

Año 2011, Buenos Aires Capital Mundial del Libro

INFORME FINAL DE AUDITORÍA

Con informe ejecutivo

Proyecto N.º 2.10.04

**PLANTAS ELABORADORAS
DE ALIMENTOS**

AUDITORÍA LEGAL

EJERCICIO 2009

Buenos Aires, Marzo de 2011

Año 2011, Buenos Aires Capital Mundial del Libro

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640, piso 5.º, Ciudad de Buenos Aires

Presidenta

Dra. Sandra Bergenfeld

Auditores Generales

Dr. Santiago De Estrada

Dr. Alejandro Fernández

Ing. Adriano Jaichenco

Dra. Paula Oliveto Lago

Lic. Josefa Prada

Dr. Juan Carlos Toso

CÓDIGO DE PROYECTO: 2.10.04

NOMBRE DEL PROYECTO:
PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS
AUDITORÍA: LEGAL

PERIODO BAJO EXAMEN: Año 2009

EQUIPO DESIGNADO:

Dr. Julio Santiago Tulián (Director de Proyecto)
Dr. Álvaro García Roig (Auditor Principal a Cargo)

OBJETO: Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas
(Unidad Ejecutora 572) – Jurisdicción 55. Ministerio de Educación

OBJETIVO: Evaluar el circuito de control de la Dirección General de
Proyectos y Servicios a las Escuelas sobre las Plantas Elaboradas
de Alimentos.

Aprobado por Unanimidad por Colegio de Auditores Generales en
sesión de fecha 16 de Marzo de 2011.-

RESOLUCION AGC N° 53/11

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, 22 de febrero de 2011
Código de Proyecto	2.10.04
Denominación del Proyecto	Plantas Elaboradoras de Alimentos - Auditoria Legal
Período examinado	Año 2009
Objeto de la Auditoría	Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572) – Jurisdicción 55. Ministerio de Educación
Objetivos de la auditoría	Evaluar el circuito de control de la Dirección General de Proyectos y Servicios a la Escuelas sobre las Plantas Elaboradas de Alimentos.
Alcance	Para la realización de la auditoría se llevaron a cabo los siguientes procedimientos: 1. Recopilación y examen de la normativa aplicable y vigente 2. Verificación del cumplimiento de la normativa aplicable en las plantas elaboradoras de alimentos, de conformidad con los términos de la Licitación Pública N.º 899/2008, y en las plantas de lácteos, con la Licitación Pública N.º 702/09. 3. Examen de la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios. 4. Comprobación de los circuitos de control implementados por la Dirección General auditada sobre las plantas elaboradoras de alimentos, unidades productivas y plantas elaboradoras de lácteos pertenecientes a las empresas prestatarias del servicio. 5. Relevamiento de la estructura orgánica y los circuitos administrativos del organismo auditado. 6. Entrevistas con funcionarios. 7. Examen de documentación respaldatoria. 8. Análisis de las contrataciones del servicio de alimentos y de provisión de productos lácteos. 9. Actuaciones iniciadas durante el año 2009 por la aplicación de penalidades a las empresas adjudicatarias por incumplimientos

	contractuales. 10. Inspecciones oculares realizadas en las plantas elaboradoras. 11. Control de los libros de actas de inspecciones de las empresas que proveen el servicio, con la finalidad de cotejar la información proporcionada por el Departamento de Asistencia Alimentaria de la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas y por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. La revisión se practicó sobre la totalidad de las plantas elaboradoras de alimentos correspondientes a las empresas adjudicadas mediante Licitación Pública N° 899/2008 y las unidades productivas prestadoras del servicio, que se encontraban prestando servicios a la fecha de realización de la presente auditoría, y la Licitación Pública N.º 702/2009, referida al suministro de lácteos. El siguiente cuadro clasifica los 29 proveedores que prestaron servicio durante el Ejercicio 2009 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Proveedor</th><th>Cantidad</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plantas Elaboradoras de Alimentos</td><td>23</td></tr> <tr> <td>Plantas Elaboradoras de Lácteos</td><td>2</td></tr> <tr> <td>Unidades Productivas</td><td>4</td></tr> </tbody> </table> Fuente: Elaboración Propia con información suministrada por la DGPYSE. Cabe aclarar que no se pudo verificar la cantidad de vehículos que se encontraban en las plantas elaboradoras de alimentos, ya que estaban siendo utilizados para la entrega de alimentos en las escuelas. Asimismo, se verificó el 100% de los informes bromatológicos existentes en el Departamento de Asistencia Alimentaria de la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas correspondientes al ejercicio 2009.	Proveedor	Cantidad	Plantas Elaboradoras de Alimentos	23	Plantas Elaboradoras de Lácteos	2	Unidades Productivas	4
Proveedor	Cantidad								
Plantas Elaboradoras de Alimentos	23								
Plantas Elaboradoras de Lácteos	2								
Unidades Productivas	4								
Período de desarrollo de tareas de auditoría	Las tareas de campo se realizaron desde el 8 de enero hasta el 30 de junio de 2010. Las visitas a las plantas elaboradoras y unidades productivas se iniciaron el 10 de marzo y finalizaron el 20 de mayo de 2010.								
Limitaciones al alcance	✓ No fue posible evaluar en forma integral la frecuencia ni los resultados de las fiscalizaciones realizadas por la Dirección								

	General de Higiene y Seguridad Alimentaria respecto de las plantas radicadas en la provincia de Buenos Aires, ya que en los libros de actas de las empresas adjudicatarias no se encontraron registros de las visitas realizadas. ✓ Mediante nota fechada el 5 de marzo de 2010, elevada al Programa de Unidades Productivas perteneciente a la DGPY-SE, la unidad productiva Cáritas de Buenos Aires informa que deja de ser prestadora del servicio brindado a los establecimientos escolares, desconociéndose el procedimiento administrativo por el cual fueron reasignadas las raciones ya otorgadas. Si bien se realizó la visita, esta situación limitó el relevamiento de los procedimientos implementados.
Aclaraciones Previas	a) Estructura Orgánico – Funcional El Decreto N.º 2075/07, aprobó la estructura orgánico-funcional del Poder Ejecutivo del Gobierno de la Ciudad, sus objetivos y las responsabilidades primarias de las unidades de organización que la integran. Posteriormente, el Decreto N.º 326/08, en su Artículo 1.º, crea la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas, dependiente de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos del Ministerio de Educación y la Coordinación de Cooperadoras y Asistencia Escolar, estableciendo las responsabilidades primarias en su Anexo I. El Decreto N.º 684/09, aprueba el Régimen Gerencial para la Administración Pública de la Ciudad de Buenos Aires creando los cargos gerenciales (se denominan gerenciales a los cargos más altos del régimen del personal de la Administración Pública del Gobierno de la Ciudad), los cuales se dividen en dos niveles: <i>Dirección Operativa</i> y <i>Subdirección Operativa</i>. Por último, en diciembre de 2009 y por Decreto N.º 1064/09, se lleva a cabo una nueva modificación de la estructura organizativa que suprime todas las coordinaciones y direcciones creadas por el Decreto N.º 326/08 y complementarios y aprueba la creación de dos direcciones operativas: la <i>Dirección Operativa de Comedores</i> y la <i>Dirección Operativa de Apoyo a Escuelas y Cooperadoras</i>, quedando éstas bajo la órbita de la nueva denominación de la Dirección General de Servicios a las Escuelas. b) Estructura Informal Por debajo del nivel de las direcciones operativas existe una estructura informal que, a la fecha de elaboración de este informe, no ha sido aprobada. Durante el año 2009, dependiendo de la Coordinación General de Comedores se encontraban los departamentos de Nutrición, de Administración a Proveedores, de Becas, de Unidades Productivas y de Administración. Hacia fines del año 2009 se decidió unificar los departamentos de Presupuesto, de Unidades Productivas y de Atención a Proveedores, quedando la Coordinación General compuesta por tres

	departamentos: de Nutrición, de Becas, y de Administración Proveedores, conteniendo este último las Divisiones de Facturación, Presupuesto y Unidades Productivas.
Observaciones principales	1. De carácter general 1.1. Se verificó que 4 plantas elaboradoras no están siendo utilizadas para elaboración de alimentos ni como depósito de víveres, representando el 17% de la totalidad que fueron adjudicadas. 1.2. Hay 3 empresas que proveen el servicio alimentario a las escuelas a través de sociedades relacionadas, incumpliendo con el artículo 20 inc. b) y artículo 73 inc. f) del Pliego de Condiciones Particulares. 1.3. Se observó que las plantas elaboradoras de dos proveedores no cuentan con la habilitación a su nombre, de acuerdo a la información suministrada por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos, incumpliendo lo normado en el Pliego de Condiciones Particulares, artículo 20, inciso “d”. 1.4. En relación con las unidades productivas, el 75% incumple con lo dispuesto en el inciso “c” del artículo 76 del Pliego de Condiciones Particulares, ya que tienen su habilitación en trámite y la cantidad de raciones diarias asignadas supera las 1000 unidades. 2. A los Pliegos utilizados Respecto a la Licitación N.º 702/09 —Provisión de Servicio Lácteo— se observan inconsistencias entre el Pliego de Condiciones Particulares aprobado por Resolución N.º 1820/09 y lo dispuesto en el Decreto N.º 569/09: ➤ Son 3 los renglones aprobados en el Pliego de Condiciones Particulares, y 5 los aprobados por el Decreto. ➤ En las especificaciones del Pliego de Condiciones Particulares, en el título “Cláusulas”, se menciona como lugar de entrega la “<i>Dirección General Cooperadoras Comedores Escolar (SSCRYAC), Paseo Colón 255 P 3</i>” y no al domicilio de las escuelas. ➤ El inicio de la prestación del servicio no coincide con la fecha establecida y aprobada en el Pliego de Condiciones Particulares. 3. A la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas 3.1. Se verificó falta de coordinación y articulación de las accio-

	nes entre la DGPYSE y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria en relación con las tareas vinculadas con el control de faltas e incumplimientos por parte de los adjudicatarios. 3.2. Se verificó falta de control de las habilitaciones definitivas tanto en las plantas elaboradoras como en las unidades productivas 3.3. Se constató que la unidad productiva Evencoop Ltda. tiene la habilitación en trámite y observada el 5 de noviembre de 2009 por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos. 3.4. Se constató en la unidad productiva Evencoop Ltda. la falta de instalación de gas natural. Esto provoca que no se utilicen equipos de cocción (hornos) necesarios para poder cumplir con el mosaico vigente (refrigerios). Asimismo, la falta de agua caliente impide una correcta sanitización del local. 3.5. Se verificó en la unidad productiva Evencoop Ltda. una precaria instalación eléctrica, observándose cables colgando, instalaciones sin empotrar en la pared y el uso de “zapati-llas” para conexión ubicadas sobre el piso. 3.6. Se encuentra pendiente de resolución el 75% (6, sobre 8) de los expedientes iniciados a partir de faltas pasibles de penalidades. 3.7. Sobre el control efectuado por la DGPYSE se constató en los Libros de Actas de las 29 empresas relevadas que: ➤ el 24,13% no se encuentran rubricados. ➤ un libro de actas fue sustraído y no pudo ser verificada la denuncia de dicho suceso. ➤ En relación con las 4 unidades productivas, el 75%, no posee libro de actas. 3.8. No se realizan en el Departamento de Asistencia Alimentaria controles de recepción en tiempo y forma de los informes bromatológicos mensuales. 3.9. Se observa ausencia de previsión y planificación en la gestión de los dispositivos de contratación correspondientes a la provisión del servicio de alimentos y productos lácteos, lo que conlleva la utilización de mecanismos inadecuados, tales como contrataciones directas y prórrogas, instrumentos de excepción que terminan traduciendo en una práctica habitual y recurrente, tal como se puede corroborar en el Informe Final AGCBA N.º 2.09.08 A y B. 3.10. Se verificó una inconsistencia de las actas suministradas por la Dirección General, que no dieron cuenta de la falta de higiene de las instalaciones y equipos en una planta elaboradora de alimentos, con respecto a lo relevado por esta auditoría. 4. A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria
--	---

	4.1. En 10 empresas elaboradoras de alimentos (37,03% de un total de 27) no se pudo comprobar la existencia del registro de visitas. 4.2. De las 4 plantas elaboradoras radicadas en la provincia de Buenos Aires, 3 de ellas no han sido verificadas en ninguna ocasión por la DGHySA, dependiente del Gobierno de la Ciudad. Asimismo, el 100% de dichas empresas no registraron verificación de organismos provinciales. 4.3. Se observa una escasa frecuencia de tomas de muestras en plantas elaboradoras de alimentos, dado que sólo alcanza el 28% (8 plantas elaboradoras) del total de las fiscalizaciones realizadas dejando fuera de control a las 21 empresas restantes. 4.4. Se detectó que no se han realizado tomas de muestra de alimentos al 100% de las unidades productivas bajo análisis, como así tampoco a las empresas proveedoras de lácteos. 4.5. Con relación a las empresas elaboradoras de productos lácteos, y que se encuentran radicadas en la provincia de Buenos Aires, se verificó que no ha sido visitadas ninguna de ellas. En consecuencia, no es posible emitir opinión respecto de la adecuación de los controles efectuados sobre los alimentos elaborados y distribuidos por dichas empresas. De lo expuesto puede observarse que la DGHySA no ejerce en forma integral las facultades de competencia y jurisdicción que le fueron delegadas. 5. Respecto a la manipulación de los alimentos 5.1 <u>Con referencia al personal</u> ➤ No utilizan vestimenta adecuada ni accesorios correspondientes según el siguiente detalle (casos aplicables para las empresas adjudicatarias: 22): • <i>calzado de seguridad</i>: en 3 unidades productivas y 22 empresas, que representan el 100% del total evaluado para ambos adjudicatarios; • <i>plaqueta identificatoria</i>: en 13 empresas (incidencia: 73%); • <i>ropa clara</i>: en 7 empresas, es decir, el 32%. ➤ Se verificaron libretas sanitarias vencidas en: I. Una unidad productiva que elabora refrigerios para los establecimientos escolares: esta situación se detectó en 3 casos (12% del personal que presta servicios en dicha cooperativa); II. 7 empresas adjudicatarias, con relación al personal que desarrolla tareas sólo en las plantas elaboradoras, según el siguiente detalle: • Carmelo Antonio Orrico S. R. L.; Arkino S. A.; Spataro S. R. L y Alfredo Grasso S. A.: una libreta;
--	--

	• Servicios Integrales de Alimentación S. A.: 2 libretas; • Siderum S. A. y Bagalá S. A. C.: 3 libretas. ➤ No acreditan constancias de capacitación sobre buenas prácticas de manufactura realizada en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de acuerdo al siguiente detalle: I. Unidades Productivas: 47%; 22 empleados sobre un total de 47; II. Empresas adjudicatarias: 24%; 62 empleados sobre el total de 260. El incumplimiento abarca a 13 concesionarios. ➤ Se observó, durante las visitas realizadas, que: no posee buenas prácticas de manufactura el personal de: II. la empresa Compañía Alimentaria Nacional; III. 14 empresas adjudicadas y 3 unidades productivas no llevan registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas (representatividad: 61% y 100%, respectivamente). 5.2 <u>Con referencia al equipamiento</u> ➤ Se constató que las cámaras de refrigeración destinadas al almacenamiento de alimentos frescos no poseen: • zócalos y cielorrasos sanitarios en 15 plantas elaboradoras de alimentos, o sea el 68% de los casos; • termómetro externo en 7 empresas adjudicatarias (incidencia: 32%) y en 2 unidades productivas (incidencia: 67%); • adecuado sistema de condensación de agua en 9 empresas adjudicatarias¹ (incidencia de 41%) y en 2 unidades productivas (incidencia: 67%). ➤ Se constató que las paredes y los pisos de las cámaras de refrigeración destinadas al almacenamiento de alimentos frescos, se encuentran en estado inadecuado en 5 empresas (incidencia: 21,73%) y 4 empresas (incidencia: 17,39%), respectivamente. 5.3 <u>Con referencia a la higiene de las diferentes áreas de las plantas elaboradoras y unidades productivas</u> ➤ Respecto al área de manipulación de alimentos, se observó que, sobre 10 ítems evaluados por la auditoría con relación a las condiciones de higiene de instalaciones y equipos, no superan los 4 puntos: I. dos Unidades Productivas (67% del total); II. seis de las Plantas visitadas¹ (26%). ➤ Respecto al área destinada para uso exclusivo del personal, se observaron faltas parciales o totales de elementos de higiene personal (toallas, jabones, entre otros) en 10 casos (30% de las plantas y 100% de las unidades productivas). ➤ Se señala que tanto los sanitarios como los vestuarios no
--	--

	presentan características adecuadas en 2 unidades productivas (50%) y 9 de las empresas visitadas (incidencia: 39%). 5.4 <u>Con referencia a los contenedores isotérmicos utilizados en el traslado de alimentos (casos relevados: 23).</u> ➤ Se observa que: I. 1 empresas (22% del total) no cuentan con contenedores, dado que: • dos de ellas prestan servicios a través de sociedades vinculadas; • las restantes, utilizan las instalaciones de los establecimientos escolares para las preparaciones¹. II. 7 empresas no cumplen con las condiciones mínimas detalladas a continuación, siendo su incidencia del 30%. 5.5 <u>Con relación a otros requisitos del Pliego de Condiciones Particulares de la Licitación Pública N.º 899/08</u> ➤ No se acreditaron protocolos de análisis bacteriológico que certifiquen la ausencia de Eschericia Coli OH157:H7/ NM y de Salmonella spp para los lotes de carnes con que se elabora carne picada cruda y productos a base de carne picada, precocidos o no, o listos para el consumo, en 8 empresas adjudicatarias. Se determinó, en relación con los 23 protocolos de análisis bacteriológicos mencionados anteriormente, vistos en las plantas elaboradoras, que: I. 5 de ellos no presentan ninguno de los dos análisis obligatorios realizados de los protocolos vistos (incidencia del 22%); II. 15 de ellos no poseen número de muestra para su identificación, habiéndose realizado su análisis bacteriológico en laboratorios diferentes, con lo cual no puede afirmarse que dichas muestras posean ambos análisis obligatorios según Pliego de Condiciones Particulares (incidencia del 65%); III. en 6 casos no poseen el análisis de Salmonella spp (26% del total) y en 10 casos¹ el de Eschericia Coli OH157:H7/ NM (46% del total); IV. falta la firma del responsable técnico en el protocolo de análisis en 5 casos. ➤ No se acreditaron certificados de análisis bacteriológico para lotes de fiambres expedidos por la empresa elaboradora en 8 empresas adjudicatarias. Para los lotes de queso, tampoco fueron presentados los certificados de análisis bacteriológico por parte de 5 em-
--	---

	presas. Se determinó, en relación con los protocolos de análisis bacteriológicos mencionados anteriormente vistos en las plantas elaboradoras, que: V. de los 31 protocolos de análisis de fiambres vistos, 29 de ellos posee algún faltante a analizar según lo exigido por el CAA para ese tipo de alimento (incidencia del 94%); VI. de los 12 protocolos de análisis de quesos vistos, 8 de ellos poseen algún faltante a analizar según lo exigido por el CAA para este tipo de alimento (incidencia del 66%) ➤ En relación con el flujograma operacional, se verificó lo siguiente: VII. de las 27 empresas adjudicatarias (se excluyen las empresas proveedoras de lácteos), 8 no cumplen con el requisito exigido por el Pliego de Condiciones Particulares de plasmar en un grafico la secuencia de operaciones necesarias para la elaboración de un alimento o producto alimentario; (incidencia del 29,63%); VIII. de las 19 empresas restantes, que cumplen con el requisito exigido: • 3 (incidencia del 15,79%) lo realizan conforme a lo establecido en el Pliego de Condiciones Particulares, donde se contempla la secuencia completa de pasos a seguir para la elaboración de un alimento o preparación, o conjunto de alimentos, considerando las etapas de recepción, almacenamiento, elaboración, distribución, y servicio, cuyo cumplimiento asegure la inocuidad del producto final. • 9 (incidencia del 47,37%) incluyen en su flujograma el concepto de PCC (punto crítico de control). Resulta útil su aplicación, ya que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable. • En relación con el control de plagas, se observó que no se acreditaron constancias de desinsectación mensual en 2 unidades productivas (50%) y 13 empresas adjudicatarias (56%). ➤ Respecto a los exámenes microbiológicos y físico-químicos del agua (frecuencia semestral) se detectó la falta de cumplimiento en una unidad productiva (25%) y en 3 plantas elaboradoras (13%). ➤ En relación con los seguros de accidente de trabajo, se detectó la falta de cumplimiento en 3 unidades productivas (75% del total) y en una planta elaboradora
--	--

	6. Modificaciones en el mosaico de menús 6.1 De las visitas realizadas a las plantas elaboradoras de alimentos y a las unidades productivas, se observó un incumplimiento del mosaico de menú vigente, según el siguiente detalle ➤ De las 16 empresas adjudicatarias que elaboran refrigerios, 15 no cumplen con el menú. Incidencia: 93,75%. ➤ De las 14 empresas que elaboran viandas calientes, 13 no cumplen con el menú. Incidencia: 92,85%. ➤ De las 3 unidades productivas que elaboran refrigerios, 2 no cumplen con el menú. Incidencia: 66,66%. Estos cambios de menús realizados no poseen autorización expresa por parte de la DGPYSE ni se encuentran dentro de las excepciones contempladas en el artículo 7.º en relación con las modificaciones del mosaico utilizado. 7 <u>Respecto de la rotulación de alimentos</u> 7.1 Se observó en una planta elaboradora —Bagalá S. A. C.— el uso de leche en polvo marca “Santa Elena sin datos en su rótulo (lista de ingredientes y registro otorgado por SE.NA.SA.) exigidos por el Código Alimentario Argentino 7.2. Se detectó que la unidad productiva Evencoop Ltda. utiliza un rótulo alimentario donde figura un número de habilitación que no coincide con el número de la carátula que inicia el trámite de su pedido de habilitación. Asimismo, en dicho rótulo figura que la hora de elaboración del producto es de 1 a 3 AM, cuando, según lo verificado en la visita, se realiza de 6 a 12 AM. Esta práctica altera la durabilidad del producto.
	Del análisis efectuado a la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas con relación al control ejercido sobre Plantas Elaboradoras de Alimentos, Unidades Productivas y de Empresas Proveedoras de Productos Lácteos puede concluirse que el Organismo debería planificar en tiempo y forma la elaboración y aprobación de los Pliegos de Bases y Condiciones de la Licitación Pública a fin de restringir la utilización de los mecanismos de necesidad y urgencia. Asimismo, debe considerar la posibilidad de realizar un régimen diferenciado para las unidades productivas. Respecto de las habilitaciones de las Plantas Elaboradoras y Unidades Productivas, éstas deben adquirir el carácter definitivo al momento de la adjudicación. En caso de existir habilitaciones provisorias el Organismo debería solicitar la agilización en la Dirección General de Habilitaciones y Permisos para que en un período razonable se llegue a tener una habilitación definitiva y tener un cupo límite asignado hasta regularizar su situación. Asimismo, las fiscalizaciones realizadas por el Organismo auditado son insuficientes y los resultados no se encuentran plas-

Conclusiones	mados en los libros de actas de inspecciones correspondientes, situación ésta que dificulte el control. Por ello, es necesario contar con una mayor presencia del Estado en el control de las prestaciones brindadas por terceros. La falta de articulación entre la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y el Organismo auditado es recurrente. (Ver informes anteriores). Asimismo se pudo verificar falta de fiscalización por parte de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria a las Plantas Elaboradoras, Empresas Proveedoras de Lácteos y Unidades Productivas. Corresponde al Organismo auditado tomar las medidas pertinentes a fin de aplicar las penalidades previstas a las Plantas Elaboradoras que modifiquen los menús sin la autorización correspondiente.
----------------------------	--

**Informe Final de Auditoría
Plantas Elaboradoras de Alimentos
Proyecto N° 2.10.04**

DESTINATARIO

Señor:
Vicepresidente 1ero
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 N.º 70, artículos 131, 132 y 136, y por la Resolución N.º 240-AGCBA/09, la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES (AGCBA) procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General Servicios a las Escuelas, del Ministerio de Educación, con el objeto que a continuación se detalla.

I. Objeto

Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572), correspondiente a la Jurisdicción 55 (Ministerio de Educación).

II. Objetivo

Evaluar el circuito de control de la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas sobre las Plantas Elaboradas de Alimentos.

III. Alcance

El examen fue realizado de conformidad con las Normas de Auditoría Externa de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires, aprobadas

por Ley N.º 325 de la Ciudad, y las Normas Básicas de Auditoría Externa, aprobadas por Resolución N.º 161-AGCBA/00.

Para la realización de la auditoría se llevaron a cabo los siguientes procedimientos:

- a) Recopilación y examen de la normativa aplicable y vigente (Anexo I).
- b) Verificación del cumplimiento de la normativa aplicable en las plantas elaboradoras de alimentos, de conformidad con los términos de la Licitación Pública N.º 899/2008, y en las plantas de lácteos, con la Licitación Pública N.º 702/09.
- c) Examen de la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios.
- d) Comprobación de los circuitos de control implementados por la Dirección General auditada sobre las plantas elaboradoras de alimentos, unidades productivas y plantas elaboradoras de lácteos pertenecientes a las empresas prestatarias del servicio.
- e) Relevamiento de la estructura orgánica y los circuitos administrativos del organismo auditado.
- f) Entrevistas con:
 - Funcionarios responsables de las diferentes áreas del organismo auditado y de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
 - Responsables técnicos, titulares o personas designadas al efecto, de las empresas adjudicatarias que prestan servicios en los comedores de los establecimientos escolares.
- g) Examen de documentación respaldatoria.
- h) Análisis de las contrataciones del servicio de alimentos y de provisión de productos lácteos:

- La contratación del servicio que tramitó por Expediente N.º 51.868/07¹ y la Copia N.º II correspondiente a las 30 carpetas conformadas por la documentación presentada por cada uno de los oferentes ya fue analizada en el Informe Final AGCBA N.º 2.09.08 A.
 - Análisis del Expediente N.º 371/09, por el que tramitó la Licitación Pública N.º 702/09, referida a la provisión de lácteos.
 - La contratación del servicio de refrigerio realizado por las unidades productivas fue analizado en el Informe Final de AGCBA N.º 2.09.08 B. En el presente informe se examinaron los actos administrativos que habilitaron la continuidad del servicio para el período 2009.
- i) Actuaciones iniciadas durante el año 2009 por la aplicación de penalidades a las empresas adjudicatarias por incumplimientos contractuales.
- j) Inspecciones oculares realizadas en las plantas elaboradoras referidas a:
- Distribución de las áreas en relación con el flujograma operacional;
 - Capacidad instalada y sus condiciones de higiene y conservación;
 - Existencia del equipamiento declarado por las empresas adjudicatarias;
 - Forma de almacenamiento de los productos;
 - Control de temperaturas de cocción y conservación²;

¹ Licitación Pública N.º 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.

² Instrumento utilizado: termómetro digital "Valla", de 50° C a 150° C, con vaina de 12,5 cm.

- Hábitos del personal en la manipulación de alimentos, sus uniformes y accesorios.
 - Otros requisitos exigidos según las cláusulas particulares de los Pliegos de Bases y Condiciones aplicables.
- k) Control de los libros de actas de inspecciones de las empresas que proveen el servicio, con la finalidad de cotejar la información proporcionada por el Departamento de Asistencia Alimentaria de la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas y por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

La revisión se practicó sobre la totalidad de las plantas elaboradoras de alimentos correspondientes a las empresas adjudicadas mediante Licitación Pública N.º 899/2008 y las unidades productivas³ prestadoras del servicio, que se encontraban prestando servicios a la fecha de realización de la presente auditoría, y la Licitación Pública N.º 702/2009, referida al suministro de lácteos.

El siguiente cuadro clasifica los 29 proveedores que prestaron servicio durante el Ejercicio 2009:

Proveedor	Cantidad
Plantas Elaboradoras de Alimentos ⁴	23
Plantas Elaboradoras de Lácteos ⁵	2

³ Creadas por Decreto N.º 1924/04, del 26/10/04, BOCBA N.º 2059 del 3/11/04. Para mayor detalle, ver Informe Final AGCBA N.º 2.07.10 A.

⁴ Por número de oferta presentada en la licitación: 1) Oferta N.º 1: Carmelo Orrico S. R. L.; 2) Oferta N.º 2: Arkino S. A.; 3) Oferta N.º 3: Enrique Tavolaro S. R. L.; 4) Oferta N.º 4: Lamerich S. R. L.; 5) Oferta N.º 5: Friend's Food S. R. L.; 6) Oferta N.º 8: Sucesión Rubén Martín S. A.; 7) Oferta N.º 9: Siderum S. A.; 8) Oferta N.º 10: Alberto Juan Torrado S. A. – UTE; 9) Oferta N.º 11: Bagalá S. A. C.; 10) Oferta N.º 12: Hispan S. A.; 11) Oferta N.º 13: Arsoni S. A.; 12) Oferta N.º 14: Dassault S. A.; 13) Oferta N.º 15: Caterind S. A.; 14) Oferta N.º 17: Servicios Integrales Food and Catering S. R. L.; 15) Oferta N.º 18: Cía. Alimentaria Nacional; 16) Oferta N.º 19: Servicios Integrales de Alimentación S. A.; 17) Oferta N.º 20: Spataro S. R. L.; 18) Oferta N.º 21: Sucesión de Rodolfo Ferrarotti; 19) Oferta N.º 22: Treggio S. R. L.; 20) Oferta N.º 23: Alfredo Grasso; 21) Oferta N.º 24: Alimentos Integrados S. A.; 22) Oferta N.º 26: Díaz Vélez S. R. L.; 23) Oferta N.º 28: Servir C S. A.

⁵ 1) Oferta N.º 1: Mastellone Hnos. S. A. Hnos. S. A.; 2) Oferta N.º 2: Lácteos Cono Sur S. A.

Proveedor	Cantidad
Unidades Productivas ⁶	4

Fuente: Elaboración Propia con información suministrada por la DGPYSE.

Cabe aclarar que no se pudo verificar la cantidad de vehículos que se encontraban en las plantas elaboradoras de alimentos, ya que estaban siendo utilizados para la entrega de alimentos en las escuelas.

Asimismo, se verificó el 100% de los informes bromatológicos existentes en el Departamento de Asistencia Alimentaria de la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas correspondientes al ejercicio 2009.

Las tareas de campo se realizaron desde el 8 de enero hasta el 30 de junio de 2010. Las visitas a las plantas elaboradoras y unidades productivas se iniciaron el 10 de marzo y finalizaron el 20 de mayo de 2010.

IV. Limitaciones al Alcance

- No fue posible evaluar en forma integral la frecuencia ni los resultados de las fiscalizaciones realizadas por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁷ respecto de las plantas radicadas en la provincia de Buenos Aires, ya que en los libros de actas de las empresas adjudicatarias no se encontraron registros de las visitas realizadas.
- Mediante nota fechada el 5 de marzo de 2010, elevada al Programa de Unidades Productivas perteneciente a la DGPYSE, la unidad productiva Cáritas de Buenos Aires informa que deja de ser prestadora del servicio brindado a los establecimientos escolares, desconociéndose el procedimiento adminis-

⁶ 1) Cooperativa de Trabajo Evencoop Ltda.; 2) Asociación Civil Red de Barrios; 3) Cáritas Buenos Aires; 4) Cooperativa de Trabajo La Cacerola.

⁷ En respuesta a la Nota AGCBA n.º 563/10 (reiteratoria de la Nota AGCBA n.º 473/10) en la que se solicita que proporcione la nómina de actas de toma de muestra labradas para el período 2009 en las plantas elaboradoras de alimentos y productos lácteos, la información facilitada por el organismo mencionado no incluye toma de muestras realizadas en las plantas elaboradoras ubicadas en la provincia de Buenos Aires.

trativo por el cual fueron reasignadas las raciones ya otorgadas. Si bien se realizó la visita, esta situación limitó el relevamiento de los procedimientos implementados.

V. Aclaraciones previas

1. Estructura Orgánico – Funcional

El Decreto N.º 2075/07⁸, aprobó la estructura orgánico-funcional del Poder Ejecutivo del Gobierno de la Ciudad, sus objetivos y las responsabilidades primarias de las unidades de organización que la integran.

Posteriormente, el Decreto N.º 326/08⁹, en su Artículo 1.º, crea la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas, dependiente de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos del Ministerio de Educación y la Coordinación de Cooperadoras y Asistencia Escolar, estableciendo las responsabilidades primarias en su Anexo I.

El Decreto N.º 684/09¹⁰, aprueba el Régimen Gerencial para la Administración Pública de la Ciudad de Buenos Aires creando los cargos gerenciales¹¹ (se denominan gerenciales a los cargos más altos del régimen del personal de la Administración Pública del Gobierno de la Ciudad), los cuales se dividen en dos niveles: *Dirección Operativa* y *Subdirección Operativa*.

Por último, en diciembre de 2009 y por Decreto N.º 1064/09¹², se lleva a cabo una nueva modificación de la estructura organizativa que suprime todas las coordinaciones y direcciones creadas por el Decreto N.º 326/08 y

⁸ BOCBA N.º 2829 y separata (11/12/07).

⁹ BOCBA N.º 2911 del 17/4/08.

¹⁰ BOCBA N.º 3233 del 10/8/09.

¹¹ Separata del BOCBA N.º 3233.

¹² BOCBA N.º 3318 del 10/12/09.

complementarios y aprueba la creación de dos direcciones operativas: la *Dirección Operativa de Comedores* y la *Dirección Operativa de Apoyo a Escuelas y Cooperadoras*, quedando éstas bajo la órbita de la nueva denominación de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

Entre las responsabilidades primarias¹³ de la Dirección Operativa de Comedores están las de:

- Verificar el cumplimiento de las condiciones de los pliegos licitatorios relacionados con las prestaciones alimentarias en los comedores escolares y emitir las actas de las sanciones en los casos correspondientes.
- Asesorar a las empresas prestadoras de servicios alimentarios para la implementación de buenas prácticas de manufactura y mejoramiento del servicio.
- Formular el anteproyecto del presupuesto anual y efectuar el seguimiento y control de la ejecución del presupuesto asignado a los servicios de asistencia alimentaria.
- Controlar el procedimiento de los pagos efectuados por las prestaciones alimentarias.

2. Estructura Informal

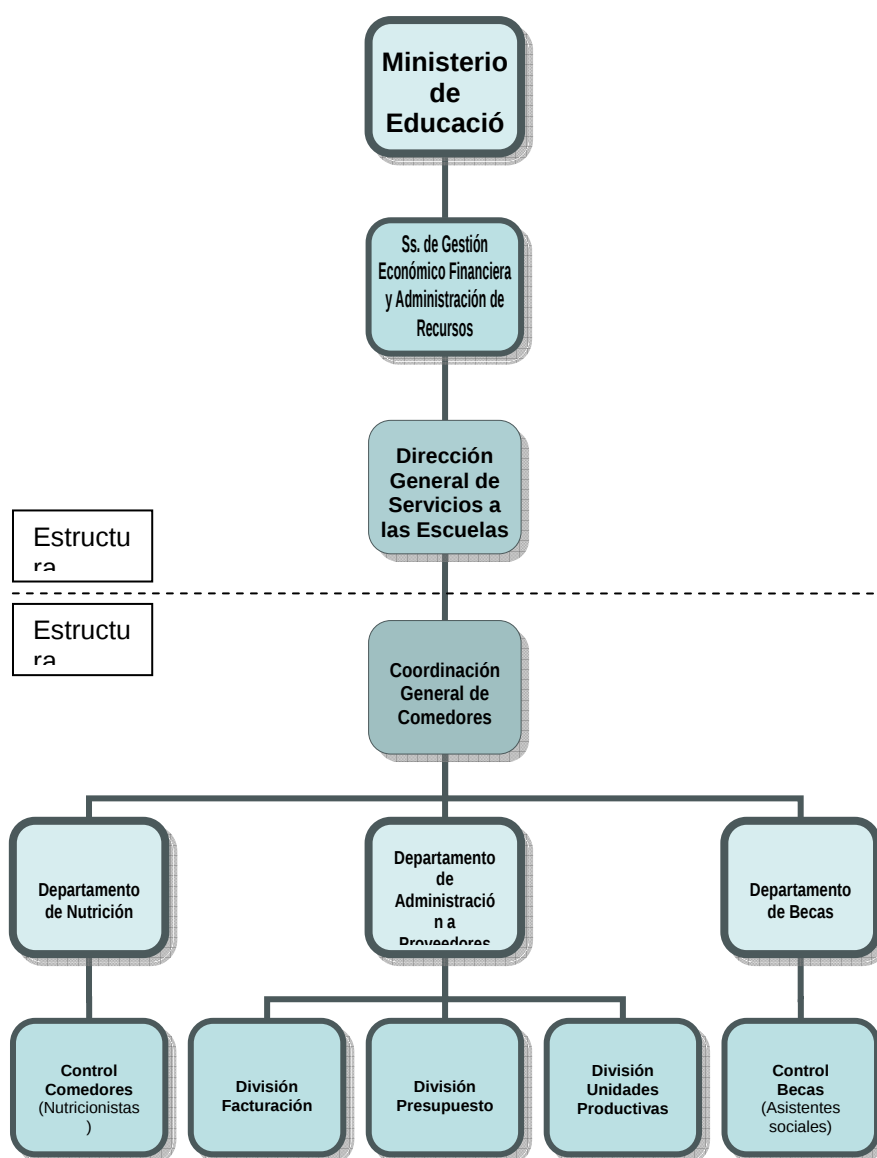
Por debajo del nivel de las direcciones operativas existe una estructura informal que, a la fecha de elaboración de este informe, no ha sido aprobada.

Durante el año 2009, dependiendo de la Coordinación General de Comedores se encontraban los departamentos de Nutrición, de Administración a Proveedores, de Becas, de Unidades Productivas y de Administración.

¹³ Decreto N.º 1064/09, separata del BOCBA 3318.

Hacia fines del año 2009 se decidió unificar los departamentos de Presupuesto, de Unidades Productivas y de Atención a Proveedores, quedando la Coordinación General compuesta por tres departamentos: de Nutrición, de Becas, y de Administración Proveedores, conteniendo este último las Divisiones de Facturación, Presupuesto y Unidades Productivas.

El organigrama, a noviembre 2009, es el que se ejemplifica a continuación:



Fuente: elaboración propia

3. Denominación de la Dirección General

Durante el período de realización de esta auditoria se ha detectado que, en respuesta a los requerimientos, la dirección general utiliza un sello con una denominación derogada por el Decreto N.º 1064/09 (27/11/09)¹⁴, esto es: *“Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas”*. Cabe recordar que, si bien el 14/4/08 se crea la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas por Decreto N.º 326/08¹⁵, el Decreto N.º 1064/09 (27/11/09), con posterioridad, modifica la estructura organizativa en su artículo 1.º, y en su artículo 3.º suprime las direcciones creadas anteriormente, tal como se extrae fielmente del Boletín Oficial N.º 2911:

“Dispónese la supresión de las Coordinaciones y Direcciones creadas dentro de la órbita del Ministerio de Educación por el Decreto N.º 326/08, N.º 500/08 y N.º 361/09, a partir de los nombramientos transitorios previstos en el Artículo N” 6.º del Decreto 684/09”.

Asimismo, se observó que el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, al referirse al *lugar de entrega único*, lo hace bajo una denominación anterior a la de la vigente (Dirección Cooperadoras Comedores Escolar – SSCRYAC).

4. Vigencia de las Contrataciones

i. Licitación Pública N.º 899/08

Por Expediente N.º 51.868/08 se tramitó la Licitación Pública N.º 899/08, referida a la contratación del servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa, destinado a alumnos becados y personal autori-

¹⁴ Contestación Notas AGCBA números 55/10 y 1.415/10.

¹⁵ Decreto 2075/07; BOCBA N.º 2.829.

zados de los establecimientos educativos dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad (ver Informe Final AGCBA N.º 2.08.10 A).

La nueva contratación comenzó a regir el primer día lectivo posterior al receso de invierno de 2008, y finalizará el último día hábil del año lectivo 2010, es decir, el 28 de febrero de 2011, ya que hay que tener en cuenta que los establecimientos materno infantiles no interrumpen su actividad.

Posteriormente, el Decreto N.º 1131/08, del 23 de septiembre de 2008, adjudicó la prestación a 23 empresas, por un monto total de \$ 405.869.279,91 (cuatrocientos cinco millones ochocientos sesenta y nueve mil doscientos setenta y nueve pesos, con noventa y un centavos; ver nota al pie N.º 4).

La cantidad de raciones elaboradas diariamente asciende a 41.381, correspondientes a refrigerios, y 8594 correspondientes a las raciones de viandas, las cuales son preparadas en las plantas elaboradoras.

Distribución diaria de raciones		
Razón social	Cantidad de refrigerios	Cantidad de viandas
Arkino S. A.	4250	753
Arsoni S. A.	45	0
Alimentos Integrados S. A.	1250	135
Bagalá S. A. C.	4655	0
Carmelo Antonio Orrico S. R. L.	3499	173
Caterind S. A.	970	398
Dassault S. A.	3344	2367
Compañía Alimentaria Nacional S. A.	325	345
Díaz Vélez S. R. L.	625	0
Friend's Food S. R. L.	867	316
Alfredo Grasso	2142	0
Hispan S. A.	194	0
Lamerich S. R. L.	4880	307

Distribución diaria de raciones		
Servicios Integrales de Alimentación	100	894
Servicios Integrales Food & Catering ¹⁶	0	0
Servir'c S. A.	1591	451
Siderum S. A.	4687	1542
Spataro S. R. L.	2670	85
Sucesión Rodolfo Pedro Ferrarotti	1079	239
Sucesión Rubén Martín S. A.	921	0
Enrique Tavolaro S. R. L.	833	420
Alberto Juan Torrado	2454	0
Treggio S. R. L.	0	169
Totales	41381	8594

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados en respuesta a la Nota AGCBA N.º 1415/10

ii. Licitación Pública N.º 702/09

Durante el ejercicio 2009, el servicio de provisión de lácteos estuvo regulado por la prórroga de la Licitación Pública N.º 94/07¹⁷, períodos Marzo / Abril 2009 y Decreto N.º 400 que corrió por Nota N.º 553.036-DGPYSE/09, Resolución N.º 2917-SSGyAF/09, del 21 de septiembre de 2009, para los meses de Mayo / Junio 2009, y por la Licitación Pública N.º 702/09 para el período Julio / Diciembre 2009.

Etapas relevantes de Licitación Pública N.º 702/09 (expediente N.º 371/09)

- Mediante la Disposición N.º 171-DGCyC/08, del 3/3/2008¹⁸, el Director General de Compras y Contrataciones en su carácter de órgano rector y con-

¹⁶ Ver Anexo ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..

¹⁷ Que abarcó el período de los calendarios escolares oficiales de los años 2007 y 2008 aprobados por el Ministerio de Educación; a excepción de los establecimientos materno infantiles, que tienen actividad interrumpida, con lo cual la prestación finaliza el último día hábil del mes de febrero 2009. También se previó la posibilidad de prorrogar los servicios para los recesos de invierno y verano (según art. 7.º PBCP LP 94/07). Esta contratación fue desarrollada en el Informe Final AGCBA N.º 2.08.09 B.

¹⁸ BOCBA N.º 2885 (6/3/2008).

forme a las facultades que le otorga el artículo 85 de la Ley N.º 2095, aprueba el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

- Mediante la Resolución N.º 1820-MED/09, del 6 de abril de 2009, se aprueba el Pliego Básico de Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas para la contratación del servicio de provisión de productos lácteos (leche y yogurt).
- El Decreto N.º 569/09, del 22 de junio de 2009, aprueba la Licitación Pública N.º 702-SIGAF/09 y adjudica a la empresa Mastellone Hnos. S. A. los renglones números 1, 2, 3 y 4, por un monto de \$ 9.770.274,65, y a la firma Lácteos Cono Sur S. A. el renglón N.º 5, por \$ 2.231.090,21, totalizando la suma de \$ 12.001.364,86.
- El 26 de junio de 2009, la DGPYSE solicita a la D. G. de Compras y Contrataciones, por Nota N.º 642.200, que las órdenes de compra sean emitidas a favor de los adjudicatarios a partir del día 6 de julio de 2009. Dicha solicitud la fundamenta en la necesidad de reorganizar la logística de distribución y notificación a los establecimientos educativos de los cambios de proveedor. Este argumento resulta inconsistente en relación con lo manifestado por el organismo auditado en su Nota N.º 755.954 – 15/7/10 – DGSE – 2010¹⁹, en la que invoca una prórroga de la Licitación N.º 94/07.
- Cabe mencionar, que el Decreto N.º 569/09, que aprueba la licitación, no contempla su vigencia.

Existe una inconsistencia entre lo solicitado en las especificaciones del Pliego de Bases y Condiciones Particulares aprobado por Resolución N.º 1820-MED/09 (a fs. 150) y lo que aprueba el Decreto N.º 569/09: Las especificaciones del Pliego se realizan en sólo 3 renglones, donde describe cantida-

¹⁹ “Se informa que el servicio de Provisión de Servicios Lácteos durante el ciclo lectivo 2009 estuvo amparado por la prórroga del pliego de leche N.º 94/07 período Marzo – Abril 2009 y Decreto N.º 400 que corrió por la Nota 553.036/DGPYSE/09 Resolución N.º 2917/S.I.G.A.F/ 9 del 21/9/09 para los meses de Mayo/Junio 2009 y por Pliego N.º 702/09 para el período julio/diciembre/2009” (Nota N.º 755.954-DGSE/10)

des, unidad de medida (ración) y hace un detalle del producto a ofertar. El Decreto, en cambio, adjudica 5 renglones.

- a. El PBCP (fs. 160), en el art. 3.º señala que el servicio tendrá una duración equivalente al calendario escolar oficial del año 2009, debiendo comenzar la provisión licitada, el 1.º de mayo de 2009, para finalizar el último día hábil del año lectivo 2009, reservándose el derecho de prorrogar el contrato por un plazo igual o menor al que establezca el calendario oficial 2010; sin embargo, el inicio “real” del servicio tuvo lugar el día 6 de julio de 2009.
- b. A fs. 186, el Anexo “C” indica que los renglones a ser adjudicados son 5; en cada renglón especifica los lugares de entrega por distrito escolar, los litros de leche/día, los litros de yogur/día y la cantidad de unidades maternizadas por día.
- c. El Anexo “C-1” (fs. 186 vta.) menciona las cantidades estimadas diarias por renglón desde el 1.º de mayo hasta el 31 de diciembre de 2009. Las divide en consumo diario y consumo anual, totalizando las cantidades estimadas de leche, yogur y leche maternal. A fs. 187 continúa con las cantidades estimadas de leche maternal correspondiente a los meses de enero y febrero de 2010.

En síntesis, las especificaciones del PBCP aprobado indican que:

- Los renglones a ofertar son 3 y no 5.
- En relación con la unidad de medida: se expresa en “*raciones*” y no en “*litros*”, siendo ésta la unidad requerida.
- No están especificados los lugares de entrega.

A fs. 199 y 199 vta., el Anexo “E” es la Planilla de Cotización, donde se le pide al oferente que cotice “*5 Renglones*”. La leche y el yogur por “*litro*” y la leche modificada por “*unidad*” de 250 cc.

A fs. 229, luce Acta de Apertura N.º 1072/09, dando cuenta de la presentación de 2 oferentes: Oferta N.º 1, Mastellone Hnos. S. A., y Oferta N.º 2; Lácteos Conosur S. A.

A fs. 240 y 240 vta., el Informe de Preadjudicación del 27 de abril de 2009, indica que las dos empresas que se presentaron el día 24 de abril cumplen con la totalidad de lo exigido en el Pliego de Bases y Condiciones y sus anexos y se le preadjudican, a la Oferta N.º 1 los renglones números 1, 2, 3 y 4, y a la Oferta N.º 2 el renglón N.º 5.

A fs. 309/325, se encuentra la Orden de Compra N.º 24.832 del 26/6/2009 a favor de Mastellone Hnos. S. A. por un importe total de \$ 9.770.274,65.

A fs. 326/333 se encuentra la Orden de Compra N.º 24.833 del 26/6/2009 a favor de Lácteos Conosur S. A. por un importe total de \$ 2.231.090,21.

En el detalle de la orden de compra de ambos proveedores figuran “3 Renglones” y la unidad de medida es la “ración”, contradiciendo el Anexo “E” (Planilla de Cotización).

El Anexo II de las órdenes de compra es un cuadro con 5 renglones que identifica los lugares de entrega por distrito escolar, y las cantidades estimadas de leche y yogurt a proporcionar se especifican por “litro”.

El suministro diario estimado de leche asciende a 32.878 litros; igual cantidad se estima para el yogurt y 816 las unidades maternizadas diarias. Se distribuyeron entre los dos proveedores según se detalla en el cuadro que figura a continuación:

Razón Social	Litros de leche	Litros de yogurt	Unidades maternizadas
Mastellone Hnos. S. A.	26.546	26.546	700
Lácteos Conosur S. A.	6.332	6.332	116
Totales	32.878	32.878	816

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos en el Exp. N.º 371/09, fs. 186

iii. Unidades Productivas²⁰

Se dedican a la elaboración de refrigerios destinados a los comedores de establecimientos educativos de los niveles medio y de adultos. Cabe mencionar que utilizan el mosaico (menú) señalado en el Pliego de Condiciones Particulares de Especificaciones Técnicas de la Licitación Pública N.º 899/08 y se encuentran sujetos a los mismos controles que las empresas adjudicadas.

El servicio suministrado por las unidades productivas fue renovado por los siguientes actos administrativos:

UNIDAD PRODUCTIVA	EXPEDIENTE N.º	DISPOSICIÓN/09
Cooperativa de Trabajo Evencoop Ltda.	208/2005	N.º 04
Asociación Civil Red de Barrios	70.485/2004	N.º 05
Cáritas Buenos Aires	26.023/2004	N.º 03
Cooperativa de Trabajo La Cacerola	35.453/2004	N.º 02

Fuente: Elaboración propia.

Si bien estas unidades productivas, seleccionadas por contratación directa, ascendían a 4 (cuatro) durante el ejercicio 2009, una de ellas, Cáritas Buenos Aires, renuncia a través de una nota del mes de marzo de 2010, a la prestación. Igualmente, se realizó la visita por ser prestadora del año bajo análisis.

En cuanto a la obligación de contar con un profesional técnico en cada planta elaboradora establecido en el inciso “h” del artículo 20 del Pliego de Condiciones Particulares²¹, en las visitas realizadas se pudo constatar la ausencia del profesional aludido.

²⁰ Ver Informe Final AGCBA N.º 2.07.10 A.

²¹ “El adjudicatario deberá contar con un profesional técnico permanente en la planta elaboradora, durante la duración del contrato, quién será responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino. Se entenderá como “profesional técnico” al profesional Dietista, Nutricionista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, Lic. En Tecnología Alimentaria, Licenciado en Gestión Agroalimentaria o profesio-

Continúa →

Asimismo, en el Informe sobre las Plantas de las Unidades Productivas – Año 2009²² se manifiesta que 4 Unidades Productivas han convocado un técnico para el asesoramiento en lo referente a la optimización de los servicios. En octubre de 2009 se acuerda responsabilizar a un manipulador entrenado para realizar la observación diaria de los procedimientos que aseguren la inocuidad de los alimentos.

La elaboración de refrigerios asciende a 10.862 unidades diarias de acuerdo al siguiente detalle:

Razón social	Refrigerios diarios declarados
Cooperativa La Cacerola Ltda.	3.156
Cáritas Buenos Aires	938
Cooperativa Evencoop Ltda.	3.351
Red de Barrios Asoc.Civil	3.417
Total	10.862

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados en respuesta a la Nota AGCBA N.º 1415/10

5. Habilitación de las Plantas Elaboradoras²³

Las habilitaciones se encuentran adjuntas a los libros de actas. Durante las visitas realizadas a las plantas elaboradoras, se pudo verificar que:

- 1.- El 75% de ellas presenta habilitación²⁴, el 6,90% presenta permisos de habilitación²⁵ y el 17,24% indica que la habilitación se encuentra en trámi-

nales con incumbencias afines, con título universitario habilitante y acreditando antecedentes profesionales no menores a 12 (doce) meses” (art. 20, inc. “h”, PBCP).

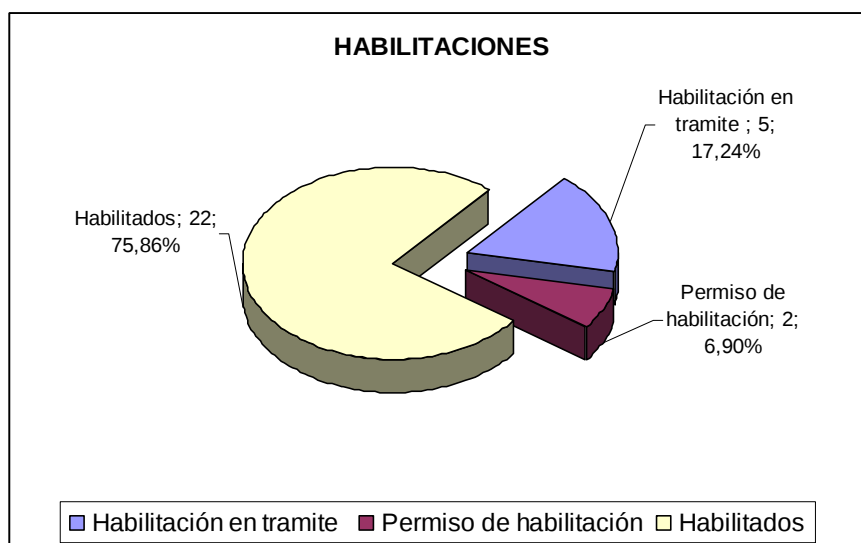
²² Fs. 174/175 del expediente N.º 208/05, de Cooperativa de Trabajo Evencoop Ltda.

²³ Art. 20, inc. “d”, de del Pliego de Condiciones Particulares.

²⁴ Carmelo Antonio Orrico, Lamerich S. R. L., Friends Food, Spataro, Alberto Juan Torrado S. A. UTE, Cía. Alimentaria Nacional, Treggio S. R. L., Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Servicios Integrales de Alimentación, Alimentos Integrados S. A., Bagalá S. A. C, Alfredo Grasso, Hispan S. A., Servir ‘C, Enrique Tavolaro, Díaz Vélez S. R. L., Arsoni S. A., Servicios Integrales Food and Catering, Siderum S. A. y La Cacerola.

te²⁶. De las que presentan habilitación, dos la tienen a nombre de terceros²⁷.

- 2.- En la provincia de Buenos Aires se verificaron 2 plantas elaboradoras²⁸ que presentan “*permiso de habilitación*” y otras 2 que presentan su habilitación en “*proceso de trámite*”²⁹.



Fuente: Elaboración propia

- 3.- En la oferta N.º 9, Siderum S. A. presenta la habilitación de su planta elaboradora en la calle Tte. Gral. J. D. Perón 4201, con fecha 21/9/2004, bajo el Expediente N.º 41322/04, con una superficie habilitada de 901,33 m². Al denunciar el domicilio de la planta elaboradora (conforme a lo dispuesto en el inciso “j” del art. 73 del Pliego de Condiciones Particulares), declara un domicilio diferente (Palestina 510, 1.º y 2.º pisos).

Asimismo, en la oferta se adjunta un contrato de locación de inmueble, entre FADI S. A. y Siderum S. A. por los locales sitos en la calle Palestina

²⁵ Arkino S. A. y Sucesión de Rubén Martín.

²⁶ Caterind S. R. L. y Dassault S. A.

²⁷ Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti y Siderum S. A.

²⁸ Arkino S. A. y Sucesión de Rubén Martín.

²⁹ Caterind S. R. L. y Dassault S. A.

508/510 y Tte. Gral. J. D. Perón 4201, de la Ciudad de Buenos Aires, con una prórroga del plazo de vigencia del contrato hasta el día 31 de diciembre de 2012.

- 4.- Respecto a las unidades productivas Evencoop Ltda. y Red de Barrios, tienen su solicitud de habilitación en trámite.

6. Relación entre Empresas

El inciso “a” del artículo 20 dispone que el oferente deberá contar con una planta para la elaboración de comidas, la que deberá poseer cámara frigorífica y equipamiento gastronómico, de forma tal de contar con capacidad de elaboración de, por lo menos, el 30% de las raciones de comedor para los eventuales casos en los que la planta física “cocina” de los establecimientos educativos no se encontrara en condiciones de uso, o para la elaboración del 100% de las raciones de refrigerios y viandas adjudicadas. Este mecanismo impide, en principio, la adjudicación de una mayor cantidad de raciones a un mismo grupo económico.

- Al momento de ser visitada la planta elaboradora Hispan S. A., se encontraba trabajando personal de otro adjudicatario (Siderum S. A.) utilizando la planta física junto a sus instalaciones y equipos para brindar servicio de alimentación al Hospital Rivadavia.

Del libro de actas de la empresa Hispan S. A., se pudieron verificar registros de la DGHySA de los que se desprende que no hay actividad comercial en dicha planta.

- Asimismo, se detectó que los adjudicatarios Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti S. A. y Treggio S. A. comparten³⁰ el área administrativa, las instalaciones y equipos, depósito de víveres secos y frescos, y materia prima a utilizar para la elaboración de los servicios. Esta operatoria hace imposible

³⁰ Pilar 1453 CABA (Planta elaboradora de Treggio S. R. L.)

identificar cuál es la materia prima de cada uno de los oferentes, ya que se encuentra mezclada junto a otros servicios privados brindados por las mismas empresas.

De las visitas realizadas a ambas plantas se pudo observar que:

- En la ubicada en Av. Directorio 7042, la cocina estaba instalada pero no existían indicios de que se elabore allí comida.
- La ubicada en Pilar 1434, funcionaba como almacén o depósito de víveres (se encuentra habilitada para el rubro comercialización minorista de productos alimenticios, etc.).
- En la ubicada en Pilar 1453/57 (declarada en la oferta de Treggio S. R. L.) se observa elaboración de comida (la planta es propiedad de Delia Furfaro de Ferrarotti, que la alquila a Treggio S. R. L., y su plancheta de habilitación está a nombre de Treggio S. R. L.).

En la visita efectuada a la planta elaboradora de Alimentos Integrados S. A., al requerirse la documentación pertinente, se informa que aquella se encontraba en la administración de otro oferente: Bagalá S. A. C.

7. Aplicación de Penalidades

De las visitas realizadas a las plantas elaboradoras se pudo verificar que, durante el año 2009, la DGPYSE labró 7 actas por incumplimientos al Pliego de Condiciones Particulares de la Licitación Pública N.º 899/08. En una unidad productiva³¹, no fue posible constatar dicho extremo, dado que no tenía libro de actas.

³¹ Red de Barrios

Asimismo, la información proporcionada por la DGPYSE da cuenta de la realización de 8 actuaciones vinculadas al labrado de actas por incumplimientos contractuales durante el año 2009, correspondientes a la Licitación Pública N.º 899/08.

De las actuaciones mencionadas, sólo en dos casos se ha dictado la resolución correspondiente. Las demás actuaciones se encuentran en trámite, y aún no se han dictado los correspondientes actos administrativos que disponen o no, la aplicación de multas.

De los casos mencionados, sólo en uno se aplicaron penalidades por incumplimiento contractual³². En el otro caso se evaluó no aplicar penalidad, dado que se dio cumplimiento con lo ordenado.

El siguiente cuadro detalla lo manifestado precedentemente:

³² Expediente N.º 1090428/09, tratándose de incumplimientos vinculados al inc. 5.1 del art. 91 (ver Anexo I) **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**

CONCESIONARIO	EXPEDIENTE	ACTA		FRMA DEL		INCUMPLIMIENTO DEL ART. 91	DESCARGO Y FECHA	SUBSANADO	RESOLUCION SSGEFYAR			MULTA
		Nº	FECHA	CONCESIONARIO	VERIFICADOR				Nº	FECHA	FRMA	
RED DE BARRIOS	224448/10	2423 (29/09)	25/08/2009	SI	SI	INC. 1.4	SI (2/09/2009)	registrado por DGSE	-	-	-	-
SERVIR`C	225778/10	2422 (16/09)	01/09/2009	SI	SI	INC. 1.2	SI (2/09/2009)	registrado por DGSE	-	-	-	-
C.A.N. S.A.*	226395/10	2681 (08/09)	26/11/2009	SI	SI	INC. 6.8	SI (30/11/2009)	registrado por DGSE	-	-	-	-
FERRAROTTI	224946/10	2678 (19/09)	24/09/2009	SI	SI	INCS. 13.16 - 2.10 - 2.11	SI (16/10/2009)	registrado por DGSE	-	-	-	-
ARSONI	1088084/09	2679 (02/09)	29/09/2009	SI	SI	INC. 15.5	SI (30/10/2009)	registrado por DGSE	-	-	-	-
ORRICO S.R.L.	1082775/09	2421 (05/09)	26/03/2009	SI	SI	INC. 5.4	SI (30/03/2009)	registrado por DGSE	85/2010	19/04/2010	Mario Terzano	No corresponde aplicar penalidad. Se ha verificado realización de desinsectación.
CATERIND S.A.	1090428/09	2424 (06/09)	23/04/2009	SI	SI	INCS. 3.2 - 5.1 - 13.14 - 5.2 - 5.9	SI (7/05/2009)	INFORME 149 /DGSE/10 Subsanados los incisos 3.2 - 13.14 y 5.2 registrado DGSE	88/2010	19/04/2010	Mario Terzano	Se aplico multa de \$710.
D'ASSAULT S.A.	1085031/09	2301 (07/09)	23/04/2009	SI	SI	INC.2.6	SI (6/05/2009)	registrado por DGSE	-	-	-	-

*C.A.N. Compañía Alimentaria Nacional S. A.

Fuente: Elaboración propia.

8. Fiscalización Alimentaria

*i. De la ex Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas*³³

Se procedió a relevar las visitas a las plantas elaboradoras consignadas en los libros de actas, realizadas por los responsables de la DGPYSE. De dicho relevamiento se observaron registradas 57 verificaciones por parte de DGPYSE a las plantas elaboradoras.

No fue posible determinar la cantidad total de visitas a las unidades productivas, dado que 3 de ellas³⁴, es decir el 75%, no poseen libro de actas. Esta situación se repite en las 2 plantas elaboradoras de lácteos.

Asimismo, no existe coincidencia entre los registros informados por el organismo auditado y los registros relevados en los libros de actas de inspecciones obrantes en las empresas. La incidencia asciende al 32%.

ii. De la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

Se procedió a relevar las visitas consignadas en los libros de actas por los responsables de la DGHySA en las plantas elaboradoras.

Se pudo verificar que el mencionado Organismo realizó 72 visitas a las empresas adjudicadas, constatando que se realizaron registros de tomas de muestras e inspecciones oculares, según el siguiente detalle:

- 49 registros corresponden a tomas de muestras de alimentos, que representan un 68% del total.
- 56 registros se refieren a inspecciones oculares que representan el 77% del total de las visitas registradas.

³³ Actualmente denominada Dirección General de Servicios a las Escuelas.

³⁴ Red de Barrios, Evencoop y Cáritas.

El siguiente cuadro amplía la información relevada:

INSPECCIONES OCULARES	Total	%
Notificaciones	37	66,07
Intima mejora	5	8,90
Control edilicio sanitario y relevamiento higiénico	9	16,07
Relevamiento bromatológico	2	3,57
Contravención de muestra	2	3,57
Levantamiento de contravención	1	1,78
TOTAL	56	100%

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de los libros de actas ubicados en las plantas elaboradoras.

En relación con las plantas elaboradoras radicadas en la provincia de Buenos Aires, el siguiente cuadro refleja la cantidad de inspecciones realizadas por los diferentes organismos de control a las empresas que se encuentran ubicadas fuera del radio de la Ciudad:

Razón social	Cantidad de Visitas			
	DGPYSE	DGHYSA	Organismos Provinciales	Total
Arsoni S. A.	1	0	0	1
Arkino S. A.	3	0	0	3
Caterind S. A.	1	0	0	1
Sucesión de Rubén Martín S. A.	2	1	0	3
Totales	7	1	0	8

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de libros de actas ubicados en las plantas elaboradoras.

9. Respecto a la manipulación de los alimentos

Según el Código Alimentario Argentino (CAA)³⁵, los alimentos deben ser manipulados en áreas higiénicas, aplicando en cada etapa de su elabora-

³⁵ Capítulo II.

ción buenas prácticas de manufactura (BPM), a fin de lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo humano, evitando así una **intoxicación alimentaria**. Se entiende por tal a la enfermedad que ocurre por la ingesta de **alimentos contaminados**, es decir, aquellos que presentan en su composición alguna sustancia o materia anormal que compromete dicha aptitud.

Son tres las **causales de contaminación** y, para cada una de ellas, se han definido diferentes procedimientos de prevención:

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

Las buenas prácticas de manufactura surgen, entonces, como una herramienta básica focalizada en la higiene y forma de manipulación con el objetivo de obtener productos seguros:

- a. *Con relación a la higiene:* se refieren a las buenas condiciones que, en este sentido y en todo el proceso de elaboración, deben

mantenerse las diferentes áreas, incluyendo el equipamiento y los utensilios.

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

Capacitación del Personal

El Decreto N.º 782/01³⁶ establece, para las empresas que desarrollen su actividad en el ámbito de la Ciudad, la obligatoriedad de capacitar al personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos en cualquier etapa de la cadena productiva: elaboración, fraccionamiento, distribución o comercialización. A tal efecto, delega las facultades de competencia y jurisdicción en la DGHySA³⁷, creando 2 registros:

- de Capacitadores del Gobierno de la Ciudad.

³⁶ B. O. N.º 1.220 del 26/6/01.

³⁷ Dependiente, a la fecha del mencionado Decreto, de la Subsecretaría de Seguridad Alimentaria, Comercio Interior y Coordinación de Políticas al Consumidor de la Secretaría de Desarrollo Económico. A la fecha de elaboración del presente Informe, la Dirección General depende de la Agencia Gubernamental de Control.

➤ de Manipuladores de Alimentos del Gobierno de la Ciudad.

La Disposición N.º 262-DGCHySA/03, del 24/7/03, define, entre otras, pautas referidas a:

- I. Trámite de inscripción y renovación de los capacitadores y requisitos exigidos;
- II. Características que deberán reunir los locales donde se dictarán los cursos y circuito para la extensión de los certificados a los asistentes;
- III. Sanciones por incumplimiento de las obligaciones a cargo de los capacitadores;
- IV. Contenidos mínimos de la capacitación.

El Pliego de Condiciones Particulares. de la Licitación Pública N.º 899/08 señala, en su artículo 24, que las empresas adjudicatarias deberán garantizar al personal la capacitación sobre el tema del presente apartado en las mismas plantas elaboradoras y, al menos una vez al año, en los cursos que dicta la DGHySA.

Cabe señalar que, en el transcurso de las visitas realizadas a las plantas elaboradoras, se detectaron empresas³⁸ cuyo personal no tenía en su poder los certificados que acreditaran la realización del curso ni otro tipo de constancia provisoria emitida por la DGHySA, así como manipuladores de alimentos que se encontraban en espera del certificado original del curso dictado.

El 4 de junio de 2010, la DGHySA emitió la Disposición N.º 1.834/10 que delega en la Dirección de Normativa y Capacitación Alimentaria la confección, mantenimiento, actualización, rectificación y administración de los Regis-

³⁸ Concesionarios: Alfredo Grasso, Alimentos Integrados S. A., Arkino S. A., Bagalá S. A., Carmelo Antonio Orrico S. R. L., Cía. Alimentaria Nacional S. A., Dassault S. A., Enrique Tavolaro S. R. L., Friends Food S. R. L., Hispan S. A., Lamerich S. R. L., Servicios Integrales de Alimentación S. A., Siderum S. A., Spataro S. R. L. Unidades Productivas: Evencoop, La Cacerola y Red de Barrios.

tros de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos, acreditados ante el Gobierno de la Ciudad.

Esta norma no fue analizada por haber sido dictada posteriormente al ejercicio objeto de esta auditoria.

10. Cambio de Menú

El artículo 7.º del Pliego de Condiciones Particulares expresa que los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en los artículos y anexos que lo conforman. En él se establecen las características, cantidades en peso neto y bruto para cada una de las preparaciones, estándares de calidad para las comidas terminadas y servidas, normas y procedimientos requeridos para cada proceso en la línea de producción y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de aquéllas, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

Cualquier tipo de modificación de los menús sólo podrá realizarse *previa autorización* en los casos que taxativamente se detallan:

- Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifiquen.
- Cuando lo considere conveniente personal designado a este efecto, perteneciente a la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas del Ministerio de Educación, conforme al perfil del establecimiento.
- Cuando, en virtud del artículo 95 de las Cláusulas Particulares, el Gobierno de la Ciudad instrumente un nuevo menú general, producto de las modificaciones aludidas en dicho artículo.

Toda modificación deberá contar obligatoriamente con *la justificación y la autorización fehaciente* del Departamento de Nutrición de la DGPYSE, previamente a su implementación.

Los menús no se pueden modificar unilateralmente, ya que éstos han sido diagramados teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales de los niños, y tal acción actuaría en desmedro de su equilibrio alimentario.

Durante las visitas realizadas a las plantas elaboradoras³⁹ se pudo observar que el menú que se estaba elaborando no coincidía con el indicado en el Pliego de Condiciones Particulares. Al ser requerida la autorización fehaciente de la DGPYSE, los responsables de las empresas facilitaron a esta auditoría correos electrónicos donde se incluía la indicación del cambio y el nuevo mosaico. Se observó que dicha comunicación provenía de un tercero que no forma parte de la contratación: el Gerente de CACyR (Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios)⁴⁰, y que expresaba lo siguiente:

“Se comunica que, mientras se mantenga las negociaciones de precios se acordó el siguiente menú, se solicita que el próximo lunes 15 se arranque con menú N.º 6 (...a continuación se lee el mosaico de comida por 15 días)”.

Ante tal circunstancia se envía Nota N.º 964-AGCBA/10, el día 21 de abril, solicitando a la Dirección General que informe las modificaciones del mosaico original y la vía utilizada para notificar a los proveedores.

Con fecha 30 de abril 2010, en respuesta a tal requerimiento, el Director Operativo de la DGPYSE informa que:

“...desde el inicio del ciclo lectivo hasta el 23/04/10 las empresas concesionarias han implementado un menú provisorio. Este responde a un reclamo de las empresas proveedoras desde fines del mes de febrero de este año, en el cual manifiestan tanto el importante in-

³⁹ 15-3 Arkino S. A, 29-3 Compañía Alimentaria Nacional, 5-4 Friends Food, 16-4 Tavolaro S. R. L

⁴⁰ Se obtuvo constancia en Alfredo Grasso; Díaz Vélez; Enrique Tavolaro S. R. L.; Friends Foods; Compañía Alimentaria Nacional S. A. y Arkino S. A.

cremento en las materias primas como así también el desabastecimiento de las mismas”.

Asimismo, indica que dichos proveedores se encuentran manteniendo reuniones con el Ministerio de Hacienda para solicitar un ajuste en el precio del servicio. En la misma respuesta se adjunta el detalle de los menús con las correspondientes listas de ingredientes que empezaran a regir a partir del 26/4/2010; y copias de un intercambio de correos electrónicos en referencia a las modificaciones del menú entre la Dirección General, la Gerencia de CACyR y algunos adjudicatarios, que a continuación se detalla:

La Directora General aprueba un mosaico de menú compuesto por 5 listas elaborado por CACyR para ser aplicado a partir del 1.º al 5 de marzo 2010.

Con fecha 11 de marzo, CACyR envía a los proveedores un mosaico de menú compuesto por 10 listas para ser aplicado a partir del día 15 de marzo.

El 23 de marzo, la Directora General propuso modificaciones sobre dichas 10 listas de menú enviadas por CACyR.

El día 25 de marzo, el Director Operativo de la Dirección General envió a la Gerencia de CACyR, la Directora General y al proveedor Lame-rich S. R. L. el menú para los días 29, 30 y 31 de marzo.

El día 31 de marzo, el Director Operativo envió a CACyR y a los adjudicatarios, un nuevo mosaico conformado por 15 listas, para que entre en vigencia el día 7 de abril.

El día 5 de abril, el Gerente de CACyR le reitera al Director Operativo que el sector empresario no dio por terminada la negociación en la cual se debían definir el menú alternativo, la forma de pago, los sistemas logísticos y los aspectos contractuales relacionados con el porcentaje de incremento del precio de los servicios; le reclama la falta de aceptación del menú enviado por ellos el 17 de marzo, y lo pone en conocimiento que DGPYSE no les estaba

enviando los PRD (“partes de recepción definitiva”, instrumentos que afectan el cobro).

El 5 de abril, el Director Operativo le dice a CACyR y otros adjudicatarios que el menú del 17 de marzo, por ellos propuesto, no es admisible y que debían utilizar el enviado del 31 de marzo con vigencia a partir del 7 abril.

Surge de este examen que, frente a un reclamo pendiente de resolución, las empresas concesionarias modificaron el menú sin autorización previa y fehaciente del Organismo.

VI. Observaciones

1. De carácter general

1. Se verificó que 4 plantas elaboradoras⁴¹ no están siendo utilizadas para elaboración de alimentos ni como depósito de víveres, representando el 17% de la totalidad que fueron adjudicadas.
2. Hay 3 empresas que proveen el servicio alimentario a las escuelas a través de sociedades relacionadas⁴², incumpliendo con el artículo 20 inc. b) y artículo 73 inc. f) del Pliego de Condiciones Particulares⁴³.

⁴¹ Alimentos Integrados S. A., Arsoni S. A., Hispan S. A. y Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti.

⁴² Alimentos Integrados S. A., Hispan S. A. y Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti proveen a través de Bagalá S. A., Siderum S. A. y Treggio S. R. L., respectivamente.

⁴³ “Art. 21.º.- PLANTA ELABORADORA – UTILIZACIÓN SUBSIDIARIA.- Se deja establecido que si durante la prestación del servicio, eventualmente, la planta física “cocina” del establecimiento educativo 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”.

3. El 100% de las Unidades Productivas incumple con el inciso “h” del artículo 20 del Pliego de Condiciones Particulares⁴⁴.
4. Se observó que las plantas elaboradoras de dos proveedores⁴⁵ no cuentan con la habilitación a su nombre, de acuerdo a la información suministrada por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos, incumpliendo lo normado en el Pliego de Condiciones Particulares, artículo 20, inciso “d”.
5. En relación con las unidades productivas, el 75%⁴⁶ incumple con lo dispuesto en el inciso “c” del artículo 76 del Pliego de Condiciones Particulares, ya que tienen su habilitación en trámite y la cantidad de raciones diarias asignadas supera las 1000 unidades⁴⁷.

⁴⁴ Art. 20, inc. “h”, del Pliego de Condiciones Particulares: *“Profesional Técnico El adjudicatario deberá contar con un profesional técnico permanente en la planta elaboradora, durante la duración del contrato, quien será responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino. Se entenderá como «profesional técnico» al profesional Dietista, Nutricionista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, Lic. en Tecnología Alimentaria, Licenciado en Gestión Agroalimentaria o profesionales con incumbencias afines, con título universitario habilitante y acreditando antecedentes profesionales no menores a 12 (doce) meses”.*

⁴⁵ Oferta N.º 9: Siderum S. A.; y la Oferta N.º 21: Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti.

⁴⁶ Evencoop, Red de Barrios y Cáritas.

⁴⁷ Artículo 76, inciso “c”, del Pliego de Condiciones Particulares: *“Los oferentes que hayan presentado habilitación en trámite de la planta elaboradora tendrán un tope de 1.000 (mil) raciones diarias, independientemente del puntaje obtenido según establece el inciso c) de este Artículo”.*

2. A los Pliegos utilizados

Las observaciones al Pliego de Condiciones Particulares correspondientes a la Licitación Pública N.º 899/2008 ya fueron realizadas en el Informe Final AGCBA N.º 2.09.08 B.

1. Respecto a la Licitación N.º 702/09 —Provisión de Servicio Lácteo— se observan inconsistencias entre el Pliego de Condiciones Particulares aprobado por Resolución N.º 1820/09 y lo dispuesto en el Decreto N.º 569/09:

- Son 3 los renglones aprobados en el Pliego de Condiciones Particulares, y 5 los aprobados por el Decreto.
- La unidad de medida en el Pliego de Condiciones Particulares se expresa en *raciones* y en el Decreto lo hace en *litros*.
- No se especifica el lugar de entrega.
- En las especificaciones del Pliego de Condiciones Particulares, en el título “Cláusulas”, se menciona como lugar de entrega la “*Dirección General Cooperadoras Comedores Escolar (SSCRYAC), Paseo Colón 255 P 3*” y no al domicilio de las escuelas.
- El inicio de la prestación del servicio no coincide con la fecha establecida y aprobada en el Pliego de Condiciones Particulares.

3. A la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas

1. Se verificó falta de coordinación y articulación de las acciones entre la DGPYSE y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria en relación con las tareas vinculadas con el control de faltas e incumplimientos por parte de los adjudicatarios.

2. Se verificó falta de control de las habilitaciones definitivas tanto en las plantas elaboradoras⁴⁸ como en las unidades productivas⁴⁹⁵⁰.
3. Se constató que la unidad productiva Evencoop Ltda. tiene la habilitación en trámite y observada el 5 de noviembre de 2009 por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos.
4. Se constató en la unidad productiva Evencoop Ltda. la falta de instalación de gas natural. Esto provoca que no se utilicen equipos de cocción (hornos) necesarios para poder cumplir con el mosaico vigente (refrigerios). Asimismo, la falta de agua caliente impide una correcta sanitización del local.
5. Se verificó en la unidad productiva Evencoop Ltda. una precaria instalación eléctrica, observándose cables colgando, instalaciones sin empotrar en la pared y el uso de “zapatillas” para conexión ubicadas sobre el piso.
6. Se encuentra pendiente de resolución el 75% (6, sobre 8) de los expedientes iniciados a partir de faltas pasibles de penalidades.
7. Sobre el control efectuado por la DGPYSE se constató en los Libros de Actas de las 29 empresas relevadas que:

⁴⁸ Caterind, Dassault S. A., Arkino S. A. y Sucesión de Rubén Martín.

⁴⁹ Evencoop Ltda. y Red de Barrios.

⁵⁰ Según comentario del auditado: “La empresa Arkino SA. y Sucesión Rubén Martín cuentan con habilitación definitiva incluso con Registro Nacional de Establecimiento. Catering SA posee habilitación y también RNE. Dassault SA presentó certificado de habilitación definitiva.”

- el 24,13% no se encuentran rubricados.
- un libro de actas fue sustraído y no pudo ser verificada la denuncia de dicho suceso⁵¹.
- En relación con las 4 unidades productivas, el 75%⁵², no posee libro de actas.

8. No se realizan en el Departamento de Asistencia Alimentaria controles de recepción en tiempo y forma de los informes bromatológicos⁵³ mensuales, pudiendo señalarse que:

- a) no han sido remitidos 191 informes (45% del total que correspondía recibir en el año auditado)⁵⁴;
- b) el 100% de las unidades productivas y cuatro empresas concesionarias⁵⁵ no han cumplido con este requisito.
- c) no se pudo constatar la existencia de reclamos ante los incumplimientos mencionados;
- d) no se utiliza esta información en la toma de decisiones o en la planificación de las verificaciones realizadas por el área.

⁵¹ Servicios Integrales Food & Catering S. R. L.

⁵² Red de Barrios, Evencoop y Cáritas.

⁵³ El adjudicatario deberá instrumentar “...en las plantas elaboradoras, controles de laboratorio con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipulado en el CAA o la legislación de referencia (ICMSF), con una frecuencia mínima mensual, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo.- Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas, deberán ser remitidos a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y a la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares para su conocimiento” (art. 35 del Pliego de Condiciones Particulares, Licitación Pública N.º 899/08).

⁵⁴ El cálculo fue efectuado considerando la cantidad de concesionarios y las unidades productivas que prestaban servicios en los comedores escolares en el ejercicio 2009 (25 y 4, respectivamente), sobre el total de meses del año auditado (12) y las estadísticas de los informes recibidos proporcionadas por el Departamento de Asistencia Alimentaria de la DGCyCE (157).

⁵⁵ Servicios Integrales Food and catering S. R. L., Arsoni S. A., Compañía Alimentaria Nacional S. A., e Hispan S. A.

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

9. Se observa ausencia de previsión y planificación en la gestión de los dispositivos de contratación correspondientes a la provisión del servicio de alimentos y productos lácteos, lo que conlleva la utilización de mecanismos inadecuados, tales como contrataciones directas y prórrogas, instrumentos de excepción que terminan traducéndose en una práctica habitual y recurrente, tal como se puede corroborar en el Informe Final AGCBA N.º 2.09.08 A y B.
10. Se verificó una inconsistencia de las actas suministradas por la Dirección General, que no dieron cuenta de la falta de higiene de las instalaciones y equipos en una planta elaboradora de alimentos, con respecto a lo relevado por esta auditoría⁵⁶.

4. A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

1. En 10 empresas elaboradoras de alimentos⁵⁷ (37,03% de un total de 27) no se pudo comprobar la existencia del registro de visitas.
2. De las 4⁵⁸ plantas elaboradoras radicadas en la provincia de Buenos Aires, 3⁵⁹ de ellas no han sido verificadas en

⁵⁶ Bagalá S. A. C. (ver anexos ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia. y ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.).

⁵⁷ Dassault, Arsoni S. A., Cáritas, Caterind, Arkino S. A., SIAL, Alimentos Integrados, La Cacerola, Evencoop y Red de Barrios.

ninguna ocasión por la DGHySA, dependiente del Gobierno de la Ciudad. Asimismo, el 100% de dichas empresas no registraron verificación de organismos provinciales.

3. Se observa una escasa frecuencia de tomas de muestras en plantas elaboradoras de alimentos, dado que sólo alcanza el 28% (8 plantas elaboradoras) del total de las fiscalizaciones realizadas⁶⁰; dejando fuera de control a las 21 empresas restantes.
4. Se detectó que no se han realizado tomas de muestra de alimentos al 100% de las unidades productivas bajo análisis, como así tampoco a las empresas proveedoras de lácteos.
5. Con relación a las empresas elaboradoras de productos lácteos, y que se encuentran radicadas en la provincia de Buenos Aires, se verificó que no ha sido visitadas ninguna de ellas⁶¹. En consecuencia, no es posible emitir opinión respecto de la adecuación de los controles efectuados sobre los alimentos elaborados y distribuidos por dichas empresas.

De lo expuesto puede observarse que la DGHySA no ejerce en forma integral las facultades de competencia y jurisdicción que le fueron delegadas⁶².

⁵⁸ Arsoni S. A., Arkino S. A., Caterind S. A. y Sucesión de Rubén Martín S. A.

⁵⁹ Arsoni S. A., Arkino S. A. y Caterind S. A.

⁶⁰ Ver Capítulo V “Aclaraciones previas”, apartado 8, “Fiscalizaciones alimentarias”, ítem ii.

⁶¹ Mastellone Hnos. S. A. y Lácteos Conosur S. A.

⁶² Decreto N.º 782-GCABA-01, Art. 2.

5. Respeto a la manipulación de los alimentos

1. Con referencia al personal⁶³

- No utilizan vestimenta adecuada ni accesorios correspondientes según el siguiente detalle (casos aplicables para las empresas adjudicatarias: 22⁶⁴):
 - *calzado de seguridad*⁶⁵: en 3 unidades productivas⁶⁶ y 22 empresas⁶⁷, que representan el 100% del total evaluado para ambos adjudicatarios;
 - *plaqueta identificatoria*⁶⁸: en 13 empresas⁶⁹ (incidencia: 73%);
 - *ropa clara*⁷⁰: en 7 empresas⁷¹, es decir, el 32%.
- Se verificaron libretas sanitarias vencidas⁷² en:

⁶³ Todas las referencias normativas de las observaciones se refieren artículos del Pliego de Condiciones Particulares de la Licitación Pública N.º 899/08.

⁶⁴ Dado que elaboran el 100% de las preparaciones en los establecimientos educativos, no cuentan con personal en la planta para la evaluación de este concepto: Alimentos Integrados S. A., Arsoni S. A., Hispan S. A. y Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti. Cáritas de Buenos Aires no es aplicable por dejar de brindar servicios en el año 2010.

⁶⁵ Art. 26.

⁶⁶ Excepción: Cáritas Buenos Aires.

⁶⁷ Alberto Juan Torrado, Alfredo Grasso, Arkino S. A., Bagalá S. A. C., Carmelo Antonio Orrico S. R. L., Caterind S. A., Compañía Alimentaria Nacional S. A., Dassault S. A., Díaz Vélez S. R. L., Enrique Tavolaro S. R. L., Friend's Foods S. R. L., Hispan S. A., Lamerich S. R. L., Servicios Integrales de Alimentación S. A., Servicios Integrales Food and Catering S. R. L., Servir' c S. A., Siderum S. A., Spataro S. R. L., Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Sucesión de Rubén Martín S. A. y Treggio S. R. L.

⁶⁸ Art. 28. Cabe mencionar que, teniendo en cuenta la escasa cantidad de personal que poseen y dado que no desarrollan tareas en las escuelas, esta auditoría no consideró indispensable este elemento en el caso de las unidades productivas.

⁶⁹ Alberto Juan Torrado, Alfredo Grasso, Arkino S. A., Bagalá S. A. C., Compañía Alimentaria Nacional S. A., Dassault S. A., Díaz Vélez S. R. L., Friend's Foods S. R. L., Servicios Integrales de Alimentación S. A. Servicios Integrales Food and Catering S. R. L. Servir'C S. A , Siderum S. A. y Sucesión de Rubén Martín S. A.

⁷⁰ Art. 26.

⁷¹ Alfredo Grasso, Arkino S. A., Caterind S. A., Dassault S. A., Díaz Vélez S. R. L., Servir'C S. A., Siderum S. A.

- I. Una unidad productiva que elabora refrigerios para los establecimientos escolares⁷³: esta situación se detectó en 3 casos (12% del personal que presta servicios en dicha cooperativa);
- II. 7 empresas adjudicatarias, con relación al personal que desarrolla tareas sólo en las plantas elaboradoras, según el siguiente detalle:
 - Carmelo Antonio Orrico S. R. L.; Arkino S. A.; Spataro S.R.L y Alfredo Grasso S. A.: una libreta;
 - Servicios Integrales de Alimentación S. A.: 2 libretas;
 - Siderum S. A. y Bagalá S. A. C.: 3 libretas.

Cabe aclarar que:

- I. se verificaron copias obrantes en los archivos (los originales se encuentran en poder de sus titulares para ser exhibidas ante las diferentes autoridades de contralor que así lo requieran);
- II. este procedimiento permite evaluar el control que las empresas realizan con respecto a la vigencia de la documentación de su personal con independencia del lugar en el que desarrollan sus tareas.
- III. 3 empresas⁷⁴ no pudieron ser evaluadas en este punto ya que al momento de la visita no se encontró personal en planta.
- IV. las empresas proveedoras del servicio lácteo no fueron evaluadas en este ítem.

⁷² Art. 29.

⁷³ Cooperativa La Cacerola.

⁷⁴ Arsoni, Alimentos Integrados S. A. e Hispan S. A.

- No acreditan constancias de capacitación sobre buenas prácticas de manufactura realizada en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁷⁵ de acuerdo al siguiente detalle:
- I. Unidades Productivas⁷⁶: 47%; 22 empleados sobre un total de 47;
 - II. Empresas adjudicatarias: 24%; 62 empleados sobre el total de 260. El incumplimiento abarca a 13 concesionarios⁷⁷.

Criterio de medición:

Teniendo en cuenta el circuito de inscripción, dictado y aprobación de los cursos de referencia y los desvíos detectados con relación al tema⁷⁸, se aplicaron diferentes procedimientos de auditoría a efectos de garantizar la certeza de los datos contenidos en la presente observación:

- verificación en las plantas elaboradoras de la documentación bajo análisis⁷⁹;
- observación de un número de registro personal (a la espera del certificado original) que otorga la DGHySA que avala la asistencia al curso dictado⁸⁰.

⁷⁵ Art. 24.

⁷⁶ La Cacerola, Evencoop y Red de Barrios.

⁷⁷ Excepciones: Alberto Juan Torrado, Treggio S. R. L., Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Servir' C S. A., Díaz Vélez S. R. L., Caterind, Sucesión de Rubén Martín S. A., Arsoni, Servicios Integrales Food and catering S. R. L.

⁷⁸ Ver Capítulo V "Aclaraciones Previas", apartado 9, y lo ahí referido a los cursos de buenas prácticas de manufactura dictados por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

⁷⁹ Se obtuvieron 171 certificados.

⁸⁰ Se observaron 52 números de registro.

- Se observó, durante las visitas realizadas, que: no posee buenas prácticas de manufactura⁸¹ el personal de:
- I. la empresa Compañía Alimentaria Nacional⁸²;
 - II. 14 empresas adjudicadas y 3 unidades productivas⁸³ no llevan registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas (representatividad: 61% y 100%, respectivamente).

Criterio de medición:

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

- I. uso de registros de temperatura de cámaras frigoríficas⁸⁴;
- II. uso de registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas⁸⁵;
- III. separación de equipos limpios y sucios⁸⁶;
- IV. manipulación separada de alimentos crudos y cocidos⁸⁷;
- V. cocción de carnes vacunas, aves y huevos según las temperaturas adecuadas⁸⁸;

⁸¹ Art. 24.

⁸² Puntos evaluados que no cumple: separación de equipo sucio y limpio, planillas de control de limpieza y desinfección de las distintas áreas, alimentos almacenados con rótulo completo, uso de guantes y barbijos, productos de limpieza aislados de los alimentos.

⁸³ Unidades productivas evaluadas en este aspecto: La cacerola, Red de Barrios y Eveccop. Cáritas Buenos Aires no se tuvo en cuenta ya que no brinda servicios en el año 2010.

⁸⁴ Art. 20 inc. "i".

⁸⁵ Art. 20 inc. "i".

⁸⁶ Se refiere a la clara separación física entre procedimientos de limpieza de equipos y preparación de alimentos.

⁸⁷ Separación en los procedimientos de elaboración a efectos de obtener preparaciones inocuas, saludables y sanas, evitando la contaminación cruzada.

⁸⁸ Se considera que debe superar los 80° C para los dos primeros alimentos y 90° C para el último, a fin de garantizar la eliminación de bacterias patógenas.

- VI. rotulación completa de los productos almacenados⁸⁹;
- VII. protección de los alimentos contra la contaminación⁹⁰;
- VIII. utilización de guantes y barbijos por parte del personal⁹¹;
- IX. aislamiento entre productos alimentarios y de limpieza⁹².

2. Con referencia al equipamiento

- Se constató que las cámaras de refrigeración destinadas al almacenamiento de alimentos frescos no poseen:
- I. zócalos y cielorrasos sanitarios⁹³ en 15⁹⁴ plantas elaboradoras de alimentos, o sea el 68% de los casos;
 - II. termómetro externo⁹⁵ en 7 empresas adjudicatarias⁹⁶ (incidencia: 32%) y en 2 unidades productivas⁹⁷ (incidencia: 67%)⁹⁸;

⁸⁹ Debe constar en el envase y presentar todos los datos obligatorios según el Anexo I del Capítulo V del Código Alimentario Argentino (denominación de venta, lista de ingredientes, contenido neto, identificación del origen y del lote, fecha de duración, y en los casos que corresponda, preparación e instrucciones de uso y razón social y domicilio del importador).

⁹⁰ Se refiere al estado de conservación que implica: productos cubiertos con su envase primario, en óptimas condiciones de temperatura y alejado de cualquier agente que pueda resultar tóxico para el alimento.

⁹¹ Exigencia requerida en cada ocasión en que se manipulen alimentos y en la que pueda existir riesgo de contaminación.

⁹² Los productos de limpieza deben estar claramente identificados y ubicados fuera de las áreas en las que se manipulan alimentos, a fin de evitar la presencia de agentes físico-químicos nocivos para la salud.

⁹³ Art. 20, inciso "e".

⁹⁴ Alberto Juan Torrado, Arsoni S. A., Bagalá S. A. C., Caterind S. A., Compañía Alimentaria Nacional S. A., Dassault S. A., Carmelo Antonio Orrico S. R. L., Hispan S. A., Lamerich S. R. L., Servicios Integrales de Alimentación S. A., Servicios Integrales Food and Catering S. R. L., Servir'c S. A., Siderum S. A., Sucesión de Rubén Martín S. A. y Treggio S. R. L.

⁹⁵ Art. 20, inciso "e".

⁹⁶ Alimentos Integrados S. A., Arsoni S. A., Caterind S. A., Compañía Alimentaria Nacional S. A., Enrique Tavolaro S. R. L., Hispan S. A., y Treggio S. R. L.

⁹⁷ Red de Barrios y La Cacerola.

⁹⁸ Según comentario del auditado: "Los registros de temperatura se han verificado en todas las plantas mencionadas. Todas las plantas tienen termómetro para sus cámaras frigoríficas, con

Continúa →

III. adecuado sistema de condensación de agua⁹⁹ en 9 empresas adjudicatarias¹⁰⁰ (incidencia de 41%) y en 2 unidades productivas¹⁰¹ (incidencia: 67%).

- Se constató que las paredes y los pisos de las cámaras de refrigeración destinadas al almacenamiento de alimentos frescos, se encuentran en estado inadecuado en 5 empresas¹⁰² (incidencia: 21,73%) y 4 empresas¹⁰³ (incidencia: 17,39%), respectivamente.

Criterio de medición:

Se evaluó el estado edilicio de los pisos, paredes y techos de las cámaras frigoríficas, considerándolos como adecuados cuando se encuentran contruidos de material liso, lavable, de color claro, anti-deslizante e impermeable y libres de grietas y roturas.

3. Con referencia a la higiene de las diferentes áreas de las plantas elaboradoras y unidades productivas.

- Respecto al área de manipulación de alimentos¹⁰⁴, se observó que, sobre 10 ítems evaluados por la auditoría con relación a las condi-

la excepción de Compañía Alimentaria Nacional SA que posee un sistema con sensores que es leído posteriormente en una computadora, sistema que se solicitó en la última verificación que lo complementa con registros manuales..."

⁹⁹ Art. 20 inc. "e".

¹⁰⁰ Bagalá S. A. C., Caterind S. A., Compañía Alimentaria Nacional S. A., Friend's Food S. R. L., Servicios Integrales de alimentación S. A., Servir'C S. A. y Siderum S. A.

¹⁰¹ Red de Barrios y La Cacerola.

¹⁰² Arkino S. A., Bagalá S. A. C., Friend's Foods S. R. L., Hispan S. A., Servicios Integrales de Alimentación S. A.

¹⁰³ Alberto Juan Torrado, Friend's Food, Hispan S. A.; Servicios Integrales de Alimentación.

¹⁰⁴ Código Alimentario Argentino, Capítulo II, art. 18 y 20 y Resolución GMC 80/96 (incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución MS y AS N.º 587 del 1/9/97), Anexo I, Capítulo 4, Incisos 4.1.3.7 y Capítulo 5, Inciso 5.3.

ciones de higiene de instalaciones y equipos, no superan los 4 puntos:

- I. dos Unidades Productivas¹⁰⁵ (67% del total);
- II. seis de las Plantas visitadas¹⁰⁶ (26%).

Criterio de medición:

Se verificaron pisos (1), paredes (2), mesadas (3), bajo mesadas (4), unidades de frío (5), desagües (6), depósito (7), vajilla de cocina (8) y de servicio (9) y disposición de los residuos (10). A su vez, se calificó cada uno de estos conceptos como bueno, regular o malo, según su adecuación a la normativa vigente, fuera total, parcial o nula, respectivamente.

- Respecto al área destinada para uso exclusivo del personal¹⁰⁷, se observaron faltas parciales o totales de elementos de higiene personal (toallas, jabones, entre otros) en 10 casos¹⁰⁸ (30% de las plantas y 100% de las unidades productivas).
- Se señala que tanto los sanitarios como los vestuarios no presentan características adecuadas en 2 unidades productivas¹⁰⁹ (50%) y 9 de las empresas visitadas¹¹⁰ (incidencia: 39%) ya sea por:

¹⁰⁵ Cooperativa La Cacerola Ltda. y Evencoop. No se evaluó Cáritas Buenos Aires.

¹⁰⁶ Alimentos Integrados S. A., Bagalá S. A. C., Arsoni S. A., Compañía Alimentaria Nacional S. A., Friends Food S. R. L., Siderum S. A., Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti.

¹⁰⁷ Código Alimentario Argentino, Capítulo II, art. 20, inc. 1.º, y Resolución GMC N.º 80/96 (incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución MSyAS N.º 587 del 1/9/97), Anexo I, Capítulo 4, inciso 4.1.3.14.

¹⁰⁸ Friend's Foods, Siderum, Bagalá, Alfredo Grasso, Servir' C, Food and Catering, Dassault, La Cacerola, Red de Barrios, Evencoop.

¹⁰⁹ Cooperativas La Cacerola Ltda., Evencoop Ltda.

¹¹⁰ Alberto Torrado, Compañía Alimentaria Nacional S. A, Friends Foods S. R. L., Siderum S. A, Servicios Integrales de Alimentación, Alimentos Integrados S. A., Bagalá S. A. C., Hispan S. A., Arsoni S. A.

- I. falta de higiene¹¹¹ o mantenimiento¹¹²;
- II. la carencia de áreas separadas por sexos¹¹³,
- III. la presencia de los baños próxima al área de elaboración¹¹⁴.

4. Con referencia a los contenedores isotérmicos utilizados en el traslado de alimentos¹¹⁵ (casos relevados: 23)¹¹⁶¹¹⁷.

➤ Se observa que:

- I. 5 empresas (22% del total) no cuentan con contenedores, dado que:
 - dos de ellas prestan servicios a través de sociedades vinculadas¹¹⁸;
 - las restantes, utilizan las instalaciones de los establecimientos escolares para las preparaciones¹¹⁹.

No obstante, es importante recordar que, según señala el artículo 21 del Pliego de Condiciones Particulares¹²⁰, deberían uti-

¹¹¹ Alberto Torrado, Cía Alimentaria Nacional S. A., Siderum S. A., Servicios Integrales de Alimentación, Alimentos Integrados, Bagalá S. A. C., Hispan S. A., Arsoni S. A., La Cacerola, Evencoop.

¹¹² Hispan S. A., Bagalá S. A. C., Servicios Integrales de Alimentación S. A.

¹¹³ Evencoop Ltda. Arsoni S. A., Caterind S. A., Sucesión de Rubén Martín S. A.

¹¹⁴ Friends Foods S. R. L., Cía. Alimentaria nacional, Red de Barrios.

¹¹⁵ Art. 23, inc. "b".

¹¹⁶ Al momento de la visita de la Auditoría, ya habían sido enviados a las escuelas (Hispan S. A.), o bien no se pudo constatar su existencia en los establecimientos escolares por no ser objeto del presente informe (Carmelo Antonio Orrico S. R. L.).

¹¹⁷ Teniendo en cuenta que los refrigerios no requieren la utilización de contenedores isotérmicos para su traslado, este análisis no resulta aplicable a las unidades productivas.

¹¹⁸ Hispan S. A. y Alimentos Integrados S. A.

¹¹⁹ Arsoni S. A., Díaz Vélez S. R. L. y Servicios Integrales Food and Catering S. R. L.

¹²⁰ "Art. 21. PLANTA ELABORADORA – UTILIZACIÓN SUBSIDIARIA.- Se deja establecido que si durante la prestación del servicio, eventualmente, la planta física «cocina» del establecimiento educativo no estuviera en condiciones de uso; o acontecimientos de fuerza mayor –a

Continúa →

lizarlos en los casos que fuera imprescindible elaborar en las Plantas.

II. 7 empresas¹²¹ no cumplen con las condiciones mínimas detalladas a continuación, siendo su incidencia del 30%:

- buen estado de conservación¹²²;
- higiene¹²³;
- cierre hermético¹²⁴;
- material adecuado para el mantenimiento de la cadena de frío o calor¹²⁵.

5. Con relación a otros requisitos del Pliego de Condiciones Particulares de la Licitación Pública N.º 899/08

- No se acreditaron protocolos de análisis bacteriológico que certifiquen la ausencia de Eschericia Coli OH157:H7/ NM y de Salmonella spp para los lotes de carnes con que se elabora carne picada cruda y productos a base de carne picada, precocidos o no, o listos para el consumo, en 8 empresas adjudicatarias¹²⁶.

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”.

¹²¹ Arkino S. A., Bagalá S. A., Dassault S. A., Enrique Tavolaro S. R. L., Lamerich S. R. L., Servicios Integrales Food and Catering S. R. L. y Siderum S. A.

¹²² Dassault S. A.

¹²³ Bagalá S. A. y Dassault S. A.

¹²⁴ Arkino S. A., Enrique Tavolaro S. R. L. y Lamerich S. R. L.

¹²⁵ Siderum S. A. (uso de contenedores de telgopor).

¹²⁶ Spataro, Torrado, Arkino, Siderum, Ferrarotti, Arsoni, Servicios Integrales Food and Catering, Sucesión de Rubén Martín.

Se determinó, en relación con los 23 protocolos de análisis bacteriológicos mencionados anteriormente, vistos en las plantas elaboradoras, que:

- I. 5 de ellos no presentan ninguno de los dos análisis obligatorios realizados de los protocolos vistos¹²⁷ (incidencia del 22%);
- II. 15 de ellos no poseen número de muestra para su identificación, habiéndose realizado su análisis bacteriológico en laboratorios diferentes, con lo cual no puede afirmarse que dichas muestras posean ambos análisis obligatorios según Pliego de Condiciones Particulares¹²⁸ (incidencia del 65%);
- III. en 6 casos¹²⁹ no poseen el análisis de Salmonella spp (26% del total) y en 10 casos¹³⁰ el de Eschericia Coli OH157:H7/ NM (46% del total);
- IV. falta la firma del responsable técnico en el protocolo de análisis en 5 casos¹³¹.

➤ No se acreditaron certificados de análisis bacteriológico para lotes de fiambres expedidos por la empresa elaboradora en 8 empresas adjudicatarias¹³².

Para los lotes de queso, tampoco fueron presentados los certificados de análisis bacteriológico por parte de 5 empresas.¹³³

¹²⁷ Díaz Vélez S. R. L.

¹²⁸ Caterind, Díaz Vélez, Friend's Food, Bagalá y Cía. Alimentaria Nacional.

¹²⁹ Bagalá, Friends food's, Díaz Vélez.

¹³⁰ Cía. Alimentaria Nacional, Díaz Vélez, Friend's Food.

¹³¹ Cía. Alimentaria nacional y Carmelo Orrico.

¹³² Spataro, Torrado, Cía. Alimentaria nacional, Lamerich, Ferrarotti, Red de Barrios, La Cacerola, Servicios Integrales Food and Catering.

¹³³ Spataro, Torrado, Lamerich, Ferrarotti, Servicios integrales Food and Catering.

Se determinó, en relación con los protocolos de análisis bacteriológicos mencionados anteriormente vistos en las plantas elaboradoras, que:

- I. de los 31 protocolos de análisis de fiambres vistos, 29 de ellos posee algún faltante a analizar según lo exigido por el CAA¹³⁴ para ese tipo de alimento (incidencia del 94%);
- II. de los 12 protocolos de análisis de quesos vistos, 8 de ellos poseen algún faltante a analizar según lo exigido por el CAA¹³⁵ para este tipo de alimento (incidencia del 66%)

➤ En relación con el flujograma operacional¹³⁶, se verificó lo siguiente:

- I. de las 27 empresas adjudicatarias (se excluyen las empresas proveedoras de lácteos), 8¹³⁷ no cumplen con el requisito exigido por el Pliego de Condiciones Particulares de plasmar en un grafico la secuencia de operaciones necesarias para la elaboración de un alimento o producto alimentario; (incidencia del 29,63%);
- II. de las 19 empresas restantes, que cumplen con el requisito exigido:

¹³⁴ **Fiambres.** Artículos 286 y 286 bis del CAA (salazones), artículo 360 y 360 bis del CAA (fiambre de cerdo cocido), Listeria monocytogenes, Estafilococo coagulasa positivo, Escherichia coli, Escherichia coli O157:H7, Salmonella spp, Coliformes totales, hongos y levaduras, Clostridium sulfito reductores.

¹³⁵ **Quesos.** Artículo 605 del C.A.A. Con humedad hasta 35,9%: Coliformes totales, Coliformes fecales, Estafilococos coagulasa positiva, Salmonella spp, y con humedad entre 36 a 45 y 46 a 54%: Coliformes totales, Coliformes fecales, Estafilococos coagulasa positiva, Salmonella spp., Listeria monocytogenes.

¹³⁶ Art. 20, inc. "j".

¹³⁷ Friend's Food S. R. L., Spataro, Carmelo Antonio Orrico S. R. L., Siderum S. A., Lamerich S. A., Treggio, Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Servicios Integrales de Alimentación, alimentos Integrados, Bagalá, Cáritas de Buenos Aires, Servicios Integrales Food and Catering, Sucesión de Ruben Martín S. A., Dassault, Díaz Vélez, Alfredo Grasso, Cooperativa La Cacerola, Servir'C, Enrique Tavolaro S. R. L.

- 3 (incidencia del 15,79%)¹³⁸ lo realizan conforme a lo establecido en el Pliego de Condiciones Particulares, donde se contempla la secuencia completa de pasos a seguir para la elaboración de un alimento o preparación, o conjunto de alimentos, considerando las etapas de recepción, almacenamiento, elaboración, distribución, y servicio, cuyo cumplimiento asegure la inocuidad del producto final.
- 9 (incidencia del 47,37%)¹³⁹ incluyen en su flujograma el concepto de PCC (punto crítico de control). Resulta útil su aplicación, ya que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable.

➤ En relación con el control de plagas, se observó que no se acreditaron constancias de desinsectación mensual¹⁴⁰ en 2 unidades productivas¹⁴¹ (50%) y 13 empresas adjudicatarias¹⁴² (56%).

Criterio de medición:

Se evaluaron los 12 meses del año 2009 y sólo se observaron aquellos casos en que el incumplimiento supera los 2 meses.

¹³⁸ Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Servicios Integrales Food and Catering, Dassault.

¹³⁹ Spataro, Carmelo Antonio Orrico S. R. L., Siderum S. A., Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Alimentos Integrados, Servicios Integrales Food and Catering, Dassault, Díaz Vélez, Alfredo Grasso S. A.

¹⁴⁰ Art. 40.

¹⁴¹ Cooperativa Evencoop (faltan 4 meses, incumplimiento: 33%) y Cáritas de Buenos Aires (3 meses, 25%). Cabe mencionar que, en el último caso y teniendo en cuenta que dejó de prestar servicio en el año 2010, se requirieron los comprobantes de pago del servicio bajo análisis a fin de verificar su efectiva realización.

¹⁴² Carmelo Antonio Orrico (50%), Arkino (25%), Lamerich (33%), Treggio (50%), Ferrarotti (50%), Servicios Integrales de alimentación S. A. (17%), Bagala (42%), Alfredo Grasso (17%), Hispan (83%), Enrique Tavolaro (100%), Dassault (50%), Arsoni (33%), Servicios Integrales Food and Catering (75%).

- Respecto a los exámenes microbiológicos y físico-químicos del agua (frecuencia semestral)¹⁴³ se detectó la falta de cumplimiento en una unidad productiva¹⁴⁴ (25%) y en 3 plantas elaboradoras¹⁴⁵ (13%).
- En relación con los seguros de accidente de trabajo¹⁴⁶, se detectó la falta de cumplimiento en 3 unidades productivas¹⁴⁷ (75% del total) y en una planta elaboradora¹⁴⁸.

6. Modificaciones en el mosaico de menús

1. De las visitas realizadas a las plantas elaboradoras de alimentos y a las unidades productivas, se observó un incumplimiento del mosaico de menú vigente, según el siguiente detalle¹⁴⁹:
 - De las 16 empresas adjudicatarias que elaboran refrigerios, 15 no cumplen con el menú. Incidencia: 93,75%.
 - De las 14 empresas que elaboran viandas calientes, 13 no cumplen con el menú. Incidencia: 92,85%.

¹⁴³ Art. 20, inc. "f".

¹⁴⁴ Cooperativa Evencoop Ltda. (100% de incumplimiento).

¹⁴⁵ Caterind (incumplimiento: 50%), Sucesión de Rubén Martín S. A. (incumplimiento: 50%), Dassault S. A. (incumplimiento: 50%).

¹⁴⁶ Art. 13 del Reglamento Operativo del Decreto N.º 1924/04; Ley Nacional N.º 24.557 (sobre Riesgos del Trabajo) y art. 62 del Pliego de Condiciones Particulares de Cláusulas Particulares de la Licitación Pública N.º 899/08.

¹⁴⁷ Cooperativa Evencoop, Red de Barrios Asociación Civil y Cáritas de Buenos Aires.

¹⁴⁸ Hispan S. A.

¹⁴⁹ Según el descargo del organismo auditado: "...corresponde aclarar que esta Dirección General ha estado sancionando su incumplimiento. El menú mal llamado de "emergencia" por parte de las empresas concesionarias, no fue aprobado por esta administración y así se les comunicó con fecha 23/03/10 y 31/03/10. Sin perjuicio de ello, se adjunta el mosaico de menús vigente a partir del 26/04/10, el cual ha sido notificado a los concesionarios, en primera instancia, por correo electrónico y luego por cédula de notificación."

- De las 3 unidades productivas que elaboran refrigerios, 2 no cumplen con el menú. Incidencia: 66,66%.

Estos cambios de menús realizados no poseen autorización expresa por parte de la DGPYSE ni se encuentran dentro de las excepciones contempladas en el artículo 7.º en relación con las modificaciones del mosaico utilizado. (ver punto 10, “Cambio de menú”, en Aclaraciones Previas).

7. Respecto a la rotulación de los alimentos

1. Se observó en una planta elaboradora — Bagalá S. A. C.— el uso de leche en polvo marca “Santa Elena” sin datos en su rótulo (lista de ingredientes y registro otorgado por SE.NA.SA.) exigidos por el Código Alimentario Argentino¹⁵⁰.
2. Se detectó que la unidad productiva Evencoop Ltda. utiliza un rótulo alimentario donde figura un número de habilitación que no coincide con el número de la carátula que inicia el trámite de su pedido de habilitación. Asimismo, en dicho rótulo figura que la hora de elaboración del producto es de 1 a 3 AM, cuando, según lo verificado en la visita, se realiza de 6 a 12 AM. Esta práctica altera la durabilidad del producto.

¹⁵⁰ Según el descargo del organismo auditado, la empresa Bagalá S.A. se encuentra utilizando en la actualidad leche en polvo marca SANCOR.

VII. Recomendaciones

1. De carácter general

1.1. Se recomienda efectuar un análisis integral a fin de evaluar la posible reducción en el costo de las raciones. Para ello, sería necesario, entre otros temas:

- a) Exigir a los concesionarios el cumplimiento efectivo de los términos declarados en la oferta respecto al uso de la planta elaboradora en relación al estado de utilización de la misma, así como el circuito de los procesos de recepción de materias primas, almacenamiento, procesamiento de alimentos y distribución del producto final y cualquier otro elemento que permita determinar el nivel de intervención de cada una de las empresas;
- b) Incrementar los controles en las plantas elaboradoras y realizar estadísticas que reflejen el grado de utilización real de las mismas durante cada ejercicio;
- c) Definir cuáles son los establecimientos escolares que poseen real capacidad para utilizar la planta física “cocina” para la preparación de los alimentos.

1.2. Exigir el cumplimiento del pliego en todos sus términos, en particular con lo prescripto en el art. 20 Inc. b) -Titularidad y Exclusividad- y 73 Inc. f) -Habilitación de la Planta de Instalaciones- del PBCP en relación a la exclusividad de la planta.

1.3. Exigir el cumplimiento del pliego en todos sus términos, en particular con lo prescripto en el art. 20 Inc. h) –Profesional Técnico- del PBCP en relación a profesional técnico.

1.4. Corroborar las declaraciones juradas presentadas por los oferentes en relación a la habilitación de la planta física elaboradora, Art. 20 inc. d –Habilitación, e implementar mecanismos de articulación con la Dirección General de Habilitaciones y Permisos que permitan que el mecanismo sea mas fluido y actualizado.

1.5. Exigir el cumplimiento del pliego en todos sus términos, en particular con lo prescripto en el art. 76 Inc. c) –Cupo de Raciones- del PBCP en relación a las habilitaciones en trámite y se controle el tope estipulado de raciones asignadas. En caso de que por circunstancias extremas se requiera apartarse de los especificaciones del pliego, fundamentar dicho extremo con un acto formal.

2. A los Pliegos utilizados

2.1. Verificar que no existan inconsistencias entre el PBCP y los actos administrativos aprobatorios.

3. A la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas

3.1. Se recomienda implementar mecanismos de articulación entre la DGPYSE y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

3.2. Controlar que se cumpla con las pautas señaladas en el P.B.C.P en todos los aspectos relativos a las habilitaciones definitivas, tanto en las plantas elaboradoras como en las Unidades Productivas, implementar mecanismos de articulación con la Dirección General de Habilitaciones y Permisos que permitan que la información sea mas fluida y actualizada.

3.3. Controlar que se cumpla con las pautas señaladas en el P.B.C.P en todos los aspectos relativos a las habilitaciones definitivas, corroborando periódicamente el cumplimiento de dicho extremo.

3.4. Adjudicar las raciones a las unidades productivas que cuenten con las instalaciones adecuadas para el cumplimiento de las especificaciones técnicas del PCBC.

3.5. Idem recomendación anterior (3.4)

3.6. Imprimir celeridad al proceso de los incumplimientos contractuales.

3.7. Exigir el cumplimiento del PBCP referente a la obligatoriedad de contar con Libro de Actas. Dejar constancia de las visitas realizadas en el Libro de Actas de Inspecciones. En caso de detectar incumplimientos aplicar la sanción correspondiente.

3.8. Hacer cumplir la exigencia del PBCP (Art. 35) referente a los controles bromatológicos mensuales y en caso de detectar incumplimientos aplicar la sanción correspondiente.

3.9. Realizar una real planificación, en tiempo y forma, a fin de reducir la utilización de mecanismos de necesidad y urgencia.

3.10. Verificar en forma periódica las condiciones higiénico sanitarias de las Plantas Elaboradoras.

4. Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

4.1. Establecer mecanismos de articulación con la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares a fin de definir la frecuencia de toma de muestras e inspecciones oculares en Unidades Productivas, Plantas Elaboradoras de Alimentos y Lácteos.

4.2. Establecer mecanismos de articulación con la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares a fin de definir la frecuencia de toma de muestras e inspecciones oculares en Unidades Productivas, Plantas Elaboradoras de Alimentos y Lácteos. Asimismo, implementar mecanismos de control interjurisdiccional a fin de que las empresas prestadoras con domicilio en Provincia de Buenos Aires se encuentren sujetos a los mismos controles.

4.3. Idem Recomendación 4.1

4.4. Idem Recomendación 4.2

4.5. Idem Recomendación 4.2

5. Respeto a la manipulación de los alimentos

5.1. Controlar que se cumpla con las pautas señaladas en todos los aspectos relativos al personal y notificar a las empresas los desvíos observados: Vestimenta, calzado de seguridad, plaqueta identificatoria, libreta sanitaria, capacitación, buenas prácticas de manufactura.

5.2. Controlar que se cumpla con las pautas señaladas en todos los aspectos relativos al equipamiento gastronómico.

5.3. Controlar que se cumpla con las pautas señaladas en todos los aspectos relativos a la higiene de las diferentes áreas de las Plantas Elaboradoras y Unidades Productivas.

5.4. Se recomienda verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el PBCP con relación a este tema; registrar los desvíos observados en el Libro de Actas e Inspecciones obrante en las empresas; controlar su posterior regularización.

5.5. Dar cumplimiento al Art. 9 Inc. a) Especificaciones higiénico sanitarias, bromatológicas y organolépticas, al Art. 20 Inc. j) Diseño de flujo y al Art. 40 Control de Plagas.

4. Modificaciones en el mosaico de menús

6.1. Dar cumplimiento a los Artículos 7 (Menús) y 8 (Modificación de los menús) del PBCP.

5. Respeto a la rotulación de los alimentos

7.1. Dar cumplimiento al Artículo 9 Inc. a) del PBCP respecto al rótulo alimentario conforme a lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino

7.2. Idem Recomendación 7.1

VIII. Conclusión

Del análisis efectuado a la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas con relación al control ejercido sobre Plantas Elaboradoras de Alimentos, Unidades Productivas y de Empresas Proveedoras de Productos Lácteos puede concluirse que el Organismo debería planificar en tiempo y forma la elaboración y aprobación de los Pliegos de Bases y Condiciones de la Licitación Pública a fin de restringir la utilización de los mecanismos de necesidad y urgencia. Asimismo, debe considerar la posibilidad de realizar un régimen diferenciado para las unidades productivas.

Respecto de las habilitaciones de las Plantas Elaboradoras y Unidades Productivas, éstas deben adquirir el carácter definitivo al momento de la adjudicación. En caso de existir habilitaciones provisorias el Organismo debería solicitar la agilización en la Dirección General de Habilitaciones y Permisos para que en un período razonable se llegue a tener una habilitación definitiva y tener un cupo límite asignado hasta regularizar su situación.

Asimismo, las fiscalizaciones realizadas por el Organismo auditado son insuficientes y los resultados no se encuentran plasmados en los libros de actas de inspecciones correspondientes, situación ésta que dificulte el control. Por ello, es necesario contar con una mayor presencia del Estado en el control de las prestaciones brindadas por terceros.

La falta de articulación entre la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y el Organismo auditado es recurrente. (Ver informes anteriores).

Asimismo se pudo verificar falta de fiscalización por parte de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria a las Plantas Elaboradoras, Empresas Proveedoras de Lácteos y Unidades Productivas.

Corresponde al Organismo auditado tomar las medidas pertinentes a fin de aplicar las penalidades previstas a las Plantas Elaboradoras que modifiquen los menús sin la autorización correspondiente

ANEXO I **NORMATIVO**

Tipo de Norma	Boletín Oficial	Descripción
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires	//	//
Ley Nº 70	27-08-1998 B. O. Nº 539	Ley de sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector Público de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley Nº 325	28-12-1999 B. O. Nº 884	Se aprueban las normas de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley Nº 547	29-03-2001	Sustituye los Art. 10 y 16 de la Ordenanza Nº 43.478. Servicio de desayuno y merienda.
Ley Nº 590	03-05-2001	Reglamenta el derecho de prioridad establecido en Art. 49 de la Constitución de la Ciudad
Ley Nº 2.624	13-12-2007	Se crea la entidad autárquica Agencia Gubernamental de Control en el ámbito del Ministerio de Justicia y Seguridad
Ley 18.284	18-07-1969	Código Alimentario Argentino
Ley 340 Código Civil de la Nación (actualizado)	25-09-69 R. N. 863/69	Aprueba el Código Civil de la Nación
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
Ley Nº 19.550 Sociedades Comerciales.	03-04-72 B. O. Nº 22.409	Sociedades Comerciales. Nuevo régimen.
Decreto 2126/GCABA /71	20-09-1971	Reglamenta la Ley 18.284
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
Decreto Nº 1.510/GCABA/97	22-10-1997 B.O. Nº 310	Ley de Procedimientos Administrativos de la Ciudad de Buenos Aires
Decreto Nº 1.000/GCABA/99	19-05-1999 B. O. Nº 704	Reglamentario de la Ley Nº 70.
Decreto Nº 782/GCABA/01	19-06-2001 B.O. Nº 1.220	Establece obligatoriedad de capacitación del personal involucrado en manipulación de alimentos. Se crea sistema de Registros.
Decreto Nº 101/GCABA/03	31-01-2003 B.O. Nº 1.630	Se crea el Registro Informatizado Único y Permanente de Proveedores del GCABA y se aprueba su Reglamento.

Tipo de Norma	Boletín Oficial	Descripción
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.
Decreto 2.008/GCBA/03	14-11-2003 B.O. 1818	Aprueba el Reglamento para el inicio, ordenamiento, registro y circulación de expedientes y actuaciones administrativas
Decreto N° 1.924/ GCBA/04	26-10-2004 B.O. N° 2.059	Créase el Programa de Unidades Productivas en el ámbito de la DGCyCE.
Decreto N° 2.143/GCBA/07	28-12-2007 B.O. 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
Decreto N° 2.075/GCBA/07 y Anexo II	11-12-2007 B.O. N° 2829	Aprueba la estructura orgánico funcional de la C.A.B.A.
Decreto N° 326/ GCBA /08 y Anexo I	14-04-2008	Crea las Coordinaciones de distintas reparticiones dependientes del Ministerio de Educación
Decreto N° 400/GCBA/08	16-04-2008 B.O. N° 2914	Complementa el Decreto 2143/07. Autorización de pagos, Entregas. Transferencias de fondos. Liquidación de haberes. Cajas Chicas. Contrataciones.
Decreto N° 736/GCBA/08	19-06-08	Se establece fecha de funcionamiento para la estructura a nivel de Direcciones creada por Decreto N° 500/08
Decreto N° 1.131/ GCBA/08	30-09-2008 B.O. N° 3025	Aprueba la licitación pública 800/08. Contratación del servicio de elaboración de comidas.
Decreto N° 1.210/ GCBA/08- Anexo (Separata)	21-10-2008 B.O. N° 3039	Responsabilidades Primarias de las Direcciones Generales
Decreto N° 241/GCBA/09	26-03-2009 B.O. N° 3125	Prorroga la vigencia de los contratos de la licitación pública 899-08
Resolución Técnica N° 4-FACPCE-84	30-05-1984	Consolidación de Estados Contables.
Resolución Técnica N° 5-FACPCE-84	30-05-1984	Valuación de Inversiones en Sociedades Controladas y Vinculadas.
Resolución Técnica N° 21-FACPCE-		Valor Patrimonial Proporcional, consolidación de Estados Contables e Información a exponer sobre partes relacionadas.

Tipo de Norma	Boletín Oficial	Descripción
Resolución Técnica N° 8-FACPCE-87	11-12-87	Normas Generales de Exposición Contable. Normas comunes a todos los Estados Contables. Información Complementaria.
Resolución N° 89-CPCECF-88	08-06-1988	Aclaraciones de las normas contenidas en las Resoluciones Técnicas N° 8 y 9 de la FACPCE.
Resolución N° 623/91	13-09-1991 B. O. N° 27.275	Sociedades Comerciales. Capital Social. Actualización.
Resolución N° 2316/GCBA/SHYF/00	29-12-2000	Fija el criterio para la imputación de gastos que no cuenta con documentación respaldatoria al cierre del ejercicio.
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.
Resolución N° 3.800-SED-2004	23-11-2004 B. O. 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.
Resolución Conjunta N° 302-MEGCyMHGC – 8	18-04-2008 B. O. 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.
Resolución N° 296/GCABA/08	03-04-2008 B. O. N° 2.999	Aprueba la estructura orgánica funcional de la Agencia Gubernamental de Control.
Ordenanza 33.266/MCBA/76	22-12-1976 B. M. 15.419	Código de Habilitaciones y Verificaciones.
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.
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.
Disposición N° 262-DGHySA-03	24-07-2003	Regula los parámetros contractuales determinados en el Decreto N° 782/01.
Disposición N° 160-DGCyC-03	14-08-2003 B. O. N° 1.788	Aclaraciones respecto de lo dispuesto en el art. 37 del Reglamento del Registro Único y Permanente de Proveedores del GCABA.

Tipo de Norma	Boletín Oficial	Descripción
Disposición N° 243-DGCyC-03	23-10-2003 B. O. 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.
Disposición 2554/GCBA-SJYSU/04	1/12/2004 B. O. 2079	Aprueba el circuito administrativo para la tramitación de solicitudes comprendidas en el Código de Habilitaciones y Verificaciones
Disposición 2319/GCBA-DHP/05	1/7/2005 B. O. 2223	Modifica el circuito administrativo de la presentación de solicitudes de habilitación establecido en el Decreto 2554/04.
Disposición N° 6/06 Subsecretaría de Asuntos Registrables.	11/5/2006 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.
Pliego de Condiciones Generales y Particulares de la Licitación Pública N° 899/08.	//	Servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa.
Pliego de Condiciones Generales y Particulares de la Licitación Pública N° 702/09	//	Servicio de provisión de lácteos.
Ley N° 2.095	N° 2.557 (2/11/06)	Ley de Compras y Contrataciones de la Ciudad.
Disposición N° 171/DGCyC/08	N° 2.968 (6/3/2008)	Aprueba el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.
Decreto N° 569/GCBA/09	//	Aprueba Licitación Pública N° 702/SIGAF/09 – Provisión Lácteos.
Decreto N° 1.131/CABA/08	//	Aprueba Licitación Pública N° 899/SIGAF/08. Elaboración de Comidas y Posterior distribución en mesa.
Decreto N° 684/GCBA/09	N° 3.233 (10/8/09)	Aprueba Régimen Gerencial.
Decreto N° 1.064/GCBA/09	N° 3.318 (10/12/09)	Modifica estructura orgánica.
Disposición N° 004/DGSE/09	(9/2/09)	Renueva el Proyecto Productivo y de Capacitación de la Cooperativa de Trabajo Evencoop Limitada.
Disposición N° 005/DGSE/09	(9/2/09)	Renueva el Proyecto Productivo y de Capacitación de la Asociación Civil Red de Barrios.
Disposición N° 003/DGSE/09	(9/2/09)	Renueva el Proyecto Productivo y de Capacitación de Caritas Buenos Aires.

Tipo de Norma	Boletín Oficial	Descripción
Disposición N° 002/DGSE/10	(9/2/09)	Renueva el Proyecto Productivo y de Capacitación de Cooperativa de Trabajo La Cacerola Limitada.

ANEXO II
TIPIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES
(ART. 91 DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES)

Transcripción del artículo 91 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares en la parte referente a las plantas elaboradoras.

“Art. 91. Tipificación de incumplimientos contractuales

(...)

”13. Planta Elaboradora

Inciso	Descripción del incumplimiento	Cantidad de RACIONES	
		Para Penalización Directa	Para Incumplimientos Subsanales
13.1	Por no tener cámara frigorífica y/o equipamiento gastronómico para elaborar, en caso de fuerza mayor, el 30% de las raciones de comedor adjudicadas.	70	
13.2	Por no tener cámara frigorífica y/o equipamiento gastronómico para elaborar, en caso de fuerza mayor, el 100% de las viandas y refrigerios.	50	
13.3	Por no abarcar la totalidad del periodo de prestación si la planta es alquilada.	100	
13.4	Por compartir la planta con otro oferente y/o adjudicatario de este u otro contrato.	25	
13.5	Por no tener planos visados.	25	
13.6	Por no tener chapa mural.	25	
13.7	Por no tener la cámara frigorífica pisos, paredes y techos de material impermeable y lisos o no estar revestida de con material sanitario, de colores claros.	60	
13.8	Por no contar con agua fría y caliente en un sector próximo a las cámaras		50
13.9	Por no tener iluminación adecuada.	50	
13.10	Por no tener la cámara cierre hermético accionado por el exterior e interior de la cámara.		50
13.11	Por no tener la cámara termómetro en funcionamiento.	60	
13.12	Por no realizar limpieza de tanque de agua y exámenes de calidad del agua con frecuencia semestral.	80	
13.13	Por no tener un profesional técnico permanente	50	

		Cantidad de RACIONES	
	en planta.		
13.14	Por no realizar registros de temperatura de cámara frigorífica.		50
13.15	Por no realizar registros de limpieza y desinfección.		50
13.16	Por no realizar o no tener disponible el diseño del flujograma.		50
13.17	Por no realizar los trámites pertinentes necesarios para obtener la habilitación definitiva de la planta.		100

ANEXO III
EMPRESAS ADJUDICADAS POR LICITACIÓN PÚBLICA N° 899/08

N° ítem	Razón social	Montos expresados en pesos
1	Carmelo Antonio Orrico S. R. L.	21.291.949,90
2	Arkino S. A.	41.703.117,00
3	Enrique Tavolaro S. R. L.	12.262.400,94
4	Lamerich S.R.L	36.252.196,45
5	Friend's Foods S. R. L.	16.851.409,03
8	Sucesión de Rubén Martín S. A.	3.800.700,50
9	Siderum S. A.	39.494.332,04
10	Alberto Juan Torrado	13.535.785,82
11	Bagalá S. A.C.	17.301.568,85
12	Hispan S. A.	5.953.233,98
13	Arsoni S. A.	3.064.163,20
14	Dassault S. A.	21.002.169,25
15	Caterind S.A	9.719.179,08
17	Servicios Integrales Food and Catering S. R. L.	2.249.906,65
18	Compañía Alimentaria Nacional S. A.	34.537.072,37
19	Servicios Integrales de Alimentación S. A.	29.742.024,12
20	Spataro S. R. L.	15.407.154,03
21	Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti	17.588.636,00
22	Treggio S. R. L.	3.580.874,95
23	Alfredo Grasso	21.923.146,33
24	Alimentos Integrados S. A.	15.961.302,77
26	Díaz Vélez S. R. L.	16.242.856,00
28	Servir'c S. A.	6.404.100,65
Totales		405.869.279,91

ANEXO IV
UNIDADES PRODUCTIVAS

Nº ítem	Razón social	Montos expresados en pesos	Órdenes de compra
1	Cooperativa La Cacerola Ltda.	1.631.585,60	47,103,122,184,218,261,292,333,377, 426/DGAR/09
2	Caritas Buenos Aires	728.260,00	45,107.121,183,212,257,302,331,375,425/ DGAR/09
3	Cooperativa Evencoop Ltda.	1.534.001,40	49,102,124,180,217,264,294,336,383,430/ DGAR/09
4	Red de Barrios Asoc.Civil	2.093.930,20	48, 105,123,185,211,256,288,332, 376,427/DGAR/09
Totales		5.987.777,20	

ANEXO V
EMPRESAS ADJUDICADAS POR LICITACIÓN PÚBLICA N° 702/SIGAF/09

N° ítem	Razón social	Montos expresados en pesos
1	Mastellone. Hnos. S. A	9.770.274,65
2	Lácteos Conosur S. A	2.231.090,21
Totales		12.001.364,86

ANEXO VI
EMPRESAS LACTEAS ADJUDICADAS POR
LICITACIÓN PÚBLICA N° 702/SIGAF/09
(REGLONES, LUGARES DE ENTREGA Y CANTIDADES ESTIMADAS)

Razón social	Renglón	Distrito escolar	Litros de leche/día 3 veces por semana	Litros de yogur/día 2 veces por semana	Cantidad de Unidades Maternizadas 5 veces por semana
Proveedor 1*					
	1	3,4,5,6	7.430	7.430	194
	2	1,2,9,10,15	6.882	6.882	135
	3	16,17,18,20	5.813	5.813	111
	4	7,8,14,19	6.421	6.421	260
Total parcial:			26.546	26.546	700
Proveedor 2**					
	5	11,12,13,21	6.332	6.332	116
Total de entrega por día			32.878	32.878	816

ANEXO VII
EVALUACIÓN DE DEPÓSITO DE VÍVERES SECOS EN PLANTAS
ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Concesionario	Depósito de víveres secos				
	Dimensiones	Sistema de almacenamiento	Temperatura	Humedad	Iluminación
Alberto Juan Torrado	1	1	1	1	1
Alfredo Grasso	1	1	1	1	1
Alimentos Integrados S. A.	NA	NA	NA	NA	NA
Arkino S. A.	1	1	1	1	0
Arsoni S. A.	NA	NA	NA	NA	NA
Bagalá S. A.C.	1	0	1	1	0
Carmelo Antonio Orrico S. R. L.	1	1	1	1	1
Caterind S. A.	1	1	1	1	1
Cía. Alimentaria Nacional S. A.	1	1	1	1	0
Dassault S. A.	1	1	1	1	1
Díaz Vélez S. R. L.	1	1	1	1	1
Enrique Tavolaro S. R. L.	1	1	1	1	1
Friend's Foods S. R. L.	1	1	1	1	1
Hispan S. A.	NA	NA	NA	NA	NA
Lamerich S. R. L.	1	1	1	1	1
Servicios Integrales de Alimentación S. A.	1	0	1	1	1
Servicios Integrales Food and Catering S. R. L.	1	1	1	1	0
Servir'c S. A.	NA	NA	NA	NA	NA
Siderum S. A.	1	1	1	1	1
Spataro S. R. L.	1	1	1	1	1
Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti	NA	NA	NA	NA	NA
Sucesión de Rubén Martín S. A.	1	1	1	1	1
Treggio S. R. L.	1	1	1	1	1

	Depósito de víveres secos				
Total	18	16	18	18	14

Referencias

1: Adecuado

0: Inadecuado

NA: casos en que existiendo el espacio físico para depósito, no era posible efectuar la evaluación (sin stock de víveres o por falta de uso).

Resumen	Cantidad	%
Adecuados	84	73,04%
Inadecuados	6	5,22%
No aplicable	5	4,35%
Total	115	82,61%

Criterio de corte utilizado para las observaciones: 15%

ANEXO VIII
EVALUACIÓN DE DEPÓSITO DE ALIMENTOS FRESCOS Y/O
CONGELADOS EN PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Concesionario	Depósito de frescos / congelados										
	Capacidad	Paredes	Piso	Techo	Termómetro Externo	Cierre hermetico	Abastecimiento de agua	Iluminacion	Agua de condensación	Zócalo y cieloraso sanitario	Temperatura según tipo de alimento
Alberto Juan Torrado	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1
Alfredo Grasso	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Alimentos Integrados S.A.	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
Arkino S.A.	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1
Arsoni S.A.	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1
Bagalá S.A.C.	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1
Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
Caterind S.A.	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1
Cía. Alimentaria Nacional S.A.	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1
Dassault S.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0
Díaz Vélez S.R.L.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Enrique Tavoraro S.R.L.	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
Friend's Foods S.R.L.	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1
Hispan S.A.	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1
Lamerich SRL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
S. Integr de Alimentación	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1
S. Integr Food and Catering	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
Servir'c S.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1
Siderum S.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0
Spataro S.R.L.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
S. de Rodolfo Pedro Ferrarotti	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
S. de Rubén Martín S.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
Treggio S.R.L.	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1
Total	22	17	18	19	15	22	22	19	13	7	20
% de cumplimiento	100,00	77,27	81,82	86,36	68,18	100,00	100,00	86,36	59,09	31,82	90,91
% de incumplimiento	0,00	22,73	18,18	13,64	31,82	0,00	0,00	13,64	40,91	68,18	9,09
Observación	NO	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	SI	SI	NO

Referencias

1: Adecuado

0: Inadecuado

NA: No aplicable.

Criterio de corte utilizado para las observaciones: 15%

ANEXO IX
EVALUACIÓN DE DEPÓSITO DE ALIMENTOS FRESCOS Y/O
CONGELADOS EN UNIDADES PRODUCTIVAS

Concesionario	Depósito de frescos / congelados										
	Capacidad	Paredes	Piso	Techo	Termómetro Externo	Cierre hermético	Abastecimiento de agua	Iluminación	Agua de condensación	Zócalo y cielorraso sanitario	Temperatura según tipo de alimento
Evencoop	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1
Red de Barrios	1	1	1	1	0	1	0	1	0	NA	0
La Cacerola	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1
Caritas Buenos Aires	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Total	3	2	2	2	1	3	1	2	0	0	2
% de cumplimiento	100	66,67	66,67	66,67	33,33	100	33,333	66,67	0	0	66,67
% de incumplimiento	0	33,33	33,33	33,33	66,67	0	66,667	33,33	100	100	33,33
Observación	NO	NO	NO	NO	SÍ	NO	NO	NO	SÍ	NO	NO

Referencias

1: Adecuado

0: Inadecuado

NA: No aplicable.

Criterio de corte utilizado para las observaciones: 15%

ANEXO X
EVALUACIÓN DEL PERSONAL, UNIFORMES Y AREAS DE UTILIZACIÓN
EN PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y UNIDADES
PRODUCTIVAS

Concesionario	Personal					Areas para uso del personal		
	Cantidad suficiente	Uniformes				Baños adecuados	Vestuarios adecuados	Elementos de higiene
		Claro	Completo	Plaqueta Identificatoria	Calzado de seguridad			
Alberto Juan Torrado	1	1	1	0	0	0	0	1
Alfredo Grasso	1	0	0	0	0	1	1	0
Alimentos Integrados S.A.	NA	NA	NA	NA	NA	0	0	0
Arkino S.A.	1	0	1	0	0	1	1	1
Arsoni S.A.	NA	NA	NA	NA	NA	1	1	NA
Bagalá S.A.C.	1	1	1	0	0	0	0	0
Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	1	1	1	1	0	1	1	1
Caterind S.A.	1	0	1	1	0	1	1	1
Cía. Alimentaria Nacional S.A.	1	1	1	0	0	0	0	0
Dassault S.A.	1	0	1	0	0	1	1	0
Díaz Vélez S.R.L.	1	0	0	0	0	1	1	1
Enrique Tavolaro S.R.L.	1	1	1	1	0	1	1	1
Friend's Foods S.R.L.	1	1	1	0	0	1	1	0
Hispan S.A.	NA	NA	NA	NA	NA	0	0	0
Lamerich SRL	1	1	1	1	0	1	1	1
Servicios Integrales de Alimentación S.A.	1	1	1	0	0	1	1	1
Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.	1	1	1	0	0	1	1	0
Servir'c S.A.	1	0	1	0	0	1	1	0
Siderum S.A.	1	0	1	0	0	0	0	0
Spataro S.R.L.	1	1	1	1	0	1	1	1
Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Sucesión de Rubén Martín S.A.	1	1	1	0	0	1	1	1
Treggio S.R.L.	1	1	1	1	0	1	1	1
Evencoop	1	1	1	NA	0	0	0	0
Caritas Buenos Aires	NA	NA	NA	NA	NA	1	1	1
Red de Barrios	1	1	0	NA	0	1	0	0
La Cacerola	1	1	1	NA	0	0	0	0
Total	22	15	19	6	0	18	17	12
% de cumplimiento	100,00	68,18	86,36	27,27	0,00	81,82	77,27	54,55
% de incumplimiento	0,00	31,82	13,64	72,73	100,00	18,18	22,73	45,45
Observación	NO	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI

Referencias

1: Adecuado

0: Inadecuado

NA: No aplicable.

Baños y Vestuarios	Total	%	Observación
	22	100	
Falta de higiene (1)	10	45,45	SÍ
Falta de elementos de higiene personal (2)	8	36,36	SÍ
Falta de mantenimiento (3)	3	13,64	NO
Baños para ambos sexos (4)	3	13,64	NO
Baños próximo al área elaboración (5)	3	13,64	NO

(1): Alberto Torrado - Cia. Alimentaria Nac. - Siderum - Serv. Integrales de Alimentación - Alimentos Integrados - Bagalá - Hispan - Arsoni - La Cacerola - Evencoop

(2): Friends Foods - Siderum - Bagalá - Alfredo Grasso - Servir C - Food and Catering - Dassault - La Cacerola - Red de Barrios - Evencoop

(3): Serv. Integrales de Alimentación - Bagalá - Hispan

(4): Arsoni - Caterind - Ruben Martin - Evencoop

(5): Friend's Foods - Cia. Alimentaria Nacional - Red de Barrios

Criterio de corte utilizado para las observaciones generales: 15%

ANEXO XI
EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS EN LAS PLANTAS
ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y UNIDADES PRODUCTIVAS

Concesionario	Higiene de Instalaciones y Equipos										Totales				Observación
	Piso	Paredes	Mesadas	Bajo Mesadas	Unidades de frío	Desagues	Deposito	Vajilla de Cocina	Vajilla de Servicio	Disposicion de residuos	Bueno	Regular	Malo	No Aplicable	
Alberto Juan Torrado	B	B	B	B	R	R	B	B	NA	B	7	2	0	1	NO
Alfredo Grasso	B	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	9	0	0	1	NO
Alimentos Integrados S.A.	R	R	R	R	B	B	NA	NA	NA	NA	2	4	0	4	SI
Arkino S.A.	R	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	8	1	0	1	NO
Arsoni S.A	R	R	R	R	B	B	R	NA	NA	NA	2	5	0	3	SI
Bagalá S.A.C.	M	M	M	M	R	R	R	M	NA	R	0	4	5	1	SI
Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	R	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	8	1	0	1	NO
Caterind S.A.	B	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	9	0	0	1	NO
Cía. Alimentaria Nacional S.A.	R	R	R	R	R	M	B	R	NA	B	2	6	1	1	SI

Año 2011, Buenos Aires Capital Mundial del Libro

Dassault S.A.	B	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	9	0	0	1	NO
Díaz Vélez S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	9	0	0	1	NO
Enrique Tavolaro S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	9	0	0	1	NO
Friend's Foods S.R.L.	M	M	R	M	R	R	B	B	R	B	3	4	3	0	SI
Hispan S.A.	B	B	B	B	R	R	B	NA	NA	B	6	2	0	2	NO
Lamerich SRL	B	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	9	0	0	1	NO
Servicios Integrales de Alimentación S.A.	B	B	B	B	R	R	R	B	NA	B	6	3	0	1	NO
Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	9	0	0	1	NO
Servir'c S.A.	R	B	R	B	B	R	NA	B	B	B	6	3	0	1	NO
Siderum S.A.	M	R	R	R	B	M	B	R	NA	B	3	4	2	1	SI
Spataro S.R.L.	B	B	B	B	B	B	B	NA	B	B	9	0	0	1	NO
Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0	0	0	10	NO
Sucesión de Rubén Martín S.A.	B	B	B	B	B	B	B	NA	NA	B	8	0	0	2	NO
Treggio S.R.L.	B	B	B	B	B	B	R	B	NA	B	8	1	0	1	NO

Totales										
Bueno	13	16	15	16	16	14	16	14	2	19
Regular	6	4	6	4	6	6	4	2	1	1
Malo	3	2	1	2	0	2	0	1	0	0
No Aplicable	1	1	1	1	1	1	3	6	20	3
Totales de control	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23

Porcentajes de incidencia regular	26%	17%	26%	17%	26%	26%	17%	9%	4%	4%
Porcentajes de incidencia malo	13%	9%	4%	9%	0%	9%	0%	4%	0%	0%

Referencias

B: Bueno

R: Regular

M: Malo

NA: No aplicable

Criterio utilizado para las observaciones del Informe: mención de las empresas que no superan los 4 puntos en categoría "bueno"

Año 2011, Buenos Aires Capital Mundial del Libro

Unidad Productiva	Higiene de Instalaciones y Equipos										Totales				Observación
	Piso	Paredes	Mesadas	Bajo Mesadas	Unidades de frío	Desagues	Deposito	Vajilla de Cocina	Vajilla de Servicio	Disposicion de residuos	Bueno	Regular	Malo	No Aplicable	
Evencoop	R	B	B	B	B	NA	M	NA	NA	R	4	2	1	3	SI
Red de Barrios	R	B	B	B	B	NA	R	NA	NA	B	5	2	0	3	NO
La Cacerola	R	R	R	R	M	M	R	NA	NA	B	1	5	2	2	SI
Caritas Buenos Aires	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0	0	0	10	NO
Totales															
Bueno	0	2	2	2	2	0	0	0	0	2					
Regular	3	1	1	1	0	0	2	0	0	1					
Malo	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0					
No Aplicable	1	1	1	1	1	3	1	4	4	1					
Totales de control	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3					
Porcentajes de incidencia regular	100%	33%	33%	33%	0%	0%	67%	0%	0%	33%					
Porcentajes de incidencia malo	0%	0%	0%	0%	33%	33%	33%	0%	0%	0%					

Referencias

B: Bueno
R: Regular
M: Malo
NA: No aplicable

Criterio utilizado para las observaciones del Informe: mención de las empresas que no superan los 4 puntos en categoría "bueno".

ANEXO XII
CRITERIO DE MEDICIONES RELATIVOS A LAS CONDICIONES DE
HIGIENE DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

➤ **Pisos, paredes, mesadas y bajo mesadas (ítems 1 a 4)**

Se entienden por:

- a) **Bueno/as**: cuando no presentan suciedad ni grasa adherida, ni líquidos derramados o desechos sólidos en toda su superficie (sea visible o no).
- b) **Regulares**: si no se cumplen 1 ó 2 de las condiciones señaladas anteriormente.
- c) **Malo/as**: en los casos que el incumplimiento supera los 2 ítems establecidos en la categoría “buenos/as”.

➤ **Unidades de frío (ítem 5)**

Se consideran en estado de higiene:

- a) **Bueno**: cuando no se visualiza suciedad, ni líquidos de condensación derramados, ni desechos sólidos sobre el piso. Asimismo se establece el orden como un requisito indispensable.
- b) y c) **Regular o malo**: con idénticos criterios a los enunciados en “Pisos, paredes, mesadas y bajo mesadas” para estas categorías.

➤ **Desagües (ítem 6).**

Se clasifican como:

- a) **Buenos**: aquéllos que se encuentran libres de sólidos (permitiendo un correcto pasaje del agua) y cuyas rejillas no poseen óxido ni emanación de malos olores.
- b) **Regulares**: si no se cumple cualquiera de las condiciones indicadas en la categoría anterior.
- c) **Malos**: cuando no se verifican 2 o más de los requisitos enunciados.

➤ **Depósito (ítem 7).**

Se define como:

a) Bueno: si presenta limpieza, orden y adecuación para el almacenamiento seguro de alimentos e insumos destinados a preparaciones alimentarias.

b) y c) Regular o malo: ídem a lo señalado en “Desagües”.

➤ **Vajillas de cocina y de servicio (ítems 8 y 9).**

Se establecen que se encuentran en condiciones de higiene:

a) Buenas: si los elementos están completos, con todas sus manijas, libres de abolladuras, soldaduras, remiendos y de restos de alimentos.

b) Regulares: cuando no se cumplen 1 ó 2 de los elementos indicados.

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

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

Se entiende por:

a) Buena: cuando los residuos están en contenedores adecuados, con tapa y susceptibles de fácil limpieza. Asimismo deben poseer cantidad suficiente y estar ubicados en lugares apropiados.

b) y c) Regular o malo: ídem a lo establecido en “Vajillas de cocina y de servicio”.

ANEXO XIII
EVALUACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS PLANTAS
ELABORADORAS DE ALIMENTOS Y UNIDADES PRODUCTIVAS

Concesionario	Registros de temperatura de cámaras frigoríficas	Registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas	Procedimientos de Buenas Prácticas							Totales			Observación
			Separación de equipo limpio y sucio	Manipulación separada de crudos y cocidos	Cocción de carnes / aves / huevos según temperatura	Alimentos almacenados con rotulo completo	Alimentos protegidos contra contaminación	Uso de guantes y barbilos	Productos de limpieza aislados	Adecuado	No adecuado	No aplicable	
Alberto Juan Torrado	NO	NO	1	1	NA	1	0	1	1	5	3	1	NO
Alfredo Grasso	SI	SI	1	1	NA	1	1	1	1	8	0	1	NO
Alimentos Integrados S.A.	NO	NO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0	2	7	NO
Arkino S.A.	SI	SI	1	1	1	1	1	1	1	9	0	0	NO
Arsoni S.A.	NO	NO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0	2	7	NO
Bagalá S.A.C.	NO	NO	0	0	1	1	1	1	1	5	4	0	NO
Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	SI	SI	1	1	1	1	1	1	1	9	0	0	NO
Caterind S.A.	SI	NO	1	1	NA	1	0	1	1	5	2	1	NO
Cía. Alimentaria Nacional S.A.	SI	NO	0	1	NA	0	1	0	0	3	5	1	SI
Dassault S.A.	SI	NO	1	1	NA	1	1	1	1	7	1	1	NO
Díaz Vélez S.R.L.	SI	SI	1	1	NA	1	1	NA	1	7	0	2	NO
Enrique Tavolaro S.R.L.	SI	SI	1	1	1	1	1	1	1	9	0	0	NO
Friend's Foods S.R.L.	NO	NO	1	1	NA	1	0	1	1	5	3	1	NO

Año 2011, Buenos Aires Capital Mundial del Libro

Hispan S.A.	SI	NO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	1	7	SI
Lamerich SRL	SI	SI	1	1	1	1	1	1	1	9	0	0	NO
Servicios Integrales de Alimentación S.A.	NO	NO	1	1	1	1	1	1	1	7	2	0	NO
Servicios Integrales Food and Catering S.R.L.	NO	NO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0	2	7	SI
Servir'c S.A.	SI	SI	1	1	1	1	1	0	1	8	1	0	NO
Siderum S.A.	SI	NO	0	1	NA	0	1	1	1	5	3	1	NO
Spataro S.R.L.	SI	SI	1	NA	NA	1	1	1	1	7	0	2	NO
Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0	0	9	NO
Sucesión de Rubén Martín S.A.	NO	NO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0	2	7	NO
Treggio S.R.L.	SI	SI	1	1	1	1	1	1	1	9	0	0	NO
Evencoop	SI	NO	0	NA	NA	1	1	1	0	4	3	2	NO
La Cacerola	NO	NO	NA	NA	NA	0	0	NA	1	1	4	4	NO
Red de Barrios	SI	NO	1	1	NA	1	1	0	1	6	2	1	NO
Caritas Buenos Aires	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0	0	9	NO

Referencias

1: Adecuado

0: Inadecuado

NA: No aplicable

Criterio utilizado para las observaciones del Informe: mención de las empresas en las que no superan el 50% de "adecuados", es decir, inferior a 4.

ANEXO XIV
INFORMES INDIVIDUALES DE VISITAS REALIZADAS A LAS PLANTAS
ELABORADORAS Y UNIDADES PRODUCTIVAS

Planta Elaboradora:

ALBERTO JUAN TORRADO S. A.

Dirección: Oliden 791 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4643 – 521

Cantidad de raciones: 2454 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día jueves 25/3/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Romina Rossoti.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora alrededor de 3582 unidades de refrigerios para las escuelas. Se programa la elaboración para el día siguiente.

El día de la visita, el menú estaba compuesto por:

- Sándwich de salchichón con jamón y queso en pan *figazza* – Fruta (mandarina)

Este menú para día jueves no corresponde ni al mosaico original ni al provisorio. No hay documento que avale dicho cambio por parte de la DGPSE.

Se relevaron datos acerca de la preparación del día:

- Salchichón con jamón – marca “SERSALE S. R. L.” – fecha de vencimiento: 2/8/10
- Queso tipo Danbo – marca “La Paulina” – fecha de vencimiento: 17/6/10
- Pan *figazza* – elaborado por Hispan S. A. – fecha elaboración: 25/3/10

Respecto a las instalaciones del área de elaboración, se encuentra un piso en buen estado de mantenimiento, pero sin protección antideslizante en

sector de armado de refrigerios y en el interior de la cámara frigorífica. Toda la planta carece de zócalo sanitario. Las paredes, los revestimientos (cerámicos), los techos, las mesadas y bajo mesadas, la provisión de agua caliente, los desagües y la protección antiinsectos son buenos. La iluminación es adecuada, ya que no compromete los colores ni la adecuada visión; falta protección contra roturas en sector de armado de refrigerios. La ventilación del área de elaboración no es la correcta, ya que el aire fluye de un área sucia hacia la limpia; la recepción se comunica directamente con la zona de trabajo y no existe una separación física entre los distintos ambientes, lo cual ingresa corriente contaminada proveniente del exterior y de los móviles de los distintos proveedores.

El depósito de víveres secos se encuentra en buenas condiciones con respecto al sistema de almacenamiento y rotación de los alimentos, ya que se rotula con fecha de ingreso cada alimento para que su rotación sea la adecuada, aplicando el sistema PEPS (primero entra primero sale). Se releva datos de los alimentos en depósito:

- Alfajor triple – marca “Riquito” – fecha de vencimiento: 5/6/10
- Barra de cereal – marca “Cereanola” – fecha de vencimiento: 9/2010

Las unidades de frío se encuentran en correcto estado. Posee una cámara frigorífica para conservar las frutas y los refrigerios terminados, la cual se encuentra a 6.8° C (adecuada temperatura). No posee zócalo ni cielorraso sanitario. Posee un *freezer* que se utiliza para conservar los medallones de pollo rebozados (marca “Tres Arroyos” – fecha elaboración 11/3/10); se encuentra a -8.4° C. Se observa pan *figazza* congelado, lo cual no es adecuado porque el pan para la elaboración del refrigerio debe ser fresco del día. Posee una heladera tipo carnicera para conservar las hormas de fiambres y quesos. No posee equipo de regeneración eléctrica propio, en caso de necesidad se contrata un servicio de emergencia.

La higiene general de las instalaciones y de los equipos es buena. Falta profundizar la higiene de la feteadora de fiambres y del piso de la heladera, al igual que los desagües, que poseen restos sólidos.

La cantidad de personal destinada para el armado de los refrigerios es de 4 peones, lo cual es suficiente. Se encuentran en su totalidad con uniformes conformados por ambos de colores blanco y celeste. No poseen placa identificatoria ni calzado de seguridad que evite accidentes laborales.

El área para el uso del personal —baños y vestuarios— se encuentra en incorrecto estado de conservación e higiene. Se percibe en baño de hombres olor a cigarrillo, con acceso directo al sector armado de refrigerios; lo cual no es adecuado. El vestuario de mujeres se encuentra bajo escalera; no posee suficiente espacio, ventilación ni luz adecuada.

Con respecto a las buenas prácticas de manufactura, se observa que se aplican ciertas técnicas inadecuadas como ser: falta de sanitización de las frutas que conforman los refrigerios, conservación de productos de limpieza junto a las frutas en cajones de madera, conservación de alimentos sin su rotulo alimentario completo, falta de registros de temperatura de las unidades de frío y de registros de limpieza y desinfección de las distintas áreas de la planta. No se llevan controles microbiológicos de los lotes de quesos y fiambres, como lo exige el pliego de bases y condiciones. Los contenedores isotérmicos utilizados para el traslado de la mercadería son adecuados y se encuentran en condiciones óptimas de higiene.

Del equipamiento declarado en la Licitación pública N° 964/05 se observan los siguientes faltantes:

- 1 horno pizzero industrial
- 1 anafe industrial
- 1 freidora industrial
- 1 procesadora industrial
- 1 licuadora industrial
- 1 báscula de 100 kilos de capacidad.

Planta Elaboradora: **Carmelo Antonio Orrico S. R. L.**

Dirección: Esteban Bonorino 1406 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4631-5088/3936

Cantidad de raciones: 3672 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día martes 16/3/10 y la persona entrevistada fue la Srta. Battilana, María Mercedes (estudiante de Ingeniería de Alimentos).

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora alrededor de 3576 raciones de refrigerios y 170 raciones de vianda caliente al día (170 raciones para nivel primario, 40 raciones para niños de 9 a 12 meses y 30 raciones para niños de 1 a 3 años). La elaboración del almuerzo la realizan durante la mañana una cocinera encargada, un ayudante de cocina y 7 peones. La cantidad de personal es suficiente para la cantidad de raciones que elabora. De esta dotación, solo 6 han asistido a los cursos obligatorios de DGYSA 6. Los refrigerios entregados por la mañana son elaborados el día anterior; aquellos que son consumidos por las escuelas nocturnas, son elaborados a media mañana para ser enviados por la tarde.

El día de la visita se elaboró un menú que no coincide con el mosaico vigente, ya que en la actualidad se encuentran utilizando un mosaico de menú de “emergencia” debido a la reacomodación de precios. No poseen documentación alguna que refleje la comunicación entre la DGPSE y la empresa concesionaria, ya que la responsable técnica manifiesta que ese menú lo obtuvo vía *mail* desde la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios – CACYR. La preparación observada fue:

- Vianda: “Medallones de pollo con puré de papas – Mandarina”.
- Refrigerio: “Figazza con medallón de pollo – Alfajor triple”.

Respecto de los ingredientes utilizados en la preparación se observó lo siguiente:

- Alfajor triple de chocolate – “La Nirva” – fecha de vencimiento: 11/5/10
- Medallón de pollo – “Tres Arroyos” – fecha de elaboración: 9/3/10 (durabilidad: 18 meses).

Respecto a las instalaciones, se observan en buen estado las paredes, los revestimientos, las mesadas y bajo mesadas, la iluminación, la ventilación, la provisión de agua caliente, los desagües, y la protección antiinsectos. Los pisos no cuentan con zócalo sanitario y están revestidos en cerámico poroso, que favorece la acumulación de suciedad. El material de los techos no permite una fácil limpieza, lo que favorece la acumulación de suciedad.

El depósito de víveres secos para uso de escuelas se encuentra en una planta nueva ubicada al lado de esta (perteneciente a la empresa Food Master); es adecuado en relación a sus dimensiones, a su sistema de almacenamiento y estibaje con el uso de *pallets*, su humedad, temperatura e iluminación.

Se pudieron relevar datos de los siguientes alimentos:

- Queso Tybo – marca “Tonutti” – elaboración: 2/2/2010 (durabilidad 90 días)
- Salchichón con jamón – marca “Tapalqué” – vencimiento: 26/5/2010
- Fiambre de cerdo – “Tapalqué” – vencimiento: 11/6/2010
- Tomate triturado – marca “Copetín” – vencimiento: enero 2012
- Leche en polvo (*) – marca “Lac 3” (lote 083) – vencimiento: 24/3/2010
- Galleta de arroz (para celíacos) – marca “Arrocitas” – vencimiento: 2/2011

(*) La leche no presenta registro de SENASA. RNE 0233989- RNPA: 4060-2478. E 2006

Respecto a las unidades de frío, se encuentran en buen estado de conservación y su cantidad es adecuada en relación al volumen de mercadería que manejan. En una antecámara se conservan frutas y verduras. En la cámara se encuentran los fiambres, quesos, refrigerios envasados y feteados. Hay

una semicámara (heladera tipo carnicera) donde se guardan postres y carnes (ave y vacuna), separados adecuadamente. Los huevos se reciben en poca cantidad para uso diario. Todas las unidades de frío se encuentran en condiciones adecuadas de conservación y poseen planilla de control de temperaturas. La planta posee equipo regenerador de energía eléctrica alquilado.

Respecto a la higiene de las distintas áreas, se encuentran todas en buen estado.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, se pudieron observar buenos hábitos de trabajo. Hay separación de sucio y limpio, crudo y cocido, aislamiento de residuos y de elementos de higiene contenidos fuera de la zona de trabajo en un espacio específico para su fin; uso de guantes y barbijo, higiene adecuada en la zona de elaboración, alimentos protegidos y rotulados durante su conservación y almacenamiento.

Se observa la temperatura de cocción del medallón de pollo, que resulta ser de 98° C. Este valor es adecuado según el tipo de alimento en cuestión.

La responsable técnica de la planta aplica un sistema de calidad que considera cada una de las etapas del proceso productivo. Para la elaboración de cada menú, se aplica un diagrama de flujo elaborado por la responsable técnica de la planta que detalla en cada etapa cuál es la tarea a realizar y de qué manera llevarla a cabo.

Con respecto al personal, se observa el uso de un uniforme adecuado.

El área destinada para uso del personal —baños y vestuarios— se encuentra en buenas condiciones de higiene y conservación.

Los contenedores isotérmicos destinados a trasladar la comida son de un material inadecuado (plástico), el resto de las características son las adecuadas.

Del equipamiento declarado en la Licitación Pública N° 899/08, se encuentra en planta en su totalidad. Se agregaron sin declarar:

- 1 anafe de 2 hornallas.
- 1 anafe de 3 hornallas.
- 1 mesada de acero inoxidable de 2,5 x 0,7 m.

Donde se declaran “2 semicámaras” se trata de: 1 heladera 4 puertas y de 1 heladera carnicera. La descripción del resto de sus características y marcas coincide.

Planta Elaboradora:

**COMPAÑÍA ALIMENTARIA
NACIONAL S. A.**

Dirección: Montenegro 1365 – Ciudad
de Buenos Aires

Teléfono: 4554-1231/4488

Cantidad de raciones: 670 (Fuente:
DGPSE)



La visita fue realizada el día lunes 29/3/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Claudia Crimi, responsable técnica del servicio a escuelas. Se espera a que llegue la licenciada, ya que a las 10.00 no se encontraba en la planta.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora viandas y refrigerios para escuelas y otros servicios. Se elaboran en planta diariamente alrededor de 380 viandas calientes, 340 para una escuela que no tiene provisión de gas (servicio provisorio) y 240 refrigerios.

Al momento de la visita la elaboración del día ya había sido entregada, por, lo cual no pudo verse *in situ*. Los menús elaborados para ese día, fueron los siguientes:

- Vianda caliente: “Arroz con pollo – fruta”.
- Refrigerio: “Sándwich de paleta cocida y queso – fruta”.

El menú de vianda elaborado para consumo del día no corresponde ni al mosaico de emergencia enviado por CACYR a la empresa, ni al original del Pliego.

Respecto a las instalaciones, se observa un piso en estado regular, debido a que posee grietas y roturas, el material no es resistente al tránsito y carece de zócalo sanitario, lo que dificulta su limpieza y desinfección. Las paredes y los revestimientos presentan grietas y roturas en la pintura. Las mesadas y bajo mesadas son de acero inoxidable. La iluminación no se encuentra protegida contra roturas, lo cual es un factor importante de riesgo de contaminación física de los alimentos. La ventilación es mala, ya que la corriente de aire fluye desde un área sucia hacia una limpia. El calor que se genera en el área de elaboración es excesivo. La cocina se comunica con un patio exterior y, debido a las altas temperaturas del ambiente, se trabaja con las puertas abiertas. Los desagües de la planta no son suficientes. La provisión de agua caliente es adecuada. La protección contra insectos esta provista por mallas metálicas, pero no cubre todas las aberturas, le falta limpieza y está en mal estado de conservación. Al trabajar con las puertas abiertas, suma riesgo de contaminación ambiental.

El área de depósito de víveres secos es adecuada en todos sus aspectos. Se relevaron algunos datos de la mercadería en depósito:

- Leche en polvo – “El Craikense” – vencimiento: 23/1/2011
- Puré de tomate – “Sabortucc” – vencimiento: 5/3/2011
- Arroz – “Vanguardia” – vencimiento: 3/2012
- Aceite de girasol – “Zernoni” – elaboración: 2/2010
- Pan de leche – “CASA” – 3/4/2010

Las unidades de frío presentan irregularidades. Hay faltantes de termómetros para su control. La cámara de quesos y fiambres tiene exceso de agua de condensación sobre el piso. En la cámara de carnes se observa carne picada mal estibada sobre *pallets* plásticos sin fecha de ingreso.

Respecto a la higiene de las distintas áreas, se encuentran en estado regular los pisos, las paredes, las mesadas y bajo mesadas, las unidades de frío, los depósitos y la vajilla de cocina. En malas condiciones de higiene se observan los desagües con restos de residuos sólidos atrapados en ellos. El depósito y la disposición de residuos se encuentran en buen estado.

Cámara de cocidos: Hay viandas en bandejas plásticas con film en carros bandejeros. Posee un rótulo en el carro que contempla todo su contenido con fecha de elaboración del día 24/3/2010.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, se observan malos hábitos de trabajo, ya que no se utilizan guantes ni barbijos al momento de manipular los alimentos listos para consumo (fraccionamiento de dulce de leche para entregar a industria) y el supervisor realizaba su trabajo sin cofia.

Los baños y vestuarios de las mujeres se encuentran con acceso directo al sector de lavado en planta baja. Uno de los sectores de lavado ubicado en la planta baja se encuentra en el exterior, en un patio con piso de material. Este espacio está destinado para higienizar los *pallets* y los contenedores isotérmicos. No posee bachas de lavado, solo cuenta con una manguera. Se utiliza, además, este espacio para depositar equipamiento fuera de uso. Falta limpieza, en general.

Respecto a la higiene y conservación de los baños y vestuarios, se observan falta de elementos de higiene personal, y olor desagradable en baño de mujeres, a consecuencia de la falta de limpieza. Esta falla es importante, ya que los baños son un factor de contaminación, pudiéndose transmitir diversas enfermedades a través de la manipulación de los alimentos directos para consumir.

La cantidad de personal destinada a la elaboración de refrigerios y viandas es de un total de 3 personas; 2 cocineros y 1 ayudantes de cocina (suficiente).

El uniforme no se encuentra completo, ya que no poseen calzado de seguridad, barbijos y guantes para la correcta manipulación de alimentos.

Otras observaciones de las buenas prácticas de manufactura son:

- No existe separación de equipo limpio y sucio, productos de limpieza aislados, inadecuado almacenamiento con rotulo completo. Adecuada manipulación separada de crudos y cocidos y alimentos protegidos contra contaminación.
- Los contenedores isotérmicos destinados a trasladar la comida se encuentran con todas las características adecuadas y necesarias para su correcto uso.

Del equipamiento declarado en la Licitación Publica N° 899/2008, se encuentra los siguientes faltantes:

- 3 mostradores de refrigerado
- 3 freezers

Planta Elaboradora:

Friend's Food S. R. L.

Dirección: Larrazábal 3559 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4115 – 4684

Cantidad de raciones: 1183 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día lunes 5/4/10 y la persona entrevistada fue la Lic. Griselda Grand.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora 720 raciones de refrigerios, 160 raciones de vianda caliente y 35 dietas para docentes al día. La elaboración del almuerzo se realiza durante la mañana, a cargo de un cocinero y un ayudante. La vianda caliente se elabora por la mañana para entregar el mismo día, mientras que el refrigerio se elabora para el día siguiente. El menú es el acordado como menú de emergencia. Ese menú se obtuvo vía *mail* desde la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios – CACYR.

La preparación observada fue:

- Vianda: “Fideos tirabuzón con *bolognesa* - fruta”.
- Refrigerio: “*Figazza* con salchichón con jamón y queso – barra de cereal”.

El menú de vianda corresponde al mosaico de emergencia vigente a la fecha, no así el refrigerio, el cual debió ser: “Sándwich en pan pebete de paleta cocida y queso – fruta de estación”.

Con respecto a las instalaciones, se observan bastantes irregularidades: el piso tiene grietas y roturas, impide la limpieza y desinfección adecuada y es de material absorbente. Tiene un revestimiento de pintura epoxi (adecuado), pero tan deteriorado que no cumple con su función y no posee zócalo sanitario. Las paredes tienen algunas grietas y roturas al igual que los revestimientos. Las mesadas y bajo mesadas no son del material adecuado y presentan grietas y roturas. La ventilación, la provisión de agua caliente y la protección antiinsectos se encuentran en óptimas condiciones. La iluminación no cuenta con todas las instalaciones empotradas a la pared.

El depósito de víveres secos es adecuado en relación a sus dimensiones, a su sistema de almacenamiento y estibaje. Su humedad y temperatura también son adecuadas. De todas formas, la mayoría de los productos se almacenan en un depósito con dirección en la calle San Pedro. En la planta sólo se almacena para 2 días de *stock*.

Se pudieron relevar datos de los siguientes alimentos:

- Leche en polvo – marca “Rincón de Ávila” – vencimiento: 9/10/2010
- Arroz *parboil* – marca “Dos Hermanos” – 6/3/2011
- Polvo para postre – marca “Dicomere” – 14/10/10
- Barra de cereal – “Seed Bars, Segrain” – 30/11/2010
- Tomate triturado – “Labella” – 12/2012
- Puré de tomate – “Teatro” – 8/9/2010

Respecto a las unidades de frío, su cantidad es adecuada en relación al volumen de mercadería que manejan. Las cámaras no se encuentran en buenas condiciones: se observa condensación de agua en todas las superficies, los estantes interiores son de madera en mal estado, lo que provoca malos olores dentro de la misma. No posee planilla de control diario de temperatura ni de limpieza.

Se relevaron los siguientes alimentos frescos:

- Carne picada – “Trébol 4 hojas” – según rótulo, mantenimiento del 5 al 15 de febrero de 2010.
- Manteca – “Quevimar” – elaborada el 20/1/2010 (120 días)
- Queso fresco Tybo – “Pampa Zanatta” – ilegible
- Queso para rallar Sardo – “Río Volga” – ilegible
- Ravioles – “Villa D’Agri” – 12/5/2010
- Salchichón con jamón – “González” – 19/6/2010

La planta posee equipo regenerador de energía eléctrica.

Respecto a la higiene en los distintos sectores, se observó falta de mantenimiento y de limpieza, en general, y, en el sector de recepción, verduras pasadas en maduración con olor característico.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, se pudieron observar buenos hábitos de trabajo. Hay separación de sucio y limpio, crudo y cocido, aislamiento de elementos de higiene contenidos fuera de la zona de trabajo en un espacio específico para su fin, uso de guantes y barbijos, higiene adecuada en la zona de elaboración, y los alimentos se encuentran protegidos y rotulados durante su conservación y almacenamiento.

Con respecto al personal, (9 personas, de las cuales una sola realizó el curso obligatorio de DGHYSA) se observa el uso de un uniforme color claro, pero, sobre éste, el cocinero viste delantal color oscuro. No poseen placa identificatoria ni calzado de seguridad.

El área destinada para uso del personal —baños y vestuarios— se encuentra en regulares condiciones de higiene y conservación. En el baño de caballeros falta jabón líquido y toalla de manos. Tanto al baño de damas como al de caballeros se ingresa directamente desde el sector de elaboración.

Las características de los contenedores isotérmicos destinados a trasladar la comida son las adecuadas. La vianda caliente se envía a granel en contenedor de aluminio individual.

El equipamiento declarado en la Licitación Pública Nº 899/08, tiene discrepancia con lo relevado.

Planta Elaboradora:

Spataro S. R. L.

Dirección: Larrazábal 636 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4641-8114

Cantidad de raciones: 2755 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día lunes 25/3/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Vanina Laskievich. En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora para consumo del día siguiente alrededor de 3582 raciones de refrigerios.

El menú observado fue:

- Refrigerio: “Sándwich en pan *figazza* con salchichón con jamón y queso – fruta”.

Reciben el mosaico de menú actualizado con la modificación del menú vigente vía *mail* por parte de CACYR por reacomodación de precios. Firma dicho recibido el gerente Luis Curvera. Este mosaico no cumple con el menú provisorio de refrigerio; el mismo debió ser “Sándwich en pan pebete de paleta cocida y queso – fruta”.

Respecto a las instalaciones, se observa un piso en buen estado. Faltaría la colocación de zócalo sanitario para que esté en óptimas condiciones. Las paredes, los revestimientos, los techos, las mesadas y bajo mesadas, iluminación, provisión de agua caliente y desagües también en perfectas condiciones. Al preparar solo refrigerios, no se observa cocción, con lo cual no se puede evaluar la correcta ventilación. Sí se ve que la corriente fluye del área limpia a la sucia.

El área de depósito de víveres secos es adecuada en sus dimensiones, sistema de almacenamiento, temperatura, humedad e iluminación.

Se relevaron algunos datos de la mercadería en depósito:

- Galletitas dulces (*) – marca “Santa María” – vencimiento: 5/2010
- Leche en polvo – marca “La Paulina” – 29/9/10
- Polvo para postre chocolate – “Medial” – 6/2010
- Arroz (*) – “Luchetti” – 2/2011
- Puré de tomate – “Tarragona” – 3/9/2010
- (*) Uso para celíacos.

Las unidades de frío no presentan irregularidades.

Registro en depósito de perecederos:

- Fiambre de cerdo – marca “Tapalqué” – 17/6/2010
- Temperatura de pollo en *freezer*: -18° C
- Temperatura del *freezer* de recorte de fiambres: -19° C

Presenta buena limpieza en general.

Respecto de las Buenas Prácticas de Manufactura se toman registros de temperatura de las cámaras frigoríficas y de la limpieza de las diferentes áreas.

Respecto a la higiene y conservación de los baños y vestuarios, se observan elementos de higiene personal completos.

La cantidad de personal destinada a la elaboración de refrigerios es suficiente, conformada por 4 peones de cocina. La dotación completa de la planta es de 10 personas, de las cuales solo 7 poseen el curso para manipulador de alimentos dictado por la DGHySA y una de ellas posee la libreta sanitaria vencida.

El uniforme es completo y claro. No poseen calzado de seguridad.

Los contenedores isotérmicos no son necesario para este tipo de servicio.

Del equipamiento declarado en la Licitación Publica N° 964/05, se encuentra las siguientes variaciones:

- Cámara de acero inoxidable, declarada como tal, es una heladera.
- 1 horno industrial declarado en la planta se llevo a una escuela.

Planta Elaboradora:

TREGGIO S. R. L.

Dirección: Pilar 1453 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4687-2130

Cantidad de raciones: 169 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día viernes 19/3/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Mónica Costa.

Las empresas Treggio S. R. L. y Sucesión Rodolfo Ferrarotti S. R. L. trabajan conjuntamente. En la actualidad, la planta Treggio se encuentra en actividad y elabora 370 raciones de vianda caliente al día y refrigerios para ser consumidos al día siguiente. La planta Ferrarotti (Av. Directorio 7042) no realiza ninguna elaboración. Ambas empresas poseen un depósito en común ubicado en la calle Pilar 1434 donde se conserva frutas y verduras y congelados; cada grupo de alimentos en una cámara específica. La elaboración del almuerzo se

realiza durante la mañana, a cargo de 2 cocineras, 2 ayudantes de cocina y 1 peón de limpieza.

El día de la visita se observó la elaboración de un menú que no coincide con el mosaico vigente, ya que en la actualidad se encuentran utilizando un mosaico de menú de “emergencia” debido a la reacomodación de precios. La responsable técnica refiere que la comunicación entre la empresa concesionaria y la DGPYSE es vía *e-mail*. No hay documentación alguna que avale los cambios realizados.

La preparación observada fue:

- Vianda Caliente: “Milanesa de carne (precocida) con ensalada de papa y huevo - manzana”.

El refrigerio programado para elaborar el día domingo (consumo día lunes) sería:

- “Sándwich en pan pebete de paleta cocida y queso – Fruta de estación”.

Respecto a los ingredientes de la prestación del día se relevaron los siguientes datos:

- Medallones de carne vacuna – marca “Whim” – fecha de vencimiento: 15/6/2010
- Queso Tybo – marca “Punta de Agua” – fecha de vencimiento: 30/8/10
- Fiambre cocido para emparedados – marca “Tapalqué” – fecha de vencimiento: 11/6/10

Respecto a las instalaciones, los techos, las paredes, las mesadas y bajo mesadas, los revestimientos, los desagües, la iluminación, la provisión de agua caliente y los desagües se encuentran en óptimas condiciones. La protección antiinsectos está en buen estado, pero falta en el sector de cocina. La ventilación no evita el calor excesivo ni la condensación de vapores. Los pisos no cuentan con zócalo sanitario, son de cerámicos que no resisten el alto tránsito ni son antideslizantes. Sí posee zócalo sanitario.

El depósito de víveres secos que conserva alimentos para uso de ambas empresas se encuentra en condiciones adecuadas.

Se pudieron relevar datos de los siguientes alimentos:

- Galletitas de agua – marca “Neosol” – vencimiento: 4/2010
- Alfajor – “Vimar” – 10/6/2010
- Tomate triturado – marca “Copetín” – vencimiento: 1/2012
- Leche en polvo – “La Paulina” – vencimiento: 5/11/2010
- Fideos mostachotes – “La Favorita” – 15/0/2012
- Cacao en polvo – “Yamoa” - 09/4/2011
- Polvo para flan – “Yamoa” – 19/2/2011
- Polvo para flan chocolate – “Yamoa” – 28/1/2011
- Puré de tomate – “Tarragona” – 3/12/2010

Respecto a las unidades de frío, su cantidad es adecuada en relación al volumen de mercadería que manejan. Poseen una cámara de frío para conservar quesos y fiambres, y una heladera de dos puertas tipo carnicera, fuera de uso al momento de la visita. La cámara de frutas y verduras se observa sin mantenimiento, con piso y paredes con pintura descascarada. La cámara de congelados se observa con mala distribución, al mezclar pollo entero crudo, raviolos, helados de agua y medallones de carne vacuna rebozados. No se lleva control de la mercadería que pertenece al servicio de cada empresa. Se observa control diario de temperaturas en todas las unidades de frío de planta y depósito.

Respecto a la higiene de las distintas áreas se encuentran todas en buen estado, salvo el piso del sector depósito.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, se pudieron observar buenos hábitos de trabajo. Hay separación de sucio y limpio, crudo y cocido, aislamiento de residuos y de elementos de higiene contenidos fuera de la zona de trabajo en un espacio específico para su fin, uso de guantes y barbi-

jos, higiene adecuada en la zona de elaboración, los alimentos se encuentran protegidos y rotulados durante su conservación y almacenamiento.

Se controló la temperatura de cocción alcanzada por los medallones de carne vacuna, siendo de 92° C – correcta.

Las viandas son transportadas en bandejas individuales de aluminio dentro de contenedores isotérmicos, los cuales se encuentran en condiciones adecuadas.

Con respecto al personal, se observa el uso de un uniforme completo color claro. No poseen calzado de seguridad.

El área destinada para uso del personal —baños y vestuarios— se encuentra en buenas condiciones de higiene y conservación.

Se observó el momento de la carga de los contenedores isotérmicos para el traslado de las viandas; pudiendo relevar datos del vehículo (BNS 648):

- No posee inscripción de habilitación de SENASA ni de “Transporte de sustancias alimenticias”
- La libreta sanitaria del chofer y su habilitación de SENASA se encuentran a nombre de la empresa Rodolfo Ferrarotti S. R. L.
- No posee termómetro para el control de la temperatura de la cabina
- La mercadería se traslada sin los remitos que especifican las raciones, ya que fueron entregados en la mañana junto con los sólidos del desayuno.

Del equipamiento declarado en la Licitación Pública Nº 899/08, se encuentra en planta en su totalidad.

Planta Elaboradora:

Arkino S. A.

Dirección: José Ingenieros 1894

Teléfono: 4115-0305/0306

Cantidad de raciones: 5003 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día lunes 15/3/10 y la persona entrevistada fue la Dra. Irene Della Role (médica veterinaria).

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora alrededor de 4268 raciones de refrigerios y 745 raciones de vianda caliente al día. Alrededor de 1500 raciones de refrigerio son elaboradas en las escuelas, a las cuales se les envía desde la planta elaboradora la cantidad necesaria de queso y fiambre en fetas para el armado y envasado en el establecimiento escolar. Los refrigerios que son enviados a los establecimientos escolares por la mañana son elaborados el día anterior a su consumo. La elaboración del almuerzo esta a cargo de dos cocineras más tres ayudantes de cocina. Esta cantidad es suficiente para la cantidad de raciones a elaborar.

El día de la visita se elaboró un menú que no coincide con el mosaico vigente del pliego, ya que en la actualidad se encuentran utilizando un mosaico de menú de “emergencia” debido a la reacomodación de precios. No poseen documentación alguna que refleje la comunicación entre la DGPSE y la empresa concesionaria para autorizar dicho cambio, ya que la responsable técnica manifiesta que ese menú lo obtuvo vía *mail* desde la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios – CACYR.

La preparación observada fue:

- Vianda: “Arroz con carne estofada - manzana”.
- Refrigerio: “Sándwich en pan pebete de paleta cocida y queso - manzana”.

Respecto a los ingredientes utilizados para las preparaciones del día se observó lo siguiente:

- Arroz blanco *parboil* – marca “Vanguardia”
- Queso tipo Danbo – marca “La Paulina” – fecha de vencimiento: 1/6/10
- Pan *figazza* – fecha de vencimiento: 17/3/10

En relación a los rótulos de estos alimentos se observó que el pan *figazza* utilizado para el refrigerio no posee datos de su elaborador (RNE, dirección).

Se realizó control de temperaturas de cocción alcanzada por la preparación “arroz con carne”, la cual marcó 92° C siendo correcta.

Respecto a las instalaciones, se observan algunas irregularidades: las paredes tienen algunas grietas y roturas al igual que los revestimientos. Los techos, las mesadas y bajo mesadas, los desagües, la ventilación y la protección antiinsectos se encuentran en óptimas condiciones. La iluminación no cuenta con todos sus artefactos empotrados a la pared y se observan algunos cables colgando. La provisión de agua caliente no presenta la temperatura adecuada, (solo fría). Los pisos no cuentan con zócalo sanitario, son de cerámicos rugosos, que favorece la acumulación de suciedad y se presentan con grietas y roturas.

El depósito de víveres secos es adecuado en sus dimensiones, en su sistema de almacenamiento, estibaje con el uso de *pallets*, como así también su humedad y la temperatura. La iluminación no presenta protección contra roturas.

Se pudieron relevar datos de los siguientes alimentos:

- Galletitas dulces – marca “Nutresan” – vencimiento: 8/2010
- Galletitas de agua – marca “Neosol” – vencimiento: 5/2010
- Tomate triturado – marca “Copetín” – vencimiento: 1/2012
- Leche en polvo – marca Corlasa – venc. 24/2/2011

- Fideos mostachotes – marca “Marcelito” – 4/2011
- Barra de cereal – marca “Cereanola” – venc. 10/9/10
- Arroz – marca “Vanguardia” – 2/2012
- Queso fresco cuartirolo – “Zadquiel” – elaborado: 24/2/2010 (90 días)
- Queso de rallar sardo – “El Rosario” – elaborado: 29/1/2010
- Huevos – “Fabiola” – vencimiento: 8/4/10
- Medallón de pescado congelado – “Ártico” – elaborado: 2/2010; vencimiento: 8/2010
- Tapa para tarta – “La china casera” – vencimiento: 4/2010
- Pollo congelado – “Granja Entrerriana” – elaborado: 2/2010; vencimiento: 8/2011

Respecto a las unidades de frío, su cantidad es adecuada en relación al volumen de mercadería que manejan. Se observa, en la antecámara previa al ingreso a la cámara de congelados, la presencia de cucarachas. En relación al uso de planillas de control de temperaturas de las unidades de frío, se observa una heladera de 3 cuerpos sin planilla de control de temperatura ni termómetro externo (posee registro en carpeta). La cámara de congelados tiene bloques de hielo debido a una rotura de un caño. El piso resulta resbaladizo, algunas cajas están húmedas y mal estibadas y se observa falta de higiene general. La planta posee equipo regenerador de energía eléctrica propio.

Respecto a la higiene de las distintas áreas se encuentran todas en buen estado.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, se pudieron observar buenos hábitos de trabajo. Hay separación de sucio y limpio, crudo y cocido, aislamiento de residuos y de elementos de higiene contenidos fuera de la zona de trabajo en un espacio específico para su fin, uso de guantes y barbijo, higiene adecuada en la zona de elaboración, los alimentos se encuentran protegidos y rotulados durante su conservación y almacenamiento.

Para la elaboración de cada menú se aplica un diagrama de flujo elaborado por la responsable técnica de la planta que detalla en cada etapa cual es la tarea a realizar y de que manera llevarla a cabo.

Con respecto al personal, se observa el uso de un uniforme completo color claro, pero sobre éste visten delantal color oscuro. No poseen placa identificatoria ni calzado de seguridad.

Del total de la nómina de personal (20), 19 tenían su libreta sanitaria al día y 1 la tenía vencida. Al curso obligatorio dictado por la DGHYSA asistieron 15 empleados.

El área destinada para uso del personal —baños y vestuarios— se encuentra en buenas condiciones de higiene y conservación.

Los contenedores isotérmicos destinados a trasladar la comida son de un material inadecuado (plástico), el cierre no es hermético, lo cual no asegura el mantenimiento de la temperatura durante el periodo de traslado. Su estado de conservación e higiene es adecuada.

El equipamiento declarado en la Licitación Pública N° 899/08, se encuentra en planta en su totalidad con excepción de una picadora industrial que faltaba.

Planta Elaboradora:

DIAZ VELEZ S. R. L.

Dirección: Miralla 235 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4641-2212

Cantidad de raciones: 625 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día jueves 27/4/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Rosario Alcorta.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad. Funciona como depósito de alimentos perecederos y realiza el feteado de fiambres y quesos y la cocción de medallones de pollo según el refrigerio que corresponda al día.

La mercadería semi-elaborada se traslada a las escuelas donde se realiza el armado de los refrigerios.

El área de depósito se utiliza solamente para almacenamiento de víveres secos, ya que las todas las preparaciones se realizan en los establecimientos educativos. Poseen algunos alimentos en *stock* como ser:

- Leche en polvo marca “Purísima” – fecha de vencimiento: 08/2010
- Alfajor triple – marca “Riquito” – fecha de vencimiento: 2/8/10
- Galletitas dulces – marca “Nutresan” – fecha de vencimiento: 10/2010
- Barra de cereal – marca “Cereanola” – fecha de vencimiento: 8/10/10
- Arroz *parboil* – marca “Vanguardia” – fecha de vencimiento: 3/2012
- Puré de tomates – marca “Tarragona” – fecha de vencimiento: 20/3/2011

Respecto a las instalaciones, se observa un piso en buen estado sin zócalos sanitarios. Las paredes, los revestimientos cerámicos, los techos, las mesadas, la iluminación, la provisión de agua caliente, los desagües y la protección contra los insectos a través de mallas metálicas son adecuada. La ventilación no pudo ser evaluada, ya que no hubo cocción en la planta al momento de la visita, de todas formas se observa que gracias a su estructura edilicia, el aire fluye de un sector limpio hacia otro sucio, lo cual es favorable para evitar contaminación de los alimentos durante su procesamiento.

El área de depósito es adecuada en relación a sus dimensiones, su sistema de almacenamiento, su humedad y temperatura y la iluminación que posee.

Las unidades de frío (3 *freezers*, 1 heladera tipo carnicera de 4 puertas en madera y 1 cámara frigorífica) se encuentran en buen estado y con una correcta higiene. La cámara frigorífica no posee zócalo ni cielorraso sanitario. Posee termómetro externo al igual que el *freezer* para su control de temperatura.

Posee baños y vestuarios separados por sexo. Ambos baños se encuentran en correcto estado e higiene.

Respecto al personal en planta (4 personas), se observa el uso de uniformes color azul oscuro para los peones de limpieza y personal de depósito; sin calzados de seguridad. El personal de cocina utiliza guardapolvos color rosa sin calzado de seguridad, inadecuado para su función. Se observa el faltante de plaquetas identificatorias en todo el personal. De dicha dotación, solo 3 poseen el curso obligatorio dictado por la DGHySA.

La higiene de la planta en general es adecuada.

No se pudieron evaluar los procedimientos de buenas prácticas de manufactura en su totalidad, ya que no hubo cocción el día de la visita. Si se observó separación adecuada de equipo sucio y limpio, alimentos protegidos contra contaminación en cámaras frigoríficas y productos de limpieza aislados de los alimentos.

Se observa la elaboración de un correcto flujograma de trabajo a cargo de la responsable técnica de la planta. Posee análisis bacteriológicos de lotes de quesos y fiambres y análisis microbiológicos de lotes de carne vacuna con que se elabore carne picada.

No poseen contenedores isotérmicos en la planta; aquéllos se encuentran distribuidos en los lugares de servicio.

Del equipamiento declarado en la Licitación Publica N° 899/08 se encuentra en su totalidad.

Planta Elaboradora:

LAMERICH S.R.L

Dirección: Espinosa 965 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4584-0809 / 0799

Cantidad de raciones: 5187 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día miércoles 10/3/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Paula Ponzo Ferrari.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora alrededor de 4195 raciones de refrigerios y 340 raciones de vianda caliente al día. La elaboración del almuerzo se realiza durante la mañana a cargo de una cocinera encargada y tres ayudantes de cocina. Al finalizar la producción, una ayudante de cocina se traslada a una escuela para realizar la distribución y servido en mesa. El día de la visita se elaboró un menú que no coincide con el mosaico vigente, ya que en la actualidad se encuentran utilizando un mosaico de menú de “emergencia” debido a la reacomodación de precios. No poseen documentación alguna que refleje la comunicación entre la DGPySE y la empresa concesionaria, ya que la responsable técnica manifiesta que ese menú lo obtuvo vía *mail* desde la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios – CACYR.

La preparación observada fue:

- “Hamburguesa de carne vacuna con puré de papas – fruta de estación”.

Este menú de vianda no forma parte de ningún mosaico vigente para la fecha. Debido al uso de carne vacuna picada para la preparación del día, presenta un análisis microbiológico otorgado por el laboratorio Dr. Rapela que indica la ausencia de E. Coli 0157: H7 en 65 gramos de producto y ausencia de samonella SPP en 25 gramos de producto, lo cual indica su aptitud para su consumo.

Los refrigerios se elaboran durante la mañana para ser entregados el mismo día de su consumo. Se observó el refrigerio conformado por:

- “Sándwich en pan pebete con paleta de cerdo y queso Danbo – alfajor triple de chocolate”.

Este menú no corresponde al vigente, ya que debería servirse el menú de refrigerio N° 3, compuesto por “sándwich de pebete con lomito y queso – fruta de estación” (original del pliego) o bien “Felipe de medallón de pollo – fruta” (menú de emergencia). Se observó que la paleta de cerdo utilizada para

el refrigerio del día posee su rótulo en idioma portugués siendo de industria nacional (Frigorífico La Pompeya S. A.).

Respecto a las instalaciones, se observan en buen estado los pisos (con faltante de zócalo sanitario), las paredes, los revestimientos, los techos, las mesadas y bajo mesadas, la iluminación, la ventilación, la provisión de agua caliente, los desagües, y la protección antiinsectos.

El depósito de víveres secos es adecuado en relación a sus dimensiones, a su sistema de almacenamiento y estibaje con el uso de *pallets*; su humedad, temperatura e iluminación.

Se pudieron relevar datos de los siguientes alimentos:

- Alfajor de chocolate – marca “Vimar” – fecha de vencimiento: 28/3/10
- Barra de cereal - Marca “Cereanola” – fecha de vencimiento: 2/11/10
- Queso Tybo – marca “Tonutti” – fecha de elaboración: 1/2010 (durabilidad 90 días)
- Queso fresco cuartirolo – marca “Zadquiel” – fecha de elaboración: 1/2010 (durabilidad 90 días)
- Queso sardo – marca “El Rosario” - fecha de elaboración: 2/2010 (durabilidad 90 días)
- Pollo fresco – marca “Tres Arroyos” – fecha de vencimiento: 17/3/2010
- Ravioles – marca “Villa D’Agri” – fecha de vencimiento: 16/4/2010

Respecto a las unidades de frío, se encuentran en buen estado de conservación y su cantidad es adecuada en relación al volumen de mercadería que manejan. Las cámaras frigoríficas modulares se encuentran bien sectorizadas. En una se conserva carnes; otra frutas y verduras en tránsito y en otra se conserva lácteos y quesos con un apartado físico para huevos frescos. En el sector de elaboración de refrigerios se conservan los embutidos y quesos en una heladera tipo carnicera de cuatro puertas junto al refrigerio como producto terminado. Todas las unidades de frío se encuentran en condiciones adecua-

das de conservación y poseen planilla de control de temperaturas. La planta posee equipo regenerador de energía eléctrica propio.

Respecto a la higiene de las distintas áreas se encuentran todas en buen estado al igual que la vajilla de cocina en uso.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, se pudieron observar buenos hábitos de trabajo. Hay separación de sucio y limpio, crudo y cocido, aislamiento de residuos y de elementos de higiene contenidos fuera de la zona de trabajo en un espacio específico para su fin, uso de guantes y barbijo, higiene adecuada en la zona de elaboración, los alimentos se encuentran protegidos y rotulados durante su conservación y almacenamiento.

Al momento de la visita se observa a la encargada de cocina tomar la temperatura de cocción de las hamburguesas de carne vacuna, la cual arroja un valor de 98° C. Este valor es adecuado según el tipo de alimento en cuestión.

La responsable técnica de la planta aplica un sistema de calidad el cual considera cada una de las etapas del proceso productivo. Para la elaboración de cada menú se aplica un diagrama de flujo elaborado por la responsable técnica de la planta que detalla en cada etapa cual es la tarea a realizar y de que manera llevarla a cabo.

Con respecto al personal, se observa el uso de un uniforme adecuado, salvo por la falta de calzado de seguridad.

El área destinada para uso del personal —baños y vestuarios— se encuentra en buenas condiciones de higiene y conservación.

Del total de la nomina de personal (18), 10 asistieron al curso obligatorio dictado por la DGHYSA, y todos tenían su libreta sanitaria al día.

Los contenedores isotérmicos destinados a trasladar la comida se encontraron con irregularidades. Son de un material adecuado (acero inoxidable en su interior) y su higiene es adecuada, pero no poseen cierre hermético que asegure mantener la temperatura de los alimentos con un máximo de 2

horas. Esta observación ya fue marcada por esta auditoria en el informe anterior.

Del equipamiento declarado en la Licitación Pública N° 899/08, se encuentra en planta en su totalidad.

La planta ubicada en la calle Espinosa al 800 no posee mercadería. Se utiliza solo como planta auxiliar en caso de emergencia. Hasta la actualidad nunca fue utilizada para servicios en escuelas.

Planta Elaboradora:

SIDERUM S. A.

Dirección: Palestina 508/510 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4861-0120

Cantidad de raciones: 6229 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día jueves 11/3/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición María Teresa Fernández; Responsable técnica de la planta elaboradora.

La cantidad de personal en planta es 29 y 18 personas son los que han realizado el curso de manipulador de alimentos dictado por la DGHySA.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora viandas calientes (2089) y refrigerios (4848). Los mosaicos de menú que se encuentran utilizando no son los vigentes debido a la reacomodación de precios actual. La responsable técnica nos indica que la comunicación con la DGPSE es vía e-mail y así les indica cuales son las preparaciones a llevar a cabo para la semana entrante. No existe documentación de dicha comunicación.

El día de la visita se observó:

- Vianda caliente: “Fideos tirabuzón con salsa *filetto* – Manzana”

- Refrigerio: “Sándwich de salchichón con jamón con queso – alfajor triple de chocolate”

Se relevaron algunos datos de los componentes de ambos servicios:

- Alfajor de chocolate triple - Marca “Riquito” – fecha de vencimiento: 5/6/2010
- Salchichón con jamón – marca “201” – fecha de vencimiento: 5/6/10
- Fideos tirabuzón – marca “La Favorita” – fecha de vencimiento: 23/11/11
- Tomate triturado – marca “Copetín” – fecha de vencimiento: 2/2011
- Queso tipo Danbo – marca “La Paulina” – fecha de vencimiento: 11/6/10

Respecto a las instalaciones del área de elaboración, se encuentra un piso en estado regular con presencia de grietas y roturas (cerámicos rotos en sector de elaboración y falta de pintura en sector depósito), sin la inclinación necesaria para facilitar el desagüe de líquidos de desecho y sin zócalos sanitarios. Las paredes, los revestimientos y los techos presentan roturas o grietas con pintura descascarada. Las mesadas y bajo mesadas, la iluminación, la provisión de agua caliente y la protección antiinsectos es buena. La ventilación es adecuada en cuanto a su renovación y circuito. Los desagües se encuentran en el sector central de cada área. Sus rejillas presentan oxido por falta de mantenimiento.

El depósito de víveres secos se encuentra en planta baja. Sus dimensiones, temperatura, humedad e iluminación son las adecuadas. El sistema de almacenamiento es adecuado, ya que los alimentos se encuentran sectorizados y con rótulos completos.

Se relevaron algunos datos de los alimentos almacenados:

- Barra de cereal – marca “Cereanola” – fecha de vencimiento: 21/6/10
- Arroz *Parboil* – marca “Vanguardia” – fecha de vencimiento: 2/2011
- Leche en polvo entera – marca “Purísima” – fecha de vencimiento: 1/2011

Respecto a las unidades de frío, la planta posee tres cámaras sectorizadas según grupo de alimentos (congelados – lácteos y fiambres – carnes)

con una antecámara que las comunica, en la cual se lleva el control de las temperaturas de cada una en su interior. En la actualidad, la cámara de carnes se encuentra para uso de refrigerios como producto terminado, ya que no poseen *stock* de carnes debido a las variaciones actuales de menú. Si se observa en ella medallones de pollo (marca “3 Arroyos”; fecha de elaboración: 2/3/10 con durabilidad de 18 meses) y salchichas de viena cocidas (marca “La Comarca” – fecha de vencimiento: 23/4/10). La cámara de congelados se encuentra a -2° C en, la cual se conservan alimentos que requieren temperatura de congelación (-18° C) como ser cajas de carne vacuna envasada al vacío. Además se conservan en ella alimentos, como pan *figazza* y cortes de fiambres, que no deben ser congelados. Esto conlleva a un incumplimiento de temperaturas de conservación según el tipo de alimento. Se observa en las cámaras falta de zócalo sanitario que impida la acumulación de residuos y facilite su higiene.

Respecto a la higiene de la planta se encuentra en estado regular, ya que se observa pisos con suciedad al momento de la elaboración; paredes, mesadas y bajo mesadas sin higiene adecuada y desagües con presencia de restos sólidos acumulados. Además no se diferencia equipos sucios de limpios al momento de la elaboración.

Se llevan buenas prácticas de manufactura, ya que se observó el uso de guante y barbijos, los alimentos se encuentran conservados en cámara protegidos contra la contaminación y los productos de limpieza son conservados de manera aislada. No se rotulan los refrigerios en cámara. Se lleva control de temperaturas a través de planillas presentes en las cámaras frigoríficas; no así para la limpieza y desinfección de las distintas áreas.

Se observa la confección de “modelos” de planillas de control de temperaturas de producto terminado para las diferentes listas de menú y planillas de cronograma semanal de limpieza que no se llevan a la práctica de la planta. Respecto a los flujogramas confeccionados por la técnica responsable de la planta poseen información con aspectos generales de cada etapa del proceso como ser recepción, almacenamiento, elaboración, armado etc. No especifica como llevar a cabo cada etapa del proceso. A modo de ejemplo se

puede mencionar el proceso de sanitizar las frutas y verduras con agua clorada sin un instructivo que acompañe como realizar la dilución de hipoclorito para obtener agua clorada para tal fin.

Los contenedores utilizados para trasladar los alimentos son adecuados, salvo aquellos con interior de telgopor que se utiliza para el traslado de postres. Dependiendo de la escuela, se envía la comida a granel o en bandeja descartable de papel aluminio.

Se observó el momento de la carga de los contenedores isotérmicos al móvil para ser llevados hasta el lugar del servicio (establecimiento educativo). El móvil, con dominio THN 910, presenta las condiciones adecuadas para el traslado de mercadería al igual que el chofer a cargo de su traslado. Presenta equipo de frío. La vianda caliente se traslada en contenedores isotérmicos para conservar su temperatura hasta la hora del servido. Los refrigerios son trasladados en canastos plásticos. Se observa el traslado de queso rallado sin su rótulo correspondiente. Los alimentos son trasladados sin ninguna documentación, ya que los remitos son entregados a la escuela posteriormente, lo cual dificulta el control por parte de la dirección escolar.

Respecto al área destinada para uso del personal de la planta, se observan en estado inadecuado los baños y vestuarios sin elementos de higiene personal. Se observa presencia de mosquitas en gran cantidad en el interior del baño de damas.

El personal de la planta a cargo del sector de cocina utiliza uniformes inadecuados debido al uso de delantales de color negro. Se observa la falta de calzado de seguridad y plaquetas identificatorias en todo el personal de planta.

En relación a los elementos contra incendios, se observaron tres matafuegos de tipo ABC en condiciones adecuadas.

En caso de emergencia por cortes de energía eléctrica, la planta cuenta con un sistema de generación eléctrica contratado para no alterar la inocuidad de los alimentos.

Respecto a los análisis microbiológicos realizados a los quesos y fiambres en uso por el adjudicatario para la elaboración de los refrigerios, se observa que los certificados de análisis de quesos no son completos según el Art. 605 CAA.

Del equipamiento declarado se observan dos faltantes:

- 1 heladera tipo carnicera de 6 puertas
- 3 Cocinas industriales con baño vapor y planchas
- 2 Máquinas selladoras de alimentos
- 1 Rayador industrial
- 1 Freidora
- 2 Peladoras de papas
- 2 Bastoneras de papas

Planta Elaboradora:

SUCESIÓN RODOLFO PEDRO FERRAROTTI

Dirección: Av. Directorio 7042 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4687-6203

Cantidad de raciones: 1318 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día viernes 19/3/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Mariana Lorenzo.

En la actualidad, la planta no se encuentra en actividad. Las raciones adjudicadas a dicha empresa son elaboradas por Treggio S. R. L.

Las instalaciones en general se encuentran en buen estado de conservación, salvo la presencia de grietas y roturas en piso, mesadas y bajo mesadas y su falta de zócalo sanitario, lo que dificulta profundizar la higiene.

Al no haber personal en planta al momento de la visita, por lo que no se pueden evaluar sus buenas prácticas de manufactura.

No hay planillas de registros de temperaturas ni cronogramas de limpieza.

Respecto a la higiene se observa la falta de limpieza debido a su falta de uso tanto en las instalaciones como en las distintas áreas.

El espacio destinado al depósito de los víveres secos esta sin uso. Para tal fin se dispone del depósito de la calle Pilar 1434.

El área destinada al uso del personal —baños y vestuarios— resulta adecuada.

No posee plan de evacuación.

Tienen sistema de generación de energía eléctrica contratado.

El personal asignado a la planta elaboradora es de 5 personas de las cuales 4 poseen el curso dictado por la DGHySA.

Planta Elaboradora: **ALIMENTOS INTEGRADOS S. A.**

Dirección: Cóndor 2923 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4687-1155

Cantidad de raciones: 1385 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día lunes 12/4/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Adriana Badino.

En la actualidad, la planta se encuentra fuera de uso.

La dotación de personal asignada a la planta es de 6 personas de las cuales 3 han realizado el curso dictado por la DGHySA.

La planta elaboradora cuenta con dos pisos. En la planta baja se encuentra la recepción para el ingreso de la mercadería, un espacio destinado a la cocción y elaboración en frío y próxima a ella, 3 cámaras frigoríficas comunicadas con una antecámara en común. Los pisos de este nivel son de cerámicos resbaladizos, lo cual no es indicado para la función que cumple. En el primer piso posee dos espacios amplios destinados a la preparación y cocción de los alimentos que no se encuentra en condiciones de uso debido a su falta de higiene general. Posee pisos de material sin revestimiento alguno. No hay equipamiento para la preparación y cocción de los alimentos.

En relación al estado de las instalaciones del área de elaboración, las mesadas y bajo mesadas, los revestimientos, las paredes y la provisión de agua caliente es buena. Los techos poseen grietas, humedad, roturas y pintura descascarada. La iluminación es regular, ya que parte de las instalaciones no se encuentra empotrada en las paredes y se observan cables colgando que pueden ocasionar riesgos de salud.

Las unidades de frío se encuentran en estado de conservación adecuada, sin funcionamiento, ya que no hay mercadería almacenada en ellas. La planta cuenta con un equipo de regeneración eléctrica propio.

La higiene general de la planta es regular, ya que posee la suciedad acumulada por la falta de uso. El interior del equipamiento de cocina (hornos) presentan óxido en su interior.

Los baños para uso del personal se encuentran separados por sexo con un retrete cada uno. Presentan falta de limpieza, desinfección y falta de elementos de higiene personal. No cuenta con vestuarios para uso del personal, solo con casilleros ubicados bajo unas escaleras para conservar los elementos personales.

Al momento de la visita solo hay un personal de limpieza en planta. En caso de precisar la planta para la elaboración de viandas para alguna escuela, se utiliza las instalaciones de la planta de BAGALA S. A.

El equipamiento declarado en la Licitación Pública Nº 899/08 se encuentra en la planta en su totalidad.

Planta Elaboradora:

SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S. A.

Dirección:

Lisandro de la Torre 4038

Teléfono: 4789-0304

Cantidad de raciones: 994 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día jueves 08/4/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Fabiana Jaimovich.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora alrededor de 2500 raciones de refrigerios y 1000 raciones de vianda caliente al día. La cantidad de personal asignada al trabajo en planta es de 48 de los cuales solo 10 han realizado el curso de manipulador de alimentos dictado por la DGHySA. La producción de las viandas calientes se realiza para el consumo del mismo día al igual que una determinada cantidad de raciones de refrigerios; los cuales se entregan por la tarde para el consumo de una escuela nocturna, el resto de las raciones se elaboran de un día para el otro.

El día de la visita se pudo observar la elaboración *in situ* de ambos servicios. De almuerzo se elaboró “Ravioles con salsa rosa – Aspic” (Menú Nº 4 del llamado “menú de emergencia”). Para los refrigerios se elaboró “Sándwich de salchichón con jamón y queso – alfajor de chocolate simple”.

Se relevaron datos de algunos alimentos:

- Ravioles de ricota – marca “Villa D’Agri” – fecha de vencimiento: 21/5/10
- Salchichón con Jamón – marca “González” – fecha de vencimiento 30/6/10
- Queso Tybo – marca “Tonutti” – fecha de elaboración: 22/3/10 (durabilidad de 90 días)

- Pan tipo Viena – marca “Via Vai” – fecha de vencimiento: 12/4/10
- Queso Tybo – marca “Cotagú” – fecha de elaboración: 24/2/10 (durabilidad: 120 días)

Respecto a las instalaciones, se observa en buen estado los pisos del sector elaboración, las paredes, los revestimientos, los techos, las mesadas y bajo mesadas, la iluminación, la ventilación y la provisión de agua caliente. Los desagües se presentan en cantidad suficiente para la correcta eliminación de aguas residuales. Se observa la presencia de óxido en las rejillas. La protección contra insectos a través de mallas metálicas se encuentra en buenas condiciones de higiene, salvo que no cubre todas las aberturas facilitando el ingreso de vectores al área de elaboración.

El área de depósito para víveres secos es adecuada en relación a sus dimensiones, temperatura, iluminación y sistema de almacenamiento. Se observa falta de mantenimiento en piso y paredes con pintura salteada y falta de higiene general. El depósito tiene acceso directo al exterior y solo posee una cortina de PVC que al momento de realizar la visita se encontraba abierta impidiendo la protección que ofrece. Al ingreso se observan *pallets* con tubérculos; frutas y verduras sin refrigeración. Se observa la presencia de gorriones en depósito y la falta de separación física entre alimentos y productos de limpieza.

Se relevaron datos de los alimentos almacenados en él:

- Alfajor de chocolate – marca “La Nirva” – fecha de vencimiento: 4/6/10
- Galletitas dulces – marca “Glass” – fecha de vencimiento: 27/10/10
- Cacao en polvo – marca “Yamoa” – fecha de vencimiento: 12/2010
- Tomate triturado – marca “Cupido” – fecha de vencimiento: 2/2012
- Leche en polvo – marca “San Ignacio” – fecha de vencimiento: 9/2010
- Huevos – marca “Prodavi” – fecha de vencimiento: 5/5/2010

La durabilidad de los huevos frescos esta determinada con base en una temperatura de conservación a 8° a 16° C; lo cual no se cumple, ya que se observa a temperatura ambiente.

En relación a las unidades de frío, posee cuatro cámaras frigoríficas, una heladera comercial de 6 puertas, 2 heladeras comerciales de 4 puertas, una heladera comercial de 2 puertas y 1 *freezer*. Las cámaras frigoríficas se encuentran distribuidas de la siguiente manera:

- Cámara para uso de productos para escuelas
- Cámara para uso de productos de comedores comunitarios
- Cámara de productos congelados
- Cámara de verduras

Las cámaras presentan irregularidades en relación al estado de conservación. Los pisos presentan imperfecciones y pintura saltada al igual que las paredes y el techo. Falta de iluminación y protección contra roturas. El sistema de condensación de agua es inadecuado, ya que la cámara de verduras se encuentra con el piso cubierto de agua. No poseen zócalos sanitarios.

Se relevaron alimentos conservados en cámaras:

- Manteca – marca “Primer Premio” – fecha de vencimiento: 15/9/10
- Queso Sardo – marca “Cotagú” – fecha de elaboración 13/3/10 (durabilidad de 180 días)
- Queso Tybo – marca “Latte Milk” – fecha de vencimiento: 6/2010
- Tapa para empanadas – marca “Cisterna Alimentos S. A.” – fecha de vencimiento: 10/5/10

Respecto a la higiene de las distintas áreas se encuentra en estado regular las unidades de frío, los desagües y el depósito de víveres secos.

En relación al área para uso del personal presenta irregularidades. Se observa falta de mantenimiento edilicio e higiene.

La responsable técnica de la planta no lleva registros de temperatura de las cámaras frigoríficas ni de los productos en proceso (temperaturas de cocción) como así tampoco de la limpieza y la desinfección de las distintas áreas.

La cantidad de personal es suficiente para realizar la elaboración de los dos servicios. Los uniformes son adecuados, de color claro, pero sin calzado de seguridad ni plaqueta identificatoria.

Del equipamiento declarado en la Licitación Pública N° 964/05, se encontraron las siguientes diferencias:

- 1 módulo de plancha bifera
- 1 Freezer

Planta Elaboradora:

BAGALA S. A.

Dirección: Timoteo Gordillo 2140 –
Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4687-4590/4690

Cantidad de raciones: 4655 (Fuente:
DGPSE)



La visita fue realizada el día lunes 12/4/10 y las personas entrevistadas fueron las Licenciadas en Nutrición Adriana Badino y Leonora Goñi.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora viandas y refrigerios para los establecimientos educativos. Se elaboran diariamente alrededor de 75 viandas calientes y 6000 refrigerios en planta.

En el momento de la visita se observó la elaboración de la vianda caliente. El menú del día corresponde a “Mostacholes con salsa estofada – Gelatina o Fruta de estación”. Para el refrigerio, los cuales son elaborados el día anterior, se entregó “Sándwich de salchichón con jamón y queso – Mandarina”. Este menú no corresponde al vigente. En la actualidad, se encuentran utilizando el mosaico de menú para vianda de “emergencia” el cual fue comunicado vía e-mail. No se adjunta documentación.

Se relevaron datos de algunos componentes de las preparaciones:

- Carne vacuna corte tortuguita – Frigorífico Morrone – fecha de vencimiento 30/9/2011
- Puré de tomate – marca “San Remo” – fecha de vencimiento: 9/11/2010
- Tomate triturado – marca “Labella” – 12/2011
- Fideos mostachotes – marca “Di Candia” – fecha de vencimiento: 12/2011

Las características organolépticas de ambos menús resultaron agradables.

Respecto a las instalaciones, se observa un piso en estado regular debido a que posee grietas y roturas dificultando la limpieza y desinfección y no es antideslizante. Posee zócalos sanitarios rotos y con presencia de oxido.



Las paredes y los revestimientos presentan grietas y roturas en los cerámicos que las cubren con humedad visible en la parte superior de las mismas. Los techos se encuentran en estado regular, ya que presentan la pintura descascarada con roturas y filtraciones con humedad visible lo que facilita la formación de mohos. Las mesadas son de acero en su mayoría. Su estado general es bueno. La iluminación de la planta se encuentra en estado regular. En sector sandwichería no posee luz (artefacto roto), la cámara de lácteos posee poca iluminación y en el sector de cocción se observa bombitas de luz sin protección contra roturas. La ventilación es mala; se percibe exceso de calor y vapores por falta de extractores. La corriente de aire fluye de un área sucia a una limpia, ya que existe una comunicación directa entre el área de alimentos cru-

dos y preparaciones previas con el área de producto terminado para su envase. Los desagües de la planta presentan en sus rejillas restos de residuos sólidos por falta de higiene. La protección contra insectos esta provista por malla metálica que cubre todas las aberturas, pero se encuentra sin limpieza y mal estado de conservación, con lo cual su estado general es regular.

El área de depósito de víveres secos se encuentra con comunicación directa a la calle. Las dimensiones son adecuadas en relación a la mercadería que en él se conserva. El sistema de almacenamiento es correcto, ya que se respeta las distancias mínimas al piso y el orden de estibaje. La iluminación es deficiente, ya que los artefactos de iluminación se encuentran cubiertos por vectores en su interior que se reducen la luz del depósito. Se observa en depósito *pallets* de frutas y verduras fuera de la temperatura adecuada para su conservación teniendo lugar disponible en cámara de alimentos en tránsito.

Se relevaron algunos datos de la mercadería en depósito:

- Alfajor de dulce de leche triple – marca “La Nirva” – fecha de vencimiento: 29/6/10
- Barra de cereal – marca “Cereanola” – 13/9/2010
- Arroz blanco – marca “Dicomere” – fecha de vencimiento: 2/2011
- Polvo para gelatina – marca “Medial” – fecha de vencimiento: 4/2011
- Pan rallado – Sin registro de panadería artesanal – fecha de vencimiento: 29/5/2010
- Leche en polvo – marca “Santa Elena” – fecha de vencimiento: 11/2010
- Leche en polvo elaborada por establecimiento lácteo “La Blanquita”. RNE 25/08002320-3-7. RNPA 025/080023-7/004. No posee lista de ingredientes ni registro de SENASA.

Las unidades de frío presentan irregularidades. Se observa pintura descascarada, escasa iluminación, agua de condensación y falta de cielorraso y zócalos sanitarios. Del total de cuatro cámaras frigoríficas, se encuentran separadas correctamente dos unidades para carnes, una para mercadería en

tránsito y otra para refrigerios, lácteos, fiambres y pastas. La planta cuenta con equipo de regeneración eléctrica propio.

Se relevaron datos de algunos alimentos en cámara:

- Salchichón con jamón – marca “Reconquista” – fecha de vencimiento: 5/6/2010
- Paleta de cerdo – marca “Reconquista” – fecha de vencimiento: 7/6/2010
- Queso Danbo – marca “Selección Chateaubriand” – fecha de vencimiento: 5/8/2010

La cantidad de personas asignadas al trabajo en planta es de 13 y solo 9 de ellas han realizado el curso de manipulador de alimentos dictado por la DGHySA. La cantidad de personal destinada a la elaboración de las viandas y refrigerios es de un total de 9 personas; 1 cocineros, 1 ayudantes de cocina y 7 peones. Los uniformes del personal son de color claro, no poseen calzado de seguridad ni plaqueta identificatoria.

El área destinada al uso del personal —baños y vestuarios— se encuentra en malas condiciones de higiene y conservación, no posee elementos de higiene personal en baño de hombres, lo cual juega un papel importante la correcta sanitización de manos para la elaboración de alimentos inocuos.

Respecto a la higiene de las distintas áreas se encuentra en estado malo los pisos, las paredes, la vajilla de cocina y las mesadas y bajo mesadas. En estado regular las unidades de frío, los desagües y el depósito de víveres secos. Los desagües presentan una higiene regular debido a la acumulación de residuos generando vapores con olores desagradables.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, se observa buenos hábitos de trabajo, ya que se utiliza guantes ni barbijos al momento de manipular los alimentos, se conservan protegidos y rotulados en cámaras. No se realiza una correcta separación física de lo limpio y lo sucio al momento de elaborar al igual que los alimentos crudos y cocidos al manipularlos, generando riesgos de producir contaminación cruzada.

Los responsables técnicos de la planta no realizan controles de temperatura de las cámaras frigoríficas y de la limpieza y desinfección de las distintas áreas.

Los contenedores isotérmicos destinados a trasladar la comida son de un material adecuado y poseen cierre hermético, lo cual cumple con la función de conservar la temperatura por un periodo máximo de 2 horas. No presentan una correcta higiene en su interior.

Del equipamiento declarado en la Licitación Publica N° 964/05, se encuentra los siguientes faltantes.

- 1 marmita de 200 litros, marca “Oditec”
- 1 heladera mostrados de 2 puertas
- 1 cortadora de pan eléctrica

Planta Elaboradora:

ALFREDO GRASSO S. A.

Dirección: Andalgalá 1085 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4641-0677

Cantidad de raciones: 2142 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día viernes 23/4/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada Marina Damato.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad y elabora refrigerios para las escuelas. La elaboración de los refrigerios se realiza el día viernes para consumo del día lunes. En su envase se coloca fecha de elaboración: 26/04 con vencimiento: 27/04. Esta fecha es irreal, lo cual es una alteración grave en la durabilidad del producto.

La cantidad de personal asignada al trabajo en planta es de 6 y solo 4 han realizado el curso de manipulador de alimentos dictado por la DGHySA.

Al momento de la visita se observa la preparación del menú:

- “Sándwich en pan pebete de paleta y queso con fruta de estación (manzana o mandarina)”.

Se relevaron los siguientes datos:

- Fiambre de cerdo cocido – marca “Don Julián” - fecha de vencimiento: 10/07/2010
- Salchichón con jamón – marca “Reconquista” – 13/6/2010
- Queso Tybo – marca “Biolac” – fecha de elaboración: 7/4/2010

Respecto a las instalaciones del área de elaboración, se encuentra un piso en buen estado, sin zócalo. Las paredes, los revestimientos, los techos, las mesadas y bajo mesadas, la iluminación y la provisión de agua caliente son buena. La protección contra insectos esta provista con la colocación de malla metálica que cubre las aberturas, salvo la puerta de ingreso a la cocina, la cual se mantiene abierta al momento de elaborar.

El sector de depósito de víveres secos no se encuentra aislado físicamente, se comparte el espacio con la recepción de la mercadería. Los víveres se almacenan en *pallets* de manera ordenada. Los tubérculos y los elementos de limpieza se encuentran aislados de los alimentos, lo cual es favorable.

Se relevan datos de algunos alimentos en *stock*:

- Barra de cereal – marca “Cereanola” – fecha de vencimiento: 14/10/2010
- Arroz *parboil* – marca “Vanguardia” – fecha de vencimiento: 3/2012
- Puré de tomates – marca “Copetín” – fecha de vencimiento: 1/2012
- Leche en polvo – marca “La Paulina” – fecha de vencimiento: 6/2011

Las unidades de frío que posee la planta son las siguientes:

- 1 cámara frigorífica móvil
- 3 heladeras comerciales de 4 puertas
- 2 *freezers* comerciales

La cámara móvil no posee termómetro para el control de su temperatura, solo lo poseen las heladera comerciales de 4 puertas en su interior. Se controla las temperaturas en el interior de las unidades de frío con mercadería arrojando los siguientes valores:

- Cámara de mercadería en transito: 4° C
- Heladera en conservación de fiambres: 5.7° C
- Heladera en conservación de quesos y manteca: 7.2° C

Todas estas temperaturas se encuentran dentro de los valores adecuados correspondientes a cada grupo de alimentos.

Se relevaron datos de mercadería conservada en frío:

- Salchichas de Viena – marca “Jet Food” – fecha de vencimiento: 1/5/10
- Queso Sardo – marca “Río Volga”– fecha de elaboración: 23/3/2010 (180 días)
- Masa para repostería – marca “La negrita” – fecha de vencimiento ILEGIBLE.

La planta no posee un sistema de regeneración eléctrica propia, se contrata en caso de emergencia.

La higiene general de la planta es adecuada.

El personal a cargo de la elaboración de los refrigerios es de 5 peones (suficiente). Los uniformes que poseen están compuestos de un delantal color rosa sin pantalones ni calzado de seguridad, por lo tanto se encuentran incompletos. No poseen placa identificatoria.

El área para uso del personal —baños y vestuarios— se encuentra en estado adecuado y en con buenas condiciones de higiene. Se observa la falta de elementos de higiene personal.

En relación a las buenas prácticas de manufactura se observa una adecuada separación de lo sucio y lo limpio, uso de guantes y barbijos al momento de manipular alimentos, almacenamiento de los alimentos protegidos y

rotulados dentro de las unidades de frío. Se observa el registro de temperaturas de las cámaras frigoríficas y de limpieza de las distintas áreas.

Para el traslado de los refrigerios no se utilizan contenedores isotérmicos, sino que son transportados en canastos plásticos dentro de los móviles con refrigeración.

El equipamiento declarado según el Expediente N° 899/08 se encontró en su totalidad.

Planta Elaboradora:

ENRIQUE TAVOLARO S. R. L.

Dirección: Coronel Cárdenas 2373 -
Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4687-4537 / 4686-3507

Cantidad de raciones: 1253 (Fuente:
DGPSE)



La visita fue realizada el día viernes 16/4/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Gabriela Cesari.

En la actualidad, la planta se encuentra en uso. Se elaboran diariamente alrededor de 294 viandas calientes y 897 raciones de refrigerios.

Al momento de la visita se pudo observar el armado de los refrigerios, los cuales son envasados en una bolsa individual y cerrada con una máquina termo selladora. Por tratarse de un día viernes, se les coloca la fecha de elaboración del día lunes siguiente, en el cual se consumen. Esta práctica no es adecuada, ya que se está extendiendo la durabilidad del producto, la cual es de 24 horas.

La cantidad de personal asignada a la planta elaboradora es de 8 y solo 6 han realizado el curso de manipulador de alimentos dictado por la DGHySA.

Los menús elaborados para ese día fueron los siguientes:

- Vianda caliente: “Milanesas con ensalada de papa al natural y tomate fresco / Fruta”
- Refrigerio: “Sándwich en pan pebete de paleta y queso – Fruta”

Ambos menús corresponden a los mosaicos llamados de emergencia; el cual es enviado vía e- *mail* a la empresa desde CACYR (información comunicada por la responsable técnica).

Se relevaron datos de dos componentes de ambos servicios:

- Medallón de carne - Marca “Whim” – fecha de vencimiento: 13/07/2010
- Fiambre cocido de cerdo para emparedado – marca “Tapalqué” – fecha de vencimiento: 14/07/2010
- Queso Tybo – marca “Noela” – fecha de elaboración 3/4/2010 (60 días)

Respecto a las instalaciones, se observa un piso en buen estado, pero sin zócalos sanitarios. Las paredes, los revestimientos cerámicos hasta el techo, las mesadas y bajo mesadas, los techos y la provisión de agua caliente se encuentran en buen estado. La iluminación de la planta en general es adecuada, ya que permite realizar las tareas y no compromete la higiene. La ventilación en la planta es adecuada, las diferentes zonas están separadas a través de cortinas de PVC.

El área de depósito de víveres secos se encuentra en buenas condiciones ubicada en planta baja.

Se relevaron datos de alimentos almacenados:

- Alfajor triple – marca “Riquito” – fecha de vencimiento: 1/6/10
- Galletitas dulces – marca “Glass” – fecha de vencimiento: 9/8/10
- Barra de cereal – marca “Tres Arroyos” – fecha de vencimiento: 1/10/10
- Leche en polvo – marca “La Paulina” – fecha de vencimiento: 13/11/10
- Puré de tomates – marca “Tarragona” - fecha de vencimiento: 3/9/10
- Arroz *parboil* – marca “Vanguardia” – fecha de vencimiento: 2/2012

- Fideos secos tirabuzón – marca “Marcelito” – fecha de vencimiento: 7/2011

Las unidades de frío (cámaras frigoríficas, *freezers* y heladeras) se encuentran en buen estado de conservación. No poseen zócalos ni cielorraso sanitario, lo cual son útiles a la hora de realizar la higiene de la misma, ya que impide la acumulación de residuos en las juntas. Las temperaturas son controladas cada 3 horas por un termómetro que posee la responsable técnica de la planta. Para asentar dicho control emplea planillas de control que se encuentran en el ingreso de cada unidad de frío. Poseen un equipo de generación eléctrica contratado en caso de necesidad.

Se relevaron datos de alimentos almacenados en frío:

- Medallones de pollo precocidos – marca “Otero” – fecha de vencimiento 6/4/2010
- Recortes de pollo congelado x 15 Kg. – marca “Tres Arroyos” – fecha de elaboración 31/3/10 (durabilidad a -18° C de 18 meses).

La higiene de las instalaciones y los equipos, se encuentra en condiciones adecuadas. La disposición de residuos es optima, ya que se encuentra fuera del área de elaboración y aislada físicamente.

Respecto a los procedimientos de buenas prácticas de manufactura, se observan técnicas adecuadas. Se registra temperatura de cocción en el interior de las milanesas vacunas alcanzando un valor de 88° C siendo esta adecuada para garantizar la inocuidad. Se lleva control en planillas de la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta. Los alimentos son conservados con su rótulo completo y protegidos contra contaminación. Se observa correcta sectorización de los alimentos conservados dentro de la cámara de tránsito impidiendo así la contaminación cruzada. Se observa al personal con uso de guantes y barbijos a la hora de manipular los alimentos.

Los contenedores isotérmicos utilizados para el traslado de la comida, son de un material adecuado, pero su cierre no es hermético, ya que se encuentran rotos en su gran mayoría. Esto afecta al mantenimiento de la temperatura en el interior del contenedor.

El área destinada al uso del personal (baños y vestuarios) se encuentra en condiciones adecuadas con respecto a la higiene y a su estado de conservación.

El personal cuenta con uniforme claro completo; solo falta calzados de seguridad para evitar accidentes laborales.

La cantidad de personal es suficiente para la demanda de raciones a preparar (1 cocinero, 2 ayudantes de cocina y 1 peón).

Del equipamiento declarado según la Licitación Pública 899/09, se observan los siguientes faltantes:

- 2 Heladeras mostrador de 4 puertas
- 1 Freidora industrial
- 1 Licuadora industrial
- 2 Hornos pizzeros industrial
- 1 pozo de frío

Planta Elaboradora:

SERVIR' C

Dirección: Bragado 5837 – Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4641-0632

Cantidad de raciones: 2042 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día lunes 19/4/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Belén Pérez.

La cantidad de personal asignada a la planta elaboradora es de 9, las cuales poseen en su totalidad el certificado del curso de manipulador de alimentos dictado por la DGHySA.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad, y elabora alrededor de 300 raciones de viandas calientes y 820 unidades de refrigerios para escuelas.

El día de la visita se observó la elaboración de los siguientes menús:

- Vianda Caliente: Medallón de pollo con arroz amarillo – fruta
- Refrigerio: Sándwich en pan pebete de paleta y queso – fruta

El menú de vianda no corresponde al del pliego. La empresa mantiene comunicación telefónica con la DGPYSE para realizar modificación de los menús. No hay documento por escrito que avale dicho cambio.

Se relevaron datos de los alimentos utilizados:

- Arroz *parboil* – marca “Vanguardia” – fecha de vencimiento: 3/2012
- Medallón de pollo – marca “Tres Arroyos” – fecha de elaboración: 24/3/10 (durabilidad a -12° C de 18 meses)
- Aceite de girasol – marca “Legítimo” – fecha de vencimiento: 4/9/10

Respecto a las instalaciones, se observa un piso en mal estado debido a que es de un material absorbente, posee roturas y grietas dificultando la limpieza y desinfección, no tiene la inclinación necesaria para el desagote de los líquidos de desecho y no posee zócalos sanitarios. Las paredes, los revestimientos y los techos se encuentran en buen estado. Las mesadas en su mayoría son de acero inoxidable, salvo una de ellas, que se utiliza para el armado de los refrigerios y es de madera recubierta con formica gastada y armada sobre caballetes de madera, resultando inadecuada para su fin. La ventilación, la provisión de agua caliente y la cantidad de desagües son adecuada. En la zona de elaboración no hay salida al exterior, con lo cual no hay ventanas ni protección contra insectos.

El espacio físico destinado a la conservación de víveres secos se encuentra en otra dirección, ubicada enfrente de esta planta de elaboración.

Las unidades de frío se encuentran en general en buen estado. Se observa una cámara frigorífica con agua de condensación congelada en el piso haciéndolo resbaladizo aumentando el riesgo a accidentes.

Se relevaron datos almacenados en ella:

- Queso Tybo – marca “Hermar” – fecha de vencimiento: 5/8/10
- Fiambre cocido de cerdo y vacuno – marca “Sarandí Míguez” – fecha de vencimiento 30/6/10
- Medallones de carne precocidas – marca “Whim” – fecha de elaboración 13/4/10 (durabilidad a -12° C de 18 meses)
- Salchichas cocidas sin piel – marca “Jet Food” – 13/5/10

La planta no presenta equipo regeneración eléctrica propio.

Respecto a la higiene del lugar se encuentra en estado regular los pisos, las mesadas de trabajo y los desagües con restos de desechos sólidos retenidos.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, se observa registros de control de temperatura de las unidades de frío y de la limpieza y desinfección de las distintas áreas de la planta. Se observa que al momento de manipular los alimentos, el personal no utiliza guantes y barbijos para evitar cualquier tipo de contaminación.

Al momento de realizar la preparación del día, se realizó un control de temperaturas:

- Temperatura de cocción del medallón de pollo: 80° C
- Temperatura del arroz amarillo al momento de la carga en el contenedor: 83° C.

Ambas temperaturas resultaron adecuadas.

Se observa en sector elaboración un instructivo de trabajo para la sanitización de las frutas indicando utilizar hipoclorito de sodio; lo cual es adecuado.

Respecto al personal de planta, se observa el uso de un uniforme inadecuado por utilizar un delantal azul oscuro y la falta de zapatos de seguridad y de plaqueta identificatoria. La cantidad es adecuada para la cantidad de raciones a elaborar (1 cocinera, 2 ayudantes de cocina y 2 peones).

Los contenedores para el traslado de la comida son adecuados para su fin. Los refrigerios son trasladados en canastos plásticos.

Se observó el vehículo que traslada las viandas y los refrigerios a las escuelas y del mismo se relevó que el transportista no posee uniforme adecuado (se encuentra con ropa de civil), no posee curso de manipulador de alimentos otorgado por la DGHySA y no lleva consigo la documentación del producto que transporta, ya que los remitos de la mercadería se entregan fuera de fecha. El vehículo posee equipo de frío, pero se lleva apagado durante el viaje, por trasladar viandas calientes, afectando con ello a los refrigerios que requieren temperatura de refrigeración para su conservación.

Del equipamiento declarado en la Lic. Publica N° 899/09, se observan los siguientes faltantes:

- 1 Heladera tipo comercial de acero inoxidable de 4 puertas con capacidad de frío de -5° C
- 1 Heladera tipo comercial de acero inoxidable de 3 puertas de 3500 F
- 1 Heladera comercial de acero inoxidable de 6 puertas de 4500 F
- 1 *Freezer* de 330 litros de capacidad
- 1 *Freezer* de 270 litros de capacidad
- 1 Horno convencional rotativo para 800 raciones
- 1 Anafe de 4 hornallas

Planta Elaboradora:

HISPAN S. A.

Dirección: Rawson 394

Teléfono: 4866-2642

Cantidad de raciones: 194 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día miércoles 21/4/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Gabriela Literat.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad para brindar servicio de almuerzo al Hospital Rivadavia. Se encuentra alquilada a Siderum, ya que todo el personal presente el día de la visita es contratado de Siderum; no elabora viandas ni refrigerios para escuelas.

Respecto a las instalaciones, se observa el piso en condiciones adecuadas sin zócalo sanitario, necesario para facilitar la higiene. Las paredes, los revestimientos, los techos, las mesadas y bajo mesadas, la iluminación y la provisión de agua caliente son las adecuadas. La ventilación de la zona de elaboración no es la adecuada, ya que la cocina se comunica con un patio externo que provoca que el aire fluya de una zona sucia hacia otra limpia provocando contaminaciones. Los desagües presentan oxido en sus rejillas. La protección antiinsectos está prevista con mallas metálicas en las aberturas, pero se encuentran las puertas abiertas, con lo cual no garantiza la protección contra el ingreso de vectores.

El depósito de destinado a productos secos se encuentra en el primer piso. En el no se conservan alimentos solo vajilla de servicio para el servicio brindado al Hospital Rivadavia. La mercadería se encuentra en el depósito de la empresa Siderum S. A.

Cuenta con unidades de frío suficientes, pero con presencia de irregularidades. Dos cámaras frigoríficas; una destinada a la conservación de carnes y otra para verduras. Ambas se encuentran fuera de uso. La cámara desti-

nada a la conservación de verduras se encuentra en malas condiciones en general (piso, techo, paredes); no posee zócalo y cielorraso sanitario. Esta situación dificulta su correcta higiene y sanitización. La planta no cuenta con equipo regenerador de energía eléctrica, en caso de emergencia se contrata un servicio momentáneo.

Respecto a la higiene de las distintas áreas se encuentra en estado regular los desagües y las unidades de frío.

El personal que se encuentra en planta pertenece a la empresa Siderum S. A.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, no pudo ser evaluado por completo debido a no haber elaboración para escuelas. Solo se observaron los productos de limpieza aislados correctamente en el sector de elaboración y el uso de guantes y barbijos a la hora de envasar las viandas para el Hospital Rivadavia. Se observan planillas de registro de temperaturas de cámaras frigoríficas incompletas y la falta de control en planillas sobre la higiene de la planta.

El área destinada para uso de personal se encuentra sin limpieza e higiene general en baños, duchas y lavabos. Se observa la falta de elementos de higiene personal. Los vestuarios del personal son compartidos para ambos sexos.

Del equipamiento declarado en la Licitación Publica N° 899/10, se encuentra los siguientes faltantes:

- 4 mesadas de acero inoxidable
- 1 *Freezer*
- 1 cortadora de fiambres.

Planta Elaboradora:

ARSONI S. A.

Dirección: Perdriel 3179 – San Martín
(Pcia. Bs.As.)

Teléfono: 4861-0120/4866-2642

Cantidad de raciones: 45(Fuente:
DGPSE)



La visita fue realizada el día jueves 13/5/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Laura Silcani.

En la actualidad, la planta no esta siendo utilizada para la elaboración de comidas ni tampoco es utilizada como depósito de secos. Se encuentra con las instalaciones necesarias en caso de uso de emergencia por parte de un establecimiento educativo. Consta de tres pisos comunicados por una escalera del tipo caracol. La distribución del espacio físico según las tareas a realizar es: en planta baja la recepción de la mercadería, en el primer piso se encuentra el espacio para depósito de alimentos perecederos y espacio para la elaboración en frío, en el segundo piso cuenta con un espacio para realizar la elaboración en caliente (sector de cocción).

Respecto a las instalaciones, se observa un piso en estado regular, no es antideslizante, presenta pintura saltada y no posee zócalos sanitarios. Las paredes, los revestimientos, los techos, las mesadas y bajo mesadas y la provisión de agua caliente se encuentran en buen estado. La iluminación de la planta en general es adecuada, ya que permite realizar las tareas y no compromete la higiene, salvo que se observan faltantes de protección contra roturas en los tubos de luz colocados en los techos, lo cual frente a un desperfecto podría ocasionar una contaminación física de los alimentos manipulados en el sector. La protección antiinsectos es inadecuada, ya que posee mallas metálicas que no cubre todas las aberturas, las presentes se encuentran con oxido y roturas. Los desagües presentan oxido en las rejillas.

Las unidades de frío (cámaras frigoríficas y heladeras) se encuentran en buen estado de conservación. No poseen zócalos ni cielorraso sanitario, lo cual son útiles a la hora de realizar la higiene de la misma, ya que impide la acumulación de residuos en las juntas. La capacidad no pudo ser evaluada, ya que no se encuentran alimentos dentro de ellas. No poseen un equipo de generación eléctrica propio.

La higiene de las instalaciones y los equipos, se encuentra en condiciones regulares debido a la falta de uso.

Respecto a los procedimientos de buenas prácticas de manufactura, no pudo ser observada debido a que no hay elaboración en planta como así tampoco personal gastronómico.

El área destinada al uso del personal (baños y vestuarios) se encuentra en condiciones inadecuadas debido a la falta de higiene y a los elementos de higiene personal necesarios. Los baños se encuentran separados por sexo, no así los vestuarios; los cuales se comparten los casilleros para conservar los elementos personales dentro del baño de hombres.

Del equipamiento declarado según la Licitación Pública Nº 899/08, se observan los siguientes faltantes:

- 1 Balanza electrónica de precisión hasta 15 Kg.
- 1 Licuadora industrial
- 1 Mesada de acero inoxidable con bacha doble

Planta Elaboradora:

DASSAULT S. A.

Dirección: Lavarellos 1869

Teléfono: 4687-0770/6882

Cantidad de raciones: 5711
(Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día jueves 20/5/10 y las personas entrevistadas fue el Licenciado en Nutrición Gustavo Magnone.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad. Se elaboran diariamente alrededor de 2100 viandas calientes y 3500 refrigerios.

Al momento de la visita se pudo observar el armado de los refrigerios que luego son entregados por la tarde a las escuelas. La vianda caliente no pudo controlarse *in situ* debido a que ya había sido entregada. Los menús elaborados para ese día fueron los siguientes:

- Vianda caliente: “Ravioles con salsa *filetto* – Fruta”
- Refrigerio: “Sándwich en pan PBT con paleta y queso – Fruta de estación”

El menú de vianda caliente fue reemplazado sin autorización, ya que la opción de ravioles con salsa *filetto* no forma parte del mosaico Vianda Invierno. Las preparaciones son enviadas a granel en contenedores isotérmicos. La opción de ravioles con salsa *filetto* no es adecuada para enviar en estas condiciones, ya que se alteran sus características organolépticas al trasladar ravioles calientes dentro del contenedor isotérmico pasando su punto de cocción provocando

Se relevaron datos de los alimentos utilizados para los servicios brindados:

- Ravioles de ricota – marca “Elunché” – fecha de vencimiento: 4/6/10 (Faltante de lista de ingredientes en su rótulo)
- Tomate triturado – marca “Copetín” – fecha de vencimiento: 1/2012
- Queso sardo – marca “Doble AA” – fecha de elaboración: 4/2010 (durabilidad: 180 días)
- Queso tybo – marca “Tonutti” – fecha de vencimiento: 4/6/10
- Fiambre de cerdo y vacuno para emparedados – marca “Fox” – fecha de vencimiento: 8/6/10
- Medallón de carne – marca “Whim” – fecha de vencimiento: 19/8/2010

Respecto a las instalaciones, se observa un piso adecuado sin zócalos sanitarios. Las paredes, los revestimientos con cerámicos, los techos, las mesadas y bajo mesadas, la provisión de agua caliente, la ventilación y los desagües son adecuados. Se observa cables colgando e instalaciones fuera de la pared con lo cual la iluminación se encuentra en estado regular. La protección contra insectos esta cubierta por malla metálica que cubre todas las aberturas, las cuales se encuentran muy elevadas y dificulta la limpieza de las mismas, por ello se observa suciedad acumulada en ellas generando que su estado se encuentre regular.

El área de depósito de víveres secos se encuentra en planta baja y presenta buena higiene y orden en el almacenamiento de los alimentos.

Las unidades de frío se encuentran en buen estado y con las características adecuadas, salvo que no poseen zócalo sanitario. La planta cuenta con tres cámaras frigoríficas y heladeras varias (tres comerciales, una bajo mesada y dos *freezers*). Se observa en cámara acumulación de agua de condensación en piso de la misma generando riesgos de accidentes. La planta no posee sistema de regeneración eléctrica propia.

El personal a cargo de la elaboración esta distribuido según el tipo de servicio a elaborar. Para las viandas calientes hay 3 cocineros, 5 ayudantes de cocina y 4 peones. Para la elaboración de los refrigerios hay 9 peones y 1 encargado. Para ambos servicios hay un responsable técnico en planta de manera permanente Licenciado en Nutrición; Gustavo Magnone. La cantidad de personal asignada a la planta elaboradora es de 19 de las cuales 17 poseen el certificado del curso de manipulador de alimentos dictado por la DGHySA.

Todo el personal se encuentra con uniforme completo del color claro, pero sin plaqueta identificatoria. No poseen calzado de seguridad que evite accidentes laborales.

Respecto a las instalaciones para uso del personal; baños y vestuarios, se encuentran en estado adecuado en relación a su higiene y mantenimiento. Se observa faltante de jabón para manos y papel higiénico.

Con respecto a la higiene de la planta y de las instalaciones, se encuentra en buen estado, salvo por notar la presencia de acumulación de agua constantemente en piso de cocina. Se lleva control a través de planillas diarias y semanales los registros de temperaturas de cámaras frigoríficas, no así de limpieza y desinfección de las distintas áreas.

Con respecto a las buenas prácticas de manufactura se observa que no hay separación de lo crudo y lo cocido. Se observa que luego de la cocción de un pan de carne para consumo del día siguiente; es llevado a una cámara frigorífica donde se conserva junto a cajas de medallones de carne vacuna precocidos y cajas de ravioles de ricota. Esta práctica no es adecuada, ya que altera la temperatura del interior de la cámara afectando a los alimentos conservados en ella. Además, para realizar un enfriamiento del producto en un corto tiempo se requiere de un pozo de frío que provoque un descenso de temperatura rápido evitando que el alimento se encuentre en temperaturas donde se produce la mayor proliferación bacteriana de 35 a 65° C.

Los contenedores isotérmicos que se utilizan para el traslado de los alimentos son del material adecuado, pero su estado de conservación es malo. Posee roturas y rajaduras en su interior haciendo que su higiene no sea adecuada.

Del equipamiento declarado según la Licitación Pública Nº 899/09 se observa como faltante una freidora industrial.

Planta Elaboradora:

SUCESIÓN RUBEN MARTÍN S. A.

Dirección: Ministro Brin 3868

Teléfono: 4241-0345

Cantidad de raciones: 921 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día jueves 27/5/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición María Paz Minvielle.

En la actualidad, la planta se utiliza para la elaboración de refrigerios en escuelas, alrededor de 700 raciones. Son elaborados el día anterior a su consumo, el cual se conforma de:

- “Sándwich en pan Felipe de paleta y queso - Mandarina”.

Se relevaron datos de los componentes del refrigerio:

- Queso Tybo – marca “La Paulina” – fecha de vencimiento: 2/6/10
- Queso Tybo – marca “Tonutti” – fecha de elaboración: 20/4/10 (90 días de durabilidad)
- Fiambre de cerdo y vacuno para emparedado – marca “Fox” – fecha de vencimiento: 14/8/10

Las características organolépticas del refrigerio resultaron agradables.

En relación a las instalaciones del área de elaboración se encontraron en buen estado (pisos, paredes, revestimientos, mesadas y bajo mesadas, techos, iluminación, ventilación, provisión de agua caliente y desagües) sin zócalos sanitarios en pisos. La protección antiinsectos es adecuada prevista con mallas metálicas que cubren todas las aberturas.

La cantidad de personal asignada a la planta elaboradora es de 2 y solo 1 posee el certificado del curso de manipulador de alimentos dictado por la DGHySA.

El área destinada al depósito de víveres secos es adecuada en relación a su espacio, temperatura, humedad e iluminación; a pesar de que no se conservan variedad y cantidad de alimentos, sólo los secos que forman parte de los refrigerios.

Se relevaron datos de los alimentos almacenados en el depósito:

- Alfajor triple de chocolate – marca “Riquito” – fecha de vencimiento: 1/6/10
- Barra de cereal – marca “Cereanola” – fecha de vencimiento: 1/10/10

Respecto a las unidades de frío, se observa equipamiento fuera de uso (heladeras tipo mostrador y cámara móvil con doble entrada y recubierta de acero inoxidable en su interior). Las heladeras en uso se encuentran en buen estado de conservación, higiene y temperaturas adecuadas.

Se relevaron datos de alimentos conservados en ellas:

- Medallones de pollo – marca “Tres Arroyos” – fecha de elaboración: 23/4/10 (durabilidad: 18 meses)
- Salchichón con jamón – marca “201” – fecha de vencimiento: 13/8/10

La planta no posee con un equipo de regeneración eléctrica propio.

La higiene general de la planta es buena.

La cantidad de personal para el armado de los refrigerios es de una sola persona. A cargo de la limpieza de la planta se encuentra una mujer que realiza un turno de 6 a 11 horas diariamente.

El uniforme de la persona a cargo del armado de los refrigerios es adecuado; posee un ambo color blanco, birrete y delantal azul. No posee placa identificatoria ni calzado de seguridad.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura, no pudo evaluarse todos los puntos, ya que no hay elaboración de comidas. Se observa que no se llevan registros de control de temperaturas en heladeras ni cámaras, y tampoco planillas de registro de limpieza y desinfección de las distintas áreas.

La planta posee un solo baño para el personal, el cual se encuentra en buenas condiciones de higiene y posee elementos de higiene.

El equipamiento declarado en la Licitación Pública N° 899/09 se encuentra en su totalidad.

Planta Elaboradora:

CATERIND S. A.

Dirección: Zuloaga 180 (Remedios de Escalada - Pcia. Bs. As.)

Teléfono: 4240-7598 / 4241-4909

Cantidad de raciones: 1368 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día jueves 20/5/10 y la persona entrevistada fue la Licenciada en Nutrición Cecilia Llarra.

La cantidad de personal asignado a la planta elaboradora es de 5 y en su totalidad poseen el certificado del curso de manipulador de alimentos dictado por la DGHySA.

En la actualidad, la planta se encuentra en actividad. Elabora viandas calientes y refrigerios para escuelas. El día de la visita se pudo evaluar la elaboración de los refrigerios, no así la elaboración de las viandas calientes, ya que las mismas son enviadas a las 8.45 AM. La cocinera nos informa que se elaboró:

- Vianda caliente mosaico general (160 raciones): “Carne a la cacerola con puré de papá y batata – Fruta manzana”. Este menú no corresponde al vigente según la fecha de la visita.
- Vianda caliente mosaico de 1 a 3 años (180 raciones): “Bifes con papa y batata al horno – postre de vainilla con base de galletitas”.
- Vianda para menos de 1 año (30 raciones): “Papilla de puré de papa y zapallo con pollo desmenuzado.- manzana rallada” (postre que se elabora en escuela).
- Refrigerios: “Sándwich en pan pebete de paleta con queso – Fruta”.

Se relevaron datos de algunos alimentos utilizados para la prestación del día:

- Queso Tybo – marca “Pampa Zanalta” – fecha de elaboración: 4/5/2010 (90 días)
- Paleta de cerdo – marca “Eme Zeta” – fecha de vencimiento: 20/07/2010

Respecto a las instalaciones, se observa un piso en buen estado. Las paredes, los revestimientos cerámicos, los techos, las mesadas, la iluminación, la provisión de agua caliente y la protección contra los insectos son adecuada. La ventilación no pudo ser evaluada, ya que no se vio el momento de la cocción; de todas formas la distribución de las áreas es adecuadas, ya que el aire fluye de zonas limpias a sucias. Los desagües son suficientes y se encuentra con rejillas adecuadas.

El depósito de víveres secos se encuentra en planta baja al igual que las cámaras frigoríficas. En sector cocina se mantiene la mercadería para uso de 1 ó 2 días solamente. Cuenta con una heladera mostrador de 3 puertas en, la cual se conserva quesos y manteca y otra heladera tipo carnicera de 4 puertas en, la cual se conserva medallones de pollo, carne vacuna y fiambre de cerdo.

Se registraron datos de alimentos en *stock*:

- Arroz *parboil* – marca “Gallo” – fecha de vencimiento: 23/3/2011
- Barra de cereal – marca “Cereanola” – fecha de vencimiento: 22/10/10
- Tomate triturado – marca “Caroyense” – fecha de vencimiento: 10/2010
- Medallón de pollo - marca “Whim” – fecha de vencimiento: 19/8/2011
- Leche en polvo – marca “Lactobur” – fecha de vencimiento: 23/4/2011. Rótulo alimentario incompleto. No posee número de SENASA.

La planta cuenta con 3 cámaras frigoríficas, que se ubican en planta baja. Las mismas se encuentran distribuidas según grupo de alimentos, es decir, una cámara para verduras y huevos, otra para carnes (vacuna y de ave) y otra para lácteos. Las temperaturas para la conservación de los alimentos son adecuadas.

Respecto a las buenas prácticas de manufactura se pudo observar que se mantiene una separación física entre lo sucio y lo limpio, se conservan los alimentos en la temperatura adecuada y se utilizan guantes y barbijos al momento de manipular los alimentos. No se protegen contra la contaminación, ya que en cámara de carnes se observa medallones sueltos y esparcidos en la cámara sin protección ni rotulado. Respecto a los registros de control, solo se realizan sobre las temperaturas de cámaras frigoríficas tres veces al día. No se lleva registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas. No posee equipo regenerador de energía.

Respecto a la higiene general de la planta se observa en buenas condiciones.

El área para uso del personal se encuentra con buena higiene y en buen estado. Solo posee un vestuario y baño con un retrete para todo el personal.

Del equipamiento declarado en la Licitación Publica N° 899/08 se encuentra en su totalidad.

Planta Elaboradora:

SERVICIOS INTEGRALES FOOD & CATERING S. R. L.

Dirección: California 1302 - Ciudad de Buenos Aires

Teléfono: 4789-0304

Cantidad de raciones: 0 (Fuente: DGPSE)



La visita fue realizada el día martes 18/5/10 y la persona entrevistada fue la Srta. Tebes Samanta (encargada).

En la actualidad, la planta no se encuentra en actividad, con lo cual no hay elaboración de viandas ni refrigerios para escuelas. Sólo funciona como depósito y distribuidor de productos secos y frescos. Fraccionan alimentos secos para los distintos establecimientos educativos, los cuales alcanzan un total

de 880 raciones de comedor, 1169 raciones de desayuno y 128 raciones de refrigerios.

Respecto a las instalaciones, se observa en buen estado los pisos, las paredes, los revestimientos, los techos, las mesadas y bajo mesadas, la iluminación, la provisión de agua caliente, los desagües y la protección contra insectos. Solo se detecta la falta de ausencia de zócalos sanitarios que faciliten la higiene, faltante de protección contra roturas en focos de luz.

El espacio físico a la conservación de víveres secos es adecuado y se relevaron los siguientes datos:

- Leche en polvo – marca “Manfrey” – fecha de vencimiento: 12/11/10
- Arroz *parboil* – marca “Molinos Ala” – fecha de vencimiento: 1/2011
- Galletas de arroz integral (celiacos) – marca “Arrozen” – fecha de vencimiento 31/12/2010
- Polvo para preparar postre de chocolate – marca “Orloc” – fecha de vencimiento: 1/2011
- Puré de tomate – marca “Orestes” – fecha de envasado 29/1/2010 (1 año)
- Tomate triturado – marca “Abeto” – fecha de vencimiento: 4/2013

Las unidades de frío se encuentran en óptimas condiciones de higiene y conservación. Posee dos cámaras frigoríficas con una antecámara previa que las comunica. La cámara frigorífica que conserva quesos, fiambres y huevos posee una temperatura interior de 4º C.

Se relevaron los siguientes datos:

- Fiambre cocido de paleta de cerdo – marca “Zur Linde” del frigorífico Los Calvos – fecha de vencimiento 30/5/2010
- Queso cremoso – marca “Cremigal” – fecha de vencimiento: 24/07/2010

La otra cámara esta destinada a conservar carnes. La planta posee un equipo regenerador de energía eléctrica propio.

La higiene general de la planta es adecuada, salvo los baños de personal que se encuentran fuera de uso y se observa suciedad acumulada y faltante de elementos de higiene personal.

No hay personal gastronómico en planta, sólo una mujer encargada de recibir la mercadería de los proveedores, realizar el fraccionamiento de los alimentos según los servicios y mantener la limpieza de la planta. Posee un uniforme compuesto por un ambo color blanco, sin calzado de seguridad ni plaqueta identificatoria.

No se observan planillas de control de temperatura en unidades de frío ni cronogramas de limpieza.

Del equipamiento declarado en la Licitación Pública Nº 899/10, se encontraron las siguientes diferencias:

- Hornos convectores
- Cocinas Industriales
- Heladeras industriales y heladeras mostrador
- Faltante de pelapapas automáticos

Planta Elaboradora:

LACTEOS CONOSUR S. A.

Dirección: Balcarce 1275 (Suipacha, Pcia. de Bs. As.)



La visita fue realizada el día 07/4/10 y las personas entrevistadas fueron el Responsable Técnico, Federico Sánchez junto al Gerente de Producción Luís Piñeyro.

En la planta se elaboran productos lácteos como ser yogurt bebible y firme en varios sabores, leches U.A.T. (Ultra Alta Temperatura) en sus versiones enteras y parcialmente descremadas, manteca, cremas y postres lácteos. Se realizó una visita por la planta accediendo a todas las áreas que forman parte de la cadena de producción de los productos entregados a los establecimientos educativos, los cuales son:

- Leche entera U.A.T. homogeneizada fortificada con vitaminas A y D libre de gluten Sin TACC (Trigo, Avena, Centeno y Cebada).
- Yogurt bebible descremado dietético de bajas calorías sabor vainilla libre de gluten
- Yogurt endulzado bebible sabor frutilla libre de gluten
- Yogurt endulzado bebible sabor vainilla libre de gluten
- Yogurt endulzado bebible entero sabor a frutas libre de gluten
- Yogurt bebible endulzado entero sabor durazno
- Yogurt bebible descremado dietético de bajas calorías sabor frutilla libre de gluten
- Leche modificada para lactantes hasta 6 meses de edad U.A.T homogeneizada formula de inicio libre de gluten Sin TACC
- Leche modificada para lactantes de 6 a 12 meses de edad U.A.T homogeneizada formula de inicio libre de gluten Sin TACC

De cada uno de estos productos se constató que posean los registros requeridos para su libre circulación y expendio; los cuales son:

- R.N.E: Registro Nacional del Establecimiento
- R.N.P.A: Registro Nacional del Producto Alimentario.

La planta de producción cuenta con un espacio amplio de recepción para la entrada de los camiones que traen la materia prima (leche cruda) proveniente de 80 a 90 tambos aproximadamente. Esta leche es descargada en los silos, los cuales poseen una capacidad de 300.000 litros. Allí, esta leche se

termiza a una temperatura de 68 a 72° C se realizan controles físico – químicos y microbiológicos para evaluar la calidad de la materia prima al ingresar. Desde estos silos, la materia prima se traslada a través de tuberías a los distintos sectores de producción.

La responsable del departamento de calidad, Silvina Lagranda, es la encargada de realizar los análisis físico-químicos diarios de la materia prima y con una frecuencia quincenal de análisis microbiológicos. Además de los controles propios, se realizan controles a través de un laboratorio del INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial).

Con una frecuencia semanal, SENASA retira muestras para realizarle análisis bacteriológicos y cada tres meses realiza controles para verificar su continuidad de aceptación para seguir siendo una planta exportadora de productos (queso mozzarella y leche en polvo).

En cada etapa de la producción, se aplican manual de procedimiento y del producto a elaborar, donde se pauta formulación, rótulos, análisis, índices de calidad de cada uno de los proveedores, estándares de calidad acordes a las estipulaciones de SE.NA.SA, flujo de producción y puntos críticos de control entre otros; aplicando buenas prácticas de manufactura.

Se observa una cámara frigorífica industrial usada como depósito de productos terminados a 3° C, protegidos y separados correctamente. La leche UAT se conserva allí un máximo de tres días.

El personal de planta recibe capacitación propia. Se elaboran programas para las diferentes áreas, por productos y grado de responsabilidad del cargo. El contenido de los programas abarca conocimientos acerca de manipulación de alimentos, trasabilidad, control de plagas, manejo de residuos y de mantenimiento preventivo.

Para realizar la libreta sanitaria del personal, una unidad móvil sanitaria, se hace presente en la planta para que el personal no tenga que trasladarse. Las mismas se encuentran al día al momento de la visita.

La planta posee un sistema de control de plagas propio.

Planta Elaboradora:

LA SERENISIMA S. A.

Dirección: Almirante Brown 957

(General Rodríguez, Pcia. de Bs. As.)



La visita fue realizada el día 12/5/10 y la persona entrevistada fue el Director Técnico Germán Quiroga; responsable del departamento de calidad quien nos informó acerca de aspectos técnicos y procesos de elaboración.

El complejo industrial cuenta con 109.000 metros cuadrados donde la empresa concentra su producción. En la actualidad se encuentra procesando 3.600.000 litros de leche cruda diarios para producir los diferentes productos lácteos.

La materia prima (leche cruda) proviene de 1300 a 1400 tambos que se encuentran en la provincia de Buenos Aires, Entre Ríos, Córdoba y La Pampa. La leche cruda es entregada el mismo día que fue ordeñada, llegando a la planta en dos turnos; mañana y tarde.

Al momento de la descarga en los tanques cisternas, la leche es enfriada a una temperatura entre 2 a 8° C y se realiza un control sanitario en el cual se mide la cantidad de bacterias/ml de leche para clasificarla en tres grupos: A, B y C dependiendo del contenido bacteriano. Se considera una calidad higiénica excelente (grupo A) de materia prima cuando este valor es de 50.000 bacterias/ml.

Luego, esta leche se remite a las distintas líneas de producción e, inclusive, se descarta aquella que no cumple con el estándar mínimo exigido por la empresa.

La leche consumida por los niños de los establecimientos educativos es la llamada Leche Ultra Pasteurizada.

Este procedimiento de ultra pasteurización aporta a la leche fresca una mayor duración en su envase cerrado y refrigerado, pudiéndose conservar hasta 25 días según el tipo de envase. Este tipo de tratamiento térmico se lleva a cabo con temperaturas más altas y tiempos más cortos que los de la pasteurización. Así se eliminan totalmente los gérmenes patógenos y la casi totalidad (más del 99,9 %) de la flora láctica, admitiendo un valor máximo de 1000 bacterias/ml en este producto final, valor que está muy por debajo de aquellos de la leche convencional.

El proceso de ultra pasteurización consiste en someter a la leche a un tratamiento térmico de, por lo menos, 2 segundos a una temperatura mínima de 138° C y enfriarla inmediatamente a menos de 5° C, para luego colocarla en envases estériles y herméticamente cerrados, sin la necesidad de conservarla a temperatura de refrigeración.

La planta elaboradora sigue las normas de calidad ISO 9000 y aplica el sistema HACCP (sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control), sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

En el marco del sistema de calidad se realiza una capacitación integral de la dotación del personal, sobre los sectores específicos. Cada sector tiene un sistema de calidad de procesos y un laboratorio de parámetros. El análisis del producto final y microbiológico, se realiza en un laboratorio central que atiende a todos los sectores de la compañía.

En cada sector, cuentan con un diagrama de flujo, que describe el perfil de cada producto, acompañado por un Manual de buenas prácticas de manufactura.

La planta elaboradora recibe visitas para ser inspeccionada por SENASA donde se le realiza un seguimiento de regulación en la planta

El personal de planta asciende a 800 personas y considerando el área comercial, el total de la población que trabaja en planta es aproximadamente de 2000 personas.

Para la actualización de las libretas sanitarias, se presenta un servicio de sanidad, una vez al año, que renueva las libretas.

Los contactos con las escuelas los lleva a cabo el Gerente Comercial Carlos Contreras. Las vías de comunicación son a través de e-mails, o reclamos telefónicos donde llevan un registro de los mismos.

Frente a la solicitud de información por parte de esta auditoría, se provee de algunos *e-mails*, pero no especificaron la cantidad de reclamos, ni la estadística de respuesta y solución de los reclamos. La solución que se aplica es renovar los cartones en mal estado o reposición del producto al establecimiento escolar que realizó dicho reclamo.

Por parte de la DGPYSE, durante el año 2009, no guardan registros de visitas.