

INFORME EJECUTIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁷ Zanahoria cruda, choclo en grano, arvejas.

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

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

¹⁰ Compañía Alimentaria Nacional.

¹¹ Arts. 71 y 51, inc. a).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

²⁴ Anexo A

²⁵ Art. 9 inc b) PBC

²⁶ Anexo A

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

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

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

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

³¹ Arkino SA (Escuela 3 DE 14).

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

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

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

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

³⁴ Art. 24 PBCP.

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

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

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

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

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

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

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

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

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