

**INFORME FINAL**

**DE AUDITORÍA**

**SEGUIMIENTO DE  
RECOMENDACIONES  
CONTROL DE PLANTAS  
ALIMENTARIAS**

**AUDITORÍA  
DE  
SEGUIMIENTO**

**EJERCICIO 2003**

**Buenos Aires, Julio de 2004**

# **AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**

**Av. Corrientes 640    piso 5º    Capital Federal**

## **Presidente**

Lic. Matías Barroetaveña

## **Auditores Generales:**

Dr. Antonio Rubén Campos

Dr. Nicolás Corradini

Dr. Vicente Brusca

Lic. Josefa Arminda Prada

Dra. Alicia Margarita Boero

Lic. José Luis Giusti

**CÓDIGO DE PROYECTO: 2.04.10**

**NOMBRE DEL PROYECTO:**

**Seguimiento de Recomendaciones Control de Plantas Alimentarias. Auditoría de Seguimiento.**

**PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 2003**

**EQUIPO DESIGNADO:**

**Dr. Luis María Ferella (Supervisor Coordinador)**

**Dr. Pedro Cottone (Supervisor)**

**Dr. Juan Kabakian**

**Dra. Estela Christoforon**

**Prof. Graciela Laglaive**

**Aud. Mara Melul**

**Aud. Yanina Pellegrino**

**Lic. Estela Rúgolo**

**Aud. Vanesa D'Amico**

**OBJETO: Jurisdicción 55 – Programa 5527-**

**OBJETIVOS:**

Evaluar el cumplimiento de las recomendaciones efectuadas en la auditoría correspondiente al ejercicio 2002.

## INFORME EJECUTIVO

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lugar y fecha de emisión                     | Buenos Aires, 20 de abril de 2005                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Destinatario                                 | Colegio de Auditores de la A.G.C.B.A.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Código del Proyecto                          | 2.04.10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Denominación del Proyecto                    | Seguimiento de recomendaciones de Control de Plantas Alimentarias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Período examinado                            | Año 2003                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Programas auditados                          | 514 – 600 – 601 – 602 – 603 – 604 - 606                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Unidad Ejecutora                             | Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Objeto de la auditoría                       | Observar el grado de cumplimiento de las recomendaciones efectuadas en la auditoría legal y financiera respecto del ejercicio 2002.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Objetivo de la auditoría                     | Examinar el grado de cumplimiento de las observaciones y recomendaciones realizadas en la Auditoría Legal y Financiera correspondiente al Proyecto denominado “Control de la Dirección General de Cooperadoras y Cooperadoras Escolares sobre Planta Elaboradora de Alimentos”, período 2002, Proyecto N° 2.03.08.                                                                                                                                   |
| Programas auditados en el Proyecto anterior  | 514 – 600 – 601 – 602 – 603 – 604 - 606                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Período de desarrollo de tareas de auditoría | 02-08-2004 al 29-10-2004                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Aclaraciones previas                         | <p>Para evaluar la evolución de la marcha en la implementación de las Recomendaciones, se utilizaron las siguientes categorías:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El grado de avance no es satisfactorio.</li> <li>• El grado de avance es incipiente.</li> <li>• El grado de avance es satisfactorio.</li> <li>• La recomendación ha sido implementada completamente.</li> <li>• La recomendación no es actualmente relevante</li> </ul> |
| Conclusiones                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No consta que esta unidad de organización lleve algún tipo de registro, respecto a la carga/descarga-ingreso y/o egreso de las mercaderías al momento de efectuar las verificaciones.</li> <li>✓ Las modificaciones del lugar de elaboración de las prestaciones, se modifican sin la debida justificación que la normativa exige, aún en los casos de fuerza mayor,</li> </ul>                             |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>que la comunicación puede efectuarse a posteriori de los hechos que dieron origen a la misma,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No existe registración que demuestre alguna conexidad entre la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, respecto de las sanciones aplicadas y/o a aplicar. Del monto total de sanciones por cobrar a la fecha se hicieron efectivas el 31% de ese total, y el n° de multas cobradas representan el 26%.</li> <li>✓ No se cumple con el seguimiento de la cantidad de controles bromatológicos que debe efectuar mensualmente cada concesionario.</li> <li>✓ Las 4 Plantas Elaboradoras radicadas fuera del ámbito de la Ciudad de Buenos Aires, no cuentan con la Habilitación del Senasa, de acuerdo a lo establecido en el art. 10, de la Ley 3959-Politica Sanitaria Animal.</li> <li>✓ No se tienen previstas sanciones en los casos de la utilización de vehículos distintos a los declarados en la oferta, ni en los casos que se detecten diferencias de inventarios en los equipos gastronómicos declarados en la misma.</li> <li>✓ Existe una Planta Elaboradora sin la correspondiente Habilitación Municipal extendida por el Gobierno de Buenos Aires.</li> <li>✓ Se detectaron 5 casos de operarios de plantas sin la correspondiente Libreta Sanitaria, y 1 operario con la documentación se encuentra vencida.</li> <li>✓ Existen 20 Plantas Elaboradoras que no tienen chapas identificatorias en el frente del domicilio, tal cual lo establece el Código de Habilitaciones y Verificaciones. (Título II, Sección 4, Capítulo 4.1, ítem 4.1.1.19).</li> <li>✓ Se verificaron en 2 Plantas Elaboradoras, deficiencias en materia de: elementos de higiene para el personal, equipamiento gastronómico, y falta de capacitación del personal en materia de manipulación de alimentos.</li> <li>✓ Se observaron en 4 Plantas Elaboradoras, mala climatización del depósito de mercaderías</li> <li>✓ .En 3 Plantas Elaboradoras se observó que el depósito de mercaderías estaba en condiciones inadecuadas de almacenamiento.</li> <li>✓ En 2 Plantas Elaboradoras se observaron condiciones inadecuadas en los baños del personal.</li> <li>✓ En 27 vehículos verificados en el trabajo de campo, se constató que no llevan escrito en su parte lateral la razón social, el domicilio y el teléfono del concesionario.</li> </ul> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En 14 vehículos verificados en el trabajo de campo, se constató que no llevan la inscripción “Transporte de Sustancias Alimenticias”.</li> <li>✓ Se verificaron en el trabajo de campo, 3 vehículos con manchas de óxido en el piso del mismo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Implicancias potenciales | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El no cumplimiento de efectuar controles bromatológicos mensuales al 20 % de los establecimientos adjudicados podría generar un control ineficaz sobre la calidad de los alimentos.</li> <li>• Cuando los operarios de las plantas no poseen libreta sanitaria, o la misma se encuentra vencida, podrían ser posibles transmisores de algún tipo de factores contaminantes que afecte la inocuidad de los alimentos poniendo en riesgo la salud de los consumidores.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Hallazgos                | <p>Del total de las recomendaciones bajo análisis se obtuvo se determinó el siguiente grado de avance:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ En el 18% de las recomendaciones se consideró que el <b>progreso es incipiente</b></li> <li>➤ En el 36% de las recomendaciones se estableció que el <b>progreso no es satisfactorio</b></li> <li>➤ En el 46% de las recomendaciones se verificó que el <b>progreso es satisfactorio</b></li> </ul> <p>En <b>Anexo I</b>, que se adjunta al presente, tomando el mismo como un ejercicio teórico, puede observarse que dado la cantidad de raciones que proveen algunas empresas se detecta una diferencia en gramos entre lo establecido en el pliego y el promedio del peso de 3 insumos tomados al azar, y aunque ésa diferencia sea mínima proyectada en forma mensual, da una cifra importante de kilogramos (6.722) que las empresas no están entregando y que el erario público lo esta pagando.</p> |

**Informe Final de Auditoría  
Proyecto N° 2.04.10**

**Señor  
Presidente de la Legislatura  
de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Lic. Jorge Telerman  
S                      /                      D**

En uso de las facultades conferidas por el artículo N° 135 de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires, y de conformidad con las disposiciones de los artículos 131, 132 y 136 de la Ley N° 70, y la Resolución 198/02 de la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, de acuerdo con el objetivo que se detalla seguidamente:

**1. Objetivo de la Auditoría**

Examinar el grado de cumplimiento de las observaciones y recomendaciones realizadas en la auditoría legal y financiera, correspondiente al denominado "Proyecto Control de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, sobre Plantas Elaboradoras de Alimentos" correspondiente al período 2002. Proyecto N° 2.03.08.

**2. Alcance del examen**

El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, aprobadas por Ley N° 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las Normas Básicas de Auditoría Externa aprobadas por Resolución 161/00 de la A.G.C.B.A.

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

1. Análisis del informe proporcionado por la Dirección General con relación al cumplimiento de las recomendaciones de la auditoría anterior.
2. Recopilación y análisis de la actualización de la normativa aplicable al organismo.
3. Entrevistas con funcionarios del organismo auditado y de los responsables de las plantas elaboradoras.

4. Verificación del cumplimiento de la normativa.
5. Verificación de los cambios producidos en los circuitos involucrados en los procesos administrativos.
6. Visita “in situ” de las 22 plantas elaboradoras para observar el grado de cumplimiento de las observaciones y recomendaciones de la auditoría legal y financiera del “Control de Plantas Elaboradoras de Alimentos” del Proyecto N° 2.03.08, correspondiente al año 2002.
7. De acuerdo a experiencias recogidas por el equipo, en el trabajo de campo del Proyecto 2.04.09 “Control de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares sobre la prestación alimentaria en los Comedores Escolares”, se tuvo la impresión que las raciones, en sus distintas modalidades, que se servían en las escuelas, en general tenían un gramaje inferior a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones. Por lo tanto, reconociendo las restricciones técnicos en materia de estadística, se procedió a controlar el gramaje, en base a promedios ponderados de las distintas prestaciones que se procesan en las Plantas Elaboradoras. En el **Anexo I**, se detallan las diferencias constatadas, de acuerdo al procedimiento que se detalla a continuación:
  - Por cada tipo de prestación, o insumo que la componen, se procedió a tomar 3 muestras al azar. Las sumas de las mismas dividida por 3, establece el peso promedio de cada producto.
  - Las diferencias detectadas, detalladas en gramos de menos figuran en la **Columna A del Anexo I**.
  - A dicho resultado se lo multiplicó por el número de raciones que tiene adjudicada la empresa para ese tipo de prestación **Columna B del Anexo I**.
  - A este valor se lo multiplica por la cantidad de días en que se brinda esa prestación en un mes determinado, **Columna C del Anexo I**.
  - En la **Columna D del Anexo I**, figura el total expresado en kilogramos de las diferencias en menos de cada producto. La sumatoria de dicha columna indica el total de kilogramos entregados de menos.

Las tareas de campo se desarrollaron entre el 27 de setiembre al 14 de octubre de 2004.

### Seguimiento de Observaciones y Recomendaciones

- **Del control interno**

#### Observación 1:

No existen en el Organismo auditado, registros sobre las inspecciones de rutina y/o especiales realizadas, ni de las referidas a la carga, descarga, ingreso y/o egreso de mercaderías y elementos que realicen en materia de fiscalización en las Plantas Elaboradoras de Alimentos tal como lo establece el Art. 20° de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación N° 18/01.

#### **Recomendación 1:**

Generar algún tipo de registro que permita efectuar un seguimiento eficaz de las inspecciones realizadas.

#### **Comentarios del organismo auditado:**

Esta repartición realizó 2.030 verificaciones en establecimientos educativos a lo largo del 2002. El detalle del día de las visitas, escuela y distrito y verificador se adjunta al presente informe a fin de documentar la veracidad de la presente afirmación, dando cuenta que existe registro y seguimiento eficaz.

Con respecto a las verificaciones de plantas elaboradoras, durante el año 2002 se privilegió las inspecciones a las escuelas para supervisar el cumplimiento del menú de emergencia en un año inusual, devaluación de por medio. Cabe aclarar que desde finales de julio del mencionado año está Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, trabaja para aumentar el control de las prestaciones alimentarias, de hecho podemos decir que las verificaciones han aumentado en un 65% durante el 2003.

#### **Comentarios de la Auditoría:**

Se constató que las plantas elaboradoras poseen un Libro de Actas donde se registran todas las inspecciones realizadas por personal de organismos con poder de policía para efectuarlas, (entre ellos personal de la DGCYCE).

No constancia que esta unidad de organización lleve algún tipo de registro, para acentar las verificaciones efectuadas respecto a la carga / descarga, ingreso y/o egreso de las mercaderías.

|                           |
|---------------------------|
| El progreso es incipiente |
|---------------------------|

#### **Observación 2:**

No fue posible obtener documentación en la que consten las fechas y causas que originaron durante el ciclo lectivo, una modificación del lugar de elaboración de comida según lo previsto en el art. 4° de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación N° 18/01<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Según lo recabado en las entrevistas con los jefes de planta, en las empresas Sucesión de Rodolfo P. Ferraroti, Alberto J. Torrado, Carmelo Orrico S.R.L., Spataro S.R.L., Sucesión de Rubén Martín, Eles Emepa S.A. U.T.E., Bagalá S.A., SIAD Arkino S.A. U.T.E., Lazaro Melul Acrich S.R.L., Alfredo Grasso, Enrique Tavolaro, Servicios Integrales de Alimentación S.A. se elaboró comida en la Planta durante el 2002 en diversas oportunidades pero en todas se acordó el cambio informalmente con los directivos de las escuelas, sin dejar constancia al respecto.

**Recomendación 2:**

*Mantener un archivo ordenado de los cambios que se producen en materia de elaboración de alimentos. Deberán constar como datos mínimos los siguientes:*

- ✓ fecha;
- ✓ empresa adjudicataria que requiere la modificación;
- ✓ responsables que la solicitan;
- ✓ escuela/s involucradas;
- ✓ motivos del cambio.
- ✓ lugar físico de elaboración o preparación de los alimentos.

**Comentarios del organismo auditado:**

Esta observación se refiere a las ocasiones fortuitas y excepcionales en las cuales por algún inconveniente ocasionado en la cocina de una escuela, el concesionario deba elaborar los alimentos en la planta elaboradora.

Así, por ejemplo, ante una situación imprevista como el desperfecto de una cocina o una rotura que provoque la imposibilidad de cocinar en la escuela, la vicedirectora de la escuela da inmediato aviso a la empresa a fin de que haga las previsiones necesarias. Si tal situación imprevista se produce a las 7 de la mañana en una escuela, y todas las ordenes deberían impartirse por escrito, se generaría un circuito ineficaz por exceso de ritual manifiesto. Así, la vicedirección de la escuela cuenta con autoridad para avisar telefónicamente a la empresa de la novedad y tal notificación es suficiente como para que le concesionario modifique el lugar de elaboración. Lejos de constituir un hecho anómalo, este mecanismo permite dar cuenta de la celeridad que el hecho amerita, con economía de recursos e inmediatez, tres fundamentos de la Ley de Procedimientos Administrativos.

**Comentarios de la Auditoría:**

No se cumple con la recomendación. Las modificaciones del lugar de elaboración de las comidas se realizan sin la debida justificación que la normativa exige, aún en los casos de fuerza mayor, que la comunicación puede efectuarse a posteriori de los hechos que dieron origen a la misma. (art. 4 de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación N° 18/01).

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

**Observación 3:**

No existe un adecuado circuito de comunicación entre la Dirección General auditada y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependiente de la Secretaría de Gobierno y Control Comunal. Esto se evidencia en la falta de inicio de procedimientos de sanciones.

### **Recomendación 3:**

*Generar con la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria un circuito de comunicación que permita conocer las inspecciones realizadas por dicho Organismo a fin de:*

- ✓ *informarse de las anomalías detectadas;*
- ✓ *establecer contacto con las autoridades escolares o de las plantas elaboradoras para verificar la existencia de los hechos descriptos por el ente fiscalizador;*
- ✓ *efectuar seguimiento de los temas de importancia;*
- ✓ *aplicar, cuando corresponda, acciones correctivas tendientes a garantizar la calidad y eficiencia del servicio.*

### **Comentarios del organismo auditado:**

El circuito de comunicación existente con la D.G.H. y S.A. es el que corresponde a toda la administración pública: por nota escrita o telefono / fax cuando se precisa celeridad. Desconocemos medios alternativos de comunicación entre organismos públicos.

Sin embargo, de la recomendación se podría entender que existe falta de comunicación entre las dos reparticiones y que ello deriva en la falta de información sobre inspecciones y lo que resultaría más grave, en la falta de sanciones, como se expresa en la Observación N° 3.

Esto resulta inexacto, y cuando menos ingenuo, que en el mismo informe de auditoría se expresa que “a consecuencia del informe de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, por Resolución N° 68/03 se dispuso la suspensión preventiva por aplicación del art. 37 del Pliego de Bases y Condiciones”, en referencia a la empresa Cow & Bulls. En tal oportunidad, se resolvió suspender en forma preventiva, ante indicios de que el producto implicaba un riesgo potencial para la población educativa, resguardando no solo la seguridad alimentaria sino también los intereses del estado. Resulta sorprendente que se halla llegado a aplicar una sanción inusual de tal magnitud producto de una acción coordinada entre ambas direcciones generales sin mediar un circuito de comunicación entre ambas reparticiones.

Asimismo, a partir del presente año, ambas direcciones generales se encuentran realizando operativos conjuntos en las plantas elaboradoras de alimentos. Las actuaciones al respecto se encuentran documentadas en los anexos que acompañan este informe.

### **Comentarios de la Auditoría:**

No existe registración que demuestre alguna conexidad entre los dos organismos, respecto de las sanciones aplicadas y/o aplicar.

En el **Anexo II**, se detalla el porcentaje de penalidades cobradas y el número de sanciones en que a las empresas se le efectuó el débito sobre el monto facturado:

- del total de multas por cobrar (\$ 5.204,84) a la fecha se cobraron (\$1.622,56) lo que representa un 31,17% del total expresado en unidades monetarias.
- de 31 multas a cobrar se percibieron 8 multas, lo que representa un 26% del total.
- La primera de las resoluciones sancionatorias, data del 8.10.02 y la última del 25.3.03, lo que representa un lapso importante de tiempo para poder efectivizarlas.
- El importe menor expresado es de \$17,32 y el valor mayor es de \$ 596,97. Entre ambas bandas existen importes irrelevantes en comparación del monto de la facturación de cada adjudicatario y el costo administrativo que genera a los efectos de hacer efectiva la sanción.
- Es importante destacar que de los 31 casos de multas fijadas, no se cobraron en 23 casos, originando un dispendio procedimental innecesario que trae aparejado costos significativos con relación al valor de la sanción.

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

• ***De los Informes Bromatológicos mensuales en las Plantas Elaboradoras***

**Observación 4:**

El 100 % (22 empresas) incumple con el Art. 45º de las Cláusulas Particulares del Pliego de la Licitación 18/01, al no presentar a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria en tiempo y forma los informes bromatológicos mensuales realizados sobre las plantas elaboradoras de alimentos, sobre el 20% de los establecimientos educativos de los renglones adjudicados<sup>2</sup>.

**Recomendación 4:**

Intimar a las empresas adjudicatarias al cumplimiento de lo normado en el artículo 45º del Pliego de Condiciones Particulares de la Licitación Nro. 18/01.

**Comentarios del organismo auditado:**

Esta repartición ha trabajado consecuentemente con lo recomendado y en la actualidad se reciben en forma normal los informes bromatológico de todas las empresas. A modo de ejemplo se adjuntan copias de los informes referidos, de todas las empresas correspondientes al mes de abril de 2003 (ver ANEXO IV). A pesar de ella se prevén modificaciones en el futuro pliego tendientes a aumentar las exigencias de cumplimiento por parte de las empresas adjudicatarias del servicio, y actualizar los montos de las penalidades previstas en

<sup>2</sup> Fuente: Nota 11009/DEA/2003 (Departamento de Epidemiología Alimentaria), dependiente de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Se debe tener en cuenta que este Organismo computa como negativo tanto la no presentación como la presentación tardía de los informes mensuales.

cada caso.

#### **Comentario de la Auditoría:**

No se cumple con la cantidad exigida en la presentación de los informes mensuales bromatológicos de acuerdo a lo dispuesto en las cláusulas del pliego de bases y condiciones particulares, que exige como mínimo el 20% del total de los establecimientos educativos de los renglones adjudicados.

Los informes detallados por el organismo auditado son incompletos y no comprende la totalidad de las empresas, según el detalle del **Anexo III**. Las razones por lo que se considera incompleta la información son las siguientes:

- Informes sin fechas de realización
- Informes donde no se detalla a que establecimiento educacional corresponde
- Informes donde carecen de información sobre el total de escuelas que atiende el concesionario, para proceder al cálculo del 20%, donde se deben efectuar los análisis bromatológicos.

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

#### **Observación 5:**

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria no discrimina en sus análisis entre informes bromatológicos remitidos tardíamente e informes bromatológicos mensuales no remitidos, computando la totalidad de los mismos como negativos.

#### **Recomendación 5:**

Discriminar, a efectos de tener mejor codificada la información, entre informes mensuales bromatológicos remitidos tardíamente e informes no presentados.

#### **Comentarios del organismo auditado:**

Esta repartición ha trabajado consecuentemente con lo recomendado y en la actualidad se reciben en forma normal los informes bromatológico de todas las empresas. A modo de ejemplo se adjuntan copias de los informes referidos, de todas las empresas correspondientes al mes de abril de 2003 (ver ANEXO IV). A pesar de ella se prevén modificaciones en el futuro pliego tendientes a aumentar las exigencias de cumplimiento por parte de las empresas adjudicatarias del servicio, y actualizar los montos de las penalidades previstas en cada caso.

#### **Comentarios de la Auditoría:**

|                                     |
|-------------------------------------|
| No es competencia del área auditada |
|-------------------------------------|

**Observación 6:**

La Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares no ha iniciado los procedimientos correspondientes para aplicar las penalidades previstas respecto del incumplimiento expuesto en la observación N° 3.<sup>3</sup>

**Recomendación 6:**

*Cumplir con lo normado en el Pliego de Condiciones Particulares de la Licitación 18/01, aplicando las penalidades establecidas en el artículo 77º.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Esta repartición ha trabajado consecuentemente con lo recomendado y en la actualidad se reciben en forma normal los informes bromatológico de todas las empresas. A modo de ejemplo se adjuntan copias de los informes referidos, de todas las empresas correspondientes al mes de abril de 2003 (ver ANEXO IV). A pesar de ella se prevén modificaciones en el futuro pliego tendientes a aumentar las exigencias de cumplimiento por parte de las empresas adjudicatarias del servicio, y actualizar los montos de las penalidades previstas en cada caso.

**Comentarios de la Auditoría:**

No se cumple con la recomendación, pues a la fecha el circuito de aplicación de penalidades no fue modificado, de acuerdo a la información producida por escrito de fecha 15 de octubre de 2004.

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

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

**Observación 7:**

No consta expresamente en el art. 63º inc.G) <sup>4</sup> la obligación de presentar el certificado de habilitación del SENASA de las plantas elaboradoras que se encuentran fuera de la jurisdicción de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.<sup>5</sup>

**Recomendación 7:**

Incluir como requisito indispensable la presentación del certificado de habilitación del SENASA para las plantas elaboradoras que se encuentran fuera de la Jurisdicción de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

<sup>3</sup> Fuente: Informe N° 607 /DGCyCE, en contestación a Nota AGCBA N° 1001/03.

<sup>4</sup> "Presentar obligatoriamente fotocopia certificada por escribano de la habilitación de la planta elaboradora de comida, propia o contratada, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales o de este Gobierno, competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el local..."

<sup>5</sup> Art. 10º Ley Nro. 3.959 -Policía Sanitaria Animal-.

**Comentarios del organismo auditado:**

Este punto será incluido al momento de realizar un nuevo pliego de licitación.

**Comentarios de la Auditoría:**

*No se cumple con la recomendación.*

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

**Observación 8:**

No se encuentran previstas sanciones por las siguientes causales:

- 8.1.- no utilizar los vehículos declarados en las Ofertas;
- 8.2.- inventario de equipos gastronómicos existentes en las plantas elaboradoras de alimentos que no coincide con la declaración jurada presentada en la oferta.

**Recomendación 8:**

*Establecer sanciones para los siguientes casos;*

- 8.1.- no utilización de los vehículos declarados en las ofertas;
- 8.2.- verificación de diferencias de inventario de equipos gastronómicos con respecto a los declarados por las empresas adjudicatarias, salvo que se justifique su faltante con la documentación pertinente (ej: comprobante de reparación de una maquinaria).

**Comentarios del organismo auditado:**

Este punto será incluido al momento de realizar un nuevo pliego de licitación.

**Comentarios de la Auditoría:**

*No se cumple con la recomendación.*

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

- De las visitas a las Plantas Elaboradoras de Alimentos

✓ **Controles de legalidad**

**Observación 9:**

El 75 % de las empresas radicadas fuera del radio de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires<sup>6</sup> –que por lo tanto realizan tráfico federal- no posee la correspondiente habilitación del SENASA.<sup>7</sup> (3 empresas)

<sup>6</sup> Servicios Integrales de Alimentación S.A., Caterind S.A., Suc.de Rubén Martín S.A.

**Recomendación 9:**

Cumplimentar con la normativa vigente en el ámbito nacional y municipal en materia de habilitaciones.

**Comentarios del organismo auditado:**

Esta recomendación se refiere a que (tres empresas) no poseen habilitación del SENASA, ni Plancheta de Habilidadación Municipal. A tal efecto se informa que dos de dichas empresas ya corrigieron la inobservancia relevada y que la tercera se encuentra en proceso de regularización.

**Comentarios de la Auditoría:**

El 100% de las empresas que tienen su planta elaboradora en la Provincia de Buenos Aires (cuatro empresas)<sup>8</sup>, no cumplen con la habilitación del SENASA. La situación actual demuestra que se agregó una empresa más a las observadas al momento de la realización de la auditoría que dió origen al presente seguimiento.

|                                  |
|----------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio. |
|----------------------------------|

**Observación 10:**

El 13 % de las empresas no posee Plancheta de Habilidadación Municipal.<sup>9</sup> (3 empresas).

**Recomendación 10:**

Cumplimentar con la normativa vigente en el ámbito nacional y municipal en materia de habilitaciones.

**Comentarios del organismo auditado:**

Esta recomendación se refiere a que (tres empresas) no poseen habilitación del SENASA, ni Plancheta de Habilidadación Municipal. A tal efecto se informa que dos de dichas empresas ya corrigieron la inobservancia relevada y que la tercera se encuentra en proceso de regularización.

**Comentarios de la Auditoría:**

---

<sup>7</sup> Art. 10º Ley Nro. 3.959 -Policía Sanitaria Animal-.

<sup>8</sup> Siad SA, Caterind S.A., Suc.de Rubén Martín S.A. y Eles Servicios Institucionales S.A.-Emepa S.A.-UTE

<sup>9</sup> Siderum SA UTE, Alimentos Integrados SA e Hispan SA

<sup>10</sup> Siderum SA UTE

<sup>11</sup> Eles Servicios Institucionales SA-Emepa SA-UTE

El 5 % que representa a (una empresa)<sup>10</sup>, no posee habilitación municipal extendida por GCBA.

El progreso es incipiente

**Observación 11:**

El 4,5% de las empresas no poseía al momento de la visita a la planta elaboradora el Libro de Actas de Inspecciones.<sup>11</sup> (1 empresa)

**Recomendación 11:**

Cumplimentar con la normativa vigente en el ámbito nacional y municipal en materia de habilitaciones.

**Comentarios del organismo auditado:**

Esta recomendación se refiere a que (tres empresas) no poseen habilitación del SENASA, ni Plancheta de Habilitación Municipal. A tal efecto se informa que dos de dichas empresas ya corrigieron la inobservancia relevada y que la tercera se encuentra en proceso de regularización.

**Comentarios de la Auditoría:**

Se constató el cumplimiento de la empresa.

El progreso es satisfactorio

**Observación 12:**

El 4,5% de las Plantas Elaboradoras visitadas no cumple con la normativa respecto de la Seguridad en instalaciones para Incendios.<sup>12</sup> (1 empresa)

**Recomendación 12:**

*Cumplir con las normas vigentes con relación a la seguridad e higiene del trabajo.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Esta observación se refiere a que la empresa Friends Food, cuya planta elaboradora no es utilizada ya que abastece con servicios a solamente dos escuelas y la elaboración se realiza en los establecimientos educativos, tenía el matafuegos vencido.

---

<sup>12</sup> Ley 19.587/72 y D.R. 351/79 y Cód Edif Urbana en instalaciones para incendios. Friends Food cuenta con 1 matafuegos vencido y no presenta la cantidad de matafuegos necesarios en condiciones para la superficie de Planta que posee – 1 matafuegos cada 200 m2, asimismo 1 por cada planta, Carga y Prueba Hidraulica sin vencer, visible y sin obstaculizar.

Que de 22 plantas elaboradoras fiscalizadas, solamente una no tenga el matafuegos en regla al momento de la visita de la auditoría, y justamente en una empresa que no elabora alimentos en planta, es un hecho que no tiene incidencia en la prestación efectiva del servicio ni en el cumplimiento del contrato y cuyo hecho es fácilmente corregible.

#### **Comentarios de la Auditoría:**

Se constató el cumplimiento de la empresa.

|                               |
|-------------------------------|
| El progreso es satisfactorio. |
|-------------------------------|

#### **Observación 13:**

El 9,3% (21 empleados) del total del personal de las plantas (ascendían a 227) que están en contacto con los alimentos no presenta su libreta sanitaria.<sup>13</sup>

#### **Recomendación 13:**

*Verificar que el personal de operaciones de las plantas posean libretas sanitarias en vigencia.*

#### **Comentarios del organismo auditado:**

Como consta en las Planillas de Verificación de Plantas que se adjuntan en el ANEXO I, las libretas sanitarias del personal son verificadas en las inspecciones que realiza esta dirección general.

#### **Comentarios de la Auditoría:**

El 2% (5 empleados) de la empresa COMARCON no poseían al momento de la verificación la libreta sanitaria.

|                           |
|---------------------------|
| El progreso es incipiente |
|---------------------------|

#### **Observación 14:**

El 1,46 % (3 empleados) del total de las libretas presentadas en las visitas (correspondientes a 206 personas) se encuentran vencidas.

#### **Recomendación 14:**

*Verificar que el personal de operaciones de las plantas posean libretas sanitarias en vigencia.*

#### **Comentarios del organismo auditado:**

<sup>13</sup> Servicios Integrales de Alimentación SA, SIDERUM SA-UTE, Cía Alimentaria Nacional, Comarcon SAICIFyA

Como consta en las Planillas de Verificación de Plantas que se adjuntan en el ANEXO I, las libretas sanitarias del personal son verificadas en las inspecciones que realiza esta dirección general.

**Comentarios de la Auditoría:**

El 1% de los empleados (1 empleado) de la Empresa de Servicios Integrales de Alimentación S.A. tenía su Libreta Sanitaria vencida.

|                           |
|---------------------------|
| El progreso es incipiente |
|---------------------------|

**Observación 15:**

El 4,5% de las empresas no presentó al momento de la visita el Seguro de ART en vigencia.<sup>14</sup> (1 empresa)

**Recomendación 15:**

Observar lo establecido por la normativa en materia de seguros.

**Comentarios del organismo auditado:**

El artículo 57 del Pliego de Bases y Condiciones establece: “Las pólizas exigidas en los artículos 48, 50 y 51 deberán ser presentadas en la Dirección General de Coordinación Financiera y Contable dependiente de la Secretaría de Educación teniendo en cuenta a su vez el plazo establecido en el artículo 56”.

**Comentarios de la Auditoría:**

Se constató el cumplimiento de la empresa.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

**Observación 16:**

El 13% de las empresas no presentó al momento de la visita Seguro de Responsabilidad Civil en vigencia.<sup>15</sup> (3 empresas)

**Recomendación 16:**

Observar lo establecido por la normativa en materia de seguros.

**Comentarios del organismo auditado:**

---

<sup>14</sup> Servicios Integrales de Alimentación S. A.

<sup>15</sup> Servicios Integrales de Alimentación S. A., Eles Servicios Institucionales SA-Emepa SA-UTE, Comarcon SAICIFyA.

El artículo 57 del Pliego de Bases y Condiciones establece: “Las pólizas exigidas en los artículos 48, 50 y 51 deberán ser presentadas en la Dirección General de Coordinación Financiera y Contable dependiente de la Secretaría de Educación teniendo en cuenta a su vez el plazo establecido en el artículo 56”.

#### **Comentarios de la Auditoría:**

En el 5% de los casos, una empresa (Comarcon) no cumplimenta la recomendación.

|                           |
|---------------------------|
| El progreso es incipiente |
|---------------------------|

#### **Observación 17:**

En el 95,45% de las empresas auditadas no se encuentra, en el frente de las mismas, chapa identificatoria del rubro del comercio y titular de la habilitación.<sup>16</sup> -  
<sup>17</sup>(22 empresas)

#### **Recomendación 17:**

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

#### **Comentarios del organismo auditado:**

Se informa que se procederá a notificar a las empresas de lo recomendado.

#### **Comentarios de la Auditoría:**

En el 91% de los casos (20 empresas), no cumplen con la recomendación.<sup>18</sup>

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

#### **Observación 18:**

El 18,2% de las empresas adjudicatarias no funciona como plantas elaboradoras ni tampoco se utiliza como depósito de alimentos.<sup>19</sup> (4 empresas).

---

<sup>16</sup>Código de Habilitaciones y Verificaciones (Título2, Sección4, Capítulo 4.1, ítem 4.1.1.19)

<sup>17</sup>Excepción: Comarcon SAICIFyA, 22 casos encontrados.

<sup>18</sup> Hispan Siderum, Tavolaro, Bagala, Friend Food, Alimentos Integrados, Diaz Velez, Torrado, Siad, Catering, Spataro, Ferraroti, Treggio, Suc. Ruben Martin, Emepa, Cía Alimentaria Nacional, Alfredo Grasso, Comarcon, Food y Catering.

<sup>19</sup> Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Caterind S.A., Serv. Integrales Food & Catering S.R.L., Alimentos Integrados S.A.

### **Recomendación 18:**

*Establecer como requisito en las Condiciones Particulares del Pliego de la Licitación que se indique con carácter de declaración jurada el estado efectivo de utilización de la planta elaboradora a fin de determinar la intervención en los procesos de:*

- ✓ *recepción de materias primas;*
- ✓ *almacenamiento;*
- ✓ *procesamiento de alimentos;*
- ✓ *distribución del producto final.*

### **Comentarios del organismo auditado:**

El tenor de esta recomendación no parecería revestir mayor importancia que la inclusión de una cláusula en el próximo pliego de licitación. Sin embargo, a la luz de las observaciones que dan origen a esta recomendación, implica tal vez las afirmación de mayor gravedad del “Informe Final” de auditoría.

- a) La observación 18 refiere a que 4 empresas no utilizan la planta elaboradora.
- b) La observación 19 refiere a que dos empresas incluídas en las 4 anteriores son empresas vinculadas económicamente, lo que les permitiría obtener más raciones y centralizar el funcionamiento en una planta.
- c) La observación 20 refiere a que las otras dos empresas no utilizan la planta ni como depósito.

Con respecto al punto c (observación N° 20) cabe reiterar lo informado oportunamente: ambas empresas carecen de elaboración en plantas puesto que no resultaron adjudicatarias de “viandas” sino de almuerzos que se cocinan en las escuelas. Y en segundo término, se aclara que: el pliego no establece la inexcusable obligación de utilizar la planta sino de tenerla a disposición para que ante cualquier eventualidad pueda ser utilizada; la cantidad de raciones adjudicadas a dichas empresas no justifica la utilización de la planta ni siquiera como depósito.

Con respecto a los puntos a y b (observaciones 18 y 19) donde se deja entrever una supuesta maniobra de dos empresas a fin de obtener más raciones y centralizar su funcionamiento, cabe considerar que:

- La “vinculación” entre las empresas debe ser analizada bajo la Ley 19.550 de sociedades comerciales, que establece en su artículo 33 que “Se consideran sociedades vinculadas, a los efectos de la Sección IX de este capítulo, cuando una participe en más del diez por ciento (10%) del capital de otra”.
- Las empresas Treggio SRL, Sucesión de Rodolfo Pedro Ferraroti, Alimentos Integrales SA y Bagalá SA se encuentran funcionando en la actualidad cada una en una planta elaboradora diferente.
- Estas empresas tienen una importante capacidad ociosa cada una, en relación a las raciones que pueden producir y las realmente adjudicadas. A este fin resulta muy explicativa la respuesta al “Informe Preliminar” de auditoría enviado con fecha 24 de octubre de 2003 mediante Informe N° 1466-DGICYCE 2003.

Determinar la vinculación es una investigación de mayor complejidad y con aristas legales y contables más profundas que el simple hecho de funcionar momentáneamente en una misma planta elaboradora, cuyo alcance excede las competencias las propias misiones y funciones de esta repartición.

### **Comentarios de la Auditoría:**

En el 5% de los casos a (Food and Catering) la planta no se utiliza ni para elaboración ni como depósito de alimentos.

|                           |
|---------------------------|
| El progreso es incipiente |
|---------------------------|

### **Observación 19:**

El 50% de las mencionadas en la observación anterior, proveen a las Escuelas a través de empresas vinculadas.<sup>20</sup> Este mecanismo permite que le sean adjudicadas una mayor cantidad de raciones, cuya elaboración y distribución es concentrada posteriormente en una sola de las plantas adjudicatarias. (2 empresas).

### **Recomendación 19:**

*Establecer como requisito en las Condiciones Particulares del Pliego de la Licitación que se indique con carácter de declaración jurada el estado efectivo de utilización de la planta elaboradora a fin de determinar la intervención en los procesos de:*

- ✓ *recepción de materias primas;*
- ✓ *almacenamiento;*
- ✓ *procesamiento de alimentos;*
- ✓ *distribución del producto final.*

### **Comentarios del organismo auditado:**

El tenor de esta recomendación no parecería revestir mayor importancia que la inclusión de una cláusula en el próximo pliego de licitación. Sin embargo, a la luz de las observaciones que dan origen a esta recomendación, implica tal vez las afirmación de mayor gravedad del "Informe Final" de auditoría.

- a) La observación 18 refiere a que 4 empresas no utilizan la planta elaboradora.
  - b) La observación 19 refiere a que dos empresas incluídas en las 4 anteriores son empresas vinculadas económicamente, lo que les permitiría obtener más raciones y centralizar el funcionamiento en una planta.
- ... Con respecto a los puntos a y b (observaciones 18 y 19) donde se deja entrever una supuesta maniobra de dos empresas a fin de obtener más raciones y centralizar su funcionamiento, cabe considerar que:

<sup>20</sup>Alimentos Integrados S.A. (provee a través de Bagalá S.A.) y Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti (a través de Treggio S.R.L.).

- La “vinculación” entre las empresas debe ser analizada bajo la Ley 19.550 de sociedades comerciales, que establece en su artículo 33 que “Se consideran sociedades vinculadas, a los efectos de la Sección IX de este capítulo, cuando una participe en más del diez por ciento (10%) del capital de otra”.
- Las empresas Treggio SRL, Sucesión de Rodolfo Pedro Ferraroti, Alimentos Integrales SA y Bagalá SA se encuentran funcionando en la actualidad cada una en una planta elaboradora diferente.
- Estas empresas tienen una importante capacidad ociosa cada una, en relación a las raciones que pueden producir y las realmente adjudicadas. A este fin resulta muy explicativa la respuesta al “Informe Preliminar” de auditoría enviado con fecha 24 de octubre de 2003 mediante Informe N° 1466-DGCYCE 2003.

Determinar la vinculación es una investigación de mayor complejidad y con aristas legales y contables más profundas que el simple hecho de funcionar momentáneamente en una misma planta elaboradora, cuyo alcance excede las competencias las propias misiones y funciones de esta repartición.

#### **Comentarios de la Auditoría:**

Se constató que las empresas visitadas utilizan sus plantas elaboradoras para el procesamiento de alimentos.

|                               |
|-------------------------------|
| El progreso es satisfactorio. |
|-------------------------------|

#### **Observación 20:**

El otro 50% restante de las empresas mencionadas en la observación 18 no intervienen en la entrega de los alimentos sino que son los mismos proveedores de las empresas adjudicatarias los que distribuyen las materias primas a los establecimientos educativos, utilizando por ende para el traslado vehículos ajenos a los declarados en el pliego.<sup>21</sup>

#### **Recomendación 20:**

*Establecer como requisito en las Condiciones Particulares del Pliego de la Licitación que se indique con carácter de declaración jurada el estado efectivo de utilización de la planta elaboradora a fin de determinar la intervención en los procesos de:*

- ✓ *recepción de materias primas;*
- ✓ *almacenamiento;*
- ✓ *procesamiento de alimentos;*
- ✓ *distribución del producto final.*

#### **Comentarios del organismo auditado:**

<sup>21</sup> Caterind S.A. y Servicios Integrales Food & Catering S.R.L.

El tenor de esta recomendación no parecería revestir mayor importancia que la inclusión de una cláusula en el próximo pliego de licitación. Sin embargo, a la luz de las observaciones que dan origen a esta recomendación, implica tal vez las afirmación de mayor gravedad del “Informe Final” de auditoria ...

c) La observación 20 refiere a que las otras dos empresas no utilizan la planta ni como depósito.

Con respecto al punto c) (observación N° 20) cabe reiterar lo informado oportunamente: ambas empresas carecen de elaboración en plantas puesto que no resultaron adjudicatarias de “viandas” sino de almuerzos que se cocinan en las escuelas. Y en segundo término, se aclara que: el pliego no establece la inexcusable obligación de utilizar la planta sino de tenerla a disposición para que ante cualquier eventualidad pueda ser utilizada; la cantidad de raciones adjudicadas a dichas empresas no justifica la utilización de la planta ni siquiera como depósito.

#### **Comentarios de la Auditoría:**

Se verificó el cumplimiento de la recomendación.

|                               |
|-------------------------------|
| El progreso es satisfactorio. |
|-------------------------------|

#### **Observación 21:**

En el 45,5 % de las empresas auditadas se encontraron faltas parciales o totales de elementos para la higiene personal (toallas, jabones, etc.).<sup>22</sup> (10 empresas)

#### **Recomendación 21:**

*Notificar a las empresas las deficiencias encontradas en materia de:*

- ✓ *elementos de higiene para el personal;*
- ✓ *equipamiento gastronómico;*
- ✓ *capacitación del personal destinado a la manipulación de alimentos y elaboración de refrigerios, viandas, etc.*

#### **Comentarios del organismo auditado:**

Se informa que se procederá a notificar a las empresas de lo recomendado.

#### **Comentario de la Auditoría:**

En el 9% de los casos (2 empresas) se observó el faltante de elementos para la higiene personal para los empleados de la planta.<sup>23</sup>

<sup>22</sup> Servicios Integrales de Alimentación S.A., Cía. Alimentaria Nacional S.A., Lázaro Melul Acrich y Cía. S.R.L., COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A, Carmelo Antonio Orrico S.R.L, SIDERUM S.A.-UTE, Alfredo Grasso, Hispan S.A., Alimentos Integrados S.A., Serv. Integrales Food & Catering S.R.L.

<sup>23</sup> Comarcon Cia Alim Nac

El progreso no es satisfactorio

**Observación 22:**

No coincide el equipamiento gastronómico declarado en las ofertas con los efectivamente existentes en las plantas de elaboración, detectándose faltantes en el 36,4 % de los casos.<sup>24</sup> (8 empresas)

**Recomendación 22:**

*Notificar a las empresas las deficiencias encontradas en materia de:*

- ✓ *elementos de higiene para el personal;*
- ✓ *equipamiento gastronómico;*
- ✓ *capacitación del personal destinado a la manipulación de alimentos y elaboración de refrigerios, viandas, etc.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Se informa que se procederá a notificar a las empresas de lo recomendado.

**Comentario de la Auditoría:**

En el 77% de los casos (17 empresas) se verificaron diferencias con la DDJJ del equipo gastronómico, declarado en las ofertas.<sup>25</sup>

El progreso no es satisfactorio

**Observación 23:**

En el 36,4 % de los casos analizados, el personal no ha recibido cursos de capacitación en su trabajo específico.<sup>26</sup>

**Recomendación 23:**

*Notificar a las empresas las deficiencias encontradas en materia de:*

- ✓ *elementos de higiene para el personal;*

<sup>24</sup> Enrique Tavolaro S.R.L., Carmelo Antonio Orrico S.R.L.- Campos del Pilar- UTE, COMARCOM S.A.I.C.I.F.y A., Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE, Alfredo Grasso, Alberto Juan Torrado, Hispan S.A., Suc.Rubén Martín S.A.

<sup>25</sup> Tavolaro, Orrico, Torrado, Cía

Alimentaria Nacional, Hispan, Friends Food, Díaz Velez, Spataro, Ferraroti, Grasso, Comarcon, Siderum, Food and Catering, Alimentos Integrados, Siad, Emepa, Lazaro Melul.

<sup>26</sup> Díaz Vélez S.R.L., Alfredo Grasso, Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE, Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti, Hispan S.A., Suc.Rubén Martín S.A., Caterind S.A., Serv. Integrales Food & Catering S.R.L.

<sup>27</sup> Friend and Food, Servicios Integrales, Orrico, Díaz Velez, Siad, Caterind, Spataro, Ferraroti, Treggio, Cía Alimentaria Nacional, Lazaro Melul, Alfredo Grasso, Comarcon y Food and Catering.

- ✓ *equipamiento gastronómico;*
- ✓ *capacitación del personal destinado a la manipulación de alimentos y elaboración de refrigerios, viandas, etc.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Se informa que se procederá a notificar a las empresas de lo recomendado.

**Comentario de la Auditoría:**

En el 64% de los casos en 14 empresas el personal no ha recibido cursos de capacitación en el último año, respecto de su trabajo específico.<sup>27</sup>

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

**Observación 24:**

El 18,2% de las empresas relevadas presentó el depósito con temperaturas inadecuadas:

- **COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A.**
- **Carmelo Antonio Orrico S.R.L.- Campos del Pilar- U.T.E:** mala climatización caracterizada por la alta temperatura.
- **Compañía Alimentaria Nacional S.A:** la temperatura oscila entre los 30° C a 34,8° C.
- **Servicios Integrales de Alimentación S.A:** la observación es aplicable al depósito de víveres secos.

**Recomendación 24:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *climatización en los depósitos, unidades de frío y áreas de elaboración (observaciones 23, 32 y 33 respectivamente);*
- ✓ *condiciones de almacenamiento (víveres secos y productos que requieren cadena de frío) (observaciones 24 y 27 respectivamente).*

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Esta dirección general tiene el placer de informarle que en el presente año se conformó un equipo especial de fiscalización de plantas, conformado por una arquitecta, y dos nutricionistas, que se suman a las tareas efectuadas por el

Departamento de Asistencia Alimentaria. Este equipo tiene como finalidad efectuar el control de las plantas elaboradoras y notificar las anomalías detectadas.

Se genera de esta manera una herramienta más que se incorpora a los diversos mecanismo de control, dado que la dedicación full time de dicho equipo al control de las plantas elaboradoras y su circuito de producción, aumenta la periodicidad y presencia de esta Dirección General al mismo nivel que las auditorías/o verificaciones que se realizan a diario en las escuelas de la ciudad. Estableciendo un circuito de recomendaciones y verificación de las mismas de una rotación intensa, produciendo un control permanente sobre el área de plantas elaboradoras.

### **Comentario de la Auditoría:**

En el 18,2 % de los casos (4 empresas) se observó la mala climatización del depósito de mercaderías.<sup>28</sup>

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

### **Observación 25:**

El 13,6% de las plantas observadas presentó el depósito con condiciones inadecuadas de almacenamiento según el siguiente detalle:

- **Enrique Tavolaro S.R.L:** aceite aprovisionado en un depósito de vajilla, utensilios y papeles en desuso.
- **Friend's Food S.R.L:** el depósito, ubicado en otro edificio, no está sectorizado, la mercadería se encuentra mezclada y sin diferenciación de los diferentes destinos (escuelas, hospitales u otros servicios).
- **Alberto Juan Torrado:** el depósito de víveres secos, si bien tiene dimensiones y humedad adecuadas, se encuentra desordenado.

### **Recomendación 25:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *climatización en los depósitos, unidades de frío y áreas de elaboración (observaciones 23, 32 y 33 respectivamente).*

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

### **Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentarios del organismo auditado de la observación N° 24.

<sup>28</sup> Carmelo Antonio Orrico SRL, Serv. Integrales de Alimentación SA, Cia Alim Nac, Serv Integrales Food y Catering,

### Comentario de la Auditoría:

En el 13,6 % de los casos (3 empresas) se observó el depósito en condiciones inadecuadas de almacenamiento.<sup>29</sup>

El progreso no es satisfactorio

### Observación 26:

El 13,6% de las empresas no posee desagües abiertos, limpios y con rejillas:

- **Enrique Tavolaro S.R.L.**: el sistema en la cocina es inadecuado, dado que, para limpiarla es necesario desviar el agua hacia el patio.
- **COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A.**: no están en condiciones.
- **Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE**: se observó un desagüe abierto y en una parte, sin rejilla.

### Recomendación 26:

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *condiciones de almacenamiento (víveres secos y productos que requieren cadena de frío) (observaciones 24 y 27 respectivamente).*

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

### Comentarios del organismo auditado:

Ver comentario del organismo auditado de la observación N°24.

### Comentario de la Auditoría:

En el 5% de los casos (1 empresa) se constató que su planta no posee desagües abierto, limpios y con rejillas.<sup>30</sup>

El progreso es incipiente

<sup>29</sup> Food and Catering, Sial y Orrico.

<sup>30</sup> Friend and Food SRL

### **Observación 27:**

En el 13,6% de los casos se detectaron procedimientos inadecuados con relación a la protección de alimentos contra la contaminación:

- **Díaz Vélez S.R.L:** *se encontraban huevos y verduras en el piso de la antecámara.*
- **Alfredo Grasso:** *falta de tarima en la cámara para el depósito de los alimentos.*
- **SIAD S.A.- Arkino S.A.- U.T.E:** *los alimentos se encuentran expuestos a la contaminación dado que el patio anexo a la recepción de los víveres secos no posee techo ni tela mosquitero.*

### **Recomendación 27:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *estado de los desagües;*

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

### **Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado de la observación N°24.

### **Comentario de la Auditoría:**

*Se cumplimentó la recomendación.*

|                                     |
|-------------------------------------|
| <i>El progreso es satisfactorio</i> |
|-------------------------------------|

### **Observación 28:**

En el 13,6% de las empresas se observaron procedimientos inadecuados referidos al sistema de almacenamiento de los alimentos:

- **Díaz Vélez S.R.L:** *hamburguesas sin rótulo, con base abierta y sin especificar el origen animal de dichos productos.*
- **Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE:** *se encontró una bolsa de carne picada en el piso de la cámara y, además se observó el depósito desordenado.*
- **Enrique Tavolaro S.R.L:** *milanesas de carne congelada sin rótulo y en bolsas de nylon sin cierre hermético.*

### **Recomendación 28:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

✓ condiciones de almacenamiento (víveres secos y productos que requieren cadena de frío) (observaciones 24 y 27 respectivamente);

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

#### **Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentarios del organismo auditado de la observación N°24.

#### **Comentario de la Auditoría:**

Se cumplimentó la observación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

#### **Observación 29:**

El 13,6% de las plantas observadas presentó mala higiene en las paredes.<sup>31</sup>

#### **Recomendación 29:**

Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:

✓ condiciones de higiene en techos, cocina, pisos y unidades de frío, mesadas, vajilla en general (observaciones 28, 31, 39);

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

#### **Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

#### **Comentario de la Auditoría:**

En el 5% de los casos (1 empresa) se observó mala higiene en las paredes de la planta.<sup>32</sup>

<sup>31</sup> COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A, Cía. Alimentaria Nacional S.A, Enrique Tavolaro S.R.L .

<sup>32</sup> SIAL Serv Integ de Alim SA

El progreso es incipiente

**Observación 30:**

El 13,6% de las empresas visitadas presentó en condiciones inadecuadas

30.1.- los baños del personal;<sup>33</sup>

30.2.- los vestuarios con idéntico destino al mencionado en el ítem anterior.<sup>34</sup>

**Recomendación 30:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

✓ *baños y vestuarios del personal (observaciones 29 y 41);*

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

**Comentario de la Auditoría:**

30.1. En el 10% de los casos (2 empresas) se detectaron condiciones inadecuadas en los baños del personal.<sup>35</sup>

El progreso es incipiente

30.2. Se cumplimentó la recomendación.

El progreso es satisfactorio

**Observación 31:**

En el 9,1% de las plantas elaboradoras se observaron procedimientos inadecuados referidos a la separación de equipos gastronómicos sucios y limpios.<sup>36</sup> (2 empresas)

**Recomendación 31:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

<sup>33</sup> COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A, Cía. Alimentaria Nacional S.A. y Enrique Tavolaro S.R.L.

<sup>34</sup> COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A, Cía. Alimentaria Nacional S.A. e Hispan S.A.

<sup>35</sup> Comarcon SAICIFyA y Cia Alim Nac SA

<sup>36</sup> Comarcon SAICIFyA y Alberto Juan Torrado

✓ procedimientos aplicados para la separación de equipos sucios y limpios;

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

**Comentario de la Auditoría:**

Se cumplimentó la recomendación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

**Observación 32:**

En el 9,1 % de los casos auditados se observó mala higiene en:

32.1.- la cocina;<sup>37</sup>

32.2.- los pisos;<sup>38</sup>

32.3.- en las unidades de frío.<sup>39</sup>

**Recomendación 32:**

Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:

✓ climatización en los depósitos, unidades de frío y áreas de elaboración (observaciones 23, 32 y 33 respectivamente);

✓ condiciones de higiene en techos, cocina, pisos y unidades de frío, mesadas, vajilla en general (observaciones 28, 31, 39);

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

<sup>37</sup> Díaz Vélez S.R.L. y COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A.

<sup>38</sup> COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A y Servicios Integrales de Alimentación S.A.

<sup>39</sup> COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A y Friend's Food S.R.L.

### Comentario de la Auditoría:

Se cumplimentó la recomendación.

El progreso es satisfactorio

### Observación 33:

El 4,5 % de las plantas presentó mala higiene en:

33.1.- las mesadas;<sup>40</sup>

33.2.- la vajilla de servicio y de cocina.<sup>41</sup>

### Recomendación 33:

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

✓ *condiciones de higiene en techos, cocina, pisos y unidades de frío, mesadas, vajilla en general (observaciones 28, 31, 39);*

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

### Comentarios del organismo auditado:

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

### Comentario de la Auditoría:

Se cumplimentó la recomendación.

El progreso es satisfactorio

### Observación 34:

El 4,5% de las empresas presentó temperatura inadecuada en las unidades de frío:

- **Alberto Juan Torrado:** si bien poseen termómetro, se detectaron medallones de pollo descongelados en su interior.

### Recomendación 34:

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

<sup>40</sup> COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A.

<sup>41</sup> Cía. Alimentaria Nacional S.A.

- ✓ climatización en los depósitos, unidades de frío y áreas de elaboración (observaciones 23, 32 y 33 respectivamente);
- ✓ condiciones de almacenamiento (víveres secos y productos que requieren cadena de frío) (observaciones 24 y 27 respectivamente);

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

**Comentario de la Auditoría:**

Se cumplimentó la recomendación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

**Observación 35:**

En el 4,5% de los casos se observó mala climatización en el área de elaboración:

- **COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A:** presenta alta temperatura.

**Recomendación 35:**

Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:

- ✓ climatización en los depósitos, unidades de frío y áreas de elaboración (observaciones 23, 32 y 33 respectivamente);

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

**Comentario de la Auditoría:**

Se cumplimentó la recomendación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

**Observación 36:**

El 4,5% de las empresas tiene mala iluminación:

- **COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A:** comprende a todos los sectores de la planta.

**Recomendación 36:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *iluminación de la planta;*

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado de la observación N°24.

**Comentario de la Auditoría:**

Se cumplimentó la recomendación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

**Observación 37:**

El 4,5% de las plantas no posee protección antiinsectos en los sectores destinados a la elaboración de alimentos:

- **Friend's Food S.R.L:** la entrada de vehículos está directamente conectada al área de elaboración, permitiendo no sólo el ingreso de los insectos provenientes de la calle sino también de los gases originados por la combustión de los motores.

**Recomendación 37:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *protección antiinsectos en las áreas de elaboración de alimentos;*

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

**Comentario de la Auditoría:**

Se cumplimentó la recomendación.

El progreso es satisfactorio

**Observación 38:**

El 4,5% de los casos analizados tiene los techos del área de elaboración en mal estado.<sup>42</sup> (1 empresa)

**Recomendación 38:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ condiciones de higiene en techos, cocina, pisos y unidades de frío, mesadas, vajilla en general (observaciones 28, 31, 39);
- ✓ estado edilicio (techos);

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N° 24.

**Comentario de la Auditoría:**

Se cumplimentó la recomendación.

El progreso es satisfactorio

**Observación 39:**

El 4,5% de las empresas no tenía provisión de agua caliente en el área de elaboración:

- **Eles Servicios Institucionales S.A.- Emepa S.A.-UTE:** aplicable al sector sandwichería.

**Recomendación 39:**

<sup>42</sup> COMARCOM S.A.I.C.I.F. y A.

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *provisión de agua caliente en áreas de elaboración;*

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

#### **Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N° 24.

#### **Comentario de la Auditoría**

Se cumplimentó la recomendación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

#### **Observación 40:**

El 4,5% de las plantas elaboradoras observadas presentó mala disposición de residuos:

- **Cía. Alimentaria Nacional S.A:** se transportan en el mismo montacargas residuos y productos elaborados.

#### **Recomendación 40:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *métodos de protección de alimentos contra la contaminación;*
- ✓ *disposición de los residuos;*

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

#### **Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

**Comentario de la Auditoría:**

Se cumplimentó la recomendación.

El progreso es satisfactorio

**Observación 41:**

El 4,5 % de las empresas presentó certificación de limpieza de tanques vencida.<sup>34</sup>  
(1 empresa)

**Recomendación 41:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *certificación de limpieza de tanques de agua.*

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

**Comentario de la Auditoría:**

La empresa cumplimentó la recomendación.

El progreso es satisfactorio

**Observación 42:**

El 4,5% de los edificios no tenía vestuarios para utilización del personal.<sup>35</sup>  
(1 empresa)

**Recomendación 42:**

*Informar a las plantas elaboradoras de las anomalías detectadas a fin que procedan a la regularización de:*

- ✓ *baños y vestuarios del personal (observaciones 29 y 41);*

*Se recomienda que, con posterioridad a la notificación indicada, la*

<sup>34</sup> Díaz Vélez S.R.L.

<sup>35</sup> Alberto Juan Torrado.

Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares proceda a acentuar la fiscalización en las plantas a fin de verificar la solución de los problemas detectados.

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentario del organismo auditado la observación N°24.

**Comentario de la Auditoría:**

No se cumplimentó a la recomendación.

|                                  |
|----------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio. |
|----------------------------------|

- De los vehículos verificados:

**Observación 43:**

De la muestra de transportes analizada, el 38,46% de los vehículos utilizados por las empresas adjudicatarias no se encuentran declarados en el pliego.<sup>36</sup> (13 vehículos) **(Anexo IV)**

**Recomendación 43:**

*Verificar el cumplimiento de lo establecido en las Condiciones Particulares del Pliego de la Licitación respecto a la utilización de los vehículos para transporte de las sustancias alimenticias , exigiendo notificación en caso de reemplazo de las unidades y su debida justificación.*

**Comentarios del organismo auditado:**

El equipo recientemente conformado que se menciona en la recomendación anterior es responsable también de verificar los vehículos al momento de las visitas a plantas.

**Comentarios de la Auditoría:**

El 22% de los vehículos (37) utilizados por las empresas adjudicatarias no se encuentran declarados en el pliego. Tal como surge del **Anexo IV** (Total de vehículos 165) del presente.

|                                  |
|----------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio. |
|----------------------------------|

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

**Observación 44:**

El 12,82% de los conductores de los vehículos no presentó la libreta sanitaria en regla.<sup>37</sup> (5 vehículos)

**Recomendación 44:**

*Ídem a recomendaciones 12 y 13 para el caso de los conductores de los vehículos.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentarios del organismo auditado de la observación N°43.

**Comentarios de la Auditoría:**

Se cumplimenta con la recomendación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

**Observación 45:**

De las 34 libretas presentadas, el 8,82 % de las libretas sanitarias del conductor se encontraba vencida.<sup>38</sup> (3 vehículos)

**Recomendación 45:**

*Ídem a recomendaciones 12 y 13 para el caso de los conductores de los vehículos.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentarios del organismo auditado de la observación N°43.

**Comentarios de la Auditoría:**

No se cumple con la recomendación.

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

**Observación 46:**

El 20,51% de vehículos analizados no posee habilitación del SENASA.<sup>39</sup> (8 vehículos)

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

<sup>38</sup> COMARCOM S.A.I.C.I.F.y A., Bagalá S.A.C., Alimentos Integrados S.A.

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

**Recomendación 46:**

*Controlar que se cumplan los requisitos en materia de habilitaciones para el caso de los transportes de alimentos.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentarios del organismo auditado de la observación N°43.

**Comentario de la Auditoría:**

Se cumplimenta con la recomendación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

**Observación 47:**

De los 31 vehículos habilitados, la habilitación se encontraba vencida en el 3,23% de los casos.<sup>40</sup> (1 vehículo)

**Recomendación 47:**

*Controlar que se cumplan los requisitos en materia de habilitaciones para el caso de los transportes de alimentos.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentarios del organismo auditado de la observación N° 43.

**Comentario de la Auditoría**

Se cumplimenta con la recomendación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

**Observación 48:**

El 2,56% de los vehículos no poseen habilitación del CENT (Consultora Ejecutiva Nacional del Transporte).<sup>41</sup>

**Recomendación 48:**

*Controlar que se cumplan los requisitos en materia de habilitaciones para el caso de los transportes de alimentos.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Ver comentarios del organismo auditado de la observación N° 43.

---

<sup>40</sup> Siderum SA UTE.

<sup>41</sup> Hispan S.A.

### Comentario de la Auditoría:

Se cumplimenta con la recomendación.

El progreso es satisfactorio

### Observación 49:

El 69,23% de los vehículos analizados no lleva inscripto el Nombre y Apellido o la Razón Social, con Domicilio y Teléfono<sup>42</sup> al costado de los mismos.<sup>43</sup> (27 vehículos)

### Recomendación 49:

*Controlar que se cumplan los requisitos en materia de habilitaciones para el caso de los transportes de alimentos.*

### Comentarios del organismo auditado:

Ver comentarios del organismo auditado de la observación N° 43.

### Comentarios de la Auditoría

En el 90% de los casos (148 vehículos) no cumple con la observación. Se solicito a cada empresa detalle de los vehículos propios y contratados al momento de la auditoría. (ver **Anexo IV**).

El progreso no es satisfactorio

### Observación 50:

El 51,28% de los vehículos no lleva la inscripción "Transporte de sustancias alimenticias" al costado de los mismos<sup>44</sup> (20 vehículos)

### Recomendación 50:

*Controlar que se cumplan los requisitos en materia de habilitaciones para el caso de los transportes de alimentos.*

<sup>42</sup> Conforme AD 8.5.6. Código de Habilitaciones y Verificaciones.

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

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

### Comentarios del organismo auditado:

Ver comentarios del organismo auditado de la observación N° 43.

### Comentarios de la Auditoría:

De los vehículos que se verificaron in situ (22 vehículos), ( **Anexo V**) el 63% (14 vehículos) no cumple con la recomendación.

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

#### Observación 51:

El 9,09% de los conductores<sup>45</sup> de los vehículos no presentó el día de la visita vestimenta adecuada y en higiene.<sup>46</sup> (4 conductores)

#### Recomendación 51:

*Notificar a las empresas adjudicatarias de las deficiencias encontradas en las inspecciones efectuadas por esta Auditoría y proceder a su posterior examen a fin de determinar la regularización de las situaciones mencionadas en las observaciones pertinentes.*

### Comentarios del organismo auditado:

En cada caso, según el tenor de lo recomendado y observado en cada caso, se tomaron las medidas del caso. En todas aquellas en que correspondiere una sanción se aplicará como con todas las actuaciones iniciadas por esta repartición. Los casos particulares se detallan en cada una de las observaciones.

### Comentarios de la Auditoría:

Se cumplimenta con la recomendación.

|                              |
|------------------------------|
| El progreso es satisfactorio |
|------------------------------|

#### Observación 52:

El 10,26% de los vehículos analizados no presentó al momento de la verificación el piso libre de manchas de óxido<sup>47 48</sup> (5 vehículos)

#### Recomendación 52:

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

<sup>46</sup> Conforme AD 8.5.4. Código de Habilitaciones y Verificaciones.

<sup>47</sup> Conforme AD 8.5.5 Código de Habilitaciones y Verificaciones.

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

*Notificar a las empresas adjudicatarias de las deficiencias encontradas en las inspecciones efectuadas por esta Auditoría y proceder a su posterior examen a fin de determinar la regularización de las situaciones mencionadas en las observaciones pertinentes.*

#### **Comentarios del organismo auditado:**

En cada caso, según el tenor de lo recomendado y observado en cada caso, se tomaron las medidas del caso. En todas aquellas en que correspondiere una sanción se aplicará como con todas las actuaciones iniciadas por esta repartición. Los casos particulares se detallan en cada una de las observaciones.

#### **Comentario de la Auditoría:**

El 14% de los vehículos verificados (3 vehículos), la recomendación no fue cumplimentada, (patentes n° BED 279, APA 914, DUD 764)  
Dado que los vehículos utilizados actualmente por Cows and Bulls, son distintos a los verificados en la auditoría anterior de la Lic. 23/03, por haberse modificado la entrega de leche fluida por leche larga vida.

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

#### **Observación 53:**

El 9,09% de los vehículos no poseía piso y paredes del vehículo en condiciones de higiene.<sup>49</sup> (4 verificaciones)

#### **Recomendación 53:**

*Notificar a las empresas adjudicatarias de las deficiencias encontradas en las inspecciones efectuadas por esta Auditoría y proceder a su posterior examen a fin de determinar la regularización de las situaciones mencionadas en las observaciones pertinentes.*

#### **Comentarios del organismo auditado:**

En cada caso, según el tenor de lo recomendado y observado en cada caso, se tomaron las medidas del caso. En todas aquellas en que correspondiere una sanción se aplicará como con todas las actuaciones iniciadas por esta repartición. Los casos particulares se detallan en cada una de las observaciones.

#### **Comentarios de la Auditoría:**

La recomendación fue cumplimentada en su totalidad, con excepción de Cows and Bulls dado que los vehículos utilizados son distintos a los verificados en la

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

auditoría anterior de la Lic. 23/03, se modificó la entrega de leche fluída por leche larga vida.

El progreso es satisfactorio

- **De la ejecución presupuestaria**

**Observación 54:**

La Secretaría de Hacienda y Finanzas dictó desde enero a septiembre de 2002 inclusive, Resoluciones conjuntas para las Secretarías de Educación, Salud y Desarrollo Social autorizando pagos a cuenta para los proveedores de servicios de comedor por \$ 26.786.000. No se establecía en el Anexo de dicha Resolución que monto debía afectarse a cada Jurisdicción, razón por la que, en algunos casos, se imputaron en forma global a una de ellas, alterándose el criterio de clasificación institucional del gasto.<sup>50</sup>

**Recomendación 54:**

*Imputar los adelantos a proveedores a las Jurisdicciones que correspondan a fin de permitir:*

- ✓ *verificación de la confiabilidad de la información analizada;*
- ✓ *una correcta clasificación institucional del gasto.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Corresponde señalar que esta no es una recomendación que esta dirección general pueda cumplimentar puesto que se encuentra fuera del alcance de su competencia material. Sería adecuado realizar esta recomendación a la Secretaría de Hacienda y Finanzas.

**Comentario de la Auditoría:**

Se adhiere al comentario del organismo auditado, por estar fuera de su competencia.

**Observación 55:**

Como consecuencia de lo indicado en el ítem anterior se observó que, según registros del S.I.S.E.R. correspondientes a la Jurisdicción 55 (Secretaría de Educación), el Departamento de Gastos de Comedores de la Dirección General de Contaduría General imputó adelantos de fondos por \$ 700.000 a la Empresa

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

Consommé S.A. que, durante el ejercicio 2002 no era proveedor del área educativa (representa el 2,61% de las Resoluciones conjuntas mencionadas anteriormente).<sup>8551</sup>

**Recomendación 55:**

*Imputar los adelantos a proveedores a las Jurisdicciones que correspondan a fin de permitir:*

- ✓ verificación de la confiabilidad de la información analizada;
- ✓ una correcta clasificación institucional del gasto.

**Comentarios del organismo auditado:**

Corresponde señalar que esta no es una recomendación que esta dirección general pueda cumplimentar puesto que se encuentra fuera del alcance de su competencia material. Sería adecuado realizar esta recomendación a la Secretaría de Hacienda y Finanzas.

**Comentario de la Auditoría:**

Se adhiere al comentario del organismo auditado, por estar fuera de su competencia.

**Observación 56:**

No resultan consistentes las cifras de la ejecución presupuestaria correspondientes a la suma de los Programas auditados con el total de los importes devengados para el mismo período, provenientes de las cuentas corrientes de los proveedores para la Jurisdicción bajo análisis.<sup>52</sup> La diferencia que asciende a \$ 25.657.327,25 y representa un exceso del 50% respecto del crédito vigente, puede explicarse a raíz de una incorrecta imputación de los anticipos a proveedores (se asignaron al área de Educación montos que pertenecían a la Jurisdicción de Desarrollo Social o Salud).<sup>53</sup>

**Recomendación 56:**

*Imputar los adelantos a proveedores a las Jurisdicciones que correspondan a fin de permitir:*

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

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

<sup>53</sup>Devengado por programas al 06-05-03 ..... \$ 51.259.773,94  
Devengado por proveedor al 06-05-03.....\$ 76.917.101,19  
Diferencia .....\$ 25.657.327,25

- ✓ *verificación de la confiabilidad de la información analizada;*
- ✓ *una correcta clasificación institucional del gasto.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Corresponde señalar que esta no es una recomendación que esta dirección general pueda cumplimentar puesto que se encuentra fuera del alcance de su competencia material. Sería adecuado realizar esta recomendación a la Secretaría de Hacienda y Finanzas.

**Comentario de la Auditoría:**

Se adhiere al comentario del organismo auditado, por estar fuera de su competencia.

**Observación 57:**

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

**Recomendación 57:**

*Imputar los adelantos a proveedores a las Jurisdicciones que correspondan a fin de permitir:*

- ✓ *verificación de la confiabilidad de la información analizada;*
- ✓ *una correcta clasificación institucional del gasto.*

**Comentarios del organismo auditado:**

Corresponde señalar que esta no es una recomendación que esta dirección general pueda cumplimentar puesto que se encuentra fuera del alcance de su competencia material. Sería adecuado realizar esta recomendación a la Secretaría de Hacienda y Finanzas.

**Comentarios de la Auditoría:**

Se adhiere al comentario del organismo auditado, por estar fuera de su competencia

- Deslinde de responsabilidades

**Recomendación 58:**

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

**Comentarios del organismo auditado:**

Ante la única recomendación concreta, regularizar la situación de la empresa Comarcon S.A., se ha informado que producto de las actuaciones realizadas por esta dirección general con anterioridad a la visita de la auditoría a las plantas elaboradoras, la empresa Comarcon ha trasladado su planta. En el ANEXO VIII se adjunta el expediente. Asimismo, de haberse considerando la respuesta al “Informe Preliminar” de auditoría enviado con fecha 24 de octubre de 2003 mediante Informe N° 1466-DGCYCE-2003, esta recomendación hubiese sido descartada ya que se adjuntaba una copia del contrato de locación de la nueva planta elaboradora sita en Laferrere 7238.

Sobre la afirmación: “Con relación a la falta de control del Organismo sobre las empresas prestadoras del servicio de comedor, iniciar las acciones correspondientes en sede administrativa a los fines de deslindar las responsabilidades que se derivan respecto del incumplimiento de la normativa vigente y obligaciones por parte de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares, durante el período 2002”, corresponde recordar el punto 3.6 de las NORMAS BASICAS DE AUDITORIA EXTERNA, que rezan:

“Recomendaciones: Las recomendaciones constituyen las medidas sugeridas a la Administración de la entidad examinada, orientadas a promover la superación de las observaciones o hallazgos emergentes de la evaluación de la gestión. Serán dirigidas a los funcionarios públicos que tengan competencia para disponer su aplicación.

(...) Las recomendaciones deberán formularse en tono constructivo, dirigidas a mejorar el sistema de control interno y a corregir errores y deficiencias encontradas en las operaciones evaluadas en el transcurso de una auditoría.

Las recomendaciones deben ser tan específicas como sea posible. En el proceso de concepción, deberán compararse los costos de llevarlas a la práctica con las ventajas que se espera obtener del mismo hecho.

Prima facie no se advierte en el texto de la recomendación una medida concreta tendiente a promover la superación, no está escrita en tono constructivo, no es específica sino general (habla de “falta de control” en términos generales) y afirma en forma absoluta, sin mediar ningún tipo de relativización que esta dirección general ha incumplido sus obligaciones.

## Comentario de la Auditoría:

|                                 |
|---------------------------------|
| El progreso no es satisfactorio |
|---------------------------------|

## Conclusiones:

Los procedimientos de auditoría llevados a cabo en el presente “Seguimiento de Recomendaciones de la Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares”, bajo la faz legal y financiera que hacen al funcionamiento de las Plantas Elaboradoras de Alimentos, se verificó lo siguiente: que de las 58 Recomendaciones, no merecen comentarios las n° 5, 54, 55, 56 y 57 , por no ser de competencia del área auditada. Por lo antedicho quedan bajo análisis 53 Recomendaciones. Para los fines porcentuales consideramos 55 pues en dos de ellas, se subdividen en dos ítems, (n°8 y n°30).

Según su grado de cumplimiento se procedió agruparlas de la siguiente forma:

- El 18% (10 recomendaciones) se consideró que el **progreso es incipiente.**
- El 36% (20 recomendaciones) se estableció que el **progreso no es satisfactorio.**
- El 46% (25 recomendaciones) se verificó que **el progreso es satisfactorio.**

Del análisis del **Anexo I<sup>10</sup>**, puede observarse, que dado la cantidad de raciones que proveen algunas empresas, aunque esta diferencia haya sido insignificante (un gramo en menos) proyectadas en forma mensual da una cifra importante de kilogramos (6.722).

De los 22 concesionarios de comedores escolares solamente 3 no registran diferencias en menos, de acuerdo al siguiente detalle:

- ◆ No existe ningún tipo de insumo alimentario en la planta de Caterind S.A.
- ◆ No se detectaron diferencias: Carmelo Orrico S.R.L. y Cía. Integral de Alimento S.A.

Se sugiere al área auditada tome en consideración las conclusiones que surgen del **Anexo I, (Diferencia de gramaje en las distintas prestaciones alimentarias detectadas en las Plantas Elaboradoras de Alimentos)**, y que en las futuras verificaciones amén de controlar los aspectos formales, deberían agregar a su rutina de trabajo el control de gramaje de las diversas prestaciones.

Asimismo, en la confección de las cláusulas particulares de los pliegos licitatorios que regirán las próximas contrataciones, se deberá tener en cuenta disponer de instrumentos de medición con la sensibilidad suficiente para medir diferencias de peso como las indicadas

---

<sup>10</sup> Tomado el mismo como un ejercicio teórico, e indicios de posibles auditorías



## ANEXO I

### Diferencias de gramaje en alimentos y productos, encontradas en las Plantas de Elaboradoras de Alimentos.

| Empresa              | Producto                       | Gr de menos A | N° raciones B                       | Grxn°raciones           | Días de junio C | Total x días en kilos D |
|----------------------|--------------------------------|---------------|-------------------------------------|-------------------------|-----------------|-------------------------|
| Hispan SA            | Galletitas dulces              | 0,66          | 2735 desayunos                      | 1.805 gr                | 4               | 7,220                   |
| Siderum              | Fiambre p/emparedados          | 1,00          | 1980 refrigerios<br>1302 colaciones | 1.980 gr<br>1.302 gr    | 10<br>10        | 19,800<br>13,020        |
| Tavolaro             | Queso de barra                 | 12,00         | 66 refrigerios<br>602 colaciones    | 797 gr<br>7.224 gr      | 14<br>13        | 11,088<br>93,900        |
| Bagala               | Sandwich                       | 8,00          | 716 refrigerios<br>963 colaciones   | 5.728 gr<br>7.704 gr    | 5               | 28,640<br>38,520        |
| Friend's Food        | Pasta Frola<br>Galletitas agua | 15,00<br>1,67 | 264 refrigerios<br>1400 desayuno    | 3.960 gr<br>2.338 gr    | 5               | 19,800<br>11,690        |
| SIAL                 | Galletitas agua                | 2,00          | 9000 desayunos                      | 18.000 gr               | 5               | 90,000                  |
|                      | Galletitas dulces              | 1,00          | 9000 desayunos                      | 9.000 gr                | 4               | 36,000                  |
|                      | Figazza                        | 20,00         | 5500 refrigerios<br>2500 colaciones | 110.000 gr<br>50.000 gr | 13              | 1.430,000<br>650,000    |
| Alimentos Integrados | Alfajor                        | 1,00          | 8005 desayunos                      | 8.005 gr                | 8               | 64,040                  |
|                      | Alfajor                        | 1,00          | 1681 refrigerios                    | 1.681 gr                | 9               | 15,129                  |
|                      | Galletitas agua                | 2,00          | 8005 desayunos                      | 16.000 gr               | 4               | 64,000                  |
| Diaz Velez SRL       | Alfajor                        | 0,70          | 7841 desayunos                      | 5.488 gr                | 9               | 49,392                  |
|                      | Alfajor                        | 0,70          | 3277 refrigerios                    | 2.293 gr                | 9               | 20,645                  |
|                      | Galletitas dulce               | 1,00          | 7841 desayunos                      | 7.841 gr                | 4               | 31,364                  |
|                      | Galletitas agua                | 1,40          | 7841 desayunos                      | 10.977 gr               | 4               | 43,908                  |
| Torrado              | Queso de barra                 | 1,00          | 730 colaciones                      | 730 gr                  | 13              | 9,490                   |
|                      | Queso de barra                 | 2,00          | 528 refrigerios                     | 1.056 gr                | 13              | 13,728                  |
|                      | Repostería                     | 1,00          | 528 refrigerios                     | 528 gr                  | 8               | 4,224                   |
|                      | Galletitas dulces              | 2,00          | 8104 desayunos                      | 16.208 gr               | 4               | 64,832                  |
| SIAD                 | Alfajor                        | 1,00          | 17199 desayunos                     | 17.199 gr               | 9               | 154,791                 |
|                      | Galletitas dulces              | 2,00          | 17199 desayunos                     | 34.398 gr               | 4               | 137,592                 |
|                      | Alfajor                        | 1,00          | 2900 refrigerios                    | 2.900 gr                | 9               | 26,100                  |
|                      | Galletitas agua                | 2,40          | 17199 desayunos                     | 41.278 gr               | 4               | 165,112                 |
| Spataro              | Galletitas dulces              | 0,33          | 6190 desayunos                      | 2.042 gr                | 4               | 8,168                   |
|                      | Galletitas agua                |               |                                     |                         |                 |                         |
| Ferrarotti           | Alfajor                        | 3,34          | 7271 desayunos<br>183 refrigerios   | 24.285 gr<br>611 gr     | 9               | 218,565<br>5,500        |
| Treggio              | Alfajor                        | 3,34          | 2697 desayunos<br>180 refrigerios   | 9.007 gr<br>601 gr      | 9               | 81,071<br>5,409         |
| Rubén Martín         | Alfajor                        | 2,00          | 3600 desayunos                      | 7.200 gr                | 9               | 64,800                  |
|                      | Alfajor                        | 2,00          | 1050 refrigerios                    | 2.100 gr                | 9               | 18,900                  |
|                      | Galletitas dulces              | 6,00          | 3600 desayunos                      | 21.600 gr               | 4               | 86,400                  |
|                      | Galletitas agua                | 2,40          | 3600 desayunos                      | 14.400 gr               | 4               | 57,600                  |
| Emepa                | Paleta                         | 2,33          | 1200 refrigerios                    | 2.796 gr                | 10              | 27,960                  |
|                      | Paleta                         | 3,00          | 600 colaciones                      | 1.800 gr                | 10              | 18,000                  |
|                      | Galletitas agua                | 1,00          | 13500 desayunos                     | 13.500 gr               | 4               | 54,000                  |
| CAN                  | Alfajor                        | 6,70          | 21153 desayunos                     | 141.725 gr              | 9               | 1275,250                |
|                      | Alfajor                        | 6,70          | 1123 refrigerios                    | 7.524 gr                | 9               | 67,716                  |
|                      | Galletitas agua                | 1,70          | 21153 desayunos                     | 35.960 gr               | 4               | 143,840                 |
|                      | Naranja                        | 1,70          | 1123 refrigerios                    | 1.909 gr                | 9               | 17,181                  |
| Melul                | Queso de barra                 | 8,00          | 3282 refrigerios<br>1444 colaciones | 26.256 gr<br>11.552 gr  | 13              | 341,328<br>150,176      |
| Grasso               | Galletitas dulces              | 1,00          | 7827 desayunos                      | 7.827 gr                | 4               | 31,308                  |
| Comarcom             | Alfajor                        | 2,00          | 2676 desayunos                      | 5.352 gr                | 8               | 42,816                  |
|                      | Alfajor                        | 2,00          | 2018 refrigerios                    | 4.036 gr                | 9               | 36,324                  |
|                      | Figazza                        | 5,00          | 2018 refrigerios                    | 10.090 gr               | 13              | 131,170                 |
|                      | Figazza                        | 5,00          | 668 colaciones                      | 3.340 gr                | 13              | 43,420                  |
|                      | Queso de barra                 | 8,00          | 2018 refrigerios                    | 16.144 gr               | 13              | 209,872                 |
|                      | Queso de barra                 | 8,00          | 668 colaciones                      | 5.344 gr                | 13              | 69,472                  |
|                      | Banana                         | 20,00         | 2018 refrigerios                    | 40.360 gr               | 5               | 201,800                 |
| <b>Total</b>         |                                |               |                                     |                         |                 | <b>6722,071</b>         |

Fuente: elaboración propia sobre la base del trabajo de campo.



## ANEXO II – PENALIDADES

| SANCIONES | EMPRESAS SANCIONADAS     | EXP N°    | RESOL | FECHA    | MULTA  | CARPETA N°    | ORDEN DE PAGO |
|-----------|--------------------------|-----------|-------|----------|--------|---------------|---------------|
| 1         | SIAD                     | 46.829/02 | 353   | 21.10.02 | 393,70 | CC 85.318/03  | 75.465/03     |
| 2         | EMEPa                    | 51.365/02 | 376   | 02.12.02 | 125,29 |               |               |
| 3         | EMEPa                    | 17.628/03 | 116   | 02.05.03 | 41,61  |               |               |
| 4         | CIA ALIMENT. NACIONAL SA | 55.313/02 | 80    | 25.03.03 | 105,66 |               |               |
| 5         | COMARCON SA              | 55.521/02 | 398   | 30.12.02 | 176,90 |               |               |
| 6         | COMARCON SA              | 55.533/02 | 89    | 01.04.03 | 122,22 | CC 136.716/02 | 121.471/02    |
| 7         | COMARCON SA              | 55.531/02 | 87    | 01.04.03 | 126,87 |               |               |
| 8         | COMARCON SA              | 55.546/02 | 372   | 15.11.02 | 596,97 |               |               |
| 9         | COMARCON SA              | 55.542/02 | 55    | 06.02.03 | 22,68  |               |               |
| 10        | COMARCON SA              | 55.536/02 | 27    | 14.01.03 | 264,96 |               |               |
| 11        | COMARCON SA              | 55.510/02 | 358   | 01.11.02 | 371,89 | CC 136.716/02 | 121.471/02    |
| 12        | COMARCON SA              | 55.534/02 | 359   | 01.11.02 | 53,46  | CC 136.716/02 | 121.471/02    |
| 13        | SUC. FERRAROTTI          | 46.778/02 | 103   | 14.04.03 | 74,12  | CC 135.141/02 | 122.098/02    |
| 14        | LUIS Y GOMEZ             | 55.507/02 | 94    | 07.04.03 | 281,22 |               |               |
| 15        | LUIS Y GOMEZ             | 47.344/02 | 369   | 15.11.02 | 85,02  |               |               |
| 16        | LUIS Y GOMEZ             | 46.777/02 | 397   | 30.12.02 | 51,48  |               |               |
| 17        | LUIS Y GOMEZ             | 55.514/02 | 88    | 01.04.03 | 21,27  |               |               |
| 18        | SUC. RUBEN MARTIN        | 55.554/02 | 75    | 07.03.03 | 250,32 | CC 97.164/04  | 87.734/04     |
| 19        | SUC. RUBEN MARTIN        | 55.553/02 | 64    | 27.02.03 | 89,88  |               |               |
| 20        | SUC. RUBEN MARTIN        | 55.517/02 | 62    | 21.02.03 | 269,38 |               |               |
| 21        | FOOD TIME                | 46.776/02 | 381   | 09.12.02 | 61,76  |               |               |
| 22        | FOOD TIME                | 55.384/02 | 65    | 27.02.03 | 268,56 |               |               |
| 23        | FOOD TIME                | 46.775/02 | 348   | 08.10.02 | 164,80 | CC 135.066/02 | 121.285/02    |
| 24        | FOOD TIME                | 55.498/02 | 74    | 11.03.03 | 27,09  |               |               |
| 25        | FOOD TIME                | 47.351/02 | 60    | 19.02.03 | 48,37  |               |               |
| 26        | FOOD TIME                | 46.833/02 | 357   | 01.11.02 | 17,32  |               |               |
| 27        | FOOD TIME                | 47.357/02 | 28    | 15.01.03 | 466,00 |               |               |
| 28        | FOOD TIME                | 47.347/02 | 347   | 08.10.02 | 116,52 | CC 135.066/02 | 121.285/02    |
| 29        | E TAVOLARO SRL           | 55.550/02 | 374   | 15.11.02 | 140,59 |               |               |
| 30        | E TAVOLARO SRL           | 55.548/02 | 373   | 15.11.02 | 107,85 |               |               |
| 31        | E TAVOLARO SRL           | 5.480/03  | 108   | 22.04.03 | 261,08 |               |               |

MULTAS COBRADAS: 1622,56

TOTAL SANCIONES 31

SIN COBRAR: 3582,28

SANCIONES COBRADAS 8

TOTAL: 5204,84

% DE SANCIONES COBRADAS 26%

PORCENTAJE COBRADO 31,17%

### **ANEXO III**

#### **INFORMES BROMATOLOGICOS INCOMPLETOS**

El organismo auditado adjunta los siguientes informes:

Fs 166 Hispan SA NOTA 10.8.04

Comunica la presentación de informes a la DHYSA sin discriminación de fechas de realización de los controles,

Fs. 167 SIDERUM SA UTE nota 10.8.04

Comunica la presentación de informes a la DHYSA realizados en julio de 2004,

Fs. 168 SIAL SA

Comunica que la presentación del informe correspondiente a los meses de marzo y abril de 2004

Fs. 169 CIA ALIMENTARIA NACIONAL SA nota 7.5.04

Comunica que la presentación del informe bromatológico en el mes de abril de 2004

Fs. 170 FRIENDS FOOD nota mayo 2004

Comunica la realización de Protocolos Analíticos de Análisis sin discriminación de fecha

Fs. 171 COMARCOM S.A. UTE nota 10.5.04

Comunica la presentación de informe del mes de abril de 2004

En ninguna de estas empresas discrimina los establecimientos en que fueron efectuados los estudios bromatológicos.

## ANEXO IV

### ART. 73 Inc. I) - Vehículos propios y/o contratados.

| VEHÍCULOS DECLARADOS SEGÚN PLIEGO |         |        |            |              | VEHÍCULOS NO DECLARADOS EN EL PLIEGO |        |            |              |
|-----------------------------------|---------|--------|------------|--------------|--------------------------------------|--------|------------|--------------|
| OFERTA<br>N°                      | PATENTE | Propio | Contratado | Identificado | PATENTE                              | Propio | Contratado | Identificado |
| 1                                 | UUR 613 | SI     | NA         | NO           |                                      |        |            |              |
| 1                                 | AMU 216 | NO     | SI         | NO           |                                      |        |            |              |
| 2                                 | SCL 630 | SI     | NA         | SI           |                                      |        |            |              |
| 2                                 | SCL 631 | SI     | NA         | SI           |                                      |        |            |              |
| 2                                 | SCL 632 | SI     | NA         | SI           |                                      |        |            |              |
| 2                                 | SCL 633 | SI     | NA         | SI           |                                      |        |            |              |
| 3                                 | ACD 302 | SI     | NA         | NO           |                                      |        |            |              |
| 3                                 | TFG 612 | SI     | NA         | NO           |                                      |        |            |              |
| 3                                 | DFG 180 | NO     | SI         | NO           |                                      |        |            |              |
| 3                                 | RWN 583 | NO     | SI         | NO           |                                      |        |            |              |
| 4                                 | RMS 311 | NO     | SI         | SI           | BED 279                              | SI     | NO         | SI           |
| 4                                 | DQV 343 | NO     | SI         | NO           | SOI 421                              | NO     | SI         | NO           |
| 4                                 | CHX 352 | NO     | SI         | NO           |                                      |        |            |              |
| 4                                 | VRU 627 | NO     | SI         | NO           |                                      |        |            |              |
| 4                                 | BIG 322 | NO     | SI         | NO           |                                      |        |            |              |
| 5                                 | TLF 407 | SI     | NO         | SI           | RVI 504                              | NO     | SI         | NO           |
| 5                                 | CHV 906 | NO     | SI (e)     | NO           |                                      |        |            |              |
| 5                                 | CHV 900 | NO     | SI (e)     | NO           |                                      |        |            |              |
| 5                                 | RVF 534 | NO     | SI (e)     | NO           |                                      |        |            |              |
| 5                                 | BFY 116 | NO     | SI (e)     | NO           |                                      |        |            |              |
| 5                                 | AHY 593 | NO     | SI (e)     | NO           |                                      |        |            |              |
| 6                                 | SFU 469 | SI     | NO         | NO           | AZL 614                              | NO     | SI         | NO           |
| 6                                 | CDU 439 | NO     | SI (e)     | NO           | CUF 412                              | NO     | SI         | NO           |

|                  |          |    |          |    |         |    |    |    |
|------------------|----------|----|----------|----|---------|----|----|----|
| <b>6</b>         | VQI 832  | NO | SI (e)   | NO |         |    |    |    |
| <b>6</b>         | BQO 442  | NO | SI (e)   | NO |         |    |    |    |
| <b>7</b>         | VGP 874  | SI | NO       | NO | DZK 276 | SI | NO | NO |
| <b>7</b>         | CQW 422  | SI | NO       | NO |         |    |    |    |
| <b>7</b>         | DNX 841  | SI | NO       | NO |         |    |    |    |
| <b>7</b>         | DYX 209  | SI | NO       | NO |         |    |    |    |
| <b>7</b>         | VVE 491  | NO | SI (e)   | NO |         |    |    |    |
| <b>7</b>         | ARM 353  | NO | SI (e)   | NO |         |    |    |    |
| <b>7</b>         | CVU 485  | NO | SI (e)   | NO |         |    |    |    |
| <b>7</b>         | CZE 693  | NO | SI (e)   | NO |         |    |    |    |
| <b>7</b>         | CVO 396  | NO | SI (e)   | NO |         |    |    |    |
| <b>8</b>         | THM 806  | NO | SI       | NO | UAW 720 | SI | NO | NO |
| <b>8</b>         | BSS 583  | NO | SI       | NO |         |    |    |    |
| <b>8</b>         | ATT 344  | NO | SI       | NO |         |    |    |    |
| <b>8</b>         | AIK 143  | NO | SI       | NO |         |    |    |    |
| <b>8</b>         | TJA 537  | NO | SI       | NO |         |    |    |    |
| <b>9</b>         | UOC 753  | SI | NO       | NO | CHB 900 | NO | SI | NO |
| <b>9</b>         | BJW 953  | NO | SI       | NO | CHB 906 | NO | SI | NO |
| <b>9</b>         | BHF 025  | NO | SI       | NO |         |    |    |    |
| <b>9</b>         | SAS 480  | NO | SI       | NO |         |    |    |    |
| <b>10 ut</b>     | BYW 621  | NO | SI       | NO | TQS 902 | SI | NO | NO |
| <b>10 ut</b>     | UCM 395  | NO | SI       | NO | BJS 260 | SI | NO | NO |
| <b>10 ut</b>     | CGE 322  | NO | SI       | NO | SSL 903 | SI | NO | NO |
| <b>10 ut</b>     | DOA 137  | NO | SI       | NO | SSL 906 | SI | NO | NO |
| <b>10.2 siad</b> | AHX 796  | SI | NA       | NO |         |    |    |    |
| <b>10.2 siad</b> | AHX 797  | SI | NA       | NO |         |    |    |    |
| <b>10.2 siad</b> | BRV 270  | SI | NA       | NO |         |    |    |    |
| <b>10.2 siad</b> | TRR 433  | SI | NA       | NO |         |    |    |    |
| <b>10.2 siad</b> | BRV 271  | SI | NO       | NO |         |    |    |    |
| <b>10.1</b>      | ver SIAD | NO | ver SIAD | NO |         |    |    |    |
| <b>11</b>        | DVN 519  | SI | NO       | SI |         |    |    |    |
| <b>11</b>        | RPE 600  | SI | NA       | SI |         |    |    |    |
| <b>11</b>        | WIM 490  | SI | NA       | SI |         |    |    |    |
| <b>11</b>        | TRY 354  | NO | SI       | NO |         |    |    |    |
| <b>11</b>        | SRF 112  | NO | SI       | NO |         |    |    |    |
| <b>11</b>        | TYT 988  | NO | SI       | NO |         |    |    |    |

|         |         |    |        |    |         |    |    |    |
|---------|---------|----|--------|----|---------|----|----|----|
| 11      | UDI 622 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 11      | SOY 481 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 11      | WGG 326 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 11      | UJF 606 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 11      | VES 135 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 13      | SFT 953 | NO | SI     | NO | SQZ 543 | NO | SI | NO |
| 13      | AFJ 008 | NO | SI     | NO | SQZ 541 | NO | SI | NO |
| 13      | DMH 426 | NO | SI     | NO | CIE 792 | NO | SI | NO |
| 13      | CXO 546 | NO | SI     | NO | CKD 618 | NO | SI | NO |
| 13      | AZT 309 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 13      | WKE 031 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 14 side | AWP 599 | SI | NO     | NO | AZT 309 | NO | SI | NO |
| 14 side | TND 598 | SI | NO     | NO |         |    |    |    |
| 14 side | SQZ 543 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 14 side | SQZ 541 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 14 side | CKD 618 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 14 side | BZP 156 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 14 side | DUT 126 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 14 side | CIE 792 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 15 ut   | DKZ 423 | NO | SI (e) | NO | TWS 752 | NO | SI | NO |
| 15 ut   | DLG 405 | NO | SI (e) | NO | SID 041 | NO | SI | NO |
| 15 ut   | DLG 406 | NO | SI (e) | NO | AUS 073 | NO | SI | NO |
| 15 ut   | DME 536 | NO | SI (e) | NO | CFQ 275 | NO | SI | NO |
| 15 ut   | BIZ 930 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |
| 15 ut   | SSH 804 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |
| 15 ut   | COZ 142 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |
| 15 ut   | BRT 092 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |
| 16      | AIV 480 | SI | NA     | NO | SKL 853 | SI | NO | NO |
| 16      | BVW 435 | SI | NA     | NO | AYY 754 | SI | NO | NO |
| 16      | AWP 334 | SI | NA     | NO | AMU 316 | NO | SI | NO |
| 17      | TOT 610 | NO | SI     | NO | TDO 358 | NO | SI | NO |
| 17      | BJD 090 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 17      | EAD 792 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 17      | DUE 963 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 18      | CVB 915 | SI | NA     | NO | DUD 764 | SI | NO | NO |
| 18      | DSW 464 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 18      | SQJ 632 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 18      | WIO 249 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |

|    |         |    |        |    |         |    |    |    |
|----|---------|----|--------|----|---------|----|----|----|
| 18 | WUK 600 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 18 | BFI 340 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 18 | CYM 792 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 18 | CPK 588 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 19 | DST 378 | SI | NA     | NO | AYR 359 | NO | SI | NO |
| 19 | DST 379 | SI | NA     | NO | CVE 776 | NO | SI | NO |
| 19 | BZK 670 | SI | NA     | NO |         |    |    |    |
| 19 | SUS 676 | SI | NA     | NO |         |    |    |    |
| 19 | CYM 792 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 19 | BFI 340 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 19 | CPK 588 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 19 | RJK 994 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 19 | CPJ 294 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 20 | CMQ 834 | SI | NA     | SI | EPQ 769 | SI | NO | SI |
| 20 | DSM 291 | SI | NA     | SI | AFT 009 | NO | SI | NO |
| 20 | USK 210 | NO | SI     | NO | APA 914 | NO | SI | NO |
| 20 | AIK 138 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 20 | CGF 331 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 20 | SOI 156 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 21 | RBH 694 | NO | SI     | NO | VGO 463 | SI | NO | NO |
| 21 | CKX 197 | NO | SI     | NO |         |    |    |    |
| 22 | CQU 224 | SI | NO     | SI | UEF 297 | NO | SI | SI |
| 22 | SVR 500 | NO | SI (e) | NO | RJV 941 | NO | SI | SI |
| 22 | ACO 117 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |
| 22 | VVK 705 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |
| 23 | BEO 240 | SI | NA     | NO | RJB 941 | NO | SI | NO |
| 23 | UEF 297 | NO | SI (e) | NO | WAN 386 | NO | SI | NO |
| 23 | CQM 539 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |
| 23 | CLK 525 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |
| 23 | CGQ 020 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |
| 23 | BSD 762 | NO | SI (e) | NO |         |    |    |    |

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| VEHICULOS PROPIOS DECLARADOS EN EL PLIEGO           | 36         |
| VEHICULOS CONTRATADOS DECLARADOS EN EL PLIEGO       | 92         |
| VEHICULOS PROPIOS NO DECLARADOS EN EL PLIEGO        | 12         |
| VEHICULOS NO CONTRATADOS NO DECLARADOS EN EL PLIEGO | 25         |
| <b>TOTAL DE VEHICULOS</b>                           | <b>165</b> |

| ANEXO V                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| VEHICULOS VERIFICADOS "IN SITU"                                            |     |
|                                                                            |     |
| BED 279                                                                    | *   |
| SOI 421                                                                    |     |
| RVI 504                                                                    | *   |
| AZL 614                                                                    | *   |
| CUF 412                                                                    |     |
| DZK 276                                                                    |     |
| CHB 400                                                                    | *   |
| TQS 902                                                                    | *   |
| SSL 906                                                                    | *   |
| SQZ 543                                                                    | *   |
| SQZ 541                                                                    | *   |
| AZT 309                                                                    |     |
| TWS 752                                                                    | *   |
| AUS 073                                                                    |     |
| SKL 853                                                                    |     |
| AYY 754                                                                    |     |
| DUD 764                                                                    | *   |
| CVE 776                                                                    | *   |
| APA 914                                                                    | *   |
| UEF 297                                                                    |     |
| RJB 941                                                                    | *   |
| WAN 386                                                                    | *   |
| TOTAL DE VEHICULOS VERIFICADOS                                             | 22  |
| TOTAL DE VEHICULOS SIN INSCRIPCION (TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS) |     |
|                                                                            |     |
|                                                                            |     |
|                                                                            |     |
|                                                                            | *14 |