obrantes en las carpetas de pago (total de casos 30), y las resoluciones en las que se aplicó el Decreto N° 400/08, se observa que: ✓ En el anexo de la Resolución N° 2940/MH/08³⁸ que aprueba gastos por un total de \$28.526.675,52 no se discrimina el importe y período aplicado por proveedor (sólo figura la orden de provisión de cada proveedor). ✓ De las 30 carpetas de pago en las que se aplicó el Decreto N° 400/08, un 16,67 % (5 casos) no coincide el importe total consignado en el parte de recepción definitiva con el registrado en la base de transacciones informada por el SIGAF.
--	---

**Informe Final de Auditoría
Proyecto N° 2.09.08 A
Contrataciones de alimentos de la Dirección General de Proyectos y
Servicios a Escuelas Auditoría legal y Financiera.**

DESTINATARIO

Señor
Vicepresidente 1°
Legislatura Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Lic. Oscar Moscariello
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° 360-AGCBA-08 y Resolución N° 420-AGCBA-08, 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 Proyectos y Servicios a Escuelas (DGPYSE) del Ministerio de Educación, con el objeto que a continuación se detalla.

I.- Objeto

Jurisdicción N° 55: Ministerio de Educación
Unidad Ejecutora N° 572
Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares – Período 2007.
Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas – Período 2008.
Programa N° 19 - Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria
Período 2007: Inciso 2.1.1. Alimentos para personas (Provisión de Lácteos).
Período 2008: Inciso 2.1.1. Alimentos para Personas (Provisión de Lácteos) e Inciso 3.9.2. Servicios de Comida, viandas y refrigerios (Contratación de Servicio de Comida).

PERIODO 2007

Prog.	Partida	Denominación	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado
19	2.1.1	Alimentos para personas	11.002.100,00	13.582.357,00	12.385.906,66

Fuente: CUENTA DE INVERSION 2007

PERIODO 2008

Prog.	Partida	Denominación	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado
19	2.1.1	Alimentos para personas	15.230.266,00	16.172.445,00	13.277.714,49
19	3.9.2	Servicios de comidas, viandas y refrigerios	149.467.175,00	188.358.869,00	169.044.924,51
Total partidas 2.11 y 3.9.2			164.697.441,00	204.531.314,00	182.322.639,00

Fuente: CUENTA DE INVERSION 2008

II.- Objetivo

Controlar los aspectos legales y técnicos de los actos administrativos aprobatorios de las contrataciones efectuadas por la prestación del servicio de alimentos.

III.- Alcance

Verificar:

- a) el cumplimiento de los objetivos previstos para las contrataciones de servicios de alimentos;
- b) su ajuste al marco normativo aplicable.
- c) la prestación del servicio;
- d) la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios.

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:

- 1) Recopilación y examen de la normativa aplicable y vigente (**Anexo I**).
- 2) Relevamiento de la estructura orgánica y los circuitos administrativos del organismo auditado.
- 3) Análisis de los siguientes Expedientes:
 - a) N° 68.710/07 (Prórroga de la Licitación Pública N° 964/05 – Expediente 37.514/05 por el que tramitó la licitación del servicio de comidas cuyo vencimiento operó el 31-12-2007);
 - b) Expediente N° 51.868/07 en copia simple (Licitación Pública N° 899/08 por la que tramitó la contratación servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa destinado a alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos dependientes del MEGC) y la Copia II de las 30 carpetas conformadas por la documentación presentada por cada uno de los oferentes; Se realizó el análisis de las ofertas y la adjudicación.
 - c) las actuaciones referidas a las Unidades Productivas que prestaron servicios de refrigerios durante el año 2008 (**Anexo II**).
 - d) las actuaciones iniciadas durante el año 2008 por la aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales ocurridos durante la vigencia de la Licitación Pública N° 964/05 prorrogada por Resolución 302/MSGC/2008 (**Anexo III**). La muestra se determinó al azar, incluyendo la totalidad de los adjudicatarios penalizados y los montos

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

más significativos y quedó determinada por un total de 28 expedientes que incluyen 24 concesionarios³⁹ y 4 unidades productivas⁴⁰.

No se examinaron las actuaciones referidas a las penalidades aplicadas en virtud de lo establecido en la Licitación Pública 899/08 debido a que según la información proporcionada por la DGPYSE el trámite de las mismas se encontraban en una etapa incipiente.

4) Análisis Contable y Presupuestario.

a) Carpetas de Pago (**Anexo IV**) A fin de determinar la muestra contable, se seleccionaron las carpetas de pago correspondientes a las actuaciones relacionadas con la contratación del servicio. Para ello, se incluyeron los importes más significativos por proveedor y por comprobante informado en los listados parametrizados de gestión.

Cabe destacar, que durante el transcurso de la presente auditoria, se amplió la muestra de carpetas de pago en virtud de la existencia de actuaciones en las que se aprobaron gastos con la aplicación del Decreto N° 2143/GCBA/07 y Decreto 400/GCBA/08.

b) El análisis se realizó teniendo en cuenta:

b.1) Carpetas de pago relacionadas con gastos aprobados por el Decreto 2143/GCBA/07⁴¹ y su complementario el Decreto N° 400/GCBA/08⁴².

b.2) La verificación de los precios consignados en los partes de recepción definitiva, se realizó comparando los mismos con los consignados en las órdenes de compra obrantes en los expedientes, y teniendo en cuenta, el acto aprobatorio del gasto (por ejemplo, aplicación del Decreto N° 400/08, o Licitación Pública).

De las 71 carpetas de pago relevadas, 29⁴³ (41%) corresponden a redeterminaciones de precios cuyo importe asciende a de total de \$

³⁹ Caterind S.A. no registraba actuaciones iniciadas por aplicación de penalidades.

⁴⁰ Cáritas no registraba actuaciones iniciadas por aplicación de penalidades.

⁴¹ BOCBA 2847 del 28-12-07.

⁴² BOCBA 2914 del 16-04-08.

⁴³ Puede señalarse que, en las respectivas carpetas de pago se agregan las siguientes constancias: 1) acta acuerdo, suscripta entre el representante legal del proveedor del servicio y el Subsecretario de Coordinación, Recursos y Acción Comunitaria o Subsecretario de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos (según se trate de actas firmadas durante el año 2007 o en el año 2008) en representación del Ministerio de Educación. En la misma se hace referencia al art. 122° del PBCP LP 964/SIGAF/2005. 2) Resolución posterior que aprueba el acta, suscripta en forma conjunta por el Ministro de Hacienda y Ministro de Educación o resolución suscripta por el Ministro de Hacienda solamente. Las resoluciones

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

4.851.705,28 que representan un 29% del monto total de la muestra. El análisis de las actuaciones que dieron origen a las readecuaciones de precios no fue objeto de evaluación en el presente informe.

5) Visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra (**Anexo V**) con el objeto de verificar que la prestación del servicio se adecue a las especificaciones técnico-alimentaria regladas en la contratación, esto es: a) caracteres organolépticos de los alimentos; b) control de temperaturas de recepción, conservación, cocción y distribución; c) nivel de acidez (PH) en productos frescos; d) gramaje y cantidad de ingredientes utilizados en las preparaciones a fin de determinar la adecuación de la calidad nutricional de los alimentos a las condiciones previstas en el Pliego; e) condiciones de higiene de las instalaciones; f) hábitos en la manipulación de alimentos; g) forma de almacenamiento de los productos. El análisis del resultado de estas verificaciones se reflejó en Informes Individuales realizados por cada establecimiento Escolar (**Anexo VI**)

6) Entrevistas con las autoridades escolares;

7) Relevamiento de documentación respaldatoria ubicada en el establecimiento escolar: Libro de Órdenes -para todo el período 2008- y la documentación del concesionario obrante en el establecimiento escolar y vigente al momento de la visita-. Asimismo se relevo la totalidad de la documentación proporcionada por la Dirección auditada y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁴⁴.

IV.- Limitaciones al Alcance

No se tuvo acceso a los Registros N° 531.226/08, 531.225/08 y 15.748/08 debido a que el organismo auditado no acompañó copia de los mismos dentro de las copias simples entregadas, ni del CD digitalizado del Expediente 51.868/07, cuyo original fuera retirado para adjuntar al Juzgado de Instrucción N° 27, Secretaría N° 124 (Ver Cap. V. “Aclaraciones Previas. Análisis del Expediente 51.688/07 LP 899/SIGAF/2008”).

aprobatorias mencionadas fueron suscriptas en el año 2008 y las actas acuerdo corresponden a los años 2007 y 2008.

⁴⁴ Informe 513/DGHySA/09 (listado de muestras extraídas en los años 2007 y 2008 –LP 94/07, LP 964/05 y LP 899/08 con los datos solicitados), Informe 1815/DGHySA/09 (copia de protocolos con resultados “no apto”, “contaminado”, “contraviene”, “adulterado”, “alterado” y “PSC”), Informe 3092/DGHySA/09 (con informe de los resultados obtenidos de la documentación remitida por los concesionarios respecto del control bromatológico Art. 35° PBCP -LP 964/05 y LP 899/08- y art. 17° PBCP -LP 94/07-).

V.- Aclaraciones Previas

El período auditado comprende los años 2007 y 2008 y el análisis de dos contrataciones: la de provisión de productos lácteos (ejercicio 2007-2008), y la contratación del servicio de comida (ejercicio 2008).

En relación al servicio de comida, durante el ejercicio 2008, estuvieron en vigencia dos contrataciones:

- 1) entre el período que va desde el 1º de enero de 2008 hasta el inicio del receso escolar de invierno del mismo año lectivo, se aplicó la prórroga de la Licitación Pública 964/SIGAF/2005⁴⁵, y
- 2) desde el primer día lectivo posterior al receso de invierno de 2008 comenzó a regir la nueva contratación por la que tramitó la Licitación Pública 899/SIGAF/2008.

Con la finalidad de lograr mayor claridad en la exposición y el análisis de los temas evaluados se emitieron dos informes:

1) 2.09.08 A: referido a la contratación del servicio de alimentos durante el período 2008 y comprende:

- el análisis de la prórroga de la LP 964/SIGAF/2005 que tramitó por Expediente 68.710/07 por el período que va desde el 1º de enero hasta el inicio del receso escolar de invierno del año 2008
- el análisis de la nueva contratación cuya vigencia comienza desde el primer día lectivo posterior al receso de invierno de 2008 que tramitó por Expediente N° N° 51.868/07 LP 899/SIGAF/2008).
- La verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas de ambos pliegos durante el año 2008 y el control de las tomas de muestras de alimentos realizadas por la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria en el mismo período;
- La aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales durante la prórroga de la LP 964/SIGAF/2005.
- El análisis presupuestario y el relevamiento de las carpetas de pago incluidas en la muestra
- La verificación de la prestación alimentaria que fue realizada durante el año 2009.

2) 2.09.08 B: referido a la contratación del servicio de provisión de productos lácteos durante el período 2007-2008 y comprende el análisis de:

- el Expediente N° 37.226/06 (LP 94/SIGAF/2007) por el que tramitó la respectiva contratación;

⁴⁵ El análisis de la LP 964/05 fue realizado en el Informe de auditoria N° 2.07.10 B.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

- el control del cumplimiento de las obligaciones previstas en el pliego de bases y condiciones particulares y de la toma de muestras realizada por la DGHySA;
- la aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales;
- el análisis presupuestario y el relevamiento de las carpetas de pago incluidas en la muestra.
- la verificación de la provisión de los productos lácteos en los establecimientos escolares fue realizada durante el año 2009.

Una vez concluidas las tareas de campo del presente proyecto de auditoria, y en el marco de procedimientos llevados a cabo en otro proyecto de auditoria (Proyecto N° 2.03.13), se tomó conocimiento de la existencia de tres establecimientos educativos de nivel inicial que reciben el servicio de comedor a través del Ministerio de Salud del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, estos son: Escuela Infantil N° 5 D.E. N° 5 (ubicada en el Hospital Penna), Escuela Infantil N° 5 D.E. N° 7 (ubicada en el Hospital Durand) y Jardín Maternal N° 5 D.E. 12 (ubicado en el Hospital Álvarez),.

La oportunidad en que se accedió a la información mencionada precedentemente, ha impedido verificar si la prestación del servicio en dichos establecimientos, se adecua a los requerimientos nutricionales de la respectiva franja etaria. Asimismo, y por tratarse de casos en los que el servicio se brinda a través de otra jurisdicción podría tratarse de establecimientos que no reciben el control y la fiscalización del área de la que dependen.

➤ *Determinación de la muestra de establecimientos escolares*

Se diseño una muestra⁴⁶ que incluyó a la totalidad de los concesionarios que prestan el servicio de desayuno/merienda, almuerzo y refrigerio, de las unidades productivas que prestan el servicio de refrigerio y a todos los niveles educativos. Asimismo, se incluyó un comedor autogestionado (donde el servicio es brindado por la Asociación Cooperadora)

La muestra quedó determinada por 32 escuelas⁴⁷ que incluye: **(Anexo V):**
1) a cada una de las empresas adjudicatarias de la LP 899/08, en total 23⁴⁸;

⁴⁶ A criterio del auditor.

⁴⁷ Ubicadas en los D.E. N° 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19 y 20.

⁴⁸ Carmelo Orrico S.R.L., Arkino S.A., Enrique Tavolaro S.R.L., Lamerich S.R.L., Friend's Food S.R.L., Sucesión Rubén Martín S.A., Siderum S.A., Alberto Juan Torrado S.A. UTE, Bagalá S.A.C., Hispan S.A., Arsoni S.A., Dassault S.A., Caterind S.A., Servicios Integrales Food and Catering S.R.L., Cía. Alimentaria Nacional S.A., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Spataro S.R.L., Sucesión de Rodolfo Ferrarotti, Treggio S.R.L., Alfredo Grasso, Alimentos Integrados S.A., Díaz Vélez S.R.L. y Servir'c S.A.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

2) a 3 establecimientos escolares en razón de las observaciones detectadas en el Informe 2.06.02.B;

3) a las 4 unidades productivas que prestan servicio de refrigerio;

4) 1 establecimiento escolar donde fue relevado el servicio de refrigerio brindado por un concesionario distinto al informado por la DGPYSE por lo cual fue necesario incorporar otro establecimiento escolar para abarcar la totalidad de los concesionarios que brindan el servicio de refrigerio, y

5) un comedor autogestionado.

Se verificaron 27 servicios de comedor, 26 servicios de desayuno⁴⁹ y 8 refrigerios⁵⁰.

La revisión se practicó sobre la totalidad de la documentación proporcionada por la Dirección General auditada, por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, y la documentación relevada en los establecimientos escolares.

Cabe señalar que a la fecha de inicio del presente proyecto no se encontraba aprobada la Cuenta de Inversión 2008, razón por la cual, inicialmente se trabajó con información provisoria brindada por la OGESE. (Listados parametrizados de gestión). No obstante lo antes mencionado, la información de presupuestaria fue actualizada con los datos de la Cuenta de Inversión 2008 ya aprobada.

Las tareas de campo se realizaron desde el 1º de marzo de 2009 al 25 de septiembre de 2009, iniciándose las visitas a las escuelas el día 14 de Abril de 2009 culminando las mismas el 2 de septiembre de 2009⁵¹.

⁴⁹ En la Escuela N° 10 D.E. 15, Concesionario: Servicios Integrales Food & Caterind S.R.L. no pudo verificarse el servicio de desayuno debido a que las autoridades no permitieron el acceso a primera hora de la mañana, pese a encontrarse debidamente notificados tanto por la DGPYSE como por el equipo de la AGCBA. Posteriormente se ingresó al establecimiento y se verificó el servicio de comedor.

⁵⁰ Se verificó uno por establecimiento escolar correspondiente a la totalidad de las unidades productivas: Cáritas, R.D.B., Evencoop y La Cacerola. En total fueron relevados 5 servicios de refrigerio debido a que el organismo auditado informó erróneamente un prestador y tuvo que agregarse un nuevo establecimiento escolar. También se relevaron los refrigerios en 3 establecimientos escolares cuyo servicio es prestado por los siguientes concesionarios: Servicios Integrales de Alimentación, Dassault S.A., y Alimentos Integrados S.A.

⁵¹ Durante el mes de Julio de 2009 fueron suspendidas las visitas a los establecimientos escolares debido a la declaración oficial de emergencia sanitaria lo que significó el cierre de los mismos.

➤ *Análisis del Expediente 51.868/07(LP 899/08)*

El análisis del Expediente 51.868/07⁵² por el que tramitó la licitación pública 899/SIGAF/2008 para la contratación del servicio de comida, fue realizado sobre copia simple del mismo y las carpetas de las ofertas sobre su Copia II⁵³. Todo ello en razón de los hechos que a continuación se detallan:

Marzo 2009 la DGPYSE puso a disposición del equipo de auditoria la actuación de referencia, con las 30 carpetas de ofertas y los Registros N° 531.226/08, 531.225/08 y 15.748/08.

10-06-2009 La DGPYSE a través de su personal solicitó en forma urgente al equipo de auditoria el Expediente 51.868/07, las 30 carpetas de ofertas y los Registros 531.226/08, 531.225/08 y 15.748/08.

17-06-2009 La DGPYSE informa mediante Nota 555.594/DGPYSE/2009 que el expediente referenciado les fue requerido por la Unidad Ministro el día 09-06-09. Que el día 12-06-09 la Unidad de Ministro lo envió a la Mesa de Entradas para su digitalización en razón de que el mismo había sido solicitado por la Procuración General para ser presentado ante el Juzgado de Instrucción N° 27, Secretaría N° 124.

En esa misma fecha fue entregado al equipo de auditoria en copia simple el expediente de referencia. Realizada una revisión del mismo, se detectaron faltas de fojas, extremo que fue informado al organismo auditado. Esta situación fue solucionada en pocos días, completando las fotocopias faltantes en copia simple.

23-06-2009 Fue entregado un CD que contiene un total de 15.571 imágenes que corresponderían al Expediente 51.868/07, sin constancias de ser copias certificadas de la actuación original. Asimismo, fueron entregadas las carpetas de las 30 ofertas en Copia II.

A) Estructura de la Dirección General de Proyectos y Servicios a Escuelas

El Decreto 2075/GCBA/2007⁵⁴ que aprueba la estructura orgánico funcional del Poder Ejecutivo del GCBA, los objetivos y responsabilidades primarias de las unidades de organización, crea dentro de la órbita del Ministerio de Educación la Dirección General de Proyectos y Servicios a

⁵² Conformado por 9 cuerpos y un total de 1867 fojas

⁵³ Según indica el PBCP en su art. 73° (primer párrafo) las ofertas se confeccionan en tres ejemplares, en carpetas separadas, una caratulada como "original" y dos copias fieles del mismo identificadas como Copia 1 y Copia 2 respectivamente.

⁵⁴ BOCBA 2829 y separata (11/12/07)

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Escuelas⁵⁵ dependiente de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos.

Entre sus responsabilidades primarias⁵⁶ se encuentran la de “*administrar y gestionar los recursos para los servicios de asistencia alimentaria, colonias de vacaciones y cooperadoras*” y “*gestionar, supervisar y coordinar la asistencia alimentaria a los comedores y establecimientos escolares*”.

No hay dentro de la Dirección General estructura aprobada (**Anexo VIII**), a excepción de la Coordinación de Cooperadoras y Asistencia Escolar que fue creada por Decreto 326/GCBA/2008⁵⁷.

De la Coordinación de Cooperadoras y Asistencia Escolar⁵⁸ dependen los Departamentos de Asistencia a Cooperadoras, de Verificaciones⁵⁹, de Subsidios y de Legales⁶⁰.

También funciona dentro de la Dirección General la Coordinación de Comedores de la que dependen los Departamentos de Nutrición, de Becas, de Unidades Productivas, de Atención de Proveedores, de Presupuesto y de Administración.

El Departamento de Nutrición -que tiene entre sus funciones la de verificar el cumplimiento de los pliegos, en relación a las prestaciones alimentarias en las escuelas, en las unidades productivas y los comedores de autogestión- tenía en el año 2008 una nómina de personal que ascendía a 22 personas, de las cuales 15 de ellas desempeñaban funciones de verificadores^{61 62}.

B) Presupuesto y Muestra de Carpetas de Pago

1) Presupuesto

CUADRO N° 1

Crédito original, vigente y ejecución presupuestaria por Inciso
Programa 19 - "Coordinación de Comedores y Cooperadoras Escolares"

⁵⁵ Continuada de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.

⁵⁶ Separata del BO 2829 Anexo 2/7.

⁵⁷ BOCBA 2911 del 17-04-2008.

⁵⁸ Cargo Vacante.

⁵⁹ Cargo Vacante.

⁶⁰ Cargo Vacante.

⁶¹ Según respuesta a Nota 146/AGCBA/2008

⁶² de los cuales 12, poseen título universitario de licenciatura en nutrición.

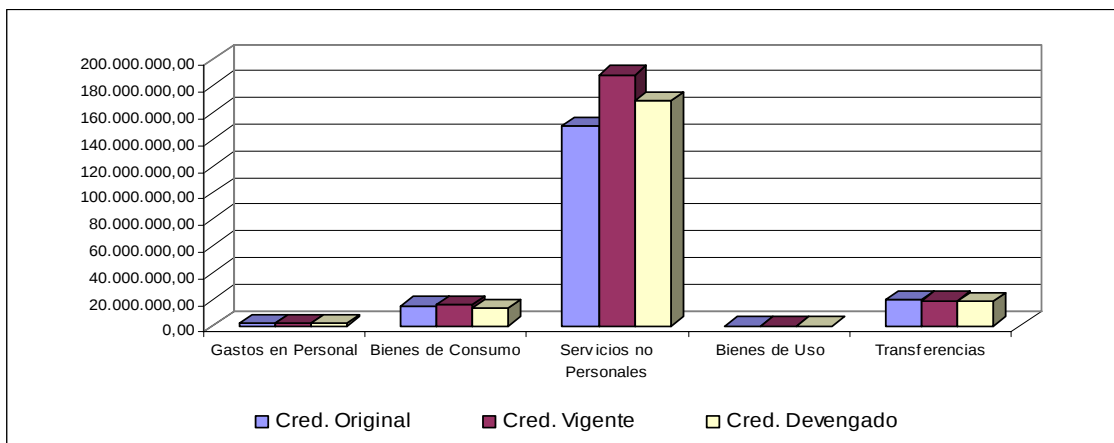
“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Inc.	Detalle	Crédito Original (A)	Crédito Vigente (B)	Variación % Orig-Vig	Créd. Devengado (C)	% (C/B)
1	Gastos en Personal	2.328.070,00	2.352.566,00	1,05%	2.352.553,93	100,00%
2	Bienes de Consumo	15.251.362,00	16.209.947,00	6,29%	13.284.175,49	81,95%
3	Servicios no Personales	150.192.395,00	188.679.779,00	25,63%	169.361.873,48	89,76%
4	Bienes de Uso	6.148,00	4.386,00	-28,66%	4.385,80	100,00%
5	Transferencias	19.630.209,00	18.880.209,00	-3,82%	18.826.469,00	99,72%
Total		187.408.184,00	226.126.887,00	20,66%	203.829.457,70	90,14%

Fuente: Elaboración Propia

El crédito original total (o sancionado) se incrementó un 20,66% durante el transcurso del ejercicio 2008.

El porcentaje de ejecución del crédito vigente total alcanzó, en el ejercicio, un 90,14%.



Fuente: Elaboración propia

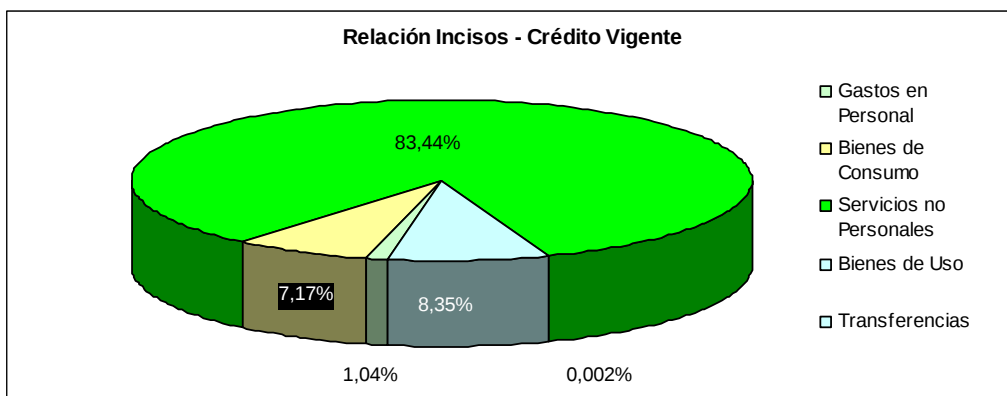
CUADRO Nº 2

Incidenia de cada Inciso respecto del Crédito vigente y el devengado

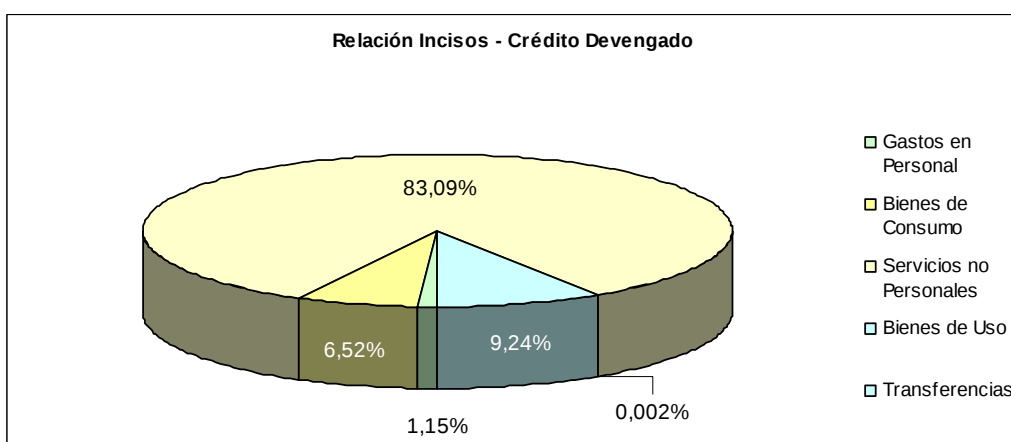
Inc.	Detalle	Crédito Vigente (A)	Relación Inciso/Créd. Vigente total	Crédito Devengado (B)	Relación Inciso/Créd. Devengado total
1	Gastos en Personal	2.352.566,00	1,04%	2.352.553,93	1,15%
2	Bienes de Consumo	16.209.947,00	7,17%	13.284.175,49	6,52%
3	Servicios no Personales	188.679.779,00	83,44%	169.361.873,48	83,09%
4	Bienes de Uso	4.386,00	0,00%	4.385,80	0,00%
5	Transferencias	18.880.209,00	8,35%	18.826.469,00	9,24%
Total		226.126.887,00	100,00%	203.829.457,70	100,00%

Fuente: Elaboración propia

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”



Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

CUADRO N° 3

Crédito vigente y ejecución presupuestaria por Actividades Presupuestarias

Act.	Detalle	Crédito Vigente	Relación Inciso/Créd. Vigente total	Crédito Devengado	Relación Inciso/Créd. Dev. Total
1	Coordinación de Comedores y Cooperadoras Escolares	2.429.287,00	1,07%	2.400.523,61	1,18%
2	Asistencia Alimentaria Establecimientos de Educación Inicial	46.512.723,00	20,57%	38.289.442,88	18,79%
3	Asistencia Alimentaria Establecimientos de Educación Primaria	117.005.190,00	51,74%	109.833.960,55	53,89%
4	Asistencia Alimentaria Establecimientos de Educación Especial	7.295.200,00	3,23%	6.174.701,05	3,03%

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

5	Asistencia Alimentaria Establecimientos de Educación Media	15.217.843,00	6,73%	12.215.346,43	5,99%
6	Asistencia Alimentaria Establecimientos de Educación Artística	1.794.141,00	0,79%	1.431.812,62	0,70%
7	Asistencia Alimentaria Establecimientos de Educación de Adultos y Adolescentes	7.421.718,00	3,28%	5.943.958,23	2,92%
8	Asistencia Alimentaria Establecimientos de Educación Superior	3.931.698,00	1,74%	3.306.061,82	1,62%
9	Asistencia Alimentaria por Unidades Productivas	5.343.962,00	2,36%	5.118.516,54	2,51%
10	Provisión de Bienes y Servicios para la Gestión Educativa	0,00	0,00%	0,00	0,00%
11	Subsidio a Coop Escol.	18.880.209,00	8,35%	18.826.469,00	9,24%
12	Coordinación de Proyectos Escolares	294.916,00	0,13%	288.664,97	0,14%
Total Programa 19		226.126.887,00	100,00%	203.829.457,70	100,00%

Fuente: Elaboración propia

CUADRO N° 4

Crédito vigente y ejecución presupuestaria por Partida Principal.

Partida Principal	Detalle	Crédito Vigente (A)	Crédito Devengado (B)	% (B/A)
1.1	Personal Permanente	1.925.903,00	1.925.896,84	100,00%
1.3	Servicios Extraordinarios	9.831,00	9.830,87	100,00%
1.4	Asignaciones Familiares	26.869,00	26.868,00	100,00%
1.5	Asistencia social al personal	8.537,00	8.536,41	99,99%
1.7	Gabinete de Autoridades Sup.	31.202,00	31.200,04	99,99%
1.8	Contratos De Empleo Publico	350.224,00	350.221,77	100,00%
2.1	Prod. Alimen., Agrop. y Forest.	16.172.445,00	13.277.714,49	82,10%
2.2	Textiles y vestuario	4.382,00	-	0,00%
2.3	Prod. de papel, Cartón e Imp.	1.910,00	-	0,00%
2.5	Prod. Químicos, Comb. y Lub.	2.864,00	-	0,00%
2.7	Prod. metálicos	392,00	392,00	100,00%
2.9	Otros bienes de consumo	27.954,00	6.069,00	21,71%
3.3	Mant., Reparación y Limpieza	7.500,00	3.539,00	47,19%
3.4	Serv. Prof., Técnicos. y operat.	282.838,00	282.838,00	100,00%
3.7	Pasajes, Viáticos y Movilidad	30.572,00	30.571,97	100,00%
3.9	Otros Servicios	188.358.869,00	169.044.924,51	89,75%

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

4.3	Maquinaria y Equipo	4.386,00	4.385,80	100,00%
5.1	Transf. al sector privado p/ financiar Gs Cs	11.860.209,00	11.806.469,00	99,55%
5.2	Transf. al sector privado p/ financiar Gs de Cap.	7.020.000,00	7.020.000,00	100,00%
Total		226.126.887,00	203.829.457,70	90,14%

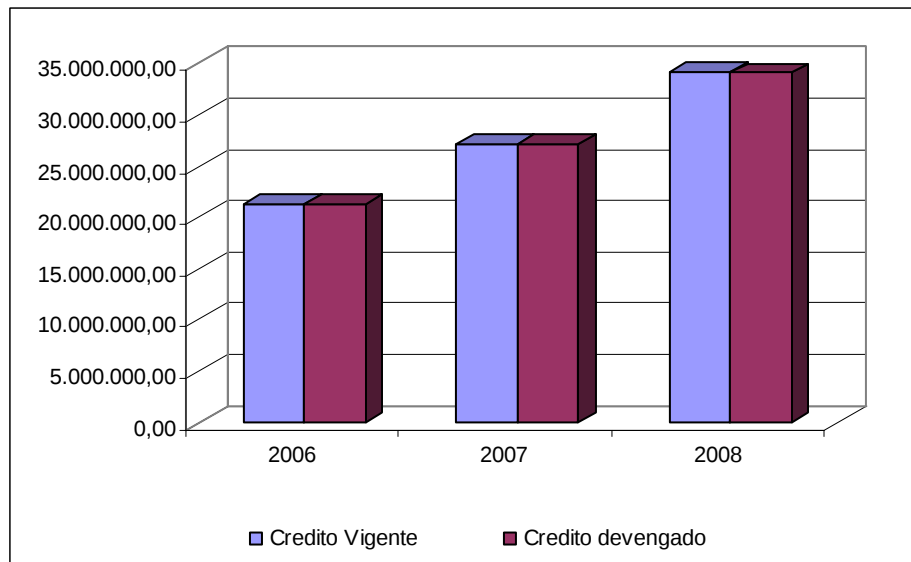
Fuente: Elaboración propia

CUADRO N° 5

Evolución Presupuestaria 2006/2007/2008

Año	Programa	Crédito Vigente (A)	Crédito Devengado (B)	% (B/A)
2006	80	136.612.090,00	133.441.042,48	97,68
2007	19	162.626.635,00	155.962.379,92	95,90
2008	19	226.126.887,00	203.829.457,70	90,14

Fuente: Elaboración propia en base a información de las Cuentas de Inversión correspondientes



Fuente: Elaboración propia en base a información de las Cuentas de Inversión correspondientes

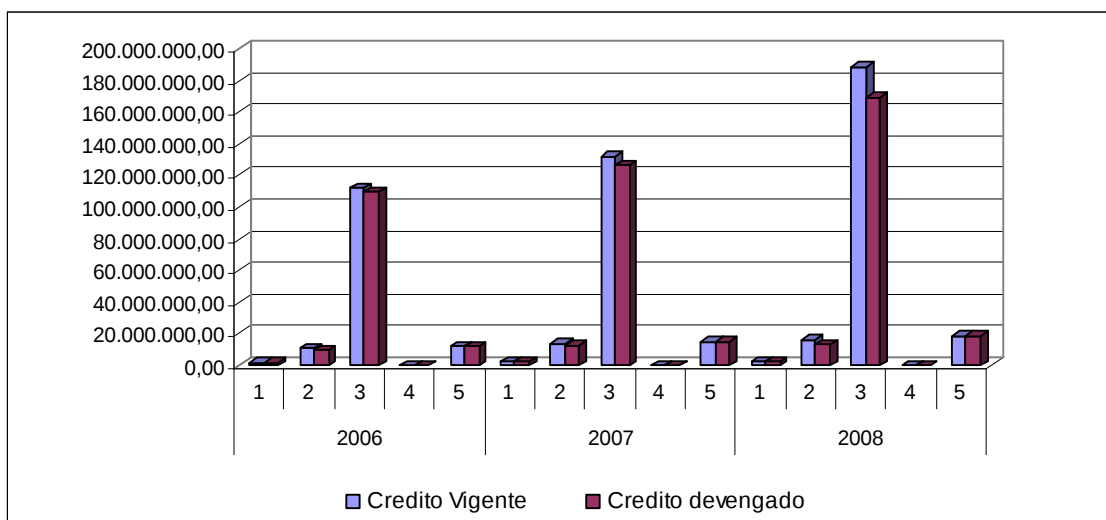
CUADRO N° 5

Evolución Presupuestaria por Inciso 2006/2007/2008

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Año	Inciso	Crédito Vigente (A)	Crédito Devengado (B)	% (B/A)
2006	1	1.703.510,00	1.703.496,74	100,00
	2	10.979.521,00	9.835.113,16	89,58
	3	111.778.710,00	109.794.718,28	98,23
	4	1.669,00	669,00	40,08
	5	12.148.680,00	12.107.045,30	99,66
Total		136.612.090,00	133.441.042,48	97,68
2007	1	2.379.562,00	2.379.548,37	100,00
	2	13.584.630,00	12.388.178,64	91,19
	3	131.677.089,00	126.220.689,91	95,86
	4	1.368,00	498,00	36,40
	5	14.983.986,00	14.973.465,00	99,93
Total		162.626.635,00	155.962.379,92	95,90
2008	1	2.352.566,00	2.352.553,93	100,00
	2	16.209.947,00	13.284.175,49	81,95
	3	188.679.779,00	169.361.873,48	89,76
	4	4.386,00	4.385,80	100,00
	5	18.880.209,00	18.826.469,00	99,72
Total		226.126.887,00	203.829.457,70	90,14

Fuente: Elaboración propia en base a información de las Cuentas de Inversión correspondientes



Fuente: Elaboración propia en base a información de las Cuentas de Inversión correspondientes

2) Carpetas de Pagos

El análisis y selección de la muestra de carpetas de pago se efectuó sobre la base del universo de transacciones informado, teniendo en cuenta como fuente de información:

- 1) la base de transacciones informada en la cuenta de inversión 2008
- 2) los listados parametrizados emitidos por el SIGAF informados por la OGESE el 03/09/09 (Ejecución Presupuestaria – Programa N° 19 – Período 2008) y
- 3) la documentación obrante en las 71 carpetas de pago incluidas en la muestra
- 4) Ordenes de compra obrantes en las actuaciones relevadas.

Cabe señalar que a la fecha de inicio del presente proyecto no se encontraba aprobada la Cuenta de Inversión 2008, razón por la cual, inicialmente se trabajó con información provisoria brindada por la OGESE. (Listados parametrizados de gestión). No obstante lo antes mencionado, la información de presupuestaria fue actualizada con los datos de la Cuenta de Inversión 2008 ya aprobada.

La muestra de servicio de comida quedó definida con un total de 71 actuaciones por un valor de \$ 16.999.818,50 representando un 10,05 % respecto al universo auditado: \$ 169.044.924,51.

SERVICIO DE COMIDA

Período auditado	Universo		Muestra		
	Importe	%	Concepto	Importe	%
2008	\$ 169.044.924,51	100%	Total muestra servicio de comida	\$ 16.999.818,50	10,05%

SERVICIO DE COMIDA

Concepto	Devengado	%	Cantidad	%
Decreto N° 400/08	\$ 10.649.950,23	62,65%	30	42,25
Redeterminación de Precios	\$ 4.851.705,28	28,54%	29	40,85
Licitación Pública (prórroga LP 964/05 y LP 899/08)	\$ 1.297.988,63	7,64 %	7	9,86
Art. 28° inc. 4, de la Ley N° 2.095/06	\$ 200.174,36	1,18 %	5	7,04
TOTAL MUESTRA	\$ 16.999.818,50	100%	71	100

VI. Comentarios

1. Prórroga Licitación Pública 964/2005⁶³.

El análisis de la contratación del servicio de comida que tramitó por Expediente 37.514/05 fue realizado en el informe 2.07.10 B. En el Pliego Bases y Condiciones Particulares se estableció que la prestación del servicio tuviera su inicio el primer día lectivo posterior al receso de invierno de 2005 y finalizara el último día hábil del año lectivo 2007⁶⁴.

Asimismo, la administración se reservó el derecho de prorrogar el contrato por 181 días lectivos consecutivos⁶⁵.

El trámite de prórroga de dicha contratación tramitó por Expediente 68.710/07 y fue iniciado en septiembre de 2007⁶⁶. Hasta el mes de enero del año siguiente la actuación no generó movimientos.

La Procuración General emitió un dictámen el 02-02-08 indicando que previo a prorrogar la contratación debería notificarse a los contratistas para que expresen su aceptación, extremo realizado y cuyas constancias se encuentran agregadas en la actuación.

Con fecha 9-05-08 y a través de la Resolución 302/ME/MH/2008⁶⁷, se aprueba la prórroga por el plazo que va desde el 1º de enero de 2008 hasta el inicio del receso escolar de invierno del mismo año lectivo. El monto de la orden de compra ascendió a \$66.335.547,45.

En el año 2007 se proveyeron 1245 escuelas con un total de 358.123 raciones diarias de alimento que fueron atendidas por 31 proveedores⁶⁸.

En el año 2008 para la misma la cantidad de escuelas las raciones diarias fueron 350.131, suministradas por 28 proveedores⁶⁹.

⁶³ Aprobada y adjudicada por Resolución N° 304/SED-SHyF/06 (BOCBA 2403 del 21-03-06) y Resolución N° 307/SED-SHyF/06 que adjudica los renglones empatados.

⁶⁴ A excepción de los establecimientos materno-infantiles que tienen actividad ininterrumpida para los cuales se indicó que la prestación finalizaría el 28-02-08 (Art. 2º Inc. b) PBCP. LP 964/05)

⁶⁵ Art. 2º, segundo párrafo. PBCP. LP 964/05.

⁶⁶ Solicitud de caratulación de expediente por la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares.

⁶⁷ BOCBA 2926 del 09-05-2008.

⁶⁸ 25 adjudicatarios, 7 establecimientos con el servicio de desayuno y almuerzo bajo la modalidad de autogestión, y 5 Unidades Productivas que brindan el servicio de refrigerio.

Tanto en la LP 964/SIGAF/05 como en la LP 899/SIGAF/08 resultaron adjudicatarias las mismas empresas, aunque en esta última no participó Euro Food S.A., e Integralco que, aunque presentó oferta no resultó adjudicataria. Asimismo, en relación a las Unidades Productivas se dispuso la interrupción del servicio que brindaba la Cooperativa La Argentina en razón de reiterados incumplimientos en los que incurrió⁷⁰.

Durante el año 2008 en el que estuvieron en vigencia ambas licitaciones y comparativamente puede mencionarse que en relación a los servicios adjudicados en la LP 964/05 y en la LP 899/08: 6 proveedores mantuvieron la misma cantidad de escuelas adjudicadas⁷¹, 8 proveedores las disminuyeron⁷² y 14 las aumentaron⁷³. Se adjunta (**Anexo VII**) en el que consta la nómina de empresas que prestaron servicios durante el período 2001-2009.

En relación a las escuelas visitadas (**Anexo V**), solo un 15,63% de ellas modificaron el concesionario con la nueva licitación.

2. Licitación Pública 899/SIGAF/2008

La nueva contratación del servicio de comida tramitó por Expediente 51.868/07. La prestación comprende desde el primer día lectivo posterior al receso de invierno de 2008 y los calendarios escolares oficiales de los años 2009 y 2010⁷⁴ con facultad de prorrogarla por un plazo igual o menor al calendario escolar oficial del año 2011.

⁶⁹ 23 adjudicatarios, 7 establecimientos con el servicio de desayuno y almuerzo bajo la modalidad de autogestión, y 4 Unidades Productivas que brindan el servicio de refrigerio.

⁷⁰ Según constancias agregadas al Expte. 9.167/06 con fecha 1º-07-08 la Cooperativa la Argentina habría dejado de prestar el servicio de refrigerio en el CENS 19 sin informar razones, y que se habrían producido varias visitas a la planta elaboradora que informaban varias anomalías que no fueron subsanadas (29-08-07, 24-04-08, 27-06-08). Hay constancias de copias de cédulas de notificación recepcionadas en el domicilio de la calle Azcuénaga 727, y no consta presentación alguna de la unidad productiva. La última de ellas, notificada el 05-08-08, intima a presentar descargo en el plazo de cinco días, y se le notifica que la DGPYSE dispuso la interrupción de la prestación de los todos los servicios que brindaba la misma.

⁷¹ Dassault S.A., Enrique Tavolaro S.R.L., Hispan S.A., Servicios Integrales Food & Caterind S.R.L., Cáritas y los comedores autogestionados.

⁷² Alimentos Integrados S.A., Arkino S.A., Díaz Vélez S.R.L., Friend's Food S.R.L., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Servir'c S.A., Sucesión de Rubén Martín S.A., Treggio S.R.L.

⁷³ Alberto Juan Torrado, Alfredo Grasso. Arsoni S.A., Bagalá S.A., Carmelo Antonio Orrico S.R.L., Caterind S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Evencoop, La Cacerola, Lamerich S.R.L., R.D.B., Siderum S.A., Spataro S.R.L., Sucesión de Rodolfo Ferrarotti.

⁷⁴ Excepciones: Establecimiento Materno-Infantiles: tienen actividad ininterrumpida, por lo tanto el servicio comenzará el día 28 de julio de 2008 y finalizará el día 28 de febrero de 2011. El derecho a prorrogar el contrato puede extenderse hasta el 28 de febrero de 2012 como máximo. Establecimientos que prestan servicio de comedor los días sábados: El servicio comenzará el día 16 de agosto de 2008 y finalizará con el calendario escolar oficial del año

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Las etapas del procedimiento licitatorio referenciado, que fue iniciado el 13-07-2007, pueden sintetizarse en las siguientes:

- Aprobación del Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos. A través de la Resolución 818/ME-MH/2008 del 13 de junio de 2008, por un monto aproximado \$396.745.730/80.
- Llamado a Licitación Pública 899/SIGAF/2008, por Disposición 158/DGCyC/2008 del 18 de junio de 2008 para el 7 de julio a las 12 horas.
- Acta de Apertura de Ofertas, N° 858/2008 del 7 de julio de 2008. Asigna número a cada oferta (cantidad de invitados: 76, presentes en el acto: 40, retiraron pliegos: 33. Se presentaron 30 ofertas.
- Preadjudicación: realizada el 21 de Julio de 2008, aconseja no precalificar a los oferentes detallados a continuación, por las siguientes causales:
 - Por no poder verificar el art. 73 Inc. F)⁷⁵ del PBCP, entre otras causales, a las ofertas N° 16⁷⁶, 25⁷⁷, 29⁷⁸ y 30⁷⁹ (Dimalia S.A., Integralco, Codyela S.A., Distribón S.R.L.).
 - Por haber sido superadas por otros oferentes pese a haber dado cumplimiento con las formalidades exigidas por el art. 73° del PBCP: Oferta N° 6 Compañía Integral de Alimentos S.A. y Oferta N° 27° Fabeco Alimentaria S.R.L.
 - por haber superado el tope de raciones⁸⁰ según el sistema de puntaje: Oferta N° 15 Dassault (para el renglón 70) y Oferta N° 19 Servicios Integrales de Alimentación S.R.L. (para los renglones 17, 21 y 66).
- Por otro lado, para el caso de la Oferta N° 4 Lamerich S.R.L. y la Oferta N° 1 Carmelo Antonio Orrico S.R.L., la Comisión de

2010. El derecho a prorrogar el contrato es por un plazo igual o menor al calendario escolar oficial del año 2011. (Art. 2° Inc. A) y B) del PBCP)

⁷⁵ Art. 73° Inc. F) del PBCP. Habilitación de la planta elaboradora e Instalaciones.

⁷⁶ No pudo verificarse art. 73 Inc. F) en razón de que la planta elaboradora se encontraba cerrada en las 3 oportunidades en que se realizaron las visitas técnicas. Tampoco cumple con art. 73 Inc. L). Certificado antecedentes de prestaciones (según Acta de Preadjudicación de Fs. 1154/1156)

⁷⁷ Según Acta de Preadjudicación no cumple con el art. 73 Inc. F), G), H), I), L), M), S), T), U).

⁷⁸ Según Acta de Preadjudicación la planta elaboradora se encuentra en obra corroborando la imposibilidad absoluta de funcionamiento.

⁷⁹ La planta elaboradora se encontraba cerrada en las 2 oportunidades en que se efectuaron las visitas técnicas (según Acta de Preadjudicación)

⁸⁰ Para el puntaje asignado por la Comisión de Evaluación el tope era de 5000 raciones.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Evaluación de Ofertas, indica que las raciones preadjudicadas se asignaron sin tomar en cuenta sus segundas plantas elaboradoras en razón de haber resultado suficiente en la evaluación por el sistema de puntaje contar con una única planta elaboradora.

- Presentación efectuada con fecha 23-07-08 por la Oferta N° 19 (Servicios Integrales de Alimentación S.R.L.) solicitando se rectifique la preadjudicación. La Comisión de Evaluación de Ofertas, con fecha 24-07-08 informa que no reúne los requisitos propios de una impugnación y que fue presentada en forma extemporánea.
- Con fecha 31-07-08 Servicios Integrales de Alimentación S.R.L.- realiza una nueva presentación acompañando documentación respaldatoria, que da origen a un nuevo Informe de la Comisión de Evaluación de Ofertas del 04-08-08 que aconseja preadjudicar a la Oferta N° 19 (Servicios Integrales de Alimentación S.R.L.) los renglones 17, 21 y 66.
- South Management S.A. renuncia a la preadjudicación con fecha 1°-08-08.
- Acta de Apertura del 05-08-08 por empate de renglones que habían sido preadjudicados a la Oferta N° 7 (South Management S.A.) Fueron invitadas 7 firmas y cotizaron 4. En la misma fecha se procedió a modificar la preadjudicación de los renglones empatados⁸¹.
- Dictámen de la Procuración General de fecha 20.08.08 que indica que el procedimiento llevado a cabo no merece objeciones de índole legal.
- Decreto 1131/GCBA/08⁸². Tiene por desistida en forma parcial⁸³ la oferta presentada por la empresa South Management S.A. (Oferta N°7). Aprueba la LP N° 899/2008 y adjudica a 23 empresas por un monto de \$405.869.279,91.

⁸¹ Acta del 05-08-08: Aconseja preadjudicar los renglones empatados de la siguiente manera: Oferta N° 12 –Hispan S.A- Renglón 20; Oferta N° 9 –Siderum S.A.- Renglones 75, 142 y 177; Oferta N° 14 –Dassault S.A., Renglón 132; Oferta N° 10 –Alberto Juan Torrado S.A. U.T.E., Renglón 173)

⁸² BOCBA 3025 del 30-09-08.

⁸³ Ley 2095. Artículo 124 - PÉRDIDA DE LA GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA - DESISTIMIENTO DE OFERTAS. El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva la pérdida de la garantía de la oferta. En caso de desistimiento parcial, la garantía se pierde en forma proporcional

2. 1. Análisis del Pliego de Bases y Condiciones Particulares⁸⁴. Servicio de Elaboración de comidas. LP 899/SIGAF/2008.

La nueva contratación para el servicio de comidas incorpora especificaciones de carácter *higiénico-sanitarias, bromatológicas y organolépticas*⁸⁵ que no se encontraban previstas en el pliego anterior, esto es la exigencia de que el adjudicatario cuente con certificado de análisis que acredite la ausencia de Eschericia Coli OH157:H7/ NM y de Salmonella spp, para el caso de lotes de carne con que se elabore la carne picada cruda y productos a base de carne picada precocidos o no⁸⁶.

Para el caso de lotes de fiambres y quesos debe contar con certificados de análisis bacteriológicos expedidos por la empresa elaboradora⁸⁷, de acuerdo a las especificaciones del Código Alimentario Argentino.

Asimismo, y por razones de seguridad alimentaria en caso de existir alimentos del menú del día que no se consuman se establece que deben ser desechados en el establecimiento, no permitiéndose⁸⁸ la entrega de alimentos perecederos a alumnos, docentes, directivos o empleados del adjudicatario.

Tipos de servicios

La prestación comprende los servicios⁸⁹ de:

- a. **Almuerzos**: comedor (elaboración de comidas dentro del local cocina del establecimiento) y vianda (elaboración de comidas en la planta elaboradora del adjudicatario y su posterior traslado al establecimiento educativo en vehículos habilitados mediante contenedores isotérmicos),
- b. **Desayunos y/o Meriendas**:. El adjudicatario debe proveer el componente sólido⁹⁰. La elaboración y/o servicio debe realizarse

⁸⁴ Su plazo comienza desde primer día lectivo posterior al receso de invierno de 2008 y abarca los calendarios escolares 2009 y 2010. Amplia la facultad de la administración de prorrogar la contratación por un plazo igual o menor al calendario escolar oficial del año 2011.

⁸⁵ Atr. 9° del PBCP

⁸⁶ CAA, Arts. 156 tris y 255.

⁸⁷ CAA, Arts. 286 bis (salazones cocidas), 360 bis (fiambre de cerdo) y 605 (quesos)

⁸⁸ El pliego anterior permitía la donación de sobrantes de menús del día.

⁸⁹ El PBCP de la LP 964/SIGAF/2005 preveía también los servicios de colación y Refrigerios A y B que no se encuentran incluidos en el presente pliego.

⁹⁰ El componente líquido es provisto por el adjudicatario del servicio de provisión de productos lácteos, que tramitó por Expediente N° 37.226/06 (Licitación Pública N° 34/SIGAF/2007)

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

dentro de la cocina del establecimiento, salvo casos de fuerza mayor en los que debe prepararlos en su planta elaboradora y trasladarlos en termos y vehículos adecuados. Siempre que sea posible, debe servirse en el comedor del establecimiento educativo.

- c. Refrigerios: se elaboran en el establecimiento o en la planta elaboradora. En este último caso deben trasladarse al establecimiento utilizando contenedores isotérmicos y vehículos destinados a tal fin, y.
- d. Refuerzos alimentarios: para los alumnos que presenten prescripción médica por bajo peso, las que serán verificadas por el Departamento de Nutrición de la DGPYSE. Se presentan en dos variantes: Refuerzo Alimentario N° 1 y Refuerzo Alimentario N° 2⁹¹.

Personal

Antes de dar inicio a la prestación el adjudicatario debe presentar ante la Dirección del establecimiento la nómina de su personal con datos actualizados⁹².

El pliego requiere para la elaboración de la comida:

- Hasta 400 almuerzos 1 cocinero y 1 ayudante.
- Más de 400 almuerzos 1 cocinero y 2 ayudantes.

Y a diferencia de lo prescripto en la licitación anterior⁹³, la nueva contratación exige para el servicio de comedor y vianda:

En escuelas del área de Educación Primaria: 1 camarera cada 70 niños.

En Escuelas del área de Educación Especial: 1 camarera cada 30 comensales.

En Escuelas del área de Educación Inicial: 1 camarera cada 45 comensales.

En Escuelas donde el servicio de comedor se brinde en más de un turno: se permite restar una camarera, a partir de las 210 raciones, por turno extra.

⁹¹ Difiere su composición en cantidad. El Refuerzo N° 2 tiene 2 componentes a diferencia del Refuerzo N° 1 que tiene solo un componente.

⁹² Art. 27° PBCP

⁹³ En la LP 964/SIGAF/2005 la cantidad de personal mínimo requerido por cantidad de raciones era mayor.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Asimismo, se exige al adjudicatario que preste solamente el servicio de refrigerio en escuelas medias y el mismo venga preparado desde las plantas elaboradoras, de la presencia de personal en el establecimiento educativo, salvo que la DGPYSE lo solicite.

Inventario de Bienes Cedidos en Uso

Se prevé la confección de un inventario de bienes⁹⁴ que el GCBA cede en uso al adjudicatario y cuyo mantenimiento⁹⁵ y conservación⁹⁶ son a cargo del mismo. El inventario debe ser ratificado por la autoridad del establecimiento y se confecciona ante un funcionario del GCBA, entregándose un juego a la Dirección del establecimiento escolar, uno a la empresa adjudicataria y otro a la DGPYSE.

Control de Alimentos

Se modifica el pliego anterior en cuanto a la forma requerida para dar cumplimiento por parte del adjudicatario de la obligación de realizar análisis bromatológico de los alimentos⁹⁷.

La toma de muestras debe instrumentarse:

- *en todos los establecimientos educativos cada cuatro meses en forma rotativa,*
- *en las plantas elaboradoras una vez por mes.*
- *Y realizarse sobre todos los servicios adjudicados con una frecuencia mínima mensual.*

Los protocolos deben ser remitidos a la DGHySA y a la DGPYSE para su conocimiento⁹⁸.

Se establece la obligación de asentar en el Libro de Ordenes toda toma de muestra realizadas.

⁹⁴ Art 14° PBCP. (equipamiento existente en el ambiente cocina, instalaciones propias del sector cocina, planta edilicia de todos los sectores que hacen al servicio integral de las prestaciones, local para depósito de víveres, comedor, mesas, bancos sillas)

⁹⁵ Art. 15° Inc. A) PBCP “el adjudicatario se compromete a mantener en condiciones óptimas para su correcta utilización la totalidad de los bienes cedidos en uso ...”

⁹⁶ Art. 15° Inc. B) PBCP “el adjudicatario asume a su cargo y costo, el resguardo, custodia, conservación y mantenimiento en estado óptimo de los bienes que se ceden en uso ...”

⁹⁷ Art. 35° PBCP.

⁹⁸ “La falta de envío de los resultados será considerada como incumplimiento del presente artículo” (Art. 35° PBCP 4to. Párrafo)

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Fiscalización y control⁹⁹

La prestación es objeto de control y fiscalización por parte de diversas áreas, a saber:

- organismos y dependencias del Gobierno de la Ciudad por ser competentes en la materia;
- Ministerio de Educación a través de la DGPYSE por ser la autoridad de aplicación. Deben asentarse en el Libro de Ordenes;
- Comisión de Comedor y Autoridades Docentes. Deben asentarse en el Libro de Ordenes.

Este pliego incorpora la facultad de la DGPYSE de convocar a otros organismos y/o empresas privadas para realizar el control del cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del contrato.

Libro de Órdenes

Es obligación del adjudicatario proveer en cada establecimiento un Libro de Ordenes¹⁰⁰ cuya función es la de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación del servicio, las que revisten el carácter de notificación fehaciente¹⁰¹ para el adjudicatario. El mismo queda bajo resguardo de la autoridad escolar.

El pliego vigente incorpora la obligación de asentar en él constancias de diversas cuestiones relativas a obligaciones que asume el adjudicatario. A continuación se detallan:

Previamente al inicio de la prestación, de los datos de las siguientes personas:

Representante Responsable: designado entre la dotación de personal destacada en el establecimiento, con facultades de decisión a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación, y de tomar conocimiento de las novedades de la DGPYSE, las autoridades del establecimiento, la Comisión de Comedores o personal de contralor autorizado. Debe suscribir las actas de fiscalización referidas a la provisión del servicio.

⁹⁹ Art. 60° Inc. a), b), c) y d) PBCP.

¹⁰⁰ Art. 41° PBCP: ... con hojas numeradas e identificadas como “original”, “duplicado” y “triplicado”, las que serán distribuidas de la siguiente manera: Original: Quedará en el Libro; Duplicado: Se le entregará al representante técnico a efectos de su notificación. Triplicado: Para conocimiento y archivo en la DGPYSE.

¹⁰¹ En los términos del art. 61° Decreto 1510/GCBA/1997 (Art. 41° PBCCP)

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

*Representante Técnico*¹⁰²: Como mínimo con un representante técnico cada 5 renglones adjudicados. Debe contar con telefonía móvil provista por el adjudicatario cuyo número debe constar en el Libro de Órdenes. Cada vez que las autoridades escolares o el personal que ejerce funciones de control lo soliciten les será requerida su presencia.

También debe quedar constancia de:

- Copia de la póliza de seguros de accidentes de trabajo y del personal asegurado¹⁰³
- Copia de póliza de seguros contra incendio¹⁰⁴
- Copia de póliza de seguro de responsabilidad civil comprensiva¹⁰⁵
- Renovación de las pólizas detalladas¹⁰⁶
- Mensualmente la constancia de control de plagas¹⁰⁷
- Cada toma de muestra para análisis bromatológico¹⁰⁸
- Fiscalizaciones y/o controles realizados por la Dirección General de Proyectos y Servicios a Escuelas y/o por intermedio de la Comisión de Comedores y Autoridades Docentes¹⁰⁹

Remitos

El remito¹¹⁰, debe indicar en forma clara la cantidad y tipo de mercadería entregada y el número de raciones.

Las autoridades escolares deben realizar el control de la cantidad de raciones entregadas y firmar el remito prestando conformidad. En caso de no coincidir las cantidades, deben dejar constancia en el mismo previamente a su firma.

Presentación Ofertas

En cuanto a los requisitos que deben cumplimentar los oferentes en sus presentaciones de ofertas el pliego referido a la LP 899/SIGAF/2008 estableció entre otros, los siguientes requisitos:

¹⁰² Profesional Dietista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero en Alimentos, Licenciado en Tecnología de los Alimentos, Licenciado en Gestión Agroalimentaria o profesionales con incumbencias afines con título universitario habilitante. (Art. 42° Inc. B) del PBCP)

¹⁰³ Art. 62° PBCP

¹⁰⁴ Art. 64° PBCP

¹⁰⁵ Art. 63° PBCB

¹⁰⁶ Art. 66° PBCP

¹⁰⁷ Art. 40° PBCP

¹⁰⁸ Art. 35° PBCP

¹⁰⁹ (Art. 60° Inc. C) Ap. I y II) PBCP.

¹¹⁰ El adjudicatario entregará diariamente al personal de conducción de cada escuela o colegio un remito por cada servicio brindado ... Art. 57° PBCP

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

- 1) la planta elaboradora debe encontrarse en un radio que no supere los 50 km de la CABA, contados desde el km 0¹¹¹;
- 2) se permite la posibilidad de presentar habilitaciones en trámite pero se limita a 1000 la cantidad de raciones diarias a asignar¹¹²;
- 3) La no presentación de la documentación¹¹³ requerida da lugar al descarte de la oferta a excepción de:
 - A) si el oferente no presenta la constancia de adquisición del PBCP pero el organismo licitante demuestra fehacientemente el pago del arancel que da cuenta de dicho extremo;
 - B) si el oferente se encuentra debidamente inscripto en el Registro Único y Permanente de Proveedores del GCBA está excepcionado de presentar la documentación requerida en el Art. 73° Inc. B) y C)¹¹⁴. Las cooperativas o mutuales no están obligadas a presentar aquella documentación que no les es exigida en razón de la normativa aplicable.
- 4) la oferta debe ajustarse a los precios máximos establecidos en el PBCP¹¹⁵

Sistema de Asignación de Puntaje – Evaluación de Ofertas

Se asigna puntaje:

- a las empresas que acrediten la superficie cubierta de la Planta Elaboradora¹¹⁶
- a las empresas que acrediten como antecedente ser proveedores del GCBA¹¹⁷
- a las empresas que acrediten como antecedente determinada cantidad de años de prestación en servicios gastronómicos similares¹¹⁸

¹¹¹ El pliego anterior establecía un radio de 40 km.

¹¹² El pliego anterior no preveía la posibilidad de adjudicar a oferentes que no contarán con la habilitación definitiva de la planta elaboradora.

¹¹³ En el pliego anterior si el oferente estaba inscripto en el RIUPP estaba eximido de presentar mayor cantidad de documentación que la establecida actualmente.

¹¹⁴ Art. 73° Inc. B). Fotocopia del formulario inscripción Número CUIT. Inc. C) Formulario inscripción sobre los Ingresos Brutos.

¹¹⁵ Art. 74° Inc. 1). Para Comedor/Vianda: \$7,20. Refrigerio: \$3. Desayuno/Merienda: \$0,88. Inc. 6) Para Refuerzo Alimentario 1: \$1,80, Refuerzo Alimentario 2: \$2,20.

¹¹⁶ De 100 a 200 m2: 4 puntos. De 201 a 400 m2: 8 puntos. De 401 a 800 m2: 12 puntos. De 801 a 1000 m2: 18 puntos. Más de 1000 m2: 20 puntos. (Art. 76° Inc. B) PBCP)

¹¹⁷ Acreditando ser proveedor del GCBA los oferentes suman 6 puntos (Art. 76° Inc. B) PBCP).

¹¹⁸ De 0 a 4 años: 2 puntos. De 4 a 10 años: 6 puntos. Más de 10 años: 8 puntos. Art. 76 Inc. B) PBCP.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

- a las empresas que acrediten su capacidad de atención simultánea de raciones¹¹⁹
- a las empresas que presenten en la oferta vehículos ya sea propios o contratados¹²⁰. Ese puntaje se incrementa en caso de que posean cadena de frío.
- a las empresas que acrediten un patrimonio neto determinado en los dos últimos ejercicios, y ventas netas mensuales promedio de los últimos veinticuatro meses.

Se establece un cupo máximo de 11.000 raciones diarias:

- incluye los servicios de comedor y vianda, independientemente de los refrigerios y/o desayunos/meriendas que puedan acompañarlos.
- Se asignan de acuerdo a un sistema que vincula el puntaje obtenido en la oferta con la cantidad de raciones. El mínimo de raciones a asignar es de 500.
- Los oferentes que presentan la habilitación de la planta elaboradora en trámite tienen un tope de 1000 raciones diarias.
- No se asignan raciones si el oferente no supera los 15 puntos.
- Se computan dos raciones de refrigerio como una de almuerzo para el caso de renglones que no tengan prevista la provisión del servicio de almuerzo.

Penalidades

El incumplimiento de las obligaciones prescriptas en el PBCP da lugar a la aplicación de penalidades¹²¹. Los incumplimientos se encuentran tipificados y pueden resultar subsanables o directamente penalizables.

¹¹⁹ Menos de 1000: 2 puntos. De 1001 a 3000: 6 puntos. Más de 3000: 10 puntos. Art. 76 Inc.

B) PBCP.

¹²⁰ En la licitación anterior (LP 964/SIGAF/2005) la calidad de propio incrementaba el puntaje asignado. En la nueva contratación tal calidad no es tenida en cuenta.

¹²¹ Art. 91º del PBCP

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Los incumplimientos subsanables, permiten intimar al concesionario para que dentro del plazo perentorio de 10 días hábiles subsane las omisiones o desperfectos. Si el incumplimiento subsiste, se procede a sancionar aplicando la multa correspondiente, por cada día de retardo hasta que el adjudicatario justifique en forma fehaciente haber cesado en el incumplimiento.

A los efectos de determinar el monto de la multa, el pliego establece como regla general, tomar la cantidad de raciones establecidas como base de cálculo¹²² y se multiplicarlas por el valor de la ración del servicio particularmente verificado¹²³.

La excepción a esta regla son los casos de incumplimientos por incisos¹²⁴, que se penalizan tomando como base el precio mínimo de la ración de comedor licitado, sin perjuicio de que el adjudicatario preste o no el servicio de comedor en el establecimiento verificado.

El pliego anterior establecía un sistema en el cual a cada tipo de incumplimiento se le aplicaba como multa un descuento que oscilaba entre un 0,5%¹²⁵ y 70%¹²⁶ del monto total facturado en el servicio donde se hubiera cometido la infracción, en el caso de comprobarse la reincidencia del adjudicatario las mismas se duplicaban, y en caso de cometerse por tercera vez o más podían llegar a incrementarse hasta un 50% más¹²⁷.

¹²² El art. 91° que tipifica los incumplimientos contractuales indica para cada uno la cantidad de raciones para la base del cálculo. Asimismo, indica para cada tipo de incumplimiento indica si se trata de subsanable o de penalización directa.

¹²³ Como ejemplo se mencionan algunos: Art. 91° PBCP) Inc. 10.2 por no realizar controles de laboratorio en las plantas elaboradoras y en establecimientos educativos, 50 raciones para penalización directa; Inc. 11.5 por no entregar la cantidad de mercadería estipulada para cada menú, 100 raciones para penalización directa; Inc. 9.1. por no haber realizado inventario de los bienes cedidos en uso, 50 raciones para incumplimiento subsanable)

¹²⁴ Art. 89° del PBCP. Por ejemplo: Inc. 3.3. Por no mantener la tela protectora en buen estado de conservación. Inc. 5.5. Por contratar una empresa no habilitada por el GCBA para realizar la desinsectación y/o desratización. Inc. 9.1. Por no haber realizado inventario de los bienes cedidos en uso. Inc. 13.17 Por no realizar los trámites pertinentes necesarios para obtener la habilitación definitiva de la planta. Inc. 15.3. Por no colaborar, por obstaculizar o impedir la fiscalización, entre otros.

¹²⁵ Por ejemplo: Art. 93° LP 964/05. Por no presentar o actualizar el listado de personal (0,5%); Art. 104° LP 964/05. Por utilizar vehículos de transporte no declarados en la oferta sin autorización de la DGCyCE (1%); etc., LP 964/SIGAF/05.

¹²⁶ Por ejemplo: Art. 91 ° LP 964/05. Por transgredir las exigencias en cuanto a la provisión y calidad de las preparaciones establecidas en el Art. 9° (70%). Art. 90° Por proveer un menú diferente del establecido, o por no proveer los menús de regímenes especiales (50%). LP 964/SIGAF/2005.

¹²⁷ Art. 119° PBCP LP 964/SIGAF/05.

3. Fiscalización y Control de Alimentos

➤ *Análisis de Control de Alimentos presentados ante DGPYSA*

Tal como fuera explicitado es obligación del concesionario presentar informes de control de alimentos según lo prescribe el art. 35° en ambos pliegos. La finalidad de esta obligación reside en "asegurar alimentos aptos para el consumo".

La forma en que debe cumplir con esta obligación difiere según las contrataciones vigentes durante el período auditado¹²⁸, aunque para ambos pliegos la no presentación resulta penalizable. Los protocolos deben ser remitidos para su conocimiento a la Dirección General de Proyectos y Servicios a Escuelas y a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Fueron analizados un total 1477 presentaciones realizadas por los concesionarios ante la DGPYSE de las cuales 716 correspondían al período de vigencia de la LP 964/05, 703 al período de la nueva contratación (LP 899/08), y 58 de ellas que no fueron contabilizadas en ninguno de los dos períodos por carecer de datos suficientes¹²⁹ para su evaluación.

En el cuadro siguiente se detallan los resultados de los informes bromatológicos presentados por los concesionarios ante la DGPYSE durante el ejercicio 2008.

RESULTADO	CANTIDAD	%
APTO	1210	81,92%
SATISFACTORIO	28	1,90%
ACEPTABLE	121	8,19%
SIN SIGNOS DE CONTAMINACION	43	2,91%
NO CONSTA	75	5,08%
TOTAL TOMA MUESTRAS	1477	100%

Fuente: Elaborado con los datos relevados de los informes presentados por los concesionarios durante el año 2008.

¹²⁸ Prórroga de la LP 964/SIGAF/2005 y LP 899/SIGAF/2008.

¹²⁹ En algunos casos faltaban los siguientes datos: concesionario que realizaba la presentación, fecha de la toma de muestra, o establecimiento escolar.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

a) Febrero a Julio de 2008. Prórroga Licitación Pública 964/SIGAF/2005

Se considera cumplida la obligación cuando los controles de laboratorio sobre alimentos y preparaciones son realizados sobre el 20% de los establecimientos adjudicados en forma rotativa y en las plantas elaboradoras, con una frecuencia mínima mensual (Art. 35° PBCP LP 964/05).

Del análisis efectuado respecto de los informes presentados por los concesionarios, puede señalarse que:

- las Unidades Productivas que prestan servicios de refrigerios no realizan el control de alimentos previstos en el PBCP.
- las asociaciones cooperadoras que gestionan el servicio de almuerzo no realizan el control de alimentos previstos en el PBCP
- Sólo 7 de 31 concesionarios cumplieron con lo prescrito en art.35° durante la prórroga de la LP 964/05.

En los cuadros siguientes se especifican la cantidad de los informes recibidos mes por mes, por adjudicatario, incluyendo cantidad de escuelas adjudicadas, y porcentaje de cumplimiento de acuerdo a lo establecido por el art. 35° en cada uno de los pliegos.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Item	Proveedor	Escuelas adjudic.	febrero	% de cumplimiento	marzo	% de cumplimiento	abril	% de cumplimiento	mayo	% de cumplimiento	junio	% de cumplimiento	julio	% de cumplimiento
1	ALBERTO TORRADO SA U.T.E	37	3	8,11%	7	18,92%	7	18,92%	7	18,92%	7	18,92%	7	18,92%
2	ALFREDO GRASSO	34	0	0,00%	4	11,76%	4	11,76%	4	11,76%	4	11,76%	4	11,76%
3	ALIMENTOS INTEGRADOS SA	24	2	8,33%	6	25,00%	6	25,00%	5	20,83%	6	25,00%	6	25,00%
4	ARKINO SA	55	5	9,09%	10	18,18%	9	16,36%	10	18,18%	10	18,18%	10	18,18%
5	ARSONI SA	1	0	0,00%	1	100,00%	1	100,00%	1	100,00%	1	100,00%	1	100,00%
6	BAGALA SA	27	0	0,00%	6	22,22%	6	22,22%	6	22,22%	6	22,22%	6	22,22%
7	CARITAS	12	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
8	CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	45	3	6,67%	9	20,00%	9	20,00%	9	20,00%	9	20,00%	9	20,00%
9	CATERIND SA	7	2	28,57%	3	42,86%	3	42,86%	3	42,86%	3	42,86%	3	42,86%
10	COMPAÑIA ALIMENTARIA NACIONAL SA	73	0	0,00%	17	23,29%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	18	24,66%
11	DASSAULT S.A.	23	0	0,00%	8	34,78%	1	4,35%	1	4,35%	7	30,43%	6	26,09%
12	DIAZ VELEZ SRL	27	2	7,41%	7	25,93%	7	25,93%	7	25,93%	7	25,93%	7	25,93%
13	ENRIQUE TAVOLARO SRL	28	2	7,14%	5	17,86%	5	17,86%	5	17,86%	5	17,86%	5	17,86%
14	EURO FOOD ARGENTINA SA	6	0	0,00%	2	33,33%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
15	EVENCOOP	7	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
16	FRIENDS FOOD SRL	47	3	6,38%	12	25,53%	13	27,66%	13	27,66%	13	27,66%	13	27,66%
17	HISPAN SA	11	0	0,00%	5	45,45%	0	0,00%	4	36,36%	7	63,64%	2	18,18%
18	INTEGRALCO SA	9	2	22,22%	4	44,44%	4	44,44%	4	44,44%	4	44,44%	4	44,44%
19	LA ARGENTINA	16	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
20	LA CACEROLA	11	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
21	LAMERICH SRL	60	4	6,67%	11	18,33%	11	18,33%	11	18,33%	11	18,33%	11	18,33%
22	R.D.B.	8	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
23	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	57	2	3,51%	2	3,51%	1	1,75%	2	3,51%	2	3,51%	2	3,51%
24	SERVICIOS INTEGRALES FOOD & CATERING SRL	6	0	0,00%	2	33,33%	2	33,33%	2	33,33%	2	33,33%	2	33,33%
25	SERVIR'C SA	9	3	33,33%	3	33,33%	3	33,33%	3	33,33%	3	33,33%	3	33,33%
26	SIDERUM SA	63	0	0,00%	14	22,22%	0	0,00%	0	0,00%	18	28,57%	12	19,05%
27	SPATARO SRL	28	3	10,71%	7	25,00%	7	25,00%	7	25,00%	7	25,00%	7	25,00%
28	SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI	41	2	4,88%	11	26,83%	9	21,95%	9	21,95%	9	21,95%	9	21,95%
29	SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	19	3	15,79%	5	26,32%	5	26,32%	5	26,32%	5	26,32%	5	26,32%
30	TREGGIO SRL	12	0	0,00%	3	25,00%	3	25,00%	3	25,00%	3	25,00%	3	25,00%
31	A/P	7	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de las presentaciones de los concesionarios ante la DGPYSE en cumplimiento del art. 35° del PBCP (LP 964/SIGAF/05)

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

b) Agosto a Diciembre de 2008. Licitación Pública 899/SIGAF/2008

La obligación se considera cumplida cuando los controles de laboratorio de alimentos y preparaciones es realizada en todos los establecimientos educativos cada cuatro meses en forma rotativa y en las plantas elaboradoras una vez por mes, sobre alimentos y preparaciones de todos los servicios adjudicados con una frecuencia mínima mensual (Art. 35° PBCP LP 899/08)

Del análisis efectuado respecto de los informes presentados por los concesionarios, puede señalarse que:

las Unidades Productivas que prestan servicios de refrigerios no realizan el control de alimentos previstos en el PBCP

- las asociaciones cooperadoras que gestionan el servicio de almuerzo no realizan el control de alimentos previstos en el PBCP
- la totalidad de los concesionarios de la LP 899/09 no cumplieron al mes de diciembre de 2008 con lo prescripto en el art. 35° del respectivo pliego.

N° Item	Concesionario	cantidad de escuelas adjudicadas	agosto 08	septiembre 08	octubre 08	noviembre 08	diciembre 08	% de cumplimiento
1	A/P	7	0	0	0	0	0	0,00%
2	CARITAS	12	0	0	0	0	0	0,00%
3	EVENCOOP	8	0	0	0	0	0	0,00%
4	LA CACEROLA	18	0	0	0	0	0	0,00%
5	R.D.B	17	0	0	0	0	0	0,00%
6	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	124	0	0	0	0	5	4,03%
7	DASSAULT SA	42	0	9	0	5	2	4,76%
8	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	83	1	0	0	0	0	0,00%
9	SIDERUM SA	129	14	1	16	15	4	3,10%
10	ARKINO SA	87	3	13	13	13	6	6,90%
11	SERVICIOS INTEGRALES FOOD & CATERING SRL	7	2	2	0	0	0	0,00%
12	HISPAN SA	18	2	3	2	3	0	0,00%
13	ALBERTO TORRADO SA U.T.E	63	13	12	12	11	5	7,94%
14	LAMERICH SRL	101	15	16	16	16	2	1,98%
15	ARSONI SA	8	0	0	2	0	0	0,00%
16	TREGGIO SRL	21	4	4	4	4	1	4,76%
17	CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	76	15	13	13	13	6	7,89%
18	SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI	70	12	12	12	1	8	11,43%

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

19	ALIMENTOS INTEGRADOS SA	36	6	6	6	6	5	13,89%
20	DIAZ VELEZ SRL	42	4	0	0	12	5	11,90%
21	BAGALA SA	47	8	8	8	8	8	17,02%
22	ALFREDO GRASSO	54	11	11	11	11	4	7,41%
23	FRIENDS FOOD SRL	44	10	10	10	0	10	22,73%
24	ENRIQUE TAVOLARO SRL	41	9	9	9	9	2	4,88%
25	SPATARO SRL	45	9	9	9	9	6	13,33%
26	SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	12	3	3	3	3	2	16,67%
27	SERVIR'C SA	10	3	0	0	0	3	30,00%
28	CATERIND SA	23	8	20	7	7	7	30,43%

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de las presentaciones de los concesionarios ante la DGPYSE en cumplimiento del Art. 35° del PBCP (LP 899/SIGAF/08).

➤ *Análisis Bromatológicos presentados ante DGHySA*

La obligación del adjudicatario de realizar el control de alimentos se tiene por cumplida cuando la misma es remitida tanto a la DGPYSE como a la DGHySA.

En este último caso, a los efectos de verificar el cumplimiento de la obligación aludida fue solicitado al organismo mencionado que remita copia de los protocolos de análisis y actas de toma de muestras por el período auditado. La DGHySA¹³⁰, manifestó que los protocolos del año 2008 representan alrededor de 5000 hojas con lo cual acompañó los “*resultados obtenidos del estudio de la documentación remitida por los concesionarios...*”.

El período informado comprende los meses de marzo a noviembre del año 2008. A los efectos de considerar cumplida la obligación la DGHySA tiene en cuenta que:

- El muestreo debe abarcar un mínimo del 20% de escuelas adjudicadas¹³¹;

¹³⁰ Respuesta recibida el 30/06/09. Por Nota 1525/AGCBA/09 se solicitó a la DGHySA que remita copia de los protocolos de análisis y actas de toma de muestra respectivas que hayan sido recibidas por el organismo, remitidas por los concesionarios que prestaron el servicio de comedor durante el año 2008 y el servicio de provisión de lácteos durante el año 2007 y 2008, conforme lo establecido por el art. 35° de la LP 964/SIGAF/2005, art. 17° de la LP 94/SIGAF/2007 y art. 35° de la LP 899/SIGAF/2008. La DGHySA manifestó que los protocolos del año 2008 representaban alrededor de 5000 hojas, con lo cual informó “*los resultados obtenidos del estudio de la documentación remitida por los concesionarios...*”

¹³¹ Esta afirmación corresponde sólo para la LP 964/SIGAF/2005 cuyo art. 35° dice: “El adjudicatario deberá instrumentar, en los establecimientos educativos (mínimo en el 20% de los adjudicados, en forma rotativa), y en las plantas elaboradoras, controles de laboratorio con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipulado en el CAA o la legislación

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

- Los protocolos deben ser presentados en el plazo establecido (hasta el día 10 del mes siguiente al informado);
- Los análisis deben ser realizados en alimentos y no sobre objetos inertes.

La totalidad de la información que brinda la DGHySA respecto del cumplimiento de la obligación prevista en el art. 35° de ambos pliegos (LP 964/SIGAF/2005 y LP 899/SIGAF/2008) no resulta consistente en razón de que a los efectos de efectuar un análisis del cumplimiento, toma datos que son incorrectos¹³².

- La cantidad de escuelas adjudicadas por proveedor sobre la cual la DGHySA calcula el porcentaje de cumplimiento no coincide con la informada por el organismo auditado¹³³.
- A los efectos de establecer el cumplimiento de la obligación de efectuar el control de alimentos, aplica el mismo criterio durante todo el año 2008 cuando en el mes de agosto comenzó a regir una nueva contratación que modificó el criterio anterior¹³⁴.
- La DGHySA informa como incumpliendo con lo prescripto en el Art. 35° del PBCP LP 899/SIGAF/2008 a empresas que no prestaron servicios durante el período comprendido entre los meses de agosto a noviembre de 2008¹³⁵.

En razón de lo expuesto anteriormente solo se tomaron en cuenta los casos en los que la información proporcionada por la DGHySA refiere a los concesionarios que no presentaron informes de control de alimentos ante esa dependencia. (Ver Cap. VI Observaciones).

de referencia (ICMSF), con una frecuencia mínima mensual, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo. ...”

¹³² La DGHySA indica la cantidad de escuelas adjudicadas por proveedor, la cantidad de informes presentados y el porcentaje de cumplimiento en base a los datos mencionados, desde el mes de marzo al de noviembre del año 2008.

¹³³ Informa la misma cantidad de escuelas adjudicadas durante todo el 2008, cuando en el mes de agosto a través de la LP 899/SIGAF/2008 se realizó una nueva adjudicación y se produjeron modificaciones en la adjudicación. Asimismo, respecto de la LP 964/SIGAF/2007 (prorrogada desde el 1° de enero de 2008 hasta el inicio del receso escolar de invierno del mismo año lectivo) el número de escuelas adjudicadas informada por la DGHySA difiere significativamente (por ej.: Alfredo Grasso: 30, cuando según DGPYSE son 49, Alimentos Integrados: 26, cuando según DGPYSE son 42, Arkino: 41 cuando según DGPYSE son 91, Bagalá: 26, cuando según DGPYSE son 46, etc.)

¹³⁴ La DGHySA manifiesta que la obligación se considera cumplida cuando la toma de muestras fue realizada en el 20% de las escuelas adjudicadas, extremo que es exigido por el Art. 35° del PBCP de la LP 964/SIGAF/2005.

¹³⁵ Indica a Eurofood con 5 escuelas, a Integralco con 8 escuelas y a La Argentina con 12 escuelas.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Finalmente es importante destacar que la información suministrada por la DGHySA no incluye entre los prestadores del servicio a los comedores de Autogestión¹³⁶ o Administración Propia.

➤ *Fiscalización realizada por la DGHySA. Toma de Muestras de alimentos realizada.*

Tratándose del área con competencia¹³⁷ para efectuar análisis de laboratorio sobre aquellas materias primas que circulen, vendan o almacenen en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se solicitó a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria información respecto de toma de muestras realizadas en los establecimientos escolares durante el año 2008 (durante la vigencia de las LP 964/05 y LP 899/08).

Conforme surge de la información proporcionada durante el año 2008 se tomaron un total de 74 muestras de alimentos¹³⁸ (5,94% del total de 1245 establecimientos escolares que reciben el servicio). En el cuadro siguiente se detallan las correspondientes a cada licitación y sus resultados.

	LIC. 964/2005			LIC. 899/2008		
	CANTIDAD DE MUESTRAS	NO APTO	%	CANTIDAD DE MUESTRAS	NO APTO	%
ALIMENTOS	45	11	24,44%	29	0	0,00%

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de la información brindada por la DGHySA

Los 11 resultados “no aptos”¹³⁹ cuyas muestras fueron tomadas entre el 18 de marzo y el 18 de julio de 2008, se deben a infracciones al Código Alimentario Argentino respecto de la rotulación.

¹³⁶ Gestionados por las Asociaciones Cooperadoras. Representan un total de 7 establecimientos escolares según la Base de Datos de Becas Homologadas Diciembre 2007 y Becas Inicio 2009 facilitada por la DGPSE.

¹³⁷ El Decreto 2075/GCBA/07 (Anexo) BOCBA 2829 del 10-12-07 regula las responsabilidades primarias de la DGHySA. Posteriormente la Ley 2624 BOCBA 2843 del 04-01-2008 crea como entidad autárquica Agencia Gubernamental de Control en el ámbito del Ministerio de Justicia y Seguridad y en su art. 4° transfiere las responsabilidades primarias, objetivos y acciones, patrimonio, presupuesto y recursos humanos de varias áreas entre ellas: de la Subsecretaría de Control Comunal la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. De la Subsecretaría de Justicia, la Unidad Administrativa de Control de Faltas Especiales dependiente de la Dirección General de Administración de Infracciones.

¹³⁸ Las 74 tomas de muestras realizadas por la DGHySA durante el año 2008 corresponden a visitas realizadas en 64 establecimientos escolares, ello en razón de que en algunos establecimientos se realizaron tomas de muestras de distintos alimentos en mismo día y en 4 establecimientos se reiteraron visitas en distintas fechas.

¹³⁹ Se informaron distintas categorías, a saber: “contraviene”: contraviene lo reglamentado por el Código Alimentario Argentino. “PSC”: prohibida su comercialización. “contraviene APN”: Se

Las muestras tomadas que dieron como resultado “no apto” refieren a alimentos no elaborados por el concesionario¹⁴⁰, en cuyo caso si del análisis bromatológico realizado se hubiera determinado que algún alimento estuviera contaminado¹⁴¹ y/o adulterado¹⁴² y/o alterado¹⁴³ la responsabilidad recaería sobre el elaborador del alimento y no sobre el concesionario del servicio.

De las 11 actas de toma de muestra labradas y cuyo resultado fue “no apto”, 10 de ellas cumplen con la formalidad exigida, esto es fueron firmadas por el representante de la empresa concesionaria, mientras una de ellas que fue suscripta por el vicedirector del establecimiento escolar¹⁴⁴.

Con relación a los procedimientos llevados a cabo a raíz del resultado de las tomas de muestra de alimentos, la DGHySA informa que se labran actas de comprobación tipificando la falta, y se remiten las mismas junto con los originales de la actuación a la Unidad Administrativa de Control de Faltas para su juzgamiento. En la DGHySA no hay constancias respecto de la Unidad Administrativa de Infracciones de donde quedaron radicadas las respectivas actas de comprobación ni de la etapa de juzgamiento en la que se encuentra el trámite¹⁴⁵.

Se requirió mediante Nota AGCBA N° 2396/09 a la Dirección General de Administración de Infracciones, organismo del cual dependían en el año 2008 las Unidades Administrativas de Faltas competentes en esta materia¹⁴⁶ a fin de que informen el estado del trámite de las actas de comprobación allí remitidas.

trató de un error de tipeo. Es “contraviene lo reglamentado en el Código Alimentario Argentino y es apto para el consumo desde el punto de vista químico”.

¹⁴⁰ Alimentos envasados: 3 muestras de budín de vainilla, 5 muestras de alfajor relleno de dulce de leche, 1 muestra de pasta frola, 1 muestra de vainilla, 1 muestra de pan francés.

¹⁴¹ Que contiene agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos que puedan representar un riesgo para la salud) sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal (sean o no repulsivas o tóxicas), o componentes naturales tóxicos en concentración mayor a la permitida por la reglamentación vigente (Art. 6. Inc. 6 CAA)

¹⁴² El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración. (Art. 6 Inc. 7 CAA)

¹⁴³ Cuando ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo por causas de diferente índole (causas naturales físicas, químicas y/o biológicas derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados o deficientes entre otras) (Art. 6, Inc. 5 CAA)

¹⁴⁴ Escuela 11 D.E. 2 Concesionario Lamerich S.R.L.

¹⁴⁵ Según respuesta a Nota AGCBA N° 775/09 DGDUC 127/09.

¹⁴⁶ Durante casi la totalidad del año 2008 las UAF dependían de la DGAI. Actualmente es la Unidad Administrativa Faltas Especiales la que entiende en este tipo de faltas y fue puesta en funcionamiento el 9/09/08 por Resolución 400/AGC/08

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Seguidamente se detalla el resultado de la información suministrada por el área:

Categorías Informadas	Cantidad de Actas
No Informa	1
Resueltas	2
Pendientes (sin asignar UAF)	3
En Trámite	5
Total	11

Fuente: Datos tomados del Registro 115.212/DGAF/09 recibido el 28-09-09 en respuesta a Nota AGCBA.

Asimismo, la DGPYSE manifestó haber tomado conocimiento de los resultados de la toma de muestras realizada por la DGHYSA en el mes febrero de 2009 y en respuesta a su propia solicitud¹⁴⁷.

➤ *Fiscalización realizada por la Dirección General de Proyectos y Servicios a Escuelas*

▪ En las plantas elaboradoras

Según la información facilitada por el organismo auditado durante el año 2008 se realizaron un promedio de 3 visitas a cada planta elaboradora.

La primera de ellas tuvo como finalidad realizar verificaciones de rutina en el marco de la prórroga de la LP 964/SIGAF/2005¹⁴⁸.

La segunda lo fue con el objeto de verificar las ofertas para la nueva licitación¹⁴⁹.

La tercera visita se efectuó en el marco de la nueva LP 899/SIGAF/2008¹⁵⁰. Sólo en 3 plantas se realizó una cuarta visita.

Asimismo, la DGPYSE informa haber realizado 2 visitas a cada una de las 4 Unidades Productivas que prestaron el servicio de refrigerio durante el año 2008.

▪ En las escuelas

Según surge del análisis de la base de datos proporcionada por el organismo auditado se habrían realizado un total de 1581 visitas a los establecimientos escolares, desde el mes de enero¹⁵¹ hasta el mes de diciembre de 2008 inclusive, conforme se detalla a continuación:

¹⁴⁷ Según surge de la respuesta a Nota AGCBA N° 1373/09 DGDUC 188/09 en la que se solicita a la DGPYSE que informe si ha tomado conocimiento de las tomas de muestras realizadas por la DGHYSA según el detalle informado por la misma, que indique en que oportunidad e informe las medidas adoptadas en cada caso. La DGPYSE acompaña copia de las notas enviadas a la DGHYSA y su respuesta (Informe N° 514-DGHYSA-09)

¹⁴⁸ Realizadas entre el 22 de abril y el 7 de julio de 2008 (Respuesta a Nota 146/AGCBA/09)

¹⁴⁹ Realizadas entre el 2 y el 10 de julio de 2008.

¹⁵⁰ Realizadas entre el 8 de agosto y el 4 de diciembre de 2008.

¹⁵¹ Las realizadas en los meses de enero y febrero corresponden al programa “Colonias de Verano”.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

N° ítem		Proveedor	Licitación 964/05											Licitación 899/08										
			Cantidad de escuelas adjudicadas	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO(a)*	TOTAL VISITAS	% de visitas realizadas en relacion a las escuelas adj.	Cantidad de escuelas adjudicadas	AGOSTO (b)	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL VISITAS	% de visitas realizadas en relacion a las escuelas adj.	TOTAL VISITAS AÑO 2008		
1	ALBERTO TORRADO		60	10	2	0	9	9	10	8	1	49	81,7%	63	6	8	7	6	6	33	52,4%	82		
2	ALFREDO GRASSO		49	10	4	1	4	7	7	4	0	37	75,5%	54	0	4	9	8	2	23	42,6%	60		
3	ALIMENTOS INTEGRADOS		42	6	3	2	8	9	4	5	1	38	90,5%	36	4	4	6	7	4	25	69,4%	63		
4	ARKINO S.A.		91	16	7	3	13	12	9	9	1	70	76,9%	87	2	7	12	9	5	35	40,2%	105		
5	ARSONI S.A.		4	0	0	0	1	1	0	0	0	2	50,0%	8	0	0	2	1	1	4	50,0%	6		
6	AUTOGESTION (A/P)		7	2	0	1	2	3	2	2	0	12	171,4%	7	2	4	1	3	1	11	157,1%	23		
7	BAGALÁ S.A.		46	6	5	0	7	10	6	7	0	41	89,1%	47	0	7	6	9	2	24	51,1%	65		
8	CARITAS		12	0	0	1	1	1	2	0	0	5	41,7%	12	0	3	0	1	0	4	33,3%	9		
9	CARMELO ANTONIO ORRICO S.R.L.		70	8	5	1	8	11	10	5	0	48	68,6%	76	2	6	11	9	5	33	43,4%	81		
10	CATERIND S.A.		13	3	0	0	2	2	5	0	1	13	100,0%	23	0	3	5	2	2	12	52,2%	25		
11	COMPANIA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.		114	10	8	5	14	13	13	14	0	77	67,5%	124	6	11	14	14	5	50	40,3%	127		
12	DASSAULT S.A.		42	5	2	0	4	2	5	2	0	20	47,6%	42	2	3	4	4	2	15	35,7%	35		
13	DIAZ VELEZ S.R.L.		43	8	1	0	3	5	8	5	1	31	72,1%	42	0	2	6	7	1	16	38,1%	47		
14	ENRIQUE TAVOLARO S.R.L.		41	3	2	4	6	8	6	9	0	38	92,7%	41	2	7	9	7	3	28	68,3%	66		
15	EUROFOOD SRL		7	3	0	1	1	2	0	2	0	9	128,6%	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	9		
16	EVENCOOP		7	0	0	0	0	1	1	0	0	2	28,6%	8	0	4	1	0	0	5	62,5%	7		
17	FRIEND'S FOOD S.R.L.		56	5	3	1	3	6	7	4	0	29	51,8%	44	1	5	6	10	6	28	63,6%	57		
18	HISPAN S.A.		18	3	0	4	2	3	4	3	1	20	111,1%	18	0	1	5	4	0	10	55,6%	30		
19	INTEGRALCO SA		14	2	2	0	2	3	4	3	0	16	114,3%	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	16		
20	LA ARGENTINA		17	2	1	0	0	3	0	2	0	8	47,1%	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	8		
21	LA CACEROLA		11	2	1	0	0	3	0	2	0	8	72,7%	18	0	5	3	2	0	10	55,6%	18		
22	LAMERICH S.R.L.		100	15	6	4	8	12	9	13	0	67	67,0%	101	3	10	13	9	5	40	39,6%	107		
23	R.D.B		9	2	1	0	0	4	0	2	0	9	100,0%	17	0	3	1	1	0	5	29,4%	14		
24	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION		94	14	7	5	13	14	14	11	0	78	83,0%	83	8	10	16	11	8	53	63,9%	131		
25	SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING S.R.L.		7	3	0	2	4	2	2	1	0	14	200,0%	7	0	1	3	3	3	10	142,9%	24		
26	SERVIR'C S.A.		13	5	2	6	1	2	2	0	0	18	138,5%	10	0	0	4	2	0	6	60,0%	24		
27	SIDERUM S.A.		109	6	5	5	14	12	13	8	0	63	57,8%	129	7	14	18	14	9	62	48,1%	125		
28	SPATARO S.R.L.		39	6	2	0	9	6	7	7	1	38	97,4%	45	2	5	7	8	3	25	55,6%	63		
29	SUCESIÓN DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI S.R.L.		62	7	4	0	11	7	8	7	0	44	71,0%	70	3	4	10	10	6	33	47,1%	77		
30	SUCESION DE RUBEN MARTIN S.A.		25	10	6	2	7	4	5	7	1	42	168,0%	12	3	0	4	3	1	11	91,7%	53		
31	TREGGIO S.R.L.		23	0	0	0	5	1	4	2	0	12	52,2%	21	1	0	5	2	4	12	57,1%	24		
TOTAL				172	79	48	162	178	167	144	8	958			54	131	188	166	84	623		1581		

Fuente: Elaboración propia en base a datos proporcionados por la DGPYSE en respuesta a Nota AGCBA 146/09. El plazo de inicio del servicio en la LP 899/SIGAF/2008 comenzó a partir del 3 de agosto de 2008. Los meses de enero y febrero corresponden al programa “Colonias de Verano”

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Constancias asentadas en los Libros de Ordenes de los establecimientos escolares visitados.

Se procedió a comparar los datos tomados de los libros de órdenes relevados en las visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra¹⁵² con los proporcionados por la DGPYSE respecto de las visitas realizadas por el organismo. El resultado obtenido es el siguiente:

	LIC. 964 (1º SEMESTRE 2008)			LIC. 899 (2º SEMESTRE 2008)		
	VISITAS INFORM. POR DGPYSE	VISITAS REGISTRADAS EN LOS L.O.	DIF. ENTRE INFORM. C/L.O.	VISITAS INFORM. POR DGPYSE	VISITAS REGISTRADAS EN LOS L.O.	DIF. ENTRE INFORM. C/L.O.
CANTIDAD	95	81	14	51	70	-19

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de la base de datos proporcionada por la DGPYSE y cruce con datos relevados de los libros de órdenes de los establecimientos escolares visitados.

En el cuadro siguiente se desagrega por tipo de servicio y por licitación pública la información relevada de los Libros de órdenes de las escuelas de la muestra respecto de las visitas realizadas por la Dirección General de Proyectos y Servicios a Escuelas durante el año 2008:

Servicio	Cant. de Establec.	Lic. 964/05		Lic. 899/08		TOTAL DE VISITAS DGPYSE
		1º Semestre 2008	%	2º Semestre 2008	%	
comedor	27	74	73,27%	66	65,35%	101
refrigerio	5	7	58,33%	4	33,33%	11

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de los libros de órdenes verificados en los establecimientos escolares.

Se relevaron un total de 51 libros de órdenes utilizados en el año 2008 en las escuelas que prestaban el servicio de desayuno y almuerzo. Para el período en el que estuvo vigente la prórroga de la LP 964/05 pudieron verificarse un total de 24¹⁵³ Libros de órdenes, y para el período correspondiente a la vigencia de la LP 899/08 se verificaron la totalidad de libros, es decir 27.

¹⁵² Se visitaron un total de 32 establecimientos escolares, relevándose en 27 el servicio de desayuno y comedor y en 5 únicamente el servicio de refrigerio.

¹⁵³ En las 3 escuelas restantes no se verificaron los correspondientes libros de órdenes debido a que las autoridades no pudieron localizarlo. (Escuela 12 DE 5, Escuela 20 y JIN A DE 10, y JIN B (escuela 17) DE 11).

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

En 5 establecimientos escolares donde solamente se verificó el servicio de refrigerio se relevaron 8 libros de órdenes correspondientes: 3¹⁵⁴ de ellos al período en que estuvo vigente la prórroga de la LP 964/05 y los 5¹⁵⁵ restantes a la vigencia de la LP 899/08.

Solo el 25,9% de las autoridades escolares entrevistadas en los establecimientos escolares donde se brinda el servicio de comedor fueron autoridades responsables en el año 2008.

En el cuadro siguiente se detalla por nivel educativo de la totalidad de establecimientos visitados:

NIVEL	CANTIDAD
Inicial	2
Inicial JIN	5
Primaria	17
Primaria Especial	3
Media	4
Media Adultos	1
TOTAL	32

4. Recepción de los alimentos

Según los datos relevados de las visitas realizadas a las escuelas donde se presta el servicio de desayuno y almuerzo el control diario de las cantidades y productos ingresados, no es realizado por las autoridades escolares en un 52% de los establecimientos: esto representa un total de 14 sobre 27 escuelas. En estos casos, el control lo realiza personal del adjudicatario que es el que recibe la mercadería que ingresa a la escuela.

En el caso de Jardines de Infantes Nucleados (JIN), el control sobre la recepción de los alimentos queda delegado en las autoridades de la escuela primaria donde funcionan debido a que la Dirección del JIN tiene a su cargo más de un establecimiento educativo que se encuentran ubicados en distintos edificios dentro de un radio determinado¹⁵⁶.

¹⁵⁴ En las 2 escuelas restantes no pudieron verificarse los correspondientes libros de órdenes debido a que las autoridades desconocían su ubicación (Técnica 24 y CENS 59)

¹⁵⁵ En el CENS 59 el LO correspondiente a la LP 899/08 fue entregado por la Unidad Productiva al establecimiento escolar recién en el año 2009 (según Fs. 1 del LO en 27-03-09 se realiza la apertura del libro de órdenes).

¹⁵⁶ La sede de las autoridades se encuentra ubicada en uno de ellos.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Lo mismo ocurre con los demás jardines de infantes que funcionan dentro de un establecimiento escolar primario, donde el control de los alimentos es realizado por las autoridades responsables de la escuela primaria, quienes también tienen bajo su custodia el libro de órdenes y la documentación del concesionario.

Asimismo, en las escuelas donde se verificó el servicio de refrigerio quienes los reciben y controlan son docentes y/o preceptores que se encuentran a cargo de dicha tarea.

5. Aplicación de Penalidades

A los efectos de cotejar el estado del trámite de las actuaciones iniciadas con motivo de incumplimientos contractuales de los concesionarios se realizó una muestra que abarcó a la totalidad de concesionarios incluidos en la base de datos proporcionada por el organismo cuyo inicio fuera durante el trámite de prórroga de la LP 964/SIGAF/2005 y en cada caso se seleccionaron los montos más significativos (**Anexo III**).

Las actuaciones informadas por el organismo auditado como correspondientes a incumplimientos ocurridos en el marco de la LP 899/SIGAF/2008 no fueron incluidas en la muestra mencionada debido a que el trámite de las mismas se encontraba en una etapa incipiente¹⁵⁷.

➤ *Circuito*

Según surge de las actuaciones relevadas los verificadores alimentarios dependientes del Departamento de Nutrición de la DGPYSE, son quienes realizan las visitas a los establecimientos escolares con la facultad de, en caso de detectar incumplimiento, labrar las respectivas Actas de Comprobación en donde consta el motivo de la infracción que observan e intiman a los concesionarios para que en un plazo perentorio *“de 48 horas, proceda a dar estricto cumplimiento a las obligaciones que tiene a su cargo como concesionario del servicio”*.

Los concesionarios poseen 10 días hábiles administrativos para presentar descargo ante la DGPYSE¹⁵⁸.

¹⁵⁷ Según las actuaciones informadas por la DGPYSE en respuesta a Nota AGCBA N° 1373/09 DGDUC 188/09 en las actuaciones vinculadas a la aplicación de penalidades en la LP 899/08 no se encontraba determinado el monto de la sanción, la nota de elevación a Contaduría y la Resolución que aplica la sanción se encontraban pendientes.

¹⁵⁸ Artículo N° 22, Inc. e del Decreto N° 1.510/GCBA/97. Ley de Procedimiento Administrativo de la CABA.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Los verificadores técnicos dejan constancia del labrado del Acta en el Libro de Órdenes¹⁵⁹ llevándose el duplicado y entregando el triplicado al concesionario.

Elevan un Informe técnico – nutricional al Departamento de Asuntos Legales a fin de que se de inicio a las acciones que correspondan, adjuntando el último Parte de Recepción Definitiva que corrobora la cantidad de raciones suministradas y poder así calcular el monto de la multa.

Se agregan varias actas por actuación por concesionario y luego se carátula como expediente.

Luego la DGPYSE eleva un informe a la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos en dónde consta el detalle de cada Acta labrada a los concesionarios y el monto total de la penalización.

La SSGEFyAR dicta una primera resolución que impone a la empresa concesionaria una multa y la notifica mediante cédula¹⁶⁰.

La DGPYSE, dando cumplimiento a lo dispuesto en la resolución mencionada eleva a la Dirección General de Contaduría, copia de la misma a los efectos que efectivice los descuentos correspondientes, por intermedio del Departamento de Gastos de Comedores de la Dirección de Liquidación.

El concesionario tiene igualmente la facultad de interponer el recurso de reconsideración y jerárquico en subsidio contra la resolución que le fue impuesta.

El Departamento de Asuntos Legales de la DGPYSE evalúa los puntos detallados en el recurso interpuesto, verificando si los argumentos esgrimidos son atendibles a fin de desvirtuar el acto administrativo atacado, y luego eleva un informe a la instancia superior para que elabore una nueva Resolución ratificando o no, la primera norma dictada.

Una vez notificada la empresa concesionaria y de no prosperar su pedido, tiene 5 días hábiles para poder ampliar los fundamentos del recurso jerárquico en subsidio.

Del análisis realizado en las actuaciones relevadas se desprende que:

- De las 28 actuaciones relevadas, 3¹⁶¹ de ellas están archivadas en la Mesa General de Entradas, Salidas y Archivo.
- De las 127 Actas labradas por los verificadores alimentarios a los 28 concesionarios, 12 de ellas se realizaron a un mismo concesionario¹⁶² y al menos una le fue labrada a dos concesionarios¹⁶³.

¹⁵⁹ Conforme lo dispone el Artículo 41 del Pliego de Bases y Condiciones.

¹⁶⁰ Conforme al Artículo 60 del Decreto N° 1.510/GCBA/97. Ley de Procedimiento Administrativo de la CABA.

¹⁶¹ Eurofood Argentina S.A. e Integralco y la Unidad Productiva Cooperativa de Trabajo la Argentina, por haber finalizado la relación contractual según Dictámen PG 40718 (Respuesta de la DGPYSE a Nota AGCBA 2059/09 de fecha 08/09/09).

¹⁶² Oferta N° 3: Servicios Integrales de Alimentación SA - 12 Actas.

¹⁶³ Ofertas N° 16: Arsoni SA y la Cooperativo Eveencop – 1 Acta.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

- 9 Oferentes¹⁶⁴ presentaron a término recursos en contra de las Resoluciones emitidas.
- De un total de \$ 107.382,40, en multas recaídas en los oferentes de la L. P. N° 964/2005, la mayor de las mismas fue de \$ 16.081,91¹⁶⁵, y la menor de \$ 714,00.¹⁶⁶
- Una sola de las actuaciones¹⁶⁷ no fue elevada a la Contaduría para aplicar el descuento correspondiente a las multas, por no haberse resuelto el recurso interpuesto al momento de ser controlada. No consta el descuento aplicado en la Contaduría de las multas en el 100% de las actuaciones.
- El mayor tiempo¹⁶⁸ transcurrido entre el labrado del Acta y la Resolución que ratifica la penalización es de 512 días¹⁶⁹ y el menor fue de 185 días¹⁷⁰

VI. Observaciones

➤ De control interno

1. No existe estructura formal aprobada por debajo del nivel de Dirección General a excepción de la Coordinación de Cooperadoras y Asistencia Escolar.
2. Luego de vencido el plazo de la prórroga de la LP 964/05¹⁷¹ y hasta la aprobación de la adjudicación de la LP 899/08¹⁷² se brindó el servicio de comida sin acto administrativo aprobatorio, por los oferentes preadjudicados y pagándose los precios previstos en la LP 899/08.
3. La DGPYSE informó¹⁷³ erróneamente como prestador del servicio de refrigerio en un establecimiento escolar a la unidad productiva

¹⁶⁴ Servicios Integrales de Alimentación SA; Lamerich SRL; Friends and Food SRL; Siderum SA; Cía Alimentaria Nacional SA; Suc. Rubén Martín SA; Arsoni SA; Dassault SA y Hispan SA. – L. P. 964/05.

¹⁶⁵ L. P. 964/05: Servicios Integrales de Alimentación SA.

¹⁶⁶ L. P. 964/05: Enrique Tavolaro SRL.

¹⁶⁷ Expte. 36.961/08 correspondiente al concesionario Siderum S.A.

¹⁶⁸ Se calcula en base a 360 días por año.

¹⁶⁹ Oferta N° 6: – L. P. 964/05: Arkino SA

¹⁷⁰ Oferta N° 7: – L. P. 964/05: Servir'C. SA

¹⁷¹ La prórroga de la LP 964/05 venció al iniciarse el receso escolar de invierno del año 2008. Fue aprobada por Resolución 302/ME/MH/2008 (BOCBA 2926 del 09-05-08).

¹⁷² El Decreto 1131/GCBA/08 que aprueba la adjudicación de la LP 899/08 fue publicado en el BOCBA el 30-09-08 y el plazo de vigencia de la LP 899/08 conforme el PBCP comenzó el primer día lectivo posterior al receso escolar de invierno de 2008, que según el calendario escolar fue el 3 de agosto de ese año.

¹⁷³ Información tomada de la Planilla Becas homologadas 2007 y 2008 proporcionada por la DGPYSE.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Cáritas. Visitado el mismo pudo advertirse que el servicio era brindado por otra unidad productiva (Red de Barrios¹⁷⁴)

4. Se detectó que un establecimiento escolar¹⁷⁵ recibe el servicio de refrigerio reforzado en lugar del servicio de almuerzo tal como consta en las planillas de becas homologadas¹⁷⁶ proporcionada por la DGPYSE, y los remitos se confeccionan por raciones de almuerzos.
5. Se observó en un establecimiento escolar primario¹⁷⁷, donde se relevó el servicio de desayuno y comedor de un JIN, que los alumnos del mismo no desayunan ni almuerzan en el salón comedor de la escuela. El servicio se presta en la sala donde desarrollan la jornada escolar completa. Cabe destacar que en dicho ámbito se encuentran ubicados también los sanitarios.

➤ **Con relación al Pliego de Bases y Condiciones Particulares (LP 899/SIGAF/2008)**

6. Respecto de la documentación a adjuntar por los oferentes, y en relación al monto de ventas, el PBCP (art. 73° Inc. H) establece que se seleccionarán¹⁷⁸ sobre los tres (3) últimos años presentados, los dos (2) mejores años; Por otra parte y en forma contradictoria el art. 76 Inc. B) indica que el puntaje se asigna en relación al promedio de las ventas de los últimos veinticuatro (24) meses. Este es el criterio aplicado por la Comisión de Evaluación de Ofertas.
7. Respecto al ítem “antecedentes – años de prestación” existe una contradicción en el PBCP debido que el Inc. L) del Art. 73 establece que no se considerarán las certificaciones de servicios prestados con más de tres años a la fecha de apertura de la licitación, cuando en el Art. 76 Inc. B) se determina la asignación de puntaje por este ítem en un rango que va desde los 0 a más de 10 años.

¹⁷⁴ CENS 59 D.E. N° 3 (Media – Adultos)

¹⁷⁵ Escuela Primaria 12 D.E. 5 (Iriarte y Montesquieu) Concesionario: Servir'c S.A.

¹⁷⁶ Planilla de Becas Homologadas OP inicio 2009. Escuela 12 D.E. 5 Concesionario Plg 899/08: Servir'c SA: Indica 420 raciones de comedor para alumnos, 13 raciones de comedor para docentes becados y 730 raciones de sólidos de desayuno. Cabe aclarar, que en oportunidad de presentar su descargo, el organismo auditado informó que la situación descripta se encontraba regularizada (fojas 194).

¹⁷⁷ JIN A (Escuela Primaria N° 1 D.E. 12)

¹⁷⁸ Art. 73° Inc. H) PBCP “... A efectos de la asignación de puntaje del Art. 76°, se considerarán los dos mejores años de los estados presentados”.

8. A pesar de ponderar la superficie de los inmuebles (plantas elaboradoras) no se evalúan, a efectos de la asignación de puntajes, los bienes del activo que hacen a la capacidad instalada de las empresas oferentes¹⁷⁹, como ser el equipamiento gastronómico declarado en la oferta, su estado de conservación ni sus posibilidades reales de funcionamiento. En consecuencia, dos plantas con idéntica superficie cubierta obtienen el mismo puntaje aunque la capacidad instalada de una sea notablemente superior a la otra.
9. El art. 9° Inc. A) el PBCP¹⁸⁰ carece de precisión respecto de si el certificado exigido de análisis bacteriológico realizado en los lotes de fiambres o quesos utilizados para la elaboración de los refrigerios u otro servicio brindado en las escuelas, debe ser presentado en las plantas elaboradora y en las escuelas a la vez.
10. Se observa que, en los casos señalados a continuación, las listas de menús que forman parte de los mosaicos para niños del nivel inicial, no contemplan alimentos en forma procesada o triturada para las respectivas franjas etarias:
 10. 1. El menú N° 5146, (mosaico de almuerzo de jardín maternal para niños de 9 a 12 meses de edad) incorpora alimentos esféricos a niños menores a 12 meses de edad.
 10. 2. Los menús N° 2, 7, 9 (mosaico comedor para niños de 1 a 3 años de edad), incorpora alimentos cuyas consistencias¹⁸¹ dificultan su masticación y deglución. Esto conlleva a la disminución en la cantidad de su ingesta y por ende a su cantidad de nutrientes
11. El PBCP no obliga a los concesionarios a utilizar marcas de alimentos permitidos para el consumo de los niños con celiaquía, con lo cual se utilizan las mismas marcas de productos para los niños celíacos

¹⁷⁹ Art. 76.

¹⁸⁰ **Art. 9 PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACION ALIMENTARIA** El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando los siguientes parámetros, establecidos en el Código Alimentario Argentino, y el resto de la normativa aplicable, y que a modo enunciativo se detalla a continuación: **a) Especificaciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y organolépticas:** - Contar con certificado de análisis que acredite la ausencia de **Eschericia Coli OH157:H7/ NM y de Salmonella spp** para los lotes de carnes con que se elabore carne picada cruda y productos a base de carne picada precocidos o no, o listos para el consumo, tal como lo establece el CAA art 156 tris y art 255). - Contar con certificados de análisis bacteriológicos para lotes de fiambres y quesos expedidos por la empresa elaboradora de acuerdo a las especificaciones que exige el CAA con metodología analítica reconocida por la legislación de referencia (CAA, art 286 bis para salazones cocidas, art 360 bis para fiambre de cerdo cocido y art 605 para quesos).

¹⁸¹ Zanahoria cruda, choclo en grano, arvejas.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

y niños sanos, lo que pudo corroborarse en las visitas realizadas a los establecimientos educativos.

12. La DGPYSE no elabora un listado de marcas autorizadas¹⁸² de los alimentos y productos alimenticios utilizados en los establecimientos escolares, tal como lo indica el PBCP en su Anexo B) Especificaciones de Alimentos y Productos Alimenticios¹⁸³.

13. Se observa que el art. 35° del PBCP no implementa un mecanismo de control adecuado debido a que el análisis bromatológico de alimentos recae sólo sobre el concesionario, lo que no resulta suficiente para asegurar alimentos aptos para el consumo¹⁸⁴.

➤ **Presentación de ofertas y asignación de puntaje (LP 899/SIGAF/2008)**

14. En relación a la planta elaboradora:

14.1 No hay constancias en la actuación por la que tramitó la contratación del servicio de comida, de haberse realizado la verificación de la totalidad de las plantas elaboradoras presentadas en las ofertas. La documentación agregada da cuenta de la realización de solo 8¹⁸⁵ verificaciones sobre un total de 30 oferentes. En consecuencia, la Comisión de Evaluación de Ofertas preadjudicó a 23 oferentes sin aportar constancias de haberse verificado sus plantas elaboradoras.

¹⁸² En respuesta a la Nota AGCBA 549/09 la DGPYSE informa que “todos los productos utilizados ... deben respetar lo prescripto en el CAA y en las cláusulas particulares del pliego y anexos ... Se aclara que no hemos emitido ningún listado de marcas autorizadas”

¹⁸³ PBCP Anexo B: Todos los alimentos y productos alimenticios utilizados en los establecimientos escolares dependientes de la Secretaría de Educación del GCBA deberán respetar lo establecido en el CAA, considerando las actualizaciones correspondientes. Además las marcas de los mismos deberán ser autorizadas por la DGPYSE.

¹⁸⁴ En oportunidad de presentar su descargo, el organismo auditado informó que algunos concesionarios toman muestras en la planta elaboradora, debido a que los laboratorios que realizan los análisis bromatológicos no visitan los establecimientos educativos por situarse en zonas de “crítica seguridad” (fs. 209, fs. 225)

¹⁸⁵ Según surge de la actuación de referencia fueron visitadas las plantas elaboradoras de: SOUTH MANAGEMENT SA, ARSONI SA., CATERIND SA, DIMALIA SA, SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL, TREGGIO SRL, CODYELA SA, , DISTRIBON SRL.. De las 23 empresas adjudicatarias, constan visitas a 4 plantas elaboradoras. Cabe aclarar, que en oportunidad de presentar su descargo, el organismo auditado acompañó copia de las planillas de verificación de las plantas elaboradoras que no se encontraban agregadas a la actuación por la que tramitó la contratación manifestando que “se toma en cuenta para futuras adjudicaciones que dicha documentación debe incorporarse al expediente de licitación”. (fs. 254 a 514 y fs. 598)

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

14.2 En 1 oferta se caracteriza como definitiva la habilitación¹⁸⁶ de la planta elaboradora, cuando de las constancias agregadas no hay documentación que acredite dicho extremo¹⁸⁷. Pese a ello la Comisión de Evaluación de Ofertas le asigna puntaje como si se tratara de una habilitación definitiva.

14.3 En 5 ofertas no hay constancias de la documentación acompañada que den certeza respecto a la superficie cubierta¹⁸⁸ de la planta elaboradora, pese a ello la Comisión de Evaluación asigna puntaje por dicho ítem¹⁸⁹.

14.4 En una oferta¹⁹⁰ la habilitación de la planta elaboradora no se encuentra a nombre del oferente tal como lo establece el art. 20° Inc. D) del PBCP.

14.5 En dos ofertas¹⁹¹ no hay constancia que acrediten la existencia de la/s cámara/s frigorífica/s denunciadas¹⁹².

15. Respecto de los vehículos presentados en las ofertas:

Un oferente¹⁹³ presenta un total de 10 vehículos (entre propios y alquilados) y en 4 de ellos no acredita la habilitación del SENASA. Igualmente son considerados por la Comisión de Evaluación a los efectos de asignar puntaje.

¹⁸⁶ Art. 20° Inc. D) PBCP

¹⁸⁷ Sucesión de Rubén Martín S.A. Expte. 546954/1986 tramitación efectuada: habilitar. Ministro Brin 3868 expedida por Municipalidad de Lanús.

¹⁸⁸ Art. 73° Inc. D) PBCP

¹⁸⁹ Sólo consta en las DDJJ (declaraciones juradas): Arkino S.A. 1155 m²; Lamerich S.R.L. 727,94 m²; Arsoni S.A. según copia escritura compra venta la superficie "cubierta y total" es de 592,14 m², en la DDJJ se indica como superficie cubierta la de 968 m²; Dassault S.A. 450 m², Catering S.A. de la copia del plano no surge con claridad la superficie habilitada ya que se trata de una mensura para subdividir y afectar a PH. Según contrato de locación "aproximadamente 160 m².

¹⁹⁰ En Servir'c S.A. hay un Informe del 14/02/07 del Departamento Administrativo y Registro de la Dirección General de Habilitaciones y Permisos, dice que obra habilitación otorgada a nombre de Juan Carlos Orrico (Pte. Servir'c SA) con fecha 30/09/91.

¹⁹¹ Servir'c S.A. a Fs. 1302 del Expte. 51.868/07 hay cédula intimando a Servir'c S.A. a que la cámara frigorífica ubicada en Larrazabal 1401 sea incorporada en la planta elaboradora denunciada antes del 5-08-08. Caterind S.A. a Fs. 1333 hay cédula a Caterind intimando acreditar existencia de cámara frigorífica. A Fs. 1334/35 informa que cuenta con 3 cámaras frigoríficas adicionales sin especificar donde. Se compromete a construir una en planta sita en Zuloaga 180, Remedios de Escalada.

¹⁹² Art. 73° Inc. F) PBCP

¹⁹³ Compañía Alimentaria Nacional.

16. En relación a los antecedentes acreditados en la prestación del servicio:

16.1 En tres¹⁹⁴ casos la Comisión de Evaluación asigna puntaje por "cantidad simultánea de raciones atendidas" sumando la totalidad de raciones diarias (incluyendo desayuno, refrigerio y colaciones) cuando el PBCP Art. 73° Inc. C) indica que solo deben sumarse las de comedor y desayuno.

16.2 En una oferta¹⁹⁵ se asigna puntaje por la cantidad de años de prestación en forma errónea ya que se certifican servicios al oferente por 4 años de antecedentes en la prestación por haber participado en la LP 964/2005 cuando correspondería certificarlos por 3 años¹⁹⁶.

17. En relación a los estados contables¹⁹⁷ :

17.1 No obran elementos que reflejen el análisis y evaluación de la documentación por parte de la Comisión de Evaluación de Ofertas que, con relación al presente ítem, se solicita a los oferentes. Asimismo no consta que se los haya intimado a completar o rectificar la documentación faltante o presentada respectivamente.

17.2 No se presentaron en forma completa¹⁹⁸ los estados contables (7 casos que representan el 30,43% del total de adjudicatarios):

Oferta	Empresa	Detalle
1	Carmelo Orrico SRL	No presenta Estado de Origen y Aplicación de Fondos
2	Arkino SA	No presenta Estado de Origen y Aplicación de Fondos
6	Cía. Integral de Alimentos SA	No presenta Estados Contables comparativos
9	Siderum SA	No presenta Estado de Origen y Aplicación de Fondos

¹⁹⁴ Bagalá S.A. Caterind S.A. y Servir'c S.A.

¹⁹⁵ Servir'c S.A.

¹⁹⁶ La LP 899/SIGAF/2008 data del año 2008.

¹⁹⁷ Art. 73 Inc. H.

¹⁹⁸ Según la Resolución Técnica N° 8 F.A.C.P.C.E. (Federación Argentina de Consejos Profesionales de Ciencias Económicas) del 11-12-1987 y sus modificatorias (N° 11/93, 14/98 y 19/00) los "Estados contables básicos" a presentar son: Estado de situación patrimonial, Estado de Resultados, Estado de evolución del Patrimonio Neto y Estado de Origen y Aplicación de Fondos (Capítulo II, ítem C). Asimismo señala que la "Información complementaria" forma parte integrante de los Estados básicos y debe exponerse en Notas o Cuadros anexos (Capítulo VII, ítem A).

Para el caso de sociedades anónimas alcanzadas por el art. 299 de la Ley N° 19.550 (sujetas a fiscalización estatal permanente) es obligatoria, además, la presentación del Estado de flujo de efectivo (Resolución Técnica N° 11-FACPCE-93, art. 4).

12	Hispan SA	No presenta Estado Contables comparativos ni Estado de Origen y Aplicación de Fondos
14	Dassault SA	No presenta Estado de Origen y Aplicación de Fondos
21	Sucesion RP Ferrarotti	No presenta Estado de Evolución del Patrimonio Neto, Notas y Anexos

Fuente: elaborado por AGCBA con datos extraídos del Expediente N° 51.868/07 y carpetas de oferta.

18. A los efectos del cálculo de determinación del Patrimonio Neto Promedio¹⁹⁹ se observó:

18.1. En 8²⁰⁰ casos (26,67%) se consideró el Patrimonio Neto parcial cuando correspondía el Patrimonio Neto cerrado.

18.2. En 1²⁰¹ caso (3,33%) se consideró el Patrimonio Neto de un ejercicio y la suma del Patrimonio Neto y el Pasivo de otro ejercicio.

18.3. En 6²⁰² casos (26%) no pudo determinarse el origen de la información correspondiente a los Patrimonios Netos.

19. No fue posible determinar en el 17,39% (4 casos) el origen del promedio de las ventas de los últimos 24 meses considerados por la Comisión de Evaluación de Ofertas para la asignación de los puntajes respectivos²⁰³, pese a ello no se vio alterado el puntaje asignado. Detalle de las diferencias detectadas:

Oferta	Promedio de Ventas últimos 24 meses (expresados en pesos)		
	S/AGCBA	S/Comisión	Diferencia
13	642.026,71	730.497,20	88.470,49
17	626.297,11	560.000,00	-66.297,11
19	3.601.230,15	3.505.350,00	-95.880,15
28	861.614,82	839.920,11	-21.694,71

Fuente: elaborado por AGCBA con datos extraídos del

¹⁹⁹ Según el PBCP Art. 76° Inc. B) se asigna puntaje al promedio de los dos últimos ejercicios (entre 2 y 16 puntos). A los efectos de considerar los dos últimos ejercicios el Art. 73 Inc. H) indica que: - si a la fecha de apertura de los estados contables correspondientes al cierre del último ejercicio tuviesen una antigüedad superior a 6 meses, deberán asimismo presentar estados contables parciales con fecha de cierre no anterior al 31-03-2008. Posteriormente la Circular aclaratoria N° 1 Art. 76 Inc. B) indica que la información a presentar son los patrimonios netos de los ejercicios 2006 y 2007 si el período del ejercicio coincide con el año calendario. Si no coincidiese y la fecha de cierre del último ejercicio supera los 6 meses (anterior al 31-12-07) se considerará el año 2007 y período parcial.

²⁰⁰ Enrique Tavolaro S.R.L., Friends Food S.R.L., Sucesión Rubén Martín S.A., Alberto Juan Torrado S.A., Bagala S.A.C., Cía. Alimentaria S.A., Díaz Vélez S.R.L., ServiS.A.

²⁰¹ Cía. Alimentaria S.A.

²⁰² Hispan S.A., Caterind S.A., Servicios Integrales Food and Catering S.R.L., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Spataro S.R.L., Alfredo Grasso.

²⁰³ Art. 76° Inc. B) ítem "Ventas Netas Mensuales"

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Expediente N° 51.868/07 y carpetas de oferta.

20. No se requieren Estados contables presentados ante la Inspección General de Justicia en los casos de entidades alcanzadas por el art. 299 de la Ley N° 19.550²⁰⁴ (1 empresa²⁰⁵, es decir, 3,33%).

En consecuencia, no existe constancia que la documentación aportada por los oferentes en estos casos, sea la misma que fuera presentada ante el Órgano de Fiscalización correspondiente.

➤ **Sobre la etapa de adjudicación**

21. No se encuentra incorporado al Expediente auditado, constancia alguna que indique montos y fechas en que fueron integradas cada una de las garantías de adjudicación.

Esta omisión impide verificar si han sido constituidas dentro del plazo previsto en el Pliego de Cláusulas Particulares de la Licitación²⁰⁶.

➤ **Control de Alimentos. Art. 35° PBCP (LP 964/05 y LP 899/08).**

22. En las presentaciones realizadas por los concesionarios ante la DGPYSE durante la vigencia de la prórroga de la LP 964/05, entre los meses de febrero a julio de 2008:

22.1 No se verificaron constancias que den cuenta de la presentación de informes de control de alimentos que obliga el Art. 35° del PBCP respecto de la totalidad de las Unidades Productivas que brindan el servicio de refrigerio y de los comedores autogestionados²⁰⁷.

22.2 No se verificaron constancias que den cuenta que hayan presentado los informes de control de alimentos el 29% de los concesionarios²⁰⁸ (9 de 31) en el 20% de los establecimientos adjudicados conforme lo indica el art. 35° del PBCP.

²⁰⁴ Por poseer un capital social superior a \$ 2.100.000 (Resolución N° 623 del Ministerio de Justicia del 13-09-91). Cabe mencionar que por Disposición N° 6 de la Subsecretaría de Asuntos Registrales del 11-05-06, el monto fue elevado a \$ 10.000.000.

²⁰⁵ Bagalá S.A.C.

²⁰⁶ Arts. 71 y 51, inc. a).

²⁰⁷ Cáritas, Evencoop, La Argentina, Red de Barrios y los 7 establecimientos escolares que reciben el servicio por parte de las Asociaciones Cooperadoras.

²⁰⁸ Alberto Torrado UE, Alfredo Grasso, Arkino S.A., Enrique Tavolaro SRL, Euro Food Argentina SA (incumplió en abril, mayo, junio y julio), Lamerich SRL, Servicios Integrales de Alimentación SA, Siderum SA (incumplió en Abril y Mayo)

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

23. Durante el período marzo – julio de 2008 se observó que 3 concesionarios²⁰⁹ efectuaron presentaciones ante la DGPYSE manifestando haber realizado el control de alimentos exigido por el PBCP y no se localizó documentación que de cuenta de dicho extremo.
24. En las presentaciones realizadas por los concesionarios ante la DGPYSE durante la vigencia de la LP 899/08, entre los meses de agosto a diciembre de 2008:
 - 24.1 No se verificaron constancias que den cuenta de haber presentado los informes de control de alimentos tal como lo prescribe el art. 35° del PBCP la totalidad de los concesionarios²¹⁰.
 - 24.2 No se verificaron constancias que den cuenta de la presentación de informes de control de alimentos que obliga el Art. 35° del PBCP la totalidad de las Unidades Productivas que brindan el servicio de refrigerio y los comedores autogestionados²¹¹.
25. Durante el período agosto – diciembre de 2008 se observó que 2 concesionarios²¹² realizaron presentaciones ante la DGPYSE manifestando haber realizado el control de alimentos exigido por el PBCP y no se localizó documentación que de cuenta de dicho extremo.
26. Los resultados²¹³ que arrojan los informes bromatológicos de control de alimentos exigidos por el art. 35° de ambos pliegos (a excepción de la categoría “apto”) no se ajustan a los conceptos que establece el Código Alimentario Argentino.

²⁰⁹ Arsoni S.A. indica que presenta muestras en abril y mayo y no se adjuntan, Dassault S.A. indica que presenta muestras tomadas en 8 escuelas en el mes de julio y adjunta 7 tomas de muestra de las cuales 4 fueron realizadas en la Planta Elaboradora: para los meses de abril y mayo indica haber realizado 8 tomas de muestra y no las adjunta, e Hispan S.A. indica que presenta 4 tomas de muestra en junio y adjunta 3.

²¹⁰ Según el Art. 35° del PBCP de la LP 899/08 “... el adjudicatario deberá instrumentar en todos los establecimientos adjudicados cada 4 meses en forma rotativa... controles de laboratorio...”. Entre los meses de agosto y diciembre de 2008 transcurrieron casi 5 meses.

²¹¹ Cáritas, Evencoop, La Cacerola, Red de Barrios y los 7 establecimientos escolares que reciben el servicio por parte de las Asociaciones Cooperadoras.

²¹² Compañía Alimentaria Nacional S.A., informa haber presentado la totalidad d los informes del mes de agosto y no los adjunta, e Hispan S.A. informa haber presentado 4 informes en los meses de agosto y octubre y solo acompaña dos.

²¹³ Se informan categorías como “satisfactorio”, “aceptable” y “sin signos de contaminación” que no están previstas en el CAA.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

➤ **A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.**

27. No presentaron informes de control de alimentos ante la DGHySA tal como lo exige el art. 35° en ambos pliegos:

a) Un 75% de las Unidades Productivas (Cáritas, Red de Barrios, La Cacerola) y la totalidad de los comedores administrados por las asociaciones cooperadoras, durante todo el período 2008.

b) El concesionario Compañía Alimentaria Nacional S.A. durante los meses de marzo, abril, mayo y julio de 2008

c) La unidad productiva Cooperativa Evencoop durante los meses de marzo, abril, junio y julio de 2008.

d) El concesionario Treggio durante los meses de marzo y abril de 2008 respecto de los establecimientos escolares adjudicados. Sí presentó informes tomados en la planta elaboradora.

e) Las Unidades Productivas Cáritas, Evencoop, Red de Barrios, La Argentina, y los concesionarios Sistemas Integrales de Alimentación S.A., y Sistemas Integrales Food and Catering S.R.L. durante los meses de agosto a noviembre de 2008.

28. Se detectaron importantes deficiencias en la comunicación entre la DGHySA y la DGPYSE. A modo de ejemplo, la DGHySA no ha informado en forma oportuna el resultado de las tomas de muestras de alimentos y productos lácteos²¹⁴.

29. Se observa una escasa frecuencia en la toma de muestras de alimentos en los establecimientos escolares (5% de establecimientos educativos sobre el total donde se presta el servicio).

30. No hay constancias de haberse realizado tomas de muestras de alimentos según la información suministrada por la DGHySA, en:

a) 11²¹⁵ de los 25 concesionarios de la LP 964/SIGAF/2005 (44%)

²¹⁴ La DGPYSE adjunta copia de varias notas enviadas a la DGHySA (Nota N° 623.105/DGPYSE/08 del 24-10-08, Nota N° 550.079/DGPYSE/09 del 30-12-08) solicitando información respecto de la toma de muestras. También adjunta copia de la respuesta recibida desde la DGHySA con fecha 12-02-09 (en respuesta a Nota AGCBA 1373/09).

²¹⁵ Euro Food S.R.L.; Servir'c S.A.; Siderum S.A.; Suc. Rubén Martín S.A.; Caterind S.A.; Integralco S.A.; Arsoni S.A.; Dassault S.A.; Hispan S.A.; Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.; Treggio S.R.L..

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

b) 10²¹⁶ de los 23 concesionarios de la LP 899/SIGAF/2008 (43,48%)

c) En la totalidad de las Unidades Productivas que brindan el servicio de refrigerio (100%)

d) En la totalidad de los establecimientos de administración propia o autogestión (100%).

➤ **En relación al tramite de penalidades aplicadas en la LP 964/SIGAF/2005.**

31. No hay constancias en el 100% (28) de las actuaciones de haberse aplicado efectivamente el descuento por la Dirección General de Contaduría.

32. Se observa en el 100% (28) de las actuaciones una considerable demora entre la fecha del acta de comprobación del incumplimiento y la fecha de la resolución que ratifica la aplicación de penalidad al concesionario (entre los 185 y 512 días).

➤ **Sobre las Unidades Productivas²¹⁷**

33. No hay constancia de haberse dictado el acto administrativo correspondiente para suspender a la Cooperativa La Argentina en la prestación del servicio de refrigerio.

34. En la totalidad de las actuaciones relevadas los actos administrativos que renuevan los proyectos de las unidades productivas no indican plazo de vigencia de los mismos.

35. No se encuentra acreditado el fundamento que habilita a recurrir a la a la contratación directa (Art. 28º Inc. 4 Ley 2095²¹⁸), en los actos

²¹⁶ Carmelo Orrico S.R.L.; Friend's Food S.R.L.; Suc. Rubén Martín S.A.; Hispan S.A.; Arsoni S.A.; Dassault S.A.; Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.; Treggio S.R.L.; Alimentos Integrados S.A.; Servir'c S.A.

²¹⁷ Se dedican a la elaboración de refrigerios destinados a Escuelas de nivel medio y adultos. Para mayor detalle, ver Informe Final AGCBA Nº 2.07.10-A., Capítulo V “Aclaraciones Previas”, ítem B) “Unidades Productivas”.

²¹⁸ Art. 28º Inc. 4) Ley 2095. “La adquisición de bienes cuya fabricación o venta es exclusiva de quienes tengan privilegio para ello o que sólo poseen una determinada persona o entidad, siempre y cuando no hubieran sustitutos convenientes. La exclusividad debe encontrarse debidamente documentada y fundada en el expediente en que se tramita la contratación”.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

administrativos que aprueban la contratación de las diferentes unidades productivas²¹⁹

➤ Con relación a la Prestación del Servicio

A) Sobre la Provisión y Calidad de Alimentos

36. Se verificaron alimentos elaborados que no cumplen con requisitos exigidos por el CAA para su comercialización²²⁰, con respecto a su rótulo alimentario^{221 222}.
37. Se observó en un establecimiento escolar²²³ la utilización de leche entera en polvo²²⁴ con agregado de lecitina²²⁵ según su rótulo, sin

²¹⁹ El programa fue creado en el año 2004 por Decreto 1924/GCBA/04 (BOCBA 2059 del 03-11-04) como mecanismo de generación de empleo. En su art. 2° se aprueba el reglamento operativo que establece el procedimiento de implementación del programa. Se indica quienes pueden participar del programa, pautas para la presentación de los proyectos. La Coordinación del programa tiene a su cargo la evaluación de los proyectos que pueden tener dos modalidades: 1) capacitación, o 2) producción de bienes o servicios. La Resolución 3800/SED/04 aprueba el circuito administrativo para su implementación. Puede destinarse hasta un 3% de las partidas presupuestarias de la SED previstas en cada ejercicio para la contratación de servicios en el marco de estos proyectos. Utilizan el mismo mosaico y se encuentran sujetas a los mismos controles que el resto de los concesionarios que prestan el servicio

²²⁰ Art. 9° Inc. A) y Anexo B del PBCP.

²²¹ Galletitas de arroz marca Griting sin N° de lote (Concesionario: Alimentos Integrados SA). Cacao en polvo marca Yadeca no tiene N° de lote (Concesionario: Cía. Alimentaria Nacional); Carne bovina proveniente del Frigorífico Morrone no posee RNA, RNE, fecha de faenado y su N° de SE.NA.SA se encuentra ilegible (Concesionario: Hispan SA). Aceite de girasol Caracas no tiene rotulado de fecha de elaboración y/o vencimiento. Caramelo líquido Proin no tiene información nutricional (Comedor con autogestión: Escuela N° 2 DE 16). Gelatina marca Rendidor no tiene N° de lote (Concesionario: Treggio). Granos de choclo San Remo no posee RNPA y N° de lote. Queso cremoso Cautelar carece de contenido neto y N° de lote (Concesionario Bagalá). Pan francés Deleitar no tiene rótulo de contenido neto y N° de lote. Paleta sin hueso Trébol no posee rotulo claro de RNPA, RNE y N° de lote (Concesionario Friend's Food). Polvo para flan marca Yadeca no tiene N° de lote (Concesionario SIAL). Barra de cereal marca Cereanola no cuenta con N° de lote ni fecha de elaboración o vencimiento (Servir' C). Medallón de pescado del ente elaborador Ártico no posee los registros de RNPA y RNE (Concesionario Siderum). Helado de agua marca Baffin no tiene N° de lote (Concesionario Dassault). Leche en polvo marca Lactobur no posee registro de SE.NA.SA (Concesionario Caterind)

²²² Se remitieron notas a la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (Nota AGCBA 2395/09) y Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Nota 2471/AGCBA/09) solicitando informen respecto del listado de alimentos observados, si los mismos cumplen con los requerimientos específicos de ambos organismos para ser comercializados en el mercado. A la fecha de cierre del presente informe no se había recibido respuesta a las mismas

²²³ Caterind S.A. (Escuela Especial 7 DE 19)

²²⁴ Lactobur, elaborado por Ideal Sur Burzaco.

²²⁵ Según el CAA el **aditivo alimentario es** “cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación, o estabilización, siempre que:

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

especificar la concentración en que se encuentra. De acuerdo a lo establecido por el CAA²²⁶ se permite una concentración máxima de esta aditivo de 5 gramos/kilogramo. Si superara esta concentración, podría tratarse de un alimento adulterado o contaminado según las categorías establecidas en el CAA²²⁷.

38. Se observó la inexistencia de certificados exigidos por el Art. 9° Inc. A) segundo párrafo del PBCP en el total de los establecimientos visitados²²⁸ donde se relevó el servicio de refrigerio elaborados con fiambre, respecto de la providencia de los fiambres y quesos utilizados por las cooperativas y las empresas concesionarias para su preparación.

39. Se observó la inexistencia de certificados exigidos por el Art. 9° Inc. A) primer párrafo del PBCP (que acrediten la ausencia de E. Coli del lote entregado) en un establecimiento escolar donde se constató la única preparación del almuerzo compuesto por un producto elaborado a base de carne picada²²⁹.

B) Sobre las preparaciones del servicio

40. No se cumple con los gramajes²³⁰ por ración establecidos en el Pliego.

Se controlaron 238 alimentos en total, de los cuales 79 corresponden a componentes - aquellos que forman parte del un producto final - y los 159 restantes corresponden a ingredientes requeridos para la preparación.

a) Sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso; b) Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales necesarias. c) Respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezca este Código”.

²²⁶ Art. 567° (Res. Conj. SPyRS y SAGPA N° 33/2006 y N° 563/2006) Inc. B) CAA.

²²⁷ Según el CAA (Capítulo I . Disposiciones Generales) Define: **Alimento contaminado**: el que contenga: a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o tóxicas. b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias. **Alimento adulterado**: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

²²⁸ Cooperativa Evencoop (CENS 59 DE 3), Servicios Integrales de alimentación (Esc 4 DE 3), Dassault (Esc 12 DE 5), Sucesión Rodolfo Ferrarotti (Esc 17 DE 7), Red de Barrios (Liceo 5 DE 11), Evencoop (Técnica 24 DE 17), Caterind (Esc 7 DE 19), Alimentos Integrados SA (Esc 5 DE 20)

²²⁹ Medallones de carne precocidos marca Whin. Escuela JIN B (Escuela Primaria N° 14 D.E.

N° 1) Concesionario: Bagalá S.A.C.

²³⁰ Anexo A

40.1 Se presentaron déficit de gramaje en:

- a) 51.9 % de los componentes (41 sobre un total de 79) y
- b) 48.8 % de los ingredientes (78 sobre un total de 160).

41. No se cumple con las temperaturas²³¹ del servicio.

Se realizaron 124 mediciones de temperaturas, de las cuales 71 corresponden a temperatura de servido, 12 a temperatura de cocción y las 41 restantes a temperatura de conservación – en frío y en caliente según corresponda -

41.1 Se presentaron temperaturas inadecuadas en:

- a) 28.17 % en las temperaturas de servido (20 sobre un total de 71),
- b) 25.0 % en las temperaturas de cocción (3 sobre un total de 12) y
- c) 34.15 % en las temperaturas de conservación (14 sobre un total de 41).

42. El menú observado no corresponde con el menú vigente²³² en 23 casos de los 67 servicios observados (26 desayunos, 26 almuerzos, 1 viandas calientes, 8 refrigerios y 5 refuerzos alimentarios y 1 complemento alimentario). Porcentaje de incidencia del 31.94 %.

A modo de ejemplo pueden mencionarse los siguientes casos:

- a) Cambio de menú en su totalidad. Aplicación de un mosaico con listas modificadas sin la autorización correspondiente²³³.
- b) Entrega diaria de un refrigerio reforzado en lugar de almuerzo elaborado en el establecimiento escolar; servicio que posee adjudicado y que se especifica en el remito diario²³⁴.
- c) Cambio de menú en su totalidad sin la autorización correspondiente²³⁵.

²³¹ Art. 9 inc b) PBC

²³² Anexo A

²³³ Escuela N° 3 DE1 – Friends Food SRL.

²³⁴ Escuela N° 12 DE 5 – Servir`C SA.

²³⁵ Escuela ° 9 De 9 – Siderum SA; Escuela de Recuperación N° 14 DE 14 – Arkino SA; Escuela N° 10 DE 15 – Servicios Integrales Food & Catering SRL; Escuela N° 5 DE 20 – Alimentos Integrados SA.

43. No se exhibe el menú en el 56.25 % de las escuelas visitadas²³⁶ (18 de 32).
44. No se cumple con la cantidad entregada del complemento alimentario en niños de 9 meses a 3 años de edad en el Jardín Maternal N° 7 DE N° 6 en que debía cumplirse con esta condición²³⁷.
45. En el 33,33% (9 de 27) de establecimientos escolares donde se relevó el servicio de comedor se detectó la preparación de menús especiales a base de carne vacuna o de ave con vegetales varios para docentes sin prescripción médica²³⁸.
46. No se cumple con los menues especiales²³⁹ para niños que requieren una dieta especial según las prescripciones médicas presentadas en un 35% de los casos que requieren dieta especial (7 de 20).

A modo de ejemplo pueden mencionarse los siguientes casos:

- a) Alumno con intolerancia a la salsa de tomate al cual se le entrega menú del día que contiene tomate triturado en su elaboración (Menú N° 2 – Mosaico Comedor Invierno)²⁴⁰.
- b) Alumno con cuadro de urticaria en el cual se le entrega tomate fresco en ensalada siendo este alimento uno de los prohibidos según su prescripción médica²⁴¹.
- c) Alumno con acidosis tubular distal el cual requiere una dieta hipo proteica que no supere los 30 gramos de proteína al día. Se le entrega porción de carne vacuna de 120 gramos que equivale a 24 gramos de proteína lo cual

²³⁶ Art. 8 Inc a). Evencoop (CENS 59 D.E. 3 y Escuela Técnica N° 24 D.E. 17), Caritas (Escuela Técnica N° 1 D.E. 4), Dassault SA (Escuela N° 12 D.E. 5), Sucesión Rubén Martín (Escuela N° 6 D.E. 6), Sucesión Rodolfo Pedro Ferrarotti (Escuela N° 17 D.E. 7), Lamerich SRL (Escuela JIN 16 D.E.8), Siderum SA (Escuela N° 9 D.E. 9 y Escuela N° 22 D.E. 18), Enrique Tavolaro SRL (Escuela N° 20 y JIN A D.E. 10), La Cacerola (Escuela Técnica N° 21 D.E. 10), Red de Barrios (Liceo 5 D.E. 11), Alberto Torrado (Escuela JIN A D.E. 12), Arkino SA (Escuela N° 3 D.E. 14), Servicios Integrales Food and Catering SRL (Escuela N° 10 D.E. 15), Caterind (Maternal N° 7 D.E. 19), Alimentos Integrados SA (Escuela N° 5 D. E. 20).

²³⁷ Anexo A (Complemento de 9 meses a 3 años de edad).

²³⁸ Art. 4 Inc a) SIAL (Esc. N° 4 DE 3), Spataro SRL (Esc 18 DE 4), Compañía Alimentaria Nacional SA (Esc 5 DE 12 y Esc 7 DE 6), Suc. Ruben Martín SA, (Esc. 6 DE 6), Suc. de Rodolfo Ferrarotti (Esc N° 17 DE 7), Enrique Tavolaro SRL (JIN A DE 10), Carmelo Orrico (JIN B DE 11), Treggio SRL (Escuela 7 DE 17), Siderum SA (Esc 9 DE 9).

²³⁹ Art. 8 Inc c) Compañía Alimentaria Nacional S.A. (Escuela 7 DE, 2 menues especiales), Dassault S.A. (Escuela 2 DE 6), Arkino S.A. (Escuela 3 DE 14), Hispan S.A. (JIN C DE 15), Siderum S.A. (Escuela 22 DE 18), Treggio SRL (Escuela 7 DE 17)

²⁴⁰ Esc. N° 7 DE 6 – Compañía Alimentaria Nacional.

²⁴¹ Esc. N° 7 DE 6 – Compañía Alimentaria Nacional.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

le cubre el 80 % de su ingesta diaria siendo este un porcentaje elevado para cubrir solo una de las cuatro comidas diarias²⁴².

d) Alumno con bajo peso que requiere una dieta hipercalórica no recibe su refuerzo alimentario correspondiente²⁴³.

C) Sobre equipamiento y vajilla

47. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego en relación al tipo y calidad de vajilla según el siguiente detalle:

47.1 El 100 % de los establecimientos escolares visitados no posee un excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición inmediata de toda aquella vajilla que se deteriore²⁴⁴.

47.2 Platos de loza con roturas favoreciendo la retención de comida y/o residuos incrementando el riesgo de contaminación²⁴⁵.

47.3 Cuchillos con empuñadura plástica percutida con corte tipo serrucho y su punta no es roma²⁴⁶.

47.4 Vasos plásticos deteriorados con bordes irregulares²⁴⁷ y el uso de los mismos vasos para los servicios de desayuno y almuerzo²⁴⁸.

a. Compotera plástica de 120cc, capacidad inferior a la establecida en el pliego²⁴⁹.

b. Carros de transporte de material inadecuado²⁵⁰.

48. Las campanas de absorción de humos en cocina no poseen circulación forzada para evitar la acumulación de vapores y olores

²⁴² JIN C DE 15 – Hispan SA.

²⁴³ Esc N° 7 DE 17 – Treggio SRL

²⁴⁴ Art. 34

²⁴⁵ Alimentos Integrados SA (Esc. 5 DE 20), Bagalá SA (JIN B DE 1)

²⁴⁶ Friend's Food SRL (Esc 3 DE 1), Arkino S.A. (Recup 14 DE 14), Arsoni SA (Especial 5 DE 19)

²⁴⁷ Art. 34 Inc. c) Friend's Food SRL (Esc 3 DE 1) Carmelo Orrico SRL (JIN B DE 11), Arsoni SA (Esp 5 DE 19)

²⁴⁸ Art. 34 inc c) Servicios Integrales de Alimentación SA (Esc 4 DE 3), Lamerich SRL (JIN 16 DE 8), Orrico SRL (JIN B DE 11), Compañía alimentaria Nacional SA (Esc 5 DE 12), Arkino SA (Esc 3 DE 14)

²⁴⁹ Art. 34 inc d) Friends Food SRL (Escuela 3 DE 1).

²⁵⁰ Art. 34 inc j) Servicios Integrales de Alimentación SA (Escuela 4 DE 3) y Compañía Alimentaria Nacional S.A. (Escuela 5 DE 12).

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

dentro del área de trabajo²⁵¹, en un 66,66% de establecimientos escolares visitados (18 de 27)

D) En relación a la recepción de alimentos

49. Se observó que el control de la recepción de alimentos no es realizado por las autoridades escolares en 14 de 27 establecimientos²⁵² donde se presta el servicio de desayuno y comedor (52%).
50. Se detectó el uso de vehículos sin el equipo correspondiente para evitar corte de la cadena de frío de los alimentos perecederos que transporta²⁵³.
51. No pudo relevarse un vehículo del concesionario Compañía Alimentaria Nacional S.A. debido a que la mercadería fue descargada en la dirección del establecimiento escolar²⁵⁴.
52. Se observó personal con la función de la carga y descarga de los alimentos con uniforme inadecuado²⁵⁵ con falta de certificados de cursos de Buenas Prácticas de Manufactura expedido por la DGHSA²⁵⁶ y con falta de libreta sanitaria²⁵⁷.

²⁵¹ Código Alimentario Argentino Capítulo II – Bagala SA (JIN B DE 1), Servicios Integrales de Alimentación SA (Esc 4 DE 3), Spataro SRL (Esc 18 DE 4), Servir`C (Esc 12 DE 5), Díaz Velez (JII 1 DE 5), Cía. Alimentaria Nacional (Esc 5 DE 12 y Esc 7 DE 6), Alfredo Grasso (Maternal 7 DE 6), Suc. De Rodolfo Ferrarotti (Esc 17 DE 7), Siderum SA (Esc 22 DE 18 y Esc 9 DE 9), Orrico (JIN B DE 11), Alberto Torrado (JIN A DE 12), Arkino SA (Recuperación 14 DE 14) Food and Caterind (Esc 10 DE 15), Siderum SA (Esc 9 DE 9), Caterind (Especial 7 DE 19), Alimentos Integrados SA (Esc 5 DE 20).

²⁵² Friend's Food SRL (Escuela 3 DE 1), Bagalá SA (JIN B DE 1), Díaz Vélez SRL (JII 1 (ex 5) DE 5), Dassault S.A. (Escuela 2 DE 6), Sucesión de Rubén Martín (Escuela 6 DE 6), Lamerich SA (JIN A DE 8), Carmelo Orrico SA (JIN B DE 11), Compañía Alimentaria Nacional SA (Escuela 5 DE 12), Servicios Integrales Food & Caterind SA (Escuela 10 DE 15), Treggio SRL (Escuela 7 DE 17), Siderum SA (Escuela 22 DE 18), Caterind SA (Especial 7 DE 19), Arsoni SA (Especial 5 DE 19), Alimentos Integrados SA (Escuela 5 DE 20).

²⁵³ Red de Barrios – Patente UHA 034 (Liceo 5 DE 11), Arkino SA - Patente BRD 271 (Escuela 3 DE 14), Dassault – Patente CDU 204 (Escuela 2 D.E. 6), Servicios Integrales de Alimentación - Patente RJM 775 (Escuela 4 DE 3)

²⁵⁴ Escuela 5 DE 12. Las autoridades del establecimiento habían sido previamente informadas que debía verificarse el vehículo en el que se transportaban los alimentos y que debían avisar de su llegada al equipo de auditoría. Se observó que los alimentos se encontraban en la dirección el establecimiento (14.800 Kg de pulpa de pollo -menú del día: fideos tirabuzón con pollo salteado-)

²⁵⁵ Sucesión de Rodolfo Ferrarotti (Patente BED 279 en Escuela 17 DE 7), Arkino SA (Patente BRV 271 en Escuela 3 DE 14)

²⁵⁶ Sucesión de Rodolfo Ferrarotti (Escuela 17 DE 7), Red de Barrios (Liceo 5 DE 11), Arkino SA (Escuela 3 DE 14).

²⁵⁷ Arkino SA (Escuela 3 DE 14).

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

53. Se relevó un vehículo con dominio CDU 204 utilizado por la empresa Compañía Alimentaria Nacional SA que no se encuentra declarado en la oferta.
54. Se relevó un vehículo cuya habilitación del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SE.NA.SA) se encuentra vencida²⁵⁸.
55. No poseen permiso de tránsito sanitario²⁵⁹ extendido por SE.NA.SA que habilita a transportar animales, el 50 % de los establecimientos educativos que recibieron en el día de la visita dicha mercadería²⁶⁰.
56. Se detectó la entrega de alimentos a granel, que forman parte de las prestaciones sin su rótulo correspondiente; como ser manteca, queso semi duro, especias varias, polvo para preparar flan o postres lácteos y leche en polvo²⁶¹.
57. Se detectó la entrega de refrigerios sin rótulo donde se indique fecha de elaboración y vencimiento²⁶².

E) En relación a la infraestructura

58. Se observó dentro de la cocina del establecimiento escolar que las tuberías de provisión de servicios (gas y electricidad) no se encuentran empotradas en la pared²⁶³. Porcentaje de incidencia de 74.07%²⁶⁴ del total de los concesionarios.

²⁵⁸ Arkino SA.

²⁵⁹ Decreto 4.881/981. B.M. 16.617 Publ. 24/09/1981. Art. 10. - Es requisito indispensable para los trasportes de carnes que circulen por la Capital federal, en tránsito, contar con el certificado y precinto de seguridad otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

²⁶⁰ De un total de 8 establecimientos educativos que reciben la mercadería en cuestión el 50% no cuenta con el permiso de tránsito otorgado por SENASA, a saber: Escuela N° 3 DE 14 (Arkino SA), JIC- Escuela N° 12 DE 15 (Hispan SA), Escuela Especial N° 7 DE 19 (Caterind S.A.), Escuela N° 7 DE 6 (Compañía Alimentaria Nacional SA).

²⁶¹ Friend's Food, Servicios Integrales de Alimentación, Spataro SRL, Diaz Velez SA, Alfredo Grasso, Carmelo Antonio Orrico, Compañía Alimentaria Nacional SA, Hispan SA, Siderum SA, Arsoni SA, Treggio SRL, Arkino SA.

²⁶² Cooperativa Evencoop (CENS 59 DE 3, Técnica 24 DE 17)), Servicios Integrales de Alimentación (Esc 4 DE 3), Alimentos Integrados SA (Esc 5 DE 20), Cooperativa La Cacerola (Técnica 21 DE 10).

²⁶³ Código Alimentario Argentino Capitulo II.

²⁶⁴ Bagalá SA, Servicios Integrales de Alimentación SA, Spataro, Diaz Velez, Compañía Alimentaria Nacional, Alfredo Grasso, Sucesión de Rodolfo Ferrarotti, Siderum SA, Alberto Torrado, Arkino SA, Hispan SA, Servicios Integrales Food and Catering, Arsoni SA., Caterind, Tavolaro, Alimentos Integrados S.A.

F) Con respecto a los remitos

59. No se cumple con el Art. 57° del PBCP respecto de la forma emisión de los remitos de mercadería:

Al respecto pueden mencionarse las siguientes situaciones:

59.1 En la totalidad de los establecimientos visitados se observó que no se realizan remitos separados por cada tipo de servicio que brinda el concesionario;

59.2 No se indica claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada: se detallan cantidades de alimentos que provienen de multiplicar el número de comensales por la cantidad de gramos de alimentos por ración que requiere la preparación del día tomada de la lista de ingredientes del Anexo A del pliego vigente. Estas cantidades no coinciden con el volumen de alimentos ingresados al establecimiento escolar²⁶⁵.

59.3 No se detalla la mercadería ingresada en el establecimiento educativo; solo la cantidad de raciones adjudicadas²⁶⁶.

G) En relación al personal del concesionario

60. No se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio²⁶⁷ en un 33,33% de los establecimientos educativos de la muestra (9 de 27).

61. No poseen constancias de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura realizada en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria²⁶⁸ en el 59,26% de las escuelas relevadas²⁶⁹ (16 sobre 27

²⁶⁵ Correspondientes a los siguientes concesionarios: Servicios Integrales de Alimentación, Spataro SRL, Sucesión de Rubén Martín, Compañía Alimentaria Nacional SA, Rodolfo Pedro Ferrarotti, Lamerich SRL, Siderum SA, Enrique Tavolaro SRL, Carmelo Antonio Orrico SRL, Alberto Torrado UTE SA, Arkino SA, Servicios Integrales Food and Catering SRL, Treggio SRL, Arsoni SA.

²⁶⁶ Servir'c S.A. (Escuela 12 DE 5), Hispan SA. (JI C –Escuela 12 DE 15)

²⁶⁷ (Art. 25 PBCP). Correspondientes a los siguientes concesionarios: Servicios Integrales de Alimentación S.A., Spataro S.R.L., Arkino S.A., Servicios Integrales Food & Caterind, Comedor de Autogestión, Treggio S.R.L., Arsoni S.A., Caterind S.A., Alimentos Integrados S.A.

²⁶⁸ Art. 24 PBCP.

²⁶⁹ Que están adjudicadas a los siguientes concesionarios: Bagala SAC (JIN B DE 1), Friend's Food SRL (Escuela N° 3 DE 1), Servicios Integrales de Alimentación SA (Escuela N° 4 DE 3), Servir'c SA (Escuela N° 12 DE 5), Díaz Vélez SRL (JII N° 1 DE 5), Compañía Alimentaria Nacional SA (Escuela N° 7 DE 6 y Escuela N° 5 DE 12), Alfredo Grasso (J. Mat. N° 7 DE 6), Sucesión de Rodolfo Ferrarotti (Escuela 17 DE 7), Lamerich SRL (JIN A DE 8), Arkino SA (Escuela N° 3 DE 14), Hispan SA (JIN C DE 15), Servicios Integrales Food & Caterind SRL

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

establecimientos educativos, que comprenden un total de 21 sobre 87 personas presentes).

62. En un 74,07%²⁷⁰ escuelas visitadas (20 de 27) donde se brinda el servicio de almuerzo los concesionarios no poseen al total del personal incluido en la nómina de ART²⁷¹.

63. Se observaron dos casos en los cuales el personal del concesionario no contaba con la Libreta Sanitaria habilitante, uno de ellos porque la misma estaba vencida²⁷².

64. No utilizan la vestimenta adecuada²⁷³ ni los accesorios correspondientes según el siguiente detalle:

64.1 ropa clara: el 40.74 % del total de establecimientos educativos visitados (11 escuelas).

64.2 Barbijos y guantes descartables: en el 48.15 % y 40.74 % de los establecimientos educativos respectivamente, (en 13 y 11 casos²⁷⁴)

64.3 Plaqueta identificatoria: en el 48.15% de los establecimientos escolares²⁷⁵(13 escuelas);

(Escuela N° 10 DE 15), Treggio SRL (Escuela N° 7 DE 17), Caterind SA (Escuela Especial N° 7 DE 19) y Alimentos Integrados SA (Escuela N° 5 DE 20).

²⁷⁰ Friend's Food SRL (ESC 3 DE 1), Bagalá SAC (JIN B DE 1), Servir`C SA (ESC 12 DE 5) Dassault SA ESC2 DE 6), Compañía Alimentaria Nacional SA (ESC2 DE 6), Alfredo Grasso (JMAT 7 DE 6), Sucesión Rubén Martín SA (ESC6 DE 6), Sucesión de Rodolfo Ferrarotti (ESC 17 DE 7), Lamerich SRL (JIN A DE 8), Siderum SA (ESC6 DE 6), Enrique Tavolaro SRL (ESC20 Y JIN A DE 10), Alberto Torrado UTE (JIN A DE 12), Arkino SA (ESC 3 DE 14 Y RECUP 14), Servicios Integrales Food & Catering SRL (ESC 10 DE 15), Hispan SA (JINC DE 15), Comedor de autogestión (ESC 2 JIN B DE 16), Treggio SRL (ESC 7 DE 17), Caterind SA (ESP 7 DE 19), Alimentos Integrados SA (ESC 5 DE 20)

²⁷¹ Art. 62° del PBCP.

²⁷² Bagalá SAC (JIN B – Escuela 14 DE 1) y comedor autogestionado (Escuela 2 DE 16)

²⁷³ Art. 26 PBCP.

²⁷⁴ Bagalá SA (JIN BDE1), Friend's Food (ESC 3 DE 1), Servir`C (ESC 12 DE 5 – sólo guantes), Díaz Vélez SRL (JII 1 DE 5), Suc. Rubén Martín (ESC 6 DE 6 – sólo barbijo), Dassault (ESC 2 DE 6 – sólo barbijo) Compañía Alimentaria Nacional (ESC 7 DE 6), Siderum (ESC 9 DE 9), Tavolaro (JIN A DE 10 – sólo guantes), Compañía Alimentaria Nacional (ESC 5 DE 12), Alberto Torrado (JIN A DE 12), Arkino SA (Recup 14 DE 14 – solo barbijo), Hispan SA (JIC C DE 15 – sólo barbijo) Caterind S.A. (ESP 7 DE 19) Alimentos Integrados SA (ESC 5 DE 20).

²⁷⁵ Bagalá SA (JIN BDE1), Friend's Food (ESC 3 DE 1), Servir`C (ESC 12 DE 5), Díaz Vélez SRL (JII 1 DE 5), Compañía Alimentaria Nacional (ESC 7 DE 6 y ESC 5 DE 12), Alfredo Grasso (Maternal 7 DE 6), Tavolaro (JIN A DE 10), Arkino SA (ESC 3 DE 14 y Esc. Recua. 14 DE 14), Siderum (ESC 22 DE 18) y Arsoni (ESP 5 DE 19).

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

64. 4 Calzado antideslizante: en el del 96.30 % de los establecimientos escolares (26 escuelas).

➤ **Contables y Presupuestarias**

A) Gastos aprobados por Decreto 400/GCBA/08

65. Del análisis de los actos administrativos (14 casos) que aprueban gastos originados en la prestación del servicio de comida bajo la modalidad del Decreto N° 2143/GCBA/07 y Decreto N° 400/GCBA/08, informados en respuesta a la nota AGCBA N° 1324/09, se observa que:

65.1 En el 21,14 % de los casos (3) no se agregó el respectivo anexo a las resoluciones en los cuales deberían estar discriminados el / los proveedores, importes y períodos, lo que representa un 3,75 % del importe total del universo de resoluciones informadas.

Resolución	Importe
Resolución N° 2423/SSGyAF/08 del 13/08/08	\$ 456.680,68
Resolución N° 2428/SSGyAF/08 del 13/08/08	\$ 479.780,60
Resolución N° 2581/SSGyAF/08 del 25/08/08	\$ 447.182,68
Total	\$ 1.383.643,96

65.2 En el 92,86 % de los casos (13) las normas que aprueban gastos bajo esta modalidad no cumplen con los requisitos para su utilización²⁷⁶ debido a que no se encuentra acreditado el extremo de urgencia²⁷⁷.

➤ **B) Carpetas de Pago.**

66. Del análisis de la base de transacciones informada por la OGESE con los partes de recepción definitiva obrantes en las carpetas de pago

²⁷⁶ La única norma que se encuentra fundamentada es la Resolución 2940/MH/08 de fecha 18-09-08 indica en sus considerandos: “que habiendo finalizado la prórroga de la Licitación 964/SIFAG/05 y por tratarse de una prestación esencial y a fin de garantizar el desarrollo de los servicios se solicitó a las empresas preadjudicadas el mantenimiento del servicio en cuestión hasta la concreción de la adjudicación de la licitación den trámite”. Finalmente aprueba el gasto acudiendo a las facultades previstas por el Art. 1° y 4° del Decreto 400/GCBA/08.

²⁷⁷ Conforme Art. 3° del Decreto 2143/GCBA/07 BOCBA 2847. Art. 1° y 2° del Decreto 400/GCBA/08 BOCBA 2914.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

(total de casos 30), y las resoluciones en las que se aplicó el Decreto N° 400/08, se observa que:

66.1 En el anexo de la Resolución N° 2940/MH/08²⁷⁸ que aprueba gastos por un total de \$28.526.675,52 no se discrimina el importe y período aplicado por proveedor (sólo figura la orden de provisión de cada proveedor).

66.2 De las 30 carpetas de pago en las que se aplicó el Decreto N° 400/08, un 16,67 % (5 casos) no coincide el importe total consignado en el parte de recepción definitiva con el registrado en la base de transacciones informada por el SIGAF.

Parte de Recepción Definitiva	Importe devengado SIGAF	Importe Total PRD	DIFERENCIA
157535	\$ 982.172,00	\$ 970.374,76	\$ 11.797,24
157569	\$ 776.539,72	\$ 761.495,74	\$ 15.043,98
157597	\$ 746.874,18	\$ 742.655,58	\$ 4.218,60
157616	\$ 1.105.036,74	\$ 1.099.530,26	\$ 5.506,48
158458	\$ 102.737,46	\$ 104.417,46	-\$ 1.680,00
Total casos observados	\$ 3.713.360,10	\$ 3.678.473,80	\$ 34.886,30
Total carpetas con Decreto N° 400/08	\$ 10.489.171,43	\$ 10.454.285,13	\$ 34.886,30

66.3 En el 80 % de las carpetas de pago (24) en las que se aplicó el Decreto 400/GCBA/08²⁷⁹, se verificó que los precios consignados en los partes de recepción definitiva obrante en las mismas se refieren a los precios de las órdenes de compra emitidos en la Licitación Pública 899/SIGAF/08 que aún no se encontraba adjudicada²⁸⁰ y no a los precios de la Licitación Pública 964/SIGAF/05 anterior (Ver Observación N° 2 “Control Interno”).

²⁷⁸ La Resolución 2940 N° 2940/MH/08 aprueba gastos por un total de \$28.526.675,52, por servicios alimentarios prestados durante el período comprendido entre el 11 de agosto y 19 de septiembre de 2008, e incluye a un total de 23 proveedores)

²⁷⁹ Los períodos pagados corresponden: 1) Resolución 2940/MH/08, período comprendido entre el 11 de agosto al 19 de septiembre de 2008, 2) Resolución 353/SSGyAF/09, período comprendido entre el 20 y 30 de septiembre de 2008 y 3) Resolución 305/SSGyAF/09, período comprendido entre marzo/septiembre de 2008.

²⁸⁰ La LP 899/SIGAF/08 fue aprobada por Decreto 1131/GCBA/08 publicado en el BO 3025 de fecha 30-09-08.

Recomendaciones

➤ Control interno

1. Gestionar la aprobación de estructuras.
2. Arbitrar los medios necesarios a fin que los procedimientos y los actos administrativos sean ejecutados y dictados en tiempo y forma.
3. Implementar mecanismos tendientes a garantizar la integridad de la información con el fin de facilitar el control de la gestión
4. Verificar y subsanar los mecanismos de control utilizados a fin de evitar que se efectúen pagos por servicios que no corresponden. Asimismo, por las características del establecimiento escolar el concesionario debería prestar el servicio de almuerzo con viandas hasta la habilitación definitiva del suministro de gas²⁸¹.
5. Exigir a los directivos del establecimiento escolar que dispongan del espacio físico del comedor para un normal servicio de desayuno y almuerzo a todos los niveles educativos. De procederse a una reubicación más racional del mobiliario allí instalado, se generaría un espacio para el funcionamiento del comedor del JIN. Informar esta situación a la dirección de área pertinente a los efectos que tome conocimiento y adopte las medidas que considere pertinentes.

➤ Con relación al Pliego de Bases y Condiciones Particulares (LP 899/SIGAF/05)

6. y 7. Presentar un criterio único con relación a los métodos que serán aplicados en el análisis y evaluación de las ofertas.
8. Reconsiderar los mecanismos aplicados para la asignación de puntajes a los oferentes a fin de evaluar algunos ítems que reflejan la capacidad instalada de las empresas o los medios que poseen para cumplir con las obligaciones derivadas de los contratos.

²⁸¹ Art. 21° PBCP. “Planta Elaboradora: Utilización subsidiaria. Se deja establecido que si durante la prestación del servicio, eventualmente, la planta “física” cocina” del establecimiento no estuviera en condiciones de uso; o acontecimientos de fuerza mayor –a juicio exclusivo de la Administración- así lo determinaren, la firma adjudicataria deberá proceder a realizar la elaboración en su planta elaboradora, y transportarla con vehículos destinados a tal fin, mediante la utilización de contenedores isotérmicos, para distribuirla posteriormente en los establecimientos educativos pertinentes”

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

9. Arbitrar los medios necesarios para hacer cumplir con lo dispuesto en el Art. 9° Inc. A) del PBCP evitando así, que su interpretación torne dudoso su cumplimiento.
- 10.-10.1-10.2. Contemplar en la elaboración de los mosaicos para los niños de 9 a 12 meses de edad, y de 1 a 3 años de edad, la inclusión de alimentos procesados o triturados, permitiendo de esta forma una mejor aceptación de los mismos y en consecuencia el apropiado aporte de nutrientes
11. Establecer como obligación de los concesionarios la utilización de marcas permitidas para el consumo de niños celíacos.
12. Elaborar un listado con las marcas autorizadas tal como lo indica el PBCP en su Anexo B)
13. Propiciar la implementación de un mecanismo para realizar el control bromatológico de alimentos cuya ejecución no recaiga solo en el concesionario.

➤ **Presentación de Ofertas y asignación de puntaje**

14. Habilitación de las plantas elaboradoras
 - 14.1 Realizar la verificación de todas las plantas elaboradoras presentadas en la oferta y acreditar en forma suficiente que se haya efectuado el control sobre la totalidad de la documentación y que ésta sea consistente.
 - 14.2 Verificar el cumplimiento de todas las obligaciones incluidas en el PBCP para la presentación de las ofertas (art. 73 Inc. F), y en su caso intimar a los concesionarios a culminar los trámites de habilitación de las plantas elaboradoras.
 - 14.3 y 14.4 Corroborar que la documentación acompañada por los oferentes cumpla con exactitud con lo prescripto en el PBCP a los efectos de asignar el respectivo puntaje.
 - 14.5 Realizar verificaciones en la totalidad de las plantas elaboradoras presentadas en las ofertas previo a la preadjudicación, a fin de cotejar los extremos exigidos en el PBCP Art. 20°, 21° y 22° y Art. 73° Inc. F) y dejar constancia de ello en la actuación donde tramita la contratación.
15. Respecto de los vehículos presentados en las ofertas:

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Corroborar que la documentación acompañada por los oferentes cumpla con exactitud con lo prescripto en el PBCP a los efectos de asignar el respectivo puntaje.

16. En relación a los antecedentes acreditados en la prestación del servicio:

16.1. y 16.2. Respetar el criterio propuesto en el PBCP a los efectos de asignar puntaje a los oferentes y utilizar mecanismos que permitan corroborar los totales asignados.

17. En relación a los estados contables:

17.1 Confeccionar planillas de evaluación de cada uno de los ítems por los que se otorga puntaje, dejando constancia de la documentación que avala la decisión en cada caso. Teniendo en cuenta la complejidad de la contratación bajo análisis, el volumen y diversidad de los elementos requeridos, resulta imprescindible generar mecanismos que faciliten el seguimiento y el control y por ende, la transparencia de la contratación.

17.2. Intimar a los oferentes a fin que presenten, sin excepción, la documentación completa y de acuerdo a las exigencias establecidas en el Pliego correspondiente, no asignando puntajes en los casos en que no se verifique esta condición.

18. A los efectos del cálculo del Patrimonio Neto Promedio:

18.1, 18.2 y 18.3 Evaluar y ponderar en forma correcta la documentación presentada por los oferentes de forma tal de determinar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de registros contables, exposición de la información, razonabilidad de la misma, etc. a los efectos de la asignación de puntaje.

19. Solicitar documentación o datos ampliatorios en los casos que se considere necesario.

20. Solicitar, cuando sea de aplicación, copia certificada de los estados contables presentados ante los Organismos de fiscalización pertinentes.

La mayoría de las observaciones realizadas a las presentaciones de oferta y la respectiva asignación de puntaje ya fueron detectadas en informes anteriores, y dado que, en muchos casos, la prestación ha sido

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

continúa en la mayoría de los concesionarios desde el año 2001 a la fecha, la ausencia de documentación suficiente acompañada en las ofertas cobra mayor relevancia.

➤ **Sobre la etapa de adjudicación**

21. Dejar constancias en las carpetas correspondientes de cada uno de los elementos que son requeridos en el Pliego de Cláusulas Particulares a fin de facilitar el seguimiento y control de las contrataciones.

➤ **Control de Alimentos. Art. 35° PBCP**

22. y 24 Intimar al cumplimiento del Art. 35° del PBCP a los concesionarios y aplicar en su caso las penalidades correspondientes.

23. y 25. Revisar que las presentaciones realizadas por los concesionarios en relación a los análisis de control de alimentos contengan todos los requisitos que las caractericen como tales.

26. Exigir que los resultados de la toma de muestras reflejen las categorías que establece el CAA.

➤ **A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

27. Controlar que los concesionarios cumplan con el Art. 35° del PBCP. En caso de detectar incumplimientos informar a la DGPYSE.

28. Establecer mecanismos de comunicación junto con la DGPYSE que permitan la toma de conocimiento en tiempo y forma respecto de información relevante para la oportuna aplicación de las correspondientes sanciones a los concesionarios.

29. Incrementar los procedimientos de toma de muestra de alimentos en los establecimientos educativos.

30. Efectuar toma de muestras de alimentos que incluyan a la totalidad de los concesionarios de la LP 899/08 y de los establecimientos adjudicados en forma rotativa y periódica.

➤ **En relación al trámite de penalidades aplicadas en la LP 964/05**

31. Gestionar que en la actuación donde tramitan la aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales exista constancia de la efectiva aplicación del descuento al concesionario sancionado por parte de la Dirección General de Contaduría General.
32. Procurar un sistema que permita agilizar el trámite de penalización al concesionario que reduzca el tiempo entre la fecha del incumplimiento y la de la aplicación efectiva de la sanción.

➤ **Unidades productivas**

33. Proceder al dictado del acto administrativo pertinente.
34. Incluir en los actos administrativos que renuevan los proyectos de las unidades productivas los plazos de vigencia de los mismos
35. Fundamentar debidamente la causal invocada en los casos en sea necesario apartarse del régimen vigente en materia de contrataciones.

➤ **Con relación a la Prestación del Servicio**

A) Sobre la provisión y Calidad de Alimentos

36. Controlar que los concesionarios suministren productos alimentarios que cumplan con los requisitos establecidos por el CAA y normativa relacionada.
37. Controlar que los alimentos utilizados en la elaboración del servicio correspondiente cumplan con los requerimientos de los organismos técnicos competentes.
38. y 39. Verificar que los concesionarios cumplan con lo establecido en el Art. 9° Inc. A) del PBCP.

B) Sobre las preparaciones del servicio

- 40 y 41. Intensificar los controles en relación a las temperaturas de conservación, cocción y servicio de los alimentos; de los gramajes tanto de los ingredientes como de los componentes que forman parte de las preparaciones establecidas en el PBCP (Art. 9° Inc. B) y Anexo A).

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

42. Controlar el cumplimiento del menú vigente tal como se encuentra definido en el PBCP.
43. Exigir a los adjudicatarios la exposición del menú a toda la comunidad escolar (art. 8° Inc. A) PBCP).
44. Exigir que se distribuya en cantidad y calidad el complemento alimentario a los niños de 9 meses a 3 años de edad (Anexo A PBCP).
45. Intimar al concesionario que exija la prescripción médica al personal docente autorizado a los efectos de justificar el otorgamiento de dietas especiales (Art. 4° Inc. A) PBCP).
46. Ordenar a los concesionarios que se de estricto cumplimiento de las dietas especiales de los niños que la requieren en relación a las prescripciones médicas que indican la patología diagnosticada (Art. 8° Inc. C) PBCP).

C) Sobre equipamiento y vajilla

47. Controlar que el adjudicatario provea los elementos previstos en el art. 34° de las cláusulas particulares del PBCP en relación a su cantidad y calidad.
48. Exigir el correcto funcionamiento de los equipos e instalaciones dentro del área de elaboración y manipulación de alimentos conforme lo establecido por el CAA (Capítulo II Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos)

D) En relación a la recepción de alimentos

49. Procurar que las autoridades escolares recepcionen y controlen los alimentos donde se preste el servicio de desayuno y comedor.
- 50 y 51. Controlar que los vehículos utilizados para el traslado de los alimentos sean los apropiados, en su caso que posean equipos de frío si el alimento así lo requiere para evitar cortes en su cadena de frío²⁸².
52. Controlar que los transportistas de dichos vehículos se encuentren en condiciones en relación a su capacitación, estado de salud e indumentaria para el manejo de los alimentos que trasladan.

²⁸² Art. 23° PBCP.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

53. Realizar a los concesionarios controles respecto de los vehículos utilizados para el transporte de sustancias alimenticias.
54. Exigir toda la documentación requerida para los vehículos de los diferentes concesionarios.
55. Exigir que en los establecimientos educativos se acompañe copia de los permisos de tránsito de animales otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SE.NA.SA) tal como lo indica el Decreto 4881/81²⁸³, cuando el menú el día incluya este tipo de alimento.
- 56.y 57. Verificar el cumplimiento del rotulado de los alimentos (Art. 9° Inc. A) y D) del PBCP y Capítulo V del CAA).

Enfatizar los controles sobre los vehículos utilizados por los concesionarios, a los efectos de verificar que cumplan con lo exigido en el PBCP, en relación a la documentación requerida tanto para el vehículo como para el personal transportista, las condiciones de transporte de los alimentos, etc.,

E) En relación a la infraestructura

58. Controlar que todas las instalaciones de provisión de servicios (gas y electricidad) se encuentren empotradas en la pared para evitar así accidentes de trabajo.

F) Con respecto a los remitos

59. Intimar a los concesionarios para que procedan a la emisión de los remitos tal como lo prescribe el PBCP en su art. 57°, esto es: que contengan un detalle claro de la cantidad y tipo de mercadería que ingresa al establecimiento escolar y la cantidad de raciones a elaborar. Y que se emitan tantos remitos como servicios brindados.

G) En relación al personal del concesionario

60. Verificar que los adjudicatarios asignen la cantidad de personal adecuado conforme a las raciones y tipo de servicio que se presta en cada establecimiento escolar. En caso de corresponder, por

²⁸³ Decreto 4881/1981. B.M. 16.617. Publicado el 24-09-81. Art. 10° Es requisito indispensable para los transportes de carnes que circulen por la Capital Federal, en tránsito, contar con el certificado y precinto de seguridad otorgados por el Servicio nacional de Sanidad Animal.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

ausencia, licencia y/o enfermedad del personal, registrarlo en el libro de órdenes con su correspondiente constancia.

61. Intimar a los concesionarios para el personal dependiente que cumple funciones en los comedores escolares realice el curso de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria tal como lo indica el art. 24° del PBCC. Para el caso de haberlo realizado y no contar en forma inmediata con el certificado correspondiente, coordinar con la DGHySA para que expida constancias de asistencia al curso y/o certificado en trámite.
62. Intimar a los concesionarios a incorporar en la póliza de seguros de riesgo del trabajo al total del personal que presta servicios en los establecimientos escolares a fin de brindarle la cobertura exigida por la ley.
63. Exigir a los concesionarios que su personal cuente con las Libretas Sanitarias conforme Art. 24° del PBCP. En caso de encontrarse tramitando las mismas, que presenten constancias que den cuenta de dicho extremo.
64. Verificar el cumplimiento del art. 26° del PBCP en relación a la indumentaria del personal.

➤ **Presupuestarias y Contables**

A) Gastos aprobados por Decreto 400/GCBA/08

- 65.1 Confeccionar los actos administrativos de acuerdo a la normativa vigente en la materia (Decreto 1510/GCBA/97) incluyendo detalle de proveedor, período y monto imputado.
- 66.2 Fundamentar en forma adecuada los actos administrativos cuando se recurre a mecanismos de excepción. Por tratarse de normas que eluden la aplicación de los procedimientos vigentes en materia de compras y contrataciones legalmente establecidos su utilización debería tener carácter excepcional. Esta auditoría ya se ha expedido en relación a la utilización de normativa similar en el Informe N° 2.07.05 (Decreto 1370/01 Modificado por los Decretos 1686/02 y 1203/06. Auditoría Legal y Financiera)

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

B) Carpetas de Pago

66. 1 Ídem Recomendación N° 65.1.

66. 2 Corroborar la concordancia entre las registraciones a la base de datos del SIGAF y la documentación respaldatoria (Parte de Recepción Definitiva)

66. 3 Ver Recomendación N° 2 “Control Interno”.

Respecto de la Observación N° 4 este equipo de auditoria recomienda la realización de los procedimientos pertinentes a fin de deslindar responsabilidades en sede administrativa.

ANEXO I - NORMATIVO

Tipo de Norma y Número	Boletín Oficial	Descripción
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires	//	//
Ley 340 Código Civil de la Nación (actualizado)	25-09-69 R.N. 863/69	Aprueba el Código Civil de la Nación
Ley 18.284	B.O. 28-07-69	Código Alimentario Argentino
Ley Nº 19.550 Sociedades Comerciales.	03-04-72 B.O. Nº 22.409	Sociedades Comerciales. Nuevo régimen.
Ordenanza 33.266/MCBA/76	22-12-1976 B.M. 15.419	Código de Habilitaciones y Verificaciones.
Decreto Nº 1.706/GCABA/84	10-04-1984 B.M. Nº 17261	Establece el reglamento que se aplicara en las escuelas de la Municipalidad respecto de comedores
Resolución Técnica Nº 4-FACPCE-84	30-05-1984	Consolidación de Estados Contables.
Resolución Técnica Nº 5-FACPCE-84	30-05-1984	Valuación de Inversiones en Sociedades Controladas y Vinculadas.
Resolución Técnica Nº 21-FACPCE-		Valor Patrimonial Proporcional, consolidación de Estados Contables e Información a exponer sobre partes relacionadas.
Resolución Técnica Nº 8-FACPCE-87	11-12-87	Normas Generales de Exposición Contable. Normas comunes a todos los Estados Contables. Información Complementaria.
Resolución Nº 89-CPCECF-88	08-06-1988	Aclaraciones de las normas contenidas en las Resoluciones Técnicas Nº 8 y 9 de la FACPCE.
Ordenanza 43.478/CJD/89	02-02-1989 B.M. 18.466	La SED mantendrá a su cargo el registro de concesionarios de comedores escolares y servicios de refrigerio. Regulación de sistema de Becas.
Ley 2637 Código de Comercio de la Nación (actualizado)	05-10-1889 R.N. Tº II pág. 795	Aprueba el Código de Comercio de la Nación
Ordenanza 45.518/CJD/91	13-12-1991 B.M. 19.234	Dispone que los requisitos exigidos para la prestación de los servicios de comedores, deban coincidir con los enunciados en el régimen general de contrataciones.
Ordenanza 45.518/CJD/91	13-12-1991 B.M. 19.234	Dispone que los requisitos exigidos para la prestación de los servicios de comedores, deban coincidir con los enunciados en el régimen general de contrataciones.

Tipo de Norma y Número	Boletín Oficial	Descripción
Decreto N° 1.510/GCABA/97	22-10-1997 BOCBA N° 310	Ley de Procedimientos Administrativos de la Ciudad de Buenos Aires
Ley N° 70	27-08-1998 BOCBA N° 539	Ley de sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector Público de la Ciudad de Buenos Aires.
Decreto N° 1.000/GCABA/99	19-05-1999 BOCBA N° 704	Reglamentario de la Ley N° 70.
Ley N° 325	28-12-1999 BOCBA N° 884	Se aprueban las normas de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires.
Decreto 2126/GCABA /71	22-12-2000 B.O. N° 1096	Reglamenta la Ley 18.284
Resolución N° 2316/GCBA/SHYF/00	05-03-2001 BOCBA N° 1.145	Fija el criterio para la imputación de gastos que no cuenta con documentación respaldatoria al cierre del ejercicio.
Ley N° 547	24-04-2001 BOCBA N° 1178	Sustituye los Art. 10 y 16 de la Ordenanza N° 43.478. Servicio de desayuno y merienda.
Decreto N° 782/GCABA/01	19-06-2001 BOCBA N° 1.220	Establece obligatoriedad de capacitación del personal involucrado en manipulación de alimentos. Se crea sistema de Registros.
Ley N° 590	20-06-2001 BOCBA N° 1216	Reglamenta el derecho de prioridad establecido en Art. 49 de la Constitución de la Ciudad
Decreto N° 101/GCABA/03	31-01-2003 BOCBA N° 1.630	Se crea el Registro Informatizado Único y Permanente de Proveedores del GCABA y se aprueba su Reglamento.
Decreto N° 664/PEN/03	20-03-03 B.O. N° 30.117	Disposiciones que deberán observar determinados organismos de contralor del PEN, en relación con balances o estados contables que les sean presentados. Derógase último párrafo del Art. 10 de la Ley 23.928 y sustitúyese el Art. 4 del Decreto N° 1.269/2002.
Disposición N° 262-DGHySA-03	05-08-2003 BOCBA N° 1747	Reglamenta el funcionamiento del registro de capacitadores y manipuladores de alimentos.
Disposición N° 160-DGCyC-03	14-08-2003 BOCBA N° 1.788	Aclaraciones respecto de lo dispuesto en el art. 37 del Reglamento del Registro Único y Permanente de Proveedores del GCABA.
Disposición N° 243-DGCyC-03	23-10-2003 BOCBA N° 1.805	Se establecen formas alternativas para la obtención del Certificado de habilitación de ofertas que emite el Registro Único y Permanente de Proveedores del GCABA.

Tipo de Norma y Número	Boletín Oficial	Descripción
Decreto 2.008/GCBA/03	14-11-2003 BOCBA 1818	Aprueba el Reglamento para el inicio, ordenamiento, registro y circulación de expedientes y actuaciones administrativas
Resolución MD N° 41-CPCECABA-2003	19-11-03 B.O. N° 30.289	Discontinuidad de la reexpresión de Estados Contables en moneda homogénea en nuestra jurisdicción.
Decreto N° 1.924/GCBA/04	26-10-2004 BOCBA N° 2.059	Crea el Programa de Unidades Productivas en el ámbito de la DGCyCE.
Resolución N° 3.800-SED-2004	23-11-2004 BOCBA 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.
Disposición 2554/GCBA-SJYSU/04	01-12-2004 BOCBA 2079	Aprueba el circuito administrativo para la tramitación de solicitudes comprendidas en el Código de Habilitaciones y Verificaciones
Disposición 2319/GCBA-DHP/05	01-07-2005 BOCBA 2223	Modifica el circuito administrativo de la presentación de solicitudes de habilitación establecido en el Decreto 2554/04.
Disposición N° 6/06 Subsecretaria de Asuntos Registrables.	11-5-06 B.O. N° 30.907	Fíjese monto de Capital Social a partir del cual las sociedades quedan sujetas a fiscalización estatal permanente, conforme lo previsto por el Inciso 2° Art. 299 de la Ley N° 19.550.
Decreto N° 2.075/GCBA/07 y Anexo II	11-12-2007 BOCBA N° 2829	Aprueba la estructura orgánico funcional de la C.A.B.A.
Decreto N° 2.143/GCBA/07	28-12-2007 BOCBA N° 2847	Deroga los Decretos N° 1.289/07 y su modificatorio 1.381/07. Faculta funcionarios a aprobar gastos de imprescindible necesidad. Autorización de pagos. Liquidación de haberes
Ley N° 2.624	04-01-08 BOCBA N° 2843	Se crea la entidad autárquica Agencia Gubernamental de Control en el ámbito del Ministerio de Justicia y Seguridad
Resolución N° 296/GCABA/08	03-04-2008 BOCBA N° 2.999	Aprueba la estructura orgánica funcional de la Agencia Gubernamental de Control.
Decreto N° 400/GCBA/08	16-04-2008 BOCBA N° 2914	Complementa el Decreto 2143/07. Autorización de pagos, Entregas. Transferencias de fondos. Liquidación de haberes. Cajas Chicas. Contrataciones.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Tipo de Norma y Número	Boletín Oficial	Descripción
Decreto N° 326/GCBA /08 y Anexo I	17-04-2008 BOCBA N° 2911	Crea Coordinaciones en distintas reparticiones dependientes del Ministerio de Educación
Resolución Conjunta N° 302-MEGCyMHGC-08	18-04-2008 BOBCA N° 2.926	Se aprueba prórroga del contrato de Servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa destinada a alumnos becados y personal autorizado de las áreas educativas del Ministerio de Educación surgido en el marco de la Licitación Pública N° 964/05.
Decreto 500/GCBA/08	14-05-08 BOCBA 2929	Crea dependencias dentro del Ministerio de Educación.
Decreto N° 736/GCBA/08	27-06-08 BOCBA N°2.960	Se establece que la estructura a nivel de Direcciones Generales del Ministerio de Educación creada por Decreto 500/08 entra en funcionamiento a partir del 1° de enero de 2008.
Decreto N° 1.131/GCBA/08	30-09-2008 BOCBA N° 3025	Aprueba la licitación pública 899/08. Contratación del servicio de elaboración de comidas.
Decreto N° 1.210/GCBA/08- Anexo (Separata)	21-10-2008 BOCBA N° 3039	Modifica la estructura organizativa del Ministerio de Educación aprobada por Decreto 2075/GCBA/07. Modifica responsabilidades Primarias de algunas Direcciones Generales
Decreto N° 241/GCBA/09	26-03-2009 BOCBA N° 3125	Prorroga la vigencia de los contratos de la licitación pública 899-08 durante el receso de verano

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

ANEXO II – Unidades Productivas

Nº ítem	Nº Expediente	Unidad Productiva
1	26.023/04	Cáritas Buenos. Aires
2	9167/06	Cooperativa La Argentina*
3	208/05	Cooperativa Evencoop Ltda.
4	70.485/05	Asociación Civil Red de Barrios

*En el mes de agosto de 2008 la DGPYSE dispuso la interrupción del servicio.

"Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo"

ANEXO III – Muestra Actuaciones Penalidades

N° Item	EXPEDIENTE	INICIO	PLIEGO	CONCESIONARIO	CANTIDAD ACTAS	FECHA	DESCARGO	PRD	NOTA DE ELEVACIÓN	RESOLUCIÓN	NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN	DESCUENTO INFORMADO A DCG	DESCUENTO INFORMADO POR DCG	RECURSO INTERPUESTO	NOTA DE ELEVACIÓN DEL RECURSO	MONTO DE SANCIÓN
1	49436/2008	26/08/2008	964/05	ALBERTO JUAN TORRADO	6	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 67	26/03/2009	19/03/2009		No	Si	\$ 2.811,73
2	15468/2008	28/03/2008	964/05	ALFREDO GRASSO	8	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 37	17/03/2009	16/03/2009		No	Si	\$ 7.982,19
3	8515/2008	20/02/2008	964/05	ARKINO S.A.	9	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 81	26/03/2009	16/03/2009		No	Si	\$ 8.865,38
4	49414/2008	26/08/2008	964/05	DIAZ VELEZ SRL.	7	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 47	19/03/2009	26/03/2009		No	Si	\$ 7.537,02
5	36980/2008	30/06/2008	964/05	CARMELO ANTONIO ORRICO	6	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 408	18/12/2008	23/12/2008		No	Si	\$ 5.065,83
6	36987/2008	30/06/2008	964/05	ALIMENTOS INTEGRADOS SA	7	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 62	17/03/2009	19/03/2009				\$ 7.943,69
7	52220/2008	04/09/2008	964/05	INTEGRALCO S.A.	3	2008	Si	Acompañado	ARCHIVO	ARCHIVO						Se archiva no se penaliza.
8	49230/2008	26/08/2008	964/05	COMPANIA ALIMENT. NAC.	9	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 77	19/03/2009	19/03/2009		Si	Si	\$ 6.904,49
9	8456/2008	20/02/2008	964/05	LAMERICH SRL.	5	2007	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 373	29/12/2008	12/12/2008		Si	Si	\$ 5.710,59
10	52237/2008	04/09/2008	964/05	EUROFOOD ARGENTINA SA.	2	2008	No	Acompañado	ARCHIVO	ARCHIVO						\$ 912,37
11	52239/2008	04/09/2008	964/05	FRIEND'S FOOD SRL.	4	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 78	19/03/2009	26/03/2009		Si		\$ 1.627,53
12	36965/2008	30/06/2008	964/05	HISPAN S.A.	2	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 338	12/11/2008	12/11/2008		Si	Si	\$ 1.565,59
13	15480/2008	28/03/2008	964/05	SERV. INTEGR. DE ALIMENT. S.A.	12	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 423	20/01/2009	23/12/2008		Si	Pendiente	\$ 16.081,91
14	15473/2008	28/03/2008	964/05	SERV. INTEGR. FOOD & CATER SRL	2	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 294	29/10/2008	29/10/2008		No	Si	\$ 1.310,72
15	8471/2008	20/02/2008	964/05	SERVIR C.S.A.	3	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 321	12/11/2008	07/11/2008		No	Si	\$ 3.575,60
16	36961/2008	30/06/2008	964/05	SIDERUM S.A.	7	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 120	13/04/2009			Si	Pendiente	\$ 6.399,44
17	36957/2008	30/06/2008	964/05	SPATARO SRL	2	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 376	10/12/2008	15/12/2008		No	Si	\$ 855,83
18	36955/2008	30/06/2008	964/05	SUC. R.P. FERRAROTTI S.R.L.	10	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 60	19/03/2009	19/03/2009		No	Si	\$ 3.590,02
19	8475/2008	20/02/2008	964/05	SUCESION "RUBEN MARTIN"	3	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 327	05/12/2008	07/11/2008		Si	Si	\$ 1.086,83
20	8522/2008	20/02/2008	964/05	ENRIQUE TAVOLARO SRL.	1	2007	No	Acompañado	Confeccionad	N° 314	23/12/2008	04/11/2008				\$ 714,00
21	36950/2008	30/06/2008	964/05	TREGGIO SRL	4	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 409	07/01/2009					
22	52256/2008	04/09/2008	964/05	COOP. DE TRABAJO LA CACEROLA	3	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 48	19/03/2009	26/03/2009		No	Si	\$ 2.151,00
23	8517/2008	20/02/2008	964/05	ASOC. CIVIL "RED DE BARRIOS"	6	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 410	19/01/2009	23/12/2008		No	Si	\$ 3.627,88
24	52404/2008	04/09/2008	964/05	COOP. DE TRABAJO EVENCOP	1	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 73	03/04/2009	11/03/2009		No	Si	\$ 2.520,00
25	36949/2008	30/06/2008	964/05	COOP. DE TRABAJO LA ARGENT.	6	2008	No	Pendiente								Archivo mesa general
26	36971/2008	30/06/2008	964/05	DASSAULT S.A.	2	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 395	23/12/2008	23/12/2008		Si	Si	\$ 3.899,78
27	52230/2008	04/09/2008	964/05	ARSONI S.A.	1	2008	Si	Acompañado	Confeccionad	N° 118	21/04/2009	17/04/09				\$ 5.696,35
28	49387/2008	26/08/2008	964/05	BAGALA S.A.	7	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 151	19/05/2009	15/05/2009				\$ 4.522,78

N° Item	EXPEDIENTE	INICIO	PLIEGO	CONCESIONARIO	CANTIDAD ACTAS	FECHA	DESCARGO	PARTES DE	NOTA DE	RESOLUCIÓN	NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN	DESCUENTO INFORMADO A DCG	DESCUENTO INFORMADO POR DCG	RECURSO INTERPUESTO	NOTA DE ELEVACIÓN DEL RECURSO	MONTO DE SANCIÓN
1	8463/2008	20/02/2008	94/2007	LACTEOS CONOSUR S.A.	2	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 371	05/01/2009	05/01/2009				\$ 105,83
2	48131/2008	20/08/2008	94/2007	LACTEOS CONOSUR S.A.	1	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 426	05/01/2009	23/12/2008				\$ 146,56
3	22064/2009	16/04/2009	94/2007	LACTEOS CONOSUR S.A.	1	2008	No	Acompañado	Confeccionad	N° 196	05/06/2009	26/05/2009				\$ 66,76
4	52260/2008	04/09/2008	94/2007	MASTELLONE HNOS.	2	2008	No	Confeccionad	Confeccionad	N° 076	06/04/2009	16/03/2009		No		\$ 62,67

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

ANEXO IV – Muestra Carpetas de Pago

ACTUACION ORIGIN	Modalidad de Contratación	PRD	C41	Carpeta de pago	Proveedor	Importe	Año
Expediente N° 37226/06	LP N° 94/2007	299962			MASTELLONE HNOS. S.A.	\$ 278.589,23	2007
		300704			LACTEOS CONOSUR S. A.	\$ 361.919,74	
			C41-	188280	LACTEOS CONOSUR S. A.	\$ 368.309,58	2008
			C41-	69059	MASTELLONE HNOS. S.A.	\$ 242.731,17	
Expediente N° 51868/07	LP N° 899/2008	224561			HISPAN SA	\$ 122.758,15	2008
		226853			BAGALÁ S.A.	\$ 303.843,28	2008
		248552			ALIMENTOS INTEGRADOS S.A.	\$ 330.473,89	2008
Expediente 68710/2008	Licitación Pública 964/2005	N° 50910			TORRADO ALBERTO JUAN	\$ 244.345,33	2008
Nota 552395/2008	SIN INFORMACION	93836			CÁRITAS BUENOS AIRES IGLESIA CATÓLICA	\$ 21.451,50	2008
Nota 555630/2008		140558			COOPERATIVA DE TRABAJO LA CACEROLA LIMITADA	\$ 44.176,25	2008
Nota 621302/2008	Decreto N° 400/08	156224			SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A.	\$ 537.601,98	2008
Nota 621302/2008		156231			ALBERTO JUAN TORRADO S.A. U.T.E.	\$ 299.614,91	2008
Nota 621302/2008		156248			CATERIND S.A.	\$ 324.555,88	2008
Nota 621302/2008		157535			SIDERUM S.A.	\$ 982.172,00	2008
Nota 621302/2008		157536			FERRAROTTI SUCESION DE RODOLFO PEDRO	\$ 285.505,72	2008
Nota 621302/2008		157556			SPATARO S.R.L.	\$ 456.134,43	2008
Nota 621302/2008		157559			ENRIQUE TAVOLARO S.R.L.	\$ 386.787,48	2008
Nota 621302/2008		157562			DASSAULT S.A.	\$ 636.118,33	2008
Nota 621302/2008		157569			CIA. ALIMENTARIA NACIONAL S.A.	\$ 776.539,72	2008
Nota 621302/2008		157575			GRASSO ALFREDO	\$ 615.647,37	2008
Nota 621302/2008		157591			TREGGIO SRL	\$ 110.116,98	2008
Nota 621302/2008		157597			CARMELO ANTONIO ORRICO S.R.L.	\$ 746.874,18	2008
Nota 621302/2008		157616			LAMERICH S.R.L.	\$ 1.105.036,74	2008
Nota 621302/2008		157633			FRIENDS FOOD S.R.L.	\$ 543.849,77	2008
Nota 621302/2008		158468			DIAZ VELEZ S.R.L.	\$ 548.963,56	2008
Nota 621302/2008		160867			ARKINO S.A.	\$ 1.084.456,32	2008

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

Nota 621302/2008		165991						SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL	\$ 77.170,71	2008
Nota 621302/2008		209402						SERVIR' C S.A.	\$ 170.486,86	2008
Nota 621729/2008	SIN INFORMACION	206367						COOPERATIVA DE TRABAJO EVENCOOP LTDA.	\$ 50.288,65	2008
Nota 621730/2008		187344						RED DE BARRIOS ASOCIACIÓN CIVIL	\$ 66.734,25	2008
			C41-	105600				ARKINO S.A.	\$ 466.764,73	2008
			C41-	100644				ALIMENTOS INTEGRADOS S.A.	\$ 193.409,63	2008
			C41-	104984	CAR	7596	2008	BAGALÁ S.A.	\$ 133.688,77	2008
			C41-	115641	CAR	8104	2008	CÁRITAS BS. AS. IGLESIA CATÓLICA	\$ 106.750,89	2008
			C41-	102533	CAR	7468	2008	CARMELO ANTONIO ORRICO S.R.L.	\$ 238.931,80	2008
			C41-	106561	CAR	7746	2008	CATERIND S.A.	\$ 66.591,71	2008
			C41-	101682	CAR	7576	2008	CIA. ALIMENTARIA NACIONAL S.A.	\$ 413.552,06	2008
			C41-	121113	CAR	8331	2008	COOPERATIVA DE TRABAJO EVENCOOP LTDA.	\$ 143.600,54	2008
			C41-	134155	CAR	46	2009	COOPERATIVA DE TRABAJO LA CACEROLA LIMITADA	\$ 184.263,19	2008
			C41-	105760	CAR	7732	2008	DASSAULT S.A.	\$ 294.324,22	2008
			C41-	101628	CAR	7485	2008	DIAZ VELEZ S.R.L.	\$ 197.533,32	2008
			C41-	107423	CAR	7856	2008	ENRIQUE TAVOLARO S.R.L.	\$ 140.473,86	2008
			C41-	104990	CAR	7602	2008	FERRAROTTI SUCESION DE RODOLFO PEDRO	\$ 227.329,33	2008
			C41-	102631	CAR	7550	2008	FRIENDS FOOD S.R.L.	\$ 70.485,98	2008
			C41-	104978	CAR	7584	2008	GRASSO ALFREDO	\$ 245.619,62	2008
			C41-	107928	CAR	7863	2008	HISPAN SA	\$ 53.425,93	2008
			C41-	101547	CAR	7458	2008	LAMERICH S.R.L.	\$ 101.185,08	2008
			C41-	117952	CAR	8326	2008	RED DE BARRIOS ASOC. CIVIL	\$ 173.929,03	2008
			C41-	101258	CAR	7583	2008	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A.	\$ 410.866,21	2008
			C41-	23334	CAR	2642	2008	SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL	\$ 946,37	2008
			C41-	109867	CAR	7871	2008	SERVIR' C S.A.	\$ 42.180,20	2008
			C41-	105586	CAR	7736	2008	SIDERUM S.A.	\$ 315.675,38	2008
			C41-	104983	CAR	7472	2008	SPATARO S.R.L.	\$ 178.635,21	2008

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

			C41-	105223	CAR	7731	2008	TORRADO ALBERTO JUAN	\$ 163.129,94	2008
			C41-	101620	CAR	7585	2008	TREGGIO SRL	\$ 48.305,56	2008
			C41	106014	CAR	7734	2008	ARSONI S.A.	\$ 42.439,27	2008
			C41	109950	CAR	7870	2008	EURO FOOD ARGENTINA S.A	\$ 28.108,93	2008
			C41	104999	CAR	7512	2008	INTEGRALCO S.A.	\$ 51.230,41	2008
			C41	105713	CAR	7733	2008	SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	\$ 118.328,11	2008
Expediente 68710/2007	Licitación Pública 964/2005	Nº	58430					EURO FOOD ARG. S.A	\$ 41.669,70	2008
			50880					INTEGRALCO S.A.	\$ 76.004,30	2008
			50859					SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	\$ 178.893,98	2008
Nota 621302/2008	Decreto Nº 400/08		158458					ARSONI S.A.	\$ 102.737,46	2008
Nota 621733/2008	SIN INFORMACION		206449					ASOC. COOP. ESCUELA Nº 2 D.E.16	\$ 17.523,71	2008
Nota 621302/2008	Decreto Nº 4000/08		173715					Alimentos Integrados S.A.	\$ 236.676,05	2008
Nota 621302/2008			157566					Lamerich S.R.L.	\$ 111.039,14	2008
Nota 624897/2008			280059					Bagalà S.A.	\$ 128.982,08	2008
Nota 624897/2008			280105					Torrado Alberto Juan	\$ 129.373,24	2008
Nota 624926/2008			278612					Sucesión de Rubèn Martin S.A.	\$ 35.650,56	2008
Nota 550090/2008			278093					Arkino S.A.	\$ 12.826,56	2008
Nota 624898/2008			282378					Dessaulti S.A.	\$ 156.692,84	2008
Nota 624898/2008			280347					No inf. Proveedor en la B.D. comedores 2008	\$ 16.933,80	2008
Nota 624927/2008			283457					Díaz Velez S.R.L.	\$ 16.933,80	2008
R-790-SSGyAF-09								Siderum S.A.	\$ 2.243,76	2008
Nota 550.568 DGPYSE-09								Siderum S.A.	\$ 12.228,00	2008

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

ANEXO V – Muestra Establecimientos Escolares

Ítem	Renglon N°	Concesionario Plig 899/08	Concesionario Plig 964/2005	Area	Nivel	DE	Establec.	BECAS HOMOLOGADAS INICIO 2009				LP 94/07	DIRECCION	NOMBRE	
								COMEDOR	REFRIG.	VIANDA	DESY. Sólido				
								Alumn.	Doc.	Alumn.	Doc.		ESTABLECIMIENTO	DEL ESTABLECIMIENTO	
1	1	FRIENDS FOOD SRL	Siderum S.A.	Primaria	Primaria	1	3	198	6	0	0	280	Mastellone	Av.Santa Fé 1510	Dr. Onésimo Leguizamón
2	6	Bagala S.A.	Bagala S.A.	Inicial	Inicial	1	JIN B (esc.14)	127	5	0	0	136	Mastellone	Sarmiento 2250	Esc. Pri.14
3	158	Servicios Integrales de Alimentación S.A.	Servicios Integrales de Alimentación S.A.	Primaria	Primaria	3	4	200	4	170	0	420	Mastellone	Venezuela 771	Cnel. Isidoro Suarez
4	UPS	CARITAS* (RDB)	Caritas (RDB)	Adultos	Media	3	CENS 59 ET N° 1	0	0	158	0	0	Mastellone	Av.San Juan 2277	Esc. Primaria 25/03*
5	UPS	Cáritas	Cáritas	Media	Media	4	Otto Krause	0	0	400	0	0	Mastellone	Av. Paseo Colón 650	Ing. Otto Krause
6	159	Spataro S.R.L.	Spataro S.R.L.	Primaria	Primaria	4	18	158	6	0	0	175	Mastellone	Hernandarias 556	Provincia de La Rioja
7	128	Diaz Vélez S.R.L.	Diaz Vélez S.R.L.	Inicial	Inicial	5	JII 1 (ex.5)	200	11	0	0	210	Mastellone	Av.Caseros 1555	Walt Disney
8	34	SERVIRC SA	Dassault S.A.	Primaria	Primaria	5	12	420	13	0	0	730	Mastellone	Iriarte y Montesqueu	
9	132	DASSAULT SA	Cia. Alimentaria Nacional S.A.	Primaria	Primaria	6	2	139	8	66	0	324	Mastellone	La Rioja 1846	José María Gutierrez
10	179	CIA. ALIMENTARIA NACIONAL SA	Euro Food	Primaria	Primaria	6	7	270	7	0	0	317	Mastellone	24 de Noviembre 1536	Olegario Víctor Andrade
11	51	Alfredo Grasso	Alfredo Grasso	Inicial	Inicial	6	J.Mat. 7 (H.Sardá)	63	19	0	0	80	Mastellone	Esteban de Luca 2151	Htal. Materno Infantil Dr.R.Sardá
12	37	SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	Siderum S.A.	Primaria	Primaria	6	6	230	7	0	0	583	Mastellone	Saavedra 695	Dr. Guillermo Correa
13	23	Sucesión de Rodolfo Ferrarotti	Sucesión de Rodolfo Ferrarotti	Primaria	Primaria	7	17	164	9	0	0	369	Mastellone	Julián Alvarez 240	Francisco De Vitoria
14	56	Lamerich S.R.L.	Lamerich S.R.L.	Inicial	Inicial	8	JIN A (esc.16)	75	4	0	0	81	Lacteos Conosur	Don Bosco 4200	Esc. Pri.16
15	182	Siderum S.A.	Siderum S.A.	Primaria	Primaria	9	9	189	6	0	0	189	Mastellone	Gorriti 5740	Juan Crisóstomo Lafinur
16	UPS	La Cacerola	La Cacerola	Media	Media	10	TECNICA 21	0	0	200	0	0	Mastellone	Nuñez 3620 / 3638	Fragata Escuela Libertad
17	153	ENRIQUE TAVOLARO SRL	Enrique Tavolaro S.R.L.	Primaria	Primaria	10	20 y JIN A	26	3	0	0	200	Mastellone	Av.Congreso 1553	Vicealmirante Vicente E.Montes
18	85	CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	Inicial	Inicial	11	JIN B (esc.17)	51	5	0	0	51	Lacteos Conosur	Gral.Eugenio Garzón 3950	Esc.Pri.17
19	UPS	R.D.B.	R.D.B.	Media	Media	11	LICEO 5	0	0	220	0	0	Lacteos Conosur	Av.Carabobo 286	Pascual Guaglianone
20	129	ALBERTO TORRADO SA U.T.E	Alberto Torrado S.A.	Inicial	Inicial	12	JIN A (esc.1)	21	0	0	0	21	Lacteos Conosur	Yerbal 2370	Esc. Pri.1
21	91	Cia. Alimentaria Nacional S.A.	Cia. Alimentaria Nacional S.A.	Primaria	Primaria	12	5	121	5	0	0	165	Lacteos Conosur	Gral.José G.de Artigas 878	República de El Salvador
22	147	ARKINO SA	Arkino S.A.	Primaria	Primaria	14	3	0	0	0	116	5	Mastellone	Girardot 1946	Ing. Alvarez Condarco
23	147	Arkino S.A.	Arkino S.A.	Especial	Primaria	14	Recuperación 14	66	20	0	0	72	Mastellone	Av.Triunvirato 3626	
24	146	Servicios Integrales Food & Catering S.R.L.	Servicios Integrales Food & Catering S.R.L.	Primaria	Primaria	15	10	50	4	0	0	134	Mastellone	Bucarelli 1950	Dr. Ramón J. Carcamo
25	151	Hispan S.A.	Hispan S.A.	Inicial	Inicial	15	JIN C (esc.12)	50	2	0	0	82	Mastellone	Valdenegro 3525	Esc. Pri.12
26	AIP	AIP	Autogestión	Primaria	Primaria	16	2 y JIN B	175	3	0	0	350	Mastellone	Av.San Martín 6387	República de Panamá
27	UPS	Evencoop	Evencoop	Media	Media	17	TECNICA 24	0	0	200	0	0	Mastellone	Ricardo Gutierrez 3246	Defensa de Buenos Aires
28	118	Treggio S.R.L.	Treggio S.R.L.	Primaria	Primaria	17	7	157	5	0	0	351	Mastellone	Juan Agustín García 2755	República de México
29	177	SIDERUM SA	SIDERUM S.A.	Primaria	Primaria	18	22	189	8	0	0	189	Mastellone	Cuzco 116	Provincia de Santa Cruz
30	117	Caterind S.A.	Caterind S.A.	Especial	Primaria	19	ESPECIAL 7	101	28	0	0	101	Lacteos Conosur	Mariano Acosta 2936	Juan XXIII
31	68	Arsoni S.A.	Arsoni S.A.	Especial	Primaria	19	ESPECIAL 5	100	17	0	0	100	Lacteos Conosur	Ferré 1957	Dr. Angel Ardaiz
32	120	Alimentos Integrados S.A.	Alimentos Integrados S.A.	Primaria	Primaria	20	5	174	8	175	0	175	Lacteos Conosur	Tandil 6690	Vicente López y Planes

* prestador mal informado por la DGPYSE, servicio prestado por R.D.B.

establecimientos que cambiaron de prestador

15,63%

Concesionarios: 23

Unidades Productivas: 4

Comedores Administración Propia: 1

Almuerzos 27

Desayunos 27**

Refrigerios 8

(5 por Unidades Productivas y 3 en establecimientos escolares)

escuelas incorporadas en base a las observaciones del informe anterior

** fueron verificados 26 desayunos debido a que en un establecimiento escolar las autoridades no permitieron el acceso a primera hora de la mañana. Posteriormente se ingresó al establecimiento y se verificó el servicio de comedor.

ANEXO VI – Informes Individuales

A) DATOS GENERALES		
Fecha de la visita: 23/04/09		
Escuela: Jardín de Infantes Nucleado “B” N° 14	Distrito Escolar: 1	
Dirección: Sarmiento 2250	Área: Inicial	
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo		
Concesionario: Bagalá SA		
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA		
B) RECEPCION DE ALIMENTOS		
LACTEOS		
Transporte: no relevado		
Características y calidad de la provisión: sin observaciones		
Remitos: sin observaciones		
NO LACTEOS		
Transporte: no relevado		
Características y calidad de la provisión: sin observaciones		
Remitos: sin observaciones		
C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS		
Alimentos en conservación sin rótulo.		
Almacenamiento inadecuado con riesgo de contaminación cruzada por mezclar alimentos crudos y cocidos dentro de un freezer a temperatura de refrigeración (carne vacuna cruda, pollos enteros crudos, zanahoria rallada, medallones de carne precocidos, helados de agua, manteca, queso semi duro, leche chocolatada en tetra brik y dulce de leche).		
Inadecuada manipulación de alimentos al descongelar presas de pollo bajo el agua caliente.		
Inadecuado almacenamiento de huevos por encontrarse sin refrigeración.		
D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos: 118	Adultos: 8	Total: 126
DESAYUNO:		
Menú General: Leche con chocolate – Galletitas dulces		

La elaboración del desayuno se realiza en conjunto para las dos áreas (inicial y primaria) mezclando en su preparación la leche entera fluida UAT con la leche entera fluida UAT fortificada con hierro. Este proceso lleva a la disminución de la concentración del nutriente adicionado incumpliendo el objetivo inicial de fortificación.

Se observan déficits de gramajes según lo establecido en el Pliego:

- a) *En los ingredientes:* 58,72% en la leche entera UAT fortificada con Hierro
54,13 % en cacao en polvo
65,60 % en el azúcar

- b) *En los componentes:* 41,83 % en la leche chocolatada

ALMUERZO:

Menú General: Milanesa a la napolitana - Ensalada de arroz, zanahoria y choclo - Banana

El postre del día no corresponde al menú vigente (reemplazo de gelatina de durazno por banana)

Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego:

- a) *En los ingredientes:* 46,40 % en el medallón de carne
57,55 % en el aceite mezcla

- b) *En los componentes:* 48,40 % en la banana
36,38 % en la ensalada de arroz, zanahoria y choclo

La temperatura de cocción del medallón de carne alcanza un déficit de 9,7 °C y la temperatura de servido de la milanesa a la napolitana un 3,8 °C

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 9)

No utilizan guantes descartables ni barbijos al momento del servido de los alimentos
No poseen identificación personal ni calzado antideslizante.

Falta de libreta sanitaria habilitante en una persona sobre el total de los presentes

Falta de certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Prácticas de Manufactura en 3 (tres) personas sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

Los pisos de la cocina no poseen la cantidad de rejillas suficientes para un correcto desagüe

La ventilación en cocina se genera por una corriente de aire que circula desde el patio externo (zona sucia) hasta la puerta de entrada a la cocina (zona limpia) que permanece abierta durante toda la jornada.

Las paredes en cocina poseen cerámicos con roturas

La campana de extracción de humos no posee circulación forzada generando acumulación calor y de vapores de cocción sobre el área de trabajo.

La iluminación es artificial y las bocas de luz no poseen protección contra roturas.

Las tuberías de provisión de luz y de gas no se encuentran empotradas en la pared.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Falta de higiene en los sectores de cocina, instalaciones, elementos cedidos en uso y elementos propios del concesionario

Mal estado de conservación de las instalaciones y de los equipos de refrigeración

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 07/04/09

Escuela Nº 3

Distrito Escolar: 1

Dirección: Santa Fe 1510

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: & Food

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: el remito del día no fue entregado.

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: No se detalla mercadería ingresada que se utiliza para la preparación del menú del día.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Alimentos en conservación sin rótulo.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 222

Adultos: 6

Total: 228

DESAYUNO:

Menú General: Matecocido con leche - Alfajor de dulce de leche

Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego:

a) *En los ingredientes:* 52,38 % en el azúcar

b) *En los componentes:* 53,00 % en el mate cocido con leche

ALMUERZO:

Menú General: Bifes a la criolla con puré de papa y batata - Aspic

El menú del día no corresponde al vigente. Cambio de menú sin autorización.

Se observa el uso de un mosaico de menú con 5 menues diferentes al mosaico vigente.

La temperatura de servido del puré mixto posee un deficit de 0,9 ° C.

Se utiliza leche fluida UAT para la elaboración del puré mixto debiendo ser leche en polvo.

Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego:

a) *En los ingredientes:* 72,70 % de tomate natural

66,03 % de cebolla

71,85 % de aceite mezcla

61,71 % de manteca

75,98 % de leche fluida

63,72 % de banana

69,97 % de manzana

b) *En los componentes:* 45,43 % en el aspic

Se prepara un menú de dieta para una docente (plan hipocalórico según prescripción médica). Consume en el día paleta al horno con ensalada mixta.

Se observa en cocina un papel que describe la dieta para una alumna cuyo certificado no pose diagnóstico, tiempo de tratamiento ni firma médica. No se cumplen los objetivos de la misma.

Mala distribución de raciones en relación a su gramaje. Los niños menores que almuerzan en un primer turno reciben platos abundantes de comida, no alcanzando a cubrir la demanda de 25 niños de los turnos siguientes. Para solucionar el problema, se troza la carne al horno que estaba destinada para el almuerzo del personal de cocina y de docentes para cubrir la demanda total del alumnado.

Las características organolépticas del plato terminado no son adecuadas. Se observa falta de trituración en el puré mixto con trozos de tubérculos enteros y la carne posee exceso de grasa y nervios dificultando el corte y la masticación para los niños menores. La fruta del aspic es muy escasa con mal aspecto debido a su oxidación.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

No utilizan guantes descartables

Se observan elementos personales (carteras y bolsos) dentro del área de elaboración de alimentos

No poseen calzado antideslizante.

Falta de certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Prácticas de Manufactura en 2 (dos) personas sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso presenta pintura descascarada

Los pisos poseen rejillas en cantidades insuficientes impidiendo un correcto desagüe de los líquidos de desecho.

Los espacios libres que facilitan la acumulación de desechos e impiden una correcta limpieza se encuentran reforzados con aluminio debido a las roturas que poseen las esquinas de mesadas.

La iluminación es artificial y las bocas de luz no poseen protección contra roturas.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Los cubiertos utilizados no poseen cuerpo de acero inoxidable en su totalidad. Los cuchillos no poseen punta roma con borde aserado.

Los vasos plásticos utilizados para el servicio de desayuno presentan irregularidades en sus bordes.

La capacidad de las compoteras es inferior a la establecida por el pliego (120 a 150 cc)

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 22/05/09

Escuela: CENS N° 59

Distrito Escolar: 3

Dirección: Av. San Juan 2277

Área: Primaria

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Cooperativa Evencoop Ltda.

Proveedor de lácteos: No adjudicado

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: el refrigerio se recibe en cajas de cartón donde el alimento tiene contacto directo con éste sin ningún tipo de protección, favoreciendo a la contaminación.

Remitos: No se entrega remito que detalle la cantidad y tipo de alimentos.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

El refrigerio se conserva dentro de las cajas de cartón sin refrigeración hasta la hora de su entrega dentro de la sala de docentes.

La mercadería fue recepcionada a las 18.00 horas para ser distribuida y consumida a las 20.50 horas. Este tiempo sin refrigeración facilita la alteración del producto ya que se produce proliferación bacteriana.

La temperatura en la que se encuentran es de 27.2 ° C la cual se encuentra dentro del rango de riesgo. (7 a 65 °C)

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 158

Adultos: 0

Total: 158

REFRIGERIO:

Menú: Empanadas de jamón y queso - pastafrola

Reemplazo de Felipe con queso salchichón con jamon y fruta por 2 empanadas de queso y jamón y pastafrola.

El menú no corresponde al vigente ni se encuentra exhibido. Debido a la fecha patria (25 de mayo) se modifico el menú. No hay autorización de dicho cambio.

Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego:

No poseen fecha de elaboración ni fecha de vencimiento.

No poseen un contenedor individual que los proteja de alguna contaminación.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

Sin observaciones. No aplicable

F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones. No aplicable

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones. No aplicable

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No poseen equipo de refrigeración para conservar el refrigerio hasta el momento de su entrega.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 16/04/09	
Escuela: N° 4	Distrito Escolar: 3
Dirección: Venezuela 771	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo - Refrigerio	
Concesionario: Servicios Integrales de Alimentación - SIAL	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS
Transporte: El móvil con dominio RJM 775 llega al establecimiento a las 9.05 AM. El vehículo presenta falta de higiene y malas condiciones de mantenimiento. No presenta termómetro para controlar la temperatura en el interior de la cabina que transporta los alimentos. El chofer no posee libreta sanitaria ni cursos de BPM expandido por la DGHySA.
Características y calidad de la provisión: Se observa la descarga de productos lácteos, vegetales, tubérculos y alimentos secos. Todos dentro de la misma cabina a una temperatura inadecuada (sin refrigeración).
Se entrega mercadería a granel sin rotulación (leche en polvo, azúcar y polvo para preparar flan)
Remitos: Se detallan alimentos que no se requieren para el menú del día como ser carne vacuna (paleta con tapa) y las verduras para el almuerzo docente.
No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Por falta de espacio en los equipos de refrigeración, se conservan las cajas de ravioles sobre la mesada de trabajo en cocina sin la temperatura adecuada; desde las 9 AM hasta las 11.40 AM.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 153

Adultos: 4

Total: 157

DESAYUNO:

Menú General: Leche chocolatada - galletitas dulces

2. Se observan un deficit de 64,29 % por ración de azúcar agregada a la preparación de leche con chocolate

No se cumple con la entrega de un menú especial acorde a la prescripción médica de una niña con sobrepeso que requiere de un plan hipocalórico.

ALMUERZO:

Menú General: Raviolos con salsa rosa - Mandarina

Los docentes consumen un menú especial sin prescripción médica: Bifes de paleta con ensalada de zanahoria y lechuga

Se observa déficit de gramajes en los ingredientes utilizados en la preparación según lo establecido en el Pliego: 54. 95 % de ají morrón; 35, 65 % de leche en polvo sin reconstituir y 67,82 % de aceite.

La temperatura de servido del plato posee un deficit de 0,9 °C según lo establecido en el Pliego.

REFRIGERIO:

menú: Sandwich de queso y fiambre para emparedados - Alfajor triple de chocolate.

El menú no corresponde al vigente según el Pliego

La temperatura de conservación del refrigerio no es adecuada. Se encuentran a 14.1 ° C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal no es adecuada en relación a la cantidad de raciones. Faltante de un camarero.

No utilizan guantes descartables al manipular alimentos durante su elaboración.

No poseen identificación personal ni calzado antideslizante.

Falta de certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Prácticas de Manufactura en 1 (una) persona sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

La campana de absorción de humos no posee extracción forzada.

Los cables de luz no se encuentran empotrados en la pared

El personal utiliza el mismo baño que los docentes. El mismo no se encuentra separado de hombres y mujeres. No posee ventilación cruzada, jabón ni cepillo de manos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Posee una heladera de acero inoxidable de un bloque que no se encuentra en buen estado de conservación ni con buena higiene. Su cierre no es hermético con lo cual pierde temperatura (14.1 °C).

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Se utilizan los mismos vasos para el desayuno y para el almuerzo. Se percibe demasiado olor cloro en ellos.

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

Se utilizan carros de transporte de plástico.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 22/05/09

Escuela: N° 18

Distrito Escolar: 4

Dirección: Hernandarias 554

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Spataro SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se observa entrega de menor mercadería en relación a la expresada en el remito. Se detallan los faltantes a continuación:

Queso rallado: 0,974 Kg

Pollo: 22,02 Kg

Fideos secos: 1,150 Kg

Cebolla: 2,04 Kg

NO LACTEOS

Transporte: El móvil con dominio FIF 806 llega al establecimiento a las 9.30 AM.

El vehículo presenta buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Posee equipo de frío con termómetro en el tablero interno que indica 11.8°C (con motor apagado).

El chofer presenta libreta sanitaria, cursos y documentos del móvil al día.

Características y calidad de la provisión: Se entrega pulpa de pollo congelada en un bloque de 15 Kg que dificulta su manipulación.

Remitos: Las cantidades de mercadería que se detallan en el remito provienen de multiplicar el gramaje de cada ingrediente para elaborar el menú del día (según las listas de menú expresadas en el Pliego), por la cantidad de raciones. Estos valores no coinciden con la mercadería entregada. Esta modalidad dificulta el control.
No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 161

Adultos: 6

Total: 167

DESAYUNO:

Menú General: Yogurt entero sabor vainilla - Alfajor de chocolate

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

ALMUERZO:

Menú General: Fideos tirabuzón con salteado de pollo - Ensalada de fruta

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

Se observa presencia de cartílagos y restos de piel de pollo en el salteado.

Se observan déficit de gramajes en los ingredientes según lo establecido en el Pliego:

56.26 % de ají morrón, 48.39 % de cebolla, 72.22 % de aceite, 50.22 % de queso rallado, 60.32 % de manzana, 44.44 % de azúcar y 60.32 % de naranja.

Los docentes consumen un menú especial sin prescripción médica. Pollo con papas a la provenzal - Revuelto de zapallitos - Ensalada de zanahorias y remolachas.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

La cantidad de personal no es adecuada en relación a la cantidad de raciones, hay un faltante de un camarero.

La indumentaria del personal no es de color claro sino celeste fuerte.

No poseen calzado antideslizante.

F) INFRAESTRUCTURA

No posee rejillas para ventilación en el sector cocina. Se trabaja con las puertas abiertas para evitar la acumulación de vapor y exceso de calor.

No posee mallas mosquiteras en ventanas para evitar el ingreso de insectos.

La tubería de provisión de gas no se encuentra empotrada en la pared.

No posee extracción forzada de humo bajo campana.

No poseen cepillo de uñas para una correcta higiene de manos.

Los baños que utiliza el personal de cocina se comparte con docentes y auxiliares y no se encuentra dividido mujeres de hombres. No posee ventilación adecuada ni jabón y cepillo para manos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Alacenas en cocina con sus puertas en desperfecto que no cierran adecuadamente.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

Se utilizan los mismos vasos para el desayuno y para el almuerzo. Se percibe demasiado olor cloro en ellos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 27/08/09

Escuela Técnica N° 1

Distrito Escolar: 4

Dirección: Av. Paseo Colón 650

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Cooperativa Caritas

Proveedor de lácteos: No adjudicado

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: el refrigerio se recibe en envase individual con un rótulo que indica fecha de elaboración, vencimiento y temperatura adecuada de conservación.

Remitos: Sin observaciones

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios se reciben entre las 10.30 a 11.30 horas y se conservan dentro de un freezer a temperatura de refrigeración que se encuentra dentro de la oficina de administración de becas.

La temperatura de conservación de los refrigerios es de 8.4 ° C. Adecuada.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 150

Adultos: 0

Total: 150

REFRIGERIO:

Menú: Sandwich de jamón y queso - Alfajor triple de chocolate

El menú no corresponde al vigente ni se encuentra exhibido. Correspondería a la fecha de la visita 2 (dos) empanadas de jamón y queso en lugar de sandwich. No hay autorización de dicho cambio.
Se observa un déficit de gramaje según lo establecido en el Pliego en el queso danbo el cual es de 21,12 % por porción.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

Sin observaciones. No aplicable

F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones. No aplicable

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones. No aplicable

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Sin observaciones.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 10/06/09

Escuela: N° 12

Distrito Escolar: 5

Dirección: Iriarte y Montesquiú

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Refrigerio

Concesionario: Servir C

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: El remito del día no fue entregado.

NO LACTEOS

Transporte: no relevado.

Características y calidad de la provisión: Para el almuerzo, el servicio adjudicado es "comedor", pero desde comienzo del ciclo lectivo se esta entregando un refrigerio reforzado ya que dicen no tener la cocina habilitada para comenzar a elaborar en el establecimiento.

El desayuno se elabora en el establecimiento dentro del sector de cocina que pertenece al área inicial.

Remitos: Se detalla la cantidad de raciones de desayuno y almuerzo para docentes y para alumnos becados de las dos áreas (inicial y primaria). No se detalla la mercadería que ingresa.

No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios son recepcionados por el personal de cocina del área inicial a las 11.30 AM. Estos son llevados en carros transportadores hasta el sector de primaria donde maestra de aula realiza la distribución correspondiente (12.30 AM).

Hasta el momento de su entrega, los refrigerios son conservados sin refrigeración.

Cada refrigerio es envasado con una bolsa de polietileno y poseen la fecha de elaboración del día.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 775

Adultos: 13

Total: 788

DESAYUNO:

Menú General: Yogurt entero sabor vainilla - Pan de leche

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

REFRIGERIO:

Menú General: Pebete de salchichón con queso - Figaza de medallón de pollo - Mandarina - Barra de cereal.

El menú no corresponde al vigente según el Pliego.

El mosaico de menú no se encuentra exhibido.

Se observan déficit de gramajes en los ingredientes según lo establecido en el Pliego: 13.33 % en el medallón de pollo y 43.67 % en la fruta mandarina.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 10)

En el sector cocina se encuentran trabajando 10 personas afectadas a los servicios del área inicial y a elaborar el desayuno del sector de primaria.

No poseen identificación personal ni utilizan guantes descartables para la manipulación de alimentos.

Falta de certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Prácticas de Manufactura en 1 (una) persona sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

El desayuno es elaborado en la cocina que pertenece al área de educación inicial. Se trata de una edificación nueva en perfectas condiciones.

La cocina del área de educación primaria no esta en funcionamiento. Ésta no posee protección en las ventanas para impedir el ingreso de insectos ni extracción forzada bajo campana de absorción de humos.

Las ventanas del sector cocina no poseen protección para impedir el ingreso de insectos.

Los baños se encuentran fuera de uso por ello no poseen elementos de higiene personal. Son exclusivos para el uso del personal de cocina y se encuentran separados por sexo.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Posee una heladera de cuatro puertas a 10.2 ° C donde se conserva el yogurt, postres lácteos y refrigerios para turno noche. Esta temperatura no es la adecuada para la conservación de este grupo de alimentos.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

El establecimiento escolar no posee una balanza con capacidad mínima de 1 Kg y una sensibilidad de 10 gramos para efectuar los controles necesarios.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 21/04/09

Escuela: Jardín de Infantes Integral Nº 1

Distrito Escolar: 5

Dirección: Av. Caseros 1555

Área: Inicial

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Diaz Velez SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entrega leche UAT fortificada con Hierro.

Remitos: No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: La cantidad de pollo entero ingresada es inferior a la expresada en el remito. Se contabilizan 11,6 Kg de déficit. A las 10 horas se presenta en el establecimiento un supervisor de la empresa concesionaria junto con 5 unidades de pollo entero de aproximadamente 2 Kg cada uno para sumar a la preparación del día.

Remitos: No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

El desayuno se sirve a las 9 horas en el salón comedor. La leche se transporta en jarras plásticas con tapa. Se utilizan vasos de acero inoxidable.

Se observa en cocina la entrada y salida de personal ajeno al sector, trabajando con las puertas abiertas en todo momento.

Se observa la elaboración de las ensaladas sin el uso de guantes descartables ni barbijos.

La cocción del pollo trozado en cuartos se inicia en horno alcanzando una temperatura de 97,1º C. Se finaliza su cocción en cacerola con el resto de los ingredientes que corresponden al salteado.

De los 11 docentes autorizados a acceder al servicio de comedor 6 consumen dieta; generalmente compuesta por verduras al vapor y/o ensaladas con carne al horno o a la plancha. No poseen prescripción médica para ello. El menú del día fue pollo al horno con ensalada mixta, acelga salteada y calabaza al horno

Los sobrantes de alimentos son consumidos por el personal auxiliar de la escuela.

Se observan elementos personales dentro en el área de elaboración de alimentos durante las preparaciones previas al servicio.

Se observa bajo mesadas el almacenamiento de productos de limpieza en contacto con alimentos secos.

Los alimentos conservados en heladeras no poseen rótulo.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 200

Adultos: 11

Total: 211

DESAYUNO - MERIENDA:

Las autoridades del establecimiento decidieron no entregar el sólido en el desayuno ya que los niños no lo consumían a esas horas de la mañana. Por la tarde es entregado junto con otra ración de componente líquido igual al del desayuno. Esta modificación no esta notificada por escrito a la DGPYSE.

Menú Desayuno: Mate cocido con leche - Rodaja de pan.

Se observan déficit de gramajes en los ingredientes según lo establecido en el Pliego: 66,67 % de azúcar y 49,67 % de mate cocido con leche.

menú Merienda: Mate cocido con leche - Alfajor de dulce de leche

ALMUERZO:

Menú General: Pollo a la cacerola con ensalada de tomate, arvejas y huevo - Helado de agua.

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

Se observa presencia de cartílago y restos de piel de pollo en el plato terminado.

Se observan un deficit del 100 % del ingrediente ají morrón y un 23,65 % de pollo a la cacerola como producto terminado según el pliego.

La temperatura de servido del pollo con salsa posee un deficit de 5,5 ° C según lo establecido pr el Pliego.

Tres niños presentan la necesidad de consumir una dieta particular en la cual sus prescripciones médicas no poseen un diagnóstico ni un tiempo necesario de ingerir la dicha dieta. Sólo uno de los tres recibe una comida especial ya que los otros comunicaron a las autoridades escolares estar de alta médica. El niño de dieta recibe arroz hervido con pollo al horno de almuerzo de acuerdo a los alimentos permitidos que se prescriben en su dieta.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 7)

La cantidad de personal es adecuada para la cantidad de raciones. Cinco personas están a cargo del desayuno y dos se suman para la hora del servicio de almuerzo.

La indumentaria del personal no es de color claro sino de color rosa fuerte.

No poseen calzado antideslizante, identificación personal y no utilizan guantes y barbijos al momento de manipular alimentos.

Falta de certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Prácticas de Manufactura en 2 (dos) personas sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

No posee rejillas para ventilación en el sector cocina. Se trabaja con las puertas abiertas para evitar la acumulación de vapor y exceso de calor.

La campana de de absorción de humos no posee circulación forzada de humo con filtro.

La tubería de provisión de gas no se encuentra empotrada en la pared al igual que los cables que transmiten la electricidad.

Los espacios entre la pared y los equipos y los equipos entre sí no están totalmente sellados dificultando la limpieza entre ellos.

No poseen cepillo de uñas para una correcta higiene de manos.

Los baños que utiliza el personal de cocina se comparte con docentes y auxiliares y no se encuentra dividido mujeres de hombres. No posee ventilación adecuada ni jabón y cepillo para manos y su estado no es adecuado debido a la presencia de grietas sobre

el piso.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa los bajo mesadas para uso de depósito de víveres secos con falta de higiene y mal estado de mantenimiento con estantes rotos (madera englomerada levantada).

Falta de higiene en los desagües de cocina ya que presentan desborde de líquidos por la acumulación de sólidos de desecho.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 15/04/09

Escuela N° 6

Distrito Escolar: 6

Dirección: Saavedra 695

Área: Inicial

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo - Refuerzo Alimentario

Concesionario: Sucesión Rubén Martín

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entrega yogurt entero para beber.

Remitos: Sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

Remitos: La cantidad de medallones de pescado que ingresa al establecimiento no coincide con lo expresado en el remito. Ingresan 480 unidades (6 cajas de 80 unidades c/u) y el remito expresa 497.7 unidades

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

En la elaboración de la ensalada de frutas, el personal no utiliza barbijo para evitar la contaminación de un producto listo para consumir.

No existen avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos.

Los alimentos se conservan sin rotulación.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 230

Adultos: 7

Total: 237

DESAYUNO:

Menú Desayuno: Yogurt bebible sabor frutilla - Pan de leche

El desayuno se sirve en diferentes turnos en un rango horario de 8.30 hs a 10 hs en grupos de aproximadamente 30 niños.

Las tazas con yogurt son transportadas en carros hasta el salón comedor para ser distribuidas en las diferentes mesas.

La temperatura de servido del yogurt es inadecuada (en promedio 18° C) debido a esta práctica de distribución en mesa donde las tazas de yogur permanecen un tiempo considerado a temperatura ambiente.

ALMUERZO:

Menú General: Medallón de pescado - Puré mixto - Ensalada de frutas

El menú no corresponde al vigente según el pliego. Se realizó un cambio en el postre del día entregando ensalada de frutas en lugar de helado de agua.

El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego.

Se observa un deficit de 84,77 % del ingrediente zapallo y de un 25.11 % en la ración de ensalada de frutas, según lo establecido en el pliego.

La temperatura de servido del medallón de pescado se encuentra con un deficit de 6,9° C

REFUERZO ALIMENTARIO:

Un niño con prescripción médica que indica bajo peso y anemia recibe un refuerzo alimentario compuesto por queso semi duro, dulce de batata y una manzana.

Este refuerzo N° 2 corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

El refuerzo es elaborado en la planta elaboradora de la empresa consecionaria. Se recibe en una bolsa de polietileno sin rótulo que indique su fecha de elaboración.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)

La cantidad de personal es adecuada de acuerdo a la cantidad de raciones que se elaboran por día.

El personal no utiliza barbijo al momento de manipular y servir los alimentos.

No poseen calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

F) INFRAESTRUCTURA

Las ventanas existentes en cocina y salón comedor no poseen protección con malla antiinsectos. Se observa la presencia de gorriones en el salón comedor.

Los baños son de uso exclusivo del personal del concesionario y se encuentra separado por sexos. No poseen jabón y cepillo de uñas para una correcta higiene de manos. La ventilación de los baños no es la adecuada por ausencia de rejillas en su interior.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y el estado de mantenimiento de las instalaciones es adecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

Los cubiertos utilizados poseen mango plástico y los cuchillos no poseen el borde de corte aserado con punta romo o redondeada.

El establecimiento escolar no posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 14/04/09

Escuela N° 2

Distrito Escolar: 6

Dirección: La Rioja 1846

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Vianda Caliente - Refuerzo Alimentario - Refrigerio

Concesionario: Dassault SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

Remitos: Sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: Dominio CDU 204 - Móvil sin equipo de frío. La unidad de cabina de chofer no se encuentra separada de la unidad transportadora de alimentos (UTA) cuyas paredes poseen un material no sanitario (presencia de óxido) con falta de higiene y mantenimiento en general. El chofer no posee libreta sanitaria ni certificado de buenas prácticas de manipulación de alimentos expedido por la DGHySA.

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

Remitos: No especifica el menú del día ni la mercadería ingresada, solo menciona la cantidad de raciones entregadas.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

El personal no utiliza barbijos para manipular y servir los alimentos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 139

Adultos: 8

Total: 147

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Alfajor de dulce de leche

Este menú no corresponde al vigente según lo establecido en el pliego. El establecimiento no posee gas natural desde el mes de diciembre de 2007 por ello sólo se sirve yogurt bebible y se elabora leche con chocolate a temperatura ambiente.

El desayuno se sirve en el salón comedor en un solo turno.

La temperatura promedio de servido es de 19,6 °C.

Se observan un deficit en el gramaje de ración de leche con chocolate de 23.50 % y de sus ingredientes cacao en polvo y azúcar en un 69.14 % respectivamente, según lo establecido en el pliego.

ALMUERZO (Vianda caliente):

Menú General: Carne a la cacerola con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Helado de agua.

Este menú no corresponde al vigente según lo establecido en el pliego. Se reemplaza lechuga por huevo duro en la composición de la guarnición y helado de agua en reemplazo de la ensalada de frutas como postre.

El almuerzo se recepciona a las 12.05 horas para ser servido a las 12.20 horas.

Se recibe en contenedores isotérmicos cuyas temperaturas al momento de la entrega son las siguientes: Ensalada de tomate, zanahoria y huevo: 14.2° C

Salsa tipo portuguesa: 57.1° C

Bifes de carne vacuna (paleta): 72.3° C

Estas temperaturas de conservación son inadecuadas según lo establecido en el pliego.

Las temperaturas de servido son las siguientes:

Ensalada de zanahoria, tomate y huevo: 14.8° C

Carne con salsa: 54.8 ° C. Temperatura inadecuada según lo establecido en el pliego.

Las características organolépticas del producto terminado presentan falta de sabor y de humedad en la carne generando una dureza que dificulta su masticación. Esto conlleva a la escasa aceptación del plato y a producir abundantes sobrantes.

Se observan un deficit de 26.29 % en el gramaje de la ración de carne a la cacerola de según lo establecido en el Pliego.

REFRIGERIO:

Menú: Figazza con medallón de pollo - Barra de cereal

Este menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

La temperatura de conservación hasta el momento de su distribución es de 2.7 ° C. Es adecuada según el pliego.

El refrigerio se recibe en bolsas de polietileno conteniendo por separado el sandwich de la barra de cereal. Posee fecha de elaboración del día.

El medallón de pollo posee un deficit de gramaje del 13,33 % por ración según lo establecido en el pliego.

REFUERZO ALIMENTARIO:

Se entrega diariamente un refuerzo alimentario sin prescripción médica donde conste diagnóstico y la necesidad de recibir un complemento alimentario. Esta compuesto por un yogurt entero sabor a frutilla y un alfajor triple de chocolate.

Este refuerzo N° 2 corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)

La cantidad de personal es adecuada de acuerdo a la cantidad de raciones que se distribuyen por día.

No poseen calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

F) INFRAESTRUCTURA

La iluminación es natural y artificial sobre el área de trabajo. Las bombitas de luz no poseen protección contrarroturas.

Los baños son de uso exclusivo del personal del conaseccionario. No se encuentran separados por sexos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y el estado de mantenimiento de las instalaciones es adecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

El establecimiento escolar no posee una balanza con una capacidad de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 05/05/09	
Escuela N° 7	Distrito Escolar: 6
Dirección: 24 de Noviembre 1536	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Compañía Alimentaria Nacional	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Sin observaciones
Remitos: Sin observaciones
NO LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: Las cantidades expresadas en el remito poseen falta de coherencia en relación a la cantidad que contiene el envase del producto alimenticio. Las cantidades ingresadas en el remito se encuentran fraccionadas en cuatro partes: 222 raciones de almuerzo, 63 raciones de almuerzo, 7 raciones de almuerzo y 317 raciones de desayuno.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La carne vacuna se recibe envasada al vacío y congelada. Para poder trozarla, el ayudante de cocina lleva el corte vacuno bajo el chorro de agua tibia. Se observa el cambio de coloración en la carne debido al calor entregado. Esta práctica es inadecuada. La temperatura que posee la carne durante el periodo de trozado es de 12.5 °C (temperatura de conservación inadecuada según lo establecido en el pliego). Los huevos son conservados a una temperatura de 13.2° C (inadecuada). Se observa una mala sanitización de la fruta. Solo se remoja en agua corriente. Se observa la elaboración de la ensalada y el trozado de la fruta sin el uso de barbijo. Las especias son entregadas a granel sin rótulo. Se observa el uso de una única tabla para el trozado de carne vacuna y de verduras sin una correcta sanitización de la misma. Los alimentos son conservados en equipos de refrigeración sin protección contra contaminación ni su rótulo.

Los equipos de frío no se encuentran divididos en relación al tipo de alimento que se conservan en ellos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 275

Adultos: 6

Total: 281

DESAYUNO:

Menú General: Matecocido con leche - Alfajor de chocolate.

Este menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

La temperatura de servido del componente líquido es de 67.8 °C

ALMUERZO:

Menú General: Carne a la cacerola con ensalada de tomate, zanahoria y huevo - Manzana

Este menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

Se realiza una modificación en la ensalada para lograr mayor aceptabilidad. Se lleva a cocción la zanahoria ya que cruda no se consume.

Se observa el incumplimiento de dos menues especiales solicitados con prescripción médica:

Niña con intolerancia a la salsa de tomate recibe el menú del día que posee tomate triturado en su preparación.

Niño con urticaria donde se especifica en su prescripción médica los alimentos prohibidos dentro de los cuales se encuentra el tomate, recibe churrasco con ensalada mixta (lechuga, tomate y cebolla)

Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego:

a) En los ingredientes: 32,01 % de carne vacuna (paleta)

100 % de zanahoria

13,01 % de tomate

b) En los componentes: 20,20 % de carne a la cacerola

Al día de la visita se produjo la ausencia de un camarero sin reemplazo.

El personal no posee identificación personal.

Los camareros no poseen calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)

La cantidad de personal es adecuada de acuerdo a la cantidad de raciones que se distribuyen por día.

Al día de la visita se observa la falta de un camarero sin reemplazo

No poseen calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo ni plaqueta identificatoria

No utilizan guantes ni barbijo para manipular alimentos

Falta de certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Prácticas de Manufactura en el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

Los pisos no poseen la cantidad de rejillas de desagüe para evitar la acumulación de líquidos de desecho.

La campana de absorción de humos se encuentra sin funcionar con lo cual se produce un exceso de vapores y calor en el sector de trabajo.

Las bombitas de luz en el sector de cocina no poseen protección contra roturas.

Las tuberías de provisión de gas no se encuentran empotradas en la pared

Los espacios entre la pared y los equipos y los equipos entre si no están sellados con lo cual se dificulta su limpieza

El baño para uso del personal de cocina se encuentra con acceso directo desde la cocina a través de una puerta sin cerradura con lo cual permanece abierta. No se encuentra separado por sexo, no poseen una adecuada ventilación ni los elementos de higiene personal necesarios.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa falta de higiene en los equipos de refrigeración.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

El establecimiento escolar no posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.

Se observa el uso de las mismas tazas de desayuno para el almuerzo, al igual que las jarras plásticas que se utilizan para el componente líquido del desayuno y para el agua del almuerzo.

A) DATOS GENERALES		
Fecha de la visita: 12/05/09		
Escuela: Jardín de Infantes Maternal N° 7	Distrito Escolar: 6	
Dirección: Esteban de Luca 2151	Área: Inicial	
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo		
Concesionario: Alfredo Grasso		
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA		
B) RECEPCION DE ALIMENTOS		
LACTEOS		
Transporte: no relevado		
Características y calidad de la provisión: Sin observaciones		
Remitos: Sin observaciones		
NO LACTEOS		
Transporte: no relevado		
Características y calidad de la provisión: sin observaciones		
Remitos: Sin observaciones		
C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS		
Los alimentos que se conservan en la heladera no se encuentran rotulados ni protegidos contra contaminación.		
Se observa el trozado de pollo cocido de forma manual sin el uso de guantes.		
D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos: 63	Adultos: 19	Total: 82
DESAYUNO:		
<u>Menú mayores de 45 días (Lactario) :</u>		
Leche modificada para lactantes de 0 a 6 meses de edad Crecer 1		
Leche modificada para lactantes de 6 a 12 meses de edad Crecer 2		
Los niños que aun continúan tomando leche materna la reciben en sus propios biberones recalentada a baño maría hasta alcanzar una temperatura corporal para no alterar su composición química. Desde el ingreso hasta la hora de la toma son conservadas en refrigeración con su rótulo correspondiente que indica el nombre y apellido del niño.		
La leche modificada Crecer es recalentada en microondas para aquellos niños que la consumen. Se utiliza para la toma el biberón que cada niño trae de su propio hogar.		

Las maestras son las encargadas de recalentar las leches y dar las tomas a los niños. Cada maestra tiene asignado cinco niños para alimentarlos.

menú niños mayores de 1 año: Te con leche - Vainilla o Alfajor de dulce de leche.

Se prepara la infusión de té y se agrega leche entera UAT con extra Calcio. Se adiciona escasa azúcar a la preparación representando un deficit de 89,58 % . Se traslada hasta las salitas en vasos de 150 cc con asa y pico vertedor. La temperatura de servido es de 59.9 ° C

ALMUERZO:

Menú niños menores de 1 año:

Papilla de calabaza, papa y pollo - Manzana rallada.

Este menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego (mosaico para jardín maternal - 7 a 8 meses de edad - lista N° 9).

En su elaboración no se adiciona aceite, sal ni azúcar. Se utiliza solo pechuga de pollo hervida en la preparación de la papilla.

Se observa un deficit del 100 % de yema de huevo y de leche entera en la elaboración de la papilla; y de azúcar en la elaboración del postre.

Menú niños de 1 año:

Sopa de fideos - Pollo a la portuguesa con puré de zapallo con arroz y queso - Banana

Se observa un deficit del 100 % de zanahoria en la elaboración de la sopa.

Menú niños de 2 años:

Sopa de fideos - Pollo a la portuguesa con arroz - Banana

Se observa un deficit en la ración de pollo a la portuguesa con arroz del 32,33 %.

Menú docente: Pollo al horno con ensalada de arroz con tomate y ají morrón.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO:

Por tratarse de un jardín maternal se entrega un complemento alimentario que no se discrimina en el remito del día. Semanalmente ingresan 60 unidades de yogurt entero firme de 160 gramos. La cantidad de niños becados en el año 2009 es de 63 niños, con lo cual esta cantidad es insuficiente. Se entrega a los niños en función a sus propias demandas.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

La cantidad de personal asignado a las tareas de cocina es adecuada en función a la cantidad de raciones diarias.

El personal no posee identificación ni calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

Falta de certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Prácticas de Manufactura en 2 (dos) persona sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

El espacio de la cocina es muy pequeño y difulta las tareas.

Al no poseer campana con extracción de humos se genera acumulación de éstos generando una temperatura elevada en la zona de trabajo. Por tal motivo se trabaja con las puertas abiertas ingresando al área de trabajo personal ajeno al sector (auxiliares, docentes, padres)

Posee sólo una heladera de tipo familiar que no es suficiente para conservar de manera adecuada los alimentos en ella. Su temperatura interna no es adecuada (15. 1°C).

Las instalaciones de luz no poseen protección contrarroturas.

Las tuberías de provisión de gas no se encuentran empotradas en la pared.

El baño y vestuario no es de uso exclusivo del personal ni se encuentra separado por sexo. No posee cepillo de uñas para alcanzar una óptima higiene de manos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de 1 Kilo con una sensibilidad de hasta 10 gramos.

No posee un excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 29/04/09

Escuela N° 17

Distrito Escolar: 7

Dirección: Julian Alvarez 240

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Rodolfo Pedro Ferrarotti

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: A las 9 horas se presenta en el establecimiento un móvil con dominio BED 279. Presenta la habilitación de SENASA vencida con fecha 10/04/09. El móvil posee equipo de frío y su termómetro externo indica 18° C estando el equipo apagado. La mercadería se encuentra estibada correctamente y las puertas de la cabina de transporte cierran herméticamente. El

transportista no posee certificado de buenas prácticas de manufactura y su uniforme no es adecuado.

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Las cantidades de alimentos ingresadas se expresan en función al gramaje requerido de cada ingrediente por la cantidad de comensales. La mercadería que ingresa al establecimiento no coincide con lo que se expresa en el remito.

Los ingredientes que se requieren para la preparación del menú docente no se detallan en el remito del día.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Ingresa al establecimiento los ingredientes necesarios para el armado del refrigerio que se entrega en el turno noche. El lomito y el queso danbo ingresan feteado sin rotular. Se conservan en heladera hasta la hora de su distribución.

Se conserva a temperatura de refrigeración, medallones de pollo sin cocción, carne vacuna (bifes angostos) y pollo para consumo de los docentes.

Se conservan elementos personales dentro del área de manipulación de alimentos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 210

Adultos: 7

Total: 217

DESAYUNO:

Menú General: Yogurt bebible - Pan de leche

El desayuno se sirve en las aulas. Las maestras son las encargadas de la distribución. Las camareras entregan la cantidad de sólidos y de yogurt en función a la asistencia del día.

Se observa un deficit de gramaje de la ración de yogurt en un 20 % según lo establecido en el pliego.

ALMUERZO:

Menú General: Fideos a la vienesa - Banana

El mosaico del menú no se encuentra exhibido.

El menú del día corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego:

- a) *En los ingredientes:* 52.12 % de cebolla
25,14 % de queso rallado
- b) *En los componentes:* 37.62 % en la banana
40.16 % en los fideos a la vienesa

Menú docente: Churrasco con ensalada mixta - budín de pan.

Este menú lo consumen los cuatro (4) docentes de turno y los tres (3) directivos sin prescripción médica.

Cuatro (4) niños requieren un menú especial según las prescripciones medicas entregadas.

Menú dietas: Fideos blancos con aceite vegetal y queso de rallar.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal es adecuada en función a la cantidad de raciones servidas.

No posee calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

Falta el certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Practicas de Manufactura en 3 (tres) personas sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

El sector cocina no posee una rejilla de desagüe que facilite la higiene del sector eliminando los líquidos de desecho.

La campana de extracción de humos no posee circulación forzada generando acumulación calor sobre el área de trabajo.

Las tuberías de provisión de gas no se encuentran empotradas en la pared.

Se observa cerámicos rotos en el sector de lavado y el faltante de 10 cerámicos bajo campana en sector de cocción.

Existe un único baño para uso exclusivo del personal de cocina que no posee elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Falta de higiene y estado de mantenimiento en el interior de una heladera tipo carnicera de 6 puertas. Se observa interior con estantes de madera rotos y presencia de oxido en el piso.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

21. No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 24/04/09	
Escuela: Jardín de Infantes N° 16	Distrito Escolar: 8
Dirección: Don Bosco 4200	Área: Inicial
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Lamerich SRL	
Proveedor de lácteos: lácteos Conosur SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Los ingredientes que se requieren para la preparación del menú docente no se detallan en el remito del día.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se realiza la cocción del pollo para docentes a las 7,30 horas. Se conserva hasta la hora del consumo cubierto con una fuente sobre la mesada a 32,3°C (temperatura de riesgo).

Se observa el almacenamiento de elementos de limpieza junto al horno convector en el área de cocción.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 77

Adultos: 4

Total: 81

DESAYUNO:

Menú General: Yogurt bebible sabor frutilla - Alfajor de dulce de leche

La temperatura de servicio del yogurt es de 17.2 °C

Se observa un deficit de gramaje en la ración de yogurt del 26,33 % según lo establecido en el pliego.

ALMUERZO:

Menú General: Fideos tirabuzón con salsa filetto - Manzana

El mosaico del menú no se encuentra exhibido.

El menú del día corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego en los siguientes ingredientes: 43.70 % de cebolla

68.24 % de queso rallado

78.79 % de aceite

Menú docente: Pollo al horno con verduras al vapor

Este menú lo consumen los cuatro (4) docentes autorizados. Solo un docente posee prescripción médica.

Una niña requiere una dieta hipo sódica normo proteica por tiempo indeterminado según prescripción medica. Menú dieta: Churrasco de paleta a la plancha con verduras hervidas (zapallito y calabaza)

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 8)

La cantidad de personal es adecuada en función a la cantidad de raciones servidas.

No poseen calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

La ropa de trabajo es de color verde; no es de color claro según lo establece el pliego.

Falta el certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Practicas de Manufactura en 2 (dos) personas sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

En el sector cocina no posee rejillas o extractores de aires que permitan una correcta ventilación del sector. Se trabaja con la puerta abierta para evitar acumulación de calor.

El espacio de cocina es muy reducido. No posee espacio para deposito para productos secos ni tampoco para tubérculos

En cocina solo hay una despensa para productos secos que posee en su interior estantes de aglomerado en desperfecto.

Las dimensiones del salón comedor no es suficiente para la cantidad de comensales, por ello se colocan mesas en los pasillos del establecimiento escolar.

Se observa a siete (7) niños de jardín por mesa para la hora del almuerzo siendo menos de 0,72 m2 de espacio por niño.

El baño no es de uso exclusivo para el personal de cocina y no se encuentra separado por sexo. Se observa la falta de elementos de higiene personal en su interior.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Falta de higiene en despensa de cocina.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

Se observa el uso de los mismos vasos plásticos para el desayuno y almuerzo.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 28/04/09

Escuela N° 9

Distrito Escolar: 9

Dirección: Gorriti 5740

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Siderum SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se utiliza para el menú del día mercadería que no se encuentra detallada en el remito del día (papa, batata, leche en polvo y margarina).

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

El corte vacuno (paleta son tapa) es llevado a cocción al horno durante aproximadamente 3 horas alcanzando una temperatura interna de 94 a.C. Luego se filetea y se lleva a olla con verduras para finalizar su cocción.

Se observa elementos personales en el de manipulación de alimentos

Posee un freezer a temperatura de refrigeración (1,3° C) por desperfecto en sus puertas que no permiten un cierre hermetico. En el se conserva carne vacuna cruda y ensalada lista para consumir para consumo de docentes, queso rallado a granel sin rótulo, cebollas y zanahorias.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 189

Adultos: 6

Total: 195

DESAYUNO:

Menú General: Matecocido con leche - Alfajor de dulce de leche

Los niños de 1° a 3° grado desayunan en las aulas donde las maestras se encargan de su distribución. El resto del alumnado desayuna en el salón comedor.

Se observa déficit de gramaje en la ración de matecocido con leche del 19, 83 % según lo establecido en el Pliego.

ALMUERZO:

Menú General: Bifes a la criolla - Puré de papas y batatas - Aspic

El mosaico del menú no se encuentra exhibido.

El menú del día no corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego. Se realiza una modificación en la guarnición por mayor aceptabilidad de parte del los alumnos.

Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego:

- a) *En los ingredientes:* 100 % de tomate natural
31.22% de margarina
57,67 % de leche en polvo

- b) *En los componentes:* 27,43 % de bifes a la criolla

Los directivos del establecimiento se encuentran con dieta hipocalórica por tiempo indeterminado según prescripción medica. Menú dieta: Carne al horno con ensalada de zanahoria, remolacha y zapallitos - Manzana asada.

Los docentes de turno consumen el menú del día.

La temperatura de servido del puré mixto y de los bifes a la criolla es de 47,2 °C; inadecuada según lo establecido en el pliego.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal es adecuada en función a la cantidad de raciones servidas.

Se observa la falta de uso de guantes y barbijo para la manipulación de alimentos.

El uniforme de trabajo no es de color claro según lo establecido en el pliego.

El personal no posee calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

F) INFRAESTRUCTURA

El revestimiento de cerámicos en el sector de cocina presenta roturas.

Las ventanas con salida al exterior no presentan protección con malla mosquitera.

Las tuberías de provisión de gas no se encuentran empotradas en la pared.

La campana de extracción de humos se encuentra sin funcionar

El baño para uso del personal de cocina se comparte con los alumnos. Se observa la falta de elementos de higiene personal.

Los espacios entre la pared y los equipos y los equipos entre si no se encuentran sellados y dificultan su limpieza generando la acumulación de suciedad.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa falta de mantenimiento bajo las mesadas de cocina por faltante de cerámicos y roturas.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

21. No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 20/05/09

Escuela: Jardín de Infantes A (Escuela N° 20)

Distrito Escolar: 10

Dirección: Av. Congreso 1553

Área: Inicial

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Tavolaro SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Las cantidades detalladas en el remito provienen de la multiplicación entre la cantidad de comensales y la cantidad por ración de cada ingrediente del menú del día. Se observan diferencias entre lo detallado en el remito y la mercadería ingresada (faltante de 600 gramos de queso fresco y 570 gramos de zanahoria)

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Sin observaciones

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 24

Adultos: 3

Total: 56

DESAYUNO:

Menú General: Yogurt bebible - Pan saborizado.

El menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

El desayuno se sirve en las aulas a las 9 horas. La encargada del servicio deja en las aulas jarras plásticas con tapa cargadas de yogurt y la cantidad de sólidos según la asistencia del día.

ALMUERZO:

Menú General: Polenta con salsa filetto - Aspic de frutas

El mosaico del menú no se encuentra exhibido.

El menú del día corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

Se observan déficit de gramajes en los ingredientes de la ración según lo establecido en el Pliego: 69,23 % de leche en polvo y un 100 % de queso cremoso.

Se controla la temperatura de conservación del aspic de frutas y la misma es de 10,4 ° C. Esta es inadecuada según lo establecido en el pliego.

Menú docente: Churrascos con calabaza al horno y acelga salteada.

Este menú lo consumen los tres (3) directivos sin prescripción médica.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

La cantidad de personal es adecuada en función a la cantidad de raciones servidas.

No posee calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

La ropa de trabajo es de color celeste; no es de color claro según lo establece el pliego.

No posee plaqueta identificatoria y se observa la falta de guantes descartables al momento de servir los alimentos listos para su consumo.

F) INFRAESTRUCTURA

Las instalaciones eléctricas no poseen protección contra roturas y se observa cables y conexiones sueltas a simple vista.

Se observa ventanal sin protección con malla mosquitera.

Los baños son de uso exclusivo del personal del concesionario y no se encuentran separados por sexo. Se observa escasa ventilación.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa la heladera con su refrigerador bloqueado por la presencia de abundante hielo en su interior. La temperatura interna de la heladera es de 10,4° C. Inadecuada para la conservación de alimentos perecederos.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

Fecha de la visita: 20/04/09

Escuela Técnica N° 21

Distrito Escolar: 10

Dirección: Nuñez 3620 / 3633

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Cooperativa La Cacerola

Proveedor de lácteos: No adjudicado

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

Los refrigerios se reciben por la mañana y se conservan en una heladera a 7,8 °C hasta el momento de su distribución (reciben turno mañana y turno tarde).

Asistencia del día

Alumnos: 240

Adultos: 0

Total: 240

Menú: Pebete de jamón y queso - Manzana

Se utiliza pan pebete en lugar de pan árabe según lo establecido en el mosaico de menú del pliego.

Se observa un deficit de 26,19 % en el gramaje de la manzana entregada y un 13,33 % en el jamón cocido.

Sin observaciones. No aplicable

Sin observaciones. No aplicable

Sin observaciones. No aplicable

Poseen una heladera que pertenece a la cooperativa para conservar los refrigerios.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 14/05/09	
Escuela: Jardín de Infantes B (Escuela N° 17)	Distrito Escolar: 11
Dirección: Gral. Garzón 3950	Área: Inicial
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Carmelo Orrico	
Proveedor de lácteos: lácteos Conosur SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Detalla la entrega de leche entera fluida UAT fortificada cuando se entregó leche entera fluida UAT sin fortificar

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Los ingredientes que se requieren para la preparación del menú docente no se detallan en el remito del día.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se observa la falta de guantes y barbijo para servir el desayuno

Se recibe mercadería a granel sin rótulo (manteca, queso sardo, especias).

Se conservan elementos personales dentro de un cuarto utilizado como depósito de huevos, leche y alfajores.

Se observa la falta de protección y rotulación en los alimentos que se conservan en la heladera (queso, yogurt, manteca, gelatina, carne vacuna cruda).

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 51

Adultos: 5

Total: 56

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Galletitas dulces

Se observa un deficit de 33,83 % en el gramaaje por ración de leche chocolatada.

El desayuno se sirve en el salón comedor a las 9.15 horas. Se traslada la leche chocolatada en jarras plásticas sin tapa.

ALMUERZO:

Menú General: Medallón de pollo con arroz con manteca y queso - Gelatina

El mosaico del menú no se encuentra exhibido.

El menú del día corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

Se observan déficit de gramajes en la ración según lo establecido en el Pliego:

a) En los ingredientes: 62,18 % de manteca y 39,12 % de queso rallado.

b) En los componentes: 26,26 % de arroz con manteca y queso y 28,41 % de medallón de pollo.

Menú docente: Churrascos con ensaladas de vegetales varios.

Este menú lo consumen los tres (3) directivos sin prescripción médica. Los docentes autorizados de turno consumen el mismo menú que los alumnos.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)

La cantidad de personal es adecuada en función a la cantidad de raciones servidas.

No poseen calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

La ropa de trabajo es de color celeste; no es de color claro según lo establece el pliego.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina no posee gas natural desde el mes octubre del año 2008. Para la cocción se utiliza un horno conectado a gas con tubos garrafas.

No poseen agua corriente caliente por este mismo motivo con cual deben calentar agua en las ollas para realizar el lavado de la vajilla.

Se observa en cocina paredes con humedad

Las ventanas no poseen mallas de protección tipo mosquiteros.

La campana de absorción no tiene circulación forzada de humo.

Los baños no son de uso exclusivo del personal del concesionario y no se encuentran separados por sexo. Se observa la falta de elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa falta de higiene y mal estado de mantenimiento de la heladera ya que presenta oxido en su interior. El único horno en funcionamiento no posee las llaves de acceso al gas y su puerta no cierra correctamente facilitando la perdida de temperatura.

Debido a la falta de agua caliente en los lavabos del área de manipulación de alimentos no se asegura una correcta higiene y sanitización de manos. Se observa falta de higiene en los utensilios (platos) con restos de comida adheridos.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

Se observa el uso de vasos plásticos con bordes irregulares siendo los mismos para el desayuno y almuerzo

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 12/06/09

Escuela: Liceo N° 5

Distrito Escolar: 11

Dirección: Carabobo 286

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Cooperativa Red de Barrios

Proveedor de lácteos: No adjudicado

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Transporte: Se observa el móvil con dominio UHA 034. La cabina transportadora de alimentos no posee equipo de frío. Los refrigerios se trasladan en cajones plásticos que no cumplen con las condiciones de un contenedor isotérmico.

El chofer no posee certificados de cursos de BPM expedido por la DGHySA

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios se reciben a las 9,15 horas y se conservan en una heladera a 4,8 ° C hasta el momento de su distribución.

El sándwich se encuentra envuelto en una bolsa termo sellada separada de la fruta.

Los refrigerios poseen un rótulo donde consta su fecha de elaboración y vencimiento, su temperatura de conservación y nombre, domicilio y teléfonos de la cooperativa que los elabora.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 220

Adultos: 0

Total: 220

REFRIGERIO:

Menú: Pebete de salchichón con jamón y queso - Mandarina

El mosaico de menú no se encuentra exhibido

El menú del día corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

Se observa el deficit de gramaje en la ración de los siguientes ingredientes:

Queso Danbo 23,33 %

Manzana 28,10 %

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

Sin observaciones. No aplicable

F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones. No aplicable

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones. No aplicable

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Poseen una heladera que pertenece a la cooperativa para conservar los refrigerios.
El establecimiento no posee una balanza con una capacidad mínima de 1 (1) Kg con sensibilidad de hasta diez (10) gramos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 13/04/09

Escuela N° 5

Distrito Escolar: 12

Dirección: Gral José de Artigas 878

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Compañía Alimentaria Nacional

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: No se pudo constatar. Descargan la mercadería en la dirección de la escuela acompañados por personal supervisor del concesionario. Las autoridades escolares habían sido previamente informadas que debía verificarse el vehículo y que debían avisar a los auditores de su llegada al establecimiento.

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se observa el detalle de mercadería que no ingresó (acelga, batatas, aceite, zanahoria, oregano y ají molido) y cantidades ingresadas de menos en relación a lo detallado en el remito (2,6 Kg de fideos y 370 gramos de queso sardo).

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La pulpa de pollo se recibe congelada y se lleva al horno para su cocción. La temperatura máxima que alcanza en su interior es de 65,3° C teniendo que alcanzar una temperatura de 95°C para alcanzar su inocuidad.

Se observa en depósito de productos secos leche en polvo sin rotular al igual que las especias a granel. Se conserva en este mismo espacio elementos del personal del convecionario.

Se conserva en heladera, queso rallado en bandeja sin protección junto a pollo crudo propiciando a la contaminación cruzada.

Para el lavado de la fruta se llena con agua las bachas de lavado y se sumergen en ella sin alcanzar una correcta sanitización. Luego se trozan en cuartos y se colocan en canastos plásticos hasta su distribución. Esta práctica no es adecuada.

Se observa la extensión de las canillas con mangueras plásticas con falta de higiene. Lavado de manos con técnica inapropiada ya que no utilizan jabón ni cepillo.

Los equipos de frío no se encuentran divididos de acuerdo al tipo de alimento ya que se mezclan lácteos, verduras y carnes sin protección ni rotulación.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 148

Adultos: 5

Total: 153

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - barra de cereal

El menú corresponde al vigente y se encuentra exhibido.

Se observan déficit de gramajes en la ración de un 40 % de leche chocolatada y de un 20 % en la barra de cereal.

Para el niño celiaco no se entrega sólido de desayuno acorde a su patología

ALMUERZO:

Menú General: Fideos tirabuzón con salteado de pollo - naranja

El mosaico del menú no se encuentra exhibido.

El menú del día no corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

Se observan déficit de gramajes por ración según lo establecido en el Pliego:

- a) *En los ingredientes:*
- 27,23 % de fideos tirabuzón
 - 24,67 % de cebolla
 - 100 % de ají morrón
 - 49,32 % de aceite

- b) *En los componentes:* 25,24 % de naranja

Menú celiaco: Pollo grillé con verduras hervidas (zanahoria - zapallito) - Naranja

Este menú no corresponde al mosaico de menú comedor para celiacos establecido en el pliego. Se observa un deficit de gramaje del 60,40 % en la ración de pollo grillé.

La temperatura de servido de los fideos tirabuzón con el salteado de pollo es de 54° C teniendo que llegar a 60°C

Menú docentes de conducción: Pollo grillé con fideos al natural

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

La cantidad de personal es adecuada en función a la cantidad de raciones servidas. Se observa la falta de uso de barbijo para la manipulación y el servido de alimentos. El personal no posee calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

Falta el certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Practicas de Manufactura en el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

El piso del sector cocina posee solo una rejilla de desagüe no siendo suficiente para el desagote de los líquidos residuales. El salón comedor no posee rejillas de desagüe.

Las paredes presentan roturas y pintura descascarada.

Las instalaciones de luz no poseen protección contrarroturas.

Se trabaja con la puerta de la cocina abierta que se comunica con un patio externo ingresando corriente de aire sucia al área de trabajo.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa en piso de la cocina hormigas debido a los restos de comida y la falta de higiene.

Los vasos para uso de desayuno y almuerzo presentan irregularidades en sus bordes, falta de higiene con presencia de hongos.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material

El establecimiento escolar no posee una balanza con un mínimo de un (1) Kg con sensibilidad de hasta diez (10) gramos

Se observa el uso de los mismos vasos plásticos para desayuno y almuerzo.

Los carros de transporte se encuentran en mal estado de mantenimiento con pintura salteada.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 4/05/09	
Escuela: Jardín de Infantes A (Escuela N° 1)	Distrito Escolar: 12
Dirección: Yerbal 2370	Área: Inicial
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Alberto Torrado	
Proveedor de lácteos: lácteos Conosur SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: Móvil con dominio BQD 442 en condiciones aptas para el traslado de alimentos. Faltante de libreta sanitaria de uno de los dos choferes y ambos certificados de cursos de manipuladores de alimentos expedido por la DGHySA.

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Detalla la entrega de leche entera fluida UAT fortificada cuando se entregó leche entera fluida UAT sin fortificar

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Detalla la mercadería ingresada para el uso de ambas áreas (inicial y primaria). Las cantidades de alimentos ingresadas se expresan en función al gramaje requerido de cada ingrediente por la cantidad de comensales. La mercadería que ingresa al establecimiento no coincide con lo que se expresa en el remito.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La comida se traslada hasta la salita en una olla de aluminio cubierta por una bandeja plástica atravesando el patio interno y externo de la escuela exponiéndose a una posible contaminación sumado a la pérdida de temperatura.

Se recibe mercadería a granel sin rótulo (especias).

Se conservan elementos personales dentro de un armario en cocina junto a los pack de leche.

Se observa la falta de uso de guantes y barbijo al manipular los alimentos.

Se observa la falta de rotulación en los alimentos que se conservan en la heladera

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 21

Adultos:

Total:

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Barra de cereal

La leche con chocolate se sirve en la salita a temperatura ambiente. Se traslada en jarras plásticas. Se observa precipitación de sólidos de cacao y azúcar por falta de disolución debido a la baja temperatura del preparado.

Se observa un deficit de 33,83 % en el gramaje por ración de leche chocolatada.

ALMUERZO:

Menú General: Guiso de lentejas - Manzana

El mosaico del menú no se encuentra exhibido.

El menú del día corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

Se observa un deficit de gramaje en el ingrediente lentejas del 20,35 % por ración.

Las características organolépticas del producto terminado no son adecuadas ya que se observa lentejas partidas con falta de cocción dificultando la masticación junto a trozos de carne vacuna con exceso de grasa visible.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)

La cantidad de personal es adecuada en función a la cantidad de raciones servidas.

No poseen calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

La indumentaria del personal no es adecuada ya que su color celeste y no es claro como lo establece el pliego vigente.

Se observa el consumo de mate cebado durante la elaboración de alimentos siendo un hábito inadecuado y poco higiénico.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina tiene comunicación directa con el salón comedor. Posee un ventanal a la calle con protección de malla metálica tipo mosquitero permitiendo el ingreso de aire sucia hacia el área de manipulación y elaboración de alimentos.

Posee un cuarto para conservar artículos de limpieza, tubérculos (papa, cebolla) y latas de conserva de tomate. No posee luz ni ventilación adecuada.

Por falta de espacio en el salón comedor utilizado por el área de primaria; los alumnos del área inicial desayunan y almuerzan dentro de la salita. Este espacio es reducido en el cual además se encuentra el único retrete para los 21 niños.

Se observa roturas en cerámicos de cocina

La campana de absorción no tiene circulación forzada de humo.

Los baños no son de uso exclusivo del personal del concesionario. Se observa la falta de elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

Se observa el uso de jarras plásticas para contener leche de desayuno y agua del almuerzo

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 21/05/09

Escuela: N° 3

Distrito Escolar: 14

Dirección: Girardot 1946

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Vianda Caliente - Refuerzo alimentario

Concesionario: Arkino SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: El móvil con dominio BRV 271 se presenta a las 11,15 horas para hacer entrega de las viandas calientes. Se observa en la cabina transportadora de alimentos los contenedores isotérmicos, cajas de alfajores y bolsas de fruta mal estibadas. Su estado de mantenimiento e higiene general no es adecuado. El transportista no posee uniforme adecuado (ropa civil), libreta sanitaria ni certificado de curso de manipulador de alimentos expendido por la DGHySA. La habilitación de SENASA se encuentra vencida desde el día 05/05/09.

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: No describe el menú del día detallando la mercadería entregada, solo menciona la cantidad de viandas para menores y mayores autorizados.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se recibe las viandas calientes con las siguientes temperaturas de conservación:
Bifes a la Criolla: 87,4° C. Adecuada según lo establecido en el pliego.
Papas y batatas doré: 50,8° C. Inadecuada según lo establecido en el pliego.
Flan de vainilla: 8,0° C. Adecuada según lo establecido en el pliego.

Se observa en cocina tres (3) cajones de fruta pasadas en maduración (banana, manzana, naranja) sobrantes de días anteriores que no fueron retiradas.
Se observa la la conservación de productos de limpieza en conjunto con alimentos secos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 77

Adultos: 8

Total: 85

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Galletitas dulces

El desayuno se sirve en el salón comedor a las 8,30 para el área de primaria.

Se observa un deficit de 61,54 % en el gramaje por ración del ingrediente cacao en polvo y del 80,77 % de azúcar.

La temperatura del servido de la leche con chocolate es de 38° C

ALMUERZO (Vianda Caliente):

Menú General: Bifes a la criolla - Papa y batata dore - Flan

El mosaico del menú no se encuentra exhibido.

El menú del día corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

menú docentes (elaborado en escuela): Zapallitos rellenos de carne - Ensalada de zanahoria y remolacha - Fruta (manzana - banana - naranja).

Solo tres (3) docentes requieren de un menú especial por presentar prescripción médica.

Las temperaturas de servido del menú del día fueron las siguientes:

Bifes a la criolla: 59,8°C. Inadecuada según lo establecido en el pliego.

Papas y batatas doré: 43,5° C. Inadecuada según lo establecido en el pliego.

Se observa un déficit en el gramaje de la ración de bifes a la criolla del 45,52 % y del 70,28 % de la guarnición papas y batatas doré.

REFUERZO ALIMENTARIO:

Un niño requiere un refuerzo alimentario por encontrarse con baja talla y bajo peso para su edad. Posee prescripción médica. Se le entrega un yogurt entero firme de 200 cc. No cooresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

La cantidad de personal es adecuada en función a la cantidad de raciones servidas.

No poseen calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo.

No poseen plaqueta identificatoria.

Falta el certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Practicas de Manufactura en 1 (una) persona sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina es muy pequeña con instalaciones y distribución de tipo familiar. Se utiliza para la elaboración del almuerzo de diez (10) docentes. Tiene comunicación directa con el patio externo a través de una puerta que permanece abierta en todo momento.

Los pisos de cocina se encuentran resbalosos y presentan grietas.

Los cerámicos de cocina no poseen la altura estipulada y no cubren la totalidad de las paredes.

Las estanterías en cocina presentan un revestimiento plástico con roturas no apto.

La campana de absorción no tiene circulación forzada de humo.

Las tuberías de provisión de servicio de gas no se encuentran empotradas en la pared.

Los espacios entre las paredes y los equipos y de los equipos entre si no se encuentran sellados correctamente dificultando la limpieza.

La piletta de lavado en cocina es muy pequeña inadecuada para el lavado de batería de cocina. Por este motivo se utiliza una piletta del patio exterior para la higiene de la vajilla y los utensilios de cocina.

El baño para uso del personal de cocina se comparte con docentes. No presenta ventilación adecuada ni elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La cocina presenta falta de higiene general. Los pisos se encuentran resbalosos con grasa adherida y la mesa posee un mantel plástico roto con restos de comida adheridos.

Los hornos convencionales poseen faltantes de llaves de acceso al gas y otras rotas y quemadas. Su interior presenta falta de higiene.

La estantería en cocina posee una base de metal con pintura salteada y presencia de óxido.

Posee un único equipo de refrigeración (heladera familiar) a una temperatura interna de 9,2°C (inadecuada) en la cual se conservan el yogurt para el consumo del día siguiente, verduras varias, refuerzos alimentarios (queso, dulce, postres lácteos) y huevos. Presenta además falta de higiene.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Los contenedores en los que se recibe la comida son de acero inoxidable. Presentan varias abolladuras y su cierre no es hermético; posee precintos plásticos para generar presión en el cierre.

El establecimiento escolar no posee una balanza con un mínimo de un (1) Kg con una sensibilidad mínima de un (1) gramo para realizar el control del gramaje de ración.

Se utilizan los mismos vasos plásticos para el servicio de desayuno y almuerzo.

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 27/04/09	
Escuela de Recuperación N° 14	Distrito Escolar: 14
Dirección: Av Triunvirato 3626	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Arkino SA	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: sin obsservaciones
NO LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: Se detalla mercadería que no fue entregada (queso sardo y barra de cereal)

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Los medallones de pollo se reciben en cajas de cartón con unidades sueltas son protección. Ingresan refrigerados y se conservan a 15° C hasta el momento de su cocción.
La temperatura de cocción que alcanzan los medallones es de 94,0°C. Adecuada según lo estipulado en el pliego.
Se recibe mercadería a granel sin rótulo (gelatina, manteca, especias).
Se observa la falta en el uso de barbijo al momento de servir los alimentos listos para consumir.
Se observa la falta de rotulación en los alimentos que se conservan en la heladera

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos: 38	Adultos: 8	Total: 46
DESAYUNO:		
<u>Menú General:</u> Leche con chocolate - Alfajor de dulce de leche El menú no corresponde al vigente según lo establecido en el pliego. El sólido de desayuno no corresponde al vigente. Se entrega alfajor de dulce de leche los cuales no se detallan en el remito del día.		

Se observa un déficit de gramaje de 30,56 % en el ingrediente azúcar y un 25 % de leche chocolatada por ración.

ALMUERZO:

Menú General: Medallón de pollo - Arroz con manteca - Manzana

El menú del día no corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

Se observa un déficit de gramaje del 100 % de queso sardo rallado y un 25,48 % de manzana en la ración.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)

La cantidad de personal no es adecuada en función a la cantidad de raciones servidas.

La indumentaria del personal es inadecuada debido a que no poseen calzado antideslizante, delantal, plaqueta identificatoria ni barbijos.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina y el salón comedor no poseen rejillas de desagüe para la eliminación de líquidos de desecho.

Los pisos en cocina y salón comedor poseen irregularidades con grietas y huecos.

Los cerámicos en cocina no alcanzan la altura estipulada. El techo de cocina se encuentra con pintura descascarada.

Las ventanas poseen faltantes de protección de malla metálica de tipo mosquitera

La campana de absorción no tiene circulación forzada de humo. Se observa la presencia de humo en el salón comedor.

Las tuberías de provisión de gas y los cables que transmiten la electricidad no se encuentran empotrados en la pared.

Los baños no son de uso exclusivo del personal del concesionario se comparten con personal docente.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

En el sector de cocción junto al horno de convección se encuentra la mesada de mármol rota.

Los bajo mesadas poseen puertas que no cierran adecuadamente y en su interior aglomerado con partes levantadas.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

Posee una heladera de tipo familiar en malas condiciones de mantenimiento. Su puerta no cierra herméticamente perdiendo temperatura en su interior. Se encuentra con alimentos perecederos a 15,4° C, temperatura inadecuada para evitar alteración de los alimentos.

Se observa cubiertos con las empuñaduras plásticas muy percutidas y los cuchillos con corte de tipo serrucho no siendo aserado.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 20/04/09

Escuela: Jardín de Infantes C (Escuela N° 12)

Distrito Escolar: 15

Dirección: Valdenegro 3525

Área: Inicial

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Hispan SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla la cantidad de raciones adjudicadas. No se describe la mercadería entregada para la elaboración del menú del día.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La temperatura de cocción que alcanza la carne estofada es de 99° C. Adecuada según lo establecido en el pliego.

Se recibe mercadería fraccionada a granel sin rótulo (queso sardo, especias, margarina y manteca).

Se observa la falta de rotulación en los alimentos que se conservan en la heladera

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 66

Adultos: 4

Total: 70

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Barra de cereal

El menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

Se entrega leche entera UAT fortificada con hierro.

La barra de cereal presenta una consistencia dura que dificulta la masticación en niños de 3, 4 y 5 años.

El desayuno es servido en las salas y su distribución esta a cargo de las maestras de salas.

Se observa un deficit del 50 % en el gramaje de la ración de leche con chocolate y en el ingrediente azúcar en su elaboración.

ALMUERZO:

Menú General: Mostacholes con salsa estofada - Manzana

El menú del día corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

La temperatura de servido del plato final es de 54,2°C. Inadecuada según lo establecido en el pliego.

Se observa un déficit de gramaje en los ingredientes 20,95 % de queso sardo y de tomate triturado.

Menú especial: Niño de 5 años de edad que requiere un menú especial (hiposódico y adecuado en proteínas). Se le entrega zapallitos hervidos con carne vacuna (paleta) a la plancha. Posee prescripción médica acorde a su patología.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal no es adecuada en función a la cantidad de raciones ya que el mismo personal esta a cargo de la elaboración de las raciones del área primaria e inicial

La indumentaria del personal es inadecuada debido a que no poseen calzado antideslizante, barbijos.

Falta el certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Practicas de Manufactura en 1 (una) persona sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

Posee un depósito para almacenar los productos de limpieza, tubérculos y productos secos en el cual hay escasa luz y ventilación.

Las tuberías de provisión de gas y los cables que transmiten la electricidad no se encuentran empotrados en la pared.

Los baños para uso del personal del concesionario se comparten con los docentes de conducción de ambas áreas (primaria e inicial) para ambos sexos. Se observa faltante de elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 08/05/09

Escuela: Jardín de Infantes C (Escuela N° 12)

Distrito Escolar: 15

Dirección: Bucarelli 1950

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Servicios Integrales Food and Catering

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin obsservaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Sin observaciones.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se observa la falta de uso de barbijos al servir los alimentos listos para consumir.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 89

Adultos: 4

Total: 84

DESAYUNO:

Menú General: Yogurt entero sabor vainilla - Alfajor de chocolate

El menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

No se pudo observar el momento del servido por presentar inconvenientes con la autoridad escolar al momento del ingreso de esta auditoría.

ALMUERZO:

Menú General: Salchichas encamisadas - Pure de papas y batatas - Gelatina

El menú del día no corresponde al vigente según lo establecido en el Pliego.

En la elaboración de las salchichas encamisadas se le adiciona salsa de tomates (sabor muy concentrado) que no se establece en la lista de ingredientes del pliego.

El menú del día no se encuentra exhibido.

Se observa un deficit del 85,17 % en el gramaje de la ración de leche en polvo sin reconstituir en la elaboración del puré de papas

Menú docente: Churrascos con papas y calabaza al natural.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

La cantidad de personal no es adecuada en función a la cantidad de raciones a elaborar.

La indumentaria del personal es inadecuada debido a que no poseen calzado antideslizante ni delantal.

Falta el certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Practicas de Manufactura en 1 (una) persona sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

El establecimiento escolar no posee gas natural desde mediados del año 2008, Actualmente se encuentran utilizando garrafas con gas.

La campana de extracción de humos no posee circulación forzada.

El baño no es para uso exclusivo del personal del concesionario (se comparte con auxiliares) y no se encuentra separado por sexos. No presenta una adecuada ventilación ni elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa falta de higiene en el interior de la heladera.

Faltante del piso de metal del horno convencional.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 27/05/09

Escuela Nº 2

Distrito Escolar: 16

Dirección: Av San Martín 6387

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Autogestión

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin obsservaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Para la compra de las materias primas de alimentos se utilizan los proveedores de la zona del establecimiento escolar en función a los costos. Se realizan compras semanales o bien diarias dependiendo del tipo de alimento.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La preparación del postre de chocolate se realiza en el mismo día. Se lleva a heladera las compoters con el postre aún en caliente generando un aumento de la temperatura en el interior de la heladera llegando a 17,2 ° C (temperatura que altera los alimentos perecederos que se conservan en ella como ser manteca, yogurt, quesos y filete de pescado).

Se observa la conservación de filete de pescado crudo en heladera sin protección. No se realiza separación física de los alimentos propiciando la contaminación cruzada de los mismos.

La cocción del filete de pescado se realiza al mismo tiempo que se va empanando. Esta práctica conduce a exponer al filete cocido a una temperatura de conservación inadecuada (33,4° C) por mayor tiempo hasta su consumo.

La temperatura de cocción del filete de merluza es de 100,7° C. Adecuada según lo establecido en el pliego.

Se observa el ingreso de personal ajeno al sector de elaboración de alimentos (proveedores, auxiliares, docentes).

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 190

Adultos:

Total:

DESAYUNO:

Menú General: Yogurt entero bebible - Pan saborizado

El menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

El desayuno se sirve a las 9 horas. Se llenan los vasos con el yogurt y con el uso de un carro transportador se traslada hasta el patio cubierto de planta baja donde cada niño de 1º a 4º grado se acerca para tomar su vaso. Los niños de 5º a 7º grado desayunan en el primer piso. El yogurt se traslada en jarras de aluminio sin tapa.

Se observa un deficit de 42,86 % en la ración de yogurt bebible.

ALMUERZO:

Menú General: Milanesa de pescado - Puré mixto - Postre de chocolate.

El menú del día no se encuentra exhibido.

Se observa un deficit del 79,95 % de leche fluida y un 21,05 % de manteca en el gramaje por ración utilizado en la elaboración del puré mixto.

La temperatura de servido del puré mixto es de 51,8 ° C. Inadecuada según lo establecido en el pliego.

Se observa que 24 adultos entre docentes, directivos y auxiliares de ambas áreas (jardín y primaria) consumen el menú del día.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal no es adecuada en función a la cantidad de raciones a elaborar.

La indumentaria del personal es inadecuada debido al faltante de calzado antideslizante y plaqueta identificatoria.

Una de las libretas sanitarias del personal se encuentra vencida.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso en cocina posee huecos y pintura levantada.

Pisos de cocina con material de obra, sin cerámicos. Material inadecuado para un área de elaboración de alimentos.

Se observa faltantes de mallas metálicas tipo mosquiteras en aberturas al exterior.

La campana de extracción de humos no posee circulación forzada.

Las instalaciones de luz no poseen protección contrarroturas.

El baño no es para uso exclusivo del personal del concesionario y no se encuentra separado por sexos. No presenta una adecuada ventilación ni elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La vajilla utilizada para el servicio del día tuvo que ser higienizada con agua fría por producirse un desperfecto en el termo tanque. No se garantiza así una correcta sanitización.

Falta de higiene en los sectores de cocina, equipamiento (heladeras, anafes y horno) sumado a su estado de mantenimiento inadecuado que dificulta su limpieza.

Se observa heladera tipo carnicera de tres (3) puertas con bloque de hielo en su interior.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 11/05/09

Escuela N° 7

Distrito Escolar: 17

Dirección: Juan Agustín García 2755

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Treggio SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin obsservaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla la cantidad de raciones a elaborar y el menú del día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. No coincide con la cantidad bruta entregada siendo esta menor a lo detallado en el remito. No se entrega permiso de transito de la carne vacuna emitida por SENASA

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La carne vacuna se recibe envasada al vacío. Su rótulo no indica el peso neto.

Se observa una mala sanitización de la fruta. Solo se realiza un enjuague con agua.

Dentro de un casillero en sector de cocina se conservan los elementos personales.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos: 224	Adultos: 11	Total: 235
DESAYUNO:		
<u>Menú General:</u> Leche con chocolate - Barra de cereal		
El menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.		
El sólido del desayuno se distribuye en las aulas en función a la asistencia del día. Luego reciben el vaso de leche en el salón comedor.		
Se observa poca aceptación del desayuno. Se desechan 6 litros de leche chocolatada.		
Se observa un déficit del 100 % de azúcar y del 43,02 % de cacao en polvo en la elaboración del desayuno.		
ALMUERZO:		
<u>Menú General:</u> Fideos mostacholes con salsa estofada - Manzana.		
El menú del día se encuentra exhibido y corresponde al vigente según establecido en el pliego.		
<u>Menú especial:</u> Bife con arroz blanco - Manzana		
Este menú es consumido por una niña celiaca donde no se cumple el mosaico de menú establecido en el pliego.		
<u>Menú docente:</u> Bifes a la plancha con ensalada de remolacha y arroz.		
Este menú lo consumen 11 docentes (3 directivos y 8 docentes de aula).		
Un niño que presenta prescripción médica que indica la necesidad de un plan hipercalórico ya que se encuentra con bajo peso, no recibe resfuerzo alimentario.		
Se elaboran diariamente en la escuela tres (3) viandas para directivos de la Escuela Nº 21 DE Nº 17 que consta de bifes con ensalada de arroz y remolacha. Son trasladados en conenedores inviduales de alumno.		
Se observa un deficit en el gramaje por ración de los siguientes ingredientes:		
71,91 % de cebolla		
64,22 % de zanahoria		
56,71 % de ají morrón		
72,51 % de aceite		
La temperatura de servido del plato final es de 52,4º C. Temperatura inadecuada según lo establecido en el pliego.		
Se observa el faltante de salsa estofada para el segundo turno del comedor. Se sirven los fideos blancos con escasa cantidad de carne.		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)		
La cantidad de personal no es adecuada en función a la cantidad de raciones a elaborar.		

La indumentaria del personal es inadecuada debido al faltante de calzado antideslizante y plaqueta identificatoria.

Falta el certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Practicas de Manufactura en 1 (una) persona sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

El baño es para uso exclusivo del personal del concesionario. No se encuentra separado por sexos. No presenta una adecuada ventilación ni elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa falta de higiene en ventanas y mallas mosquiteras conteniendo tela de arañas e insectos adheridos a ella.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 27/05/09

Escuela Técnica N° 24

Distrito Escolar: 17

Dirección: Ricardo Gutierrez 3246

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Evencoop

Proveedor de lácteos: sin adjudicación

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin obsservaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios se reciben por la mañana y son conservados en una heladera a 5,6° C.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 200

Adultos: 0

Total: 200

REFRIGERIO:

Menú General: Sandwich de lomito y queso - Mandarina

El mosaico de menú se encuentra exhibido y corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

Las autoridades del establecimiento informan que desde comienzo del año 2009 dejó de entregarse el sandwich de medallón de pollo ya que no tenía aceptación por parte de los alumnos. Se reemplaza por sandwich de fiambre y queso.

Se observa un déficit de gramajes en los componentes lomito ahumado del 13,33 % y del 32,86 % de manzana en la ración del refrigerio entregado.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

No aplicable

F) INFRAESTRUCTURA

No aplicable

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La heladera donde se conservan los refrigerios se encuentra en buen estado de mantenimiento e higiene.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Posee una heladera otorgada por la cooperativa para la conservación de los refrigerios.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 07/05/09

Escuela Nº 22

Distrito Escolar: 18

Dirección: Cuzco 116

Área: Primaria

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Siderum SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar siendo menor la cantidad ingresada que la detallada en el remito.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se observa una olla de 25 litros con agua para que los niños sean los encargados de realizar la recarga de agua de las jarras plásticas directamente de la olla. Esta práctica lleva a propiciar la contaminación del agua.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 168

Adultos: 7

Total: 175

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Galletitas dulces

El desayuno se sirve en el salón comedor en dos turnos. Para la distribución utiliza una olla de 20 litros cargada de leche con chocolate movilizándose con un carro transportador. Utilizando una jarra plástica se van cargando los vasos en las mesas. Esta práctica no es higiénica y lleva a propiciar la contaminación.

Se observa un déficit de gramaje en la ración de leche con chocolate del 41,80 % y de azúcar utilizada en su elaboración del 47,09 %.

ALMUERZO:

Menú General: Raviolos con salsa rosa - Naranja

El mosaico de menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el pliego.

Se observa un déficit de gramaje en la ración del ingrediente leche en polvo sin reconstituir del 82,36 % y del componente raviolos con salsa rosa y queso del 58,32 %.

La temperatura de servido del plato final es de 53,5 ° C. Inadecuada según lo establecido en el pliego.

Un alumno presenta una prescripción que no contiene diagnóstico ni firma médica. Las autoridades del establecimiento notifican que necesita una dieta sin alérgenos. Ese día consume raviolos blancos con queso rallado.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal es adecuada en función a la cantidad de raciones asignadas. En el día de la visita de esta auditoría se produjo una ausencia de personal de cocina sin reemplazo.

F) INFRAESTRUCTURA

La campana de absorción de humo no posee circulación forzada.
La cantidad de desagües es insuficiente para eliminar los líquidos de desecho.
El baño no es exclusivo para uso del personal del concesionario y no se encuentra separado por sexos. Posee escasa ventilación y faltante de elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El salón comedor presenta falta de higiene general y mal estado de mantenimiento encontrándose pintura levantada en las paredes, revoques con material a la vista y faltante de instalaciones eléctricas sin protección.
Se observan hornos convencionales con faltantes de llaves de acceso a gas.
Batería de cocina (ollas) con abolladuras
Falta de higiene en depósito de alimentos secos y en equipos de refrigeración.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Posee una heladera tipo carnicera de madera de cuatro puertas. Su estado de mantenimiento no es adecuado ya que posee faltantes de manijas en las puertas y su interior se encuentra deteriorado.
No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 04/06/09

Escuela Especial **Distrito Escolar:** 19
Nº 5

Dirección: Ferré
1957 **Área:** Especial

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo - Refuerzo Alimentario

Concesionario: Arsoni SA

Proveedor de lácteos: Lácteos Conosur SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entregan 16 litros de leche fluida entera UAT. Esta cantidad es insuficiente en función a la cantidad de becados (100) Alcanza a un valor de 160 cc de leche por niño. Esta cantidad no es la indicada según lo establecido en el pliego.

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: No se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar.

Se detalla en el remito la mercadería utilizada para la elaboración del menú docente.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los medallones de pollo alcanzan una temperatura de cocción de 94,8° C. Adecuada según lo establecido en el pliego.

Se recibe mercadería a granel sin rotulación como ser manteca y queso sardo.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos:	Adultos:	Total: 82
58	24	

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Galletitas de agua

Este menú corresponde al vigente y se encuentra exhibido según lo establecido en el pliego.

Se utilizan 12 litros de leche de los 16 ingresados para la elaboración del desayuno del día. Se utiliza menos cantidad debido al ausentismo del día. Los 4 litros restantes se utilizan para servir una merienda al niño que lo desee.

ALMUERZO:

Menú General: Medallones de pollo - Arroz con manteca y queso - Gelatina

Este menú corresponde al N° 9 del mosaico "Comedor Invierno" el cual se encuentra exhibido. Por tratarse de una escuela especial cuyos alumnos poseen discapacidad mental, se debería utilizar el mosaico apropiado que establece el pliego.

Menú docente: Milanesa al horno con ensalada mixta. Almuerzan 24 docentes de los cuales 13 poseen prescripción médica. Cantidad de docentes autorizados: 17, La temperatura de servido del plato final es de 53,5 ° C. Inadecuada según lo establecido en el pliego. Los 17 restantes consumen el menú del día.

Dos alumnos presentan prescripción médica indicando la necesidad de recibir un menú especial por ser celiaco. Se le entrega pollo deshuesado con arroz con manteca y queso. Este menú corresponde al vigente según el mosaico de "Comedor Celiacos Invierno" establecido en el pliego.

Se observa un deficit de gramaje en la ración de medallón de pollo del 38, 26% y de 23,53 % de manteca en la elaboración de la guarnición.

MERIENDA:

Menú General: Leche con chocolate - Vainillas (4 unidades).

Este servicio no esta adjudicado. Se utilizan los sobrantes de leche y sólidos de desayuno para servir en turno tarde a los niños que lo desean.

REFUERZO ALIMENTARIO:

Un niño requiere un refuerzo alimentario por encontrarse con desnutrición crónica compensada. No consta en el remito el detalle de la mercadería en concepto al refuerzo alimentario. Se le entrega leche chocolatada UAT semidescremada con dos (2) vainillas.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal no es adecuada en función a la cantidad de raciones asignadas según lo establecido en el pliego.

Se observa el personal con faltante de plaqueta identificatoria, calzado antideslizante con indumentaria de color celeste. Inadecuado según lo establecido en el pliego.

F) INFRAESTRUCTURA

La campana de absorción de humo no posee circulación forzada.

El establecimiento no posee gas natural desde el año 2008. Se encuentran utilizando garrafas en las instalaciones para poder elaborar los alimentos en la escuela.

El baño no es exclusivo para uso del personal del concesionario y no se encuentra separado por sexos. Posee escasa ventilación y faltante de elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Los cuchillos no poseen corte aserrado, son de tipo serrucho inadecuado para este tipo de población.

Los vasos plásticos para el uso del almuerzo poseen bordes irregulares.

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 02/09/09

Escuela Especial N° 7 **Distrito Escolar:** 19

Dirección:
Mariano Acosta
2936 **Área:** Especial

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo - Refuerzo Alimentario - Refrigerio

Concesionario: Caterind SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entregan 24 litros de leche fluida entera UAT.

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. Se observan las siguientes diferencias:

a) Mercadería que se detalla en el remito y no fue entregada:

Pan de manteca de 200 gramos; 6 Kg de mandarina mediana y 1,5 Kg de manzana.

b) Mercadería entregada que presenta diferencias:

Pan Felipe en lugar de pan de Viena; 30 unid de huevos en lugar de 35 unid, 404 gramos de queso cremoso en lugar de 500 gramos

La mercadería utilizada para el menú de los docentes y de los alumnos con dieta no se detalla en el remito del día.

Se entrega refuerzo alimentario N° 1 y se detalla en remito en concepto de N° 2

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se observa dentro de una heladera mercadería mezclada sin protección ni rótulo en riesgo de alteración y/o contaminación: medallones de pollo crudos, pollos enteros crudos, vegetales tales como acelga, zanahorias, papines, cebollas, bananas pasadas en maduración, restos de pollo cocido, 3 yogures enteros y una muestra testigo de leche chocolatada tomada hace dos días.

Se observa el uso de una tabla de teflón para el trozado de la carne vacuna cruda y a continuación el trozado de vegetales sin la correcta sanitización necesaria para evitar contaminación cruzada en los alimentos.

Se observa la elaboración en el día del flan de vainilla donde la preparación aún en caliente se lleva a heladera provocando un aumento de la temperatura interna de la misma alcanzando los 15,4° C. Temperatura inadecuada para el resto de los alimentos que se conservan en ella (lomito, quesos, dulce de batata y yogures en pote).

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: Adultos: Total: 85
62 23

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Pan de leche

Los niños desayunan a las 8,30 horas en el salón comedor.

Se utilizan 18 litros de leche de los 24 ingresados para la elaboración del desayuno del día. Se utiliza menos cantidad debido al ausentismo. Los litros restantes se utilizan para servir una merienda al niño que lo desee.

ALMUERZO:

Menú General: Carne a la cacerola - Puré de papas - Flan de vainilla

Este menú no corresponde al mosaico vigente establecido en el pliego. Por orden de las autoridades de la escuela se realiza una modificación en el menú del día ya que manifiestan que tiene mayor aceptabilidad por parte de los alumnos. Dicha modificación no se encuentra autorizada por la DGPYSE.

Actualmente utilizan el mosaico de menú de "comedor Invierno general" debiendo aplicar el mosaico para escuelas especiales como lo establece el pliego por tratarse de una escuela de educación especial.

Menú docente: Carne vacuna o pollo al horno - Ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Verduras hervidas (acelga, zapallo y zanahoria) . Almuerzan 23 docentes de los cuales 4 poseen prescripción médica que indica un menú especial.

Menú especial: Cinco (5) alumnos reciben un menú especial dependiendo de su patología según se indica en la prescripción médica presentada. Cuatro (4) de ellos consumen pollo al horno con ensalada de zanahoria, tomate y huevo y uno (1) consume arroz blanco con queso fresco y de rallar por encontrarse con gastroenteritis.

La temperatura de servido del plato final es de 56,2 ° C para el puré - inadecuada según lo establecido en el pliego - y de 63,5 °C para la carne a la cacerola.

Se observa un déficit de gramajes por ración del 100 % de manteca y de 56,99 % de leche entera fluida para el puré de papas y del 100 % del azúcar en la elaboración del caramelo del flan de vainilla.

REFRIGERIO:

Menú General: Sandwich de lomito y queso - Alfajor de chocolate triple.

Este menú no corresponde al vigente según lo establecido en el pliego ya que presenta una modificación al entregar alfajor de chocolate triple en lugar de una fruta.

Los refrigerios son preparados en la escuela. Se recibe el queso danbo y el lomito ahumado dentro de una bolsa de polietileno ya feteados sin rótulo .

REFUERZO ALIMENTARIO:

Se recibe el queso fresco y el dulce de batata dentro de una bolsa de polietileno sin rótulo. Éstos componentes pertenecen a un refuerzo alimentario N° 1. En remito se detalla refuerzo alimentario N° 2 donde corresponde sumarle una fruta (manzana). De los diez (10) refuerzos alimentarios entregados, sólo un niño posee prescripción médica que lo solicita.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal no es adecuada en función a la cantidad de raciones asignadas según lo establecido en el pliego.

Se observa el personal sin calzado antideslizante para evitar accidentes de trabajo y la falta de uso de guantes descartables y barbijos al manipular alimentos.

Se observa la falta de higiene en manos y uñas de la cocinera encargada.

Falta el certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Practicas de Manufactura en 1 (una) persona sobre el total de los presentes

F) INFRAESTRUCTURA

La campana de absorción de humo no posee circulación forzada.

El establecimiento no posee gas natural desde mediados del año 2008. Se encuentran utilizando garrafas en las instalaciones para poder elaborar los alimentos en la escuela.

La ventilación en cocina es inadecuada debido a la falta de funcionamiento del único extractor. Se trabaja con exceso calor.

Los pisos de cerámicos presenta grietas y huecos donde se acumula agua y residuos sólidos.

La cantidad de desagües en cocina es insuficiente. Se desechan los líquidos al patio externo.

Los cerámicos en las paredes no cubren con la altura mínima establecida por el CAA.

La malla metálica de protección contra insectos no cubre la totalidad de las aberturas.

Las tuberías de gas y las conexiones eléctricas no se encuentran empotradas en la pared.

Los espacios entre la pared y los equipos y entre los equipos entre si no se encuentran sellados en su totalidad dificultando la limpieza.

El baño no es exclusivo para uso del personal del concesionario y no se encuentra separado por sexos. Posee escasa ventilación por faltante de rejillas y/o ventanas.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El armario destinado para el depósito de alimentos secos posee óxido debido a su falta de mantenimiento.

La higiene y el estado de los sectores y de las instalaciones es inadecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 28/05/09

Escuela Nº 5 **Distrito Escolar:** 20

Dirección: Tandil
6690 **Área:** Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo - Refuerzo Alimentario

Concesionario: Alimentos Integrados SA

Proveedor de lácteos: Lácteos Conosur SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: sin observaciones

Los medallones de pescado alcanzan una temperatura de cocción de 102,3° C. Adecuada según lo establecido en el pliego.

Se observa en cocina un instructivo para la higiene y sanitización de frutas y verduras utilizando agua clorada (30 cc de lavandina/10 litros de agua) proveniente de la empresa conccionaria. No se aplica esta práctica al momento de higienizar las verduras por faltante de lavandina.

Los alimentos se conservan sin rotulación.

Asistencia del día

Alumnos: 148	Adultos: 8	Total: 156
-----------------	---------------	------------

Menú General: Yogurt entero bebible - Pan saborizado

Este menú corresponde al día anterior. Debido a un paro docente y a la suspensión de las clases, debió servirse al día siguiente.

El desayuno se consume en las aulas. El yogurt se traslada en jarras plásticas dentro de su envase primario.

Se observa un deficit de gramaje en la ración de yogurt del 48,57 %

Menú General: Medallón de pescado - Puré mixto - Postre de chocolate

El menú no corresponde al vigente según lo establecido en el pliego. Se sirve el menú correspondiente al día anterior debido al paro docente del día de ayer.

El mosaico de menú no se encuentra exhibido.

Se observa un deficit de gramaje en la ración del 23,33 % del puré mixto y del 100% de leche en polvo en su preparación.

Se observa el postre de chocolate con presencia de grumos con falta de disolución del polvo de chocolate en la preparación. No tiene buena aceptación por parte de los alumnos.

Según las prescripciones médicas presentadas, seis (6) alumnos necesitan un menú especial, dos (2) de ellos son celiacos y solo uno (1) de éstos posee prescripción médica.

Menú celiaco: Pollo al horno con calabaza hervida. Este menú no corresponde al vigente según el mosaico especial para celiacos establecido por el pliego.

Menú especial: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate. Este menú lo consumen cuatro (4) niños que poseen obesidad, constipación y diabetes tipo 1.

Menú docente: Pollo al horno - Tortilla de papas - Ensalada de lechuga y tomate.

Este menú lo consumen once (11) docentes de los cuales sólo tres (3) poseen prescripción médica.

REFRIGERIO:

Menú General: Sandwich de fiambre para emparedado con queso - Alfajor triple de chocolate

El menú no corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

Se reciben los sandwich en bolsa de polietileno individual sin fecha de elaboración y vencimiento.

Se observa en su composición el uso de un fiambre prensado. Inadecuado según el mosaico de refrigerio establecido en el pliego.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

La cantidad de personal no es adecuada en función a la cantidad de raciones asignadas según lo establecido en el pliego.

Se observa faltante de calzado antideslizante para el encargado de cocina (cocinero) y de plaqueta identificatoria en la totalidad del personal.

Falta el certificado de curso extendido por la DGHySA sobre Buenas Prácticas de Manufactura del total del personal presente.

F) INFRAESTRUCTURA

La campana de absorción de humo no posee circulación forzada.

Se observa perdida de agua en pileta de la cocina que proviene de un desperfecto en las cañerías.

Las paredes en cocina no cubren la totalidad de revestimiento de cerámicos como lo establece el CAA.

El baño no es exclusivo para uso del personal del concesionario. Posee faltante de elementos de higiene personal.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa los desagües en cocina sin sus rejillas correspondientes con la abertura del caño al descubierto pudiendo ocasionar riesgos de accidentes.

Los bajo mesadas no poseen cerramiento. Su interior contiene estanterías con aglomerado. Se observa humedad sobre su pared interna, pintura levantada y revoques de material.

Se utiliza un armario de chapa con puerta corrediza para conservar los alimentos secos y los pack de leche. Se encuentra en mal estado de conservación, presenta oxido. Abolladuras y pintura saltada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

El piso de la cocina posee cerámicos resbaladizos. Material inadecuado.

Los platos utilizados para brindar el servicio son de materiales varios (vidrio, plástico, loza). Gran cantidad de los de loza blanca presentan roturas.

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

“Año 2010 Bicentenario de la Revolución de Mayo”

ANEXO VII

NÓMINA DE EMPRESAS ADJUDICATARIAS EN LAS LICITACIONES PÚBLICAS
DE CONTRATACION DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE COMIDAS EN ESCUELAS
PERÍODO 2001-2009

Nº ÍTEM	RAZÓN SOCIAL	Nº Licitaciones Públicas			
		18/01	24/03	964/05	899/08
1	Alberto Juan Torrado				Alberto Juan Torrado
2	Alfredo Grasso				S.A. U.T.E.
3	Alimentos Integrados S.A.				
4	Siad S.A. Arkino S.A.- UTE			Arkino S.A.	Arkino S.A.
5	Arsoni S.A.				
6	Bagalá S.A.C.				
7	Carmelo Antonio Orrico S.R.L.- Campos del Pilar UTE		Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	Carmelo Antonio Orrico S.R.L.
8	Caterind S.A.				
9	Compañía Alimentaria Nacional S.A.				
10	Dassault S.A.				
11	Díaz Vélez S.R.L.				
12	Enrique Tavaloro S.R.L.				
13	Euro Food Argentina S.A.				
14	Friend's Foods S.R.L.				
15	Hispan S.A.				
16	Integralco S.A.				
17	Lázaro Melul, Acrich y Cía S.R.L.			Lamerich S.R.L.	Lamerich S.R.L.
18	Servicios Integrales de Alimentación S.A.				
19	Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.				
20	Servir c S.A.				
21	Luis y Gómez S.A.-Siderum S.A.-UTE		Siderum S.A.	Siderum S.A.	Siderum S.A.
22	Spataro S.R.L.				
23	Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti				
24	Sucesión de Rubén Martín S.A.				
25	Treggio S.R.L.				
26	Comarcom S.A.I.C.I.yA.				
27	Eles Servicios Institucionales S.A - Emepa S.A. UTE				

 Empresa adjudicada

ANEXO VIII

ESTRUCTURA - DIRECCION GENERAL DE PROYECTOS Y SERVICIOS A LAS ESCUELAS

