

INFORME EJECUTIVO

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

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

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

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

³ B.O.C.B.A. N° 2.059 del 03-11-04.

⁴ Ex Secretaría.

⁵ B.O. N° 1.220 del 26-06-01.

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

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

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

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

Con relación a los controles implementados por la DGCyCE:

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

Observaciones para la DGHySA:

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

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