

INFORME FINAL DE AUDITORÍA

CON INFORME EJECUTIVO

**CONTRATACIONES DE ALIMENTOS Y CONTROL DE
LA DIRECCIÓN GENERAL DE PROYECTOS Y
SERVICIOS A LAS ESCUELAS
PROYECTO N° 2.11.07**

**AUDITORÍA LEGAL Y FINANCIERA
EJERCICIO 2010**

Buenos Aires, Julio de 2012

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 Piso 5º Capital Federal

Presidente

Lic. Cecilia Segura Rattagan

Auditores Generales:

Dr. Santiago De Estrada

Lic. Eduardo Epszteyn

Dr. Alejandro Fernández

Ing. Adriano Jaichenco

Dra. María Victoria Marcó

Dra. Paula Oliveto Lago

CÓDIGO DE PROYECTO: 2.11.07

NOMBRE DEL PROYECTO:

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

PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 2010

EQUIPO DESIGNADO:

Dra. Maria Noel Grinfeld Lamas (Supervisora a cargo)

OBJETO: Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572) Programa 51, Actividades 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11.

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

Aprobado por unanimidad en sesión de Colegio de Auditores de fecha 11 de Julio de 2012,

Resolución AGC N° 215/12

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emision	Buenos Aires, Junio 2012			
Código de Proyecto	2.11.07			
Denominación del Proyecto	Contrataciones de Alimentos y control de la Dirección General de Proyectos y Servicios a las Escuelas			
Período examinado	2012			
Programa auditado	Programa 51, Actividades 3,4,5,6,7,8,9,10 y 11			
Unidad Ejecutora	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572)			
Objeto de la Auditoria	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572) Programa 51, Actividades 3,4,5,6,7,8,9,10 y 11. Partidas 2.1.2 y 3.9.2			
	Partida Parcial	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado
	2.1.1	18.664.023,00	30.161.348,00	24.161.962,31
	3.9.2	206.133.419,00	251.635.555,00	237.789.254,31
Objetivos de la auditoria	Controlar los aspectos legales y técnicos de los actos administrativos aprobatorios de las contrataciones efectuadas por la prestación del servicio de alimentos			
Alcance	Verificar: 1. el cumplimiento de los objetivos previstos para las contrataciones de servicios de alimentos; 2. su ajuste al marco normativo aplicable. 3. la prestación del servicio; 4. la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios. 5.			
Limitaciones al alcance	1) No fueron puestos a disposición por parte de la Contaduría General los siguientes Partes de Recepción Definitiva: PRD 203.445 PRD 203.445 ¹ , PRD 411.735 ² , PRD 1.237.455 ³ , PRD 134.637 ⁴ . Y los			

¹ Según lo informado por la DGSE en respuesta a la Nota 2417/DGSE/11 correspondería al concesionario Lácteos Conosur S.A. por la provisión de productos lácteos en las siguientes establecimientos escolares: Escuela Primaria 9, Escuela Primaria 7 y Escuela Primaria 5 por el período correspondiente a la segunda quincena de abril de 2010.

² Según lo informado por la DGSE en respuesta a la Nota 2416/AGCBA/11 correspondería al servicio de elaboración de comidas que realiza la Asociación Cooperadora de la Escuela 11 y JINA A del DE 8 para el período noviembre de 2010.

	siguientes Expediente/Registro⁵ N° 36.638⁶ y N° 1.517.044⁷. 2) No se proveyó la información solicitada a la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos, por Nota 2812/AGCBA/11⁸ por la cual se requirió que informe si durante el año 2010 se impusieron penalidades a los concesionarios del servicio de comida y provisión de productos lácteos⁹. El requerimiento fue reiterado a través de la Nota 2991/AGCBA/11, y fue solicitada por la SSGEFyAR una prórroga¹⁰ la cual se otorgó mediante Nota 2831/AGCBA/11, venciendo la misma el día 18/11/2011. 3) No fue puesta a disposición la Nota-Resolución N° 1029/SSGyAF/10¹¹ por donde habría tramitado el gasto correspondiente a la provisión de productos lácteos durante los meses de marzo, abril y mayo de 2010. 4) No fue puesta a disposición¹² la información solicitada por Nota 3031/AGCBA/11 relacionada con el anteproyecto de presupuesto para el año 2010 y las modificaciones presupuestarias a las partidas 3.9.2 y 2.1.1.
--	---

³ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Sucesión de Rubén Martín para el servicio de refrigerio que brinda en el Liceo 10 por la segunda quincena de abril de 2010.

⁴ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Enrique Tavoraro SRL para el servicio de comida que brinda en la Escuela Primaria 1 por la primera quincena de noviembre de 2010.

⁵ Según lo informado por la DGSE en respuesta a la Nota 2417/DGSE/11 informa Ex/Reg sin datos de PRD.

⁶ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Compañía Alimentaria Nacional SA para el servicio de provisión de comida que brinda en el Jardín Maternal 1 por el período segunda quincena de noviembre de 2010.

⁷ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Arsoni SA para el servicio de provisión de comida que brinda en la Escuela Primaria 6 por el período segunda quincena de noviembre de 2010

⁸ Con vencimiento el día 31-10-2011.

⁹ Solicitándose en caso de ser afirmativa la respuesta, un detalle que incluyera el concesionario, la fecha, la causa del incumplimiento, el monto de la multa, la actuación por la que tramitó, el estado actual del trámite, y la copia del acto administrativo correspondiente.

¹⁰ La prórroga fue solicitada por la DGSE con fecha 17-11-2011. El área menciona que "en atención al hecho delictivo sufrido el 5 de octubre pasado ... fueron sustraídos todos los discos rígidos de las computadoras de la Gerente Operativa de Comedores y de la sala de asesores y secretaria privada, no contamos con la información procesada". Se adjuntó copia de denuncia policial.

¹¹ En la respuesta a la Nota 2862/AGCBA/11 la DGSE informa que el actuado solicitado "corresponde a la Subsecretaría de Gestión y Administración Financiera de la Secretaría de Hacienda y Finanzas"

¹² La respuesta a la Nota 3031/AGCBA/11 indica que "... se informa que no contamos con la información requerida ya que es previa al inicio de mi gestión a cargo de la DGSE como así también a la del propio Ministro de Educación"

Período de desarrollo de tareas de auditoría	Las tareas de campo se realizaron desde el 13 de junio de 2011 al 20 de noviembre de 2011, iniciándose las visitas a las escuelas el día 23 de agosto de 2011 culminando las mismas el 31 de octubre de 2011.
Aclaraciones Previas	<i>1) Servicio de elaboración de alimentos.</i> Durante el ejercicio auditado la contratación del servicio de elaboración y distribución en mesa de alimentos se realizó a través de la Licitación Pública 899/SIGAF/08¹³ adjudicada por Decreto 1131/GCBA/08. Su periodo de vigencia fue desde el primer día hábil subsiguiente al receso escolar de invierno del año 2008 y durante los calendarios escolares oficiales de los años 2009 y 2010¹⁴. Vencido el plazo de la contratación mencionada, en el año 2011 se adjudicó nuevamente el servicio por Decreto 285/GCBA/11¹⁵ que aprobó la Licitación Pública 922/SIGAF/11: la contratación no fue examinada debido a que la misma entró en vigencia durante el año en curso. Solamente se practicó un análisis del pliego de bases y condiciones particulares en lo referido a las especificaciones técnico-nutricionales necesarias a los efectos de realizar las verificaciones en los establecimientos escolares. <i>2) Provisión de Productos Lácteos</i> La provisión de productos lácteos durante el período 2010 se realizó sin contrato vigente. Los gastos correspondientes al servicio de provisión que se originaron durante el período auditado fueron aprobados con fundamento en lo establecido en el Decreto 400/GCBA/08¹⁶, el Decreto 556/GCBA/2010¹⁷ y su modificatorio Decreto 752/GCBA/2010¹⁸. En relación a la provisión de productos lácteos, y debido a que durante el año auditado la provisión se realizó sin marco contractual, no se verificaron cuestiones vinculadas al gramaje de la ración y

¹³ El Pliego de Bases y Condiciones Particulares por donde tramitó la Licitación Pública 899/SIGAF/2008 fue analizado en el Informe N° 2.09.08 A.

¹⁴ A excepción de los Jardines Maternales cuya actividad se extiende durante el febrero, en los cuales el plazo de vigencia venció el 28 de febrero de 2011.

¹⁵ BOCBA 3674 del 31-05-2011

¹⁶ BOCBA 2914 del 22 de abril de 2008. El Decreto 400/GCBA/2008 fue derogado por el Decreto 556/GCBA/2010 (art. 11°)

¹⁷ BOCBA 3463 del 19 de julio de 2010.

¹⁸ BOCBA 3512 del 27 de septiembre de 2010.

	obligaciones relacionadas con el control de alimentos a cargo del concesionario.
Observaciones Principales	✓ De control interno 1) Durante el ejercicio auditado la provisión de productos lácteos se efectuó incumpliendo el régimen de contrataciones previsto por la ley 2095, aprobándose los gastos con fundamento en el Decreto 400/GCBA/08 y sus modificatorios, lo cual no constituye un mecanismo de contratación de excepción. 2) No fue puesta a disposición¹⁹ la información relacionada con el anteproyecto de presupuesto para el año 2010 y las modificaciones presupuestarias a las partidas 3.9.2 y 2.1.1. ✓ De las visitas a los establecimientos escolares 1) Se verificaron incumplimientos al pliego de bases y condiciones particulares en lo siguientes establecimientos escolares: 1.1. En dos establecimientos escolares se observó que los representantes de los concesionarios no cumplen con la obligación de notificarse de las observaciones vinculadas a la prestación²⁰ tal como lo prescribe el PBCP en el Art. 41º y 42º²¹. 1.2. En la cocina de un establecimiento escolar se observó la presencia de personal de un concesionario distinto a aquel que tenía adjudicado el servicio trasladando

¹⁹ La respuesta a la Nota 3031/AGCBA/11 indica que "... se informa que no contamos con la información requerida ya que es previa al inicio de mi gestión a cargo de la DGSE como así también a la del propio Ministro de Educación"

²⁰ Escuela Primaria 7 DE 12 Concesionario: Compañía Alimentaria Nacional SA. Acta de Intimación de la DGHySA N° 5920 del 17 agosto 2011, firmada por la vicedirectora. El representante técnico fue avisado y no concurrió a retirar copia de la misma. Escuela Especial N° 18 DE 14 Arquino SA se niega a firmar acta DGSE agregado a Fs. 48 del libro de órdenes de fecha 13-10-2010.

²¹ PBCP Art. 41 A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de los servicios en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a las autoridades de cada escuela o colegio... Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, en los términos del artículo N° 61 del Decreto N° 1510/97... Art. 42º.- DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES. La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes al que se hace referencia en el artículo N° 41...

preparaciones correspondientes a un menú

²² En la Escuela Primaria 7 DE 17 a cargo de Treggio SRL. Se constató la presencia de personal de Sucesión de Rubén Martín S.A. que trasladaba menús especiales hacia otro establecimiento cercano. La persona vestía ropa con el logo de la empresa mencionada.

²³ PBCP Art. 16 "... Las empresas adjudicatarias deberán articular con las distintas áreas e instituciones educativas el uso compartido de las instalaciones y/o mobiliario y/o utensilios y/o equipamiento y/o espacios destinados tanto a la elaboración de alimentos como al consumo ... los representantes del adjudicatario y las conducciones docentes deberán firmar actas de uso compartido donde consten: horarios, responsables, responsabilidades y modalidades de uso teniendo en cuenta todas las normas de seguridad alimentaria e higiene que se establezcan en el presente pliego. Estas actas deberán registrarse en el Libro de Ordenes"

²⁴ Se trata del JIC 3 DE 16 (Concesionario Compañía Alimentaria Nacional S.A.) En el día de la visita la vianda llegó a las 11 de la mañana y el postre (gelatina) llegó a las 12.05. Los reclamos datan del año 2010 (A Fs. 8 del libro de órdenes, 03-08-10) Los maestros repartían la comida y retiraban los platos

²⁵ PBCP. Art. 13º Horario de entrega de viandas: 25 minutos antes de ser servidas y a temperatura adecuada al momento del consumo.

²⁶ La vianda llegó a las 11:00 AM sin el respectivo remito, y una hora más tarde llegó el postre, debiendo además los maestros realizar el trabajo de un camarero por no contar con personal suficiente.

²⁷ Escuela Especial 34 DE 6, Concesionario Spataro SRL.

²⁸ Escuela de Bellas Artes R. Yrurtia DE 13 (Concesionario Servicios Integrales de Alimentación S.A.) Según Nota de fecha 15-09-11 enviada al Departamento de Nutrición de la DGSE.

²⁹ Escuela Especial 18 DE 14 (Concesionario Arkino S.A.). Según constancias obrantes a Fs. 28 del libro de órdenes en el remito figuran 3,815 kg de cebolla y se recibieron 2,715 del mismo producto.

³⁰ Escuela N° 23 DE 7 (Concesionario Bagalá SA) y Escuela N° 1 DE 10 (Concesionario Enrique Tavolaro SRL)

³¹ Temperaturas de cocción de medallones de pollo 80 °C. Anexo B. Punto 6.3 inc d).

³² Escuela Primaria Especial N° 26 DE 9 mala calidad de raviolos marca Elun-che (Fs. 21 LO del 01-07-10) se cocinan, se desarmen y forman un engrudo (concesionario Hispan SA). Escuela Primaria 16 DE 20, según constancias obrantes a Fs. 43 del libro de órdenes una niña encontró en su plato de raviolos un gusanito moviéndose, el día 22 de abril de 2010 (concesionario Friend's Food SRL). Y en la Escuela Especial 18 DE 14 según constancias obrantes en el Libro de Ordenes, con fecha 21 de marzo de 2011 se requirió al concesionario el reemplazo de la carne provista debido a que *"la misma presentaba un olor muy fuerte al momento de abrir el envase al vacío... luego de la cocción dicho olor se mantenía y el sabor presentaba un gusto fuerte"* (Concesionario Arkino S.A.) Escuela de Bellas Artes T. Yrurtia DE 13 solicitan cambio de medallón de pollo por pebete de jamón y queso debido a la poca aceptación de los alumnos. Hay un reclamo al Departamento de Nutrición de la DGSE del 15-09-11.

³³ PBCP Art. 9º Provisión y Calidad de la prestación alimentaria y Anexo B: *"La prestación alimentaria en comedores escolares del GCBA tiene como objetivo ofrecer a los niños una alimentación inocua, es decir que el alimento no cause daño a la salud de los consumidores, con una calidad nutricional que satisfaga las necesidades energéticas y nutritivas..."*

³⁴ PERMISO DE TRANSITO DE SENASA PARA DIAS CON CARNE VACUNA EN EL MENU. 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).

³⁵ Escuela Primaria N° 23 DE 7

³⁶ Escuela Infantil N° 6 DE 6

³⁷ Escuela Especial N° 34 DE 6

³⁸ Escuela Especial n° 18 DE 14

³⁹ El PBCP indica en su Art. 25 para los servicios de comedor y vianda que "... la cantidad de personal deberá garantizar la correcta elaboración y servicio en tiempo y forma"

⁴⁰ Escuela Especial 34 DE 6, Escuela Primaria 23 DE 7, Escuela Especial 26 DE 9, Jardín Maternal 1 DE 14, Escuela Especial 18 DE 14, JII 4 DE 15, JIC 3 DE 16,

⁴¹ De los 30 establecimientos escolares se tomaron 23 debido a que 5 de ellos eran escuelas medias donde se servían refrigerios y no contaban con personal del concesionario, y 2 de ellos (Escuela Primaria 7 DE 12 y Escuela Primaria 6 DE 5) si bien contaban con personal del concesionario, éstos dejaban los refrigerios en el aula para no interrumpir la actividad diaria, y era servido por los docentes.

⁴² Escuela Primaria 7 DE 17 y JIC 2 DE 18

⁴³ Escuela Primaria 16 DE 20, JIN C DE 20, Escuela Especial 34 DE 6.

⁴⁴ Con vencimiento el día 31-10-2011.

⁴⁵ Solicitándose en caso de ser afirmativa la respuesta, un detalle que incluyera el concesionario, la fecha, la causa del incumplimiento, el monto de la multa, la actuación por la que tramitó, el estado actual del trámite, y la copia del acto administrativo correspondiente.

	especial hacia otro establecimiento escolar²² incumpliendo con lo prescripto en el Art. 16^o²³ del PBCP. 1.3. Se observó en un establecimiento escolar²⁴ el incumplimiento del PBCP²⁵ en lo relativo al horario del servicio²⁶. 2) Se detectaron inconsistencias en los remitos: 2.1. Se observó en un establecimiento escolar que el remito del día detallaba la entrega de alimentos correspondientes a la preparación del día (ensalada de fruta) cuando se recibieron sólo manzanas²⁷. 2.2. En un establecimiento escolar²⁸ se detectaron reclamos debido a que la cantidad de refrigerios recibidos diariamente no siempre coincidía con las cantidades expresadas en el remito con lo cual muchos alumnos se quedaban sin su refrigerio. 2.3. En un establecimiento escolar las autoridades escolares dan cuenta de diferencias en el pesaje de los alimentos²⁹ en relación a lo detallado en el remito del día. ✓ En relación a los gramajes 3) Se observa incumplimiento en el gramaje del plato final servido en las siguientes escuelas: • Escuela N° 7 DE 17 (TREGGIO SRL) – un déficit del 28.59 % • Jardín Maternal N° 1 DE 14 (COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA) – un déficit de 27.64 % • Escuela N° 1 DE 7 (SUCESION RODOLFO FERRAROTTI) – un déficit de 25.06 % en la preparación de Tirabuzones con salsa estofada; en la cual se detectó un faltante del 81.22 % de carne por ración servida.
--	--

	• Escuela Infantil N° 6 DE 6 (SERVIR'C SA) – para los niños menores de 1 año un déficit de 48.93 % en la papilla del día y un 44 % en el postre. Para los niños de 1 a 3 años; un déficit de 18.87 % en el plato del almuerzo y un 13.3 % en el postre. • Escuela N° 26 DE 4 (ALFREDO GRASSO SA) – un déficit de 32.13 % • Escuela N° 4 DE 2 (SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA) – un déficit de 41.83 %. 4) Se observa un incumplimiento en el gramaje de los alimentos que forman parte del refrigerio entregado en las siguientes escuelas: • Escuela N° 6 DE 19 (ARSONI / DASSAULT SA): un déficit de 24.44 % y 21.11 % en el componente queso tipo danbo que formaron parte del refrigerio doble entregado el día de la visita por paro docente. • Liceo N° 10 DE 6 (SUCESION DE RUBEN MARTIN SA): un déficit de 34.44 % en el componente queso tipo danbo y un 20 % en la fruta mandarina. ✓ En relación a los menús especiales 5) En dos establecimientos escolares³⁰ se observa la entrega de un menú de dieta inadecuado según lo establecido en la prescripción médica. ✓ Respecto a las Temperaturas. 6) Se observa temperaturas inadecuadas de cocción³¹ en medallones de pollo en las siguientes escuelas: • Escuela N° 7 DE 17 (TREGGIO SRL): Temperatura de cocción de 66 °C • Escuela N° 26 DE 9 (HISPAN SA): Temperatura de cocción de 47 °C
--	---

	✓ Respecto a las modificaciones de menú 7) Se detectaron modificaciones de menú sin autorización por parte de la DGSE en las siguientes escuelas: • Escuela Infantil N° 6 DE 6: No se entrega en el desayuno pan lacteado a menores de 1 año. El menú de almuerzo para niños de 9 a 12 meses no incluye los mismos ingredientes según el PBC y el postre es diferente. • Escuela Especial N° 26 DE 9: Difiere por completo el desayuno. El almuerzo no corresponde a ninguna lista del mosaico. • Escuela Especial N° 18 DE 14: El almuerzo no corresponde a ninguna lista del mosaico. • Jardín Maternal Albarracín DE 14: Difiere los ingredientes de los almuerzos para niños de 9 a 12 meses, y para los mayores de 1 año se sirvió fideos con salsa en lugar de ravioles de ricota. ✓ Respecto de la Calidad de la prestación 8) Se detectó en cuatro establecimientos escolares reclamos relacionados con la calidad de los alimentos provistos por los concesionarios³² incumpliendo con lo indicado en el Art. 9º del PBCP³³ ✓ En relación al permiso de tránsito (certificado SENASA)³⁴ 9) Se observa la falta del "Permiso de Tránsito" otorgado por SENASA para transportar carne vacuna dentro de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el 40 % de las escuelas donde en la preparación del día se utiliza carne vacuna (las cuales alcanzan un total de 10 escuelas). Se detallan a continuación los concesionarios que incumplieron con dicha obligación:
--	--

- Bagalá S.A.³⁵
- Servir'c S.A.³⁶
- Spataro S.R.L.³⁷
- Arkino S.A.³⁸

✓ En relación al personal del concesionario

10) No se dispone de la cantidad de personal acorde³⁹ con las raciones y tipo de servicio en un 30,04% de los establecimientos educativos donde se brinda el servicio de comedor y vianda (7⁴⁰ de 23⁴¹).

11) En un 8% de las escuelas visitadas (2⁴² de 25) donde se brinda el servicio de almuerzo los concesionarios no poseen al total del personal incluido en la nómina de ART.

12) En un 12% de las escuelas visitadas (3⁴³ de 25) donde se brinda el servicio de almuerzo los concesionarios no poseen las pólizas de seguros de riesgo de trabajo vigentes (se encuentran vencidas)

✓ Control de Alimentos Art. 35° PBCP

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

✓ A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

14) Se observa una escasa toma de muestras de alimentos (8,07%) en establecimientos escolares (102 tomas de muestras sobre 1263 establecimientos)

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

	✓ Penalidades 15) No se proveyó la información solicitada a la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos, por Nota 2812/AGCBA/11⁴⁴ por la cual se requirió que informe si durante el año 2010 se impusieron penalidades a los concesionarios del servicio de comida y provisión de productos lácteos⁴⁵.
--	--

Informe Final de Auditoria
Proyecto N° 2.11.07
"Contrataciones de Alimentos y Control de la Dirección General de
Proyectos y Servicios a las Escuelas"

DESTINATARIO

Señora
Presidente
Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Lic. María Eugenia Vidal

S / **D**

En uso de las facultades conferidas por el art. 135° de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires, por la Ley 70 arts. 131°, 132° y 136° y por la Resolución N° 360-AGCBA-08 y Resolución N° 318-AGCBA-10, la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES (A.G.C.B.A.) procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Servicios a Escuelas (DGPYSE) del Ministerio de Educación, con el objeto que a continuación se detalla.

I.- Objeto

Jurisdicción N° 55: Ministerio de Educación
 Unidad Ejecutora N° 572
 Dirección General de Servicios a las Escuelas – Período 2010.
 Programa N° 51 -
 Actividades 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11.
 Partidas 2.1.1. y 3.9.2.

Partida Parcial	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado
2.1.1.	18.664.023,00	30.161.348,00	24.161.962,31
3.9.2.	206.133.419,00	251.635.555,00	237.789.254,31

II.- Objetivo

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

III.- Alcance

Verificar:

1. el cumplimiento de los objetivos previstos para las contrataciones de servicios de alimentos;
2. su ajuste al marco normativo aplicable.
3. la prestación del servicio;
4. la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios.

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

- 1) Recopilación y examen de la normativa aplicable y vigente (**Anexo I**).
- 2) Relevamiento de la estructura orgánica y los circuitos administrativos del organismo auditado.
- 3) Determinación de la muestra de establecimientos escolares (**Anexo II**);
- 4) Análisis de las siguientes actuaciones:
 - a) Expediente N° 1.514.110/2009 por donde tramitó la licitación pública N° 141/SIGAF/2010 para la contratación del servicio de provisión de productos lácteos que quedara desierta por falta de oferentes.
 - b) las actuaciones que renuevan los proyectos presentados por las Unidades Productivas que prestaron servicios de refrigerios durante el año 2010: Expediente 208/2005 Cooperativa de Trabajo Evencoop, Expediente 35.453/2004 Cooperativa de Trabajo La Cacerola y Expediente 70.485/2004 Asociación Civil Red de Barrios.

- c) las actuaciones iniciadas durante el año 2010 por la aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales ocurridos durante la vigencia de la Licitación Pública N° 899/08 (**Anexo III**).
 - d) las actuaciones⁴⁶ relacionadas con la aprobación de gastos por la provisión de productos lácteos durante el año 2010;
 - e) las actuaciones por donde se aprobó la contratación del servicio de refrigerio que proveen las unidades productivas durante el año 2010;
- 5) Con relación al pliego de bases y condiciones particulares por donde tramitó la Licitación Pública 922/SIGAF/2011⁴⁷ cuyo objeto es la contratación del servicio de elaboración de comidas y distribución en mesa vigente a partir del año en curso, solo se realizó un análisis de las especificaciones técnicas cuyo cumplimiento se verificó en las visitas a los establecimientos escolares.

5) Análisis Contable y Presupuestario.

a) Carpetas de Pago (**Anexo IV**) A fin de determinar la muestra contable, se seleccionaron las carpetas de pago correspondientes a las actuaciones relacionadas con la contratación del servicio de comida y la provisión de productos lácteos, de dos periodos del año 2010: abril y noviembre.

6) Visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra con el objeto de:

6.1. Verificar que la prestación del servicio se adecue a las especificaciones técnico-alimentaria regladas en la contratación, esto es:

- a) caracteres organolépticos de los alimentos;
- b) control de temperaturas de recepción, conservación, cocción y distribución;
- c) nivel de acidez (PH) en productos frescos;
- d) gramaje y cantidad de ingredientes utilizados en las preparaciones a fin de determinar la adecuación de la calidad nutricional de los alimentos a las condiciones previstas en el Pliego;
- e) condiciones de higiene de las instalaciones;

⁴⁶ Carpetas N° 1445838/ DGSE/ 2010, N° 1445868/DGSE/2010, N° 1468382/DGSE/10, N° 660.916/ MEGC/2010, N° 1468394/DGSE/2010, N° 1468369/DGSE/2010, N° 1422093/DGSE/2010.

⁴⁷ Que tramitó por Expediente N° 1.070.277.

- f) hábitos en la manipulación de alimentos;
- g) forma de almacenamiento de los productos.
- h) fiscalización higiénico-sanitaria realizada por los organismos competentes; etc.

Con relación a la provisión de productos lácteos en las visitas realizadas a los establecimientos escolares se verificó:

- a) stock de leche;
- b) fecha de vencimiento;
- c) forma de almacenamiento de los productos,
- d) información contenida en la rotulación;
- e) fiscalización higiénico-sanitaria realizada por los organismos competentes; etc.

El análisis del resultado de estas verificaciones se reflejó en Informes Individuales realizados por cada establecimiento escolar (**Anexo V**)

6.2. Entrevistas a las autoridades escolares;

6.3. Relevamiento de la documentación respaldatoria ubicada en el establecimiento escolar: Libro de Órdenes -para todo el período 2010, y 2011- y la documentación del concesionario vigente al momento de la visita.

Asimismo se relevó la totalidad de la documentación proporcionada por la Dirección auditada y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria⁴⁸, Dirección General de Control de Faltas Especiales⁴⁹ y la Dirección General de Gestión Estatal⁵⁰.

IV.- Limitaciones al Alcance

1) No fueron puestos a disposición por parte de la Contaduría General los siguientes Partes de Recepción Definitiva: PRD 203.445⁵¹, PRD 411.735⁵²,

⁴⁸Contenida en respuesta a las siguientes notas: Nota N° 1615/AGCBA/11, Nota N° 1931/AGCBA/11, Nota N° 2098/AGCBA/11.

⁴⁹Contenida en respuesta a la Nota N° 2097/AGCBA/11.

⁵⁰Contenidas en las respuestas a las Notas 1589/AGCBA/2011 y 2047/AGCBA/11

⁵¹Según lo informado por la DGSE en respuesta a la Nota 2417/DGSE/11 correspondería al concesionario Lácteos Conosur S.A. por la provisión de productos lácteos en las siguientes establecimientos escolares: Escuela Primaria 9, Escuela Primaria 7 y Escuela Primaria 5 por el período correspondiente a la segunda quincena de abril de 2010.

⁵²Según lo informado por la DGSE en respuesta a la Nota 2416/AGCBA/11 correspondería al servicio de elaboración de comidas que realiza la Asociación Cooperadora de la Escuela 11 y JINA A del DE 8 para el período noviembre de 2010.

PRD 1.237.455⁵³, PRD 134.637⁵⁴. Y los siguientes Expediente/Registro⁵⁵ N° 36.638⁵⁶ y N° 1.517.044⁵⁷.

2) No se proveyó la información solicitada a la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos, por Nota 2812/AGCBA/11⁵⁸ por la cual se requirió que informe si durante el año 2010 se impusieron penalidades a los concesionarios del servicio de comida y provisión de productos lácteos⁵⁹. El requerimiento fue reiterado a través de la Nota 2991/AGCBA/11, y fue solicitada por la SSGEFyAR una prórroga⁶⁰ la cual se otorgó mediante Nota 2831/AGCBA/11, venciendo la misma el día 18/11/2011.

3) No fue puesta a disposición la Nota-Resolución N° 1029/SSGyAF/10⁶¹ por donde habría tramitado el gasto correspondiente a la provisión de productos lácteos durante los meses de marzo, abril y mayo de 2010.

4) No fue puesta a disposición⁶² la información solicitada por Nota 3031/AGCBA/11 relacionada con el anteproyecto de presupuesto para el año 2010 y las modificaciones presupuestarias a las partidas 3.9.2 y 2.1.1.

V.- Aclaraciones Previas

1) Servicio de elaboración de alimentos

Durante el ejercicio auditado la contratación del servicio de elaboración y distribución en mesa de alimentos se realizó a través de la

⁵³ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Sucesión de Rubén Martín para el servicio de refrigerio que brinda en el Liceo 10 por la segunda quincena de abril de 2010.

⁵⁴ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Enrique Tavolaro SRL para el servicio de comida que brinda en la Escuela Primaria 1 por la primera quincena de noviembre de 2010.

⁵⁵ Según lo informado por la DGSE en respuesta a la Nota 2417/DGSE/11 informa Ex/Reg sin datos de PRD.

⁵⁶ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Compañía Alimentaria Nacional SA para el servicio de provisión de comida que brinda en el Jardín Maternal 1 por el período segunda quincena de noviembre de 2010.

⁵⁷ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Arsoni SA para el servicio de provisión de comida que brinda en la Escuela Primaria 6 por el período segunda quincena de noviembre de 2010

⁵⁸ Con vencimiento el día 31-10-2011.

⁵⁹ Solicitándose en caso de ser afirmativa la respuesta, un detalle que incluyera el concesionario, la fecha, la causa del incumplimiento, el monto de la multa, la actuación por la que tramitó, el estado actual del trámite, y la copia del acto administrativo correspondiente.

⁶⁰ La prórroga fue solicitada por la DGSE con fecha 17-11-2011. El área menciona que "en atención al hecho delictivo sufrido el 5 de octubre pasado ... fueron sustraídos todos los discos rígidos de las computadoras de la Gerente Operativa de Comedores y de la sala de asesores y secretaria privada, no contamos con la información procesada". Se adjuntó copia de denuncia policial.

⁶¹ En la respuesta a la Nota 2862/AGCBA/11 la DGSE informa que el actuado solicitado "corresponde a la Subsecretaría de Gestión y Administración Financiera de la Secretaría de Hacienda y Finanzas"

⁶² La respuesta a la Nota 3031/AGCBA/11 indica que "... se informa que no contamos con la información requerida ya que es previa al inicio de mi gestión a cargo de la DGSE como así también a la del propio Ministro de Educación"

Licitación Pública 899/SIGAF/08⁶³ adjudicada por Decreto 1131/GCBA/08. Su periodo de vigencia fue desde el primer día hábil subsiguiente al receso escolar de invierno del año 2008 y durante los calendarios escolares oficiales de los años 2009 y 2010⁶⁴.

Vencido el plazo de la contratación mencionada, en el año 2011 se adjudicó nuevamente el servicio por Decreto 285/GCBA/11⁶⁵ que aprobó la Licitación Pública 922/SIGAF/11: la contratación no fue examinada debido a que la misma entró en vigencia durante el año en curso. Solamente se practicó un análisis del pliego de bases y condiciones particulares en lo referido a las especificaciones técnico-nutricionales necesarias a los efectos de realizar las verificaciones en los establecimientos escolares.

En relación a las contrataciones mencionadas anteriormente, se efectuó el siguiente análisis:

- La verificación del cumplimiento del control de alimentos a cargo del concesionario y las tomas de muestras de alimentos realizadas por la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria durante el período 2010;
- El inicio de actuaciones durante el período 2010 por incumplimientos contractuales regulado por los términos de establecidos en la LP 899/SIGAF/2008.
- El análisis presupuestario.
- La verificación de la prestación alimentaria en los establecimientos escolares de la muestra, que fue realizada durante el año 2011 y vigente un nuevo pliego de bases y condiciones particulares que tramitó por la Licitación Pública 922/SIGAF/11.

⁶³ El Pliego de Bases y Condiciones Particulares por donde tramitó la Licitación Pública 899/SIGAF/2008 fue analizado en el Informe N° 2.09.08 A.

⁶⁴ A excepción de los Jardines Maternales cuya actividad se extiende durante el febrero, en los cuales el plazo de vigencia venció el 28 de febrero de 2011.

⁶⁵ BOCBA 3674 del 31-05-2011

Unidades Productivas

El Programa "Unidades Productivas" creado por Decreto 1924/GCBA/04 cuyo destino es *"fomentar el desarrollo de emprendimientos productivos y unidades de formación para el trabajo, orientadas al fortalecimiento de la comunidad educativa"*.

Para la implementación del programa se prevé la realización de un proyecto productivo por parte de los participantes que incluye la realización de evaluaciones trimestrales y finales y la posterior emisión de un certificado de desempeño. Asimismo se establecen determinadas variables e indicadores de evaluación, según el reglamento operativo⁶⁶.

Al respecto, y según lo manifestado⁶⁷ por la DGSE al solicitar la emisión de la orden de compra a favor de la unidad productiva *"la aprobación del proyecto productivo implica que la unidad productiva cumple con lo establecido en el Art. 18º del Decreto 1924/2004, que cuenta con la infraestructura, las herramientas, la maquinaria, la experiencia en el rubro y el capital humano para cumplir con dicho máximo de raciones diarias, como así también para asegurar una calidad superior en la elaboración de los productos a distribuir en los establecimientos educativos dependientes del Ministerio de Educación de la Ciudad de Buenos Aires según lo estipulado en su proyecto y lo evaluado oportunamente por los distintos equipos técnicos de esta Dirección General"*

Las unidades productivas se dedican a elaborar refrigerios, utilizando el mosaico del pliego de bases y condiciones particulares de la Licitación Pública 922/SIGAF/11, y se encuentran obligadas en los términos del mismo pliego, aunque su contratación es realizada en forma directa con fundamento en el Inc. 4º del Art. 28º de la ley 2095.

En el año 2010 el total de las unidades productivas mencionadas renovaron⁶⁸ los proyectos presentados. El servicio de refrigerio fue brindado por la Asociación Civil Red de Barrios, la Cooperativa de Trabajo La Cacerola y la Cooperativa de Trabajo Eveencoop.

⁶⁶ Aprobado por Resolución 3800/SED/2004 BOCBA 2087

⁶⁷ Nota Nº 361.535/DGSE/10 a la DGAR del 15-04-2010 (Asociación Civil Red de Barrios), Nota Nº 782.062-DGSE-2010 a la DGAR (sin fecha) (Cooperativa de Trabajo Eveencoop), y Nota Nº 506.465/DGSE/10 del 18-05-2010 (Cooperativa de Trabajo La Cacerola)

⁶⁸ Red de Barrios por Disposición 003/DGSE/10 del 27/01/10 (calificación "muy satisfactorio"); La Cacerola por Disposición 002/DGSE/10 del 27/01/10 (calificación "muy satisfactorio") y Cooperativa de Trabajo Eveencoop por Disposición 004/DGSE/10 del 27-01-2010 (calificación "satisfactorio").

Según la información proporcionada⁶⁹ por la DGSE durante el año 2010 las unidades productivas abastecieron a un total de 57 establecimientos escolares del nivel medio alcanzando a un total de 10.221 raciones diarias.

Conforme las constancias relativas a la aprobación de gastos durante el año 2010, el valor de la ración tuvo una variación de entre \$ 3 a \$3,29, y se aprobaron gastos por \$ 6.408.495,02.

2) Provisión de Productos Lácteos

La provisión de productos lácteos durante el período 2010 se realizó sin contrato vigente. Los gastos correspondientes al servicio de provisión que se originaron durante el período auditado fueron aprobados con fundamento en lo establecido en el Decreto 400/GCBA/08⁷⁰, el Decreto 556/GCBA/2010⁷¹ y su modificatorio Decreto 752/GCBA/2010⁷².

El plazo de vigencia de la licitación pública anterior N° 702/SIGAF/2009⁷³, abarcaba el calendario escolar del año 2009 aprobado por el Ministerio de Educación e incluía la facultad de *prorrogar* el contrato por un plazo igual o menor al establecido en el Calendario Oficial del año 2010. Dicha potestad no fue utilizada por la administración, y en el año 2010 se realizó un nuevo llamado a licitación (Licitación Pública N° 141/SIGAF/2010), la cual fue declarada desierta por falta de oferentes.

Este procedimiento de selección, tramitó por Expediente N° 1.541.110/SIGAF/2009, y puede señalarse que,

- El trámite fue iniciado el 14 de diciembre de 2009
- La Resolución 152/MED/2010 del 3 de febrero de 2010 aprueba el pliego de bases y condiciones particulares y anexos para la contratación de servicios de provisión de productos lácteos (leche y yogurt)
- Por Disposición N° 028/DGCyC/10 del 5 de febrero de 2010 se realizó el llamado a licitación pública para el 22 de febrero de 2010 por un monto aproximado de \$19.708.668.
- Se agregan las invitaciones a cotizar de fs. 311 a 328 y las publicaciones en el Boletín Oficial

⁶⁹ En la base de datos "Nómina de establecimientos escolares con servicios homologados a diciembre de 2010" en respuesta a la Nota 1584/AGCBA/11.

⁷⁰ BOCBA 2914 del 22 de abril de 2008. El Decreto 400/GCBA/2008 fue derogado por el Decreto 556/GCBA/2010 (art. 11°)

⁷¹ BOCBA 3463 del 19 de julio de 2010.

⁷² BOCBA 3512 del 27 de septiembre de 2010.

⁷³ Cuyo pliego de bases y condiciones particulares fue desarrollado en el Informe de Auditoría N° 2.10.06.

- Con fecha 9 y 10 de febrero de 2010 hay constancias de la adquisición de dos pliegos por parte de dos empresas.
- En el Acta de Apertura Económica N° 331/2010 del 22 de febrero de 2010, no consta la presentación de ofertas.
- La Resolución 5797/MED/2010 del 25 de octubre de 2010 declara desierta la licitación pública por falta de oferentes.

Del análisis de las actuaciones por donde tramitó la provisión de productos lácteos durante el período auditado puede señalarse que se aprobaron gastos por un monto total de \$ 29.192.194,96, con una variación en el valor de los distintos productos lácteos, que se detallan a continuación:

	Licitación Publica 702 SIGAF 2009	Marzo Mayo Informe DGSE	Junio Septiembre Informe DGSE	Ordenes de Compra Octubre Diciembre
Leche Mod. Lt.	6,52	8,88	9,76	10,98
Leche Fluida Lt.	2,68	3,8	4,18	4,7
Yogur Entero Lt.	2,88	3,98	4,37	4,98

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de la Carpeta 1.445.838 DGSE 2010, Carpeta 1.468.369 DGSE 2010, Carpeta 1.422.093 DSE 2010.

En relación a la provisión de productos lácteos, y debido a que durante el año auditado la provisión se realizó sin marco contractual, no se verificaron cuestiones vinculadas al gramaje de la ración y obligaciones relacionadas con el control de alimentos a cargo del concesionario.

El examen alcanza:

- 4⁷⁴ de las 30 escuelas seleccionadas no reciben el servicio de provisión de productos lácteos con lo cual quedan al margen del análisis contable, legal, y técnico-nutricional
- el análisis presupuestario.
- la verificación de la provisión de los productos lácteos en los establecimientos escolares que fue realizada durante el año 2011: se controló el stock existente en el establecimiento, la fecha de vencimiento, forma almacenamiento, y la información contenida en la rotulación.

⁷⁴ Colegio Nacional N° 3 DE 2, Liceo N° 10 DE 6, EEM 1 DE 12, Escuela de Bellas Artes "R. Yrurtia" DE 13.

3) Servicios en establecimientos dependientes de otra jurisdicción.

Se solicitó información a la Dirección General de Gestión Estatal⁷⁵ respecto de la existencia de establecimientos escolares donde se brinde el servicio de comedor y/o desayuno a través de otras áreas.

Al respecto, fueron informados 5 establecimientos dependientes del área de Educación Inicial que reciben el servicio de desayuno y comedor a través del Ministerio de Salud y del Ministerio de Desarrollo Social, los que continuación se detallan:

Establecimiento Escolar	Distrito Escolar	Ubicación	Área de la que depende
JM N° 3	3	Hospital Gutierrez	M. Salud
EI N° 5	5	Hospital Penna	M. Salud
Anexo JII N° 10	5	Iriarte 3880	M. Desarrollo Social
JM N° 5	7	Hospital Durand	M. Salud
JM N° 5	12	Hospital Alvarez	M. Salud

Fuente: elaboración propia con datos tomados de la respuesta a la Nota 2047/AGCBA/11

El equipo de auditoria realizó visitas a 2 de los mencionados establecimientos escolares, y pudo verificarse lo siguiente:

- No existe un mosaico diseñado para los niños que almuerzan allí: en uno de los casos⁷⁶ el que utilizan fue sugerido por la Vicedirectora anterior y en el otro caso⁷⁷ se les provee un menú adaptado del menú general de los pacientes internados⁷⁸.
- Las preparaciones se realizan en la cocina del nosocomio por personal del concesionario, no habiendo personal exclusivo que cocine para los niños.
- Las preparaciones son posteriormente transportadas⁷⁹ en carros sobre fuentes tapadas hasta las salas del jardín.
- No está contemplado el servicio de desayuno: en un caso el hospital proporciona leche maternizada a los niños de hasta 12 meses y luego

⁷⁵ Por Nota 2047/AGCBA/2011

⁷⁶ Hospital Durand, Concesionario Sucesión de Rubén Martín S.A.

⁷⁷ Hospital Penna, Concesionario Servicios Integrales de Alimentación S.A.

⁷⁸ Las preparaciones se acompañan todos los días con puré amarillo (Hospital Penna)

⁷⁹ En uno de los casos el trayecto comprendido entre la cocina y el jardín es un largo recorrido, pasando por diversos sectores de atención al paciente y por un angosto pasillo improvisado de madera donde se ubican contenedores de basura, ya que el hospital se encuentra en remodelación (Hospital Penna).

leche en polvo reconstituida⁸⁰, y en otro caso los padres proveen la leche, las mamaderas y el yogurt de acuerdo a las necesidades de cada niño⁸¹. En cuanto a los sólidos que acompañan el desayuno, los padres de los alumnos envían galletitas desde la casa⁸².

- No hay personal destinado exclusivamente a las escuelas: en uno de los casos⁸³ el lavado de platos lo realiza personal del hospital dentro de las instalaciones del jardín y en el otro caso⁸⁴ esta tarea queda delegada al personal del concesionario y es efectuada en las instalaciones de la cocina del hospital.
- Debido a no encontrarse incorporados dentro de la contratación que regula el servicio de alimentos para los establecimientos escolares dependientes del Ministerio de Educación no reciben controles de la Dirección General de Servicios a las Escuelas.

Al respecto es necesario señalar que:

El mosaico diseñado para los niños en edad escolar tiene como finalidad la de alcanzar un balance nutricional y adecuado y tener en cuenta la provisión de nutrientes para un adecuado crecimiento y desarrollo, como así también para iniciar la prevención de trastornos en la adultez.

En estos casos donde no es posible evitar los traslados de comida elaborada por impedimentos de infraestructura, se debe operar con mucha precaución ya que existen factores que pueden llegar a alterar los aspectos organolépticos de los alimentos listos para consumir. Las variaciones de temperatura y el ambiente exterior pueden contaminar los alimentos. Por ello, deben ser trasladados en contenedores isotérmicos para evitar posibles ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos).

Al no estar estandarizado los procesos de lavado y sanitización de la vajilla que utilizan los niños y no seguir ciertas reglas de buenas prácticas que disminuyan el riesgo de transmitir enfermedades infecciosas o tóxicas, se incrementan los riesgos de padecer una de ellas.

⁸⁰ Hospital Penna.

⁸¹ Hospital Durand.

⁸² Aunque en el Hospital Durand el concesionario enviaba tostadas, manteca y dulce, los niños desayunaban con galletitas enviadas desde sus casas.

⁸³ Hospital Durand.

⁸⁴ Hospital Penna.

Se podrían minimizar los riesgos relacionados con lo señalado precedentemente si estos establecimientos escolares se incorporaran al pliego de bases y condiciones particulares que regula la contratación de alimentos para los establecimientos educativos dependientes del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

✓ *Determinación de la muestra de establecimientos escolares*

Se diseñó una muestra, a criterio del auditor, que incluyó a la totalidad de los concesionarios que prestan los servicios de desayuno/merienda⁸⁵, almuerzo y refrigerio, y un comedor autogestionado (el servicio lo brinda la Asociación Cooperadora). Asimismo, comprende a las unidades productivas que prestan servicios de refrigerio, a todos los distritos escolares y todos los niveles educativos.

La muestra quedó determinada por 30 escuelas y abarca: **(Anexo II):**

- 1) a cada una de las empresas adjudicatarias de la LP 922/SIGAF/11, en total 23⁸⁶;
- 2) a las 3 unidades productivas⁸⁷ que prestan servicio de refrigerio, y
- 3) un comedor autogestionado⁸⁸.

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

NIVEL	CANTIDAD
Inicial	5
Inicial - Maternal	2
Primaria	15
Primaria -Especial	3
Media	5
TOTAL	30

⁸⁵ Proveen las raciones de sólidos.

⁸⁶ Servicios Integrales Food and Catering S.R.L, Alimentos Integrados S.A., Bagalá S.A., Arkino S.A., Sucesión de Rubén Martín S.A. Servir'C S.A., Lamerich S.R.L., Dassault S.A., Friend's Food S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., Caterind S.A., Enrique Tavolaro S.R.L., Díaz Vélez S.R.L., Siderum S.A., Alfredo Grasso, Carmelo Antonio Orrico S.R.L., Alberto Juan Torrado S.A.- Hispan S.A. UTE, Spataro S.R.L., Treggio S.R.L., Servicios Integrales de Alimentación S.A., Rodolfo Ferrarotti S.R.L. Sucesión de Rodolfo Ferrarotti UTE.

⁸⁷ La Cacerola, Evencoop y Red de Barrios.

⁸⁸ Según la información facilitada por la DGSE actualmente los comedores de administración propia son 8 y funcionan en los siguientes establecimientos escolares: Escuela Primaria 11 DE 8, JIN A DE 8, Jardín de Infantes "Mitre" D.E.9, Escuela Técnica 2 DE 10, Escuela Primaria 2 DE 16, Escuela Primaria 4 DE 16, JIN B DE 16, Escuela Primaria 8 DE 19, JIN A DE 19.

Se verificaron los siguientes servicios: 18 almuerzos, 2 viandas calientes, 16 servicios de desayuno, 11 refrigerios y 3 refuerzos alimentarios.

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

Las tareas de campo se realizaron desde el 13 de junio de 2011 al 20 de noviembre de 2011, iniciándose las visitas a las escuelas el día 23 de agosto de 2011 culminando las mismas el 31 de octubre de 2011.

VI. Comentarios

1. Servicio de elaboración de comidas y Provisión de Productos Lácteos

Según surge de la información⁸⁹ proporcionada por la Dirección de Servicios a las escuelas, durante el año 2010 se adjudicaron servicios de comidas en 1263 establecimientos educativos.

Los servicios de almuerzos, viandas y refrigerios se brindaron en 1067 establecimientos educativos de la de la Ciudad de Buenos, comprendiendo un total de 161.410 raciones diarias de comida para alumnos y docentes. Los 196 establecimientos educativos restantes solo recibieron raciones de sólidos para el desayuno por lo cual no se contabilizaron para el siguiente análisis. Las becas se otorgaron al 100% y al 50%.

El detalle de raciones según el tipo de servicio, distribuidas por porcentaje de beca se muestra en el siguiente cuadro:

Total de raciones distribuidas por tipo de ración y % de beca				
Tipo de ración	Beca 100%	Beca 50%	Docentes	Total
Comedor	75.777	2.824	4.042	82.643
Refrigerio	71.424	0	0	71.424
Vianda	6.975	40	328	7.343
Total	154.176	2.864	4.370	161.410

Fuente: elaboración propia s/ base de datos DGSE diciembre 2010

⁸⁹ En base de datos "Nómina de establecimientos escolares con servicio alimentario. Servicios Homologados Diciembre 2010" agregada en respuesta a la Nota 1584/SIGAF/2011

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

Y en relación a las raciones diarias por tipo de servicio, distribuidas por concesionario, el detalle se desgrega en el siguiente cuadro:

Total de raciones distribuidas por concesionario y tipo de ración				
Concesionario	Cantidad establecimientos	Comedor Cantidad raciones	Refrigerio Cantidad raciones	Viandas Cantidad raciones
ALBERTO TORRADO SA U.T.E	50	2.619	2.554	0
A/P	7	1.254	450	0
ALFREDO GRASSO	49	4.231	4.168	328
ALIMENTOS INTEGRADOS SA	30	3.984	1.256	143
ARKINO SA	69	8.439	6.061	179
ARSONI SA	6	891	45	0
BAGALA SA	43	2.658	4.897	0
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	52	4.083	3.581	124
CATERIND SA	19	1.657	2.036	162
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	101	8.438	2.356	413
DASSAULT SA	41	1.915	3.400	2.443
DÍAZ VELEZ SRL	41	2.488	4.650	0
ENRIQUE TAVOLARO SRL	37	3.139	872	186
EVENCOOP	19	0	3.217	0
FRIENDS FOOD SRL	37	3.960	1.310	163
HISPAN SA	14	1.623	194	0
LA CACEROLA	20	0	3.180	0
LAMERICH SRL	86	8.310	5.179	307
RED DE BARRIOS	18	0	3.522	0
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	75	4.759	5.964	910
SERVICIOS INTEGRALES FOOD & CATERING SRL	7	682	139	0
SERVIR'C SA	10	979	1.468	0
SIDERUM SA	114	7.589	4.566	1.572
SPATARO SRL	43	2.861	3.784	200
SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI	55	4.740	1.560	44
SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	9	704	755	0
TREGGIO SRL	15	640	260	169
Total general	1.067	82.643	71.424	7.343

Fuente: elaboración propia s/ base de datos DGSE Diciembre 2010

Asimismo, según lo informado⁹⁰, en el año 2011 las raciones diarias totales ascienden a 165.611 (lo cual registra un aumento del 2%) distribuidas en 1072 establecimientos escolares.

⁹⁰ Base de datos "Listado de establecimientos escolares con servicios – Julio 2011" agregada a la Nota 1853/AGCBA/2011

Con relación a los productos lácteos, durante el año 2010 la provisión alcanzó a 901 establecimientos escolares. En 2011 los establecimientos escolares aumentaron a 921, según el siguiente detalle:

	Mastellone Hnos. S.A.		Lácteos Conosur S.A.	
	2010	2011	2010	2011
Arte	-	-	1	1
Coordinación Inklusión Escolar	12	17	1	1
Especial	41	41	3	3
Inicial	299	313	68	70
Media	10	14	1	2
No formal	1	-	-	-
Primaria	358	353	79	82
Superior	27	24		-
Total	748	762	153	159

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de información suministrada por la DGSE en respuesta a la Nota 1584/AGCBA/2011 "Orden de Pago Lácteo 2010" y en respuesta a la Nota 1853/AGCBA/2011 "Copia de Lácteos 2011"

Del análisis de las actuaciones donde tramitó la aprobación de gastos de productos lácteos se pudo determinar el total de raciones que fueron provistas durante el período y los precios unitarios pagados. Cabe destacar que no se tuvo acceso a la actuación por donde tramitó la aprobación de gastos para los meses de marzo, abril y mayo (Ver Capítulo IV.- Limitaciones al Alcance, punto 3):

Producto	Periodo 2010													
	Enero - Febrero		Junio - Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre	
	Raciones	\$	Raciones	\$	Raciones	\$	Raciones	\$	Raciones	\$	Raciones	\$	Raciones	\$
Leche Mod.	8.367	6,52	32.142	9,76	23.898	9,76	25.036	9,76	22.760	10,98	25036	10,98	25036	10,98
Leche UAT	3.325	2,68	613.780	4,18	384.554	4,18	392.324	4,18	327.493	4,7	416569	4,7	222990	4,7
Yogurt	2.144	2,88	399.985	4,37	272.400	4,37	306.450	4,37	306.450	4,98	272400	4,98	176806	4,98

Fuente: elaboración propia con datos tomados de las actuaciones donde tramitaron la aprobación de gastos de productos lácteos durante el año 2010.

Con respecto al año en curso, fue informado por el área auditada⁹¹ que con fecha 15 de noviembre de 2010 fue iniciado un nuevo procedimiento licitatorio en trámite por Expediente 1.385.751/MGEYA/2010, y que durante el año en curso y hasta el

⁹¹ En respuesta a la Nota 3012/AGCBA/11

momento el servicio se brinda amparado en el Decreto 556/GCBA/10 y su modificatorio N° 752/GCBA/10.

A) Revisión de Precios Licitación Publica 899/SIGAF/2008

Durante la vigencia de la licitación pública 899/SIGAF/2008 y según fuera informado⁹² existieron tres⁹³ redeterminaciones de precios.

La última de ellas fue aprobada en el mes de julio de 2010 hasta la finalización de la contratación. En el siguiente cuadro se detalla la variación de los valores de los diferentes servicios licitados, esto es, comedor, vianda, refrigerio y sólido-desayuno en cada una de las redeterminaciones de precios mencionadas.

	Valor Pliego (A)	1° Redert. (B)	Variación % (B/A)	2° Redert. (C)	Variación % (C/B)	3° Redert. (D)	Variación % (D/C)	Variación % Acumulada (D/A)
Comedor	\$ 7,20	\$ 7,99	10,97%	\$ 8,90	11,39%	\$ 10,20	14,61%	41,67%
Vianda	\$ 7,20	\$ 7,99	10,97%	\$ 8,90	11,39%	\$ 10,20	14,61%	41,67%
Refrigerio	\$ 3,00	\$ 3,05	1,67%	\$ 3,35	9,84%	\$ 3,81	13,73%	27,00%
Sólido Desayuno	\$ 0,88	\$ 0,93	5,68%	\$ 1,02	9,68%	\$ 1,13	10,78%	28,41%

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de información proporcionada por la DGSE en respuesta a la Nota 1584/AGBA/2011 y Nota 2498/AGCBA/2011

En la licitación pública vigente (LP 922/SIGAF/11) los precios máximos licitados fueron para el servicio de comedor y vianda \$14,95, para refrigerio \$5,90 y sólido desayuno - merienda \$2,05. A continuación se detalla la variación de los valores vigentes al finalizar en año 2010 (ejercicio auditado) y los actuales.

⁹² En respuesta a la Nota 1584/AGBA/2011 y Nota 2498/AGCBA/2011.

⁹³ La primera redeterminación entró en vigencia desde el 01/10/2008 al 30/06/2009, la segunda redeterminación entró en vigencia el 01/07/2009 hasta el 30/06/2010, y la tercera redeterminación entró en vigencia desde el 01/07/2010 hasta a la finalización de la licitación pública N° 899/2008.

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

	Valores vigentes al 12/2010 (A)	Valores LP 922/11 05/2011 (B)	Variación % (B/A)
Comedor	\$ 10,20	\$ 14,95	46,57%
Vianda	\$ 10,20	\$ 14,95	46,57%
Refrigerio	\$ 3,81	\$ 5,90	54,86%
Sólido Desayuno	\$ 1,13	\$ 2,05	81,42%

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de información proporcionada por la DGSE en respuesta a la Nota 1584/AGBA/2011 y Nota 2498/AGCBA/2011 y LP 922/SIGAF/11

Asimismo, según lo informado por la DGSE ya fue solicitada una nueva redeterminación de precios que comprende a los servicios prestados "a partir del 1º de noviembre de 2011 hasta la finalización del pliego" y se encuentra en trámite pendiente de resolución.

B) Licitación Pública 922/SIGAF/2011. Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Servicio de Elaboración de comidas.

En junio del año 2011 comenzó a regir una nueva licitación pública. El acto administrativo que aprobó la contratación y adjudicó los renglones⁹⁴, señala que a la apertura se presentaron 23 ofertas respecto de las cuales 2 no precalificaron⁹⁵.

Debido a que la adjudicación del servicio de comida se realizó en el año 2011, solo se efectúa un análisis del pliego de bases y condiciones particulares que comprende las especificaciones técnicas del servicio que fue verificado en las visitas realizadas a los establecimientos escolares. El mismo no alcanza al procedimiento de selección del concesionario, a la adjudicación y a los mecanismos de fiscalización.

La adjudicación del servicio fue realizada a través del Decreto 285/GCBA/11⁹⁶ que aprobó la Licitación Pública 922/SIGAF/2011.

El *plazo de vigencia* comienza el primer día hábil del mes de abril de 2011, hasta la finalización del ciclo lectivo 2011 y durante el calendario escolar

⁹⁴ Decreto 285/GCBA/11 BOCBA 3674 del 31 de mayo de 2011.

⁹⁵ Estas son: Grupo Valber S.R.L. (Oferta N° 9) y SANO Y BUENO S.R.L.- CATERING GOURMET S.R.L.- UTE (Oferta N° 10)

⁹⁶ BOCBA 3674 (31 de mayo de 2011)

oficial 2012⁹⁷ aprobado por el Ministerio de Educación, reservándose el G.C.B.A. la facultad de prorrogar el mismo por un plazo igual o menor al calendario escolar oficial 2013.

La *prestación* comprende los *servicios* de: almuerzo (en su modalidad comedor y vianda), desayuno/merienda, refrigerios y refuerzos alimentarios.

El pliego incorpora la posibilidad de adoptar el sistema de "*autoservicio*" en los casos en que la infraestructura del establecimiento escolar lo permita y previa autorización de la DGSE⁹⁸. Según informó la DGSE en su respuesta la Nota 2086/AGCBA/11 "*actualmente no existen establecimientos educativos que hayan optado por el sistema de autoservicio*".

Con relación a los *menús especiales*, el pliego nuevo establece la obligación de brindar menús especiales solo por patologías con diagnóstico definido, no por razones culturales, ideológicas o religiosas (por ej.: vegetariano, macrobióticos, etc.) y con prescripción médica.

En el caso de que las autoridades escolares y personal autorizado requieran de un menú especial, se indica como obligatorio que el certificado médico sea expedido por un Hospital Público de la Ciudad de Buenos Aires. Asimismo prohíbe que se provea de menús diferenciados al personal autorizado sin las respectivas prescripciones médicas, siendo pasible de sanción la verificación de la situación descripta⁹⁹.

El pliego incorpora la *obligación*¹⁰⁰ para el adjudicatario de proveer de heladera¹⁰¹ en los casos en que el establecimiento escolar no cuente con la misma o la que exista sea insuficiente para la cantidad de raciones o se encuentre destinada a otros usos.

Se modificó la *cantidad mínima de personal* requerida proporcionalmente a la cantidad de alumnos, el pliego actual establece para el servicio de comedor y vianda que se sirve en el local comedor, una proporción de:

⁹⁷ Respecto de las fechas de comienzo y finalización de la prestación, hay establecimientos exceptuados: 1) los jardines maternos que tienen actividad interrumpida, en los cuales el servicio finalizará el 28 de abril del año 2013; 2) los establecimientos escolares que prestan servicio de comedor los días sábados, en cuyo caso la prestación se iniciará el primer día sábado del mes de abril del año; 3) los servicios serán prorrogables por los recesos de verano e invierno, en cuyo caso el Ministerio de Educación determinará el cronograma, y 4) los establecimientos con fecha de inicio especial, para el caso de establecimientos que no pudieran comenzar sus actividades el primer día del año lectivo 2011. (según Art. 2º del PBCP)

⁹⁸ Art. 6º del PBCP (LP 922/SIGAF/2011)

⁹⁹ Art. 8º del PBCP (LP 922/SIGAF/2011)

¹⁰⁰ Art. 14º punto d) del PBCP (LP 922/SIGAF/2011)

¹⁰¹ "... con capacidad acorde al número de raciones del establecimiento"

- ✓ Un camarero/o cada ochenta (80) niños en las escuelas de Área Primaria.
- ✓ Un camarero cada cincuenta y cinco (55) niños en las escuelas de Educación Inicial
- ✓ Un (1) camarera/o cada treinta (30) comensales en las escuelas del Área de Educación Especial

Respecto de la *calidad de las materias primas* utilizadas en la elaboración de las preparaciones, actualmente se requiere que los certificados de calidad bacteriológica para los lotes de carne picada utilizados, como para los de fiambres y quesos se encuentren a disposición de la DGSE cuando el área los solicite.

Precio de la ración: según el pliego de bases y condiciones particulares los precios máximos por los que se acepta la oferta, expresados a diciembre del 2010 son: comedor y vianda \$14,95, refrigerio \$5,90 y sólido desayuno - merienda \$2,05.

Asimismo, los *refuerzos alimentarios* en sus dos modalidades tienen un precio de: Refuerzo Alimentario 1 = \$ 2,52, Refuerzo Alimentario 2 = \$ 3,08, y quedan excluidos de la cotización en razón de que la cantidad depende de las necesidades de los establecimientos educativos que se determinan una vez iniciado el ciclo lectivo.

2. Presupuesto y Muestra de Carpetas de Pago

CUADRO N° 1

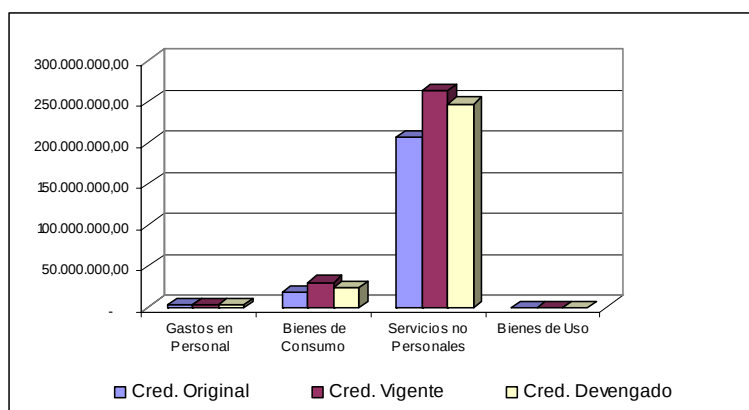
Crédito original, vigente y ejecución presupuestaria por Inciso
Programa 51 - "Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria"

Inciso	Detalle	Crédito Original (A)	Crédito Vigente (B)	Variación % Orig-Vig	Créd. Devengado (C)	% (C/B)
1	Gastos en Personal	3.753.527,00	3.561.980,00	-5,10%	3.561.965,62	100,00%
2	Bienes de Consumo	18.696.877,00	30.196.877,00	61,51%	24.193.563,01	80,12%
3	Servicios no Personales	206.890.163,00	263.268.415,00	27,25%	246.961.797,87	93,81%
4	Bienes de Uso	22.586,00	22.586,00	0,00%	3.899,58	17,27%
Total		229.363.153,00	297.049.858,00	29,51%	274.721.226,08	92,48%

Fuente: Elaboración propia con información correspondiente a la Cuenta de Inversión 2010 y del SIGAF.

El crédito original total (o sancionado) se incrementó un 29,51% durante el transcurso del ejercicio 2010.

El porcentaje de ejecución del crédito vigente total alcanzó, en el ejercicio, un 92,48%.



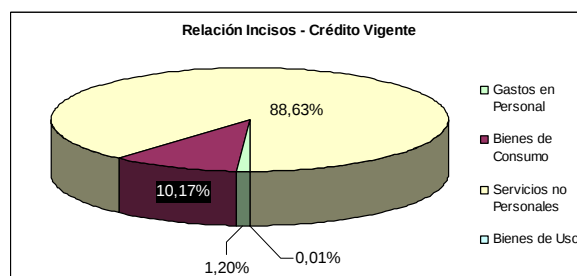
Fuente: Elaboración propia

CUADRO N° 2

Incidencia de cada Inciso respecto del Crédito Vigente y el Crédito Devengado.

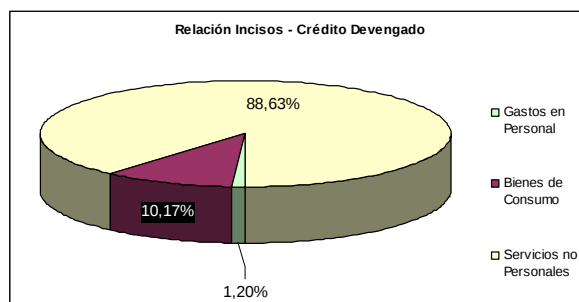
Inciso	Detalle	Crédito Vigente (A)	Relación Inciso/Créd. Vigente total	Crédito Devengado (B)	Relación Inciso/Créd. Devengado total
1	Gastos en Personal	3.561.980,00	1,20%	3.561.965,62	1,30%
2	Bienes de Consumo	30.196.877,00	10,17%	24.193.563,01	8,81%
3	Servicios no Personales	263.268.415,00	88,63%	246.961.797,87	89,90%
4	Bienes de Uso	22.586,00	0,01%	3.899,58	0,00%
Total		297.049.858,00	100,00%	274.721.226,08	100,00%

Fuente: Elaboración propia con información correspondiente a la Cuenta de Inversión 2010 y del SIGAF.



Fuente: Elaboración propia

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"



Fuente: Elaboración propia

CUADRO N° 3

Crédito vigente y ejecución presupuestaria por Actividades Presupuestarias - Partidas Parciales 2.1.1 y 3.9.2

Partida Parcial 2.1.1: Alimentos Para Personas

Actividad	Detalle	Crédito Vigente	Relación Inciso/Créd. Vigente total	Crédito Devengado	Relación Inciso/Créd. Dev. total
1	Conducción	0,00	0,00%	0,00	0,00%
3	Asistencia Alimentaria Inicial	480.765,00	1,59%	219.600,85	0,91%
4	Asistencia Alimentaria Primaria	29.609.737,00	98,17%	23.887.885,10	98,87%
5	Asistencia Alimentaria Especial	21.654,00	0,07%	15.759,26	0,07%
6	Asistencia Alimentaria Media	13.272,00	0,04%	12.244,44	0,05%
7	Asistencia Alimentaria Artística	0,00	0,00%	0,00	0,00%
8	Asistencia Alimentaria Adultos	13.343,00	0,04%	11.338,52	0,05%
9	Asistencia Alimentaria Superior	22.577,00	0,07%	15.134,14	0,06%
10	Asistencia Alimentaria Act. Inclusión	0,00	0,00%	0,00	0,00%
11	Asistencia Alimentaria por Unidades Productivas	0,00	0,00%	0,00	0,00%
Total		30.161.348,00	100,00%	24.161.962,31	100,00%

Fuente: Fuente: Elaboración propia con información correspondiente a la Cuenta de Inversión 2010 y del SIGAF.

Partida Parcial 3.9.2: Servicios de comidas, viandas y refrigerios

Actividad	Detalle	Crédito Vigente	Relación Inciso/Créd. Vigente total	Crédito Devengado	Relación Inciso/Créd. Dev. total
1	Conducción	0,00	0,00%	0,00	0,00%
3	Asistencia Alimentaria Inicial	44.674.477,00	17,75%	43.315.578,96	18,22%
4	Asistencia Alimentaria Primaria	169.515.827,00	67,37%	158.519.405,91	66,66%
5	Asistencia Alimentaria Especial	8.790.734,00	3,49%	8.511.852,84	3,58%
6	Asistencia Alimentaria Media	14.890.354,00	5,92%	13.956.230,76	5,87%
7	Asistencia Alimentaria Artística	2.175.586,00	0,86%	2.129.783,19	0,90%
8	Asistencia Alimentaria Adultos	8.211.250,00	3,26%	8.011.576,77	3,37%
9	Asistencia Alimentaria Superior	3.377.327,00	1,34%	3.344.825,88	1,41%
10	Asistencia Alimentaria Act. Inclusión	1.487.159,00	0,59%	1.170.014,39	0,49%
11	Asistencia Alimentaria por Unidades Productivas	9.478.986,00	3,77%	7.339.640,31	3,09%
Total		251.635.555,00	100,00%	237.789.254,31	100,00%

Fuente: Elaboración propia con información correspondiente a la Cuenta de Inversión 2010 y del SIGAF.

CUADRO N° 4

Crédito vigente y ejecución presupuestaria por Partida Principal

Partida Principal	Detalle	Crédito Vigente (A)	Crédito Devengado (B)	% (B/A)
1.1	Personal Permanente	2.851.359,00	2.851.353,73	100,00%
1.3	Servicios Extraordinarios	20.767,00	20.765,54	99,99%
1.4	Asignaciones Familiares	53.329,00	53.328,00	100,00%
1.5	Asistencia social al personal	24.770,00	24.768,06	99,99%
1.7	Gabinete de Autoridades Sup.	105.333,00	105.331,31	100,00%
1.8	Contratos De Empleo Publico	506.422,00	506.418,98	100,00%
2.1	Prod. Alimen., Agrop. y Forest.	30.164.630,00	24.165.243,71	80,11%
2.3	Prod. de papel, Cartón e Imp.	13.158,00	11.228,18	85,33%
2.7	Prod. metálicos	32,00	31,38	98,06%
2.9	Otros bienes de consumo	19.057,00	17.059,74	89,52%
3.2	Alquileres y Derechos	1.272,00	-	0,00%
3.3	Mant., Reparación y Limpieza	5.880,00	4.893,86	83,23%
3.4	Serv. Prof., Técnicos. y operat.	608.499,00	608.499,00	100,00%

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

3.5	Serv. Emp. Comerc. y financ.	6.268,00	4.700,00	74,98%
3.7	Pasajes, Viáticos y Movilidad	44.796,00	44.796,00	100,00%
3.9	Otros Servicios	262.601.700,00	246.298.909,01	93,79%
4.3	Maquinaria y Equipo	22.586,00	3.899,58	17,27%
Total		297.049.858,00	274.721.226,08	92,48%

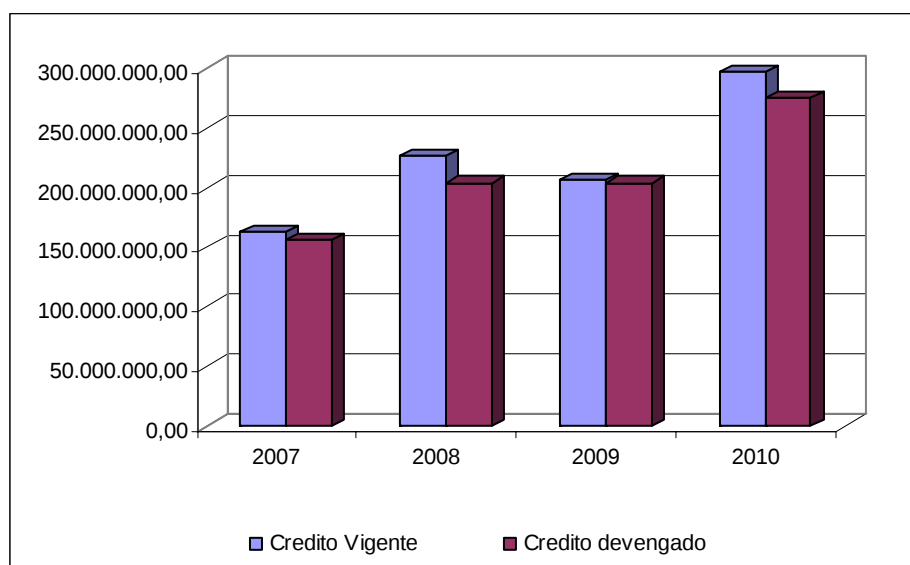
Fuente: Elaboración propia con información correspondiente a la Cuenta de Inversión 2010 y del SIGAF.

CUADRO N° 5

Evolución presupuestaria por Programa – Ejercicios 2007/08/09/10

Año	Programa	Crédito Vigente (A)	Crédito Devengado (B)	% (B/A)
2007	19	162.626.635,00	155.962.379,92	95,90
2008	19	226.126.887,00	203.829.457,70	90,14
2009	19	206.116.050,00	203.260.496,97	98,61
2010	51	297.049.858,00	274.721.226,08	92,48

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



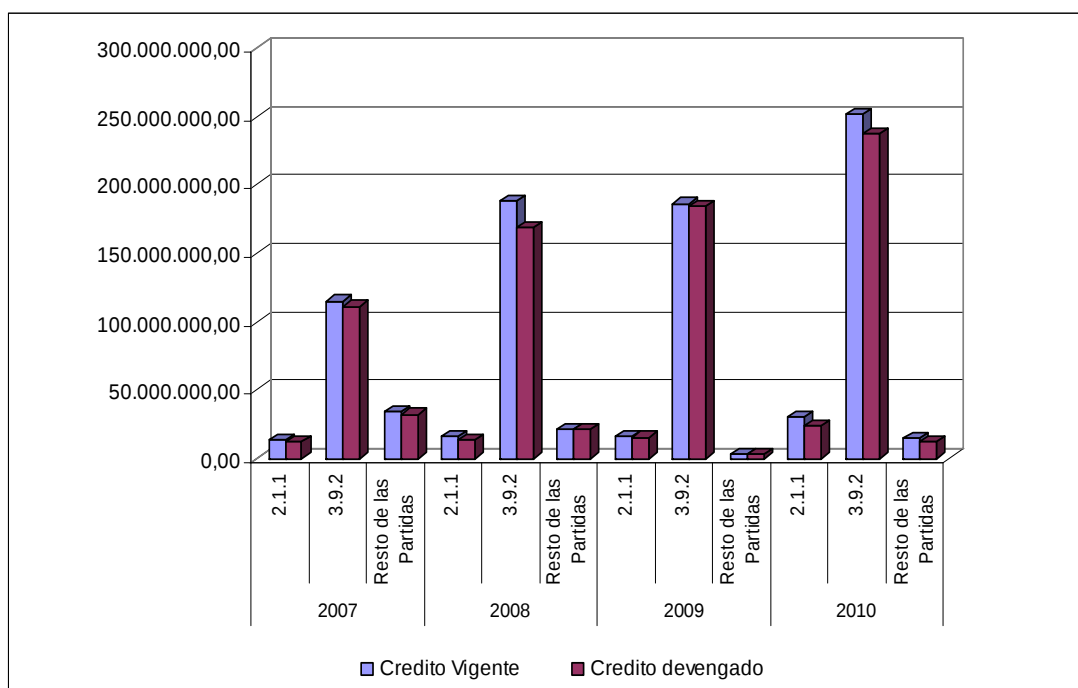
Fuente: Elaboración propia.

CUADRO N° 6

Evolución presupuestaria Partida 2.1.1 y 3.9.2 – Ejercicios 07/08/09/10

Año	Inciso	Crédito Vigente (A)	Crédito Devengado (B)	% (B/A)
2007	2.1.1	13.582.357,00	12.385.906,66	91,19
	3.9.2	114.952.900,00	111.123.855,90	96,67
	Resto de las Partidas	34.091.378,00	32.452.617,36	95,19
	Total	162.626.635,00	155.962.379,92	95,90
2008	2.1.1	16.172.445,00	13.277.714,49	82,10
	3.9.2	188.358.869,00	169.044.924,51	89,75
	Resto de las Partidas	21.595.573,00	21.506.818,70	99,59
	Total	226.126.887,00	203.829.457,70	90,14
2009	2.1.1	16.280.159,00	15.429.679,61	94,78
	3.9.2	186.150.833,00	184.168.267,10	98,93
	Resto de las Partidas	3.685.058,00	3.662.550,26	99,39
	Total	206.116.050,00	203.260.496,97	98,61
2010	2.1.1	30.161.348,00	24.161.962,31	80,11
	3.9.2	251.635.555,00	237.789.254,31	94,50
	Resto de las Partidas	15.252.955,00	12.770.009,46	83,72
	Total	297.049.858,00	274.721.226,08	92,48

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



Fuente: Elaboración propia.

3. Fiscalización y Control de la prestación

3.1. Control de la DGHySA.

A) Toma de Muestras de alimentos.

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependiente de la Agencia Gubernamental de Control del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, es el área con competencia¹⁰² para efectuar análisis de laboratorio sobre aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren,

¹⁰² La Ley 2624 (BOCBA 2843 del 04-01-2008) crea como entidad autárquica Agencia Gubernamental de Control en el ámbito del Ministerio de Justicia y Seguridad y en su art. 4° transfiere las responsabilidades primarias, objetivos y acciones, patrimonio, presupuesto y recursos humanos de varias áreas entre ellas: de la Subsecretaría de Control Comunal la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. De la Subsecretaría de Justicia, la Unidad Administrativa de Control de Faltas Especiales dependiente de la Dirección General de Administración de Infracciones. La Resolución 296/AGC/2008 (BOCBA 2999 del 25-08-2008) aprueba la estructura orgánico funcional de la Agencia Gubernamental de Control, responsabilidades primarias y acciones de las áreas que la conforman (Anexo I y II). Dentro de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, la Dirección de Seguridad Alimentaria, cuyas acciones entre otras son: entender en el control higiénico sanitario de establecimientos de todo tipo que desarrollen actividades en la Ciudad, para garantizar las condiciones de salubridad necesarias a los usuarios de acuerdo a los parámetros de coordinación establecidos en el Plan Operativo Anual. ... Entender en los análisis de laboratorio, bajo los criterios de economía, eficacia y eficiencia de aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren, expendan, transporten, almacenen o comercialicen en la Ciudad.

expendan, transporten, almacenen o comercialicen en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Se solicitó a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria información respecto de toma de muestras realizadas en los establecimientos escolares durante el año 2010.

De acuerdo a lo informado por la DGHySA¹⁰³ entre los meses de enero y diciembre de 2010 se tomaron un total de 102 muestras: 78 en establecimientos escolares y 24 en plantas elaboradoras. No se registraron tomas de muestra en los meses de junio, julio, agosto y octubre.

Consecuentemente, sobre un total de 1263 establecimientos escolares donde se brinda el servicio¹⁰⁴, se tomaron muestras de alimentos en un 8,07% de los mismos. En el cuadro siguiente se detalla la variación de las tomas de muestras informadas por la DGHySA en el año 2008¹⁰⁵ y 2010.

Total de Establecimientos Escolares	Período	Total de tomas de muestra informadas por DGHySA	%
1245	2008	74	5,94%
1263	2010	102	8,07%

Fuente: Elaboración propia

En el siguiente cuadro se detallan el total de las muestras tomadas con el resultado del análisis obtenido discriminándose por tipo de alimentos:

TOMA DE MUESTRAS POR DGHySA AÑO 2010				
	Comida elaborada	Producto envasado	Producto Lácteo	Totales
Apto	53	15	11	79
Contraviene	-	5	11	16
No cumple	-	2	-	2
Contaminado	3	1	-	4
Adulterado	-	1	-	1
Totales	56	24	22	102

Fuente: Elaboración propia con datos facilitados por la DGHySA en respuesta a las Notas 1931/AGCBA/2011, 2007/AGCBA/2011 y 2098/AGCBA/2011.

¹⁰³ Nota 19931/DGHySA/2011, Nota 2007/DGHySA/2011 y Nota 2098/DGHySA/2011.

¹⁰⁴ Según lo informado por la DGSE (Ver Capítulo VI punto 1 del presente informe)

¹⁰⁵ Ver Informe Final 2.09.08 B

Según fuera informado por el área los conceptos "contraviene" y "no cumple" se utilizan indistintamente cuando un producto es apto para el consumo pero su rotulación no responde a las exigencias del Código Alimentario Argentino¹⁰⁶.

Las muestras que resultaron "contaminadas"¹⁰⁷, según lo indican los análisis bacteriológicos¹⁰⁸, fue por haberse detectado la presencia de *escherichia coli*.

Por otro lado, según surge de dos de los análisis bacteriológicos informados no pudo verificarse la inexistencia de *clostridium perfringers*¹⁰⁹ y *Estafilococo aureus, coagulasa positivo*¹¹⁰ por falta de insumos del organismo.

En el caso del producto envasado que resultó contaminado¹¹¹, su análisis bacteriológico indica que superaba el recuento de hongos y levaduras estipulado por Art. 787 bis del CAA.

Tanto los productos lácteos como los productos envasados con resultado "contraviene", lo fue por infringir normas respecto de rotulación pero resultaron aptos para el consumo¹¹².

¹⁰⁶ En respuesta a la Nota AGCBA N° 2098/11, en la cual se aclara que "a partir de la fecha solo se utilizará el concepto "no cumple".

¹⁰⁷ Conforme art. 6° inc. 6 a) del CAA

¹⁰⁸ Acta N° 2522, el producto analizado fue estofado de carne. Acta N° 2356, el producto analizado fue guiso de fideos con carne y Acta N° 2584, el producto analizado fue salchichas encamisadas con ensalada de arroz, arvejas y zanahoria rallada.

¹⁰⁹ Conforme Acta N° 2584 (Muestra N° 506) el producto analizado fueron salchichas encamisadas con ensalada de arroz, arvejas y zanahoria rallada. En www.anmat.gov.ar: Se trata de una bacteria patógena causante de ETA (enfermedades transmitidas por alimentos) ... Está ampliamente distribuido en la atmósfera y se halla frecuentemente en el intestino humano y de muchos animales domésticos y salvajes. Las esporas de esta bacteria están presentes en el suelo, sedimentos y áreas sujetas a la polución fecal por humanos y animales. ... Alimentos Asociados: Las carnes y derivados y los caldos de carne son los más peligrosos. La preparación de alimentos para colectividades (como escuelas, cafeterías, hospitales, alojamientos, penitenciarías, etc.) es la causa más común de intoxicación por Cl. perfringers, y ocurre cuando una gran cantidad de alimentos se preparan con mucha anticipación.

¹¹⁰ Conforme Acta N° 3296 (Muestra N° 1325) el producto analizado fue alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería fantasía blanco, marca "Riquito". En www.anmat.gov.ar. Bacteria patógena causante de ETA. ... Los humanos son el depósito natural de S. aureus. Esta bacteria se encuentra en la mucosa nasal y oral, además del pelo, heridas y ampollas. La contaminación de alimentos se da por fallas en la higiene personal y manipulación inadecuada de los alimentos.... Alimentos asociados
Carnes y derivados; aves y derivados del huevo; ensaladas con huevos, atún, pollo, papa y pastas; productos de panificación como pasteles rellenos con crema, tortas de crema, además de leche cruda y productos lácteos.

¹¹¹ Conforme Acta 3296, el producto analizado fue alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería fantasía blanco marca "riquito".

¹¹² Por ejemplo: Consignaban la leyenda "no contiene ningún tipo de conservante" cuando en realidad la leche no tiene permitido el uso de esos aditivos, y por emplear denominaciones de calidad ("extra proteína") cuando no fueron establecidas las correspondientes especificaciones para el producto en cuestión (Art. 554 y 560 bis del CAA y punto 7.2.1. de la Res. GMC 26/03). Otro ejemplo: por no consignar la lista de ingredientes punto 5 Resolución GMC 26/03, y Resolución GMC 46/03 por no declarar la información nutricional (Acta N° 3229, Muestra 1146). No cumple con lo establecido en el punto 3.4.1.4. Resolución GMC por presentar información nutricional impresa, en un color que no contrasta con el fondo (letras negras sobre fondo azul) (Acta 3230 Muestra 1149).

Del total de toma de muestras informadas, 23 tuvieron resultados incumpliendo disposiciones del CAA, y de ellos sólo en 12 casos se labraron actas de comprobación.

Las once muestras restantes por las que no se labraron actas de comprobación, son muestras de productos lácteos.

Se solicitó a la DGHySA que informe las causas por las cuales los productos lácteos cuyo análisis dieron como resultado "contraviene" no contienen números de acta de comprobación, a lo cual el área indicó¹¹³ que *"no se les labró acta de comprobación porque son propiedad del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, y según el CAA en su Cap. I arts., 1, 2 y 6 Bis, el responsable de la mercadería es el tenedor primario de la misma"*.

Por ello la importancia de realizar tomas de muestras en productos lácteos cuando éstos se encuentran aún en poder del proveedor.

Procedimiento

La DGHySA informó¹¹⁴ que cuando el análisis de una muestra arroja como resultado adulterado, no cumple, contraviene y contaminado, se notifica mediante cédula al tenedor de la mercadería y se le otorgan cinco días hábiles administrativos para que presente descargo y/o pedido de contraverificación. Pasado el plazo antedicho sin que mediase presentación alguna se labra el acta de comprobación y se remite a la Unidad Administrativa de Control de Faltas Especiales para su juzgamiento.

Si el tenedor de la mercadería efectúa descargo y/o solicita contraverificación y si el resultado de las mismas no se modifica, también se labra acta de comprobación y se procede de la misma manera que la mencionada anteriormente.

Finalmente, con relación a la etapa del procedimiento en que se encuentran las actuaciones vinculadas con las actas de comprobación labradas por la autoridad competente, en el cuadro siguiente se detallan las categorías informadas por la Dirección General de Control de Faltas Especiales¹¹⁵.

¹¹³ En la respuesta a la Nota 2813/AGCBA/11 recibida el 1º de noviembre de 2011.

¹¹⁴ En respuesta a la Nota 2007/AGCBA/2011.

¹¹⁵ A través de la respuesta a la Nota 2097/AGCBA/2011.

Estado del trámite	Cantidad Actas Comprobación
JPCyF ¹¹⁶	2
UAFE ¹¹⁷	2
Para sortear UAFE	3
Art. 12 Ley 1217 ¹¹⁸	4
Sin datos	1
Total	12

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de información facilitada por la DGCFE en respuesta a la Nota 2097/AGCBA/11

B) Controles de la DGHySA en los establecimientos escolares de la muestra

De los 30 establecimientos escolares visitados, durante el año 2010 se verificaron controles realizados por la DGHySA en 23 de ellos, no habiéndose observado registros en los libros de órdenes que den cuenta de que 7¹¹⁹ del total (23,33%) hayan recibido inspecciones de la DGHySA.

Asimismo, en el total de los establecimientos escolares visitados no se observaron constancias de tomas de muestras de alimentos realizadas por la DGHySA, ni durante el ejercicio 2010 ni durante el año en curso¹²⁰.

3.2. Control de Alimentos realizados por los concesionarios.

De acuerdo a lo establecido por el Art. 35º del pliego de bases y condiciones particulares de la licitación pública 899/SIGAF/2008, es obligación del concesionario realizar el control de alimentos con la finalidad de asegurar que sean aptos para el consumo.

Dicha obligación establece que los controles de laboratorio de alimentos y preparaciones debe ser realizada en todos los establecimientos educativos cada cuatro meses en forma rotativa y en las plantas elaboradoras una vez por mes, sobre alimentos y preparaciones de todos los servicios adjudicados con una frecuencia mínima mensual¹²¹.

Se da por cumplida cuando los protocolos son remitidos para su conocimiento a la Dirección General de Servicios a las Escuelas y a la

¹¹⁶ Justicia Penal Contravencional y de Faltas

¹¹⁷ Unidad Administrativa de Faltas Especiales

¹¹⁸ Art. 12º Ley 1217. Citación al presunto infractor.

¹¹⁹ Colegio Nacional Nº 3 DE 2, Escuela Infantil Nº 6 DE 6 (Hospital Ramos Mejía), Liceo 10 DE 6, Escuela de Comercio Nº 3 DE 7, Escuela Primaria Nº 7 DE 12, Escuela de Enseñanza Media Nº 1 DE 12 y Escuela de Bellas Artes "R. Yrurtia" DE 13.

¹²⁰ Hasta la fecha de la visita al establecimiento escolar.

¹²¹ Art. 35º LP 899/SIGAF/2008

Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y su no presentación resulta penalizable.

➤ *Informes de control bromatológico presentados ante la DGSE*

Se solicitó a la DGSE¹²² que facilite los protocolos de análisis y actas de toma de muestra que hayan sido remitidas al área por los concesionarios en el año 2010. Fueron relevadas un total de 2286 presentaciones realizadas por los concesionarios y presentadas ante la DGSE durante el ejercicio 2010: 233 en plantas elaboradoras y 2053 en establecimientos escolares. Y los resultados que arrojaron los análisis bromatológicos presentados pueden agruparse en las siguientes categorías:

Lugar de toma de muestra	Apto		Satisfactorio		Aceptable		Total
Planta Elaboradora	222	95,28%	10	4,29%	1	0,43%	233
Establecimiento Escolar	1956	95,28%	66	3,21%	31	1,51%	2053
Total	2178	95,28%	76	3,32%	32	1,40%	2286

Fuente: Elaboración propia con datos de los informes presentados por los concesionarios ante la DGSE

De los 2053 informes de control bromatológico realizados en los establecimientos escolares 178 (8,7%) no posee número de acta de toma de muestra y en 357 casos (17,4%) no consta la fecha de recepción de la DGSE.

No se pudo identificar¹²³ a que establecimiento escolar pertenecían 26 informes de control bromatológico presentados por el concesionario Siderum S.A.

Asimismo se observaron inconsistencias entre la base de datos¹²⁴ proporcionada por el área auditada y algunas presentaciones realizadas por los concesionarios, en cuanto:

Se detectaron 3 establecimientos escolares¹²⁵ donde se tomaron muestras de alimentos que no se encuentran incluidos en la base de datos mencionada, y una toma de muestra realizada por un concesionario distinto al informado por el área como prestador del servicio¹²⁶;

¹²² Mediante Nota 2086/AGCBA/11.

¹²³ El laboratorio presenta una nota donde detalla una cantidad de establecimientos escolares donde se tomaron muestras de alimentos y posteriormente en cada análisis microbiológico no discrimina de que establecimiento escolar se trata.

¹²⁴ "Nómina de establecimientos escolares con servicio alimentario. Servicios Homologados Diciembre 2010" agregada en respuesta a la Nota 1584 AGCBA 11.

¹²⁵ Cens 88 DE 18 (Alberto Torrado S.A. UTE), Club de Jóvenes "Villa Riachuelo" DE 21 (Servicios Integrales de Alimentación S.A.) y Polideportivo N° 7 DE 2 (Lamerich S.R.L.).

¹²⁶ El Hospital Infantil Juvenil Tobar García que presenta informes de control de alimentos realizados por Servicios Integrales de Alimentación S.A., cuando en la base de datos figura como concesionario Dassault S.A.

En relación a la obligación prescripta en el Art. 35º del PBCP, se detalla en el siguiente cuadro el cumplimiento por concesionario respecto de las tomas de muestra realizadas en los establecimientos escolares:

Controles bromatológicos realizados en los establecimientos educativos discriminados por Concesionario				
Concesionario	Total toma de muestras	Cantidad de establecimientos adjudicados	Sin control	% de incumplimiento
ALBERTO TORRADO SA U.T.E	105	66	18	27%
A/P	0	7	7	100%
ALFREDO GRASSO	103	52	3	6%
ALIMENTOS INTEGRADOS SA	59	34	3	9%
ARKINO SA	162	87	17	20%
ARSONI SA	11	8	6	75%
BAGALA SA	70	47	9	19%
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	115	76	21	28%
CATERIND SA	70	21	0	0%
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	136	125	59	47%
DASSAULT SA	58	46	20	43%
DIAZ VELEZ SRL	65	42	7	17%
ENRIQUE TAVOLARO SRL	86	43	7	16%
EVENCOOP	0	19	19	100%
FRIENDS FOOD SRL	133	46	0	0%
HISPAN SA	19	18	10	56%
LA CACEROLA	0	20	20	100%
LAMERICH SRL	265	105	7	7%
RED DE BARRIOS	0	18	18	100%
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	177	88	3	3%
SERVICIOS INTEGRALES FOOD & CATERING SRL	21	7	1	14%
SERVIR'C SA	54	10	0	0%
SIDERUM SA	79	131	95	73%
SPATARO SRL	93	46	7	15%
SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI	122	72	19	26%
SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	21	12	3	25%
TREGGIO SRL	29	21	7	33%
Total General	2053	1267 ¹²⁷	386	30%

Fuente: elaboración propia s/ base de datos DGSE diciembre 2010

¹²⁷ El total de establecimientos informados por la DGSE es de 1267: 1067 que recibieron servicios de comedor, vianda y refrigerios y 196 que sólo recibieron servicio de desayuno, que incluye el producto lácteo y el sólido. Por otro lado, del análisis realizado respecto de las tomas de muestras a cargo de los concesionarios, se detectaron 4 establecimientos más (ver nota al pie N° 79). La suma da un total de 1267 establecimientos (Ver Observación 35.2.)

Y en las plantas elaboradoras de alimentos, el nivel de cumplimiento observado el siguiente:

Cantidad de controles bromatológicos y meses que no se realizaron controles discriminados por planta elaboradora			
Planta elaboradora	Cantidad Controles ¹²⁸	No control	
		Cantidad mensual	% Incumplimiento
ALBERTO TORRADO SA U.T.E	10	2	17%
ALFREDO GRASSO	12	1	8%
ALIMENTOS INTEGRADOS SA	11	1	8%
ARKINO SA	10	2	17%
ARSONI SA	0	12	100%
BAGALA SA	11	1	8%
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	12	1	8%
CATERIND SA	11	1	8%
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	2	10	83%
DASSAULT SA	22 ¹²⁹	4	33%
DIAZ VELEZ SRL	12	1	8%
ENRIQUE TAVOLARO SRL	10	2	17%
EVENCOOP	0	12	100%
FRIENDS FOOD SRL	12	0	0%
HISPAN SA	0	12	100%
LA CACEROLA	0	12	100%
LAMERICH SRL	11	1	8%
RED DE BARRIOS	0	12	100%
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	8	4	33%
SERVICIOS INTEGRALES FOOD & CATERING SRL	0	12	100%
SERVIR' C SA	11	1	8%
SIDERUM SA	22 ¹³⁰	5	42%
SPATARO SRL	11	1	8%
SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI	16	1	8%
SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	9	3	25%
TREGGIO SRL	10	2	17%
TOTAL GENERAL	233	44	18%

Fuente: elaboración propia s/ base de datos DGSE diciembre 2010

¹²⁸ En la planta elaboradora la obligación se tiene por cumplida cuando el control de alimentos es realizado una vez por mes (art. 35° del PBCP).

¹²⁹ El concesionario Dassault SA, presento 22 controles bromatológicos realizados en su planta elaboradora: 3 en el mes de marzo, 5 en el mes de abril, 4 en el mes de mayo, 4 en el mes de junio, 3 en el mes de julio y 1 por mes en agosto, octubre y noviembre.

¹³⁰ En concesionario Siderum SA, presento 22 controles bromatológicos realizados en su planta elaboradora: 2 en el mes de marzo, 4 en mayo, 2 en junio, 2 en julio, 4 en agosto, 4 en septiembre y 4 en octubre.

➤ *Informes de Control Bromatológico presentados ante la DGHySA*

Se solicitó a la DGHySA que informe si los concesionarios de la LP 899/SIGAF/2008 dieron cumplimiento a lo exigido por el Art. 35º del PBCP. El área indicó¹³¹ que a los fines de realizar los controles de cumplimiento de dicha obligación durante el período marzo-diciembre de 2010, se tuvieron en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los análisis fueron considerados cumplidos si fueron recibidos hasta el último día hábil del mes posterior al muestreo.
- Cada servicio se contó como muestra independiente
- No se contempló una misma muestra para dos establecimientos distintos, por más que funcionen en el mismo edificio.
- No se consideró como muestra válida el agua de red¹³².

El área indica que en el período marzo-diciembre se recibieron 1918 protocolos de muestras de alimentos realizadas en las escuelas, y 227 muestras extraídas en plantas elaboradoras:

- De los 23 concesionarios, 22 enviaron la documentación que el pliego exige.
- Las Unidades Productivas¹³³ no enviaron informes de laboratorio de establecimientos escolares ni de plantas elaboradoras.
- Los comedores autogestionados no enviaron informes de laboratorio de muestras tomadas en establecimientos escolares.
- Algunos concesionarios enviaron protocolos de análisis de productos envasados, agua de red o pan, en escuelas donde se elaboran alimentos.
- Algunos concesionarios enviaron protocolos con resultados¹³⁴ que no obedecen a lo estipulado por el Código Alimentario Argentino, y no especifican la metodología analítica utilizada.

3.3. Fiscalización realizada por la Dirección General de Proyectos y Servicios a Escuelas

Conforme lo establece el pliego de bases y condiciones particulares en su Art. 60º la prestación es objeto de fiscalización permanente por parte del

¹³¹ En respuesta a la Nota 2775/AGCBA/2011 recibida el 27-10-2011.

¹³² La DGHySA señala que "el espíritu del art. 35º es el de controlar servicios de alimentación, entendiéndose como tales a desayuno, almuerzo, merienda y refrigerio. La verificación de la calidad del agua se exige a otro nivel" (Nota 2775/AGCBA/2011)

¹³³ Cooperativa Evencoop, Red de Barrios y Cooperativa La Cacerola (ésta última sólo remitió un protocolo de una única muestra extraída en la planta elaboradora)

¹³⁴ "de calidad aceptable, satisfactorio, cumple, etc.,"

Ministerio de Educación. La DGSE tiene a su cargo la fiscalización durante la ejecución del contrato tanto en los establecimientos educativos como en las plantas elaboradoras.

- En las plantas elaboradoras

Según la información facilitada por el organismo auditado durante el año 2010 se realizaron un promedio de 3 visitas a cada planta elaboradora, a excepción de las plantas elaboradoras de productos lácteos que solo registraron una visita durante el período auditado.

Cada visita cuenta con una evaluación realizada por el área que incluye una calificación y observaciones específicas. La calificación comprende tres categorías: 1) Buena (cuando la planta cumple hasta el 90% de los requerimientos), 2) Regular (cuando la planta cumple hasta el 70% de los requerimientos y 3) Mala (cuando la planta cumple menos del 70% de los requerimientos).

Según surge de la información proporcionada, de los 27 concesionarios (incluidas las unidades productivas que prestan el servicio de refrigerios) el 80% cuenta con una calificación "buena", registrándose solo dos casos en los cuales la calificación resultó "mala"¹³⁵

- En las escuelas

Conforme surge del análisis de la base de datos proporcionada¹³⁶ por el organismo auditado se habrían realizado un total de 6089 verificaciones a los establecimientos escolares, desde el mes de enero¹³⁷ hasta el mes de diciembre de 2010 inclusive.

Cabe destacar que se utiliza el concepto de verificación y no de visita al establecimiento escolar dado que éstas últimas pueden abarcar más de una verificación, a modo de ejemplo, en una escuela pueden realizarse hasta 5 verificaciones.

Según el tipo de relevamiento realizado, a continuación se señala la cantidad de verificaciones registradas:

¹³⁵ En la tercera evaluación: La Cacerola y Cooperativa Evencoop.

¹³⁶ "Verificaciones Concesionarios 2010" agregada en respuesta a la Nota 1584/AGCBA/2011

¹³⁷ Las realizadas en los meses de enero y febrero corresponden al programa "Colonias de Verano".

Tipo de relevamiento	
Comedor	1797
Desayuno	1551
Documentación	1268
Edilicia	181
Refrigerio	1292
Total	6089

Del total de 6.089 relevamientos informados por la DGSE, 258 se habrían realizado en los establecimientos escolares seleccionados en la muestra. Respecto de estos relevamientos, 81 de ellos no fueron registrados en los libros de órdenes de los establecimientos escolares visitados.

4. Constancias relevadas en los establecimientos escolares visitados.

Se procedió a analizar la información contenida en los libros de órdenes relevados en las visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra¹³⁸.

Se relevaron un total de 59 libros de órdenes, 29¹³⁹ correspondientes al año 2010 y 30 correspondientes al año 2011.

El control diario de las cantidades y productos ingresados, no es realizado por las autoridades escolares en un 50 % de los establecimientos. En estos casos, el control lo realiza personal del adjudicatario que es el que recibe la mercadería que ingresa a la escuela.

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

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

¹³⁸ Se visitaron un total de 30 establecimientos escolares, relevándose en 16 el servicio de desayuno y en 19 el de almuerzo (incluyendo comedor y vianda caliente) y en 11 el servicio de refrigerio.

¹³⁹ En el Colegio Nacional N° 3 DE 2 correspondiente al concesionario Cooperativa La Cacerola. Según fuera informado por las autoridades en 2010 no tenían libro de órdenes.

Asimismo se relevaron 170 prescripciones médicas de alumnos, de las cuales sólo 109 presentaba un diagnóstico definido con aclaración de tipo de plan dietario a cumplirse y solo 58 se encontraban dentro del plazo vigente al momento de la visita. Del total sólo 15 correspondían a patologías crónicas consideradas por el pliego (diabetes y celiaquía) y 17 correspondía a la patología obesidad.

Con respecto a las prescripciones médicas de docentes, se relevaron 54 de las cuales sólo 17 cumplía con el requisito exigido por el pliego, esto es que fueran expedidas por un nosocomio del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

5. Aplicación de Penalidades

Tal como fuera explicitado en el Informe 2.09.08 B el incumplimiento de las obligaciones prescriptas en el PBCP da lugar a la aplicación de penalidades¹⁴⁰. Los incumplimientos se encuentran tipificados y pueden resultar subsanables, los cuales suponen la intimación al concesionario para que en un plazo perentorio corrija las omisiones. También hay incumplimientos de penalización directa.

A los efectos de determinar el monto de la multa, el pliego establece como base para el cálculo una determinada cantidad de raciones según el tipo de incumplimiento¹⁴¹, las que se multiplican por el valor de la ración del servicio particularmente verificado¹⁴².

Excepcionalmente, en los casos de incumplimientos por incisos¹⁴³ se penalizan tomando como base el precio mínimo de la ración de comedor licitado, sin perjuicio de que el adjudicatario preste o no el servicio de comedor en el establecimiento verificado.

¹⁴⁰ Art. 91° del PBCP

¹⁴¹ El art. 91° que tipifica los incumplimientos contractuales establece para tipo la cantidad de raciones para la base del cálculo. Asimismo, indica para cada tipo de incumplimiento si se trata de subsanable o de penalización directa.

¹⁴² Como ejemplo se mencionan algunos: Art. 91° PBCP) Inc. 10.2 por no realizar controles de laboratorio en las plantas elaboradoras y en establecimientos educativos, 50 raciones para penalización directa; Inc. 11.5 por no entregar la cantidad de mercadería estipulada para cada menú, 100 raciones para penalización directa; Inc. 9.1. por no haber realizado inventario de los bienes cedidos en uso, 50 raciones para incumplimiento subsanable)

¹⁴³ Art. 89° del PBCP. Por ejemplo: Inc. 3.3. Por no mantener la tela protectora en buen estado de conservación. Inc. 5.5. Por contratar una empresa no habilitada por el GCBA para realizar la desinsectación y/o desratización. Inc. 9.1. Por no haber realizado inventario de los bienes cedidos en uso. Inc. 13.17 Por no realizar los trámites pertinentes necesarios para obtener la habilitación definitiva de la planta. Inc. 15.3. Por no colaborar, por obstaculizar o impedir la fiscalización, entre otros.

A. Circuito

Las actuaciones se inician con la copia del acta de comprobación que realizan los verificadores alimentarios¹⁴⁴ en los establecimientos escolares donde fueron detectados incumplimientos a las obligaciones contenidas en el pliego de bases y condiciones particulares.

Las mencionadas actas contienen una intimación al concesionario para que en 48 horas de cumplimiento de sus obligaciones, dejando el original en el libro de órdenes¹⁴⁵ y entregando el triplicado al autorizado o dependiente del concesionario. Asimismo se le hace saber que posee 10 días hábiles administrativos para presentar descargo ante la DGSE¹⁴⁶.

Se agrega luego un informe técnico – nutricional dirigido al Departamento de Asuntos Legales con el detalle de los incumplimientos detectados, la cantidad de raciones que establece el pliego para el tipo de incumplimiento y los casos en que los mismos fueron subsanados por el concesionario.

Finalmente la DGSE eleva un informe¹⁴⁷ a la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos, que es el área responsable¹⁴⁸ de imponer las penalidades de acuerdo a lo establecido por el pliego de bases y condiciones particulares. El trámite finaliza en la Dirección General de Contaduría que realiza el efectivo descuento en la facturación y eventualmente si correspondiera aplicar otras sanciones se remite también a la Dirección General de Compras y Contrataciones.

B. Inicio del trámite por aplicación de penalidades (DGSE)

Se solicitó¹⁴⁹ al organismo auditado la totalidad de las actuaciones que se iniciaron durante el año 2010 por la aplicación de penalidades por

¹⁴⁴ Dependientes del Departamento de Nutrición de la DGSE. Realizan las visitas a los establecimientos escolares con la facultad de, en caso de detectar incumplimiento, labrar las respectivas Actas de Comprobación en donde consta el motivo de la infracción que observan.

¹⁴⁵ Conforme lo dispone el Artículo 41 del Pliego de Bases y Condiciones

¹⁴⁶ Artículo N° 22, Inc. e del Decreto N° 1.510/GCBA/97. Ley de Procedimiento Administrativo de la CABA.

¹⁴⁷ Este informe contiene un detalle de cada Acta labrada a los concesionarios y el monto total de la penalización que debería aplicarse, y generalmente va acompañado de un proyecto de acto administrativo.

¹⁴⁸ "Mediante acto fundado", así lo dispone el art. 85 del PBCP. Asimismo, "los derechos o recursos que pudieran ejercer o deducir los adjudicatarios no suspenderán la ejecución de lo previsto en el art. 91º, siendo todos ellos de carácter devolutivo, por lo que el efectivo descuento en Contaduría será aplicable desde la primera Resolución de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos. Las sanciones podrán establecerse a partir de cualesquiera de los informes de control citados en el art. 60º" conforme art. 84' del PBCP.

¹⁴⁹ Por Nota 2086/AGCBA/11.

incumplimientos contractuales, tanto de concesionarios del servicio de provisión de productos lácteos como del servicio de comedor.

De la documentación analizada puede señalarse lo siguiente:

- Se iniciaron 60 actuaciones por un total de 723 incumplimientos al PBCP que implicaban a 20 concesionarios del servicio de elaboración de alimentos y provisión de productos lácteos.
- Del total de incumplimientos cotejados 279 resultaron subsanados, 136 no subsanables y 308 no fueron subsanados por el concesionario pese a existir constancias de encontrarse debidamente notificados.

El estado del trámite en 57 de las actuaciones relevadas es incipiente, ya que como último movimiento registrado se encuentra un informe elaborado por la Dirección Operativa de Comedores al Departamento de Legales de la DGSE con el detalle de los incumplimientos detectados en las visitas a los establecimientos escolares, y en tres casos solo se encuentra caratulada la actuación.

El concesionario Compañía Alimentaria Nacional S.A. es el que registró la mayor cantidad de actuaciones iniciadas por incumplimientos: 28, lo que representa el (44,67% del total), con 411 incumplimientos verificados (56,85%) 100 de ellos no subsanables (73,53%), 142 subsanados (50,90%) y 169 no subsanados (54,87%).

Asimismo, los concesionarios Arsoni S.A. Caterind S.A., Servir'C, Sucesión de Rubén Martín, Hispan, Servicios Integrales Food and Catering y las unidades productivas Cáritas¹⁵⁰, La Cacerola y Red de Barrios, no registraron actuaciones iniciadas por incumplimientos durante el año 2010.

C. Penalidades impuestas durante el año 2010

No se proveyó información referida a las penalidades impuestas en el año 2010 a los concesionarios del servicio de comida. Este punto fue desarrollado en el Capítulo IV. Limitaciones al Alcance, punto 2.

Respecto del servicio de provisión de productos lácteos la DGSE informó¹⁵¹ que durante el 2010 no se impusieron multas a las empresas prestadoras ya

¹⁵⁰ A partir del 05 03 2010 cesó en el Programa Unidades Productivas, lo cual informó por nota enviada a la DGSE con fecha 04 03 2010.

¹⁵¹ En respuesta a la Nota 2991/AGCBA/11 (reiteratoria de la Nota 2812/AGCBA/11)

que dicho servicio se *"está brindando bajo el régimen previsto en el Decreto 556/GCBA/2010 y su modificatorio Decreto 752/GCBA/2010, es decir, que se reconoce el gasto una vez prestado el servicio"*

Observaciones

De control interno

1. Durante el ejercicio auditado la provisión de productos lácteos se efectuó incumpliendo el régimen de contrataciones previsto por la ley 2095, aprobándose los gastos con fundamento en el Decreto 400/GCBA/08 y sus modificatorios, lo cual no constituye un mecanismo de contratación de excepción.
2. No fue puesta a disposición¹⁵² la información relacionada con el anteproyecto de presupuesto para el año 2010 y las modificaciones presupuestarias a las partidas 3.9.2 y 2.1.1.
3. Se detectaron errores en la base de datos proporcionada por el área respecto de los servicios prestados en 2011:
 - 3.1. En la base de datos figura como prestador un concesionario¹⁵³ que no resultó adjudicatario de la licitación pública vigente.
 - 3.2. La DGSE informa¹⁵⁴ que una unidad productiva es prestadora del servicio de refrigerio en un establecimiento escolar que no recibe refrigerios¹⁵⁵.

De las visitas a los establecimientos escolares

4. Se cotejaron las verificaciones informadas por la DGSE como realizadas en el año 2010 con los registros obrantes en los

¹⁵² La respuesta a la Nota 3031/AGCBA/11 indica que "... se informa que no contamos con la información requerida ya que es previa al inicio de mi gestión a cargo de la DGSE como así también a la del propio Ministro de Educación"

¹⁵³ Arsoni S.A. en la Escuela Primaria 6 DE 19, cuando el prestador del servicio es Dassault S.A.

¹⁵⁴ Tanto en la base de datos proporcionada por el área "Nómina de establecimientos escolares con servicio alimentario. Servicios Homologados Diciembre 2010", como en la actuación donde tramita la contratación (Expediente N° 208/2005 Cooperativa de Trabajo Evencoop) figura la escuela de Comercio N 34 DE 3 como establecimiento escolar que recibe el servicio de refrigerios.

¹⁵⁵ Conforme surge de la información facilitada por la DGGE en respuesta a la Nota 2047/AGCBA/11. Asimismo se consultó a las autoridades del establecimiento (Comercial 34 DE 3) que indicaron que no reciben en la actualidad ni recibieron el servicio de refrigerios en 2010.

libros de órdenes, y no existe constancia de 81 verificaciones informadas (31,39%)

5. Se observó en un establecimiento escolar que personal del concesionario intentaba no permitir el ingreso al salón comedor a los alumnos que registraban deudas con la empresa en forma privada¹⁵⁶.
6. Se verificaron incumplimientos al pliego de bases y condiciones particulares en lo siguientes establecimientos escolares:
 - 6.1. En dos establecimientos escolares se observó que los representantes de los concesionarios no cumplen con la obligación de notificarse de las observaciones vinculadas a la prestación¹⁵⁷ tal como lo prescribe el PBCP en el Art. 41º y 42º¹⁵⁸.
 - 6.2. En la cocina de un establecimiento escolar se observó la presencia de personal de un concesionario distinto a aquel que tenía adjudicado el servicio trasladando preparaciones correspondientes a un menú especial hacia otro establecimiento escolar¹⁵⁹ incumpliendo con lo prescripto en el Art. 16º¹⁶⁰ del PBCP.

¹⁵⁶ Escuela Primaria 1 DE 10 (Concesionario Enrique Tavolaro SRL) Se observó personal del concesionario presente en la escuela e instalando un cartel con la leyenda "Enrique Tavolaro: Comunica a los Sres. Padres que aquellos alumnos que poseen deudas del año 2010 no podrán ingresar al comedor hasta no saldar la misma. La Empresa"

¹⁵⁷ Escuela Primaria 7 DE 12 Concesionario: Compañía Alimentaria Nacional SA. Acta de Intimación de la DGHYSA Nº 5920 del 17 agosto 2011, firmada por la vicedirectora. El representante técnico fue avisado y no concurrió a retirar copia de la misma. Escuela Especial Nº 18 DE 14 Arquino SA se niega a firmar acta DGSE agregado a Fs. 48 del libro de órdenes de fecha 13-10-2010.

¹⁵⁸ PBCP Art. 41 A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de los servicios en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a las autoridades de cada escuela o colegio... Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, en los términos del artículo Nº 61 del Decreto Nº 1510/97... Art. 42º.- DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES. La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes al que se hace referencia en el artículo Nº 41...

¹⁵⁹ En la Escuela Primaria 7 DE 17 a cargo de Treggio SRL. Se constató la presencia de personal de Sucesión de Rubén Martín S.A. que trasladaba menús especiales hacia otro establecimiento cercano. La persona vestía ropa con el logo de la empresa mencionada.

¹⁶⁰ PBCP Art. 16 "... Las empresas adjudicatarias deberán articular con las distintas áreas e instituciones educativas el uso compartido de las instalaciones y/o mobiliario y/o utensilios y/o equipamiento y/o espacios destinados tanto a la elaboración de alimentos como al consumo ... los representantes del adjudicatario y las conducciones docentes deberán firmar actas de uso compartido donde consten: horarios, responsables, responsabilidades y modalidades de uso teniendo en cuenta todas las normas de seguridad alimentaria e higiene que se establezcan en el presente pliego. Estas actas deberán registrarse en el Libro de Ordenes"

- 6.3. Se observó en un establecimiento escolar¹⁶¹ el incumplimiento del PBCP¹⁶² en lo relativo al horario del servicio¹⁶³.

7. Se detectaron inconsistencias en los remitos:

- 7.1. Se observó en un establecimiento escolar que el remito del día detallaba la entrega de alimentos correspondientes a la preparación del día (ensalada de fruta) cuando se recibieron sólo manzanas¹⁶⁴.
- 7.2. En un establecimiento escolar¹⁶⁵ se detectaron reclamos debido a que la cantidad de refrigerios recibidos diariamente no siempre coincidía con las cantidades expresadas en el remito con lo cual muchos alumnos se quedaban sin su refrigerio.
- 7.3. En un establecimiento escolar las autoridades escolares dan cuenta de diferencias en el pesaje de los alimentos¹⁶⁶ en relación a lo detallado en el remito del día.

✓ **En relación a los gramajes**

8. Se observa incumplimiento en el gramaje del plato final servido en las siguientes escuelas:

- Escuela N° 5 DE 21 (LAMERICH SRL) – un déficit de 4.91 %
- Escuela JIN C DE 20 (FRIENDS FOOD SRL) – un déficit del 14.94 %
- Escuela N° 7 DE 17 (TREGGIO SRL) – un déficit del 28.59 %
- Escuela JII N° 4 DE 15 (SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL) – un déficit de 9.81 %

¹⁶¹ Se trata del JIC 3 DE 16 (Concesionario Compañía Alimentaria Nacional S.A.) En el día de la visita la vianda llegó a las 11 de la mañana y el postre (gelatina) llegó a las 12.05. Los reclamos datan del año 2010 (A Fs. 8 del libro de órdenes, 03-08-10) Los maestros repartían la comida y retiraban los platos

¹⁶² PBCP. Art. 13º Horario de entrega de viandas: 25 minutos antes de ser servidas y a temperatura adecuada al momento del consumo.

¹⁶³ La vianda llegó a las 11:00 AM sin el respectivo remito, y una hora más tarde llegó el postre, debiendo además los maestros realizar el trabajo de un camarero por no contar con personal suficiente.

¹⁶⁴ Escuela Especial 34 DE 6, Concesionario Spataro SRL.

¹⁶⁵ Escuela de Bellas Artes R. Yrurtia DE 13 (Concesionario Servicios Integrales de Alimentación S.A.) Según Nota de fecha 15-09-11 enviada al Departamento de Nutrición de la DGSE.

¹⁶⁶ Escuela Especial 18 DE 14 (Concesionario Arkino S.A.). Según constancias obrantes a Fs. 28 del libro de órdenes en el remito figuran 3,815 kg de cebolla y se recibieron 2,715 del mismo producto.

- Jardín Maternal N° 1 DE 14 (COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA) – un déficit de 27.64 %
 - Escuela Especial N° 26 DE 9 (HISPAN SA) – un déficit de 10%
 - Escuela N° 1 DE 7 (SUCESSION RODOLFO FERRAROTTI) – un déficit de 25.06 % en la preparación de Tirabuzones con salsa estofada; en la cual se detectó un faltante del 81.22 % de carne por ración servida.
 - Escuela Especial N° 34 DE 6 (SPATARO SRL) – un déficit de 8.96 %
 - Escuela Infantil N° 6 DE 6 (SERVIR'C SA) – para los niños menores de 1 año un déficit de 48.93 % en la papilla del día y un 44 % en el postre. Para los niños de 1 a 3 años; un déficit de 18.87 % en el plato del almuerzo y un 13.3 % en el postre.
 - Escuela JII N° 4 DE 3 (CATERIND SA) – un déficit del 16 % en la fruta de postre.
 - Escuela N° 26 DE 4 (ALFREDO GRASSO SA) – un déficit de 32.13 %
 - Escuela N° 4 DE 2 (SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA) – un déficit de 41.83 %.
9. Se observa un incumplimiento en el gramaje de los alimentos que forman parte del refrigerio entregado en las siguientes escuelas:
- Escuela de Bellas Artes DE 13 (SERVICIO INTEGRALES DE ALIMENTACION SA): un déficit de 17.78 % en el componente fiambre salchichón
 - Escuela de Comercio N° 3 DE 7 (EVENCOOP): un déficit de 10 % en la fruta mandarina
 - Escuela EEM N° 1 DE 12 (RED DE BARRIOS): un déficit de 10.67 % en el componente paleta cocida y un 15.56 % en el queso tipo danbo.
 - Escuela Especial N° 34 D 6 (SPATARO SRL): un déficit de 10 % en el componente medallón de pollo
 - Escuela N° 6 DE 19 (ARSONI / DASSAULT SA): un déficit de 24.44 % y 21.11 % en el componente queso tipo danbo que formaron parte del refrigerio doble entregado el día de la visita por paro docente.
 - Liceo N° 10 DE 6 (SUCESSION DE RUBEN MARTIN SA): un déficit de 34.44 % en el componente queso tipo danbo y un 20 % en la fruta mandarina.

✓ **En relación a los menús especiales**

10. En dos establecimientos escolares¹⁶⁷ se observa la entrega de un menú de dieta inadecuado según lo establecido en la prescripción médica.

✓ **Respecto a las Temperaturas**

11. Se observa temperaturas inadecuadas de conservación¹⁶⁸ de los refrigerios en las siguientes escuelas:

- Escuela N° 15 DE 5 (DASSAULT SA): Refrigerios conservados a 10 °C
- Escuela Especial N° 34 DE 6 (SPATARO SRL): Refrigerios conservados a 10.7 °C
- Escuela N° 6 DE 19 (ARSONI/ DASSAULT): Refrigerios conservados a 10.2 °C
- Escuela N° 26 DE 4 (ALFREDO GRASSO): Refrigerios conservados a 15.6 °C

12. Se observa temperaturas inadecuadas de cocción¹⁶⁹ en medallones de pollo en las siguientes escuelas:

- Escuela N° 7 DE 17 (TREGGIO SRL): Temperatura de cocción de 66 °C
- Escuela N° 26 DE 9 (HISPAN SA): Temperatura de cocción de 47 °C

✓ **Respecto a las modificaciones de menú**

13. Se detectaron modificaciones de menú sin autorización por parte de la DGSE en las siguientes escuelas:

- Escuela Especial N° 34 DE 6: Se entrega de postre fruta manzana en lugar de ensalada de frutas. No se entregó la barra de cereal como parte del refrigerio.
- Escuela Infantil N° 6 DE 6: No se entrega en el desayuno pan lacteado a menores de 1 año. El menú de almuerzo para niños de 9 a 12 meses no incluye los mismos ingredientes según el PBC y el postre es diferente.

¹⁶⁷ Escuela N° 23 DE 7 (Concesionario Bagalá SA) y Escuela N° 1 DE 10 (Concesionario Enrique Tavolaro SRL)

¹⁶⁸ Temperaturas de conservación de los sándwich debe ser de 8 °C. Anexo B. Punto 6.3 inc d).

¹⁶⁹ Temperaturas de cocción de medallones de pollo 80 °C. Anexo B. Punto 6.3 inc d).

- Escuela N° 1 DE 7: Difiere el tipo de fideos
- Escuela Especial N° 26 DE 9: Difiere por completo el desayuno. El almuerzo no corresponde a ninguna lista del mosaico.
- Escuela Especial N° 18 DE 14: El almuerzo no corresponde a ninguna lista del mosaico.
- Jardín Maternal Albarracín DE 14: Difiere los ingredientes de los almuerzos para niños de 9 a 12 meses, y para los mayores de 1 año se sirvió fideos con salsa en lugar de raviolos de ricota.
- Escuela N° 7 DE 17: Difiere los ingredientes del puré como guarnición.
- Escuela N° 6 DE 19: Difiere por completo el almuerzo (por paro docente).

✓ **Respecto de la Calidad de la prestación**

14. Se detectó en cuatro establecimientos escolares reclamos relacionados con la calidad de los alimentos provistos por los concesionarios¹⁷⁰ incumpliendo con lo indicado en el Art. 9° del PBCP¹⁷¹

✓ **En relación al permiso de tránsito (certificado SENASA)¹⁷²**

15. Se observa la falta del "Permiso de Tránsito" otorgado por SENASA para transportar carne vacuna dentro de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en

¹⁷⁰ Escuela Primaria Especial N° 26 DE 9 mala calidad de raviolos marca Elun-che (Fs. 21 LO del 01-07-10) se cocinan, se desarmen y forman un engrudo (concesionario Hispan SA). Escuela Primaria 16 DE 20, según constancias obrantes a Fs. 43 del libro de órdenes una niña encontró en su plato de raviolos un gusanito moviéndose, el día 22 de abril de 2010 (concesionario Friend's Food SRL). Y en la Escuela Especial 18 DE 14 según constancias obrantes en el Libro de Ordenes, con fecha 21 de marzo de 2011 se requirió al concesionario el reemplazo de la carne provista debido a que "la misma presentaba un olor muy fuerte al momento de abrir el envase al vacío... luego de la cocción dicho olor se mantenía y el sabor presentaba un gusto fuerte" (Concesionario Arkino S.A.) Escuela de Bellas Artes T. Yrurtia DE 13 solicitan cambio de medallón de pollo por pebete de jamón y queso debido a la poca aceptación de los alumnos. Hay un reclamo al Departamento de Nutrición de la DGSE del 15-09-11.

¹⁷¹ PBCP Art. 9° Provisión y Calidad de la prestación alimentaria y Anexo B: "La prestación alimentaria en comedores escolares del GCBA tiene como objetivo ofrecer a los niños una alimentación inocua, es decir que el alimento no cause daño a la salud de los consumidores, con una calidad nutricional que satisfaga las necesidades energéticas y nutritivas..."

¹⁷² PERMISO DE TRANSITO DE SENASA PARA DIAS CON CARNE VACUNA EN EL MENU. 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).

el 40 % de las escuelas donde en la preparación del día se utiliza carne vacuna (las cuales alcanzan un total de 10 escuelas). Se detallan a continuación los concesionarios que incumplieron con dicha obligación:

- Bagalá S.A.¹⁷³
- Servir'c S.A.¹⁷⁴
- Spataro S.R.L.¹⁷⁵
- Arkino S.A.¹⁷⁶

✓ **En relación al personal del concesionario**

16. Se observó personal insuficiente para cubrir las necesidades diarias en dos establecimientos escolares¹⁷⁷:

16.1. En un establecimiento escolar¹⁷⁸ la escasez de personal provocaba la falta de higiene en los elementos utilizados para el servicio del desayuno, quedando sin lavar las jarras de yogurt y leche de un día para el otro.

16.2. Escaso personal donde hay una sola camarera y las maestras sirven el desayuno¹⁷⁹.

17. No se dispone de la cantidad de personal acorde¹⁸⁰ con las raciones y tipo de servicio en un 30,04% de los establecimientos educativos donde se brinda el servicio de comedor y vianda (7¹⁸¹ de 23¹⁸²).

¹⁷³ Escuela Primaria Nº 23 DE 7

¹⁷⁴ Escuela Infantil Nº 6 DE 6

¹⁷⁵ Escuela Especial Nº 34 DE 6

¹⁷⁶ Escuela Especial nº 18 DE 14

¹⁷⁷ PBCP Art. 25º Cantidad Mínima de Personal: Un (1) camarero/o cada cincuenta y cinco (55) niños en las escuelas de Educación Inicial. ... La cantidad de personal deberá garantizar la correcta elaboración y servicio en tiempo y forma. Art. 33 DEPENDENCIA LABORAL: ... El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado para otra actividad que la que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego ...

¹⁷⁸ JIC 2 DE 18 (Concesionario Carmelo Orrico SRL): se encontraban jarras y vasos donde se servía el yogurt que quedaban sin lavar de un día para el otro. El jardín tiene jornada simple, y se realiza el servicio de desayuno y merienda en los dos turnos. El servicio debería finalizar a las 15 hs, horario en que el personal se retira del establecimiento escolar. (Conforme constancias agregadas al libro de órdenes a de Fs. 10 de fecha 06-09-11, a Fs. 19 de fecha 21-09-2011). Según lo informado por las autoridades el mismo camarero destinado al jardín debe realizar el servicio en otro establecimiento escolar ubicado en un edificio distinto.

¹⁷⁹ JIC Nº 3 DE 16 Concesionario Compañía Alimentaria Nacional SA. El servicio es vianda caliente. Son 47 alumnos con becas al 100% y 6 al 50%. El desayuno se sirve a 125 niños. Las maestras se ocupan de servir la comida, retirar los platos, etc., debido a que una sola camarera no puede ocuparse de todo.

¹⁸⁰ El PBCP indica en su Art. 25 para los servicios de comedor y vianda que "... la cantidad de personal deberá garantizar la correcta elaboración y servicio en tiempo y forma"

¹⁸¹ Escuela Especial 34 DE 6, Escuela Primaria 23 DE 7, Escuela Especial 26 DE 9, Jardín Maternal 1 DE 14, Escuela Especial 18 DE 14, JII 4 DE 15, JIC 3 DE 16,

18. No poseen constancias de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura realizada en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria en el 28% de las escuelas relevadas (7¹⁸³ sobre 25 establecimientos educativos donde se brinda el servicio de comedor).
19. En un 8% de las escuelas visitadas (2¹⁸⁴ de 25) donde se brinda el servicio de almuerzo los concesionarios no poseen al total del personal incluido en la nómina de ART.
20. En un 8% de las escuelas visitadas (2¹⁸⁵ de 25) donde se brinda el servicio de almuerzo no existían constancias de la nómina de personal asegurado.
21. En un 12% de las escuelas visitadas (3¹⁸⁶ de 25) donde se brinda el servicio de almuerzo los concesionarios no poseen las pólizas de seguros de riesgo de trabajo vigentes (se encuentran vencidas)
22. Se observó 1 caso¹⁸⁷ en los cuales el personal del concesionario no contaba con la Libreta Sanitaria habilitante porque la misma estaba vencida.
23. No utilizan la vestimenta adecuada ni los accesorios correspondientes según el siguiente detalle:
- Barbijos: en el 30,04% de los establecimientos educativos, (en 7 escuelas¹⁸⁸)
 - Guantes descartables: en el 30,04% de los establecimientos educativos, (en 7 escuelas¹⁸⁹)

¹⁸² De los 30 establecimientos escolares se tomaron 23 debido a que 5 de ellos eran escuelas medias donde se servían refrigerios y no contaban con personal del concesionario, y 2 de ellos (Escuela Primaria 7 DE 12 y Escuela Primaria 6 DE 5) si bien contaban con personal del concesionario, éstos dejaban los refrigerios en el aula para no interrumpir la actividad diaria, y era servido por los docentes.

¹⁸³ Escuela Especial 34 DE 6, Escuela Primaria 23 DE 7, Escuela Primaria 9 DE 11, Escuela Primaria 7 DE 12, Escuela Primaria 7 DE 17, Escuela Primaria 16 DE 20, JIN C DE 20.

¹⁸⁴ Escuela Primaria 7 DE 17 y JIC 2 DE 18

¹⁸⁵ Escuela Primaria 6 DE 19 y Escuela Especial 26 DE 9

¹⁸⁶ Escuela Primaria 16 DE 20, JIN C DE 20, Escuela Especial 34 DE 6.

¹⁸⁷ Escuela Primaria 16 DE 20

¹⁸⁸ Escuela 18 DE 1, Escuela 4 DE 2, Escuela 6 DE 5, Escuela 15 DE 5, JIC 3 DE 16, Escuela 7 DE 17 y Escuela 16 DE 20.

¹⁸⁹ Escuela 18 DE 1, Escuela 4 DE 2, Escuela 6 DE 5, Escuela Especial 18 DE 14, JIC 3 DE 16, Escuela 7 DE 17 y Escuela 16 DE 20.

- Plaqueta identificatoria: en el 57,89% de los establecimientos escolares (11 escuelas¹⁹⁰);
- Calzado antideslizante: en el 11,11 % de los establecimientos escolares (3 escuelas¹⁹¹)

✓ **Utensilios y Vajilla**

24. No utilizan los utensilios y vajilla adecuada conforme Art. 34 del PBCP según el siguiente detalle:

- No posee vajilla descartable el 80% de los establecimientos escolares relevados (17 de 21¹⁹²)
- No cumplen con los requisitos dispuestos en relación a los biberones en 1 de 2 establecimientos maternos relevados¹⁹³

✓ **Infraestructura en salón Comedor – Depósito**

25. No cumplen con lo establecido en el Anexo B del PBCP (3.1.2. y 3.2) y Código Alimentario, Capítulo II, según el siguiente detalle:

- En un establecimiento escolar¹⁹⁴ de los quince ítems evaluados en relación a la infraestructura posee un 57,10% de incumplimiento según lo detallado en la normativa señalada.
- En el 90,50% (20¹⁹⁵ de 22) escuelas visitadas se observó la ausencia de lavamanos con agua segura, jabón y cepillo de uñas¹⁹⁶ tal como lo indica la norma mencionada.

¹⁹⁰ Escuela 4 DE 2, JII 4 DE 3, Escuela 26 DE 4, Escuela 6 DE 5, Escuela 15 DE 5, Escuela 1 DE 7, Escuela 23 DE 7,11 y JIN A DE 8, Escuela 9 DE 11, Escuela 16 DE 20, Escuela 5 DE 21

¹⁹¹ Escuela 6 DE 19, JIN C (esc.16) DE 20, Escuela 5 DE 21

¹⁹² Escuela 4 DE 2, JII 4 DE 3, Escuela 26 DE 4, Escuela 15 DE 5, E. INF. 6 (H.R.Mejía) DE 6, ESPECIAL 34 DE 6, Escuela 1 DE 7, 11 y JIN A DE 8, ESPECIAL 26 DE 9, Escuela 1 DE 10, Escuela 9 DE 11, J. Mat. 1 "Albarracin" DE 14, ESPECIAL 18 de 14, JII 4 de 15, Escuela 7 DE 17, Escuela 16 DE 20, JIN C DE 20

¹⁹³ Escuela Infantil 6 DE 6 (Hospital Ramos Mejía) En oportunidad del descargo el auditado informa que actualmente se está realizando una capacitación y asesoramiento en relación al tema y el reemplazo de los biberones.

¹⁹⁴ Escuela JIC 3 DE 16 Concesionario Compañía Alimentaria Nacional SA.

¹⁹⁵ Escuela 18 DE 1, Escuela 4 DE 2, JII 4 DE 3, Escuela 26 DE 4, Escuela 15 DE 5, E. INF. 6 (H.R.Mejía) DE 6, ESPECIAL 34 DE 6, Escuela 1 DE 7, Escuela 23 DE 7, ESPECIAL 26 DE 9, Escuela 1 DE 10, Escuela 9 DE 11, J.Mat. 1 "Albarracin" DE 14, ESPECIAL 18 de 14, JII 4 de 15, JIC 3 (esc.1) DE 16, JIC 2 (es.25-16) DE 18, Escuela 6 DE 19, Escuela 16 DE 20, Escuela 5 DE 21.

¹⁹⁶ En el Anexo B Norma de BPM para Comedores Escolares dependientes de la Dirección de Servicios a las Escuelas del Ministerio de Educación, se menciona en el punto 1 último párrafo las Normas de Buenas Practicas de Manipulación 80/96 del MERCOSUR incorporadas al CAA Cap. II por Resolución MSyAS N° 587 del 1.09.97 de donde

✓ **Baños y Vestuario**

26. No cumplen con lo establecido por el Anexo B del PBCP (3.1.2.10¹⁹⁷) en relación a los baños y vestuarios, según el siguiente detalle:

- No cuentan con baño separado según el sexo fuera de la cocina el 82,6% de las escuelas visitadas (19¹⁹⁸ de 23)
- No cuentan con baño exclusivo para uso del personal de cocina el 30,43% de los establecimientos relevados (7¹⁹⁹ de 23 escuelas)
- No cuentan con un lavamanos, canilla, agua segura, jabón y cepillo de uñas²⁰⁰ el 90,9% (20²⁰¹ de 22 escuelas)

✓ **Hábitos higiénicos²⁰² (Anexo B Art. 5 PBCP)**

27. No cumplen con lo establecido en el PBCP respecto del lavado de manos con técnica adecuada en 7²⁰³ de 22 establecimientos escolares (36%):

✓ **Prácticas de Manipulación de Alimentos (Anexo B Art. 6 PBCP, y Capítulo II del CAA – Disposiciones Generales de Fábricas y Comercios, Locales y Establecimientos-)**

28. Con relación a las prácticas de manipulación de alimentos, se observó:

28.1. Separación del equipo de frío según el tipo de alimento: se incumple en un 30% de las escuelas visitadas (6²⁰⁴ de 20);

surge la obligación de lavarse las manos en forma minuciosa y reiterada. No se observó la presencia de cepillo de uñas ni en el sector cocina ni en el baño del personal que manipula alimentos.

¹⁹⁷ Punto 3.1.2.10. Anexo B PBCP. Vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo: iluminados, ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen alimentos. Completos y diferenciados por sexo, con elementos de higiene personal. Deberán tener avisos en los que indique al personal que debe lavarse las manos luego de usar los servicios

¹⁹⁸ Escuela 18 DE 1, Escuela 4 DE 2, JII 4 DE 3, Escuela 15 DE 5, E.INF. 6 (H.R.Mejía) DE 6, ESPECIAL 34 DE 6, Escuela 23 DE 7, 11 y JIN A DE 8, ESPECIAL 26 DE 9, Escuela 1 DE 10, Escuela 9 DE 11, J.Mat. 1 "Albarracin" DE 14, ESPECIAL 18 de 14, JII 4 de 15, JIC 3 (esc.1) DE 16, Escuela 7 DE 17, Escuela 6 DE 19, Escuela 16 DE 20, Escuela 5 DE 21

¹⁹⁹ Escuela 4 DE 2, Escuela 15 DE 5, Esc Inf 6 DE 6, Escuela 1 DE 7, Escuela 1 DE 10, JIC 3 DE 16, JIC 2 DE 18

²⁰⁰ Ídem Nota al pie 151

²⁰¹ Escuela 18 DE 1, Escuela 4 DE 2, JII 4 DE 3, Escuela 26 DE 4, Escuela 15 DE 5, E.INF. 6 (H.R.Mejía) DE 6, ESPECIAL 34 DE 6, Escuela 1 DE 7, Escuela 23 DE 7, ESPECIAL 26 DE 9, Escuela 1 DE 10, Escuela 9 DE 11, J.Mat. 1 "Albarracin" DE 14, ESPECIAL 18 de 14, JII 4 de 15, JIC 3 (esc.1) DE 16, JIC 2 (es.25-16) DE 18, Escuela 6 DE 19, Escuela 16 DE 20, Escuela 5 DE 21

²⁰² De acuerdo al tipo de obligación de que se trate se consideran el número total de establecimientos en condiciones de cumplir con la misma (por ejemplo: técnica adecuada de manipulación al cocinar, no se toman en cuenta los establecimientos que reciben refrigerios ni los que reciben viandas).

²⁰³ JII 4 DE 3, Especial 34 DE 6, Escuela 1 DE 7, Escuela 23 DE 7, Escuela 1 DE 10, Especial 18 DE 14, JII 4 DE 15

²⁰⁴ Escuela 18 DE 1, JII 4 DE 3, Especial 34 DE 6, Escuela 1 DE 7, Escuela 1 DE 10, JII 4 DE 15

28.2. Los alimentos no se conservan en su temperatura adecuada en un 43% de las escuelas visitadas (9²⁰⁵ de 21);

28. 3. Existencias de avisos de lavado de manos en las áreas de preparación y elaboración de alimentos: no se cumple en un 52 % (12²⁰⁶ de 23) de las escuelas visitadas.

✓ **Estado adecuado (Art. 15° PBCP)**

29. En un 33% de las escuelas visitadas (8 de 24) se observa un estado inadecuado de conservación respecto de los equipos de refrigeración.

Unidades Productivas

30. Se observó que las evaluaciones finales²⁰⁷ cuya calificación da sustento al acto administrativo que aprueba el proyecto productivo, no contemplan²⁰⁸ algunos de los ítems contenidos en la metodología de evaluación aprobada en el reglamento operativo, no incluyen una descripción de: las instalaciones, de las características de la infraestructura, del tipo de organización y persona jurídica de cada unidad productiva. Ni siquiera surge de los mismos el lugar físico donde se ubica la planta elaboradora, y si la misma cuenta con habilitación por parte de los organismos competentes.

31. De las actuaciones por donde tramitan las órdenes de compra correspondientes al año 2010 a favor de las unidades productivas, se observó:

31.1. En 12 actuados²⁰⁹ de 23 (52%) el acto administrativo que aprueba la contratación directa no indica el período por el cual se aprueba;

²⁰⁵ Escuela 4 DE 2, Escuela 26 DE 4, Especial 34 DE 6, Escuela 1 DE 7, Especial 26 DE 9, J Mat. 1 DE 14, JIC 3 DE 16, Escuela 7 DE 17, Escuela 16 DE 20

²⁰⁶ Escuela 18 DE 1, JII 4 DE 3, Escuela 26 DE 4, Escuela 6 DE 5, E.INF. 6 (H.R.Mejía) DE 6, Escuela 1 DE 7, ESPECIAL 26 DE 9, Escuela 1 DE 10, J.Mat. 1 "Albarracin" DE 14, JIC 2 (es.25-16) DE 18, Escuela 16 DE 20, Escuela 5 DE 21

²⁰⁷ Agregadas a las siguientes actuaciones: Expte. N 70.845 2004 Red de Barrios, Expte. 35.453 2004 Cooperativa de Trabajo La Cacerola, y Expte. 208 2005 Cooperativa de Trabajo Evencoop

²⁰⁸ Las evaluaciones finales incluyen los siguientes ítems: adecuación a la necesidad de la comunidad educativa, adecuación a la finalidad de proyecto específico, cumplimientos de las normas de calidad y especificidad técnica y precio del servicio.

²⁰⁹ Asociación Cooperativa de Trabajo Red de Barrios: Nota N° 152.167/10 del 22-02-10, Nota N° 296.693/10 del 30-03-10, Nota N° 361.535/10 del 15-04-10, Nota 506.419/10 del 18-05-10. Asociación Cooperativa de Trabajo La Cacerola: Nota N° 152.145/10 del 22-02-10, Nota 160.604/10 sin fecha, Nota 296.431 del 30-03-10, Nota N° 361.509 del 15-04-10. Cooperativa de Trabajo Evencoop: Nota N° 152.115/10 sin fecha, Nota 152.210 del 22-02-10, Nota 296.659 del 30-03-10, Nota 361.563 del 15-04-10.

31.2²¹⁰. No hay constancias que permitan determinar la causa de las variaciones efectuadas en la cantidad de raciones en los periodos²¹¹ informados;

31.3²¹². No se suministro información respecto de la contratación efectuada para los meses de septiembre y diciembre.

Provisión de Productos Lácteos

32. No fue puesta a disposición la Nota-Resolución N° 1029/SSGyAF/10²¹³ por donde habría tramitado el gasto correspondiente a la provisión de productos lácteos durante los meses de marzo, abril y mayo de 2010.

33. Se observó en las carpetas de pago correspondientes a los productos lácteos diferencias entre los valores unitarios de las facturas del proveedor y el parte de recepción definitiva: los PRD aprueban montos unitarios superiores a los de las facturas originando diferencias las cuales generan la emisión de una nota de débito por el respectivo monto.

A modo de ejemplo:

Producto	Factura Proveedor N° 0708-00000812			Parte de Recepción Definitiva N° 454799-DGCFyC-10		
	\$ Unitario	Cantidad	\$ Total	\$ Unitario	Cantidad	\$ Total
Yogurt	4,91	28.366	139.277,06	4,98	28.366	141.262,68
Leche Modificada	2,739	4.772	13.070,51	2,745	4.772	13.099,14
Leche UAT	4,7	49.252	231.484,40	4,7	49.252	231.484,40
Total	-	82.390	383.831,97	-	82.390	385.846,22

Fuente: elaboración propia con datos tomados de la CAR N 1468382 DGCyCE 10

²¹⁰ En el descargo el auditado aporta la siguiente información: "... A partir del mes de agosto de 2010 se tomó como medida estimativa para realizar los cálculos económicos de las órdenes de compra un período bimestral. Por tanto podemos ver que para el bimestre agosto-septiembre 2010 se calcularon unas 152.352 raciones en el caso de Coop. La Cacerola Ltda., unas 153.038 raciones para Coop. Evencoop Ltda. Y unas 178.054 raciones para As. Civ. Red de Barrios. Como se puede notar las cantidades estimadas en las para órdenes de compra se duplican, producto esto de haber duplicado la cantidad de días estimados para el cálculo de las mismas"

²¹¹ Por ejemplo: Asociación Cooperativa de Trabajo La Cacerola en Junio: 76.176 raciones, Julio: 50.685 raciones, Agosto: 152.352 raciones (incremento del 200%) y Octubre Noviembre: 152.352; Asociación Cooperativa de Trabajo Red de Barrios en Julio 62.430 raciones, Agosto 178.054 raciones (incremento de 187%), Octubre Noviembre 179.204 raciones; Cooperativa de Trabajo Evencoop en Junio 78.819 raciones, en Julio 55.265 raciones, en Agosto 153.038 raciones (incremento del 177%) y Octubre Noviembre 164.538 raciones.

²¹² El auditado agrega en su descargo que "Parte de la respuesta a este punto se encuentra en la respuesta al punto anterior y esto es que la orden de compra correspondiente al mes de septiembre se encuentra en el cálculo correspondiente al bimestre agosto-septiembre".

²¹³ En la respuesta a la Nota 2862/AGCBA/11 la DGSE informa que el actuado solicitado "corresponde a la Subsecretaría de Gestión y Administración Financiera de la Secretaría de Hacienda y Finanzas"

La diferencia emergente del cuadro anterior de \$2.014,25 se encuentra reflejada en la Nota de débito N 0710=00000162. La descripción del producto corresponde a Leche UAT sin valor unitario ni cantidad, siendo dicho producto el único que no presenta diferencias en el precio del valor unitario entre la factura y el PRD.

Control de Alimentos Art. 35° PBCP

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

35. Se detectaron inconsistencias entre la información contenida en la base de datos proporcionada por el área respecto de los servicios prestados en 2010 y las constancias presentadas por los concesionarios en relación a las tomas de muestras de alimentos realizadas en los establecimientos escolares:

35.1. En dos casos coincide la dirección pero no la denominación del establecimiento escolar²¹⁴.

35.2. Hay 4 establecimientos escolares donde se habrían tomado muestras de alimentos que no figuran en la base de datos proporcionada por el área²¹⁵;

35.3. Un establecimiento en el cual un concesionario informa haber tomado muestras de alimentos figura en la base de datos adjudicado a otro concesionario²¹⁶.

36. Con relación a las presentaciones realizadas por los concesionarios ante la DGSE (un total de 2053):

36.1. En 357 actas de toma de muestra (17,4%) no hay constancias de la fecha de recepción en la DGSE

²¹⁴ Un establecimiento educativo en el acta de toma de muestra se registra como: Club de Chicos Floresta, con dirección en Bahía Blanca 1531 CABA. En la base de datos hay un establecimiento que tiene esa dirección que corresponde al JIN C DE 12. Otro establecimiento en el acta de toma de muestra se registra como CENS 33 con dirección en Chivilcoy 1820 CABA, en la base de datos hay un establecimiento con esa dirección pero es el CENS 73 (Espec.27/29). Ambos corresponden al concesionario ALBERTO TORRADO SA U.T.E

²¹⁵ CENS 88 DE 18 (muestra tomada por Alberto Torrado UTE); Hospital Infante Juvenil Tobar (sin más datos) y Club de Jóvenes de Villa Riachuelo (ambas muestras tomadas por Servicios Integrales de Alimentación S.A.) y Polideportivo N° 7 DE 2 (muestra tomada por Lamerich SRL)

²¹⁶ CENTES 1 DE 5 (Hospital Infante Juvenil Tobar García) figura en la base de datos adjudicado a Dassault S.A., y el acta de toma de muestra lo informa Servicios Integrales de Alimentación S.A.

- 36.2. En 178 actas de toma de muestra (8,7%) no poseen número
- 36.3. En 97 actas de toma de muestra (5%) los resultados informados no corresponden a categorías previstas en el CAA

37. Respecto de la toma de muestras realizadas en los establecimientos educativos adjudicados:

37.1. Las Asociaciones Cooperadoras, Evencoop, La Cacerola y Red de Barrios no presentaron constancias que den cuenta de haber realizado el control bromatológico en ninguno de los establecimientos adjudicados;

37.2. Arsoni S.A., Hispan S.A., y Siderum S.A. no presentaron constancias que den cuenta de haber realizado el control bromatológico entre el 70% y 50% de los establecimientos adjudicados

37.3. Compañía Alimentaria Nacional, Dassault S.A., y Treggio S.R.L. no presentaron constancias que den cuenta de haber realizado el control bromatológico entre el 49% y el 30% de los establecimientos adjudicados:

37.4. Carmelo Orrico SRL, Alberto Torrado SA UTE, Sucesión de Rodolfo Ferrarotti, Sucesión de Rubén Martín SA, Arkino S.A., no presentaron constancias que den cuenta de haber realizado el control bromatológico entre el 29% y el 20% de los establecimientos adjudicados.

38. Respecto de la toma de muestras realizadas en las plantas elaboradoras:

38.1. Arsoni S.A., Evencoop, Hispan S.A., La Cacerola, Red de Barrios, Servicios Integrales Food & Catering SRL, no presentaron constancias que den cuenta de haber realizado el control bromatológico en sus plantas elaboradoras durante el año 2010.

38.2. Compañía Alimentaria Nacional S.A. no presentó constancias que den cuenta de haber realizado el control bromatológico durante 10 meses del año 2010 en su planta elaboradora.

- ✓ **Con relación a las presentaciones realizadas por los concesionarios ante la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria en relación al control de alimentos:**

39. En establecimientos educativos:

39.1. No presentaron informes de control de alimentos de conformidad con lo prescripto en el Art. 35º del PBCP el total de las Unidades Productivas y la totalidad de los comedores administrados por las asociaciones cooperadoras.

39.2. Arsoni SA, Dassault SA y Siderum SA presentan incumplimientos superiores al 60% respecto de la presentación de informes bromatológicos.

39.3. Alberto Torrado UTE, Alimentos Integrados SA, Arkino SA, Bagala SA, Compañía Alimentaria Nacional SA, Hispan SA, Sucesion de Ruben Martin SA, y Treggio SRL, presentan incumplimientos entre el 59% y el 30% respecto de la presentación de informes bromatológicos.

39.4. Alfredo Grasso SA, Carmelo Orrico SA, Caterind SA, Díaz Vélez SRL, Enrique Tavolaro SRL, Friend s Food SRL, Lamerich SRL, Servicios Integrales de Alimentación SA, Servir c SA, Spataro SRL, y Sucesion de Rodolfo Ferrarotti SRL, presentan incumplimientos inferiores al 29% respecto de la presentación de informes bromatológicos.

En las plantas elaboradoras:

40. a) Alberto Torrado UTE, Arkino SA, Arsoni SA, Compañía Alimentaria Nacional SA, Díaz Vélez SRL, Hispan SA, Spataro SRL y Treggio SRL incumplió con lo establecido en el Art. 35º del PBCP.

40.b) El total de las unidades productivas incumplió con la obligación del Art. 35º del PBCP.

A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

41. Se observa una escasa toma de muestras de alimentos (8,07%) en establecimientos escolares (102 tomas de muestras sobre 1263 establecimientos)

42. Se observa que la toma de muestras de productos lácteos no es realizada cuando la mercadería está en poder del proveedor.

Carpetas de Pago

43. No fueron puestos a disposición por parte de la Contaduría General los siguientes Partes de Recepción Definitiva: PRD 203.445²¹⁷ , PRD

²¹⁷ Según lo informado por la DGSE en respuesta a la Nota 2417/DGSE/11 correspondería al concesionario Lácteos Conosur S.A. por la provisión de productos lácteos en las siguientes establecimientos escolares: Escuela Primaria 9, Escuela Primaria 7 y Escuela Primaria 5 por el período correspondiente a la segunda quincena de abril de 2010.

411.735²¹⁸, PRD 1.237.455²¹⁹, PRD 134.637²²⁰. Y los siguientes Expediente/Registro²²¹ N° 36.638²²² y N° 1.517.044²²³.

Penalidades

44. No se proveyó la información solicitada a la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos, por Nota 2812/AGCBA/11²²⁴ por la cual se requirió que informe si durante el año 2010 se impusieron penalidades a los concesionarios del servicio de comida y provisión de productos lácteos²²⁵.

Recomendaciones

Control Interno

1. Cumplir con la ley 2095 para contratar la provisión de productos lácteos.
2. Conservar copia de la documentación que se eleva referida al anteproyecto de presupuesto y las modificaciones presupuestarias.
- 3.1. y 3.2. Implementar mecanismos tendientes a garantizar la integridad de la información con el fin de facilitar el control de la gestión

De las visitas a los establecimientos escolares

4. Cotejar la existencia de las constancias de verificación realizadas en los establecimientos escolares.

²¹⁸ Según lo informado por la DGSE en respuesta a la Nota 2416/AGCBA/11 correspondería al servicio de elaboración de comidas que realiza la Asociación Cooperadora de la Escuela 11 y JINA A del DE 8 para el período noviembre de 2010.

²¹⁹ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Sucesión de Rubén Martín para el servicio de refrigerio que brinda en el Liceo 10 por la segunda quincena de abril de 2010.

²²⁰ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Enrique Tavolaro SRL para el servicio de comida que brinda en la Escuela Primaria 1 por la primera quincena de noviembre de 2010.

²²¹ Según lo informado por la DGSE en respuesta a la Nota 2417/DGSE/11 informa Ex/Reg sin datos de PRD.

²²² Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Compañía Alimentaria Nacional SA para el servicio de provisión de comida que brinda en el Jardín Maternal 1 por el período segunda quincena de noviembre de 2010.

²²³ Según lo informado por la DGSE correspondería al concesionario Arsoni SA para el servicio de provisión de comida que brinda en la Escuela Primaria 6 por el período segunda quincena de noviembre de 2010

²²⁴ Con vencimiento el día 31-10-2011.

²²⁵ Solicitándose en caso de ser afirmativa la respuesta, un detalle que incluyera el concesionario, la fecha, la causa del incumplimiento, el monto de la multa, la actuación por la que tramitó, el estado actual del trámite, y la copia del acto administrativo correspondiente.

5. Arbitrar los medios necesarios para impedir que hechos de la naturaleza descripta sucedan en un establecimiento escolar público.

6.1., 6.2. y 6.3. Intimar a los concesionarios a cumplir con las obligaciones del PBCP y en caso de incumplimiento llevar adelante el procedimiento necesario para imponer las penalidades que correspondan.

7. Intimar a los concesionarios para que procedan a la emisión de los remitos tal como lo prescribe el PBCP, con un detalle claro de la cantidad y tipo de mercadería que ingresa al establecimiento escolar y la cantidad de raciones a elaborar, emitiéndose tantos remitos como servicios brindados.

En relación a las observaciones surgidas de las visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra (Nº 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16.1. 16.2. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28.1. 28.2. 28.3. 29.) se recomienda:

Intimar al concesionario a que dé cumplimiento con la totalidad de las obligaciones que establece el PBCP y el CAA, y en caso de detectar incumplimientos llevar adelante los procedimientos necesarios para la aplicación de las correspondientes penalidades establecidas también en el PBCP.

Unidades Productivas

30. Dejar constancia en las evaluaciones finales de las unidades productivas de las características con las que supone que cumple la misma, según lo describe su reglamento operativo (aprobado por Resolución 3800/SED/2004)

31.1 y 31.2. Confeccionar los actos administrativos de acuerdo a la normativa vigente en la materia (Decreto 1510/GCBA/97) incluyendo en detalle el objeto que se contrata, el período y monto imputado.

31.3. Suministrar la información que se requiere, incluyendo oportunamente las salvedades que sean necesarias.

Provisión de Productos Lácteos

32. Conservar la totalidad de la documentación que da cuenta de la aprobación de gastos por la provisión de productos lácteos, ya que hace a las responsabilidades primarias del área.

33. Verificar la adecuada confección de los remitos y demás documentación presentada por los proveedores.

Control de Alimentos

34. Propiciar la implementación de un mecanismo para realizar el control bromatológico de alimentos cuya ejecución no recaiga sólo en el concesionario y que asegure una óptima calidad del servicio prestado.

35.1 y 35.2 Verificar que las bases de datos proporcionadas contenga información confiable.

35.3. Verificar que las tomas de muestras sean realizadas por los concesionarios que fueron adjudicados y no por otros.

36. 1 Instruir al personal de mesa de entradas a que registre la totalidad de la información recibida.

36.2. Intimar a los concesionarios para que las actas de toma de muestra de alimentos que presentan para dar cumplimiento con la obligación establecida por el PBCP Art. 35º cuenten con su respectiva numeración.

36.3. Observar la correcta confección de los protocolos de análisis bromatológicos para que cumplan con lo establecido por el CAA en relación a las categorías previstas para establecer los resultados de los análisis mencionados.

37. 38. 39. y 40 a y b. Intimar al concesionario a que dé cumplimiento de la obligación que establece el art. 35º del PBCP y en caso de detectar incumplimientos llevar adelante los procedimientos necesarios para la aplicación de las correspondientes penalidades establecidas también en el PBCP.

A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

41. Intensificar la toma de muestras de alimentos en los establecimientos educativos.

42. Procurar que la toma de muestras de productos lácteos se realice en oportunidad de encontrarse la mercadería en poder del proveedor.

Carpetas de Pago

43. y 44. Proporcionar en tiempo y forma la totalidad de la documentación requerida.

Conclusión

La inobservancia en la aplicación de los mecanismos legales vigentes conlleva a la utilización de herramientas de aprobación de gastos que no se encuentran amparadas en la ley 2095.

Como ya se ha observado en informes anteriores, en relación al régimen de penalidades, se evidencia una importante demora en su tramitación.

Por otra parte, respecto de la efectiva aplicación de sanciones, si bien el organismo auditado referencia en su descargo que cuando detecta anomalías procede a dar curso a la correspondiente sanción, esta auditoría no ha podido emitir opinión en relación a la aplicación de penalidades en el ejercicio 2010, en virtud que el auditado no ha proporcionado dicha información.

Asimismo, como ya se ha observado anteriormente, la obligación de tomar muestras de alimentos para un control bromatológico, que recae en el concesionario del servicio, sumado a la escasa toma de muestras de alimentos que realiza la DGHySA, hace que el mecanismo de control sea insuficiente.

ANEXO I
NORMATIVO

Tipo de Norma	Boletín Oficial	Descripción
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires	//	//
Ley N° 70	27-08-1998 B. O. N° 539	Ley de sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector Público de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley N° 325	28-12-1999 B. O. N° 884	Se aprueban las normas de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley N° 547	29-03-2001	Sustituye los Art. 10 y 16 de la Ordenanza N° 43.478. Servicio de desayuno y merienda.
Ley N° 590	03-05-2001	Reglamenta el derecho de prioridad establecido en Art. 49 de la Constitución de la Ciudad
Ley N° 2.624	13-12-2007	Se crea la entidad autárquica Agencia Gubernamental de Control en el ámbito del Ministerio de Justicia y Seguridad
Ley 18.284	18-07-1969	Código Alimentario Argentino
Ley 340 Código Civil de la Nación (actualizado)	25-09-69 R. N. 863/69	Aprueba el Código Civil de la Nación
Ley 2637 Código de Comercio de la Nación (actualizado)	05-10-1889 R. N. T ° II pág. 795	Aprueba el Código de Comercio de la Nación
Ordenanza 33.266/MCBA/76	22-12-1976 B. M. 15.419	Código de Habilitaciones y Verificaciones.
Ordenanza 43.478/C j D/89	02-02-1989 B. M. 18.466	La SED mantendrá a su cargo el registro de concesionarios de comedores escolares y servicios de refrigerio. Regulación de sistema de Becas.
Ordenanza 45.518/C j D/91	13-12-1991 B. M. 19.234	Dispone que los requisitos exigidos para la prestación de los servicios de comedores, deban coincidir con los enunciados en el régimen general de contrataciones.

Ley N° 19.550 Sociedades Comerciales.	03-04-72 B. O. N° 22.409	Sociedades Comerciales. Nuevo régimen.
Ley N° 451	(06/10/2000) B. O. N° 1043	Ley de Faltas de la CABA.
Ley N° 1.217	(26/12/2003) B. O. N° 1846	Procedimiento de Faltas de la CABA.
Ley N° 2.095	N° 2.557 (02/11/06)	Ley de Compras y Contrataciones de la Ciudad..
Decreto 2126/GCABA /71	20-09-1971	Reglamenta la Ley 18.284
Decreto N° 1.706/GCABA/84	10-04-1984 B. M. N° 17261	Establece el reglamento que se aplicara en las escuelas de la Municipalidad respecto de comedores
Decreto N° 1.510/GCABA/97	22-10-1997 B.O. N° 310	Ley de Procedimientos Administrativos de la Ciudad de Buenos Aires
Decreto N° 1.000/GCABA/99	19-05-1999 B. O. N° 704	Reglamentario de la Ley N° 70.
Decreto N° 782/GCABA/01	19-06-2001 B.O. N° 1.220	Establece obligatoriedad de capacitación del personal involucrado en manipulación de alimentos. Se crea sistema de Registros.
Decreto N° 101/GCABA/03	31-01-2003 B.O. N° 1.630	Se crea el Registro Informatizado Único y Permanente de Proveedores del GCABA y se aprueba su Reglamento.
Decreto N° 1.924/ GCBA/04	26-10-2004 B.O. N° 2.059	Créase el Programa de Unidades Productivas en el ámbito de la DGCyCE.
Decreto N° 2.143/GCBA/07	28-12-2007 B.O. N° 2847	Deroga los Decretos N° 1.289/07 y su modificatorio 1.381/07. Faculta funcionarios a aprobar gastos de imprescindible necesidad. Autorización de pagos. Liquidación de haberes
Decreto N° 2.075/GCBA/07 y Anexo II	11-12-2007 B. O. N° 2829	Aprueba la estructura orgánico funcional de la C. A B. A.
Decreto N° 326/ GCBA /08 y Anexo I	14-04-2008	Crea las Coordinaciones de distintas reparticiones dependientes del Ministerio de Educación

Decreto N° 400/GCBA/08	16-04-2008 B. O. N° 2914	Complementa el Decreto 2143/07. Autorización de pagos, Entregas. Transferencias de fondos. Liquidación de haberes. Cajas Chicas. Contrataciones.
Decreto N° 736/GCBA/08	19-06-08	Se establece fecha de funcionamiento para la estructura a nivel de Direcciones creada por Decreto N° 500/08
Pliego de Condiciones Generales y Particulares de la	//	Servicio de elaboración de comidas y posterior distribución en mesa.
Decreto N° 1.210/ GCBA/08- Anexo (Separata)	21-10-2008 B. O. N° 3039	Responsabilidades Primarias de las Direcciones Generales
Decreto N° 241/GCBA/09	26-03-2009 B.O. N° 3125	Prorroga la vigencia de los contratos de la licitación pública 899-08
Decreto N° 1.131/CABA/08	//	Aprueba Licitación Pública N° 899/SIGAF/08. Elaboración de Comidas y Posterior distribución en mesa.
Decreto N° 684/GCBA/09	N° 3.233 (10/08/09)	Aprueba Régimen Gerencial.
Decreto N° 1.064/GCBA/09	N° 3.318 (10/12/09)	Modifica estructura orgánica del GCBA.
Decreto N° 556/GCABA/10	(16/07/10)	Faculta a funcionarios a aprobar gastos de imprescindible necesidad.
Decreto N° 752/GCABA/10	(23/09/10)	Rectifica cuadro de competencia del Decreto N° 556/GCABA/10.
Resolución N° 2316/GCBA/SHYF/00	29-12-2000	Fija el criterio para la imputación de gastos que no cuenta con documentación respaldatoria al cierre del ejercicio.

Decreto N° 285/GCABA/11	(24/05/11)	Aprueba Licitación Pública N° 922/SIGAF/11 – Servicio Elaboración de Comidas y Distribución en mesa en establecimientos Educativos dependientes del MEGCABA.
Resolución N° 3.800-SED-2004	23-11-2004 B. O. N° 2.087	Reglamenta el Decreto N° 1.924/04 y aprueba procedimientos administrativos, indicadores y metodología de evaluación para la instrumentación del Programa de Unidades Productivas.
Resolución N° 296/GCABA/08	03-04-2008 B. O. N° 2.999	Aprueba la estructura orgánica funcional de la Agencia Gubernamental de Control.
Resolución N° 1/GCABA/AGC/11	(12/01/11)	Modifica Res. 296/AGC/08 – estructura orgánico funcional de la DGHySA. Crea Dirección Capacitación Alimentaria.
Disposición N° 160-DGCyC-03	14-08-2003 B. O. N° 1.788	Aclaraciones respecto de lo dispuesto en el art. 37 del Reglamento del Registro Único y Permanente de Proveedores del GCABA.
Disposición N° 243-DGCyC-03	23-10-2003 B. O. N° 1.805	Se establecen formas alternativas para la obtención del Certificado de habilitación de ofertas que emite el Registro Único y Permanente de Proveedores del GCABA.
Disposición 2554/GCBA-SJYSU/04	01-12-2004 B. O. 2079	Aprueba el circuito administrativo para la tramitación de solicitudes comprendidas en el Código de Habilitaciones y Verificaciones
Disposición 2319/GCBA-DHP/05	01/07/2005 B. O. 2223	Modifica el circuito administrativo de la presentación de solicitudes de habilitación establecido en el Decreto 2554/04.
Disposición N° 6/06 Subsecretaria de Asuntos Registrables.	11-5-06 B. O. N° 30.907	Fíjese monto de Capital Social a partir del cual las sociedades quedan sujetas a fiscalización estatal permanente, conforme lo previsto por el Inciso 2º Art. 299 de la Ley N° 19.550.
Disposición N° 171/DGCyC/08	N° 2.968 (10/07/08)	Aprueba el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.
Disposición N° 004/DGSE/09	(09/02/09)	Renueva el Proyecto Productivo y de Capacitación de la Cooperativa de Trabajo Evencoop Limitada.

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

Disposición N° 005/DGSE/09	(09/02/09)	Renueva el Proyecto Productivo y de Capacitación de la Asociación Civil Red de Barrios.
Disposición N° 002/DGSE/10	(09/02/09)	Renueva el Proyecto Productivo y de Capacitación de Cooperativa de Trabajo La Cacerola Limitada.

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

ANEXO II – MUESTRA DE ESTABLECIMIENTOS ESCOLARES-

Concs.Lic Pub 922/11	Area	Nivel	DE	Establecimiento	DIRECCION	NOMBRE
					ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO
LAMERICH SRL	Primaria	Primaria	1	18	Av.Gral.Las Heras 3086	Dr. Rafael Herrera Vegas
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	Primaria	Primaria	2	4	Soler 3929	Amadeo Jaques
La Cacerola	Media	Media	2	COLEGIO NAC. 3	Av.Rivadavia 3577	Mariano Moreno
CATERINDSA	Inicial	Inicial	3	JII 4	México 1627/29	Jardín de Infantes Integral 4
ALFREDO GRASSO	Primaria	Primaria	4	26	Av.San Juan 353	Hipólito Yngoyen
DIAZ VELEZ SRL	Primaria	Primaria	5	6	San José 1985	Tomás Guido
DASSAULT SA	Primaria	Primaria	5	15	Av.Manuel A.Montes de Oca 807	Arz. Mariano A.Espinosa
SERVIR'CSA	Inicial	Inicial	6	E.INF. 6 (H.R.Mejía)	Venezuela 3158	Htal. de Agudos Ramos Mejía
SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	Media	Media	6	LICEO 10	Av.Jujuy 150	Ricardo Rojas
SPATARO SRL	Especial	Primaria	6	ESPECIAL 34	Av.Independencia 2949	Gral. San Martín
SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI	Primaria	Primaria	7	1	Av.Coriolantes 5332	Tomasa de la Quintana de Escalada
Evencoop	Media	Media	7	COMERCIO 3	Av.Gaona 1502	"Hipólito Veytes"
BAGALA SA	Primaria	Primaria	7	23	Pringles 263	Gral. Belgrano
AP	Primaria	Primaria	8	11 y JIN A	Av.Juan B.Alberdi 163	Pte. Marcelo T.de Alvear
HISPAN SA	Especial	Primaria	9	ESPECIAL 26	Darragueyra 2460	Dr. Jorge Garber
ENRIQUE TAVOLARO SRL	Primaria	Primaria	10	1	Cuba 2039	Casto Murita
ALIMENTOS INTEGRADOS SA	Primaria	Primaria	11	9	Cnel.Ramón.L.Falcón 2934	José María Paz
COMPAÑIA ALIMENTARIA NACIONAL SA	Primaria	Primaria	12	7	San Blas 2962	Jorge Newbery
R.DB	Media	Media	12	EEM 1	Bogotá 2759	Julio Cortázar
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	Arte	Media	13	B.Artes "R.Yruria"	J. Bautista Alberdi 4754	Esc.BA Rogelio Yruria
COMPAÑIA ALIMENTARIA NACIONAL SA	Inicial	Inicial	14	JMat. 1"Abarracin"	Leiva 4270 /74	Paula Abarracin
ARKINO SA	Especial	Primaria	14	ESPECIAL 18	Giribone 1961	Cecilia María Estrada de Cano
SERVICIOS INTEGRALES FOOD & CATERING SRL	Inicial	Inicial	15	JII 4	Blanco Encalada 4863	Ariel Bufano
COMPAÑIA ALIMENTARIA NACIONAL SA	Inicial	Inicial	16	JIC 3 (esc.1)	Fernandez de Enciso 4451	Mafalda
TREGGIO SRL	Primaria	Primaria	17	7	Juan Agustín García 2755	República de México
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	Inicial	Inicial	18	JIC 2 (es.25-10)	Bruselas 755	El Encanto de Versalles
ARSONI SA / DASSAULT	Primaria	Primaria	19	6	Echaurren 1576	Dr. Adolfo Saldaas
FRIENDS FOOD SRL	Primaria	Primaria	20	16	Martiniano Leguizamon 1470	Dr. Martiniano Leguizamon
FRIENDS FOOD SRL	Inicial	Inicial	20	JIN C (esc.16)	Martiniano Leguizamon 1470	Esc.Pr.16
LAMERICH SRL	Primaria	Primaria	21	5	Av.Lanazabal 4520	Amada Argentina

ANEXO III – ACTUACIONES INICIADAS EN 2010 POR APLICACIÓN DE PENALIDADES-

	EXPEDIENTE N°	CONCESIONARIO
1	1020000/10	Alfredo Grasso
2	225855/10	Alimentos Integrados S.A.
3	225826/10	Alimentos Integrados S.A.
4	225912/10	Arkino SA
5	226027/10	Arkino SA
6	1074956/10	Bagalá S.A.
7	1075065/10	Bagalá S.A.
8	226289/10	Carmelo Antonio Orrico S.R.L.
9	1020132/10	Carmelo Antonio Orrico S.R.L.
10	1463052/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
11	1017919/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
12	1462488/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
13	1017804/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
14	1017868/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
15	1020660/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
16	1019655/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
17	251343/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
18	1462926/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
19	1462745/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
20	1462796/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
21	251297/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
22	1462670/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
23	224680/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
24	224470/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
25	1018002/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
26	1017751/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
27	1462363/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
28	1462794/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
29	1462449/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
30	1462681/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
31	1017754/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
32	1020599/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
33	1019380/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
34	1016280/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
35	1019432/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
36	1017369/10	Compañía Alimentaria Nacional SA
37	1463151	Compañía Alimentaria Nacional SA
38	1073355/10	Dassault

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

39	1075115/10	Díaz Vélez S.R.L.
40	224767/10	Díaz Vélez S.R.L.
41	224703/10	Díaz Vélez SRL
42	224829/10	Cooperativa de Trabajo Evencoop Ltda.
43	1019854/10	Friend's Food SRL
44	1016082/10	Lácteos Conosur S.A.
45	224265/10	Lamerich S.R.L.
46	224068/10	Lamerich SRL
47	224297/10	Lamerich SRL
48	1020191/10	Mastellone Hnos.
49	226005/10	Servicios Integrales de Alimentación S.A.
50	1074364/10	Siderum SA
51	1017466/10	Siderum SA
52	1020509/10	Siderum SA
53	226264/10	Spataro SRL
54	1017088/10	Sucesión de Rodolfo Ferrarotti
55	1016741/10	Sucesión de Rodolfo Ferrarotti
56	1016951/10	Sucesión de Rodolfo Ferrarotti
57	1020753/10	Tavolaro S.R.L.
58	1015812/10	Torrado Alberto SA - UTE
59	1011894/10	Torrado Alberto SA - UTE
60	226111/10	Treggio S.A.

ANEXO IV CARPETAS DE PAGO

NOTA AUDITORÍA Nº 2416/2011 - UNIDADES PRODUCTIVAS Y COOPERADORAS DE ADM. PROPIA

ESCUELA	D.E.	PERIODO	TIPO DE ACTUADO	Nº ACTUADO	DEPENDENCIA	Nº PRD	
11 y JIN A	8	ABRIL	REGISTRO Nº	374.714	DGSE-2010	102.578	SIGAF/2010
11 y JIN A	8	ABRIL	REGISTRO Nº	438.486	DGSE-2010	131.649	SIGAF/2010
11 y JIN A	8	ABRIL	REGISTRO Nº	480.814	DGSE-2010	131.636	SIGAF/2010
11 y JIN A	8	ABRIL	REGISTRO Nº	438.486	DGSE-2010	131.649	SIGAF/2010
11 y JIN A	8	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.393.222	DGSE-2010	378.420	SIGAF/2010
11 y JIN A	8	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.500.163	DGSE-2010	411.735	SIGAF/2010
EEM 1	12	ABRIL	EL SERVICIO EN ESTE ESTABLECIMIENTO COMENZÓ EN EL MES DE JUNIO DE 2010				
EEM 1	12	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.365.220	DGSE-2010	372.326	SIGAF/2010
EEM 1	12	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.409.377	DGSE-2010	384.118	SIGAF/2010
EEM 1	12	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.440.872	DGSE-2010	384.106	SIGAF/2010
EEM 1	12	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.481.153	DGSE-2010	397.025	SIGAF/2010
COMERCIO 3	7	ABRIL	REGISTRO Nº	383.427	DGSE-2010	104.418	SIGAF/2010
COMERCIO 3	7	ABRIL	REGISTRO Nº	413.657	DGSE-2010	110.601	SIGAF/2010
COMERCIO 3	7	ABRIL	REGISTRO Nº	450.105	DGSE-2010	122.618	SIGAF/2010
COMERCIO 3	7	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.345.547	DGSE-2010	384.111	SIGAF/2010
COMERCIO 3	7	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.410.489	DGSE-2010	384.163	SIGAF/2010
COMERCIO 3	7	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.454.341	DGSE-2010	398.601	SIGAF/2010
COMERCIO 3	7	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.504.280	DGSE-2010	411.473	SIGAF/2010
COLEGIO NAC. 3	2	ABRIL	REGISTRO Nº	352.760	DGSE-2010	102.503	SIGAF/2010
COLEGIO NAC. 3	2	ABRIL	REGISTRO Nº	395.173	DGSE-2010	102.537	SIGAF/2010
COLEGIO NAC. 3	2	ABRIL	REGISTRO Nº	429.344	DGSE-2010	121.614	SIGAF/2010
COLEGIO NAC. 3	2	ABRIL	REGISTRO Nº	456.604	DGSE-2010	122.598	SIGAF/2010
COLEGIO NAC. 3	2	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.376.366	DGSE-2010	384.177	SIGAF/2010
COLEGIO NAC. 3	2	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.427.223	DGSE-2010	384.180	SIGAF/2010
COLEGIO NAC. 3	2	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.551.200	DGSE-2010	425.937	SIGAF/2010
COLEGIO NAC. 3	2	NOVIEMBRE	REGISTRO Nº	1.608.437	DGSE-2010	440.843	SIGAF/2010

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

		Abr-10				Nov-10						
DE	AREA	NIVEL	ESTABLECIMIENTO	EMPRESA	1º QUINC ABRIL /10		2º QUINC ABRIL /10		1º QUINC NOV/10		2º QUINC NOV /10	
					EX/REG	PRD	EX/REG	PRD	EX/REG	PRD	EX/REG	PRD
1	PRI	PRI	18	LAMERICH SRL	401191	105868	466005	129146	1417675	393366	1502640	445846
2	PRI	PRI	4	SIAL SA	401764	105771	508219	139817	1419749	388507	1504320	432965
3	INI	INI	JII 4	CATERIND SA	386720	100234	476537	130319	1441864	386597	1500020	411527
4	PRI	PRI	26	ALFREDO GRASSO	394125	103062	471551	131001	1419429/1440106	388296/387449	1511342/1511523	433033/417633
5	PRI	PRI	6	DIAZ VELEZ	395638	104163	470161	129779	1426915	426575	1542699	432812
5	PRI	PRI	15	DASSAULT SA	376885	109810	476062	131279	1547780	460676	1520248	460694
6	INI	INI	E INF 6 R.MEIIA	SERVIR C	482030	133500	487680	133519	1544781	425956	1545087	426757
6	MED	MED	LIC 10	SUC R MATIN	415682	113815	468318	1237455	1465384	409960	1516908	420245
6	ESP	PRI	ESP 34	SPATARO	428247	113534	480681	133504	1439175	423267	1594889	460632
7	PRI	PRI	1	SUC FERRAROTTI	402334	113368	501170	137741	1440481	400690	1601316	136394
7	PRI	PRI	23	BAGALA SA	397026	104073	471181	128949	1449846	394337	1526249	439531
9	ESP	PRI	ESP 26	HISPAN SA	386929	100306	447142	121550	1425400	426995	1516842	451227
10	PRI	PRI	1	ENNRIQUE TAVOLARO SRL	403154	115484	468954	130208	sist 861614	134637	1526467	460151
11	PRI	PRI	9	ALIM INTEGRADOS SA	397067	104208	471190	130407	1449795	388656	1595403	464200
12	PRI	PRI	7	CAN SA	443208	121954	500866	137855	1453877	427388	1534752	450615
13	ARTE	MED	B ARTES R YRUTIA	SIAL SA	401764	105771	508219	139817	1419749	388507	1504320	432965
14	INI	INI	J MAT 1 ALBARRACIN	CAN SA	443208	121954	477349	131308	1453877	427388	36638	sist 862050
14	ESP	PRI	ESP 18	ARKINO SA	396465	103113	467896	129426	1440346	384262	1507609	432749
15	INI	INI	JII 4	SERV FOOD AND CATERING	470409	130225	501016	137445	1480680	411973	1876/11	443160
16	INI	INI	JIC 3 (ESC 1)	CAN SA	408471	115382	477349	131308	1453877	427388	1534752	450615
17	PRI	PRI	7	TREGGIO SRL	402369	105888	477661	133512	1518152	458563	1544316	458614
18	INI	INI	JIC 2 (ES 25-16)	CARMELO ANTONIO ORRICO	396310	109990	468033	129202	1449994	415716	1536299	442298
19	PRI	PRI	6	ARSONI SA	387141	100316	447190	124982	1425158	410002	1517044	decreto
20	PRI	PRI	16	FRIEND FOOD	384165	100172	449763	121768	1402008	392502	1490650	411030
20	INI	INI	JIN C (ESC 16)	FRIEND FOOD	384165	100172	449763	121768	1402008	392502	1490650	411030
21	PRI	PRI	5	LAMERCH SRL	401191	105868	466005	129146	1417675	393366	1502640	445846

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
 de la
 Auditoria GraI. de la Ciudad de Bs. As.

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

Año	Nivel	CE	Establecimiento	Empresa	1 QUINCENA ABRIL/10		2 QUINCENA ABRIL/10		1 QUINCENA NOV /10		2 QUINCENA NOV /10	
					EXREG	PRD	EXREG	PRD	EXREG	PRD	EXREG	PRD
Primaria	Primaria	1	18	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548127-DGSE/2010	07097-MECP/2010	Reg. 669037-DGSE/2010	214224-MECP/2010	EXP. 87519/2010	454754-DGDCYCE/2010	EXP. 106169/2010	454756-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	2	4	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548127-DGSE/2010	07097-MECP/2010	Reg. 669037-DGSE/2010	214224-MECP/2010	EXP. 87519/2010	454754-DGDCYCE/2010	EXP. 106169/2010	454756-DGDCYCE/2010
Media	Media	2	COLEGIO NAC. 3		NO SE BRINDA SERVICIO DE LACTEOS							
Inicial	Inicial	3	38 4	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548095-DGSE/2010	203621-MECP/2010	Reg. 669076-DGSE/2010	212371-MECP/2010	EXP. 88205/2010	454799-DGDCYCE/2010	EXP. 106026/2010	454840-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	4	26	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548095-DGSE/2010	203621-MECP/2010	Reg. 669076-DGSE/2010	212371-MECP/2010	EXP. 88205/2010	454799-DGDCYCE/2010	EXP. 106026/2010	454840-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	5	6	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548095-DGSE/2010	203621-MECP/2010	Reg. 669076-DGSE/2010	212371-MECP/2010	EXP. 88205/2010	454799-DGDCYCE/2010	EXP. 106026/2010	454840-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	5	15	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548095-DGSE/2010	203621-MECP/2010	Reg. 669076-DGSE/2010	212371-MECP/2010	EXP. 88205/2010	454799-DGDCYCE/2010	EXP. 106026/2010	454840-DGDCYCE/2010
Inicial	Inicial	6	INF. 6 (B.I.R. Mejía)	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548095-DGSE/2010	203621-MECP/2010	Reg. 669076-DGSE/2010	212371-MECP/2010	EXP. 88205/2010	454799-DGDCYCE/2010	EXP. 106026/2010	454840-DGDCYCE/2010
Media	Media	6	LICED 10		NO SE BRINDA SERVICIO DE LACTEOS							
Especial	Primaria	6	ESPECIAL 34	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548095-DGSE/2010	203621-MECP/2010	Reg. 669076-DGSE/2010	212371-MECP/2010	EXP. 88205/2010	454799-DGDCYCE/2010	EXP. 106026/2010	454840-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	7	1	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548200-DGSE/2010	232729-MECP/2010	Reg. 669044-DGSE/2010	283830-MECP/2010	EXP. 88055/2010	454845-DGDCYCE/2010	EXP. 106415/2010	454832-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	7	23	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548200-DGSE/2010	232729-MECP/2010	Reg. 669044-DGSE/2010	283830-MECP/2010	EXP. 88055/2010	454845-DGDCYCE/2010	EXP. 106415/2010	454832-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	8	11 y 3IN A	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548200-DGSE/2010	232729-MECP/2010	Reg. 669044-DGSE/2010	283830-MECP/2010	EXP. 88055/2010	454845-DGDCYCE/2010	EXP. 106415/2010	454832-DGDCYCE/2010
Especial	Primaria	9	ESPECIAL 26	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548127-DGSE/2010	207097-MECP/2010	Reg. 669037-DGSE/2010	214224-MECP/2010	EXP. 87519/2010	454754-DGDCYCE/2010	EXP. 106169/2010	454756-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	10	1	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548127-DGSE/2010	207097-MECP/2010	Reg. 669037-DGSE/2010	214224-MECP/2010	EXP. 87519/2010	454754-DGDCYCE/2010	EXP. 106169/2010	454756-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	11	9	CONOSUR S.A.	Reg. 451880-DGSE/2010	203374-DGDCYCE/2010	Reg. 579076-DGSE/2011	203445-DGDCYCE/2010	EXP. 1589838/2010	454994-DGDCYCE/2010	EXP. 1590012/2010	454989-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	12	7	LACTEOS CONOSUR S.A.	Reg. 451880-DGSE/2010	203374-DGDCYCE/2010	Reg. 579076-DGSE/2011	203445-DGDCYCE/2010	EXP. 1589838/2010	454994-DGDCYCE/2010	EXP. 1590012/2010	454989-DGDCYCE/2010
Media	Media	12	EEM 7		NO SE BRINDA SERVICIO DE LACTEOS							
Arte	Media	13	B.Antes "R. Yurita"		NO SE BRINDA SERVICIO DE LACTEOS							
Inicial	Inicial	14	Mat. 1° Albarrac	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548200-DGSE/2010	232729-MECP/2010	Reg. 669044-DGSE/2010	283830-MECP/2010	EXP. 88055/2010	454845-DGDCYCE/2010	EXP. 106415/2010	454832-DGDCYCE/2010
Especial	Primaria	14	ESPECIAL 18	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548200-DGSE/2010	232729-MECP/2010	Reg. 669044-DGSE/2010	283830-MECP/2010	EXP. 88055/2010	454845-DGDCYCE/2010	EXP. 106415/2010	454832-DGDCYCE/2010
Inicial	Inicial	15	JII 4	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548127-DGSE/2010	207097-MECP/2010	Reg. 669037-DGSE/2010	214224-MECP/2010	EXP. 87519/2011	454754-DGDCYCE/2010	EXP. 106169/2010	454756-DGDCYCE/2010
Inicial	Inicial	16	JIC 3 (esc. 1)	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548163-DGSE/2010	203584-MECP/2010	Reg. 669060-DGSE/2010	212446-MECP/2010	EXP. 87566/2010	454850-DGDCYCE/2010	EXP. 106284/2010	454752-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	17	7	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548163-DGSE/2010	203584-MECP/2010	Reg. 669060-DGSE/2010	212446-MECP/2010	EXP. 87566/2010	454850-DGDCYCE/2010	EXP. 106284/2010	454752-DGDCYCE/2010
Inicial	Inicial	18	JIC 2 (es. 29-16)	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548163-DGSE/2010	203584-MECP/2010	Reg. 669060-DGSE/2010	212446-MECP/2010	EXP. 87566/2010	454850-DGDCYCE/2010	EXP. 106284/2010	454752-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	19	6	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548200-DGSE/2010	232729-MECP/2010	Reg. 669044-DGSE/2010	283830-MECP/2010	EXP. 88055/2010	454845-DGDCYCE/2010	EXP. 106415/2010	454832-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	20	16	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548163-DGSE/2010	203584-MECP/2010	Reg. 669060-DGSE/2010	212446-MECP/2010	EXP. 87566/2010	454850-DGDCYCE/2010	EXP. 106284/2010	454752-DGDCYCE/2010
Inicial	Inicial	20	JIN C (esc. 20)	MASTELLONE HNOS S.A.	Reg. 548163-DGSE/2010	203584-MECP/2010	Reg. 669060-DGSE/2010	212446-MECP/2010	EXP. 87566/2010	454850-DGDCYCE/2010	EXP. 106284/2010	454752-DGDCYCE/2010
Primaria	Primaria	21	5	LACTEOS CONOSUR S.A.	Reg. 451880-DGSE/2010	203374-DGDCYCE/2010	Reg. 579076-DGSE/2011	203445-DGDCYCE/2010	EXP. 1589838/2010	454994-DGDCYCE/2010	EXP. 1590012/2010	454989-DGDCYCE/2010

3. ANEXO V - INFORMES INDIVIDUALES -

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 30/08/11	
Escuela 18	Distrito Escolar: 01
Dirección: Las Heras 3086	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Lamerich SRL	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Se entregan 25 litros de leche fluida entera UAT. Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: sin observaciones Remitos: Se detalla número viandas en lugar de raciones a elaborar en la cocina. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La heladera de frutas y verduras se encuentra sucia, oxidada y con alimentos del personal sin envasar.
Se prepara ensalada de frutas para el día siguiente (se cortan naranjas) sin guantes ni barbijo).

D) PRESTACIONES RELEVADAS
Asistencia del día Alumnos: Adultos: Total: 197 190 7
DESAYUNO: <u>Menú General:</u> Mate cocido con leche + alfajor de chocolate

Los niños desayunan a las 9:00 horas en el salón comedor.
Se utilizan 15 litros de leche entera UAT para la realización de mate cocido.

ALMUERZO:

Menú General: Medallón de pollo con puré mixto – gelatina.

Menú docente: pollo al horno con puré mixto. Almuerzan 4 docentes autorizados y 3 directivos.

Menú especial: pollo al horno con puré mixto.

De todas las 4 dietas preparadas, solo 1 tenía prescripción médica.

La temperatura de servido del plato final es de 62.4 ° C para el medallón de pollo.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

Las camareras solo usaron barbijo mientras manipulaban alimentos listos para servir al llegar los miembros de la auditoria.

El personal de cocina solo se coloca la identificación al momento de servir la comida.

Se observa el personal manipulando alimentos listos para servir sin usar guantes descartables ni barbijos.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso no cumple con los requisitos del CAA.

Los desagües de la cocina son insuficientes de manera de no acumular agua.

El baño no se encuentra separado por sexos. Posee escasa ventilación por faltante de rejillas y/o ventanas, no posee elementos de higiene personal. (Jabón, cepillo de uñas, papel higiénico).

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El armario destinado para el depósito de alimentos secos tiene una higiene y un estado inadecuado

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material. Posee excedente de vajilla de la que se usa diariamente.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 26/08/11

Escuela: 4

Distrito Escolar: 2

Dirección: Soler
3929

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno – Vianda caliente

Concesionario: SI-AL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Remitos: sin observaciones

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detallan las unidades de viandas para alumnos becados, no becados, personal de SI-AL, docentes autorizados desayunos y las cantidades de las materias primas expresadas kilos o unidades, según el alimento.

El remito no se encuentra firmado

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La heladera tenía un mal funcionamiento, con lo cual, la temperatura en la que se conservan los alimentos es inadecuada.

No poseían termotanque. Ya se había comprado, pero no estaba colocado aún.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos

Adultos:

Total: 145

Almuerzo: 135 10

DESAYUNO:171

Menú General: yogur entero bebible de vainilla – galletitas dulces

Los niños desayunan a las 9:00 horas en el salón comedor.

Se utilizan 15 litros de leche entera UAT para la realización de mate cocido.

ALMUERZO:

Menú General: Risotto con pollo – manzana. (Se debió haber servido ensalada de frutas).

Menú docente: Comen el mismo menú que los alumnos.

Menú especial: pollo al horno con puré mixto.

De las 4 dietas, solo 1 poseía prescripción médica.

La temperatura de servido del plato final es de 62.4 ° C para el medallón de pollo.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

Las camareras no usaron barbijo ni guantes descartables mientras manipulaban los alimentos listos para consumir.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina posee ciertas deficiencias, como ser falta de espacio, desagües y ventanas, motivos por los cuales no se cocina.

El baño no es exclusivo del personal, no se encuentra separado por sexos, y no posee aviso de lavado de manos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El armario destinado para el depósito de alimentos secos tiene una higiene y un estado inadecuado

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Posee un excedente en vajilla descartable porque la utilizan a diario. Esto ocurre ya que la vajilla que les envían llega sucia, engrasada y al no tener termotanque, no tienen agua caliente para desengrasarlos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 02/09/11

Escuela de Comercio N° 3 | **Distrito Escolar:** 02

Dirección: Av. Rivadavia 3577 | **Área:** Medio

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Coop. De Trabajo La Cacerola

Proveedor de lácteos: No hay.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

NO LACTEOS

Transporte: El mismo no cuenta con refrigeración. La cabina se comunica con la parte posterior.

En la parte externa del vehiculo no lleva la leyenda de transporte de sustancias alimenticias.

Características y calidad de la provisión: La fruta del refrigerio, bananas, se encontraban en su gran mayoría muy maduras, con la cáscara muy oscura y algunas pasadas de madurez.

Remitos: En el remito constan las unidades de refrigerios entregadas, sin describir las materias primas que lo componen.
El remito no se encuentra firmado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La heladera estaba en desuso, un mal funcionamiento, con lo cual, la temperatura en la que se conservan los alimentos es inadecuada. Se deberían conservar a temperatura de 8 °C los refrigerios para el turno de la tarde, siendo el las 14 hs el horario de entrega. Se nos informa, que la Cooperativa, en dos días hábiles les estará entregando una heladera nueva.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 450

REFRIGERIO:

Sándwich Felipe de paleta y queso – banana.

La temperatura de entrega es de 12° C.

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)
--

No hay personal de concesionario. Los refrigerios los reparte el personal del colegio.
--

F) INFRAESTRUCTURA

No hay cocina.

G) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No hay heladera en funcionamiento al momento de la auditoria.

No se utiliza vajilla.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 29/08/11	
Escuela: JII 4	Distrito Escolar: 3
Dirección: México 1627	Área: Inicial
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: A. Grasso	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: No relevado.
Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: Se detalla número raciones a elaborar en la cocina. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. Se observan las siguientes diferencias: 3980g de arroz en lugar de 5000g y 4.5l de aceite mezcla en lugar de 5l. La cantidad de arroz de la preparación presenta un déficit de 19.60% y la fruta un 16% de déficit de peso por ración, respecto al peso presente en el PBC.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Los víveres secos se almacenan en el bajo mesada, junto a las manzanas ya que no se dispone de otro lugar.
La técnica de lavado de manos del personal no es correcta.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
Alumnos: Adultos: Total: 208 198 10
DESAYUNO: <u>Menú General:</u> leche chocolatada – barra de cereal

Los niños desayunan a las 9:00 horas en el salón comedor.

ALMUERZO:

Menú General: Guiso de lentejas - Manzana

Menú docente: Tarta pascualina (con queso fresco y huevo duro)

La temperatura de servido del plato de lentejas es de 80 ° C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

El personal de cocina no lleva puesta la identificación correspondiente. No realiza un adecuado lavado de manos.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso no cumple con los requisitos del CAA.

No hay desagües en el área de cocina, se baldea hacia el comedor.

No existen suficientes mallas de protección tipo mosquitero.

No presenta ventilación cruzada por medio de aireadores o rejillas.

El baño se encuentra dentro del área de la cocina. No posee ventilación por faltante de rejillas y/o ventanas, y tiene aviso de lavado de manos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El estado e higiene de las instalaciones eran adecuadas.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Las jarras son de aluminio, material previsto por el PBC.

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

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 31/08/11

Escuela: 26

Distrito Escolar: 4

Dirección: San Juan 353

Área: Primaria

Servicio relevado: Almuerzo – Refrigerio – Refuerzo Alimentario

Concesionario: A. Grasso

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entregan 52 litros de yogur bebible entero

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla el número de raciones de refuerzos, refrigerios y almuerzos. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar.
La tapa pascualina y la verdura destinada a las dietas no figura en el remito.
Se observa una deficiencia del 32.13 % en el plato del menú general.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Una de las heladeras se en mal funcionamiento, no enfriando correctamente.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 349
Adultos: 19

Total: 368

ALMUERZO:

Menú General: Raviolos con salsa - ensalada de frutas

Menú docente: Comen el mismo menú.

REFRIGERIO: Sándwich de paleta y queso - mandarina

REFUERZO ALIMENTARIO: Queso dambo – dulce de batata

La temperatura de servido del plato final de ravioles con salsa es de 55.66° C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

Un camarero prepara postres listos para servir sin guantes descartables ni barbijo.

F) INFRAESTRUCTURA

Los baños poseen escasa ventilación por faltante de rejillas y/o ventanas, no posee elementos de higiene personal. (Jabón, cepillo de uñas, papel higiénico).

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El armario destinado para el depósito de alimentos secos tiene una higiene y un estado inadecuado

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material. Desde la cocina se pidió a la empresa ya que se descartaron elementos que no estaban en condiciones de ser usadas.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita 23/08/11	
Escuela Nº: 6	Distrito Escolar: 5
Dirección: San José 1985	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Refrigerio	
Concesionario: Díaz Velez SRL	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Se entregan 36 litros de leche fluida entera UAT. Stock: 91 litros de leche UAT entera. Remitos: Describen el numero de raciones de refrigerio, de sólidos para el servicio de desayuno y las materias primas para preparar el mate cocido. La cantidad de mercadería detallada en proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. Se encuentra firmado por la Vicedirectora del establecimiento.
NO LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: sin observaciones Remitos: En el remito del día solamente se detalla el número de raciones. refrigerios y 430 sólidos de desayuno.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La encargada de cocina manipula alimentos listos para su consumo sin utilizar guantes descartables. Los refrigerios se entregan a los alumnos en cuanto el personal del colegio los recibe.
D) PRESTACIONES RELEVADAS
DESAYUNO: <u>Menú General:</u> Mate cocido con leche con alfajor simple.

REFRIGERIO:

Menú General: Sandwich de medallón de pollo – barrita de cereal
Se entregan conjuntamente con el desayuno en las aulas a las 9:00hs.

Menú especial: No hay alumnos con dieta al momento de la auditoria.
La temperatura de servido para los medallones de pollo fue de 7.1°C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

La cantidad de personal es adecuada.

Se observa en el personal falta de uso de guantes descartables al momento de servir los refrigerios.

F) INFRAESTRUCTURA

Los pisos no tienen hay desagües

Al no elaborarse comida no se evalúan ciertos aspectos relacionados a la infraestructura de la cocina. (Campana de extracción de humo, etc.)

El baño del personal no esta separado para hombres y mujeres y no cuenta con avisos que indique al personal que debe lavarse las manos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y el estado de los sectores y de las instalaciones es adecuada con excepción del baño, el cual esta en malas condiciones.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

La vajilla utilizada para el desayuno era la adecuada.

No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable pero sí de vajilla (de uso diario) extra para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 16/09/11	
Escuela N°: 15	Distrito Escolar: 5
Dirección: Av. Montes de Oca 807	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Dassault SA	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Se entregan 40 litros de yogur bebible entero de vainilla. Stock: 48 litros de leche UAT entera. Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: Se detallan las unidades de sólidos de desayuno y las unidades de refrigerios. No se especifican que los ingredientes. El remito se encuentra firmado por la directora del establecimiento.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
.Los refrigerios son conservados en heladeras en buenas condiciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
DESAYUNO:
<u>Menú General:</u> .Yogur bebible entero – galletitas dulces Los niños desayunan en las aulas, ya que no hay comedor escolar.
REFRIGERIO:
<u>Menú General:</u> Sandwich Felipe de paleta y queso - mandarina

Menú especial: No hay alumnos con dieta al momento de la auditoria.

La temperatura de conservación de los refrigerios fue de 10 °C.

Si bien el producto final del refrigerio no presenta un déficit de gramaje por ración, se observa que el queso presenta un 20% de déficit.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

La cantidad de personal es adecuada.

Se observa en el personal falta de uso de barbijos al manipular alimentos listos para consumir y de identificación personal.

F) INFRAESTRUCTURA

Dado que no se elaboran comidas, no se relevaron las características que debe reunir la cocina.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y el estado de los sectores y de las instalaciones es adecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 12/10/11	
Escuela: Infantil N° 6	Distrito Escolar: 6
Dirección: Venezuela 3158	Área: Inicial
Servicio relevado: Desayuno – Almuerzo – Refuerzo alimentario	
Concesionario: Servir C	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: Las cantidades diarias estimadas son las siguientes: 45 L de leche entera UAT, 27 envases tetrabrik de 250cc de leche modificada para lactantes de 0 a 6 meses y otros 27 envases para lactantes de 6 a 12 meses. El día de la fecha se entregaron 60 litros de yogur bebible de frutilla, además de los estimados para los lactantes. El stock de dichas leches fue de 48 litros, 81 unidades y 81 unidades respectivamente. Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: sin observaciones Remitos: En el remito se expresan las unidades de sólidos de desayuno, las de los almuerzos de alumnos becados, docentes becados y no becados y por último un refuerzo alimentario. La cantidad de mercadería detallada en el remito para elaborar los almuerzos, proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar El remito se encuentra firmado por la Vicedirectora de establecimiento.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Los sectores de almacenamiento, tanto víveres frescos como secos estaban bien de acuerdo a las normas vigentes. La manipulación de los alimentos durante la cocción no se pudo relevar ya que al momento de la auditoria que tenían los platos completamente cocinados. (9:00hs)

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: Adultos:
199 71

Total: 270

DESAYUNO:

Menú General: yogur entero bebible – galletitas de agua

Los niños desayunan en varios turnos en el salón comedor.

ALMUERZO:

Menú General: Niños de 12 meses: Carne a la cacerola con puré de calabaza, zanahoria y batata – Ensalada de frutas.

Niños de 1 a 3 años: mismo menú.

Deambuladores: mismo menú, adecuándose la consistencia.

Menú docente: Es el mismo menú que el menú general.

Menú especial: Pollo al horno con cebolla y ajíes, con ensalada de zanahoria y remolacha – tortilla de acelga.

La temperatura de servido del plato final de los deambuladores fue de 53 °C, la de los niños de 12 meses 45 °C y la de los niños de 3 años fue de 54 °C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 8)

Algunos ayudantes de cocina poseían elementos personales en el área de manipulación de alimentos en el momento de las preparaciones para la cocción.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso no cumple con los requisitos del CAA. En un sector de la cocina éste era de madera (machimbre), siendo un material no apto para este sector, además se encontraba sucio y engrasado.

Los pisos poseían grietas, imposibilitando una adecuada higiene del lugar.

Los desagües de la cocina son insuficientes de manera de no acumular agua. Al baldear lo tenían que hacer a un patio externo.

Las paredes tenían la pintura descascarada.

El baño era compartido con los alumnos y no se encuentra separado por género. Posee escasa ventilación por faltante de rejillas y/o ventanas.

Es un solo baño para 60 personas que trabajan en el establecimiento, cuando por pliego corresponde que haya 1 cada 10 personas.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y estado de las instalaciones es correcto.

El concesionario no se encarga de la higiene y esterilización de los biberones. Tampoco provee las instalaciones o insumos para que lo haga personal del hospital.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

El equipamiento de cocina es adecuado,

No se proveen los biberones para los lactantes, como lo establece el PBC.

Éstos son de los propios niños, (y en algunos casos también traen la leche a consumir en el día la leche también) encontrándose casos de bebés utilizando un solo biberón en jornadas de hasta 8 hs, el cual la maestra solo enjuaga con agua.

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

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 30/09/11

Escuela: Liceo 10 **Distrito Escolar:** 6

Dirección: Jujuy 150 **Área:** Medio

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Suc. Rubén Martín

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS: No hay servicio de lácteos

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión:

Se observa un déficit en el peso por ración del queso del sándwich del 34.44%, y las mandarinas presentan un déficit de peso por ración del 20 % respecto a lo establecido por el PBC

Remitos: El remito describe las unidades de refrigerio a entregar. No detalla sus componentes.

El remito no se encuentra firmado por ninguna autoridad escolar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La heladera tenía un mal funcionamiento, no enfriando correctamente, con lo cual la temperatura en la que se conservan los alimentos es inadecuada. Allí se guardan los refrigerios para el turno tarde.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: Adultos:

Total: 155

155 0

REFRIGERIO:

Menú General: Sándwich Felipe de paleta y queso - mandarina

Se observa un déficit del 10 % del peso por ración de las mandarinas.

La temperatura de servido de los sándwiches fue de 16 °C y la temperatura de conservación de los mismos para entregarse en el turno tarde fue de 15.2 °C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)

Los refrigerios son entregados por personal auxiliar del colegio.

F) INFRAESTRUCTURA

No se evalúa ya que no posee cocina, ni hay personal del concesionario trabajando en la institución.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

No se evalúa, ya que no se cocina.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No se utilizan para el servicio.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 13/09/11	
Escuela 34	Distrito Escolar: 06
Dirección: Av. Independencia 2949	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Spataro	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Se entregan 8 litros de leche fluida descremada UAT. La escuela posee un stock de 12 litros de leche descremada UAT. Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones Remitos: En el remito se describen las materias primas entregadas. Se observa una diferencia entre el remito y la mercadería entregada para el postre (ensalada de frutas) entregándose solamente naranjas como postre del día. En la preparación del Menú General se observan los siguientes déficits de peso por ración: 16.67 % de cebolla, 25.93 % de tomate, 16.67 % de zanahoria y 42 % de pan. El plato final servido presenta un déficit de peso de 8.96 %. El plato final servido del Menú de Dietas tuvo un déficit de 27.45 % del peso por ración comparado al valor del pliego.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La heladera no enfría adecuadamente, de esta manera no se puede asegurar la correcta conservación e inocuidad de los alimentos. La encargada de cocina manipula alimentos listos para consumo (ensalada) sin la utilización de guantes descartables.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos:	Adultos:	Total: 63
60	3	

DESAYUNO:

Menú General: Mate cocido con leche + alfajor de chocolate

Al ser una escuela especial de adultos, no hay un estricto horario de ingreso al establecimiento, por lo que el servicio de desayuno se va entregando a medida que van llegando los alumnos.

ALMUERZO:

Menú General: Carne a la lyonesa con ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.

Menú docente: Idem al menú general

Menú especial: Bifes de paleta al horno con ensalada de zanahoria y lechuga.

La temperatura de servido del plato final es de 55.1 ° C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)

Se observa el personal manipulando alimentos listos para servir sin usar guantes descartables.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso no cumple con los requisitos del CAA. Presenta grietas y pintura levantada.

La cocina no posee campana de absorción de de humos ni hay un extractor al exterior.

No cuenta con una adecuada ventilación, natural o forzada.

El baño no es exclusivo del personal. Se comparte con los alumnos.

Posee escasa ventilación por faltante de rejillas y/o ventanas.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La heladera no se encuentra en buen estado, posee una temperatura inadecuada para la conservación de alimentos.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 12/09/11	
Escuela: 1	Distrito Escolar: 07
Dirección: Av. Corrientes 5332	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno – Vianda Caliente	
Concesionario: Suc. Rodolfo Ferrarotti SRL	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Sin observaciones
Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: Se detallan las raciones de comedor para alumnos becados, no becados, docentes autorizados, y sólidos de desayunos. La cantidad de mercadería detallada en proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar.
Se sirvieron tallarines en lugar de fideos tirabuzón y el peso del plato final servido tuvo déficit por ración del 25%.
El remito se encuentra firmado por la Directora de la escuela.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La heladera se desconecta los fines de semana, por lo que la temperatura de los días lunes (día de la auditoria) no esta a la temperatura adecuada para mantener la inocuidad de los alimentos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
Asistencia del día
Alumnos: Adultos: Total: 197
171 10
DESAYUNO:

Menú General: Leche chocolatada – Barra de cereal.

Los niños suelen desayunar a las 9:00 horas en el salón comedor, pero día de la auditoria se conmemoraba un acto por el día del maestro y se entrego el desayuno en las aulas a las 11hs.

La leche quedo servida desde las 9:00hs sin refrigerar.

ALMUERZO: Se lleva a cabo en el comedor en 2 turnos. (12:20 – 13:00hs)

Menú General: Tallarines con carne estofada – Manzana.

Menú docente: Por el Día del Maestro hubo menú especial para ellos: Pechugas de pollo con ensalada rusa y lechuga. Fiambre, salame y queso dambo.

La temperatura de servido del plato final del guiso es de 61.6 ° C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)

El personal de cocina no posee la identificación personal en su uniforme.

El lavado de manos es inadecuado, no utilizan jabón y se secan con trapo rejilla. Utilizan teléfono celular durante las preparaciones previas.

Se observa el personal manipulando alimentos listos para servir sin usar guantes descartables ni barbijos.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso no cumple con los requisitos del CAA.

Los desagües de la cocina son insuficientes de manera de no acumular agua.

Los espacios entre la pared y los equipos no están sellados, lo que hace difícil la limpieza de la zona.

Las paredes poseen grietas y pintura descascarada, lo que imposibilita una adecuada higiene de las mismas.

El baño es compartido con los docentes. El baño de hombres no posee ventilación, debido a la faltante de rejillas y/o ventanas.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Toda el área de cocina en general esta muy sucia.

Las asaderas se guardan en el techo del placard de víveres, donde se ensucian fácilmente.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 14/09/11	
Escuela: 23	Distrito Escolar: 07
Dirección: Pringles 263	Área: Primaria
Servicio relevado: Almuerzo	
Concesionario: Bagalá SA	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Se entregan 31 litros de leche entera UAT En stock se observan 24 litros de leche entera UAT.
Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: En el remito se detallan las raciones y las materias primas para elaborar el menú del día. La cantidad de mercadería detallada en proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar.
Se observa que faltan zapallitos y una diferencias en el peso de la calabaza: 25 Kg. en lugar de 42.5 Kg.,

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
Asistencia del día
Alumnos: Adultos: Total: 202
195 7

DESAYUNO:

Menú General: No se relevo el servicio.

ALMUERZO:

Menú General: Cazuela de carne con verdura y arroz - mandarina

Menú docente: Pollo al oreganato con calabaza.

Menú especial:

Un alumno con diabetes tipo 1 tiene prescripción médica que indica que debe consumir por lo menos un plato tipo postre de hidratos de carbono (arroz, fideos) en cada comida y recibió pollo con calabaza.

Pollo al horno con zanahoria rallada, para 1 alumno celiaco y 3 con sobrepeso.

La temperatura de servido del plato final del guiso es de 62 ° C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)

El personal de cocina solo se coloca la identificación al momento de servir la comida. Uno de los ayudantes de cocina tiene el uniforme muy sucio.

Usan anillos durante las preparaciones y servicio.

Tienen elementos personales en el área de manipulación de alimentos y no poseen una buena técnica de lavado de manos.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso se encuentra muy sucio.

Los espacios entre la pared y los equipos y los equipos entre si no son fáciles de limpiar.

Los desagües de la cocina son insuficientes de manera de no acumular agua, además de encontrarse sucios. Se baldea al pasillo.

El baño no se encuentra separado por sexos. Posee escasa ventilación por faltante de rejillas y/o ventanas.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Es inadecuada la higiene de los sectores de cocina, de las instalaciones y de los desagües. El estado de las instalaciones es correcto.

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee un excedente mínimo del 10 % de toda la vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material (solamente de vasos y cucharitas).

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 21/10/11	
Escuela: Comercial 3	Distrito Escolar: 07
Dirección: Gaona 1502	Área: Media
Servicio relevado: Refrigerio	
Concesionario: Evencoop Ltda.	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
Características y calidad de la provisión: No hay servicio de lácteos. Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS
Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: sin observaciones Remitos: En el remito figura la cantidad (unidades) de refrigerios entregados, sin especificar sus componentes. El remito no se encuentra firmado por ninguna autoridad escolar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Los refrigerios para el turno tarde y noche se reciben por la mañana y se guardan en una heladera a temperatura de 8.9 °C.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
Asistencia del día Alumnos: Adultos: Total: 420 420 0 REFRIGERIO: Sándwich felipe de paleta y queso - mandarina Los refrigerios se reparten en el primer recreo, a las 9:10 para los alumnos del turno mañana y a las 15:10 a los del turno tarde. También hay refrigerios en el turno noche.

Algunas de las mandarinas entregadas estaban pasadas de su punto de madurez presentando moho en su cáscara.

Las mandarinas presentan un déficit del 10 % del peso por ración de acuerdo a lo establecido por el PBC.

La temperatura de servido del sándwich es de 15.2° C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)

El encargado de repartir los refrigerios es personal propio del establecimiento educativo.

F) INFRAESTRUCTURA

No se evalúa ya que no posee cocina, ni hay personal del concesionario trabajando en la institución.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

No se evalúa, ya que no se cocina.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No se utiliza para el servicio.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 07/09/11	
Escuela: 11 y JIN A	Distrito Escolar: 8
Dirección: J. B. Alberdi 163	Área: Primaria - Inicial
Servicio relevado: Desayuno – Almuerzo	
Concesionario: Autogestión	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: Se entregan 60 litros de yogur bebible entero para primaria y 35 litros para Jardín de Infantes Se observa un déficit del 30.56% de la ración de yogur. Remitos: sin observaciones NO LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: Los proveedores entregan la mercadería entrando por el sector de Jardín, pasando por el patio de juegos de los niños. Remitos: Dado que es un servicio autogestionado, hay distintos remitos. En el caso del de pan, no se puede constatar la entrega del día ya que el remito se realiza mensualmente. De lo que dice el rotulo de la bolsa, y lo pesado se observa una diferencia de 2.3 kg. Se observan déficits de peso por ración en los siguientes ingredientes del menú general: 62.68% en la zanahoria, 38.42% en las arvejas, 10.43% en el arroz, 40.89% en el polvo para preparar gelatina. (10% en el peso final de la gelatina).

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La heladera tenía un mal funcionamiento, con lo cual, la temperatura en la que se conservan los alimentos es inadecuada. No poseían termotanque. Ya se había comprado, pero no estaba colocado aún.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: Adultos: Total: 422
406 16

DESAYUNO:

Menú General: yogur entero bebible de vainilla – galletitas de agua

Los alumnos de primaria desayunan a las 9:00 horas en el salón comedor.

Los niños de jardín desayunan en un lugar común den jardín, que funciona según el horario como comedor.

ALMUERZO:

Menú General: Pollo al horno con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas - gelatina

Menú docente: Comen el mismo menú.

Menú especial: pollo al horno con puré mixto.

De todas las 4 dietas preparadas, solo 1 tenía prescripción médica.

La temperatura de servido del plato final es de 50 ° C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 9)

El personal de cocina manipula alimentos listos para servir sin guantes descartables y con los barbijos mal colocados, por debajo de la nariz.

Llevar identificación personal, pero solamente con sus nombres de pila.

F) INFRAESTRUCTURA

Los pisos no cumplen con los requisitos del CAA. Presentan grietas y huecos.

Las paredes poseen grietas, lo que imposibilita una adecuada higiene de las mismas.

Las mesadas fijas no son de materiales no absorbentes y lavables, son de madera la cual se encuentra gastada.

El baño no se encuentra separado para hombres y mujeres

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El armario destinado para el depósito de alimentos secos tiene una higiene y un estado inadecuado

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 06/09/11	
Escuela: Especial 26	Distrito Escolar: 9
Dirección: Darragueyra 2460	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno – Almuerzo	
Concesionario: Hispan SA UTE	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Se entregan 9 litros de leche entera UAT y 3 litros de leche descremada UAT. Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: sin observaciones Remitos: La cantidad de mercadería detallada en proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. Se observan las siguientes diferencias entre lo descrito en el remito y lo auditado: Queso fresco: 300g en lugar de 1.606g Pan: 70 unidades en lugar de 88u. Zapallo anco: 16kg en lugar de 20.44kg Se observan deficiencias en el peso por ración de los siguientes ingredientes: 80.50% de queso cremoso 14.77% de manteca Hay un 10% de deficiencia en el peso por ración del budín de calabaza. El remito no se encuentra firmado por ninguna autoridad escolar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La heladera tenía un mal funcionamiento, con lo cual, la temperatura en la que se conservan los alimentos es inadecuada.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 48
Adultos: 40

Total: 88

DESAYUNO:

Menú General: Chocolatada – Alfajor y pan pebete

Los alumnos desayunan a las 9:00 horas en el salón comedor.

ALMUERZO:

Menú General: Medallón de pollo con budín de calabaza – Postre sabor chocolate.

Menú docente: Comen el mismo menú.

Menú especial: Bifes de cuadril con ensalada de lechuga y tomate.

A muchos alumnos no les adecuan el menú de dieta porque según refiere la autoridad escolar, es solo para que coman el otro menú.

La temperatura de servido del plato final es de 47 ° C para el medallón de pollo y 53 para el budín de calabaza.

El postre no llega a enfriar correctamente (8°C), quedando a una temperatura de 16°C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

El personal de cocina llevaba puestos anillos y relojes. También utilizaban celular mientras se realizaban tareas de preparación de comidas.

F) INFRAESTRUCTURA

No presenta ventilación cruzada por medio de aireadores o rejillas, ni hay una ventilación adecuada y suficiente para evitar el calor excesivo.

Los desagües de la cocina son insuficientes de manera de no acumular agua.

El baño no se encuentra separado por sexos. No posee ventilación por faltante de rejillas y/o ventanas. Faltan avisos que indique al personal que debe lavarse las manos luego de usar los servicios.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene del vestuario y lugar de guardado de efectos personales es inadecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No posee tenedores y cucharas con mango grueso, requerido en los colegios con alumnos con trastornos severos neurológicos.

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

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 05/09/11

Escuela: 01

Distrito Escolar: 10

Dirección: Cuba
2039

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno – Almuerzo

Concesionario: E. Tavolaro SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entregan 76 litros de leche entera UAT

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detallan las unidades de sólidos de desayuno, comedor para alumnos becados, no becados, docentes autorizados y las cantidades de las materias primas expresadas kilos o unidades, para la preparación del menú.

La cantidad de mercadería detallada en proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar.

Respecto a los relevado se observan las siguientes diferencias:

Falta de ajíes, 8 Kg. de tomate triturado en lugar de 8.6Kg, 10kg de arroz en lugar de 12.361 kg.

Se recibieron 380 barras de cereal en lugar de 386 unidades y 3kg de polvo para preparar chocolatada en lugar de 3.860kg.

Se observaron deficiencias en los pesos por ración de los siguientes ingredientes:

17.58% en el cacao en polvo

8.42% en el arroz

66.06% en la zanahoria

11.24% de arvejas y 43.02% de pan

El remito se encuentra firmado por la Vicedirectora del colegio.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

En la heladera se encuentran alimentos sin envasar y rotular, pertenecientes al personal.

Se utiliza una tabla de madera gastada para cortar carne cruda y vegetales. No se puede garantizar una correcta higiene de la misma.

Utilizan trapos muy sucios.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: Adultos: Total: 254
245 9

DESAYUNO:

Menú General: Chocolatada – barras de cereal

Los niños desayunan a las 9:00 horas en el salón comedor.

ALMUERZO: en 2 turnos, 12:15 – 1:15

Menú General: Ternera guisada con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas

Menú docente: Comen el mismo menú.

Menú especial: Un alumno posee una prescripción médica que indica que debe recibir una dieta con bajo aporte de proteínas y sodio por presentar riñón único, y recibe el menú de dietas al igual que el resto. (sin control protéico)

La temperatura de servido del plato final es de 62.4 ° C para el medallón de pollo.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 6)

Las camareras solo usaron barbijo mientras manipulaban alimentos listos para servir al llegar los miembros de la auditoria.

El personal de cocina solo se coloca la identificación al momento de servir la comida. Se observa el personal manipulando alimentos listos para servir sin usar guantes descartables ni barbijos.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso no cumple con los requisitos del CAA.

Los desagües de la cocina son insuficientes de manera de no acumular agua.

El baño no se encuentra separado por sexos. Posee escasa ventilación por faltante de rejillas y/o ventanas, no posee elementos de higiene personal. (Jabón, cepillo de uñas, papel higiénico).

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El armario destinado para el depósito de alimentos secos tiene una higiene y un estado inadecuado

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 14/10/11

Escuela N°: 9 **Distrito Escolar:** 11

Dirección: R.L.
Falcón 2943 **Área:**

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Alimentos Integrados SA

Proveedor de lácteos: Lácteos Conosur.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entregan 30 litros de yogur bebible entero en lugar de 36 litros.

Stock: 48 litros de leche UAT entera.

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. Se observan las siguientes diferencias:

El remito se encuentra firmado, pero no se aclara la firma.

Mercadería entregada que presenta diferencias: Tomate para corte, 4.5kg en lugar de 5.1Kg;

La mercadería utilizada para el menú de los docentes y de los alumnos con dieta no se detalla en el remito del día, solo se enumeran las raciones entregadas.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La heladera se encuentra con partes oxidadas

D) PRESTACIONES RELEVADAS

DESAYUNO:

Menú General: .Yogur bebible entero – galletitas dulces sabor vainilla.

ALMUERZO:

Menú General: Pollo a la cacerola con arroz con manteca y queso - Manzana

Menú especial: Pollo al horno con ensalada de zanahoria y tomate

Hay 32 alumnos con dieta, 3 de los cuales son sin sodio.

Se observa un déficit de gramajes por ración en los siguientes ingredientes: 23.04% en el arroz; 19.19 en la manteca; 69.70 en el aceite y 12.46% en el queso.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

La cantidad de personal es adecuada.

Se observa que los uniformes del personal están sucios y sin identificación personal.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso de la cocina no cumple con las normas del CAA, presenta grietas y tiene la pintura levantada. Lo mismo ocurre en las paredes.

Los bajo mesadas están rotos.

Los baños no están separados para hombres y mujeres, no presentan ventilación cruzada por medio aireadores o rejillas y no cuentan con aviso de lavado de manos luego de usar los servicios. A su vez carecen de elementos de higiene como el jabón y el cepillo para uñas.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y el estado de los sectores y de las instalaciones son inadecuados.

La heladera del concesionario esta oxidada.

El vestuario y lugar de guardado de efectos personales no está en buen estado y esta carente de higiene.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 23/09/11

Escuela N°: 1 **Distrito Escolar:** 12

Dirección: Bogotá 2759 **Área:** Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Red de Barrios

Proveedor de lácteos: no hay servicio

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remito: En el remito figura la cantidad (unidades) de refrigerios entregados, sin especificar sus componentes.

El remito se encuentra firmado, pero no se aclara la firma.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

No hay heladera donde guardar los refrigerios que serán entregados en el turno tarde.
El contenedor que deja con estos refrigerios no cuenta con ningún tipo de refrigerante.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Se entregan 170 raciones.

REFRIGERIO:

Menú General: Sandwich Felipe de paleta y queso - mandarina

Menú especial: No hay alumnos con dieta al momento de la auditoria.

La temperatura de recepción de los refrigerios fue de 12.5 °C.

Se observa un déficit de gramajes por ración del 10.67% en la paleta, y del 15.56 en el queso del sándwich.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)

No hay personal del concesionario, la entrega a los alumnos la realiza personal del colegio.

F) INFRAESTRUCTURA

El establecimiento no cuenta con cocina.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El establecimiento no cuenta con cocina ni personal del concesionario.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No se utiliza vajilla en este tipo de servicio.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 20/09/11

Escuela: 7

Distrito Escolar: 12

Dirección: San Blas 2962

Área: Primaria

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: CAN

Proveedor de lácteos: Lácteos Conosur SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla la cantidad de ingredientes para la preparación de los refrigerios. Se envía aceite, el cual no se utiliza, ya que los medallones llegan cocidos. Los sándwiches solamente son armados en la escuela. Se envían 45 refrigerios en lugar de 46 y 44 barritas de cereal en lugar de 46. El remito no se encuentra firmado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La heladera tenía un mal funcionamiento, con lo cual, la temperatura en la que se conservan los alimentos es inadecuada.

No poseían termotanque. Ya se había comprado, pero no estaba colocado aún.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 46
Adultos: 0

Total: 46

DESAYUNO:

No se relevó.

REFRIGERIO:

Medallón de pollo – barra de cereal de dulce de leche.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La camarera cumple con las normas establecidas por el PBC.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina no cuenta con las condiciones para realizar comidas, motivo por el cual se entregan refrigerios.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La cocina tiene tuberías externas y cables sueltos que acumulan tierra.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No se relevo el desayuno.
Los refrigerios implican uso de vajilla.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 13/10/11

Escuela N°: Bellas Artes "R. Yrutia"

Distrito Escolar: 13

Dirección: Av. Alberti 4754

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: SIAL

Proveedor de lácteos: No hay servicio de lácteos.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: En el remito figura la cantidad (unidades) de refrigerios entregados, sin especificar sus componentes.

El remito se encuentra firmado por una autoridad escolar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios se guardan en una heladera y se reparten durante los diferentes recreos y el horario de salida.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Se entregan 172 raciones.

REFRIGERIO:

Menú General: Sandwich de pan figazza de salchichón y queso - Alfajor

Menú especial: No hay alumnos con dieta al momento de la auditoria.

La temperatura de conservación de los refrigerios fue de 7 °C.

Se observa un déficit de gramajes por ración en los siguientes ingredientes: 17.78% en el peso del salchichón y 4.0% en el queso del sándwich.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)

No hay personal del concesionario, la entrega a los alumnos la realiza personal del colegio.

"2012, Año del Bicentenario de la creación de la Bandera Argentina"

F) INFRAESTRUCTURA

El establecimiento no cuenta con cocina.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El establecimiento no cuenta con cocina ni personal del concesionario.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No se utiliza vajilla en este tipo de servicio.

.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 19/09/11

Escuela Especial: 18 **Distrito Escolar:** 14

Dirección: Giribone 1961 **Área:** Primaria

Servicio relevado: Almuerzo

Concesionario: Arkino SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos:

Se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar.

Se denominan almuerzos mayores al menú de dietas y almuerzos menores al menú general.

Se observan las siguientes diferencias entre lo que figura en el remito y lo entregado: 2.5 kg de zapallo anco en lugar de 4.8Kg y 2.0kg de papas en lugar de 4.8Kg.

El remito se encuentra firmado por una autoridad escolar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La heladera funciona adecuadamente, pero no se utiliza, ya que se entregan los alimentos que se consumen en el día.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: Adultos:
119 6

Total: 125

DESAYUNO:

No se relevó.

ALMUERZO:

Guiso de lentejas - Naranja

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

Las camareras no cumplen con las normas establecidas por el PBC. No utilizan guantes descartables al manipular alimentos listos para consumir.
No realizan un adecuado lavado de manos.

F) INFRAESTRUCTURA

Los pisos tienen grietas y surcos, lo que impide una adecuada higiene del mismo.
Las paredes también presentan grietas.
Las mesadas tienen quebraduras.
Hay cables de electricidad sueltos.
Los baños no están separados para hombres y mujeres y no posee ventilación cruzada por medio de aireadores o rejillas. No posee cepillo para uñas ni papel para el correcto secado de las manos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y el estado general del sector de cocina no es el adecuado.
El estado de los desagües, la batería de cocina, y el depósito de víveres secos es malo.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No cuenta con vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 21/09/11	
Escuela N°: JIM 1	Distrito Escolar: 14
Dirección: Leiva 4270	Área: Inicial
Servicio relevado: almuerzo	
Concesionario: CAN	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: no se relevó
Características y calidad de la provisión: se entregan 15 lts. de yogur bebible entero y 20 lts de leche entera UAT. Stock: 48 lts. de leche UAT entera. Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: sin observaciones. Remitos: se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. Se observan las siguientes diferencias: - no se entregan las colaciones de maternal - en el remito figuran productos para realizar menú que no es el que se sirve. - No se entregan 9.282 gramos de paleta (el menú modificado servido ese día no lleva carne) - Se entrega avena arrollada en lugar de fideos soperos/surtidos comunes para la elaboración de la sopa El remito no se encuentra firmado

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La heladera tenía un mal funcionamiento, con lo cual la temperatura en la que se conservan los alimentos es inadecuada. No poseía termotanque. Ya se había comprado, pero no estaba colocado aún.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Alumnos: 89	Adultos: 16	Total: 105

DESAYUNO: No se relevó

ALMUERZO:

Almuerzo niños de 1 a 3 años: No es el menú que corresponde según PBC. Fideos con salsa y ensalada de fruta. Según el PBC el menú presenta déficit de peso por ración en los siguientes ingredientes: 43,18% de batata; 87,5% de aceite; 87,5% de carne, 4,24% de naranjas.

Se observa un déficit por ración del plato final servido (fideos con salsa) del 27,64%

Almuerzo bebés de 9 a 12 meses: No es el menú que corresponde según PBC. Carne con puré, zapallo y batata y gelatina. Según el PBC el menú presenta déficit de peso por ración en los siguientes ingredientes: 31,82% de zanahoria, 87,5% de polvo para gelatina, 14,77% de cebolla, carne (paleta) y queso de rallar faltantes.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

El personal no lleva identificación requerida por el PBC.

F) INFRAESTRUCTURA

Las paredes poseen grietas y agujeros sin rellenar, lo que impide una adecuada higiene de las mismas. La mesada fija estaba quebrada, el baño no está separado para hombres y mujeres y no cuenta con ventilación cruzada por medio de arreadores y rejillas.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El cielorraso se encuentra sucio.

Una de las heladeras tenía óxido en su parte interna y no funcionaba correctamente, sin poder asegurar la inocuidad de los alimentos.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No hay contenedores para llevar la comida desde la cocina hasta los distintos sectores donde se preste el servicio. El trayecto implica pasar por un patio al aire libre y el uso de escaleras.

Los platos se encontraban gastados, con porosidad y ralladuras, lo que provoca acumulación de residuos y resultan difíciles de lavar adecuadamente.

No posee vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 26/09/11	
Escuela: JII 4	Distrito Escolar: 15
Dirección: Blanco Encalada 4863	Área: Inicial
Servicio relevado: Almuerzo	
Concesionario: Servicios Integrales Food & Catering SRL	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: Se utilizan diariamente 27 litros de leche UAT entera. Se entregan 30 litros, lo que queda se reparte en una merienda en el turno tarde. El remito de la leche lo firma la encargada de cocina. STOCK: 44 litros de leche entera UAT. NO LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: Se entrega la mitad de la carne requerida. Al realizar el control pertinente, la encargada de cocina se comunica con el concesionario y mandan el restante de mercadería sin rotulo. Remitos: El remito de la carne no se encuentra firmado por una autoridad escolar, lo hace la encargada de cocina del concesionario. El remito de verduras frutas y huevos no se encuentra firmado. La encargada de cocina redacta en manuscrito un remito interno con los productos que debería recibir para realizar la preparación de acuerdo al PBC y no lo que recibe realmente.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La heladera tenía un mal funcionamiento, con lo cual, la temperatura en la que se conservan los alimentos es inadecuada. No poseían termotanque. Ya se había comprado, pero no estaba colocado aún.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos:	Adultos:	Total: 197
183	14	

DESAYUNO:

Leche chocolatada – barra de cereal

ALMUERZO:

Ternerita guisada – Banana.

Se observa un déficit de peso por ración del 21.18% en la banana y del 9.81% del plato final servido del menú general.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La camarera cumple con las normas establecidas por el PBC.

No realizan un adecuado lavado de manos.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina no cuenta con ventilación cruzada, por medio de aireadores o rejillas.

El baño no está separado para hombres y mujeres.

Tampoco cuenta con ventilación cruzada.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La cocina se encuentra en buen estado y con una higiene adecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Los platos presentan porosidad y rayaduras, lo que provoca acumulación de residuos y una dificultosa limpieza de los mismos.

Las compoteras no son del material adecuado, son de telgopor.

Las jarras se utilizan tanto para el desayuno como para el almuerzo, debiendo ser diferentes.

No cuentan con vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 28/09/11	
Escuela: JIC 3	Distrito Escolar: 16
Dirección: Fernandez de Encino	Área: Inicial
Servicio relevado: Vianda caliente	
Concesionario: Cñía. Alimentaria Nacional	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: Se entregan 25 litros de leche entera UAT. STOCK: 24litros guardados en la oficina de Dirección. NO LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: Sin observaciones. Remitos: Los remitos no suelen llegar en tiempo y forma, según lo notifica la Vicedirectora. El día de la auditoria las viandas llegan a las 11 hs sin remito, el cual es traído a las 12 hs junto con el postre. Se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. No se pueden comparar los pesos por ración de los ingredientes ya que por tratarse de de un servicio de vianda caliente viene toda la preparación junta. El remito no se encuentra firmado.
C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
No se almacenan alimentos, dado el tipo de prestación. La heladera no funciona adecuadamente, con lo cual no se puede garantizar la correcta conservación de los alimentos. Se utiliza para refrigerios de primaria y para cuando hay yogur en el desayuno.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: Adultos:

Total: 63

59 4

DESAYUNO:

No se relevó.

VIANDA: Pollo al horno, ensalada de arroz, arvejas y zanahoria – gelatina de frutilla.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

La cantidad de personal es insuficiente.

Hay una camarera que cumple con las normas establecidas por el PBC.

Las maestras hacen el trabajo de camareros, poniendo la mesa, sirviendo y retirando platos. No utilizan guantes descartables ni barbijos.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina no cuenta con las condiciones para realizar comidas, motivo por el cual se entregan refrigerios.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La cocina se encuentra en reparación, por un caño de agua roto.

Se encuentra en buen estado de higiene.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Las jarras que se utilizan para el desayuno y el almuerzo son las mismas, en a diferencia de lo que establece el PBC.

Los carros de transporte son de plástico, debiendo ser de acero inoxidable.

Tienen vajilla descartable, ya que durante los arreglos en la cocina no se podía lavar la vajilla común.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 20/09/11

Escuela N°: 7 **Distrito Escolar:** 17

Dirección: Juan A. García 2755 **Área:** Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Treggio SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entregan 48 litros de leche entera UAT

Stock: 62 litros de leche UAT entera.

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos:

En el remito se detallan las raciones y las materias primas para elaborar el menú del día. La cantidad de mercadería detallada en proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar.

Se observan las siguientes diferencias entre lo que consta en el remito y lo entregado: 420 unidades de medallón de pollo, en lugar de 462 u; 5.000g de polvo para gelatina en lugar de 5.775g; 5.800g de pan en lugar de 6.237g; 2000g de azúcar en lugar de 3.510g.

Faltan 103 Kg. de calabaza.

No figuran los ingredientes para el menú de dietas.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La heladera no funciona correctamente. Al no enfriar a la temperatura adecuada no se puede asegurar la correcta conservación de los alimentos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: Adultos: Total: 177
172 5

DESAYUNO:

Menú General: Mate cocido con leche – alfajor de chocolate

REFUERZO ALIMENTARIO: 1 alumno.

Yogur entero y alfajor de chocolate.

ALMUERZO:

Menú General: Medallón de pollo con puré de papas.

El plato final servido presenta un déficit de gramos por porción del 28.59%, según lo establece el PBC.

A su vez tiene un déficit de peso por ración del 35,40% en la leche utilizada para la elaboración de puré y un faltante del 100% de zapallo, ya que el menú del día establece que debe ser puré mixto, en lugar de puré de papas.

Menú especial:

Dietas (8): Bife con zanahoria rallada – gelatina diet.

A los directivos (3) se les sirve la comida de dieta agregándose calabaza y remolacha.

De los bifes destinados al menú de dieta, se observa que se preparan 3 raciones (bifes y ensalada) para ser llevados en bandejas individuales de aluminio a una escuela (Santo Tomé)

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

Se observa en el personal mal uso de barbijos al manipular alimentos listos para consumir (por debajo de la nariz), falta de utilización de guantes descartables al manipular este tipo de alimentos y de identificación personal.

Una de las camareras masca chicle durante las preparaciones previas.

F) INFRAESTRUCTURA

Los pisos se encuentran con grietas, lo que provoca acumulación de suciedad y dificulta su correcta limpieza.

Lo mismo ocurre con las paredes.

No hay una adecuada ventilación que evite el calor excesivo, condensación de vapores, acumulación de olores extraños que puedan afectar a los alimentos.

Las mesadas fijas no cumplen con los requisitos estipulados por el PBC: hay una mesada de madera (deteriorada por el uso), material no aceptable ya que no se puede lograr una adecuada higiene y otras mesadas con rajaduras.

Los baños no están separados por sexo, las baldosas poseen grietas y huecos y no poseen ventilación cruzada por medio de aireadores y/o rejillas.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Los sectores y los vestuarios no poseen una correcta higiene.
El estado de los sectores, de las instalaciones y de la vajilla no es adecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Algunos platos están gastados, presentando roturas, lo que provoca acumulación de residuos de alimentos.
Lo mismo ocurre con los cubiertos con mango plástico.
No hay servilletas de papel durante el servicio de almuerzo.
No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable extra para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 27/09/11	
Escuela N°: JIC 2	Distrito Escolar: 18
Dirección: Bruselas 755	Área: Inicial
Servicio relevado: Desayuno - Refrigerio	
Concesionario: Carmelo Orrico	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Se entregan 31 litros de leche entera UAT.
Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: En el remito figura la cantidad de refrigerios, por ración, sin especificar el detalle de sus componentes. Se describe la cantidad de raciones de desayuno y la cantidad de materia prima para su elaboración. Se observa que en el remito figura la entrega de mate cocido, cuando se entrega alimento a base de azúcar y cacao.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Los refrigerios son conservados en heladeras en buenas condiciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
Asistencia del día
Alumnos: 230 para desayuno 11 para refrigerio
Adultos: 0
Total: 11
DESAYUNO:

Menú General: Leche chocolatada – Alfajor de chocolate.

Los niños desayunan en las aulas (atendidos por las maestras) ya que no hay comedor.

REFRIGERIO:

Menú General: Figazza con medallón de pollo – barra de cereal.

Menú especial: No hay alumnos con dieta al momento de la auditoria.

La temperatura de conservación de los refrigerios fue de 10 °C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)

El personal no sirve el desayuno. Llevan las jarras de leche y las cajas con el sólido de desayuno a las aulas, donde las maestras, sin utilizar guantes descartables ni barbijos sirven el desayuno.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina se encuentra dentro de un patio interno del colegio, abierta a él, como una cocina americana.
Dado que no se elaboran comidas, no se relevaron las características que debe reunir la cocina.
No hay avisos de lavado de manos en el área de cocina, donde sí se elabora el desayuno.
El baño para el personal no es de uso exclusivo: se comparte con las alumnas.
Posee piso de baldosas con grietas.
Carece de cepillo para uñas y papel para el secado de las manos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y el estado de los sectores y de las instalaciones es adecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No se utilizan servilletas durante el servicio de desayuno.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 31/10/11

Escuela N°: 6 **Distrito Escolar:** 19

Dirección:
Echauri 1576 **Área:** Primaria

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Dassault

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entregan 38 litros de leche UAT entera.
Stock: 77 litros de leche UAT entera.

Remitos: sin observaciones

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

El día de la auditoria hubo un paro docente sorpresivo, por lo que se cambio el menú de comedor por uno de refrigerio para ser entregado en la puerta del establecimiento educativo.

El refrigerio fue entregado sin remito.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Las heladeras y el depósito de víveres secos se encuentran en buen estado.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: Adultos:
197 9

Total: 206

Se entregaron 80 refrigerios por ser día de paro docente)

REFRIGERIO:

Menú General: Sandwich pebete de paleta y queso, figazza de salchichón y queso – 2 mandarinas.

Menú especial: Hay 3 alumnos con dieta pero no se entrega menú especial debido al paro docente.

Se observan los siguientes déficits de gramajes por ración:

Sandwich pebete: pan, 10.57%; queso 24.44%.

Sandwich figazza: pan, 15%; queso 21,11%

Mandarinas: 4.44%

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

El personal no manipulo alimentos el dia de la auditoria.

F) INFRAESTRUCTURA

La infraestructura es adecuada, toda el área de cocina es nueva, incluyendo sus instalaciones. A pesar de esto los desagües son insuficientes.

Los baños están dentro del área de cocina y no cuentan con aviso de lavado de manos luego del uso de los servicios, incumpliendo los requisitos estipulados por el PBC.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y el estado de los sectores y de las instalaciones es adecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 17/10/11	
Escuela N°: 16	Distrito Escolar: 20
Dirección: M. Leguizamón 1470	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Friend's Food SA	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. SA	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: Se entregan 17 litros de leche entera UAT.
Stock: 36 litros de leche UAT entera.
Remitos: sin observaciones
NO LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: Se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar.
Se envían 8 raciones para dietas, pero se elaboran 24.
La cantidad de raciones a elaborar (becados, no becados y autorizados) suman 278. En el remito figuran 320 raciones de almuerzo y 8 dietas.
El remito no se encuentra firmado por la autoridad escolar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Se conservan pollos sin envolver en el mismo lugar que se guardan las manzanas. La temperatura a la que se refrigera el pollo es inadecuada, por encima del valor estipulado.

D) PRESTACIONES RELEVADAS
Asistencia del día

Alumnos: Adultos: Total: 278
272 6

ALMUERZO:

Menú General: Fideos a la vienesa – Manzana.

Se observa un déficit de gramaje por ración en los siguientes ingredientes:
Aceite, 53.87%; tomate triturado, 13.18%; queso de rallar 9.8%; fideos

Menú especial: Pollo al orégano con puré de calabaza.

La temperatura de conservación era de 8.7°C.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad:)

La cantidad de camareros para el servicio de almuerzo es insuficiente, dando una relación de 1 camarero cada 90 alumnos, debiendo ser 1 cada 80.

Se observa en el personal falta de uso de barbijos y guantes descartables al manipular alimentos listos para consumir y de identificación personal.

F) INFRAESTRUCTURA

Hay campana de absorción de humos pero no funciona.

La ventilación es inadecuada.

Hay cables sueltos que penden en la campana de absorción de humos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene es adecuada.

El estado del equipo de refrigeración y del lugar de guardado de efectos personales es inadecuado.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No se hay paneras suficientes para la totalidad de los comensales.

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

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 17/10/11	
Escuela: JIN C	Distrito Escolar: 20
Dirección: Murguiondo 1347	Área: Inicial
Servicio relevado: Almuerzo	
Concesionario: Friend's Food	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS Transporte: Se entregan 8 litros de leche entera UAT. El remito no se encuentra firmado. STOCK: 44 litros NO LACTEOS Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: Sin observaciones. Remitos: Se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. El remito no se encuentra firmado por una autoridad escolar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Solo se relevo el servicio del menú en el comedor.

D) PRESTACIONES RELEVADAS									
Asistencia del día <table> <tr> <td>Alumnos:</td> <td>Adult</td> <td>Total: 26</td> </tr> <tr> <td>24 (sólo sala de 5)</td> <td>os:</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td></td> </tr> </table> DESAYUNO: No se relevó. ALMUERZO:	Alumnos:	Adult	Total: 26	24 (sólo sala de 5)	os:			2	
Alumnos:	Adult	Total: 26							
24 (sólo sala de 5)	os:								
	2								

Fideos a la vienesa – Manzana

Se observa un déficit de gramaje por ración en el plato final servido del 14.94%.
El peso por ración de la manzana presenta un déficit del 9.56%

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

Las camareras cumplen con las normas establecidas por el PBC.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 03/10/11

Escuela N°: 5 **Distrito Escolar:** 21

Dirección: Larrazábal 4520 **Área:** Primaria

Servicio relevado: Almuerzo

Concesionario: Lamerich SRL

Proveedor de lácteos: Lácteos Conosur SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entregan 45 litros de leche entera UAT.
Stock: 216 litros de leche UAT entera.

Remitos: No esta legible.

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla el número de raciones a elaborar en el día. La cantidad de mercadería detallada en el remito proviene de la multiplicación de la cantidad de alimento por ración y la cantidad de raciones a elaborar. :

La mercadería utilizada para el menú de los docentes y de los alumnos con dieta no se detalla en el remito del día.

El remito se encuentra firmado por la Vicedirectora del colegio.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Sin observaciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 390
Adultos: 8

Total: 398

ALMUERZO:

Menú General: Carne estofada con mostacholes – naranja.

Menú especial: Bife angosto con ensalada de zanahoria, lechuga y tomate.

A una alumna celiaca se le repara una porción de arroz para acompañar el bife.

Las materias primas para la elaboración de las dietas no figuran en el remito del día.

Se observa un déficit de gramajes por ración en los siguientes ingredientes:

Zanahoria, 54.98%; cebolla, 44.54%; ají, 23.47%; tomate triturado, 13.98%; aceite, 23.47%.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 8)

La cantidad de personal es adecuada.

Se observa en el personal falta de uso de identificación personal y calzado antideslizante en uno de las camareras.

F) INFRAESTRUCTURA

Las paredes poseían grietas, lo que impide una adecuada higiene de las mismas.

Las estanterías no están separadas de las paredes, como lo exige el PBC.

La ventilación no es suficiente, de manera de no acumular vapores y olores.

Hay 2 mesadas fijas de madera, material absorbente y de dificultosa higiene.

Los baños no están separados para hombres y mujeres., no cuentan con cepillo de uñas ni papel para un adecuado secado de manos.

H) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La higiene y el estado de los sectores y de las instalaciones es adecuada.

I) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Las jarras que se utilizan para el desayuno son las mismas a utilizar en el almuerzo, no cumpliendo con las normas previstas en el PBC.

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