

INFORME FINAL DE AUDITORIA

Con informe ejecutivo

CONTRATACIONES DE ALIMENTOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PROYECTO Y SERVICIOS A ESCUELAS

Proyecto N° 2.12.04

AUDITORÍA LEGAL Y FINANCIERA

EJERCICIO 2011

Buenos Aires, Agosto de 2013

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 Piso 5° 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: 2.12.04

NOMBRE DEL PROYECTO: Contrataciones de Alimentos de la Dirección General de Proyecto y Servicios a Escuelas

PERÍODO BAJO EXAMEN: Año 2011

EQUIPO DESIGNADO:

Dra. Maria Noel Grinfeld Lamas (Supervisora a cargo de tareas de campo)

OBJETO: Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572) Programa 51, Inc. 3.

OBJETIVO: Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación y pago de las contrataciones efectuadas.

Aprobado por unanimidad en la Sesión de Colegio de Auditores Generales de fecha 7 de Agosto de 2013

Resolución AGC N° 254/13

INFORME EJECUTIVO

Código de Proyecto	2.12.04										
Denominación del Proyecto	Contrataciones de Alimentos y control de la Dirección General de Servicios a las Escuelas. Auditoría Legal y Financiera.										
Período examinado	2011										
Programa auditado	Programa 51, Inc. 3.										
Unidad Ejecutora	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572)										
Objeto de la Auditoría	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572) Programa 51, Partida 3.9.2. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partida Parcial</th><th>Crédito Original</th><th>Crédito Vigente</th><th>Crédito Devengado</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3.9.2.</td><td>326.500.000,00</td><td>428.653.499,00</td><td>422.149.329,33</td></tr> </tbody> </table>			Partida Parcial	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado	3.9.2.	326.500.000,00	428.653.499,00	422.149.329,33
Partida Parcial	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado								
3.9.2.	326.500.000,00	428.653.499,00	422.149.329,33								
Objetivos de la auditoría	Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación y pago de las contrataciones efectuadas.										
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.										
Limitaciones al alcance	No se facilitó la totalidad de las actuaciones requeridas en la Nota 3106/AGCBA/20121 respecto gastos aprobados por Decreto 556/GCBA/2010 y Decreto 752/GCBA/2010 por servicios prestados durante la vigencia de la LP 922/SIGAF/2011. De un total de 129 expedientes informados, fueron puestos a disposición 71, lo que implica que no pudo relevarse el 44,97% de las actuaciones, afectando el control del 20,17% (\$1.536.937,1) del monto involucrado de las 129 actuaciones informadas (\$7.620.565,75).										
Período de desarrollo de tareas de auditoría	Las tareas de campo se realizaron desde el 30 de julio de 2012 al 15 de diciembre de 2012, iniciándose las visitas a las escuelas el día 10 de septiembre de 2012 culminando las mismas el 14 de octubre de 2012.										

Aclaraciones Previas	Durante el ejercicio auditado la provisión del servicio de alimentos fue provisto de la siguiente forma: ▪ Entre los meses de marzo-mayo de 2011 se realizó sin contrato vigente, aprobando gastos por Decreto 556/GCBA/2010 y su modificatorio Decreto 752/GCBA/2010. Los sumas comprometidas en dicho período ascendieron a \$145.651.253,27; ▪ A partir del mes de junio de 2011 entró en vigencia la Licitación Pública 922/SIGAF/2011, en la que fue adjudicado el servicio a 21 concesionarios. ▪ Los servicios que brindaron las Unidades Productivas, originaron gastos por una suma de \$10.631.613,73. La modalidad utilizada fue, en algunos casos a través de la contratación directa prevista en el Art. 28º de la Ley 2095 y en otros, con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 modificado por el Decreto 752/GCBA/2010. ▪ Los servicios que brindaron los comedores autogestionados fueron contratados con fundamento en el Inc. 4 del Art. 28º de la ley 2095, y se aprobaron por una suma \$5.285.373, 40. ▪ Los servicios que brindaron los concesionarios durante el período auditado y que se encuentran por fuera de la LP 922/SIGAF/2011. El total de expedientes informados asciende a 129 y su monto \$7.620.565,75. Los expedientes puestos a disposición fueron un total de 71 y cuyo monto asciende a \$ 6.083.628,60.
Observaciones Principales	<u>Control Interno</u> ➤ No se pudo acceder a verificar la totalidad de la documentación relacionada con la aprobación de gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 y 752/GCB/2010 por servicios provistos durante el período comprendido entre los meses de junio y diciembre de 2011 vigente la LP 922/SIGAF/2011. Los expedientes analizados no contienen fundamentos suficientes que justifiquen la utilización del mecanismo de pago. ➤ Se observa ausencia de previsión y planificación en la gestión de los dispositivos de contratación correspondientes, al apartarse de la norma legal vigente2 en materia de contrataciones públicas, recurriendo a la

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

	utilización de instrumentos de excepción, que si bien aprueban gastos que tienen como finalidad la prestación de un servicio público asistencial e imprescindible, deben ser planificados y estimados teniendo en cuenta las responsabilidades primarias del Organismo. <u>Al Pliego de Bases y Condiciones Particulares</u> ➤ 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 garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo ya que no existe un control por oposición de intereses. ➤ El puntaje que otorga el PBCP por la presentación de antecedentes de servicios gastronómicos similares (Art. 73° Inc. L y Art. 76° Inc. B), sumado al puntaje que adquieren quienes son proveedores en comedores escolares del GCBA (Art. 76° Inc. B) atenta contra el principio de libre competencia³, concurrencia e igualdad que debe regir en las contrataciones públicas, ya que beneficia a quienes vienen prestando el servicio con anterioridad, quedando en desventaja posibles nuevos oferentes. ➤ El mecanismo de presentación de declaraciones juradas previsto por el PBCP respecto del equipamiento gastronómico con que cuenta la planta elaboradora, el de poseer cámaras frigoríficas en la planta elaboradora (Art. 73° Inc. C) y de poseer equipo de generación de energía eléctrica que garantice la manutención de cadena de frío (Art. 73° Inc. E), no resulta un medio idóneo para acreditar su existencia y su funcionamiento adecuado. ➤ El PBCP no resulta claro en el Art. 73° Inc. L) respecto de la obligación de presentar antecedentes de servicios gastronómicos al indicar que los mismos “podrán” haber sido prestados en establecimientos educativos. ➤ El PBCP no diferencia el precio de la ración del servicio de almuerzo y vianda para los alumnos del nivel inicial y nivel primario, cuando sí establece mosaicos y gramajes diferentes para las distintas edades ➤ El PBCP no establece como requisito de la oferta la presentación de la Estructura de Costos respecto de cada servicio pero si lo requiere a los efectos de solicitar la redeterminación de precios (Anexo G). La falta de presentación del mismo en la oferta, impide conocer la
--	--

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

	base de comparación para las redeterminaciones posteriores. ➤ No se encuentra establecido por pliego la cantidad que corresponde servir de componente líquido en el desayuno. ➤ Se observa la falta de elaboración de un mosaico para el servicio de refrigerios para los enfermos celíacos (Anexo A). ➤ Se establece como norma general distribuir el gramaje del plato final en franjas etarias de 4 a 10 años y de 11 a 18 años siendo que dentro de cada segmento hay edades con requerimientos nutricionales diferentes (Anexo A) <u>Planta elaboradora</u> ➤ No hay constancias en la actuación por la que tramitó la contratación del servicio de comida, de haberse realizado la verificación de las plantas elaboradoras presentadas en las ofertas que exige el PBCP como condición esencial a la adjudicación (Art. 73º Inc. C). En consecuencia, la Comisión de Evaluación de Ofertas preadjudicó a 21 oferentes sin aportar constancias de haberse verificado sus plantas elaboradoras. <u>Unidades Productivas</u> ➤ Se aprobaron gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 y su modificatorio 752/GCBA/2010. Al respecto se observó: a) Los actos administrativos que aprueban los gastos referenciados en la observación anterior no indican el período comprendido; b) En los expedientes señalados no hay constancias de los partes de recepción lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado. c) Asimismo, no hay constancias en los expedientes mencionados que permitan determinar la causa de las variaciones efectuadas en la cantidad de raciones que constan en los distintos expedientes. <u>Asociaciones Cooperadoras</u> ➤ No hay constancia en el expediente por donde tramitaron las contrataciones de las asociaciones cooperadoras de los partes de recepción (Art. 58º PBCP) lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado.
--	--

A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

- Se observa una insuficiente toma de muestras de alimentos (0,83%) en establecimientos escolares (11 tomas de muestras sobre 1321 establecimientos)

En los establecimientos escolares de la muestra

- ✓ Con respecto a los remitos
- No se entregó remito de mercadería al día de la visita en 3 establecimientos educativos visitados.
- No se cumple con el Art. 57° del PBCP respecto de la forma emisión de los remitos de mercadería según detalle:
 - No se describe la cantidad y tipo de alimento entregado en 8 establecimientos educativos de los 30 evaluados en este punto.
 - No posee firma de autoridad responsable en 17 establecimientos educativos de los 30 evaluados en este punto.
 - No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego.
- ✓ Sobre las preparaciones del servicio
- No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego.

Se controlaron 319 alimentos en total, de los cuales 133 corresponden a componentes - aquellos que forman parte del un producto final - y los 186 restantes corresponden a ingredientes requeridos para la preparación.

Se presentaron déficit de gramaje en:

- 24.8 % de los componentes (33 sobre un total de 133) y
- 45.7 % de los ingredientes (85 sobre un total de 186).
- No se cumple con las temperaturas del servicio.

Se presentaron temperaturas inadecuadas en el 50 % de las temperaturas de cocción (5 sobre un total de 10).

- En el 22,72% (5 casos sobre un total de 22 servicios de almuerzo relevados) el menú observado⁴ presenta faltante de uno o varios ingredientes utilizados en su preparación, de

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

	acuerdo a las listas de ingredientes correspondientes al Anexo A del presente pliego ✓ Con referencia al personal de los concesionarios ➤ El personal a cargo de la elaboración de alimentos realiza una técnica inadecuada de lavado de manos incumpliendo lo indicado en el punto 5.7 del Anexo B del PBC; alcanzando un 35% de los establecimientos educativos (9 de 26). ✓ Con respecto a las Practicas de Manipulación de Alimentos ➤ No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBC según el siguiente detalle: - el 59 % (16 de 27) no posee avisos de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos. - El 31% (8 de 26) no conserva los alimentos en heladeras y/o cámaras; sin protección contra contaminación o sin su rótulo correspondiente - e) El 30% (10 de 33) conserva los alimentos en las temperaturas inadecuadas según el tipo de alimento ✓ En relación a la entrega de alimentos ➤ Se detectó la entrega de refrigerios sin rótulo donde se indique fecha de elaboración y vencimiento en el 58.33 % de los establecimientos educativos visitados que brindan este servicio (7 sobre un total de 12). ➤ Se detectó la falta de entrega de un Refuerzo Alimentario N° 2 detallado en el remito del día en la Escuela N° 18 DE 13 (Spataro SRL). ➤ Se observó la falta de entrega del Complemento Alimentario en el 100 % de los establecimientos educativos visitados⁵ donde asisten niños de 9 meses a 3 años de edad. ➤ Se relevaron 143 menús especiales, de los cuales 46,15% (66 casos) no cumplían con los requisitos establecidos por el PBCP, a saber: - 55 menús se encontraban con certificado médico vencido; - 6 menús no presentaron certificado médico; - 3 menús restantes presentaban certificados médicos sin su diagnostico correspondiente;
--	---

Conclusión	- 2 menús se presentaron con certificados médicos emitidos por centros de salud privados; ➤ Se observó en tres casos que el menú servido no resultaba el adecuado respecto de las patologías indicadas en la prescripción médica (3,9% de 77 prescripciones médicas. Durante el período auditado, el servicio de elaboración de comidas y distribución de mesa, destinado a los alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se prestó dentro del marco de la Licitación Pública N° 922/SIGAF/2011, cabe destacar que el objeto de la contratación es la prestación de un servicio de naturaleza asistencial cuya continuidad debe ser garantizada, por lo que resulta la necesidad de actuar en forma eficiente para que al inicio de los ciclos lectivos pertinentes quede asegurada aquella prestación. Asimismo, resultaría necesario revisar los mecanismos de puntuación de las empresas oferentes dentro del marco general de la Ley Nro. 2095. El sistema de aplicación de penalidades debiera ser revisado y modificado; atento que tal como se implementa actualmente resulta poco adecuado a los fines de punir, eventualmente, desviaciones. A los fines de poder llevar un adecuado control de los concesionarios y de los establecimientos educacionales en los cuales prestan el servicio, resulta imprescindible que la Dirección General de Servicio a las Escuelas desarrolle una base de datos uniforme y relevante sobre los distintos actores que se encuentran dentro de su órbita, tenga en cuenta, una vez finalizado el contrato y conforme el procedimiento establecido en la Ley N°2095, informar al órgano rector las penalidades impuestas a los adjudicatarios de la licitación mencionada. Teniendo en cuenta el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y habiendo detectado insuficientes controles bromatológicos, tanto de parte de los concesionarios, como de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del GCBA; y considerando la obligación de aquellos en la toma de muestras es que resultaría adecuado tomar acciones concretas a fin de preservar la calidad y seguridad del servicio de marras. Finalmente, considerando el tenor de las observaciones el Colegio de Auditores resuelve remitir el presente Informe a la Procuración General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los efectos de considerar la instrucción de sumario administrativo correspondiente con el objeto de deslindar responsabilidades, en los términos del art. 21 de la Ley 1218.
--------------------------	--

**INFORME FINAL DE AUDITORÍA
CONTRATACIONES DE ALIMENTOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE
PROYECTO Y SERVICIOS A ESCUELAS
PROYECTO N° 2.12.04**

DESTINATARIO

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

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° 231-AGCBA-11 y Resolución N° 31-AGCBA-12, 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 (DGPSE) 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 2011.
Programa N° 51 -
Partidas 3.9.2.

Partida Parcial	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado
3.9.2.	326.500.000,00	428.653.499,00	422.149.329,33

II.- Objetivo

Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación y pago de las contrataciones efectuadas.

III.- Alcance

Verificar:

5. el cumplimiento de los objetivos previstos para las contrataciones de servicios de alimentos;
6. su ajuste al marco normativo aplicable.
7. la prestación del servicio;
8. 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° 1.070.277/2010 por donde tramitó la licitación pública N° 922/SIGAF/2011 para la contratación del servicio de elaboración de comidas y distribución en mesa.
 - b) 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) que renuevan los proyectos presentados por las Unidades Productivas que prestaron servicios de refrigerios durante el año 2011.
 - c) las actuaciones por donde se aprobaron los gastos que origino la contratación del servicio de refrigerio que proveen las unidades productivas⁶ y los comedores autogestionados⁷, durante el año 2011 **(Anexo III)**;
 - d) las actuaciones iniciadas durante el año 2011 por la aplicación de penalidades por incumplimientos contractuales ocurridos durante la vigencia de la Licitación Pública N° 922/SIGAF/11 **(Anexo IV)**.
 - e) las actuaciones⁸ que aprobaron gastos por Decreto 556/GCBA/2010 y Decreto 752/GCBA/2010 por servicios brindados con anterioridad a la adjudicación, dentro del período 2011.
 - f) las actuaciones⁹ que aprobaron gastos por Decreto 556/GCBA/2010 y Decreto 752/GCBA/2010 por servicios no contemplados en la Licitación Pública 922/SIGAF/2011.
- 5) Análisis del pliego de bases y condiciones particulares por donde tramitó la Licitación Pública 922/SIGAF/2011¹⁰ cuyo objeto es la contratación del servicio de elaboración de comidas y distribución en mesa.
- 6) Análisis Presupuestario
- 7) Visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra con el objeto de:
 - 7.1. Verificar que la prestación del servicio se adecue a las especificaciones técnico-alimentarias 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;
- f) hábitos en la manipulación de alimentos;
- g) forma de almacenamiento de los productos.
- h) fiscalización higiénico-sanitaria realizada por los organismos competentes; etc.

7.2. Entrevistas a las autoridades escolares;

7.3. Relevamiento de la documentación respaldatoria ubicada en el establecimiento escolar: Libro de Órdenes -para todo el período 2011, y 2012- y la documentación del concesionario presente 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 Alimentaria, y Dirección General de Compras y Contrataciones y Subsecretaría de Gestión Económica Financiera y Administración de Recursos.

IV. Limitaciones al Alcance

No se facilitó la totalidad de las actuaciones requeridas en la Nota 3106/AGCBA/2012¹¹ respecto gastos aprobados por Decreto 556/GCBA/2010 y Decreto 752/GCBA/2010 por servicios prestados durante la vigencia de la LP 922/SIGAF/2011. De un total de 129 expedientes informados, fueron puestos a disposición 71, lo que implica que no pudo relevarse el 44,97% de las actuaciones, afectando el control del 20,17% (\$1.536.937,1) del monto involucrado de las 129 actuaciones informadas (\$7.620.565,75).

V.- Aclaraciones Previas

Durante el ejercicio auditado la provisión del servicio de alimentos fue provisto de la siguiente forma:

- Entre los meses de marzo-mayo de 2011 se realizó sin contrato vigente, aprobando gastos por Decreto 556/GCBA/2010¹² y su modificatorio Decreto 752/GCBA/2010¹³. Los sumas comprometidas en dicho período ascendieron a \$145.651.253,27¹⁴;
- A partir del mes de junio de 2011 entró en vigencia la Licitación Pública 922/SIGAF/2011¹⁵, en la que fue adjudicado el servicio a 21 concesionarios.
- Los servicios que brindaron las Unidades Productivas, originaron gastos por una suma de \$10.631.613,73¹⁶. La modalidad

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

utilizada fue, en algunos casos a través de la contratación directa prevista en el Art. 28º de la Ley 2095 y en otros, con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 modificado por el Decreto 752/GCBA/2010.

- Los servicios que brindaron los comedores autogestionados¹⁷ fueron contratados con fundamento en el Inc. 4 del Art. 28º de la ley 2095, y se aprobaron por una suma \$5.285.373, 40¹⁸.
- Los servicios que brindaron los concesionarios durante el período auditado y que se encuentran por fuera de la LP 922/SIGAF/2011. El total de expedientes informados¹⁹ asciende a 129 y su monto \$7.620.565,75. Los expedientes puestos a disposición fueron un total de 71 y cuyo monto asciende a \$6.083.628,60.

En el presente informe, se efectuó un análisis respecto de la contratación del servicio de elaboración de alimentos en el período 2011, que incluye:

- El control del procedimiento de selección del contratista y posterior adjudicación de la LP 922/SIGAF/2011;
- La contratación de los servicios de alimentos provistos por las unidades productivas y los comedores autogestionados;
- Los gastos pagados por Decreto 556/GCBA/2010 y su modificatorio Decreto 752/GCBA/2010.
- La verificación del cumplimiento del control de alimentos que prescribe el Art. 35º del PBCP a cargo del concesionario;
- Las tomas de muestras de alimentos realizadas por la Dirección General de Higiene y Seguridad alimentaria durante el año 2011;
- El trámite de los incumplimientos contractuales ocurridos durante el período 2011 y la efectiva aplicación de penalidades en el mismo período.
- El análisis presupuestario.
- La prestación alimentaria fue verificada al momento de las visitas en los establecimientos escolares de la muestra realizadas entre los meses de septiembre y octubre de 2012. **(Anexo V Informes Individuales)**

✓ *Determinación de la muestra de establecimientos escolares*

Se diseñó una muestra, que incluyó a la totalidad de los concesionarios que prestan los servicios 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.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

La muestra quedó determinada por 33 establecimientos escolares y abarca: **(Anexo II):**

1) a cada una de las empresas adjudicatarias de la LP 922/SIGAF/11, en total 21²⁰;

2) a las 3 unidades productivas²¹ que prestan servicio de refrigerio, y

3) un comedor autogestionado²².

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

Nivel - Área	Cantidad establecimientos
Inicial	8
Primaria	14
Primaria - Especial	4
Media	7
	33

Fuente: elaboración propia

Se verificaron los siguientes servicios: 22 almuerzos, 2 viandas calientes, 12 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 y la documentación relevada en los establecimientos escolares.

Las tareas de campo se realizaron desde el 30 de julio de 2012 al 15 de diciembre de 2012, iniciándose las visitas a las escuelas el día 10 de septiembre de 2012 culminando las mismas el 14 de octubre de 2012.

VI. Comentarios

1. Estructura

La Dirección General de Servicios a las Escuelas²³ depende de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos del Ministerio de Educación y tiene dentro de su órbita dos direcciones operativas: de Comedores y de Apoyo a Escuelas y Cooperadoras.

Entre sus responsabilidades primarias se encuentran las de: Gestionar, supervisar y coordinar la asistencia alimentaria a los comedores de los establecimientos escolares; disponer la aplicación de las penalidades correspondientes a los concesionarios de comedores que no cumplan con los

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

requisitos determinados en el pliego de licitación; promover el desarrollo de Unidades Productivas no empresariales destinadas a la generación de bienes y servicios.

2. Servicio de elaboración de comidas.

Según surge de la información proporcionada por la Dirección de Servicios a las escuelas, durante el año 2011 se adjudicaron servicios de comidas en 1321²⁴ establecimientos educativos.

Los servicios de almuerzos, viandas y refrigerios se brindaron en 1135²⁵ establecimientos educativos de la de la Ciudad de Buenos, comprendiendo un total de 165.273²⁶ raciones diarias de comida para alumnos y docentes.

Por otro lado, las unidades productivas abastecieron a un total de 56 establecimientos escolares del nivel medio alcanzando a un total de 10.562 raciones diarias de refrigerios, y los comedores autogestionados proporcionaron 1305 raciones diarias de comedor y 450 refrigerios en 9 establecimientos educativos.

La cantidad de raciones diarias adjudicadas en la LP 922/SIGAF/ 2011 por concesionario y por tipo de servicio se detallan en el siguiente cuadro:

Proveedor	Servicio Comedor	Servicio Refrigerio	Servicio Vianda	Servicio Sólido desayuno/merienda	Cantidad Establecimientos	Monto adjudicado por Decreto 258/GCBA/2011
ALBERTO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA - U.T.E	4.309	2.839	0	12.924	87	\$ 33.376.362,42
ALFREDO GRASSO	4.284	3.953	296	7.561	55	\$ 33.881.466,05
ALIMENTOS INTEGRADOS SA	4.111	1.342	143	5.992	39	\$ 25.894.905,66
ARKINO SA	8.801	6.095	181	19.670	94	\$ 64.305.265,96
BAGALA SA	2.688	4.930	0	7.301	53	\$ 26.325.526,88
CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	4.536	4.051	146	13.600	80	\$ 35.075.678,05
CATERIND SA	1.699	2.051	80	3.462	23	\$ 14.734.462,20
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA	8.516	2.412	425	17.766	126	\$ 56.972.244,80
DASSAULT SA	2.865	3.534	2.544	8.647	61	\$ 36.685.476,08
DIAZ VELEZ SRL	2.474	4.576	0	7.336	42	\$ 25.054.410,89
ENRIQUE TAVOLARO SRL	3.444	886	121	5.796	45	\$ 20.719.600,97
FRIENDS FOOD SA	3.958	1.440	222	7.881	48	\$ 26.971.792,59
LAMERICH SRL	8.543	5.574	247	16.295	109	\$ 60.913.536,03
RODOLFO FERRAROTTI SRL - SUCESION DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI - UTE	4.882	1.644	44	9.087	73	\$ 31.305.995,39
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	4.745	6.033	943	15.555	89	\$ 47.385.615,18
SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL	704	139	0	1.194	7	\$ 4.211.640,54
SERVIR'C SA	979	1.578	0	2.483	13	\$ 8.990.848,63
SIDERUM SA	7.182	4.669	1.521	15.281	130	\$ 61.568.988,05
SPATARO SRL	2.786	4.032	142	6.153	47	\$ 25.532.571,35
SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	721	788	0	2.070	14	\$ 6.214.631,79
TREGGIO SRL	679	260	169	2.393	21	\$ 5.797.880,76
Total	82.906	62.826	7.224	188.447	1.256	\$ 651.918.900,27

Fuente: elaboración propia con datos tomados de la información proporcionada por el auditado en respuesta a Nota N° 2038/AGCB/2012²⁷

Y las raciones diarias que brindan las unidades productivas y los comedores autogestionados se detallan en el siguiente cuadro:

Proveedor	Servicio de Refrigerio	Servicio de Almuerzo	Servicio sólidos desayuno/merienda	Cantidad Establecimientos
Asociación Civil Red de Barrios	3697	-	380	19
Cooperativa de Trabajo La Cacerola	3338	-	-	20
Cooperativa de Trabajo Evencoop	3527	-	-	18
Comedores Autogestionados	450	1305	2333	9
Total	11012	1305	2713	66

Fuente: elaboración propia con datos tomados de la respuesta a la Nota 2038/AGCBA/2012

3. Presupuesto

CUADRO N° 1

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

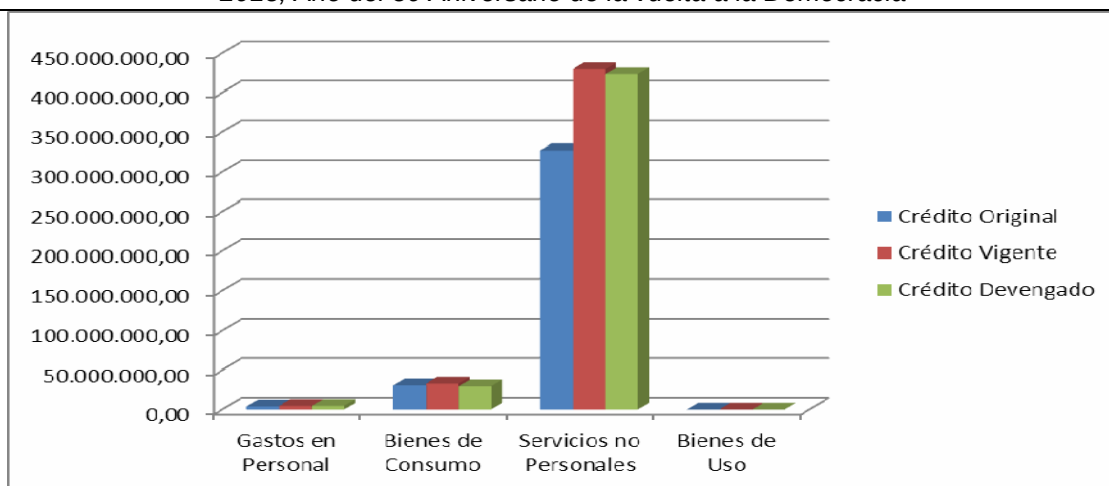
Inciso	Detalle	Crédito Original (A)	Crédito Vigente (B)	Variación % Original-Vigente	Crédito Devengado (C)	% (C/B)
1	Gastos en Personal	3.989.864,00	4.623.525,00	15,88%	4.623.514,48	100,00%
2	Bienes de Consumo	31.080.004,00	33.352.569,00	7,31%	29.899.674,32	89,65%
3	Servicios no Personales	327.282.924,00	429.662.583,00	31,28%	423.158.412,33	98,49%
4	Bienes de Uso	100.000,00	100.000,00	0,00%	725,00	0,73%
Total		362.452.792,00	467.738.677,00	29,05%	457.682.326,13	97,85%

Fuente: Elaboración propia con información correspondiente a la Cuenta de Inversión 2011 y del SIGAF.

El crédito original total (o sancionado) se incrementó un 29,05% durante el transcurso del ejercicio 2011.

El porcentaje de ejecución del crédito vigente total alcanzó, en el ejercicio, un 97,85%.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"



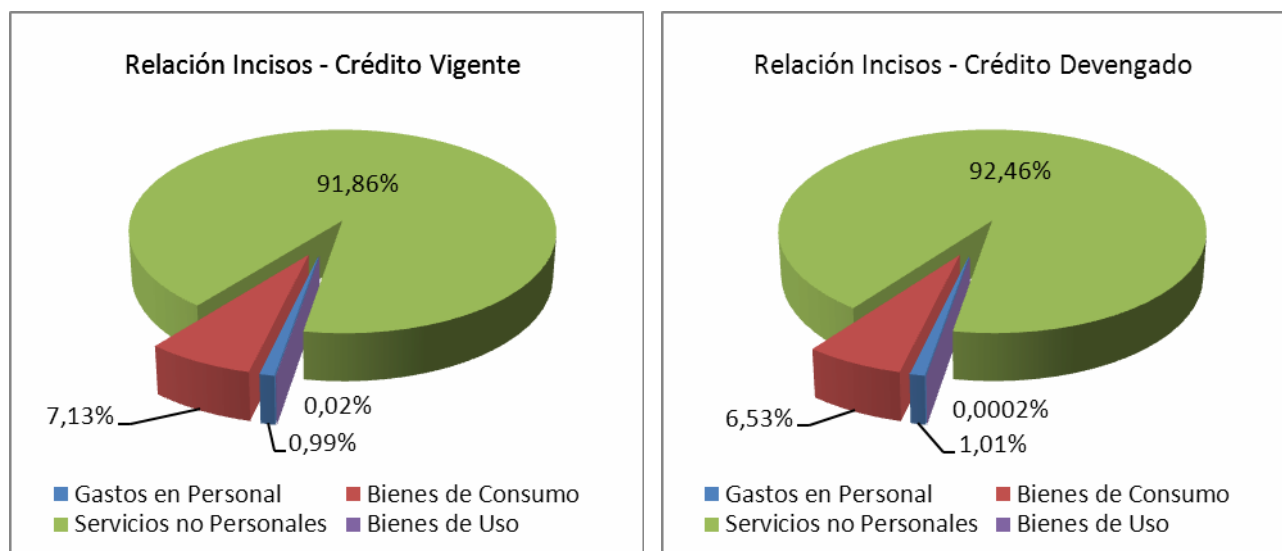
Fuente: Elaboración propia

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	4.623.525,00	0,99%	4.623.514,48	1,01%
2	Bienes de Consumo	33.352.569,00	7,13%	29.899.674,32	6,53%
3	Servicios no Personales	429.662.583,00	91,86%	423.158.412,33	92,46%
4	Bienes de Uso	100.000,00	0,02%	725,00	0,0002%
Total		467.738.677,00	100,00%	457.682.326,13	100,00%

Fuente: Elaboración propia con información correspondiente a la Cuenta de Inversión 2011 y del SIGAF.



Fuente: Elaboración propia

CUADRO N° 3

Crédito vigente y ejecución presupuestaria por Actividades Presupuestarias
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	75.619.278,00	17,64%	75.619.266,97	17,91%
4	Asistencia Alimentaria Primaria	276.698.117,00	64,55%	272.552.945,02	64,56%
5	Asistencia Alimentaria Especial	12.671.221,00	2,96%	12.671.212,57	3,00%
6	Asistencia Alimentaria Media	26.280.663,00	6,13%	26.280.630,64	6,23%
7	Asistencia Alimentaria Artística	2.510.899,00	0,59%	2.510.894,32	0,59%
8	Asistencia Alimentaria Adultos	9.532.851,00	2,22%	9.532.310,80	2,26%
9	Asistencia Alimentaria Superior	5.660.381,00	1,32%	5.660.377,11	1,34%
10	Asistencia Alimentaria Act. Inclusión	5.188.202,00	1,21%	5.188.194,58	1,23%
11	Asistencia Alimentaria Unidades Productivas	14.491.887,00	3,38%	12.133.497,32	2,87%
Total		428.653.499,00	100,00%	422.149.329,33	100,00%

Fuente: Elaboración propia con información correspondiente a la Cuenta de Inversión 2011 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	4.157.066,00	4.157.061,28	100,00%
1.3	Servicios Extraordinarios	51.100,00	51.100,00	100,00%
1.4	Asignaciones Familiares	52.147,00	52.146,00	100,00%
1.5	Asistencia social al personal	36.505,00	36.504,09	100,00%
1.6	Beneficios y Compensaciones	38.787,00	38.786,05	100,00%
1.7	Gabinete de Autoridades Sup.	285.910,00	285.908,86	100,00%
1.8	Contratos De Empleo Publico	2.010,00	2.008,00	99,90%
2.1	Prod. Alimen., Agrop. y Forest.	33.310.948,00	29.858.056,98	89,63%
2.3	Prod. de papel, Cartón e Imp.	14.863,00	14.860,89	99,99%
2.9	Otros bienes de consumo	26.758,00	26.756,59	99,99%
3.4	Serv. Prof., Técnicos. y operat.	961.600,00	961.600,00	100,00%
3.7	Pasajes, Viáticos y Movilidad	47.484,00	47.483,00	100,00%
3.9	Otros Servicios	428.653.499,00	422.149.329,39	98,48%
4.3	Maquinaria y Equipo	100.000,00	725,00	0,73%
Total		467.738.677,00	457.682.326,13	97,85%

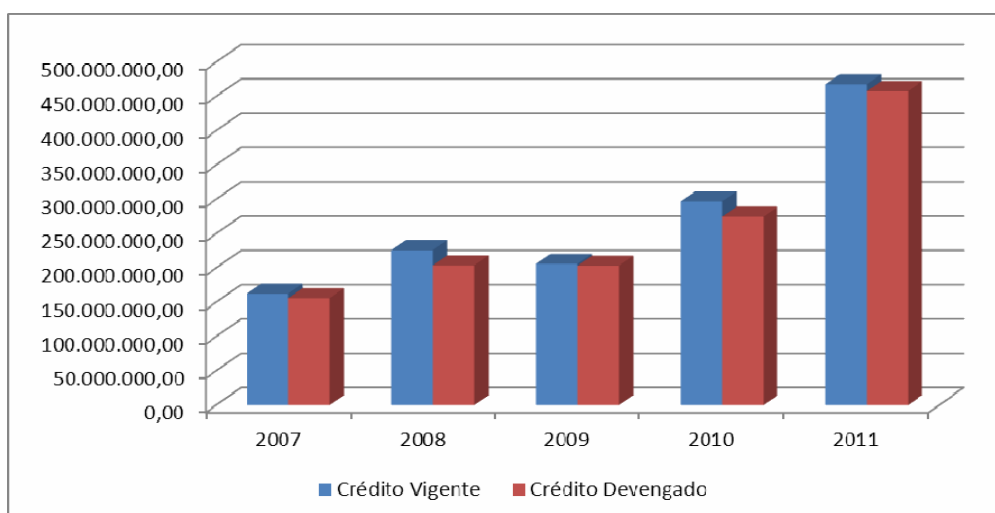
Fuente: Elaboración propia con información correspondiente a la Cuenta de Inversión 2011 y del SIGAF.

CUADRO N° 5

Evolución presupuestaria por Programa – Ejercicios 2007/08/09/10/11

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%
2011	51	467.738.677,00	457.682.326,13	97,85%

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



Fuente: Elaboración propia.

CUADRO N° 6

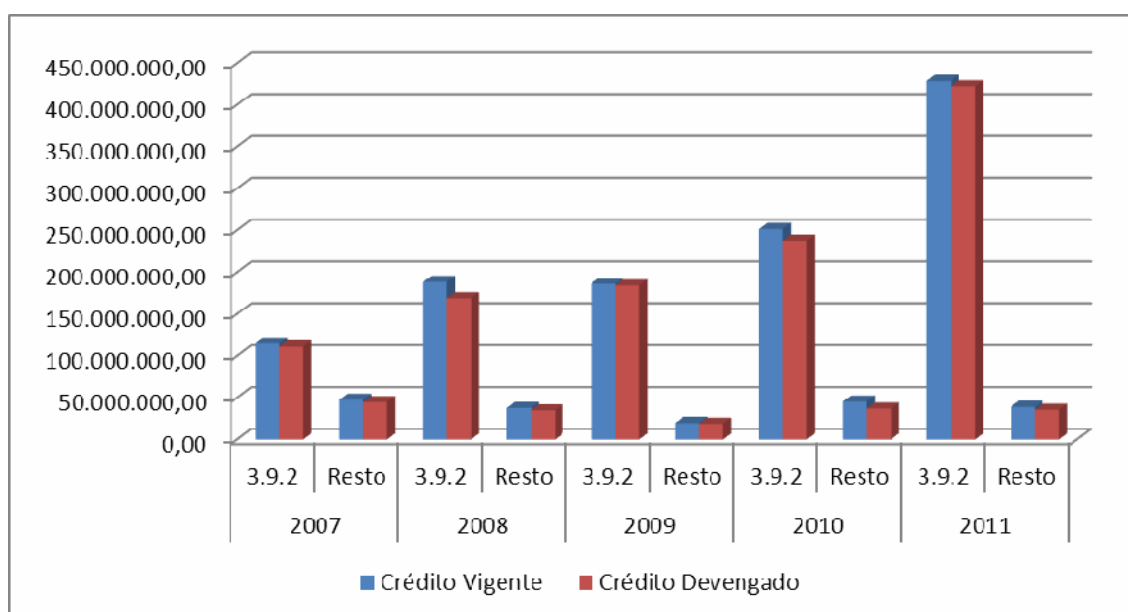
Evolución presupuestaria Partida 3.9.2 – Ejercicios 07/08/09/10/11

Año	Inciso	Crédito Vigente (A)	Crédito Devengado (B)	% (B/A)
2007	3.9.2	114.952.900,00	111.123.855,90	96,67%
	Resto de las Partidas	47.673.735,00	44.838.524,02	94,05%
	Total	162.626.635,00	155.962.379,92	95,90%
2008	3.9.2	188.358.869,00	169.044.924,51	89,75%
	Resto de las Partidas	37.768.018,00	34.784.533,19	92,10%
	Total	226.126.887,00	203.829.457,70	90,14%
2009	3.9.2	186.150.833,00	184.168.267,10	98,93%

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

	Resto de las Partidas	19.965.217,00	19.092.229,87	95,63%
Total		206.116.050,00	203.260.496,97	98,61%
2010	3.9.2	251.635.555,00	237.789.254,31	94,50%
	Resto de las Partidas	45.414.303,00	36.931.971,77	81,32%
Total		297.049.858,00	274.721.226,08	92,48%
2011	3.9.2	428.653.499,00	422.149.329,33	98,48%
	Resto de las Partidas	39.085.178,00	35.532.996,80	90,91%
Total		467.738.677,00	457.682.326,13	97,85%

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



Fuente: Elaboración propia.

CUADRO Nº 7

Metas Físicas 2011. Programación y Ejecución Trimestral

Unidad de Medida: Raciones

Trimestre	Cantidad Programada (Raciones)	Cantidad Ejecutada (Raciones)	Desvío (%)
1º	10.194.396	10.665.021	4,62%
2º	30.056.203	30.816.313	2,53%
3º	29.513.622	29.990.376	1,62%
4º	23.371.878	22.902.234	-2,01%
Total	93.136.099	94.373.944	1,33%

Fuente: Elaboración propia.

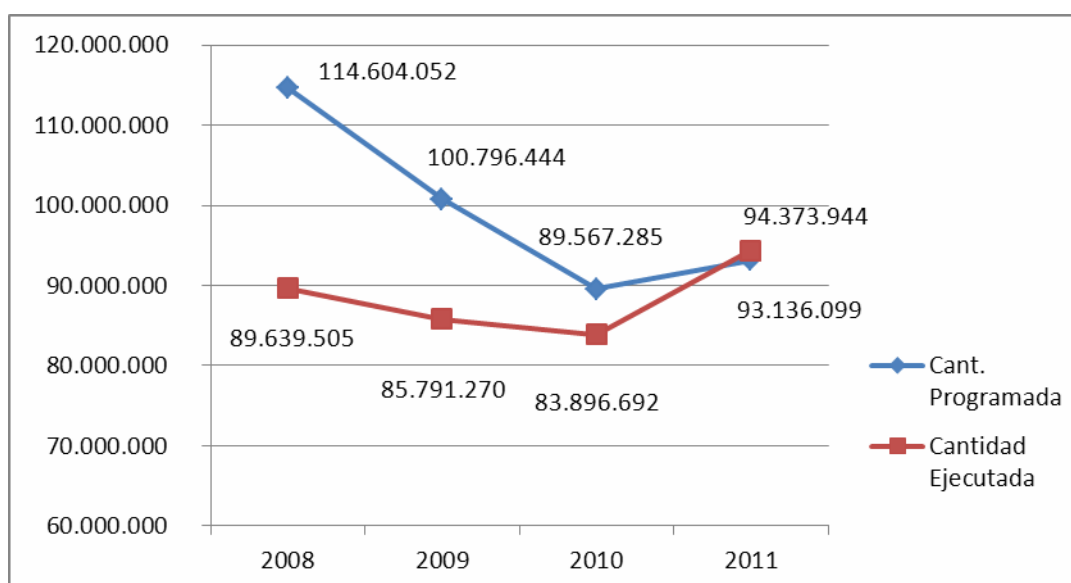
CUADRO Nº 8

Evolución Metas Físicas 2008/09/10/11. Programación y Ejecución Anual

Unidad de Medida: Raciones

	2008	2009	2010	2011
Programada	114.604.052	100.796.444	89.567.285	93.136.099
Ejecutada	89.639.505	85.791.270	83.896.692	94.373.944

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



Fuente: Elaboración propia.

4. Licitación Pública 922/SIGAF/2011.

En junio del año 2011 comenzó a regir una nueva licitación pública. El acto administrativo que aprobó la contratación y adjudicó los renglones²⁸, señala que a la apertura se presentaron 23 ofertas²⁹ respecto de las cuales 2 no precalificaron³⁰.

La adjudicación del servicio fue realizada a través del Decreto 285/GCBA/11³¹ que aprobó la Licitación Pública 922/SIGAF/2011, y respecto del procedimiento puede señalarse que:

- En septiembre 2010 la DGSE inicia el trámite para una nueva licitación³² en razón de que la Licitación Pública Nº 899/SIGAF/2008 expira el ultimo día del ciclo lectivo escolar 2010
- En diciembre de 2010 se remite el proyecto de pliego a la Procuración General que realiza observaciones al mismo.

- En enero de 2011 se aprueba el Pliego de Bases y Condiciones Particulares por Resolución 545/MEGC/11³³ y se llama a licitación pública para el día 17-02-11.
- Se solicita la postergación de la fecha de apertura para el 28-02-11, atento que por la Circular N° 1 (sin consulta) se modificó el Anexo A del pliego³⁴.
- El 14-02-11 por Resolución 860/MEGC/2011 se prorroga la apertura de ofertas para el 28-02-11³⁵.
- A la apertura se presentaron 23 oferentes, y la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios (CACYR) solicitó se desestime una de ellas (Oferta N° 10) por considerar que fue realizada vencido el plazo establecido por el art. 73° del PBCP.
- Con fecha 1° de marzo de 2011 la comisión evaluadora de ofertas intimó a los oferentes a acompañar documentación que fuera omitida o incompleta.
- Con fecha 9 de marzo de 2011 la comisión evaluadora de ofertas se expide en primer lugar respecto de la observación realizada por CACYR, entendiendo que debe aceptarse la Oferta N° 10 debido a que existe una contradicción entre el texto del pliego y la reglamentación³⁶ de la ley de compras que estipula que las ofertas pueden presentarse hasta la hora fijada para la apertura, y debe estarse a favor del texto legal de jerarquía normativa. Asimismo, emite dictamen de preadjudicación aconsejando descartar las Ofertas N° 9 y N° 10. En el primer caso, por considerar que presentó todas sus ofertas por debajo del precio mínimo admisible³⁷ y en ambos casos por interpretar que no acompañaban certificados de antecedentes que acreditaran la prestación en establecimientos educativos.
- La firma Servir'c S.A. impugna la preadjudicación del renglón N° 142 otorgado a la empresa Siderum S.A., alegando el empate de ofertas y la aplicación del Art. 106 del Decreto 754/GCBA/08. La Comisión de Evaluación de Ofertas desestima la impugnación, señalando que no hubo empate de ofertas sino igualdad de precios entre dos oferentes, que no impidieron establecer la oferta más conveniente, y que se priorizó la continuidad³⁸ y calidad del servicio por razones de oportunidad, mérito y conveniencia.
- La empresa Sano y Bueno SRL Catering Gourmet SRL UTE (Oferta N° 10) realiza una presentación en la que solicita aclaraciones respecto de las razones por las cuales no fueron considerados los antecedentes de prestaciones exigidos por el Art. 73 inc. L) del PBCP. La comisión evaluadora de ofertas, destaca que no se trata de una impugnación, e indica respecto de la interpretación del mismo, que los antecedentes deben ser prestados en establecimientos educativos y el facultativo “podrán” se refiere a que pueden haber sido prestados en establecimientos educativos dependientes del estado nacional, provincial, municipal o privado.

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

- El dictamen de la Procuración General del 12 de abril de 2011, aconseja desestimar la impugnación presentada por Servir'c S.A. y requiere que previo a suscribir el acto administrativo de adjudicación se agregue al expediente la documentación faltante: la previsión presupuestaria, el proyecto del acto administrativo que se requiere aprobar, las constancias de las comunicaciones cursadas relacionadas con el llamado a licitación, constancias que den cuenta de la notificación a las firmas que adquirieron los pliegos de la postergación del acto licitatorio, la constancia de la notificación de las circulares aclaratorias, y las constancias de haber notificado a los oferentes de la preadjudicación, etc.,
- Posteriormente, se completa la documentación faltante y con fecha 24 de mayo de 2011 se dicta el Decreto 258/GCBA/2011 que previo a desestimar la impugnación presentada por Servirc'S.A., aprueba la licitación y adjudica el servicio. El decreto es publicado en el Boletín Oficial el 31-05-2011.

✓ *Gastos aprobados por Decreto 556/GCBA/2010 y 752/GCBA/2010 en el período anterior a la adjudicación de la LP 922/SIGAF/2011 (marzo a mayo de 2011)*

Durante el período marzo-mayo de 2011 se aprobaron gastos por la provisión del servicio, con fundamento en los Decretos 556/GCBA/2010 y 752/GCBA/2010 atento no encontrarse adjudicada la nueva licitación, pagándose los precios previstos por el nuevo pliego de bases y condiciones particulares.

La licitación pública 899/SIGAF/2008³⁹ cuyo plazo venció en diciembre de 2010, reservaba la facultad a la administración de prorrogar los servicios por un período igual o menor al calendario escolar 2011, potestad que no fue utilizada.

✓ *Gastos aprobados por Decreto 556/GCBA/2010 y 752/GCBA/2010 durante la vigencia de la LP 922/SIGAF/2011 (junio a diciembre de 2011)*

Se aprobaron gastos con fundamento en los Decretos 556/GCBA/2010 y 752/GCBA/2010, por servicios no contemplados y establecimientos no previstos en la LP 922/SIGAF/2011, cuando el pliego establece mecanismos para afrontar dichos extremos, que no fueron utilizados oportunamente: ampliación de la orden de compra y contratación directa de nuevos servicios (Art. 11^{o40} y 48^{o41} del PBCP).

La DGSE informó de la existencia de 129 expedientes que darían cuenta de la aprobación de gastos por la modalidad mencionada y cuyo monto ascendería a la suma de \$7.620.565,75. Fueron puestos a disposición un total de 71 expedientes, cuyo monto asciende a \$ 6.083.628,60. Del análisis de los mismos puede señalarse:

El fundamento por el cual se utiliza la modalidad mencionada es que se trata de "*Servicios impostergables que aseguraron un servicio público esencial y su interrupción o suspensión podría haber ocasionado serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los beneficiarios*".

En 57 casos se señala que se trata de la aplicación del Art. 11º Inc. D) ("*Nuevos servicios en establecimientos existentes*") y del Art. 48º del PBCP ("*Establecimientos no previstos*"), y comprenden un total de \$1.111.462,48 (que representa el 18,27% del monto total).

En 14 casos se informa que se trata de contratos no perfeccionados⁴² y comprenden un total de \$4.972.166,12 (que representa el 81,73% del monto total)

5. Análisis Pliego de Bases y Condiciones Particulares

✓ Características del servicio

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 oficial 2012⁴³ 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 alimentarios⁴⁴.

Los *menús* que se proveen se deben ajustar a las especificaciones técnicas señaladas en el pliego y anexos y debe exhibirse en el establecimiento escolar. El mosaico actual general⁴⁵ comprende quince listas y no contempla menús opcionales.

Sólo pueden *modificarse* previa autorización de la DGSE en casos de fuerza mayor comprobada, o en caso de considerarlo conveniente la DGSE de acuerdo al perfil del establecimiento escolar. Otra causa ocurre, cuando en razón de la redeterminación de precios del contrato, se instrumenta un nuevo menú general.

Es *obligatorio* para el concesionario proveer *menús especiales* de los alumnos y personal autorizado tanto para el servicio de almuerzo, refrigerio y desayuno (sólido y líquido) con un diagnóstico médico.

Se requiere que la *prescripción médica* indique la patología con diagnóstico definido, y que mencione durante cuanto tiempo se requiere el menú especial. Si la prescripción es por una patología crónica, debe presentarse al inicio de cada ciclo escolar o cuando se detecta la patología. Si la prescripción es por obesidad, el certificado debe actualizarse trimestralmente.

Para el caso de que la patología sea *celiaquía* el pliego requiere que los adjudicatarios sirvan el menú especial para celíacos y que respeten la Guía de Alimentos aptos publicada por las entidades correspondientes⁴⁶.

Cuando el *menú especial* es requerido por las autoridades escolares y personal autorizado, se establece como obligatorio que el certificado médico sea expedido por un Hospital Público de la Ciudad de Buenos Aires.

Debe *registrarse* en el Libro de órdenes los datos de los alumnos y personal autorizado que hayan presentado prescripción médica, resguardando la documentación correspondiente.

Se encuentra prohibido proveer menús diferenciados al personal autorizado sin las respectivas prescripciones médicas, siendo pasible de sanción en caso de comprobarse dicha situación⁴⁷.

Los *servicios* que comprende la prestación deben cumplir con determinadas características, y en caso de elaborarse en la planta elaboradora las viandas y refrigerios deben ser trasladados al establecimiento educativo en vehículos habilitados, y en contenedores isotérmicos.

El pliego incorpora, para el caso de que la infraestructura del establecimiento escolar lo permita, la posibilidad de adoptar el sistema de "*autoservicio*" previa autorización de la DGSE⁴⁸. Al respecto, el auditado ha informado que ningún establecimiento escolar ha optado por el sistema de autoservicio⁴⁹.

Es *obligación*⁵⁰ del adjudicatario la de proveer de heladera⁵¹ 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.

El pliego establece una *cantidad mínima de personal* para el *servicio de comedor y vianda* que es la siguiente:

- 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.

También indica que la cantidad de personal debe *garantizar* la correcta elaboración y servicio en tiempo y forma.

En cuanto a los *servicios de desayuno y refrigerio* el adjudicatario debe enviar la cantidad de personal necesario para garantizar el correcto funcionamiento del servicio en tiempo y forma, y si se trata de *escuelas medias* que solo reciben

refrigerios preparados en la planta elaboradora no es necesaria la presencia de personal.

✓ *Evaluación de las ofertas y adjudicación*

El *mecanismo* para la presentación de las ofertas y posterior adjudicación, consiste en la presentación por parte del oferente de la documentación requerida en el pliego y la posterior evaluación de la misma por parte de la Comisión de Preadjudicaciones.

Las *propuestas económicas* deben ajustarse⁵² a los precios máximos que el pliego indica y que se encuentran expresados al mes de diciembre de 2010, esto es: \$14,95 para comedor o vianda, \$5.90 para refrigerio y \$2,05 para desayuno o merienda.

El pliego⁵³ indica que las ofertas cuyos precios cotizados se encuentren por debajo de los precios máximos estipulados, en más de 5%, deben descartarse.

A cada una de las ofertas se le asigna *determinado puntaje*⁵⁴ en relación a la documentación acompañada por el oferente, aunque el puntaje obtenido no lo califica como tal sino que sólo determina la *cantidad máxima de raciones* que puede adjudicar⁵⁵.

El pliego señala que la Comisión de Preadjudicaciones que designe el GCBA debe *determinar la capacidad de contratación* de cada firma o UTE, estableciendo como límite la cantidad máxima de 12.000 (doce mil) servicios de comedor y vianda, independientemente de los servicios de refrigerio y/o desayuno/merienda que puedan acompañarlos, y un cupo de raciones de acuerdo al puntaje obtenido, a saber:

Puntos obtenidos	Almuerzos Básico
0 a 15	0
16 a 40	500
41 a 60	1.500
61 a 70	3.000
71 a 80	5.000
81 a 90	9.000
91 a 100	12.000

Fuente: elaboración propia con datos tomados del PBCP (Art. 76º Inc. C)

En cuanto a la forma de *preadjudicar*⁵⁶, el pliego señala debe recaer sobre la oferta más conveniente teniendo en cuenta la calidad, el precio y la idoneidad del oferente, y que el análisis de la oferta debe realizarse en el siguiente orden de prioridades⁵⁷:

- En primer lugar, deben descartarse las ofertas que no cumplan con los requisitos exigidos respecto de la forma de cotizar
- En segundo lugar, se debe evaluar la oferta técnica en su conjunto, y realizado este análisis se deben descartar las ofertas que no cumplen con lo requerido en el pliego
- En tercer lugar, se debe evaluar los antecedentes de la empresa y la calidad de prestaciones similares a las solicitadas, como también los antecedentes de la empresa como proveedora del GCBA
- En cuarto lugar, se debe evaluar renglón por renglón la mejor oferta económica (con la limitación señalada, que no puede ser menor al precio máximo en más del 5%).

✓ *Obligación de realizar el control de Alimentos*

Se encuentra a cargo del adjudicatario la obligación⁵⁸ de tomar muestras de alimentos y realizar su análisis bromatológico.

Los resultados de las muestras tomadas deben ser remitidos a la DGHySA y a la DGSE durante el transcurso del mes posterior al vencido.

En los establecimientos educativos

El mecanismo implementado en este pliego indica que el adjudicatario debe muestrear como mínimo dos veces al año todos los establecimientos adjudicados, de manera tal que antes del receso invernal y antes del receso de verano se haya muestreado todos los establecimientos educativos adjudicados.

Para ello debe tener en cuenta que:

- Si se trata de establecimientos educativos donde se brinda servicio de comedor y/o vianda obligatoriamente debe tomar muestras de comidas elaboradas.
- Si se trata de establecimientos donde se brinda el servicio de refrigerio debe tomar muestras de sándwiches.
- Si se trata de establecimientos donde no hay elaboración el pliego indica que se tomaran muestras de productos envasados.
- En las escuelas infantiles y jardines maternos debe tomar muestras de biberones preparados listos para el consumo y de las preparaciones finales para niños de 6 meses a 1 año.

Para contabilizar los establecimientos y a los efectos de los controles de laboratorio, el pliego indica que:

- En los casos en los que se comparta la cocina se considerará un solo establecimiento.
- En los casos en que funcionen en un mismo edificio (mismo domicilio) diferentes establecimientos educativos, también se considerará un único establecimiento, salvo que se tomen muestras de diferentes

servicios en cuyo caso se contabilizará según la cantidad de servicios controlados.

- Las empresas adjudicatarias están obligadas, al inicio de la prestación, a entregar a la DGSE y a la DGHySA el listado de establecimientos adjudicados aclarando la cantidad de cocinas y de establecimientos que comparten la misma dirección.

En las Plantas Elaboradoras

Los controles deben realizarse una vez por mes priorizando las comidas elaboradas y sándwiches. En las plantas donde no haya elaboración se podrán muestrear productos envasados.

✓ *Fiscalización y Control de la prestación*

Todos los aspectos de la prestación⁵⁹ son objeto de fiscalización por parte del GCBA, entre las que puede mencionarse:

- Ajuste al pliego respecto de las especificaciones técnico-nutricionales
- Proceso de transporte, provisión de insumos y elaboración de comidas.
- Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida
- Cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias contenidas en la legislación aplicable
- Cumplimiento de las obligaciones a cargo del concesionario, etc.,

El control y fiscalización es realizado a través de los organismos competentes en la materia.

El Ministerio de Educación a través de la DGSE tiene a su cargo el control específico efectuando verificaciones en establecimientos educativos y plantas elaboradoras durante toda la ejecución del contrato, y deben quedar asentados en el libro de órdenes.

La Comisión de Comedor y Autoridades Docentes también están facultados para fiscalizar los aspectos relativos a la prestación del servicio, con el aval del personal directivo y en caso de detectarse incumplimientos deben registrarse en el libro de órdenes y dar aviso en forma fehaciente a la DGSE.

✓ *Aplicación de Penalidades*

El pliego prevé un sistema de penalidades⁶⁰ aplicable a los concesionarios por incumplimientos de sus obligaciones. Estos incumplimientos se encuentran tipificados y agrupados según sean subsanables o de penalización directa⁶¹.

Los incumplimientos subsanables⁶² permiten intimar al concesionario para que en el plazo perentorio de 10 días subsane la omisión detectada. La notificación se realiza a través del libro de órdenes, y si en el plazo mencionado el adjudicatario

acredita en forma fehaciente haber corregido el incumplimiento, se lo exime de sanción.

El pliego establece⁶³ que la penalidad puede aplicarse aún cuando la licitación haya concluido, se haya prorrogado, se hubieran ampliado los servicios o el adjudicatario se encuentre inmerso en otra licitación, pero el acta de sanción debe haber sido labrada durante la vigencia de la licitación o la prórroga, y por un plazo no mayor a un año.

Las sanciones son de carácter económico, se descuentan de la facturación, y para calcularlas el pliego establece por tipo de incumplimiento y como base cierta cantidad de raciones que luego se multiplican por el valor de la ración del servicio particularmente verificado.

Asimismo, se encuentra prevista la facultad de la administración de rescindir el contrato por culpa del contratista. Esta potestad, puede alcanzar a todo el contrato, a uno o varios renglones o a un determinado establecimiento de acuerdo a la gravedad de la infracción.

Algunas causas⁶⁴ que pueden originar la rescisión son:

- cuando las multas aplicadas en concepto de infracciones, alcancen un 10% del importe total del contrato original;
- cuando el adjudicatario mantenga el incumplimiento en cuanto a la renovación de pólizas (seguro de accidente de trabajo, seguro de responsabilidad civil comprensiva y seguro contra incendio)
- cuando el adjudicatario no cumple con la constitución de la garantía de adjudicación;
- en caso de 6 incumplimientos continuos pasibles de la aplicación de la mayor penalidad incurridos en un mismo establecimiento, o 12 discontinuos a los que corresponda la misma penalidad, incurridos en distintos establecimientos que tiene adjudicados;
- cuando el organismo licitante considere razonable que por la magnitud y/o trascendencia y/o consecuencia de la infracción se impidiese la adecuada prestación del servicio o se encuentre en riesgo la seguridad alimentaria de las personas que reciben la prestación;

Asimismo, los adjudicatarios son susceptibles de ser sancionados también por la Dirección General de Compras y Contrataciones de conformidad con el Art. 135º y siguiente de la ley 2095 y decreto 754/GCBA/08.

✓ *Trámite de las penalidades*

Cuando se detectan incumplimientos por parte de los concesionarios a las obligaciones contractuales el personal de la DGSE debe labrar un acta que quedará

notificada asentándola en el libro de órdenes y de la cual se da traslado al adjudicatario por el plazo de 10 días hábiles administrativos para que formule descargo.

Presentado el descargo o vencido el plazo para hacerlo la DGSE debe emitir el dictamen legal correspondiente y remitir las actuaciones a la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos para que resuelva.

La SSGEFyAR es la encargada de imponer la penalidad mediante acto administrativo fundado, y posteriormente remitir la actuación a la Dirección General de Contaduría para que lleve adelante el descuento en la facturación y en caso de corresponder enviarla a la Dirección General de Compras y Contrataciones a los efectos de aplicar las sanciones correspondientes a su competencia.

Los recursos que pudieran plantear los concesionarios son de carácter devolutivo y no suspenden la ejecución de las penalidades.

✓ *Revisión de Precios*

El PBCP prevé un mecanismo a los fines de la revisión de precios del contrato que tiene como finalidad el mantenimiento de la ecuación del contrato, mediante el reconocimiento de un valor compensatorio del incremento del costo sufrido por el proveedor del servicio.

El contratista deberá redeterminar las estructuras de costos que se agregan como Anexo G, y presentar la solicitud de redeterminación de precios ante la actual Dirección General de Redeterminación de Precios dependiente del Ministerio de Hacienda. Las actuaciones se remiten al Ministerio de Educación que elabora el proyecto de Acta Acuerdo y de acto administrativo, girándolas previamente a la Procuración General.

Asimismo, el PBCP contempla una *redeterminación de precios especial* cuya vigencia es a partir del primer día del mes de inicio de la prestación del servicio, *"independientemente del porcentaje de variación promedio que experimenten a esa fecha los factores principales que componen dicho precio"*⁶⁵

Para ello, el contratista debe redeterminar las Estructuras de Costos⁶⁶, desde el mes de noviembre de 2010 y hasta el mes de inicio de la prestación del servicio.

Finalmente, el PBCP indica que el precio no admite el reconocimiento de mayores costos salvo que reflejen una variación de referencia promedio superior a un 3,5 % a los surgidos de la variación especial, o al precio surgido de la última redeterminación aprobada.

6. Fiscalización y control

6.1. Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

✓ *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 competencia⁶⁷ para efectuar análisis de laboratorio sobre aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren, expendan, transporten, almacenen o comercialicen en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

De acuerdo a lo informado por la DGHySA⁶⁸ en el año 2011 se tomaron un total de 11 muestras: 7 en establecimientos escolares⁶⁹ y 4 en plantas elaboradoras⁷⁰.

Consecuentemente, sobre un total de 1321 establecimientos escolares donde se brinda el servicio, se tomaron muestras de alimentos en un 0,83 % de los mismos. El resultado de las tomas de muestra fue apto en todos los casos.

Cabe aclarar que no se registró⁷¹ extracción de muestras durante los meses de enero, febrero, marzo, julio, septiembre, octubre, noviembre y diciembre.

✓ *Inspecciones realizadas por la DGHySA*

La DGHySA remitió⁷² copia de 2057 actas de inspección realizadas en los establecimientos escolares entre los meses de marzo a diciembre de 2011. Según surge de la información proporcionada se realizaron verificaciones en la totalidad de los distritos escolares y a la totalidad de los concesionarios.

✓ *Análisis de Control Bromatológico realizados por los concesionarios y presentados en la DGHySA - Art 35º del PBCEP*

La obligación a cargo del concesionario que prescribe el Art. 35º del PBCEP se encuentra cumplida cuando los protocolos que resultan de los análisis de las tomas de muestras son remitidos a la DGSE y a la DGHySA.

Con relación a la obligación establecida por el PBCEP en su art. 35º, la DGHySA informó⁷³ que:

- entre los meses de marzo a diciembre de 2011 se recibieron 1954 protocolos de muestras de alimentos realizadas en las escuelas y 258 en plantas elaboradoras;
- sólo dos concesionarios⁷⁴ enviaron el listado de escuelas tal como lo exige el Art. 35º del PBCEP;
- los análisis fueron contabilizados como "*cumplido*" si fueron presentados antes del último día hábil del mes posterior al del muestreo;
- no se consideró como muestra válida el agua de red, yogur, mate cocido e hisopado de tetina;

- El yogur y la leche corresponden al control de empresas que pertenecen al pliego de licitación de provisión de productos lácteos;

Con las consideraciones señaladas precedentemente, y respecto del cumplimiento de la obligación, la DGHySA señaló que:

- las Unidades Productivas y los comedores autogestionados no presentaron protocolos de control de laboratorio ni en establecimientos educativos ni en plantas elaboradoras;
- 7 concesionarios no llegaron a cumplir con el 100% de toma de muestras en establecimientos educativos;
- 4 concesionarios no llegaron a cumplir con el 100% de toma de muestras en plantas elaboradoras;

Cabe aclarar que la DGHySA realiza una evaluación sobre el período comprendido entre los meses de marzo a diciembre del año 2011 cuando entre marzo a mayo no existía un contrato vigente que obligue a los concesionarios a tomar muestras de alimentos.

6.2. Control de Alimentos realizados por los concesionarios (Art. 35° PBCP).

Como ya se mencionó anteriormente, el pliego prescribe como obligación de los concesionarios la de tomar muestras de alimentos que aseguren que sean aptos para el consumo. La toma de muestras debe realizarse sobre todos los establecimientos adjudicados dos veces al año: antes del receso invernal y antes del receso de verano.

Siendo que la LP 922/SIGAF/2011 entró en vigencia en el mes de junio de 2011, a los fines de verificar el cumplimiento de la obligación contenida en el Art. 35° del PBCP se tomó el segundo semestre del año 2011.

✓ Establecimientos adjudicados

Se solicitó a la DGSE que remita copia de los listados con los establecimientos adjudicados con la aclaración de cantidad de cocinas y establecimientos que comparten el mismo edificio que deben entregar los concesionarios conforme el Art. 35° del PBCP, y en el caso de no contar con la información por no haber sido presentada por los concesionarios, se requirió que informara el número total de establecimientos donde cada uno debiera tomar muestras de alimentos:

- De las constancias acompañadas por la DGSE⁷⁵ surge que los concesionarios Dassault S.A., Siderum S.A., Sucesión de Rubén Martín S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A., no acompañaron el listado de establecimientos conforme lo indica el Art. 35° del PBCP.
- Los concesionarios Servicios Integrales de Alimentación S.A. y Spataro S.A., adjuntaron el listado de establecimientos adjudicados sin el detalle⁷⁶ que indica el art. 35° del PBCP.

- La DGSE adjunta copias de notas remitidas a los concesionarios⁷⁷ donde se les recuerda que deben enviar copia de los informes de control bromatológico según lo indica el Art 35° del PBCP de la LP/922/11 y copia de correos electrónicos dirigidos a las asociaciones cooperadoras de los establecimientos autogestionados con la misma finalidad.
- En cuanto los concesionarios que no remitieron el listado de establecimientos, la DGSE adjuntó un listado que no permite identificar por concesionario que establecimientos tiene adjudicados, cuales comparten cocina y cuales funcionan en el mismo edificio.

✓ *Análisis Bacteriológicos*

Por otro lado, se solicitó a la DGSE que ponga a disposición los resultados de tomas de muestras remitidos por los concesionarios en cumplimiento del Art. 35° del PBCP.

Se cotejaron un total de 727 protocolos de tomas de muestras de alimentos presentados por los concesionarios, tomadas entre el mes de julio y el mes de diciembre del año 2011 en los establecimientos escolares y plantas elaboradoras

En el siguiente cuadro se detallan el total de muestras analizadas, por tipo de alimentos y considerando donde fueron tomadas:

Tipo de Muestra	Cantidad
Con tratamiento térmico	185
Sin tratamiento térmico	149
Productos lácteos	166
Alimentos crudos	0
Hisopados	4
Refrigerios	204
No consta ⁷⁸	19
Total	727

Fuente: elaboración propia con datos tomados de los protocolos de tomas de muestra puestos a disposición por la DGSE

6.5. Aplicación de Penalidades

Fueron informados un total de 63 expedientes⁷⁹ por incumplimientos al pliego de bases y condiciones particulares, ocurridos durante el año 2011. Se tomó vista de un total de 52 expedientes, debido a que 11 de ellos se encontraban en la Contaduría General para aplicar el descuento correspondiente.

Los expedientes relevados contienen un total de 290 incumplimientos por los cuales fueron labradas 152 actas. Con respecto al tipo de incumplimiento detectado, según la calificación del pliego, 133 resultaban subsanables y 157 de penalización directa. El monto total de las sanciones a aplicarse ascendería a \$258.580,41. En los

casos correspondientes, el tiempo promedio que transcurrió entre el acta de impone la penalidad y el efectivo descuento fue de 12 meses.

En cuanto al estado del trámite en que se encuentran:

- 30 en la SSGEFyAR para firmar proyecto resolución
- 11 en la DGCG para efectuar el respectivo descuento
- 11 en la DGSE para elevar a la SSGEFyAR
- 5 en la DGSE con descuento aplicado
- 4 en la DGSE con trámite recién iniciado
- 2 en DGSE para notificar concesionario la aplicación de la multa

A continuación se detallan los 5 concesionarios que registraron mayor cantidad de incumplimientos al PBCP:

- Compañía Alimentaria Nacional S.A. con 125 incumplimientos
- Alfredo Grasso con 23 incumplimientos
- Siderum S.A. con 17 incumplimientos
- Alimentos Integrados S.A. con 15 incumplimientos
- Spataro S.R.L. con 12 incumplimientos

Asimismo se solicitó a la Dirección General de Compras y Contrataciones que informe si la DGSE había dado a conocer la aplicación de penalidades a los concesionarios de la Licitación Pública 899/SIGAF/2008 y Licitación Pública 922/SIGAF/2010 a lo cual el organismo manifestó que *"la Gerencia Operativa de Registros Área Sanciones a Proveedores... no ha recibido "Legajo Único" alguno, de acuerdo con lo establecido en la Ley 2095, Decreto reglamentario 754/08 y Disposición 146/DGCyC/09"*

Por lo tanto el auditado, no informó a la DGCyC de las penalidades impuestas a los adjudicatarios de la LP 922/SIGAF/2011.

7. Visitas a los establecimientos de la muestra

Se procedió a analizar la información contenida en los libros de órdenes relevados en las visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra⁸⁰.

Se relevaron un total de 66 libros de órdenes incluyendo al periodo comprendido entre junio de 2011 a octubre de 2012.

Se detectó que en un 72,72% la recepción de los productos, no es realizado por las autoridades escolares 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.

Respecto de las tomas de muestras de alimentos realizadas por los concesionarios, se relevaron un total de 119 tomas de muestras en 25 de los establecimientos visitados (75,75%), no encontrándose registro de las mismas en 11⁸¹.

En 5 casos, se observó que en los libros de órdenes se registró la realización de un control bromatológico sin dejar constancia de la toma de muestra de alimento⁸².

Los tipos muestras registrados se detallan en el siguiente cuadro:

Tipo de Muestra	Cantidad
Con tratamiento térmico	25
Sin tratamiento térmico	24
Productos lácteos	24
Alimentos crudos	11
Hisopados	2
Refrigerios	14
No consta ⁸³	5
Total	105

Fuente: elaboración propia con datos tomados de lo relevado en las visitas a los establecimientos escolares

De los 33 establecimientos escolares visitados se verificaron controles realizados por la DGHySA correspondientes a los años 2011 y 2012, en 22 de ellos, no habiéndose observado registros en los libros de órdenes que den cuenta de que 11⁸⁴ del total (33,33%) hayan recibido inspecciones de la DGHySA.

8. Redeterminación de Precios

Según lo informado por la DGSE desde que entró en vigencia la licitación pública 922/SIGAF/2011 hubo dos redeterminaciones de precios⁸⁵ todas ellas aprobadas por acto administrativo.

La primera de ellas aprobada en diciembre de 2011 y con retroactividad al mes de junio de 2011. Esta revisión estaba prevista en el pliego como una "redeterminación de precios especial" a partir del primer día del mes de inicio de la prestación del servicio. La segunda de ellas aprobada en el mes de abril de 2012 y con retroactividad al mes de septiembre de 2011.

En el siguiente cuadro se detalla la variación del precio por servicio según lo informado por la DGSE:

	Valor Pliego (A)	1° Redert. (B)	Variación % (B/A)	2° Redert. (C)	Variación % (C/B)	Variación % Acumulada (C/A)
Comedor	\$ 14,20	\$ 16,43	15,70%	\$ 17,55	6,82%	23,59%
Vianda	\$ 14,20	\$ 16,43	15,70%	\$ 17,55	6,82%	23,59%
Refrigerio	\$ 5,61	\$ 6,26	11,59%	\$ 6,54	4,47%	16,58%
Solido Desayuno	\$ 1,95	\$ 2,22	13,85%	\$ 2,33	4,95%	19,49%

Fuente: elaboración propia con datos tomados de la respuesta a la Nota 2116/AGCBA/2012

Observaciones

Control Interno

1. No se pudo acceder a verificar la totalidad de la documentación relacionada con la aprobación de gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 y 752/GCB/2010 por servicios provistos durante el período comprendido entre los meses de junio y diciembre de 2011 vigente la LP 922/SIGAF/2011. Los expedientes analizados no contienen fundamentos suficientes que justifiquen la utilización del mecanismo de pago.

2. Se observa ausencia de previsión y planificación en la gestión de los dispositivos de contratación correspondientes, al apartarse de la norma legal vigente⁸⁶ en materia de contrataciones públicas, recurriendo a la utilización de instrumentos de excepción, que si bien aprueban gastos⁸⁷ que tienen como finalidad la prestación de un servicio público asistencial e imprescindible, deben ser planificados y estimados⁸⁸ teniendo en cuenta las responsabilidades primarias del Organismo⁸⁹.⁹⁰

3. Se observa que, si bien el pliego de condiciones particulares de la Licitación Pública 899/08 reserva la facultad de prorrogar el contrato por un plazo adicional de un año, la administración no ejerció esa potestad y procedió a abonar el servicio mediante el régimen del Decreto 556/GCBA/10 y modificatorias, contrariando el principio de eficiencia contemplado en el art. 7º de la Ley 2095⁹¹.

4. Del análisis de la base de datos proporcionada por la DGSE⁹² y el listado de establecimientos escolares presentados por los concesionarios⁹³ surgen inconsistencias que afectan la fiabilidad⁹⁴ de la información, dado que:

a) En 1 caso el concesionario⁹⁵ informa que cocina en la escuela y la DGSE informa que el servicio adjudicado es el de vianda, servicio que según el PBCP consiste en

elaborar la comida en la planta elaboradora y su posterior traslado al establecimiento educativo.

b) En 1 caso el concesionario⁹⁶ informa que tiene adjudicado el servicio de vianda y la DGSE informa que se adjudicó el servicio de comedor.

c) En 4 casos⁹⁷ la DGSE informa como adjudicado el servicio de comedor y los concesionarios no incluyen a los establecimientos con cocina

d) Se detectaron 5 casos de tomas de muestras realizadas por concesionarios⁹⁸ en establecimientos escolares que no figuran en la base de datos proporcionada por la DGSE^{99 100}

e) Se detectaron 12 tomas de muestras realizadas en establecimientos escolares¹⁰¹ que no se corresponden con los servicios adjudicados según la base de datos proporcionada por la DGSE.

f) Se detectaron 16 establecimientos¹⁰² escolares que no fueron informados por los concesionarios y si por la DGSE.

5. La información suministrada¹⁰³ por el Departamento de Nutrición de la DGSE no permite determinar el número total de establecimientos donde cada concesionario debe dar cumplimiento del Art. 35°. Asimismo, no es posible establecer qué establecimientos poseen cocina ni con que otros la comparten en caso de corresponder.

6. En la visita realizada al JM 6 DE 18 no se pudo acceder a verificar la totalidad de la documentación del concesionario debido a la orden dada por la autoridad escolar que no estaba presente.

Al Pliego de Bases y Condiciones Particulares

7. 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 garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo ya que no existe un control por oposición de intereses.

8. El puntaje que otorga el PBCP por la presentación de antecedentes de servicios gastronómicos similares (Art. 73° Inc. L y Art. 76° Inc. B), sumado al puntaje que adquieren quienes son proveedores en comedores escolares del GCBA (Art. 76° Inc. B) atenta contra el principio de libre competencia¹⁰⁴, concurrencia¹⁰⁵ e igualdad¹⁰⁶ que debe regir en las contrataciones públicas, ya que beneficia a quienes vienen prestando el servicio¹⁰⁷ con anterioridad, quedando en desventaja posibles nuevos oferentes.

9. El PBCP no exige que se acompañe el certificado de dominio para acreditar la titularidad de las Plantas Elaboradoras cuando las mismas son declaradas como propias del oferente.

10. El mecanismo de presentación de declaraciones juradas previsto por el PBCP respecto del equipamiento gastronómico con que cuenta la planta elaboradora, el de poseer cámaras frigoríficas en la planta elaboradora (Art. 73º Inc. C) y de poseer equipo de generación de energía eléctrica que garantice la manutención de cadena de frío (Art. 73º Inc. E), no resulta un medio idóneo para acreditar su existencia y su funcionamiento adecuado.

11. No establece la metodología a seguir a los efectos de considerar los índices de solvencia requeridos:

- a. en el Art. 73º Inc. G) punto c) requiere que el oferente presente el índice de solvencia del último ejercicio y del ejercicio parcial;
- b. luego, en el Art. 76º Inc. B) “índice de Solvencia”, establece el puntaje a otorgar sin mencionar si se toma el índice de solvencia del último ejercicio, del ejercicio parcial, o el promedio de ambos;
- c. la comisión de preadjudicaciones, asigna puntaje utilizando distintos criterios con cada oferente¹⁰⁸.

12. El PBCP no prevé como asignar puntaje en el caso de la UTE en los ítems vehículos¹⁰⁹.

13. El PBCP no resulta claro en el Art. 73º Inc. L) respecto de la obligación de presentar antecedentes de servicios gastronómicos al indicar que los mismos “podrán” haber sido prestados en establecimientos educativos.

14. El PBCP es contradictorio en los Art. 73º Inc. L) (primer y tercer párrafo) Art. 76º Inc. B):

a) En la presentación de la oferta¹¹⁰ el pliego señala que *“debe acreditarse una prestación no inferior a un año ininterrumpido en el mismo establecimiento, dentro de los tres (3) últimos años”* y se establece que *“no serán consideradas las certificaciones de servicios prestados con más de tres años a la fecha de apertura de la licitación”*.

b) Por otro lado, respecto de la asignación de puntaje¹¹¹ para este ítem el PBCP lo determina en una serie de escalas que va desde los 0 a más de 10 años¹¹², en contradicción con el Art. 73º Inc. L).

15. El PBCP es contradictorio en los Art. 73º Inc. F) y Art. 76º Inc. B):

a) En la presentación de la oferta indica que para poder calificar los oferentes deberán presentar al menos un vehículo con equipo de refrigeración propio o contratado, y establece que para el cómputo del puntaje por el ítem “*Vehículos con equipo de refrigeración*”, solo consideraran los vehículos con equipo de refrigeración propios.

b) Luego, al asignar puntaje diferencia a los vehículos con equipo de refrigeración en contratados y en propios, asignado más puntaje a estos últimos¹¹³.

16. El PBCP no diferencia el precio de la ración del servicio de almuerzo y vianda para los alumnos del nivel inicial y nivel primario, cuando sí establece mosaicos y gramajes diferentes para las distintas edades¹¹⁴.

17. A pesar de ponderar la superficie de los inmuebles (plantas elaboradoras) no se evalúan, a efectos de la asignación de puntajes, los bienes del activo que hacen a la capacidad instalada de las empresas oferentes¹¹⁵, como ser el equipamiento gastronómico declarado en la oferta, su estado de conservación ni sus posibilidades reales de funcionamiento. En consecuencia, dos plantas con idéntica superficie cubierta obtienen el mismo puntaje aunque la capacidad instalada de una sea notablemente superior a la otra.

18. El Art. 93º del PBCP deja sin efecto los precios máximos adjudicados ya que establece que se practicará una redeterminación de precios especial a partir del primer día del mes de inicio de prestación del servicio¹¹⁶.

19. El PBCP no establece como requisito de la oferta la presentación de la Estructura de Costos respecto de cada servicio pero si lo requiere a los efectos de solicitar la redeterminación de precios (Anexo G). La falta de presentación del mismo en la oferta, impide conocer la base de comparación para las redeterminaciones posteriores.

20. Se observa la falta del correspondiente requisito del gramaje mínimo que debe tener los sólidos de desayuno para los niños de 9 a 12 meses de edad que figuran en el Anexo A.

21. No se encuentra establecido por pliego la cantidad que corresponde servir de componente líquido en el desayuno

22. Se observa la falta de elaboración de un mosaico para el servicio de refrigerios para los enfermos celiacos (Anexo A)

23. Se observa en la Lista N° 13 – Mosaico Comedor/Vianda (Pollo al horno con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas – gelatina) que el peso neto del pollo cocido supera al peso neto del pollo en crudo. Cuando se somete una carne a cocción el peso disminuye por evaporación del agua interna con lo cual el peso en cocido debe

ser menor al crudo. Lo mismo sucede en la Lista N° 5 Comedor/Vianda Verano (Anexo A)

24. Se establece como norma general distribuir el gramaje del plato final en franjas etarias de 4 a 10 años y de 11 a 18 años siendo que dentro de cada segmento hay edades con requerimientos nutricionales diferentes (Anexo A)

25. Se observan listas de menús (Listas N° 2, 4, 7, y 15 de Menú Invierno para Comedor/Vianda y Listas N° 2 y 6 de Menú Verano para Vianda) en las que no existe diferencia en el gramaje del plato final para las diferentes franjas etarias¹¹⁷.

26. Dentro de la Lista N° 9 y 15 para Mosaico-Comedor-Verano se observa que se indica para la elaboración de un postre lácteo la utilización de agua para la disolución del polvo de mezcla¹¹⁸.

En relación a la presentación de Ofertas y asignación de puntaje.

27. Las ofertas originales N° 18¹¹⁹ y N° 19¹²⁰ agregadas al expediente se encuentran incompletas¹²¹, y no hay constancias de haber intimado a los oferentes a acompañar la documentación faltante. Sin embargo fueron consideradas por la Comisión de Evaluación de Ofertas a los efectos de la preadjudicación. Las respectivas copias fueron analizadas y se encuentran completas.

Planta elaboradora

28. No hay constancias en la actuación por la que tramitó la contratación del servicio de comida, de haberse realizado la verificación de las plantas elaboradoras presentadas en las ofertas que exige el PBCP como condición esencial a la adjudicación (Art. 73° Inc. C)¹²². En consecuencia, la Comisión de Evaluación de Ofertas preadjudicó a 21 oferentes sin aportar constancias de haberse verificado sus plantas elaboradoras.

29. En la documentación agregada a 4 ofertas no hay constancias que den certeza respecto a la superficie cubierta¹²³ declarada respecto de la planta elaboradora, a pesar de ello la Comisión de Evaluación de Ofertas le asigna puntaje en dicho ítem.

30. En 1 oferta se caracteriza como definitiva la habilitación¹²⁴ de la planta elaboradora, cuando de las constancias agregadas no hay documentación que acredite dicho extremo¹²⁵. Pese a ello la Comisión de Evaluación de Ofertas le asigna puntaje como si se tratara de una habilitación definitiva

Estados Contables

31. A los efectos del cálculo de determinación del Patrimonio Neto Promedio¹²⁶ se observó que la Comisión Evaluadora de Ofertas:

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

a) En 6¹²⁷ casos (26,08%) consideró el último Patrimonio Neto presentado.

b) En 3¹²⁸ casos (13,04%) no pudo determinarse el origen de la información correspondiente a los Patrimonios Netos.

32. No fue posible determinar en el 39,13% (9 casos) el origen del promedio de las ventas de los últimos 24 meses considerados por la Comisión de Evaluación de Ofertas para la asignación de los puntajes respectivos¹²⁹. Detalle de las diferencias detectadas:

Oferta	Promedio de Ventas últimos 24 meses (expresados en pesos)		
	S/AGCBA	S/Comisión	Diferencia
1	1.214.794,72	1.693.683,52	-478.888,80
2	1.082.241,80	541.121,64	541.120,16
4	3.092.846,98	2.832.928,32	259.918,66
5	2.544.775,96	2.366.706,53	178.069,43
9	359.776,65	381.800,30	-22.023,65
11	3.870.289,64	4.733.018,20	-862.728,56
12	6.475.613,67	5.880.131,00	595.482,67
14	549.656,34	488.583,41	61.072,93
19	891.890,05	604.878,42	287.011,63

Fuente: elaborado por AGCBA con datos extraídos del Expediente N° 1.070.277/10 y carpetas de oferta.

En el caso de las ofertas N° 1, Servicios Integrales Food and Catering S.R.L., y la N° 14, Enrique Tavolaro S.R.L., las diferencias presentadas producen una alteración en el puntaje que asigna la Comisión Evaluadora de Ofertas y el elaborado en la presente auditoría¹³⁰.

Unidades Productivas

33. Se observó que durante el ejercicio auditado se contrató el servicio de las Unidades Productivas con fundamento Art. 28° Inc. 4) Ley 2095, no encontrándose debidamente documentada y fundamentada la exclusividad, y sin identificar períodos para la prestación del servicio.

34. Se aprobaron gastos¹³¹ con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 y su modificatorio 752/GCBA/2010. Al respecto se observó:

a) Los actos administrativos que aprueban los gastos referenciados en la observación anterior no indican el período comprendido;

b) En los expedientes señalados no hay constancias de los partes de recepción lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado¹³².

c) Asimismo, no hay constancias en los expedientes mencionados que permitan determinar la causa de las variaciones efectuadas en la cantidad de raciones que constan en los distintos expedientes¹³³.

Asociaciones Cooperadoras

35. No se encuentra debidamente fundamentada y documentada la exclusividad en los expedientes en los que se realizó la contratación del servicio que brindan las asociaciones cooperadoras (Art. 28º Inc. 4) de la Ley 2095).

36. No hay constancia en el expediente por donde tramitaron las contrataciones de las asociaciones cooperadoras de los partes de recepción (Art. 58º PBCP) lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado.

Control Bromatológico Art. 35º

37. No hay constancias que den cuenta que los concesionarios Siderum S.A., Sucesión de Rubén Martín S.A., Compañía Alimentaria Nacional S.A. y Dassault S.A. hayan cumplido con la obligación de presentar el listado de establecimientos adjudicados con detalle de cantidad de cocinas y de escuelas que comparten el mismo edificio que requiere el Art. 35º.

✓ *De las constancias de tomas de muestra en establecimientos escolares relevadas*

38. El 100% de las unidades productivas y los comedores autogestionados no realizaron el control bromatológico del servicio de comedor y de refrigerio en los establecimientos escolares adjudicados.

39. El 42,85%¹³⁴ de los concesionarios no realizaron el control bromatológico del servicio de comedor en el 100% de los establecimientos escolares adjudicados. El 57,15% restante, solo alcanzó, en promedio, un 33% de grado de cumplimiento.

40. El 42,85%¹³⁵ de los concesionarios no realizaron el control bromatológico del servicio de refrigerios en el 100% de los establecimientos escolares adjudicados. El 57,15% restante, solo alcanzó, en promedio, un 39,58% de grado de cumplimiento.

✓ *De las constancias de tomas de muestra en plantas elaboradoras*

41. El 100% de las unidades productivas no realizaron el control bromatológico del servicio de refrigerio en las plantas elaboradoras.

42. El 42,85%¹³⁶ de los concesionarios no realizaron el control bromatológico en las plantas elaboradoras.

43. Se observa que los análisis microbiológicos¹³⁷ que presenta el concesionario Siderum S.A., realizados por el laboratorio del Dr. Daniel García y el Dr. Gustavo García no cumplen con los requerimientos mínimos establecidos por el PBCP (Punto 10.3.2. Anexo B) en cuanto:

a) no incluye el recuento de Clostridium sulfito reductores, Staphilococcus aureus¹³⁸, coagulasa positiva, bacillus cereus¹³⁹, hongos y levaduras ni Salmonella¹⁴⁰ para comidas preparadas sin tratamiento térmico o preparaciones que lleven algún ingrediente sin tratamiento térmico (sándwiches, ensaladas, pastas cocidas con queso rallado).

b) no incluye el recuento de Clostridium sulfito reductores, Staphilococcus aureus, coagulasa positiva, bacillus cereus, hongos y levaduras, Salmonella¹⁴¹ ni Escherichia coli¹⁴² 0157/H7 para carne picada, para el caso de alimentos y preparaciones con tratamientos térmicos, listos para consumir.

44. La DGHySA ha observado¹⁴³ que:

a) el laboratorio Vecom que analiza muestras del concesionario Servicios Integrales de Alimentación S.A. fueron informadas como *"dentro de las recomendaciones utilizadas y no especifica a cuáles se refiere"*.

b) el laboratorio Dr. Sergio Fabbris Rotelli que analiza las muestras del concesionario Compañía Alimentaria Nacional S.A., declara como metodología utilizada *"Placa Petrifilm"*¹⁴⁴ para todas las determinaciones, siendo que esta técnica no está validada para anaerobios sulfito reductores ni para Bacillus cereus"

A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

45. Se observa una insuficiente toma de muestras de alimentos (0,83%) en establecimientos escolares (11 tomas de muestras sobre 1321 establecimientos)

46. Se observa que la DGHySA no ha informado el resultado de las tomas de muestras de alimentos¹⁴⁵ a la DGSE.

En los establecimientos escolares de la muestra

✓ Visita representante técnico

47. No se registró la visita mensual del representante técnico en el establecimiento escolar conforme al siguiente detalle (se revisaron 16 meses desde junio de 2011 a septiembre de 2012):

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

Concesionario LP N° 922/11	Establecimiento	Cantidad de meses sin visita
Compañía Alimentaria Nacional SA	Recup N° 16	16
Compañía Alimentaria Nacional SA	JM N° 6	16
Cooperativa Red de Barrios	Liceo N° 5	16
Cooperativa Evencoop	Enet N° 14	14
Torrado - Hispan UTE	JM N° 6	14
Cooperativa de Trabajo de La Cacerola	Técnica Hicken	12
Enrique Tavolaro SRL	Primaria N° 17	12
Friend's Food S.A.	Primaria N° 9	12
Díaz Velez S.A.	JIN “B”	11
Alfredo Graso	JIM N° 6	10
Friend's Food S.A.	Primaria N° 20	10
Siderum S.A.	JIN “B”	10
Spataro S.A.	Esc de Danzas Aida Mastrazzi	10
Carmelo Orrico SRL	Esc de Danzas N° 1	9
Servicios Integrales de Alimentación SA	JIN “C”	9
Servicios Integrales Food and Catering SRL	Primaria N° 8	8
Suc. Rodolfo Ferrarotti – R. Ferrarotti SRL UTE	Primaria N° 18	8
Sucesión de Rubén Martín	Primaria N° 22	8
Arkino S.A.	Esp. N° 18	7
Bagalá S.A.	Primaria N° 15	7
Dassault S.A.	Primaria N° 19	7
Sistemas Integrales de Alimentación S.A.	EMEN N° 5	7
Treggio SRL	Esc. N° 1	7
Servir'c SA	Primaria N° 5	6
Siderum S.A.	Esc. N° 13	6
Lamerich SRL	JII N° 6	5
Spataro SA	Primaria N° 18	5
Alimentos Integrados S.A.	Esc. N° 9	4
Arkino S.A.	Infantil N° 5	4
Carmelo Orrico SRL	Primaria N° 4	4
Díaz Velez SRL	Primaria N° 26	3
Caterind SA	Esp. N°7	1

Fuente: elaboración propia con datos relevados de las visitas a los establecimientos escolares

✓ **Inventario de bienes cedidos en uso**

48. No hay constancia del inventario de bienes cedidos en uso en el libro de órdenes de 6¹⁴⁶ de 26¹⁴⁷ establecimientos escolares. En 11 casos no se encuentra firmado

por la autoridad del establecimiento escolar y en 13 casos no se encuentra firmado por el concesionario brindando conformidad de los bienes.

✓ Curso de Buenas Prácticas de Manufactura

49. En 10¹⁴⁸ establecimientos escolares de 27¹⁴⁹, se observó personal que tiene pendiente de realización el curso de BPM

✓ Seguro de Riesgos de Trabajo

50. En 9¹⁵⁰ establecimientos de 27¹⁵¹, se observó que el personal no se encuentra en el listado de personal asegurado por la ART y en 4¹⁵² de ellos además, la Póliza de ART se encuentra vencida.

✓ Con respecto a los remitos

51. No se entregó remito de mercadería al día de la visita en 3 establecimientos educativos visitados¹⁵³.

52. No se cumple con el Art. 57° del PBCP respecto de la forma emisión de los remitos de mercadería según el siguiente detalle:

- a) El documento entregado como remito, no cumple con las especificaciones del mismo en 4 establecimientos educativos¹⁵⁴ de los 30 evaluados¹⁵⁵ en este punto.
- b) No se entrega un remito por tipo de servicio brindado en 24 establecimientos educativos¹⁵⁶ de los 30 evaluados en este punto.
- c) La mercadería entregada no coincide en su totalidad con la detallada en el remito en 10 establecimientos¹⁵⁷ de los 30 evaluados en este punto.
- d) No se describe la cantidad y tipo de alimento entregado en 8 establecimientos educativos¹⁵⁸ de los 30 evaluados en este punto.
- e) No posee firma de autoridad responsable en 17 establecimientos educativos¹⁵⁹ de los 30 evaluados en este punto.

✓ Sobre las preparaciones del servicio

53. No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego.

Se controlaron 319 alimentos en total, de los cuales 133 corresponden a componentes - aquellos que forman parte del un producto final - y los 186 restantes corresponden a ingredientes requeridos para la preparación.

Se presentaron déficit de gramaje en:

- a) 24.8 % de los componentes (33 sobre un total de 133) y

b) 45.7 % de los ingredientes (85 sobre un total de 186).

54. No se cumple con las temperaturas del servicio.

Se realizaron 72 mediciones de temperaturas, de las cuales 27 corresponden a temperatura de servido, 10 a temperatura de cocción y las 35 restantes a temperatura de conservación – en frío y en caliente según corresponda –

Se presentaron temperaturas inadecuadas en:

- a) 22.22 % en las temperaturas de servido (6 sobre un total de 27),
- b) 50.00 % en las temperaturas de cocción (5 sobre un total de 10) y
- c) 28.58 % en las temperaturas de conservación (10 sobre un total de 35).

55. En el 22,72% (5 casos sobre un total de 22 servicios de almuerzo relevados) el menú observado¹⁶⁰ presenta faltante de uno o varios ingredientes utilizados en su preparación, de acuerdo a las listas de ingredientes correspondientes al Anexo A del presente pliego.

56. En el 30,30% (10 sobre un total de 33 escuelas) se observaron modificaciones en el menú servido¹⁶¹.

57. No se exhibe el menú en el 51.51 % de las escuelas visitadas¹⁶² (17 de 33).

✓ Sobre equipamiento y vajilla

58. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego en relación al tipo y calidad de vajilla según el siguiente detalle:

a) Los platos del almuerzo utilizados en dos establecimientos educativos¹⁶³ (8%) no se encuentran en óptimas condiciones ya que presentan rayaduras y porosidades favoreciendo la retención de comida y/o residuos incrementando el riesgo de contaminación.

b) Los cubiertos utilizados para el almuerzo presentan mangos de madera deteriorados en dos establecimientos educativos¹⁶⁴ (8%).

c) En dos establecimientos educativos¹⁶⁵ (8%), se comparte el vaso plástico para el servicio de desayuno y el servicio de almuerzo; y en tres establecimientos educativos¹⁶⁶ (13%) las tazas utilizadas para el desayuno poseen una capacidad menor de 200 cc exigidos por pliego.

d) Las computeras utilizadas para servir el postre en el servicio de almuerzo poseen una capacidad menor a 200 cc exigidos por el pliego en cuatro establecimientos educativos¹⁶⁷ (17%).

e) En dos de los cuatro establecimientos educativos¹⁶⁸ (50%) de nivel inicial vistos, no poseen alcohol en gel ni cepillo para una correcta higiene de biberones¹⁶⁹.

f) El 100 % de los establecimientos escolares visitados no posee un excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición inmediata de toda aquella vajilla que se deteriore.

✓ En relación a la infraestructura

59. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a la infraestructura en el según el siguiente detalle:

a) El 34.62 % (9 de 26¹⁷⁰) de los establecimientos educativos no posee un cielorraso en óptimas condiciones

b) El 28% (7 de 26¹⁷¹) de los establecimientos educativos no cumple con los requisitos establecidos por pliego en relación a los desagües de aguas residuales, según el siguiente detalle:

b.1.) Dos escuelas¹⁷² poseen desagües en mal estado de mantenimiento y/o cantidad insuficiente

b.2.) Cinco escuelas¹⁷³ no poseen rejillas de desagües dentro de la cocina eliminando las aguas residuales a patios externos.

c) El 20 % (5 de 25) de los establecimientos educativos no cumple con los requisitos establecidos por pliego respecto al estado de mantenimiento de las paredes dentro del área cocina ya que se encuentran con presencia de humedad, grietas y pintura descascarada.

d) No poseen elementos protectores antiinsectos en aberturas al exterior en el 24% (6 del total) de los 25¹⁷⁴ establecimientos en los que puede relevarse esta condición.

e) El 17 % (4 de 24¹⁷⁵) no posee una campana de extracción de humos en el sector cocina para evitar el exceso de calor y olores

f) El 16 % (4 de 26¹⁷⁶) no posee protección contra rotura en los focos de luz dentro de áreas de elaboración de alimentos.

g) El 20 % (5 de 25¹⁷⁷) no posee mesadas de trabajo adecuadas en sectores de elaboración de alimentos ya que presentan roturas que dificultan la higiene generando espacios propicios para la acumulación de residuos.

✓ Con referencia al personal de los concesionarios¹⁷⁸

60. No se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio en un 32 % de los establecimientos educativos de la muestra (8 de 25¹⁷⁹).

61. No utilizan los accesorios de su indumentaria según el siguiente detalle:

a) Barbijos: en el 52 % del total de establecimientos educativos visitados¹⁸⁰ (13 escuelas)

b) Guantes descartables: en el 42 % del total de establecimientos educativos visitados¹⁸¹ (11 escuelas)

c) Plaqueta identificatoria: en el 56% de los establecimientos escolares ¹⁸²(15 escuelas).

62. El personal a cargo de la elaboración de alimentos realiza una técnica inadecuada de lavado de manos incumpliendo lo indicado en el punto 5.7 del Anexo B del PBC; alcanzando un 35% de los establecimientos educativos¹⁸³ (9 de 26).

✓ Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones

63. Se observó falta de higiene en diferentes áreas evaluadas según el siguiente detalle:

a) El 41 % (11 de 27¹⁸⁴) posee falta de higiene general en el área de elaboración de alimentos (cocina)

b) El 15 % (4 de 27¹⁸⁵) posee falta de higiene en las instalaciones utilizadas dentro del área de elaboración de alimentos (por ejemplo: pisos, mesadas, hornallas, bacha etc.,)

c) El 13% (3 de 23¹⁸⁶) posee falta de higiene en los desagües por contener restos sólidos en ellos impidiendo el correcto desagote de los líquidos de desecho

d) El 13 % (3 de 24¹⁸⁷) posee falta de higiene en la batería de cocina utilizada para la elaboración de los alimentos

e) El 30 % (8 de 27¹⁸⁸) posee el área de elaboración de alimentos (cocina) en mal estado de mantenimiento

f) El 13 % (3 de 24¹⁸⁹) posee el sector comedor en mal estado de mantenimiento

g) El 19 % (6 de 33) posee los equipos de refrigeración en mal estado de mantenimiento.

✓ Con respecto a las Practicas de Manipulación de Alimentos

64. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBC según el siguiente detalle:

- a) el 59 % (16 de 27¹⁹⁰) no posee avisos de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos.
- b) El 19 % (5 de 27¹⁹¹) no posee recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de elaboración de alimentos
- c) El 58 % (19 de 33) no posee planilla de registro de temperatura en las unidades de frío que garantice su óptimo funcionamiento
- d) El 31% (8 de 26¹⁹²) no conserva los alimentos en heladeras y/o cámaras; sin protección contra contaminación o sin su rótulo correspondiente
- e) El 30% (10 de 33) conserva los alimentos en las temperaturas inadecuadas según el tipo de alimento.

✓ En relación a la entrega de alimentos

65. Se detectó la entrega de refrigerios sin rótulo donde se indique fecha de elaboración y vencimiento en el 58.33 % de los establecimientos educativos visitados que brindan este servicio (7 sobre un total de 12)¹⁹³.

66. Se detectó la falta de entrega de un Refuerzo Alimentario N° 2 detallado en el remito del día en la Escuela N° 18 DE 13 (Spataro SRL).

67. Se observó la falta de entrega del Complemento Alimentario en el 100 % de los establecimientos educativos visitados¹⁹⁴ donde asisten niños de 9 meses a 3 años de edad.

68. Se relevaron 143 menús especiales, de los cuales 46,15% (66 casos) no cumplían con los requisitos establecidos por el PBCP, a saber:

- ✓ 55 menús se encontraban con certificado médico vencido;
- ✓ 6 menús no presentaron certificado médico;
- ✓ 3 menús restantes presentaban certificados médicos sin su diagnostico correspondiente;
- ✓ 2 menús se presentaron con certificados médicos emitidos por centros de salud privados;

69. Se observó en tres casos que el menú servido no resultaba el adecuado respecto de las patologías indicadas en la prescripción médica (3,9% de 77 prescripciones médicas)¹⁹⁵.

Recomendaciones

Control interno

- 1.** Proporcionar en forma oportuna la documentación requerida. Fundamentar de manera suficiente la utilización de mecanismos que se apartan de las normas vigentes en materia de compras y contrataciones.
- 2.** Planificar y proveer en tiempo y forma la contratación del servicio a fin de evitar recurrir a la utilización de mecanismos de excepción.
- 3.** Procurar el desarrollo de una base de datos que contenga información necesaria y uniforme respecto de las distintas áreas que se encuentran dentro de su órbita.
- 4.** Elaborar información uniforme y sistematizada respecto de los establecimientos escolares donde cada concesionario debe tomar muestras de alimentos, con detalle de las cocinas compartidas, los establecimientos que funcionan en cada edificio, y el tipo de elaboración que se realiza en la planta.
- 5.** Instruir a las autoridades escolares respecto de la obligación de proveer la información que se les requiera¹⁹⁶ y las consecuencias que dicha negativa podría acarrear.

Con relación al Pliego de Bases y Condiciones Particulares

- 7.** 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.
- 8.** Evitar que las cláusulas de los pliegos de bases y condiciones particulares contengan prescripciones que vulneren los principios contenidos en el art. 7º de la ley 2095.
- 9.** Incluir en los pliegos de bases y condiciones particulares la obligación para los oferentes de adjuntar el certificado de dominio que acredita la titularidad de las plantas elaboradoras.
- 10.** Determinar el medio idóneo necesario para verificar la existencia y funcionamiento adecuado del equipamiento gastronómico, las cámaras frigoríficas, el equipo de manutención eléctrica declarados en la oferta.
- 11.** Establecer un criterio que fije la metodología para evaluar los índices de solvencia.
- 12.** Incluir para el caso de las UTE la modalidad de asignación de puntaje respecto del ítem “vehículos”.
- 13. 14. y 15.** Verificar que no existan inconsistencias y/o contradicciones en el pliego de bases y condiciones en lo relacionado con la presentación como en la metodología de evaluación de las ofertas, y establecer un criterio único con relación a los métodos que serán aplicados en el análisis y evaluación de las ofertas.

16. Establecer el precio de la ración en concordancia con el gramaje del plato servido.
17. Reconsiderar los mecanismos aplicados para la asignación de puntajes a los oferentes a fin de evaluar algunos ítems que reflejan la capacidad instalada de las empresas o los medios que poseen para cumplir con las obligaciones derivadas de los contratos.
18. Tener en cuenta el plazo de tiempo entre la presentación de ofertas y la adjudicación, a los fines de la determinación del precio, a los efectos de contemplar los posibles incrementos de precios que pueda experimentar el sector de alimentos.
19. Incorporar al PBCP la obligación de presentar la estructura de costos junto con la oferta.
20. Establecer un gramaje mínimo para sólidos de desayuno para niños de 9 a 12 meses de edad a efectos de unificar gramajes y crear parámetros de control.
21. Establecer la cantidad mínima a servir de componente líquido del desayuno/merienda para los niños a partir del año de vida a efectos de crear parámetros de control.
22. Elaborar un mosaico para el servicio de refrigerios destinado a los enfermos celíacos que contemple alimentos aptos acordes a la patología en cuestión.
23. Realizar las correcciones pertinentes en las listas de menús mencionadas
24. Rediseñar la distribución del gramaje del plato final de manera tal que las franjas etarias estén compuestas por edades con requerimientos nutricionales similares, por ejemplo: de 4 a 8 años, de 9 a 13 años y de 14 a 18 años.
25. Rediseñar los gramajes de los platos finales que se establecen para las diferentes franjas etarias en las listas correspondientes.
26. Realizar las correcciones pertinentes al PBCP.

En relación a la presentación de Ofertas y asignación de puntaje.

27. Verificar que la documentación original presentada en la oferta se encuentre completa, y en su caso intimar a los oferentes a completarla.

✓ Plantas elaboradoras

28. Dar cumplimiento a la previsión que establece el PBCP que establece que debe realizarse la verificación de todas las plantas elaboradoras presentadas en la oferta y acreditar en forma suficiente que se haya efectuado el control sobre la totalidad de la documentación y que ésta sea consistente, previo a la adjudicación.

29 y 30. Corroborar que la documentación acompañada por los oferentes cumpla con exactitud con lo prescripto en el PBCP, e intimarlos a fin que presente, sin excepción, la documentación completa, no asignando puntajes en los casos en que no se verifique esta condición.

Estados Contables

31. y 32. Observar los lineamientos establecidos por el PBCP respecto de la forma en la que debe considerarse la documentación presentada, como debe evaluarse y como asignar puntaje.

Unidades Productivas

33. Documentar y fundamentar la causal de exclusividad en los casos en los cuales el servicio es contratado en forma directa.

34. Fundamentar debidamente la causal invocada en los casos en sea necesario apartarse del régimen vigente en materia de contrataciones.

a) 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

b) y c) Incorporar en los expedientes por donde tramita la aprobación del gasto los correspondientes partes de recepción y dejar constancia de la causa de la variación en la cantidad de raciones.

Asociaciones Cooperadoras

35. Documentar y fundamentar la causal de exclusividad en los casos en los cuales el servicio es contratado en forma directa.

36. Agregar al expediente por donde tramita la aprobación del gasto los correspondientes partes de recepción.

Control Bromatológico Art. 35°

37. 38. 39. 40. 41. y 42. Intimar a los concesionarios en forma oportuna a dar cumplimiento del Art. 35° del PBCP. A quienes no hayan cumplido con la obligación mencionada aplicarles la penalidad correspondiente.

43. Revisar que las tomas de muestras presentadas por los concesionarios cumpla con los requisitos exigidos por el CAA y el PBCP. En caso contrario iniciar el correspondiente trámite para aplicar la penalidad correspondiente.

44. Tomar cuenta de las observaciones realizadas por la DGHySA y aplicar a los concesionarios que no hayan cumplido con la obligación del Art. 35° las penalidades que correspondan.

A La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

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

46. Establecer mecanismos de comunicación junto con la DGSE que permitan la toma de conocimiento en tiempo y forma respecto de información relevante para la oportuna aplicación de las correspondientes sanciones a los concesionarios.

Penalidades

47. Informar a la DGCyC los casos en que se hayan aplicado penalidades a los concesionarios conforme la Ley 2095.

En establecimientos Escolares

48. 49. 50. y 51.

En relación a las observaciones surgidas de las visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra se recomienda:

Intimar al concesionario a que de 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.

➤ Con respecto a los remitos

52. y 53. Intimar a los concesionarios para que procedan a la emisión de los remitos tal como lo prescribe el PBCP en su art. 57°, esto es: que contengan un detalle claro de la cantidad y tipo de mercadería que ingresa al establecimiento escolar y la cantidad de raciones a elaborar. Y que se emitan tantos remitos como servicios brindados.

➤ Sobre las preparaciones del servicio

54. 55. y 56. Intensificar los controles en relación a las temperaturas de conservación, cocción y servicio de los alimentos; de los gramajes tanto de los ingredientes como de los componentes que forman parte de las preparaciones alimentarias establecidas en el PBCP (Anexo A y Anexo B).

57. Controlar el cumplimiento del menú vigente tal como se encuentra definido en el PBCP.

58. Exigir a los adjudicatarios la exposición del menú a toda la comunidad escolar (art. 8° Inc. a) PBCP).

➤ Sobre equipamiento y vajilla

59. Controlar que el adjudicatario provea los elementos previstos en el art. 34° de las cláusulas particulares del PBCP en relación a su cantidad y calidad.

➤ En relación a la infraestructura

60. Exigir a los concesionarios mantener una correcta infraestructura dentro del área de elaboración y manipulación de alimentos conforme lo establecido por el CAA (Capítulo II Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos)

➤ Con referencia al personal de los concesionarios

61. Verificar que los adjudicatarios asignen la cantidad de personal adecuado conforme a las raciones y tipo de servicio que se presta en cada establecimiento escolar. En caso de corresponder, por ausencia, licencia y/o enfermedad del personal, registrarlo en el libro de órdenes con su correspondiente constancia.

62. Verificar el cumplimiento del art. 26° del PBCP en relación a la indumentaria del personal.

63. Exigir el cumplimiento del punto 5.7 del Anexo B para concientizar a los manipuladores de alimentos y realizar una técnica de lavado de manos adecuada, tal como lo describe la norma.

➤ Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones

64. Exigir a los concesionarios mantener una correcta higiene y limpieza dentro del área de elaboración y manipulación de alimentos conforme lo establecido por el PBCP Arts. 37 y 38.

➤ Con respecto a las Practicas de Manipulación de Alimentos

65. Exigir el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBC.

➤ En relación a la entrega de alimentos

66. Exigir a los concesionarios la entrega de refrigerios con su rótulo correspondiente, el cual incluya la fecha de elaboración y vencimiento como lo establece el PBCP en su Anexo B punto 8.3.2

67. y 68. Exigir que se distribuya en cantidad y calidad el complemento alimentario a los niños de 9 meses a 3 años de edad; como así también, controlar que se entregue el Refuerzo Alimentario solicitado en el establecimiento escolar a través de prescripciones médicas presentadas por los alumnos que presentan bajo peso. (Anexo A PBCP).

69. Exigir el cumplimiento del PBCP respecto a los requisitos básicos sobre la forma de emisión de las prescripciones médicas para el suministro de regímenes especiales.

70. Verificar el cumplimiento del régimen especial según lo prescripto por el profesional solicitante.

Conclusión:

Durante el período auditado, el servicio de elaboración de comidas y distribución de mesa, destinado a los alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se prestó dentro del marco de la Licitación Pública N° 922/SIGAF/2011, cabe destacar que el objeto de la contratación es la prestación de un servicio de naturaleza asistencial cuya continuidad debe ser garantizada, por lo que resulta la necesidad de actuar en forma eficiente para que al inicio de los ciclos lectivos pertinentes quede asegurada aquella prestación. Asimismo, resultaría necesario revisar los mecanismos de puntuación de las empresas oferentes dentro del marco general de la Ley Nro. 2095. El sistema de aplicación de penalidades debiera ser revisado y modificado; atento que tal como se implementa actualmente resulta poco adecuado a los fines de punir, eventualmente, desviaciones. A los fines de poder llevar un adecuado control de los concesionarios y de los establecimientos educacionales en los cuales prestan el servicio, resulta imprescindible que la Dirección General de Servicio a las Escuelas desarrolle una base de datos uniforme y relevante sobre los distintos actores que se encuentran dentro de su órbita, tenga en cuenta, una vez finalizado el contrato y conforme el procedimiento establecido en la Ley N°2095, informar al órgano rector las penalidades impuestas a los adjudicatarios de la licitación mencionada. Teniendo en cuenta el Pliego de Bases y

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

Condiciones Particulares y habiendo detectado insuficientes controles bromatológicos, tanto de parte de los concesionarios, como de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del GCBA; y considerando la obligación de aquellos en la toma de muestras es que resultaría adecuado tomar acciones concretas a fin de preservar la calidad y seguridad del servicio de marras. Finalmente, considerando el tenor de las observaciones el Colegio de Auditores resuelve remitir el presente Informe a la Procuración General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los efectos de considerar la instrucción de sumario administrativo correspondiente con el objeto de deslindar responsabilidades, en los términos del art. 21 de la Ley 1218.

ANEXO I
ANEXO NORMATIVO- PROYECTO 2.12.04

Tipo de Norma	Boletín Oficial	Descripción
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires	//	//
Ley N° 70	Sanc: 27/08/1998 Public: BOCBA N° 539 del 29/09/1998	Ley de sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector Público de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley N° 325	Sanc: 28/12/1999 Public: BOCBA N° 884 del 18/02/2000	Se aprueban las normas de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires. Estructura orgánico - funcional
Ley N° 2095	Sanc: 21/09/2006 Public: BOCBA N° 2557 del 02/11/2006	Ley de Compras y Contrataciones de la CABA
Decreto 754/2008	Sanc: 20/06/2008 Public: BOCBA N° 2960 del 27/06/2008	Reglamenta la Ley de Compras y Contrataciones de la CABA
Decreto 1064/2009	Sanc: 27/11/2009 Public: BOCBA 3318 del 10/12/2009	Modifica Estructura Organizativa del ME del GCBA, aprobada por Decreto N° 2075/07.
Decreto N° 285/GCABA/11	Del 24/05/11 Public: BOCBA 3674 del 31/05/2011	Aprueba Licitación Pública N° 922/SIGAF/11 – Servicio Elaboración de Comidas y Distribución en mesa en establecimientos Educativos dependientes del ME del GCABA.
Resolución 545/GCBA/ME/20011	Del 31/01/2011 Public: BOCBA 3597 del 02/02/2011	Aprueba los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares y sus Anexos que regirán la Licitación Pública 140/SIGAF/11.
Ley 2624	Del 13/12/2007 Public: BOCBA 2843 del 04/01/2008	Crea la entidad autárquica Agencia Gubernamental de Control en el Ámbito de Justicia y Seguridad
Resolución 296/GCBA/AGC/2008	Del 03/07/2008 Public: BOCBA N° 2999 del 25/08/2008	Aprueba la estructura orgánica funcional de la Agencia Gubernamental de Control
Decreto 179/2000	Del 21/02/2000 Public: BOCBA N° 894 del 03/03/2000	Aprueba el reglamento de inspección de productos alimenticios
Disposición N° 146/GCABA/DGCYC/09	Del 04/09/2009 Public: BOCBA N° 3271 del 02/10/2009	Aprueba el procedimiento para la aplicación de penalidades establecidas en la Ley 2095
Resolución AGCBA N° 161/2000	Del 28/12/2000	Aprueba las Normas Básicas de Auditoria Externa de la Auditoria General de la Ciudad de Buenos Aires

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

ANEXO II – MUESTRA

DE	Proveedor	Área	Nivel	Denominación	Establecimiento	COM	REF	VIA	Dirección
1	COMPAÑIA ALIMENTARIA NACIONAL SA	Inicial	Inicial	Maternal	JM 6 "Pizzurno"	74	0	0	Paraguay 1657
1	SPATARO SRL	Arte	Media	Danzas	Danzas "A. Mastrazzi"	0	288	0	Esmeralda 285
2	RODOLFO FERRAROTTI SRL - SUC. DE RODOLFO PEDRO FERRAROTTI - UTE	Primaria	Primaria	Común	18 y JIN D	109	0	0	Mario Bravo 234
3	SUCESION DE RUBEN MARTIN SA	Especial	Primaria	Especial	Especial 22	155	104	0	Av. San Juan 2128
4	ALFREDO GRASSO	Inicial	Inicial	Maternal	JM 6	103	0	0	Paseo Colón 255 - PB
5	DIAZ VELEZ SRL	Primaria	Primaria	Común	26	195	0	0	Pichincha 1873
5	DIAZ VELEZ SRL	Inicial	Inicial	JIN	JIN B (Esc.6)	0	47	0	San José 1985
5	EVENCOOP	Técnica	Media		Técnica 14	0	380	0	Santa Magdalena 431
6	SERVIR'C SA	Primaria	Primaria	Común	5	302	0	0	Catamarca 462
7	BAGALA SA	Primaria	Primaria	Común	15	112	0	0	Dr. Eleodoro Lobos 437
8	CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	Primaria	Primaria	Común	4	157	0	0	Del Barco Centenera 747
8	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	Inicial	Inicial	JIN	JIN C (Esc.24)	24	0	0	Saraza 470
9	COOPERATIVA LA CACEROLA	Técnica	Media		Técnica Jardinería "Hicken"	0	100	0	Av.Gral.Las Heras 4078
9	SIDERUM SA	Inicial	Inicial	JIN	JIN B (Esc.9)	40	0	0	Gorriti 5744
10	ENRIQUE TAVOLARO SRL	Primaria	Primaria	Común	17	175	0	0	Arcos 2440
11	ALIMENTOS INTEGRADOS SA	Primaria	Primaria	Común	9	138	0	0	Cnel. Ramón L. Falcón 2934
11	Asociación Civil Red de Barrios	Técnica	Media		Liceo 5	0	220	0	Carabobo 286
12	DASSAULT SA	Primaria	Primaria	Común	19	190	0	0	Fray Cayetano Rodríguez 95
13	FRIENDS FOOD SA	Primaria	Primaria	Común	9	0	390	0	Miralla 2666
13	SPATARO SRL	Primaria	Primaria	Común	18	142	0	0	San Pedro 4457
14	ARKINO SA	Especial	Primaria	Especial	Especial 18	119	0	0	Giribone 1961
DE	Proveedor	Área	Nivel	Denominación	Establecimiento	COM	REF	VIA	Dirección

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

15	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA	Media	Media	EEM	EMEN 5	0	100	241	Tronador 4134
15	SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL	Primaria	Primaria	Común	8	181	0	0	Juramento 4849
16	COMPAÑIA ALIMENTARIA NACIONAL SA	Especial	Primaria	Recuperación	Recuperación 16	0	36	0	Av. Gral. Mosconi 2641
16	AUTOGESTION	Primaria	Primaria		4 y JIN B	230	0	0	Terrada 3983
17	TREGGIO SRL	Primaria	Primaria	Común	1	126	0	0	Baigorria 3169
18	ALBERTO JUAN TORRADO SA - HISPAN SA - U.T.E	Inicial	Inicial	Infantil	JM 6	33	0	0	Cnel. Pedro Calderón de la Barca 1550
18	SIDERUM SA	Media	Media	EEM	EEM 1 (Desc.0)	0	0	175	Gallardo 149
19	ARKINO SA	Inicial	Inicial	Infantil	EI 5	353	0	0	Varela 2751
19	CATERIND SA	Especial	Primaria	Especial	Especial 7	139	100	0	Mariano Acosta 2936
13	CARMELO ANTONIO ORRICO SRL	Arte	Media	Danzas	Esc. de Danzas 1	0	140	0	Oliden 711
20	FRIENDS FOOD SA	Primaria	Primaria	Común	20	161	0	0	Murguiondo 1347
21	LAMERICH SRL	Inicial	Inicial	JII	JII 6 (Esc.5)	169	0	0	Av. Larrazábal 4520

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

ANEXO III

UNIDAD PRODUCTIVA	RACIONES		TIPO DE CONTRATACIÓN	EXPEDIENTE		
	REF.	DESY.				
COOPERATIVA TBJO. EVENCOOP LTDA.	25.209	0	DTO. 556	EXPEDIENTE Nº	571.298	-2011
ASOC. CIVIL RED DE BARRIOS	24.759	2.660				
COOPERATIVA TBJO. EVENCOOP LTDA.	18.015	0	DTO. 556	EXPEDIENTE Nº	571.377	-2011
ASOC. CIVIL RED DE BARRIOS	17.715	1.900				
COOPERATIVA TBJO. LA CACEROLA LTDA.	15.900	0	DTO. 556	EXPEDIENTE Nº	571.212	-2011
COOPERATIVA TBJO. EVENCOOP LTDA.	28.836	0				
ASOC. CIVIL RED DE BARRIOS	28.386	3.040	DTO. 556	EXPEDIENTE Nº	571.133	-2011
COOPERATIVA TBJO. LA CACEROLA LTDA.	25.440	0				
COOPERATIVA TBJO. EVENCOOP LTDA.	50.478	0	DTO. 556	EXPEDIENTE Nº	571.133	-2011
ASOC. CIVIL RED DE BARRIOS	49.728	5.320				
COOPERATIVA TBJO. LA CACEROLA LTDA.	66.780	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	746.658	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO LA CACEROLA LTDA.	76.320	0				
COOPERATIVA DE TRABAJO EVENCOOP LTDA.	86.328	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	746.702	-2011
ASOCIACIÓN CIVIL RED DE BARRIOS	85.778	9.120	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	746.609	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO LA CACEROLA LTDA.	76.320	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	870.844	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO EVENCOOP LTDA.	86.328	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	870.862	-2011
ASOCIACIÓN CIVIL RED DE BARRIOS	85.773	9.405	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	870.798	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO LA CACEROLA LTDA.	76.320	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.054.832	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO EVENCOOP LTDA.	89.117	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.054.792	-2011
ASOCIACIÓN CIVIL RED DE BARRIOS	85.699	9.855	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.054.752	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO LA CACEROLA LTDA.	81.120	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.308.270	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO EVENCOOP LTDA.	88.657	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.308.359	-2011
ASOCIACIÓN CIVIL RED DE BARRIOS	85.699	9.855	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.308.554	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO LA CACEROLA LTDA.	81.576	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.640.543	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO EVENCOOP LTDA.	88.772	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.640.656	-2012
ASOCIACIÓN CIVIL RED DE BARRIOS	85.699	9.855	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.640.685	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO LA CACEROLA LTDA.	84.975	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.897.238	-2011
COOPERATIVA DE TRABAJO EVENCOOP LTDA.	87.754	0	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.897.358	-2011
ASOCIACIÓN CIVIL RED DE BARRIOS	84.502	13.180	CONT. DIREC. LEY 2.095	EXPEDIENTE Nº	1.897.199	-2011

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

COOPERADORA	MONTO	CANT. RACIONES		PERIODO	EXPEDIENTE	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN
		COM.	REF.			
COOPERADORA ESC. N° 11 D.E. 8º	\$ 281.429,80	13.774	0	MARZO ABRIL MAYO	212.366	LEY N° 2.095
COOPERADORA INST. ECCLESTON D.E. 9º	\$ 180.584,95	10.153	0	MARZO ABRIL MAYO	212.378	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. RAGGIO D.E. 10º	\$ 179.239,50	0	31.950	MARZO ABRIL MAYO	212.401	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 2 D.E. 16º	\$ 263.204,10	15.123	0	MARZO ABRIL MAYO	212.325	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 4 D.E. 16º	\$ 311.661,60	15.123	0	MARZO ABRIL MAYO	212.348	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 8 D.E. 19º	\$ 497.092,30	30.814	0	MARZO ABRIL MAYO	212.355	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 11 D.E. 8º	\$ 281.429,80	13.774	0	JUNIO JULIO AGOSTO	870.759	LEY N° 2.095
COOPERADORA INST. ECCLESTON D.E. 9º	\$ 180.584,95	10.153	0	JUNIO JULIO AGOSTO	870.731	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. RAGGIO D.E. 10º	\$ 179.239,50	0	31.950	JUNIO JULIO AGOSTO	870.746	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 2 D.E. 16º	\$ 282.239,20	16.756	0	JUNIO JULIO AGOSTO	870.787	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 4 D.E. 16º	\$ 311.661,60	15.123	0	JUNIO JULIO AGOSTO	870.777	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 8 D.E. 19º	\$ 497.092,30	30.814	0	JUNIO JULIO AGOSTO	870.768	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 11 D.E. 8º	\$ 301.248,80	14.744	0	SEPT. OCT. NOV. DIC.	1.416.403	LEY N° 2.095
COOPERADORA INST. ECCLESTON D.E. 9º	\$ 211.648,60	12.160	0	SEPT. OCT. NOV. DIC.	1.416.197	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. RAGGIO D.E. 10º	\$ 191.862,00	0	34.200	SEPT. OCT. NOV. DIC.	1.416.132	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 2 D.E. 16º	\$ 302.115,20	17.936	0	SEPT. OCT. NOV. DIC.	1.416.546	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 4 D.E. 16º	\$ 333.609,60	16.188	0	SEPT. OCT. NOV. DIC.	1.416.506	LEY N° 2.095
COOPERADORA ESC. N° 8 D.E. 19º	\$ 499.429,60	30.958	0	SEPT. OCT. NOV. DIC.	1.416.450	LEY N° 2.095

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

ANEXO IV – Penalidades

EXPEDIENTE N°	CONCESIONARIO
1.770.975/2012	Alberto Juan Torrado SA - Hispan SA - UTE
2.113.059/2011	Alberto Juan Torrado SA - Hispan SA - UTE
1658449/12	Alberto Juan Torrado SA - Hispan SA - UTE
2.111.163/2011	Alfredo Grasso
1658384/12	Alfredo Grasso
1.776.704/2012	Alfredo Grasso
1.655.239/2012	Alimentos Integrados SA
1024994/12	Alimentos Integrados SA
1.848.661/2011	Arkino SA
993990/12	Aso.Civil Red de Barrios
1655363/12	Asoc. Civil Red de Barrios
964446/12	Asoc. Coop. E 2 DE 16
440579/12	Bagalá SA
43137/12	Bagalá SA
1984659/11	Bagalá SA
1813301/2011	Bagalá SA
1655345/12	Carmelo A. Orrico SRL
1382016/12	Carmelo A. Orrico SRL
1655459/12	Caterind SA
1025101/2012	Caterind SA
490.063/2012	Compañía Alimentaria Nacional SA
2.008.162/2011	Compañía Alimentaria Nacional SA
1.810.296/2011	Compañía Alimentaria Nacional SA
31.446/2012	Compañía Alimentaria Nacional SA
489.659/2012	Compañía Alimentaria Nacional SA
463.378/2012	Compañía Alimentaria Nacional SA
570281/12	Compañía Alimentaria Nacional SA
489337/12	Compañía Alimentaria Nacional SA
535834/12	Compañía Alimentaria Nacional SA
542300/12	Compañía Alimentaria Nacional SA
488851/12	Compañía Alimentaria Nacional SA
1043014/12	Compañía Alimentaria Nacional SA
489028/12	Compañía Alimentaria Nacional SA
1968589/2011	Coop. De Trabajo Evencoop
1.801.805/2011	Coop. De Trabajo Evencoop
489337/12	Coop. de Trabajo La Cacerola
191123/12	Dassault SA
83398/12	Díaz Vélez SRL
193962/12	E. Tavoraro SRL
400435/12	E. Tavoraro SRL
291167/12	Friend's Food SRL
1.169.362/2012	Friend's Food SRL
EXPEDIENTE N°	CONCESIONARIO
1655315/12	Lamerich SRL

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

1.967.400/2011	Lamerich SRL
1.026.110/2012	Lamerich SRL
1.771.332/2012	Rodolfo Ferrarotti SRL. (Sucesión de Rodolfo Pedro Ferraroti)
S/D	Rodolfo Ferrarotti SRL. (Sucesión de Rodolfo Pedro Ferraroti)
1.956.022/2011	Rodolfo Ferrarotti SRL. (Sucesión de Rodolfo Pedro Ferraroti)
256.302/2012	Servicios Integrales de Alimentación SA
1655416/12	Servicios Integrales de Alimentación SA
276548/12	Servicios Integrales de Alimentación SA
582.270/2012	Servicios Integrales Food and Catering SRL
82929/12	Servicios Integrales Food and Catering SRL
272814/12	Servir'c SA
992.889/2012	Siderum SA
1654973/12	Siderum SA
1801358/11	Siderum SA
1.996.919/2011	Spataro SRL
2.256.876/2011	Spataro SRL
1.026.003/2012	Sucesión de Rubén Martín SA
1658499/12	Treggio SRL
1.837.781/2011	Treggio SRL
1.964.700/2011	Treggio SRL

ANEXO V

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 19/09/12	
Escuela Especial Nº: Danzas Mastrazzi	Distrito Escolar: 1
Dirección: Esmeralda 285	Área: Media
Servicio relevado: Refrigerio	
Concesionario: Spataro SRL	
Proveedor de lácteos: No aplicable.	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
NO LACTEOS Transporte: No se releva Características y calidad de la provisión: El fiambre no es paleta, sino uno cuya denominación es "fiambre para emparedado". Los sándwiches se encuentran aplastados. Se recomienda no sobrecargar las bolsas. El fiambre no se observa uniforme a la vista, se observan distintos componentes prensados. Es el denominado "fiambre para emparedados". Los refrigerios no tienen rotulo. Remitos: Los valores de los componentes del sándwich están calculados en base al pliego, no a la prestación.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La fruta se deja durante el recreo dentro de una caja en el piso (al lado de la mesa donde se dejan los sándwiches) para que los chicos tomen su ración de ahí. Las unidades de frío no poseen planilla de registros de temperatura que garantice su óptimo funcionamiento

D) PRESTACIONES RELEVADAS						
Asistencia del día <table> <tr> <td>Alumnos:</td> <td>Adultos:</td> <td>Total: 288</td> </tr> <tr> <td>288</td> <td>0</td> <td></td> </tr> </table> REFRIGERIO: Sándwich de pebete de paleta y queso - mandarina Posee un déficit en el queso barra del 25.57%, según lo establecido en el PBC.	Alumnos:	Adultos:	Total: 288	288	0	
Alumnos:	Adultos:	Total: 288				
288	0					
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)						
No aplicable.						

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

F) INFRAESTRUCTURA

No aplicable.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

No aplicable

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

La heladera conserva a temperatura adecuada los refrigerios.

No hay servilletas en el servicio.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 05/09/12

Escuela: Jardín Maternal N° 6

**Distrito
Escolar:** 1

Dirección: Paraguay 1657

Área:
Inicial

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Compañía Alimentaria Nacional SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se presenta un papel que no corresponde a las descripciones de un remito de mercadería. Se observa un listado de productos de alimentos con la cantidad de raciones a elaborar y los gramajes de ingredientes a utilizar para los distintos menús según la franja etaria. De esta forma resulta imposible poder controlar la mercadería ingresada con la detallada. A su vez se observan faltantes de alimentos en la entrega como ser manteca, acelga, leche en polvo y yogurt bebible.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Alimentos en conservación sin rótulo (quesos frescos fraccionados y manteca).

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Almacenamiento inadecuado de pollo fresco a temperatura ambiente con riesgo de corte en la cadena de frío. Las unidades de frío no poseen planilla de registros de temperatura que garantice su óptimo funcionamiento. Se observa la entrega de alimentos fraccionados sin el rótulo correspondiente.
--

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 73	Adultos: 16	Total: 89
-------------	-------------	-----------

DESAYUNO:

Menú General (mayores de 1 año): Yogurt bebible - pan saborizado

Este menú es servido para niños de 1 a 3 años. El mismo no corresponde al vigente ya que correspondía entregar galletitas de agua en lugar de pan de leche. Los niños menores de 1 año que aún toman biberón, son preparados por las maestras de sala. Cada niño trae su propio biberón.

ALMUERZO:

Menú General (1 a 3 años): Pollo a la cacerola con ensalada de arroz, arvejas y zanahoria - Gelatina

Menú Inicial (7 a 9 meses): Puré de calabaza con carne procesada - Gelatina

Se observan déficits de gramajes según lo establecido en el Pliego:

a) *En los ingredientes:* 100% de zanahoria

100 % de yema de huevo

51,71% de arvejas

b) *En los componentes:* 26,13 % en el plato final de ensalada

La temperatura de conservación del pollo fresco entero es inadecuada ya que se observa los pollos a temperatura ambiente con riesgo de pérdida de la cadena de frío.

El menú para los niños de 1 a 3 años no tuvo buena aceptación; se observa muchos sobrantes.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

Se observa falta de aviso de lavado de manos.

Faltante de uso de barbijo en manipuladores de alimentos listos para consumir como en el trozado de pan.

Se observa la falta de uso de guantes descartables al momento de servir el postre del día

Falta de calzado cerrado y antideslizante en ayudante de cocina. Falta de uso de identificación personal.

F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa la falta de alcohol en gel y cepillo para la higiene de los biberones.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Se observa el uso de platos plásticos con rayaduras debido al uso, provocando la acumulación de restos de comida y favoreciendo así, la proliferación bacteriana.

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: 17/09/12

Escuela N° 18 y JIN D

**Distrito
Escolar:** 2

Dirección: Mario Bravo 234

Área:
Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Rodolfo Ferrarotti

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

NO LACTEOS

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla la mercadería ingresada que se utiliza para la preparación del menú del día. Posee firma de autoridad escolar.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se observa galletitas y vajilla sucia utilizada por el personal al desayunar, junto a mesada de trabajo donde se manipulan alimentos.

El personal de cocina consume alimentos (mate, yogurt) al momento de la preparación de los alimentos.

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

Se observa carne vacuna (corte de milanesas para los docentes) fuera de frío, lo cual produjo cambio de color en la carne (marrón).

Las unidades de frío no poseen una planilla de registros de temperatura que garantice su óptimo funcionamiento.

Las manzanas no son lavadas de manera correcta; solo se las enjuaga con agua sin alcanzar una sanitización adecuada.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 100	Adultos: 8	Total: 108
--------------	------------	------------

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Barra de cereal

Se observa un déficit de gramaje según lo establecido en el pliego del 12,59 % en la barra de cereal

ALMUERZO:

Menú General: Guiso de lentejas - Manzana

El menú del día corresponde al vigente. Por mayor aceptación de los niños se sirven las lentejas por separado como guarnición del plato principal a base de arroz.

La temperatura de servido del plato final es de 81,5 °C (adecuada)

Se observan déficits de gramajes según lo establecido en el Pliego:

a) *En los ingredientes:* 47,83 % de zanahoria

56,52 % de cebolla

40 % de ají morrón

b) *En los componentes:* 55,45 % en el plato final de guiso de lentejas

Se prepara un menú de dieta (arroz blanco con carne) para dos alumnos con prescripción médica que así lo requiere.

Menú docente: Milanesas con ensalada mixta

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

No se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio. Se observa que los camareros no utilizan barbijos al momento de manipular alimentos listos para consumir. No poseen identificación personal. El calzado de seguridad otorgado por la empresa concesionaria no es adecuado ya que esta compuesto en su totalidad por goma blanda, el cual no protege los pies por posibles accidentes de trabajo.

Para conservar los elementos personales, poseen un armario dentro de la cocina que resulta insuficiente, por ello se apilan camperas y carteras sobre una silla, resultando inadecuado. No poseen avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de los alimentos según lo establecido en el CAA, Capítulo II)

F) INFRAESTRUCTURA

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Se observa mal estado de mantenimiento en cielorraso del sector cocina por presentar humedad y pintura levantada. Los pisos presentan roturas y grasa adherida.

La campana de extracción no funciona por cortos eléctricos provocados debido a pérdidas de agua internas. Se percibe acumulación de calor en el área de elaboración.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa falta de higiene en sector cocina, salón comedor, instalaciones en general y desagües. Dentro de cocina poseen una grasería que desborda aguas residuales por encontrarse en mal estado de mantenimiento. Esto provoca la falta de higiene general en cocina.

La heladera que utilizan es pequeña de tipo comercial con vitrina. Se encontraba a 11,4 °C (temperatura inadecuada) en la cual se conservaba los fiambres para la elaboración de los refrigerios del nivel nocturno.

Los baños para uso del personal del concesionario no se encuentran separados por sexo, no poseen avisos de lavado de manos y se observa la falta de papel higiénico.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Se observa el uso de vasos para uso común del servicio desayuno y comedor. Esta práctica es inadecuada.

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: 5/10/12

Escuela Especial N° 22

Distrito Escolar:
3

Dirección: San Juan 2128

Área: Media

Servicio relevado: Almuerzo - Refrigerio

Concesionario: Suc. Rubén Martín

Proveedor de lácteos: No aplicable.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Transporte: No se releva

Características y calidad de la provisión:

Remitos:

No se recibe zanahoria, como lo indica el remito.

Según el remito se envían 34.256 g de pollo congelado. Dividido las 165 porciones da un total de 228 g por porción, que no es lo observado.

Se indican solo 8 unidades de mandarina, cuando hay una por cada refrigerio,

Se observan déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego:

En los ingredientes: 23.67% leche en polvo

En los componentes: 58.61% en el plato servido de pollo al horno.

El permiso de tránsito otorgado por SE.NA.SA, el cual habilita la circulación de animales, se encuentra vencido ya que fue emitido el día 29/09 y su validez es de un día.

El remito no se encuentra firmado por ninguna autoridad escolar, que verifique la mercadería entregada.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se mezclan utensilios entre alimentos crudos y listos para servir sin una apropiada higiene. Preparan ensalada sin guantes ni barbijo.

Se midió la temperatura del pollo deshuesado al salir del horno dando un registro de 90.4°C (adecuado)

Los refrigerios se almacenan en un freezer a una temperatura inadecuada. (-5 °C)

Las unidades de frío poseen registro de temperatura a pesar de no ser correcta.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos:	Adultos:	Total: 165
150	15	

ALMUERZO: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate – flan de vainilla.

Hay 4 alumnos con dieta, pero en la fecha de la visita no se presentó ninguno de ellos.

Hay 5 docentes con dieta, las que comen el menú del día ya que es acorde a la prescripción.

Hay un déficit del 58,61% en el pollo al horno y un 21.10% de déficit en la leche en polvo que se utiliza para la preparación del flan.

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

REFRIGERIO: Sándwich de pan felipe con fiambre para emparedado y queso – mandarina.

Se observa un déficit en el queso barra del sándwich del 32.23%

Se utilizó fiambre para emparedado, en lugar de paleta, como lo establece el pliego.

El mosaico no se encuentra exhibido.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

El personal no es suficiente según lo establece el pliego. Hay 50 alumnos por camarero, cuando debería ser cada 30.

No se hace uso de guantes descartables y el lavado de manos es incorrecto. No poseen calzado antideslizante y utilizan anillos, lo que no permite una adecuada higiene de manos. Al momento de la visita se observa manipulación de alimentos listos para consumir sin la utilización de barbijo.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina está completamente abierta al comedor, y junto a ella, hay una puerta abierta a un patio, la cual no tiene protección contra insectos.

Los espacios entre la pared y los equipos y los equipos entre sí no están sellados ni son fáciles de limpiar.

Los baños no están separados por sexo, y no poseen ventilación.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La campana de absorción de humos no funciona provocando acumulación de humo y vapores.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

La balanza no mide con exactitud, mide 10g de más.

No posee vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

La batería de cocina tiene una higiene insuficiente.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 06/09/12

Escuela: JM N° 6

Distrito Escolar: 4

Dirección: Paseo Colón 255

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Alfredo Grasso

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos S.A.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS	
LACTEOS	
No es objeto de análisis de esta auditoria	
NO LACTEOS	
Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: sin observaciones Se observa que el postre lácteo (yogur firme) en concepto de complemento, sólo se entrega a los menores de 1 año incumpliendo lo establecido por el pliego, el cual indica ser entregado hasta los 3 años de edad. Remitos: Se detalla la mercadería ingresada que se utiliza para la preparación del menú del día. Posee firma de autoridad escolar. No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.	

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
La temperatura de conservación de los alimentos perecederos es de 5,4 °C Se observa la entrega de alimentos fraccionados sin su rótulo correspondiente como ser queso para rallar.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos: 52	Adultos: 26	Total: 78
DESAYUNO:		
<u>Menú General:</u> Mate cocido con leche - pan saborizado		
ALMUERZO:		
<u>Menú menores de 1 año:</u> Puré mixto con pollo - sopa de vegetales - banana Se observa déficit en los gramajes respecto a lo establecido por pliego según el siguiente detalle: a) <i>En los ingredientes:</i> 100 % de yema de huevo 58,68 % de papa 100 % de leche 100 % de zanahoria 52,38 % de apio b) <i>En los componentes:</i> 16,06 % de puré de banana Se observa las siguientes modificaciones en el menú; reemplazo de manzana por banana en el postre y faltante de yema de huevo, aceite, leche y zanahoria en la preparación. <u>Menú mayores de 1 año:</u> Polenta con salsa fileto - banana		

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

a) En los ingredientes: 42,86 % de leche fluida 100 % de manteca 28,57 % de cebolla b) En los componentes: 31,67 % de banana Se observa un faltante del 100 % de manteca en la preparación.
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)
El personal no posee identificación personal como lo establece el pliego La cantidad de personal es adecuada en relación a las raciones. Se observa la falta de aviso del lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos.
F) INFRAESTRUCTURA
Sin observaciones. No aplicable

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
Sin observaciones. No aplicable

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA
Se observó la falta de alcohol para la sanitización de manos de la persona encargada de higienizar los biberones de los niños, tal como lo establece el pliego. 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: 11/10/12	
Escuela: JIN B	Distrito Escolar: 5
Dirección: San José 1985	Área: Inicial
Servicio relevado: Desayuno - Refrigerio	
Concesionario: Díaz Vélez SRL	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
No es objeto de análisis de esta auditoria
NO LACTEOS
Transporte: no relevado

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: No fue entregado el remito correspondiente al día de la visita.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los equipos de frio no poseen planillas de registro de temperaturas para controlar su óptimo funcionamiento.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 17

DESAYUNO:

Menú General: Leche chocolatada - Pan de leche

REFRIGERIO:

Menú: Sándwich de queso y salchichón con jamón - Alfajor triple de chocolate.

El mosaico de menú no se encuentra exhibido.

Se elaboran en la escuela un total de 42 refrigerios para el área inicial y 304 para primaria. No se les coloca fecha de elaboración ni vencimiento. Se reparten a las 11,30 horas por las aulas y consumidos fuera del establecimiento escolar.

Se observó un déficit del 42,22 % en el gramaje del queso tipo barra y del 16 % en el salchichón con jamón del sándwich.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)

La cantidad de personal es adecuada para realizar las tareas asignadas. Se observa la falta de aviso del lavado de manos en las áreas de preparación de alimentos

F) INFRAESTRUCTURA

Se observa la falta de una rejilla de desagüe para las aguas residuales. Al baldear el área de elaboración de alimentos se eliminan los residuos a un baño que se encuentra a continuación de la cocina.

La cocina posee una heladera de tipo familiar donde se conservan los fiambres la cual se encontraba a 2,7 ° C (temperatura adecuada).

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

En cocina se elabora el almuerzo para los 6 docentes de conducción de jardín y primaria además de los 2 empleados del concesionario. Se observa la falta de una campana con extracción para evitar olores y excesos de temperatura.

El establecimiento escolar no posee una balanza con una capacidad mínima de 1 Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos para realizar los controles necesarios al momento de recibir la mercadería.

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: 10/09/2012

Escuela: Escuela
Técnica N° 14

Distrito Escolar: 5

Dirección: Santa
Magdalena 431

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Evencoop Ltda.

Proveedor de lácteos: No aplicable

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Remitos:

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: las manzanas se encontraban sucias y en algunos casos pasadas en madurez.

Remitos: El remito no detalla los componentes que lo conforman ni el peso de los mismos. Solo la cantidad de raciones.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

A pedido de la escuela, los refrigerios se envían en bolsas mas pequeñas para evitar que se aplasten los sándwiches, de todas formas estos se almacenan en tal forma que se aplastan de todos modos. La heladera no esta en óptimas condiciones.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 380
Adultos:

Total: 380

Refrigerios: Sándwich pebete de paleta y queso – manzana

Se observa un déficit del 23.33% en el peso de la ración del queso barra.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

No hay personal del concesionario debido al tipo de servicio.

F) INFRAESTRUCTURA

No se evalúa ya que no se manipulan alimentos.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

No se evalúa ya que no se manipulan alimentos.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

La heladera tiene los burletes deteriorados y las puertas no cierran herméticamente, lo que conlleva a un mal funcionamiento de la misma. Presenta abundante hielo en las paredes y una temperatura superior a la requerida. (11.7 en lugar de 8.0 °C, como lo establece el Pliego)

El establecimiento no posee balanza con capacidad mínima de 1 kg. con sensibilidad de hasta 10 gramos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 14/09/12

Escuela N° 26

Distrito Escolar: 5

Dirección: Pichincha 1873

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Díaz Vélez SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

NO LACTEOS

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: Se detalla la mercadería ingresada que se utiliza para la preparación del menú del día, presentándose las siguientes diferencias entre lo descrito y lo realmente entregado:

- 10.000g de arroz en lugar de 10.979g
- 15.000g de pechuga de pollo deshuesado en lugar de 16.770g
- 1.400g de queso de rallar en lugar de 1755g
- 95g de caldo concentrado en lugar de 390g

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

- 1.000g de azúcar en lugar de 1950g

A su vez, se detallan elementos que habían sido entregados el día anterior (fruta para la elaboración de ensalada de fruta)

No posee firma de autoridad escolar.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

El orégano y el queso de rallar vienen fraccionados sin la rotulación adecuada.

Ayudante y camareros no utilizan barbijo ni guantes al manipular alimentos listos para servir (cortado de pan y fruta)

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 190

Adultos: 5

Total: 195

ALMUERZO:

Menú General: Risotto con pollo – Ensalada de frutas

El menú del día corresponde al vigente.

La temperatura de servido del plato final es de 72.5 °C (adecuada)

Se observan déficits de gramajes según lo establecido en el Pliego:

a) En los ingredientes: 100 % de manteca

75 % de caldo concentrado

16.39% de pollo

20.23% de queso rallado

48.72% de azúcar

b) En los componentes: 26.96 % en el plato final de risotto

Se prepara un menú de dieta (pollo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria y a penas de tomate) para dos alumnos con prescripción médica que así lo requieren. Un alumno recibe dieta sin la orden médica presentada.

Una de las órdenes médicas esta mal confeccionada.

A un alumno con dieta hiposódica e hipocalórica solo lo consideran como con dieta hiposódica.

Menú docente: Pollo con papa al horno y tarta de verduras.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

Uno de los camarero falto y se envió un reemplazo a las 11:45 de la mañana sin los documentos correspondientes. Al momento de la visita se observa manipulación de alimentos listos para consumir sin la utilización de barbijo. Se observa la falta de uso de guantes descartables al manipular alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

El cielorraso es de paneles rugosos lo que impide una adecuada higiene del mismo. Las paredes poseen azulejos rotos, con grietas, lo que favorece acumulación de suciedad y dificulta la higiene. La campana de extracción no funciona. Para evitar acumulación de calor en el área de elaboración se abre una puerta sin mosquitero que da a una terraza/patio donde se guardan objetos en desuso.
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
Sin observaciones.
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA
La batería de cocina no se encontraba en buenas condiciones de higiene. No posee un mínimo del 10% de excedente en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES	
Escuela N° 5	Distrito Escolar: 6
Dirección: Catamarca 462	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Servir ´C S.A.	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. S.A.	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
No es objeto de análisis de esta auditoria
NO LACTEOS
Transporte: No se releva
Características y calidad de la provisión:
Remitos: El remito no detalla los ingredientes que componen el servicio, solamente figura cantidad de raciones.
La lista de ingredientes no posee encabezado de la empresa concesionaria y no esta firmada por ninguna autoridad que avale la recepción de los mismos.
No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.
C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Se mezclan utensilios entre alimentos crudos y listos para servir sin una apropiada higiene. Preparan ensalada sin guantes ni barbijo.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Los refrigerios se almacenan en un freezer a una temperatura inadecuada. (-5 °C)

Se observa la entrega de alimentos fraccionados sin el rotulo correspondiente.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 322

Adultos: 7

Total: 335

No Becados: 6

ALMUERZO General: Fideos tirabuzón con carne estofada. Naranja.

Almuerzo dietas: Pollo al horno con verduras

Se preparan 10 dietas, cuando solamente una sola prescripción tenía validez. A su vez, había niños comiendo en la mesa de dietas sin el conocimiento de las autoridades, argumentando que en las demás mesas no tenían lugar.

Si bien los alumnos se disponían en las mesas según sus preferencias, lo que hacía que no estuvieran cómodamente sentados, el salón comedor no tiene un tamaño adecuado.

Se sirven fideos tirabuzón cuando según el menú del día correspondían mostacholes.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

Los camareros no utilizan barbijo durante la manipulación de alimentos listos para servir.

F) INFRAESTRUCTURA

No hay desagües adecuados que drenen el agua. Hay que baldear hacia fuera.

Las dimensiones del salón comedor son inadecuadas.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

No hay vajilla descartable para hacer frente a reposiciones.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 13/09/2012

Escuela: 15

Distrito Escolar: 7

Dirección: Dr. Eleodoro Lobos 437

Área:

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Bagalá

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. S.A.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Transporte: No relevado

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

Remitos: Se detallan la cantidad de almuerzos y dietas enviadas y la cantidad de cada producto para realizarlas. Esta firmado por la autoridad escolar.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los postres se conservan en heladera a la temperatura correcta. Al llegar los medallones de pescado ya habían sido cocinados. No hay depósito de otros alimentos, se entregan en el día. No posee recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de elaboración de alimentos

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día: 112

Alumnos

Adultos: 8

Total: 141

Desayuno: 134

Almuerzo: 128

Alumnos no becados: 5

DESAYUNO

Menú General: Leche chocolatada y pan de leche

Se observa un déficit en el cacao en polvo de 47.76% y del 100% de azúcar.

ALMUERZO:

Menú General: Medallón de pescado con puré mixto. Flan de vainilla.

Se observa un déficit en los siguientes ingredientes para la preparación del puré:

27.01% en la manteca y el mismo valor en la leche entera en polvo.

Menú docente: Bife de cuadril con ensalada de lechuga y tomate.

Menú especial:

Se sirve 1 dieta hiposódica a un alumno con síndrome urémico hemolítico: puré sin sal con medallón de pescado (es inadecuado, ya que el medallón el alto en sodio).

Se entregan 4 dietas hipocalóricas docentes (cuyas recetas estaban vencidas y sin membrete de Hospital Público): Bife de cuadril y ensalada de tomate y lechuga.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

No se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio. El cocinero no utilizaba barbijo en el momento de manipular alimentos listos para consumir.

El cocinero y el ayudante no usan guantes descartables al manipular alimentos listos para su consumo (el cocinero al preparar el puré con los vegetales ya cocidos y el ayudante mientras corta frutas para ensalada). No hay avisos de lavado de manos en el área de preparación y elaboración de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Hay mesadas de azulejos y algunos de ellos se encuentran rotos, lo que no permite una buena higienización de las mismas.

Los tubos que iluminan la cocina no tienen protección ante roturas.

El recipiente para residuos no tiene su tapa colocada.

El resto del estado general de la infraestructura es adecuado.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Todas las puertas de bajo mesada se encuentran rotas y oxidadas. La bacha de lavado esta muy golpeada y algo oxidada. El resto de las instalaciones se encuentra en buen estado.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Los vasos son de menor capacidad con respecto a lo que prevé el pliego, ya que son de 150 cc y no mayor a 200cc.

No posee excedente en vajilla descartable para hacer frente a una eventual reposición.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 21/09/12

Escuela N° 4

Distrito Escolar: 8

Dirección: Del Barco Centenera 747

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Alimentos Integrados SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos S.A.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: El remito del día detalla la cantidad de raciones a elaborar y la mercadería entregada. Se observa una diferencia en la cantidad detallada en el remito y la real entregada en los siguientes alimentos:

Fideos tirabuzón, se entregaron 32 paquetes de 500g c/u (16,000g) y en el remito figura 19,430 g.

Cebolla, se entregaron 8.000g y en el remito se detallan 11.310 g.

Queso para rallar, se entregaron 2000 g y figuran 2610 g.

Tomate triturado, se entregaron 8000 g y se detallan en el remito 9860 g.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se observó inadecuada práctica de manipulación de alimentos. Una camarera no utiliza guantes descartables para rallar el queso. No realizan un lavado de manos correcto al cambiar la tarea.

Hay alimentos del personal guardados en la heladera sin protección contra contaminación.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 184	Adultos: 6	Total: 290
--------------	------------	------------

ALMUERZO:

Menú General: Fideos a la vienesa.

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

El mosaico de menú no se encuentra exhibido.

Se observa déficit de gramajes en los siguientes ingredientes:

a) Tallarines: 17.65%

b) Cebolla: 18.86%

c) Tomate triturado: 18.86 %

d) Queso de rallar: 23.37%

La temperatura de cocción y servido de los alimentos fue la adecuada según lo establece el pliego.

Respecto a los menús especiales se observó la entrega de un menú de dieta a 15 niños.

Se adaptaron de la siguiente manera:

-5 alumnos con dislipemia y obesidad recibieron fideos blancos. Resulta una adaptación inadecuada ya que de esta manera no reciben la cantidad de proteínas establecidas por el pliego para ese día.

- 7 alumnos con dieta hipocalórica recibieron salchichas con ensalada. (para la ultima porción no alcanzo la cantidad de ensalada)

- 3 alumnos con dieta gastroprotectora recibieron fideos con salchicha, sin salsa.

De las 15 prescripciones médicas vistas, 6 se encontraban vencidas, 2 no describen el diagnóstico y las restantes se encontraban correctas.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal es adecuada para la cantidad de raciones a elaborar. Se observa la falta de uso de guantes al manipular alimentos. Se observa una inadecuada técnica en el lavado de manos. No hay aviso de lavado de manos ni jabón en el área de preparación y elaboración de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina tiene una puerta que comunica a un patio la cual no posee mosquitero. No posee protección contra rotura en los focos de luz dentro de áreas de elaboración de alimentos.

Hay mesada de trabajo de madera, muy gastada por cortes. No es adecuada ya que no permite una correcta higiene.

Los baños que utiliza el personal son compartidos para ambos sexos y no poseen una adecuada ventilación.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Hay un sector del desagüe en el piso de la cocina central que está roto y al tirar agua desprende olor a podrido.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

El establecimiento escolar posee una balanza adecuada para realizar los controles de mercadería al ingresar.

Las unidades de frío poseen un registro de temperatura para controlar su óptimo funcionamiento.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 25/09/12

Escuela: JIN C

Distrito Escolar: 8

Dirección: Saraza 470

Área:
Inicial

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: SIAL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS: No es objeto de análisis de esta auditoria.

NO LACTEOS

Transporte: No relevado

Características y calidad de la provisión: Se observa carne picada con exceso de grasa visible.

Se entrega mercadería fraccionada sin rótulo: leche en polvo, queso sardo y manteca.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Remitos: Contiene lista de alimentos para preparaciones de otros menús. Si contempla cantidad de raciones. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.

Se observa la entrega de un permiso de transito otorgado por SE.NA.SA con fecha 19/09 que describe otros productos y no la carne picada entregada.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La temperatura de cocción que alcanzó el relleno de carne picada fue de 89,7° C (adecuada)

Los alimentos se conservan en heladera sin rotulación.

Las unidades de frío no poseen planilla de control de temperaturas que garanticen su óptimo funcionamiento.

Se observa el uso de mesada compartida entre la elaboración del puré de papas y el trozado de pollo crudo para los menús especiales.

Al rallar zanahoria para menú de docentes no se utiliza guantes descartables ni barbijos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 19

Adultos: 5

Total: 24

DESAYUNO:

Menú General: Mate cocido con leche - Alfajor

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

ALMUERZO:

Menú General: Pastel de papas - Manzana

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

El mosaico de menú no se encuentra exhibido.

Se observan déficit de gramajes en los ingredientes según lo establecido en el Pliego:

49,62 % de carne picada, 43,98 % de cebolla, 743,98 % de ají morrón, 29,39 % de huevo, 48 % de queso de rallar, 34,29 % de papa, 48 % de leche en polvo, 53,78 % de manteca y del 39,78 % en plato final de pastel de papas.

Se observa un lavado de manzanas inadecuado ya que solo se enjuagan con agua, no se realiza un procedimiento de higiene de frutas con una dilución de hipoclorito.

Se observa la adición de aceite al puré de la preparación cuando el pliego no lo contempla.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

La cantidad de personal es adecuada en relación a la cantidad de raciones.
No poseen plaqueta identificatoria.
Se observa al personal realizar un mal lavado de manos. Solo se enjuagan con agua, no utilizan jabón sanitizante.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso de cocina presenta humedad y goteras.
Los baños que utiliza el personal de cocina no se encuentran divididos por sexos. No posee avisos de lavado de manos.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El estado de conservación y la higiene general del sector cocina y salón comedor es inadecuado. Presenta falta de higiene en mesadas, bajo mesadas y pisos grasosos. El techo de la cocina presenta humedad con goteras y pintura descascarada. El comedor posee paredes rotas y de paneles faltantes en el techo.

H) 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: 12/09/12

Escuela: Nº 9 (JIN B)

Distrito Escolar: 9

Dirección: Gorriti 5744

Área:
Inicial

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Siderum SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Transporte: no relevado.

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones.

Remitos: Se detalla la cantidad de raciones de desayuno y almuerzo para docentes y para alumnos becados.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Posee firma del responsable que recepcionó la mercadería.
No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Para la preparación del día se observó una correcta práctica culinaria en la preparación de la carne ya que ésta fue cubeteada y desgrasada para su cocción, la cual fue a fuego lento por tiempo prolongado logrando un producto final tierno aceptado por los niños.

Los alimentos perecederos son conservados a 5,4 °C (temperatura adecuada).

Los tubérculos se conservan en cocina dentro de cajones plásticos (adecuado).

El plato final de cazuela alcanzó una temperatura de cocción de 95° C (temperatura adecuada).

Los productos de limpieza (lavandina y lavavajilla) sobre el piso junto a alimentos. Esta práctica no es adecuada por riesgos de contaminación química.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 35	Adultos: 7	Total: 42
-------------	------------	-----------

DESAYUNO:

Menú General: Yogurt bebible - galletitas Tipo crackers

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

ALMUERZO:

Menú General: Cazuela de vegetales con carne - Mandarina

El menú no corresponde al vigente según el Pliego.

Al día de la visita se observaron 2 regímenes especiales (hipocalóricos e hiposódicos) para docentes con prescripción médica vencida.

Se observa déficit en los gramajes respecto a lo establecido por pliego según el siguiente detalle:

a) En los ingredientes: 26,74 % de arroz
42,86 % de zanahoria

b) En los componentes: 10 % de mandarina

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 2)

La cantidad de personal es adecuada en relación a las raciones a elaborar. La indumentaria es correcta. No poseen identificación personal. No existen avisos de lavado de manos en el área de elaboración de alimentos como lo establece el CAA en su Capítulo II.

F) INFRAESTRUCTURA

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

La cocina es muy pequeña la cual posee un horno con 4 hornallas, mesada de acero inoxidable y una bacha de lavado pequeña. Las alacenas son de aglomerado con melamina levantada la cual requiere reposición.

Los baños para uso del personal de cocina no se encuentran separados por sexo. No posee una correcta ventilación ya que no existen ventanas en él. Se observa faltante de cepillo para uñas y avisos recordatorios de higiene de manos luego de utilizar los retretes.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

El establecimiento escolar posee una balanza con capacidad mínima de 1 Kg y una sensibilidad de 10 gramos para efectuar los controles necesarios.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 07/09/2012

Escuela: Técnica de Jardinería "Hicken"

Distrito Escolar: 9

Dirección: Las Heras 4078

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Cooperativa La Cacerola

Proveedor de lácteos: No aplicable

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: El tamaño de la fruta era muy dispar.

Remitos: No detalla los componentes del refrigerio. Los refrigerios no tenían rótulo.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios a consumir en el turno noche se refrigeran a 14.8 °C. (Temperatura inadecuada). No poseen planilla de registro de temperatura.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos **Adultos:**

Total: 100

100 0

Refrigerio:

Sándwich de pan felipe de paleta y queso – Mandarina

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

El peso del producto final es adecuado al previsto por el Pliego.
El mosaico no se encuentra exhibido.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 0)

No aplicable.

F) INFRAESTRUCTURA

No se evalúa, no se realizan preparaciones.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

La heladera cerraba mal. El burlete estaba roto, acumulando agua de condensación y moho.
La temperatura de refrigeración era inadecuada.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Mal estado de la heladera, propiedad de la escuela.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 10/10/12

Escuela : 17

Distrito Escolar:10

Dirección: Arcos 2440

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Tavolaro SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. S.A.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis en esta auditoría.

NO LACTEOS

Transporte: No se releva

Características y calidad de la provisión:

Remitos:

En el remito figuran 24480g de medallón de pescado, entregándose 23040g; 400g de leche entera en polvo en lugar de 1836g ; 800g de manteca en vez de 1020g

Se encuentra firmado por la vicedirectora.

La fruta (manzana, naranja) viene mezclada en una misma caja y con mucho desperdicio, ya que no se encontraban en su punto óptimo de madurez.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los medallones se conservan en heladera a 4.2°C de temperatura. Debería estar en freezer a -18°C.

Se lavan las bolsas donde vienen los medallones de pescado para ser utilizadas en los cestos de basura. Se observa que esta práctica se realiza cotidianamente ya que los contenedores ya contaban con estas bolsas antes de comenzar la jornada.

La tapa de los contenedores se coloca solo al terminar de preparar el almuerzo.

No posee recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de elaboración de alimentos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 200

Adultos:

Total: 206

6

ALMUERZO

General: Polenta a la bolognesa - Manzana

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

Se observa un déficit del 78.84% en la leche en polvo utilizada, un 23.81% en la manteca y un 8% en el medallón de pescado.

Almuerzo dietas:

Hay un alumno con alergia al pescado al que se le brinda pollo al horno con puré.

Dicho pollo fue horneado y desmenuzado el día anterior para ser utilizado en el relleno de empanadas para enviar a la empresa.

Dos directivos presentan prescripción de dieta hipocalórica las cuales están vencidas y no emitidas por hospital público.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

La cantidad de personal es adecuada de acuerdo a la cantidad de raciones que se elaboran por día.

El personal de cocina no utiliza guantes ni barbijo al manipular alimentos listos para consumo (preparación de ensalada de frutas y cortado de pan). Se observa falta de uso de identificación personal.

Utilizan pantalón oscuro, debiendo ser claro según lo establece el Pliego.

El baño que utilizan es el de las alumnas, el cual no posee elementos de higiene. No se realiza un correcto lavado de manos, no utilizan jabón, solo enjuagan con agua. Se observa la ausencia de aviso de lavado de manos en sector de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso posee huecos y se encuentra sucio.

Las paredes poseen grietas, lo que permite la acumulación de residuos e imposibilita la adecuada higiene.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

El color de las paredes no es de color claro, como lo establece el PBC.
Las mesadas poseen fisuras y las juntas entre los bloques están en mal estado.
La cocina es interna, no tiene ventanas. Da al comedor, el cual tiene ventanas sin protección contra insectos.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El sector de cocina no tiene un adecuado estado e higiene.
Cuentan con registro de temperatura para el control del buen funcionamiento de las heladeras.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Los vasos y las compoteras tienen una capacidad menor a los 200 cc, volumen que establece el pliego.
No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.
El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 28/09/12

Escuela Liceo Nº 5

Distrito Escolar:
11

Dirección: Carabobo 286

Nivel:
Medio

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Asociación Civil Red de Barrios

Proveedor de lácteos: No aplicable

B) RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Remitos: Detalla la cantidad de raciones entregadas pero no se describen cuáles son sus componentes ni el pesaje de los mismos.

No está firmado por la autoridad responsable.

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios son conservados en heladera a 4°C (adecuado)
Los alimentos se conservan en bolsas con un rótulo donde solamente consta la fecha de elaboración. No se realizan controles diarios de temperatura de la heladera que garantice su óptimo funcionamiento.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 220	Adultos: 0	Total: 220
--------------	------------	------------

REFRIGERIO:

Menú General: Sándwich de paleta y queso - Mandarina
El mosaico del menú se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego.
Se observó un déficit en el gramaje del queso tipo danbo del 10%.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

No hay personal del concesionario en el colegio.

F) INFRAESTRUCTURA

No se analiza, ya que no se presta ningún tipo de servicio.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

No se analiza, ya que no se presta ningún tipo de servicio.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg. con sensibilidad de hasta 10 gramos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 05/10/12

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

Dirección: Cnel. Ramón L. Falcón 2934	Área: Primaria
---------------------------------------	----------------

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Alimentos Integrados SA

Proveedor de lácteos: La Lácteo S.A.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria		
NO LACTEOS		
Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: sin observaciones Remitos: El remito del día detalla la cantidad de raciones a elaborar y la mercadería entregada. Se observa una diferencia en la cantidad detallada en el remito y la real entregada en el pollo eviscerado sin menudos. Se entregaron 4 cajones de 20 Kg c/u y en el remito figura 94 Kg. El permiso de tránsito otorgado por SE.NA.SA, el cual habilita la circulación de animales, se encuentra vencido ya que fue emitido el día 29/09 y su validez es de un día. No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.		
C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS		
Se observaron malas prácticas de manipulación de alimentos. El cocinero realiza tareas simultáneas que generan riesgos de contaminación; como trozado de pollo crudo y preparación de ensalada. No realiza un lavado de manos correcto al cambiar la tarea. Además se comparte mesada de trabajo entre alimentos crudos y cocidos. Los tubérculos frutas se conservan bajo mesada sobre el suelo (inadecuado). Se observa un mal lavado de la lechuga ya que ésta se coloca en una bacha con agua para luego escurrirla y trozarla. No se renueva el agua para realizar un enjuague ni se le adiciona hipoclorito para una correcta higiene de las verduras. Las unidades de frío no poseen un registro de temperatura para controlar su óptimo funcionamiento.		
D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos: 163	Adultos: 8	Total: 171
DESAYUNO :		
Menú Desayuno: Yogur bebible - galletitas dulces		
ALMUERZO:		
Menú General: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate - Flan con caramelo El menú corresponde al vigente según el Pliego. El mosaico de menú no se encuentra exhibido. Se observa déficit de gramajes en el plato final según el siguiente detalle: a) Pollo al horno: 46,94 % b) Ensalada de lechuga y tomate: 54,84 % c) Flan con caramelo: 18 % La temperatura de cocción del pollo al horno no alcanzó a la establecida por el pliego. Se realizaron dos controles de temperatura a cuartos de pollo recién retiradas del horno y en el centro del alimento se registró una valor de 90,2° C y 76,4 °C (Inadecuadas; correcto 95°C).		

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Respecto a los menús especiales se observó la entrega de un menú de dieta a 21 niños y 5 docentes. Al día de la visita como el menú fue de pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate, no fue necesario realizar una preparación especial, ya que ésta es acorde a las patologías presentadas. De las 26 prescripciones médicas vistas, 10 se encontraban vencidas, 2 no describen el diagnóstico y las 14 restantes se encontraban correctas.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 3)

La cantidad de personal no es adecuada para la cantidad de raciones a elaborar.

El personal no posee identificación. Se observa una inadecuada técnica en el lavado de manos. Se observó el faltante de avisos de lavado de manos.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso posee manchas de humedad y pintura descascarada.

Los baños que utiliza el personal de cocina se ubican en un entepiso sobre cocina al cual llegan por una escalera caracol. Es compartido para ambos sexos.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observó en cocina dos apliques de luz sin la protección contra roturas que corresponde.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad máxima de 20 Kg para realizar los controles de mercadería al ingresar.

Las computeras poseen una capacidad menor a la establecida por el pliego.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 09/10/12

Escuela N° 19

Distrito Escolar:
12

Dirección: Fray Cayetano Rodríguez 95

Área:
Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Dassault

Proveedor de lácteos: La Lácteo S.A.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
No es objeto de análisis de esta auditoria
NO LACTEOS
Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: sin observaciones Remitos: Se observa el detalle de los alimentos que no ingresaron (batata y ají morrón). No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería. No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Se realizó control de temperatura de heladera donde se conservan leche y queso. La misma se encontraba a 7,2 ° C (adecuada). Se observa al personal no lavarse las manos para retomar sus tareas luego de consumir un yogur en horario de trabajo. Los alimentos no se conservan en su totalidad de manera adecuada. Se observa pollo para dietas y quesos sobre isla sin refrigeración con riesgo de corte de cadena de frío. Las unidades de frío no poseen planilla de control de temperaturas para garantizar su óptimo funcionamiento.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos: 175	Adultos: 8	Total: 183
DESAYUNO:		
Menú Desayuno: Mate cocido con leche - Alfajor de chocolate		
ALMUERZO:		
Menú General: Fideos tirabuzón con salteado de pollo - Naranja		
El menú no corresponde al vigente según el pliego; se reemplazo el postre.		
Los docentes de conducción (3) no consumen el menú general. Al día de la visita se les preparó calabaza rellena con pollo y queso y manzanas asadas de postre.		
El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego.		
Se observa un déficit de los ingredientes utilizados para la preparación del día según el siguiente detalle:		
Fideos 31,49%; Pollo 54,97 %; Zanahoria 28,55 %; Cebolla 29,59 %; Ají Morrón 100 %; Tomate triturado 59,21 % y queso de rallar 35,22%.		

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Se observa un déficit de gramaje en el plato final "fideos con salteado de pollo" de 45,97 %

La temperatura de servido del plato final fue de 86,7 °C (adecuada).

Para los alumnos de dieta se preparó pollo a la plancha con ensalada de remolacha y zanahoria hervida (menú adecuado para las patologías presentes).

Se presentan las órdenes médicas correspondientes a las patologías para realizar el menú de dieta.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

La cantidad de personal es adecuada de acuerdo a la cantidad de raciones que se elaboran por día.

El personal no utiliza barbijo ni guantes descartables al momento de manipular y servir los alimentos.

Se observa al personal interrumpir las tareas para consumir alimentos. Práctica inadecuada.

F) INFRAESTRUCTURA

La cocina se comunica directamente con el salón comedor a puertas abiertas.

Se observaron cerámicos rotos en bajo mesadas.

Los baños no se encuentran separados por sexos. La ventilación es inadecuada ya que no posee ventanas. Se observa la falta de avisos recordatorios de lavado de manos.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa falta de higiene en cocina en sector de isla. Se colocó un plástico sobre hornallas sin utilizar para utilizar este espacio como mesada, donde se apoyan cajas, materia prima envasada y demás. Esta práctica no es adecuada.

Los desagües dentro de cocina se encuentran con falta de higiene por presentar residuos sólidos.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 01/10/12

Escuela N° 9

Distrito Escolar: 13

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Dirección: Miralla 2666	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Refrigerio	
Concesionario: Friend's Food SRL	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Remitos: No fue entregado al día de la visita.

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios se conservan en una heladera que se encontraba a 0,0 °C. Al momento de la visita se observó bloques de hielo y líquidos congelados. No se realiza controles de temperatura para garantizar su óptimo funcionamiento.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos:	Adultos:	Total:
390	0	390

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - barra de cereal

Este menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

REFRIGERIO:

Menú General: Sándwich de fiambre para emparedados y queso - Manzana

El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego.

Se observó un déficit en el gramaje del queso tipo danbo de 48,89 %.

Los refrigerios no poseen fecha de elaboración ni vencimiento.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (Cantidad: 1)

El personal a cargo de la preparación de los refrigerios no posee plaqueta identificatoria. No existen avisos de lavado de manos como lo establece el pliego.

F) INFRAESTRUCTURA

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

La cocina es muy pequeña y cuenta con una heladera tipo comercial con vitrina donde su tubo de luz interior no funciona.

Los baños para uso del personal poseen una escasa ventilación por falta de rejilla y se observó la falta de jabón sanitizante.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Falta de higiene en heladera donde se conservan los refrigerios.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

El establecimiento escolar no posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos para realizar controles de gramaje al recibir la mercadería.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 28/09/12

Escuela N° 18

Distrito Escolar:
13

Dirección: San Pedro 4457

Área:
Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Spataro SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hermanos 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 observa el permiso de tránsito otorgado por SE.NA.SA vencido al día de la visita. No posee firma de autoridad responsable que recepciona la mercadería. No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Se realizó control de temperaturas de cocción del puré de papas y de las milanesas listas para consumir. Los valores registrados fueron de 98 °C y 85°C respectivamente (adecuadas).

La temperatura de la heladera donde se conservan alimentos perecederos es de 5,2 °C (adecuada).

Las unidades de frío no poseen un registro de temperaturas que garantice su óptimo funcionamiento.

Se observa la conservación de tubérculos dentro de un armario que no posee la ventilación adecuada.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 148	Adultos: 9	Total: 157
--------------	------------	------------

DESAYUNO:

Menú General: Yogur bebible - Galletitas dulces

ALMUERZO:

Menú General: Milanesas con puré de papas - Flan de vainilla

Este menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.

El mosaico de menú se encuentra exhibido (adecuado).

Al día de la visita se observaron dos menús especiales con prescripciones médicas vigentes.

Los docentes de conducción almuerzan un menú especial compuesto por pollo relleno con acelga, cebolla y queso acompañado con ensalada de lechuga y zanahoria y manzanas asadas de postre.

Se observó la falta de entrega de un refuerzo alimentario N° 2 que consta en el remito.

Se observan déficits de gramajes según lo establecido en el Pliego:

a) *En los ingredientes:* 43,38 % de leche en polvo para elaborar el puré

49,04 % de manteca

51,47% de leche en polvo para preparar el flan

b) *En los componentes:* 30 % de flan de vainilla

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (Cantidad: 4)

La cantidad de personal es adecuada en relación a la cantidad de raciones a elaborar.

El personal de cocina no posee plaqueta identificatoria.

F) INFRAESTRUCTURA

La campana de absorción de humos se encuentra sin funcionar con lo cual se produce un exceso de vapores y calor en el sector de trabajo.

Se observó la falta de ladrillos refractarios en el interior de los dos hornos.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observó el mal funcionamiento de los extractores bajo campana provocando exceso de calor en área de elaboración.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 26/09/12

**Escuela de Danzas
N° 1**

Distrito Escolar: 13

Dirección: Fonrouge
711

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Carmelo Antonio Orrico

Proveedor de lácteos: No Aplicable

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

NO LACTEOS

Remitos: Describe como lugar de entrega la calle Pieres cuando en realidad se entregan en la calle Fonrouge.

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Se entregan en total 140 refrigerios de los cuales 100 son consumidos en el domicilio de la calle Fonrouge y los 40 restantes en la calle Pieres, donde funciona un taller de teatro. Los mismos son trasladados por personal del establecimiento escolar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios se entregan por la mañana temprano. Son recibidos por un auxiliar. Los sándwiches se conservan en una heladera tipo familiar a 4,3 °C y la fruta queda en cajones sobre el piso a temperatura ambiente.

Los refrigerios se almacenan en bolsas de 70 unidades cada una, observando unidades aplastadas.

La heladera para conservar los refrigerios no posee planilla de registros de temperatura para

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

su óptimo funcionamiento.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 140	Adultos: 0	Total: 140
-----------------	---------------	------------

REFRIGERIO:

Menú General: Sándwich de salchichón y queso - Mandarina

El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego.

Se observó un déficit en el gramaje del queso tipo danbo de 30 %.

Se observa una modificación en los componentes del refrigerio; reemplazo de paleta cocida por salchichón con jamón.

Los refrigerios poseen fecha de elaboración 25/09 (día anterior a su consumo).

Se observó la entrega de un refrigerio especial solicitado por prescripción médica vigente para una alumna celiaca. El mismo estaba compuesto por un yogur firme por 200 cc marca Sancor más un sándwich elaborado con galletas de harina de arroz, el mismo salchichón con jamón y doble feta de queso. Este producto se encuentra elaborado con fiambres que se desconoce su marca (concepto primordial para esta patología).

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

No hay personal del concesionario en el establecimiento escolar.

F) INFRAESTRUCTURA

No Aplicable.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Falta de higiene en pisos, mesada de trabajo y hornallas.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos para realizar controles de gramaje al recibir la mercadería.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 10/09/12

Escuela Especial N° 18

**Distrito
Escolar:**
14

Dirección: Giribone 1961

Área:
Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Concesionario: Arkino SA
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. S.A.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
No es objeto de análisis de esta auditoria
NO LACTEOS
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: sin observaciones
Remitos: El permiso de tránsito otorgado por SE.NA.SA para habilitar el traslado de animales no fue entregado. Posee firma del responsable que recepciona la mercadería. No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Se realizó control de temperatura de cocción de los cuartos traseros de pollo al retirarlos del horno. Una medición dio un valor de 119 °C (adecuada) y otra de 60,5 °C (inadecuada). La temperatura de servido fue de 82,9 °C (adecuada).
Se observó la conservación de queso sin su rótulo correspondiente desconociendo su procedencia y durabilidad.
Las unidades de frío no poseen un registro de temperaturas que garantice su óptimo funcionamiento.
La temperatura de heladera para conservar alimentos perecederos es de 3,2 °C (adecuada).

D) PRESTACIONES RELEVADAS
Asistencia del día
Alumnos: 86 Adultos: 26 Total: 112
DESAYUNO:
Menú General: Leche chocolatada - Barra de cereal
ALMUERZO:
Menú General: Fideos Tallarín con carne estofada - Banana
Este menú corresponde al vigente según lo establecido en el pliego.
El mosaico de menú se encuentra exhibido (adecuado).
El día de la visita se observó menús especiales para aquellos alumnos que así lo requería por prescripción médica (regímenes hipocalóricos, hiposódicos, apto celíacos y para diabéticos). Se vieron 9 dietas por tiempo determinado y 8 dietas por tratamiento crónico. El menú del día fue pollo al horno con puré mixto.
Se observa déficit de gramajes según lo establecido en el Pliego:
a) En los ingredientes: 52,18 %de zanahoria

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

29,30 % de Cebolla

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (Cantidad: 4)

La cantidad de personal es adecuada en relación a la cantidad de raciones a elaborar

F) INFRAESTRUCTURA

Los pisos en cocina se observaron con grietas y baldosones rotos que favorecen el cúmulo de residuos.

El cielorraso en cocina posee huecos y pintura descascarada.

Las paredes poseen pintura levantada y grietas dificultando su limpieza.

Las estanterías en cocina poseen óxido y pintura levantada.

Los baños para uso del personal de cocina no se encuentran separados por sexo, poseen grietas y en las paredes, la ventilación no es adecuada por falta de ventanas y se observó la falta de jabón sanitizante y papel higiénico.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observó una higiene regular en cocina, instalaciones y lugar de guardado de efectos personales del personal de cocina. Los bajo mesadas se encontraron deteriorados sin pintura, azulejos rotos en cocina, óxido en ventanas y cajones de bajo mesada rotos.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

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

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 9/10/12

Escuela Especial N°: EEM 5

Distrito Escolar:
15

Dirección: Tronador 4134

Área: Media

Servicio relevado: Vianda caliente – Refrigerio

Concesionario: SIAL

Proveedor de lácteos: No aplicable.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

NO LACTEOS

Transporte: No posee refrigeración en el interior de la UTA (unidad de transporte de alimentos)

Características y calidad de la provisión: Los medallones de pollo del refrigerio no se encuentran a temperatura de conservación adecuada. (14.2 °C en lugar de 8°C)

Remitos:

El remito no se entrega conjuntamente con la comida. Lo van a buscar al concesionario y lo entregan conjuntamente con las viandas calientes.

Se observan alimentos no contemplados en el menú ni en las dietas. Se entrega una caja de ravioles, tomate triturado, zanahoria, calabaza y tapas de empanada.

Se entrega 1.5Kg de queso sardo rallado en lugar de 2.05Kg como figura en el remito.

Se observa un déficit del 37.50% en el queso rallado.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

El remito no se encuentra firmado por ninguna autoridad escolar.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Una de las heladeras presenta un mal funcionamiento, no enfría lo suficiente. Mantiene alimentos frescos a una temperatura de 14.2 °C cuando debiera ser menor a 8°C. No posee recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de elaboración de alimentos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos:	Adultos:	Total: 241
237	4	

REFRIGERIO: (100 unidades) medallón de pollo - barra de cereal

ALMUERZO: Vianda caliente.

Menú General: Fideos tirabuzón con salteado de pollo - manzana

Se reemplaza la gelatina correspondiente al menú ya que el día anterior hubo paro docente y no se pudo preparar.

Dietas:

Se preparan 4 dietas hipocalóricas, para la Directora, Vicerrector, secretaria y auxiliar. La cocinera tiene diabetes y también recibe dieta.

No se entrega prescripción médica que indique la necesidad de dicho menú.

Se envía en bandejas individuales el siguiente menú: Bife con zanahoria y zapallito hervido.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

La cantidad de personal es adecuada ya que no se cocina y los alumnos al ser de nivel medio se acercan a buscar sus platos y al finalizar la comida lo devuelven a la cocina. Se observa una inadecuada técnica en el lavado de manos.

F) INFRAESTRUCTURA

El cielorraso es de una membrana aislante que se encuentra rota en distintas partes. A su vez no es un material liso de fácil limpieza. La mesada se encuentra con grietas y huecos, lo que imposibilita una adecuada limpieza. Las paredes poseen grietas y pintura descascarada, impidiendo una adecuada limpieza de las mismas. No hay rejillas para desagüe en la cocina.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

En la cocina no se elabora el almuerzo. Al recibir vianda caliente no se evalúan ciertos elementos en el área de cocina. El cielorraso no es de un material liso, ni esta íntegro. (material aislante con cubierta de membrana metalizada)

Los pisos presentan grietas huecos, lo que impide su adecuada limpieza.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Los cubiertos están mal lavados.

Las compoteras tienen una capacidad menor a la prevista en el PBC. Ésta es de 96 cc cuando debiera tener una capacidad entre 200 y 250 cc.

No hay vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

La balanza no funciona. La nutricionista del concesionario trae a media mañana una en buen estado.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 27/09/12

Escuela : 8

Distrito Escolar:
15

Dirección: Juramento 4849

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Servicios Integrales Food & Catering SRL.

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. S.A.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Transporte: No se releva

Características y calidad de la provisión:

Remitos:

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

El remito lo escribe la encargada de cocina según la lista de ingredientes del menú del día. Dicho procedimiento impide el control de la mercadería entregada por parte de las autoridades escolares.

En el remito figuran 4000g de manteca, entregándose 3200g.

La leche en polvo se recibió a las 11:00 hs.

Se encuentra firmado por la vicedirectora.

Se recibe queso rallado fraccionado sin el adecuado rótulo.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se utilizan guantes de látex (2 talles diferentes) lo que facilita la correcta manipulación de alimentos.

Se deja la carne picada cocida por casi 2 horas a temperatura ambiente. Si bien conserva una temperatura adecuada dentro de la cacerola, no es una práctica adecuada.

Los alimentos perecederos son conservados a 5.3°C. (temperatura adecuada)

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 227

Adultos:
12

Total: 239

ALMUERZO

General: Polenta con salsa bolognesa. Manzana.

El menú corresponde al vigente según el Pliego.

Se observa un déficit del 21.24% en la leche en polvo utilizada en el menú general.

Se cambio el menú de ternerita guisada con vegetales por carne a la cacerola con arroz con manteca.

Almuerzo dietas:

Al día de la visita se observaron 4 regímenes especiales (hipocalóricos e hiposódicos). Una de ellas vencida, y la otra sin fecha.

Para los menús de dieta se preparó pollo al horno con tortilla de verdura y pollo con polenta con queso. (Menú adecuado para las patologías presentes).

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

La cantidad de personal no es adecuada de acuerdo a la cantidad de raciones que se elaboran por día.

El personal tiene correctas prácticas de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

Los desagües son insuficientes, acumulándose agua con desperdicios.

La cocina en interna, no tiene ventanas. Da al comedor, el cual tiene ventanas sin protección contra insectos.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

El sector de cocina no tiene un adecuado estado e higiene.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

La mitad de los vasos tienen una capacidad menor a los 200 cc, volumen que establece el pliego. Los platos poseen porosidades y rayaduras y algunos mangos de los cubiertos se encuentran deteriorados.

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

El establecimiento escolar posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg. con sensibilidad de hasta 10 gramos.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 03/10/12

Escuela N° 16

Distrito Escolar:
16

Dirección: Mosconi 2641

Área:
Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Refrigerio

Concesionario: Compañía Alimentaria Nacional SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos SA

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoría

NO LACTEOS

Remitos: No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

La directora del establecimiento refiere que la encargada de cocina no está capacitada para realizar registros de control de temperatura de la heladera ya que no sabe utilizar el termómetro.

Los alimentos se conservan sin rotulación.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Alumnos: 46	Adultos: 0	Total: 46
DESAYUNO:		
Menú: Yogurt bebible - Galletitas tipo Sándwich Se solicitó que por tres días no ingrese leche fluida por la cantidad de stock que posee.		
REFRIGERIO:		
Menú General: Sándwich de paleta y queso - Mandarina El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego. Los refrigerios se conservan en una heladera a 1,6 °C. Los mismos no poseen fecha de elaboración y vencimiento. Se observó un déficit en el gramaje del queso danbo de 18,89 %.		
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)		
La encargada de la elaboración de los refrigerios y el desayuno posee una indumentaria adecuada salvo el calzado de lona propio, ya que la empresa no le provee calzado de seguridad. El lavado de manos no es adecuado ya que en cocina se observó el faltante de jabón y toallas de papel. A su vez no existen avisos de lavados de manos en el área de elaboración de alimentos.		
F) INFRAESTRUCTURA		
La cocina posee el techo con humedad y pintura descascarada. La cocina se encuentra ubicada próxima a un patio externo, y se observó que en todo momento se trabaja con la puerta abierta. El baño no se encuentra separado por sexo, es de uso compartido con los auxiliares de la escuela. Se observó la falta de avisos de lavado de manos.		
G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES		
Falta de higiene en pisos, mesada de trabajo y hornallas.		
H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA		
No posee un excedente de un mínimo del 10 % de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material Se observan las puertas de los bajo mesadas rotas y la campana extractora de humos sin funcionar. El establecimiento escolar no posee una balanza con una capacidad mínima de un (1) Kg con sensibilidad de hasta 10 gramos.		
A) DATOS GENERALES		
Fecha de la visita: 20/09/12		

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Escuela N° 4 y JIN B	Distrito Escolar: 16
Dirección: Terrada 3983	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Autogestión	
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.	

B) RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoría

NO LACTEOS

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: sin observaciones

Remitos: por tratarse de una escuela autogestionada no poseen remitos de mercadería. Si cuentan con facturas de compras a distintos proveedores.

Se realizan pedidos semanales a los proveedores (viernes) y la entrega es diaria según el menú del día.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Las unidades de frío no poseen planilla de registros de temperatura que garantice su óptimo funcionamiento.

Se observa la entrega de pre pizzas sin su rótulo correspondiente desconociendo su elaborador.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 504

Adultos: 22

Total: 526

DESAYUNO:

Menú General: Leche con chocolate - Pan de leche

ALMUERZO:

Menú Especial por festejo día de la primavera: Pizza - Helado

El menú fue autorizado vía e-mail por la DGSE.

El mosaico de menú general no se encuentra exhibido.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 9)

La cantidad de personal es adecuada para la cantidad de raciones a elaborar.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Faltante de uso de barbijo y guantes descartables en manipuladores de alimentos listos para consumir. Se observa falta de uso de identificación personal.

F) INFRAESTRUCTURA

No poseen rejillas de desagüe dentro de cocina para la eliminación de las aguas residuales.

Los baños no se encuentran separados por sexo. Se observa el faltante de avisos recordatorios de lavado de manos.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observa falta de higiene en el espacio destinado para resguardar las pertenencias del personal de cocina.

En cocina se conservan equipamiento fuera de uso junto a mobiliario de la escuela que genera un foco de contaminación y dificulta la higiene del lugar.

Se observan azulejos rotos en cocina detrás de los hornos.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Posee una balanza para el control de la mercadería ingresada.

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

Se observa la falta de rejillas de desagües dentro del área de cocina ya que la misma fue anulada colocando cemento sobre las aberturas. Al momento de baldear, las aguas residuales se eliminan a un patio interno llegando a las rejillas de los baños.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 14/09/12

Escuela N° 1

Distrito Escolar: 17

Dirección: Baigorria
3169

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Treggio SRL

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoría

NO LACTEOS

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Remitos: Se detalla cantidad de comensales y mercadería ingresada. Se observó el faltante de entrega de manteca.
No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.
Transporte: no relevado
Características y calidad de la provisión: No se entregó el permiso de tránsito de SE.NA.SA.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se realizó control de la temperatura de la heladera donde se conservaba el postre del día y la misma fue de 12,5 °C (inadecuada).

Los alimentos se conservan sin rótulo.

Al manipular alimentos listos para consumir (pan, queso) se observó la falta del uso de barbijo en el personal a cargo.

Los recipientes para colocar los residuos dentro del área de elaboración no poseen tapa.

La unidad de frío no posee planilla de control de temperatura para garantizar su óptimo funcionamiento.

Los baños para uso del personal de cocina no poseen avisos de lavado de manos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 223	Adultos: 9	Total: 232
-----------------	---------------	------------

DESAYUNO:

Menú General: Yogur bebible sabor vainilla - Pan de leche

Se observa una modificación en el menú del día; reemplazo de galletitas dulces por pan de leche.

ALMUERZO:

Menú General: Risotto con pollo - Ensalada de frutas

Al día de la visita se observó un menú de dieta (Pollo a la plancha con arroz blanco y queso).
Menú acorde a la patología presentada por prescripción médica vigente.

El menú corresponde al vigente según el pliego pero su mosaico no se encuentra exhibido.

Se observa una modificación en el menú del día; faltante del 100 % manteca en la preparación.

La temperatura de servido del plato caliente fue de 58,2 °C (inadecuada).

Se observó un déficit en los gramajes según el siguiente detalle:

a) En los ingredientes: 15,33 % de arroz, 100 % de manteca, 74,14 % de caldo concentrado, 15,47 % de queso de rallar y un 34,38 % de arvejas en lata.

b) En los componentes: 34,72 % de risotto con pollo y un 18,89 % de ensalada de frutas.

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 5)

Se observó al personal sin su plaqueta identificatoria ni con calzado adecuado para evitar accidentes de trabajo.

Los objetos personales se conservan dentro de un armario en conjunto con alimentos secos (inadecuado). Al momento de la visita se observa manipulación de alimentos listos para consumir sin la utilización de barbijo, ni guantes. No existen avisos de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

Sin observaciones.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Se observa el uso de los mismos vasos para ambos servicios (desayuno y almuerzo).

El establecimiento escolar no posee una balanza para controlar la mercadería al recepcionarla.

El establecimiento escolar no posee un excedente del 10 % en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 02/10/12

EEM N° 1

Distrito Escolar: 18

Dirección: Gallardo
149

Área: Media

Servicio relevado: Refrigerio

Concesionario: Siderum SA

Proveedor de lácteos: No Aplicable

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

NO LACTEOS

Remitos: Describe la cantidad de refrigerios entregados pero no detalla la cantidad y tipo de alimento. No posee firma de responsable que recepciona la mercadería.

Transporte: no relevado

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Los refrigerios se entregan por la mañana y se conservan en heladera a 3,8 °C.

Los refrigerios se almacenan en bolsas de 20 unidades cada una y los alumnos son los encargados de llevarlos a las aulas para su distribución.

No poseen fecha de elaboración ni vencimiento.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos: 280	Adultos: 0	Total: 280
-----------------	---------------	------------

REFRIGERIO:

Menú General: Sándwich de medallón de pollo - Barra de cereal

El mosaico del menú no se encuentra exhibido según lo establecido en el Pliego.

Se observó un déficit en el gramaje de la barra de cereal de 22,96 %.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

No hay personal del concesionario en el establecimiento escolar.

F) INFRAESTRUCTURA

No Aplicable.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Falta de higiene en heladera, se observa suciedad adherida y agua de condensación en vitrina lo que indica pérdida de frío.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

La heladera para conservar los refrigerios posee planilla de registros de temperatura para su óptimo funcionamiento.

Dentro de la cocina para uso de los auxiliares, hay una heladera tipo comercial con vitrina donde se conservan los refrigerios.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 18/09/12

Jardín Maternal N° 6	Distrito Escolar: 18
-------------------------	----------------------

Dirección: Calderón de la Barca 1550	Área: Inicial
---	---------------

Servicio relevado: Desayuno - Vianda Caliente

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Concesionario: Torrado - Hispan UTE
Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. S.A.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
No es objeto de análisis de esta auditoria
NO LACTEOS
Remitos: Se observó la entrega de dos remitos; uno de ellos detalla la cantidad de raciones adjudicadas por tipo de servicio y el otro la cantidad entregada de alfajores y magdalenas junto a dos alimentos (papa y zapallo) que no ingresaron. No poseen firma del responsable que recepcionó la mercadería. Estos remitos no pudieron ser fotocopiados por impedimento de la autoridad escolar. No se realiza un remito por tipo de servicio brindado. Transporte: no relevado Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Dentro de un recipiente plástico y refrigerado en heladera se conservan los biberones para los bebes de lactario. Los mismos se encuentran esterilizados por hervor y poseen nombre y apellido en la base. A las 10:40 AM se recibe el almuerzo para ser consumido a las 11:15 AM. Los postres se entregan en contenedor isotérmico de acero inoxidable en envase individual con su tapa correspondiente. Las preparaciones en caliente se entregan en contenedores plásticos con tapa a granel. Las viandas para los docentes se entregan en bandejas de aluminio individuales con tapa. La unidad de frío no posee planilla de control de temperatura para garantizar su óptimo funcionamiento.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumno: 24	Adultos: 6	Total: 28
DESAYUNO:		
Menú Lactario: Leche - Magdalena		
Menú Deambula: Leche con chocolate - Alfajor de chocolate		
El menú no corresponde al vigente, se sirvió leche chocolatada en lugar de mate cocido con leche.		

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

No se entrega complemento alimentario a los niños de 1 a 3 años en su totalidad; solo a un grupo de 2 años que tienen jornada horaria extendida se les brinda un vaso de yogur bebible todos los días. Esta práctica no es la indicada por el pliego.

ALMUERZO:

Menú para menores de 1 año: Polenta con queso y pollo - Peras en almíbar

Menú para mayores de 1 año: Guiso de lentejas con arroz - Gelatina

El menú corresponde al vigente según el pliego.

Se observó un déficit en el plato servido de guiso de lentejas y arroz de 63 %

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 1)

Al día de la visita, la camarera a cargo se encontraba de licencia y se envió otra persona en su reemplazo.

La camarera no posee identificación personal. No existen avisos de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

El jardín cuenta con una cocina pequeña, con una mesada y bacha de lavado de tipo familiar. Se observa una heladera tipo comercial con vitrina en óptimas condiciones.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Sin observaciones

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Se observan los vasos plásticos con pico vertedor mordidos por los bebés, los cuales requieren recambio.

El establecimiento escolar no posee una balanza para controlar la mercadería al recepcionada.

Se controló temperatura de heladera la cual fue de 5,4 °C (adecuado)

El establecimiento escolar no posee un excedente del 10 % en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 15/10/12

Escuela Infantil N°5

Distrito Escolar:
19

Dirección: Varela 2751

Área: Inicial

Servicio relevado: Almuerzo – Refuerzo alimentario

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Concesionario: Arkino SA

Proveedor de lácteos: La Lácteo SRL

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoría

NO LACTEOS

Transporte: No se releva

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

Remitos

Se observan alimentos que no se entregan, que se entregarán al día siguiente, según la encargada de cocina. No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería. No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Una de las heladeras presenta un mal funcionamiento, no enfría lo suficiente, condensa y pierde agua. Se almacenan los elementos de limpieza junto a alimentos. No posee recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de elaboración de alimentos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos:	Adultos:	Total: 323
290	33	

REFUERZO ALIMENTARIO: Queso barra entregado con el pan del mediodía.

En el pliego se especifica que debe ser con pan figazza. Este pan figura en el remito pero no es lo que se le entrega a los alumnos.

No se entrega complemento a los niños de 9 meses a 3 años, según lo estipula el pliego.

ALMUERZO:

Menú General:

Alumnos mayores de 1 año: Fideos moño con salsa bechamel. Naranja.

Se unifica el menú de los chicos de 1 a 3 años extendiéndolo a la población de 4 y 5 años.

Se observan déficits en los siguientes ingredientes:

- Leche en polvo para la preparación de la bechamel, 33.82%
- Manteca, 50.98%
- Harina, 54.04%
- Aceite, 100%
- Fruta, 35.47%

Alumnos de 9 a 12 meses: puré de batata con carne picada.

En este menú se observan los siguientes ingredientes con déficits:

- Zapallo, 100%
- Leche, 100%
- Aceite, 58.33%

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Yema de huevo, 100% Carne magra, 23.61 Docentes autorizados: Fideos cinta a la vienesa. Naranja. Dietas: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate. Se presentan 4 dietas docentes (2 de las cuales se encuentran vencidas) y 8 dietas para alumnos, de las cuales 7 son pedidos de refuerzo nutricional.
E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)
Ninguno de los empleados utilizaba barbijo ni guantes al momento de preparar o manipular alimentos listos para consumir. No cuentan con la identificación apropiada.
F) INFRAESTRUCTURA
El cielorraso presenta zonas de humedad y pintura levantada, los pisos poseen grietas, lo que dificulta su adecuada limpieza. No hay desagües dentro del sector de cocina, lo que no permite una adecuada higiene en el lugar de trabajo. Las paredes poseen grietas y pequeños agujeros en los cerámicos, lo que favorece la acumulación de residuos. En la cocina hay poca luz para trabajar. Falta un tubo de luz. La mesada se encontraba partida, con una gran grieta difícil de limpiar.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
La cocina no tiene una higiene adecuada. Hay muchas cucarachas en todas las áreas de la cocina. Las mesas del comedor anidan cucarachas.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA
Una de las heladeras funciona mal, no enfría y pierde agua.
Los platos tienen rayaduras, están guardados mojados y hay cucarachas en el lugar de almacenamiento.
No hay servilletas en el servicio.
No hay vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 16/10/12	
Escuela Especial Nº: 7	Distrito Escolar: 19
Dirección: Varela y Av. Castaños	Área: Primaria
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo - Refrigerio	
Concesionario: Caterind S.A.	
Proveedor de lácteos: La Lácteo SRL	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

No es objeto de análisis de esta auditoría

NO LACTEOS

Transporte: No se releva

Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

Remitos:

En el remito figuran alimentos que no se entregan, que se entregarán al día siguiente, según la encargada de cocina. La Vice directora pesa toda la mercadería, ya que hubo quejas porque los chicos quedaban insatisfechos.

No posee firma del responsable que recepcionó la mercadería. No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Una de las heladeras estaba desenchufada por mal funcionamiento, sobrecargándose la otra heladera. No posee recipientes con tapa para colocar los residuos en el área de elaboración de alimentos.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

Asistencia del día

Alumnos:	Adultos:	Total: 139
111	28	

REFUERZO ALIMENTARIO: yogur entero firme con alfajor.

ALMUERZO:

Menú General: Medallón de pollo con arroz con tomate y huevo – manzana

Según el PBC el postre correspondiente a la fecha es flan de vainilla.

Refrigerio: sándwich de medallón de pollo con barra de cereal. Se realizan en la cocina, no llevan rotulo.

Dietas: Pollo al horno con ensalada de tomate y huevo.

Se presentan certificados médicos que avalan el pedido de menú por dieta. De las 5 órdenes para los alumnos, 2 se encuentran vencidas. El total de las 5 prescripciones medicas de los docentes no son válidas (vencidas o con membrete de entidad privada)

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)

No se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio. Ninguno de los empleados utilizaba barbijo ni guantes al momento de preparar o manipular alimentos listos para servir. Se observa la falta de uso de identificación personal. La ayudante utilizaba un delantal plástico roto, que era de difícil limpieza. A su vez, se observa que una de las camareras no lava apropiadamente bien sus manos.

F) INFRAESTRUCTURA

Los artefactos de iluminación no poseen protección anti roturas.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Una de las heladeras estaba desconectada por mal funcionamiento, sobrecargando de alimentos la otra heladera. Hay mucha cantidad de mosquitas tanto en cocina como en el comedor.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Algunos de los cubiertos tenían mango de madera, los que estaban gastados, dificultándose la limpieza del mismo.
No posee vajilla descartable para hacer frente a reposición en caso de ser necesario.

A) DATOS GENERALES

Fecha de la visita: 21/09/12

Escuela N° 20

Distrito Escolar: 20

Dirección:
Murgiondo 1347

Área: Primaria

Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo

Concesionario: Friend's Food SA

Proveedor de lácteos: Mastellone Hnos. S.A.

B) RECEPCION DE ALIMENTOS

LACTEOS

No es objeto de análisis de esta auditoria

NO LACTEOS

Remitos: El remito no posee firma de las autoridades escolares.

No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.

Transporte: No relevado

Características y calidad de la provisión:

Se observó el ingreso de un permiso de tránsito otorgado por SE.NA.SA que no coincide con la mercadería entregada en el día. La vicedirectora se comunica telefónicamente con la responsable técnica de la empresa y ésta indica que se enviará vía fax el permiso correspondiente. Al recibir el fax, se observa que se entregó un permiso vencido que describe pollo eviscerado con valores ilegibles al igual que la patente del vehículo.

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Se realizó control de temperatura de conservación de alimentos perecederos en heladera y ésta fue de 4,3 °C (adecuado).

La temperatura de servido del plato final fue de 60 °C (adecuada).

Los alimentos se conservan en heladera con su rótulo correspondiente.

Las unidades de frío no poseen planillas de control de temperaturas para garantizar su óptimo funcionamiento.

D) PRESTACIONES RELEVADAS

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Asistencia del día		
Alumnos: 125	Adultos: 9	Total: 134
DESAYUNO:		
Menú General: Yogur bebible - Galletitas dulces El menú del día corresponde al vigente y su mosaico se encuentra exhibido.		
ALMUERZO:		
Menú General: Fideos con salsa vienesa - Naranja Al día de la visita se observó la preparación de regímenes especiales para alumnos y docentes con prescripción médica vigente (pollo al horno con zapallo anco asado). El menú corresponde al vigente según el pliego y su mosaico se encuentra exhibido. Se observó un déficit en los gramajes según el siguiente detalle: a) En los ingredientes: 61,30 % de cebolla 21,05 % de ají morrón b) En los componentes: 49,59 % de fideos a la vienesa		

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 4)
Se observó al personal de cocina con calzado no adecuado ya que no es antideslizante. Se observó la falta del uso de barbijos en manipuladores de alimentos listos para consumir (pan, queso, fruta). Se observó falta de uso de identificación personal.

F) INFRAESTRUCTURA
Sin observaciones

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES
Sin observaciones.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA
El establecimiento escolar posee una balanza para controlar la mercadería al recepcionarla. El establecimiento escolar no posee un excedente del 10 % en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.

A) DATOS GENERALES	
Fecha de la visita: 13/09/12	
Jardín Infantil Integrado N° 6	Distrito Escolar: 21

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

Dirección: Larrazábal 4520	Área: Inicial
Servicio relevado: Desayuno - Almuerzo	
Concesionario: Lamerich SRL	
Proveedor de lácteos: La Lácteo S.A.	

B) RECEPCION DE ALIMENTOS
LACTEOS
No es objeto de análisis de esta auditoria
NO LACTEOS
Remitos: No se realiza un remito por tipo de servicio brindado.
Transporte: No relevado
Características y calidad de la provisión: Sin observaciones

C) ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Se realizó control de temperatura de conservación de alimentos perecederos en heladera y ésta fue de 4,5 °C (adecuado). La temperatura de cocción de los medallones de pescado fue de 65,4 °C (inadecuada ya que debe alcanzar los 80 °C). La temperatura de servido del puré mixto fue de 56,4 °C (inadecuada ya que debe alcanzar los 60 °C). Se observó una mala práctica de manipulación de alimentos al compartir mesada de trabajo entre alimentos cocidos y crudos (medallones de pescado y churrascos de cuadril para dietas). Esta práctica aumenta los riesgos de contaminación cruzada. Los alimentos se conservan en heladera sin su rótulo correspondiente. Se observa dentro de heladera carne cruda en contacto con bandeja de postres listos para consumir. Riesgo de contaminación cruzada. Las unidades de frío no poseen planillas de control de temperaturas para garantizar su óptimo funcionamiento.

D) PRESTACIONES RELEVADAS		
Asistencia del día		
Alumnos 72	Adultos: 15	Total: 87
DESAYUNO:		
Menú General: Mate cocido con leche - Pan de leche		
El menú del día corresponde al vigente pero su mosaico no se encuentra exhibido.		

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

No se entrega un sólido de desayuno acorde a la patología del niño con régimen especial.

ALMUERZO:

Menú General: Medallón de pescado con puré mixto - Flan de chocolate

Al día de la visita se observó un régimen especial (hepatoprotector) para un niño con prescripción médica vigente con diagnóstico hipercolesterolemia y bajo peso

El menú corresponde al vigente según el pliego.

Se observó un déficit en el plato servido de puré mixto de 47,78 % y de 26,44% en el flan de chocolate según los valores del pliego.

E) PERSONAL DEL CONCESIONARIO (cantidad: 9)

No se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio ya que se comparte la cocina con el nivel primario, alcanzando un total de 559 raciones. El personal de cocina no posee un calzado cerrado y antideslizante para evitar accidentes de trabajo, como lo exige el pliego. No existen avisos de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

F) INFRAESTRUCTURA

La campana de extracción de humos y olores se encuentra sin funcionar, por ello se percibe el olor a pescado al momento de la cocción.

Los baños para uso del personal no poseen una correcta ventilación y se observó faltante de jabón sanitizante para manos

Los espacios entre la pared y los equipos de cocción entre sí, no se encuentran libres para realizar una correcta limpieza.

G) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES

Se observó falta de higiene y estado de conservación en cocina. Los desagües se encuentran con restos de residuos sólidos aumentando la contaminación en el ambiente y evitando la correcta eliminación de las aguas de desecho.

Las instalaciones de la cocina presentan suciedad adherida por una mala higiene.

Al momento de la visita se observó un insecto sobre las estanterías

El depósito de víveres secos presenta falta de higiene general.

H) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Se observó el uso de compoteras con capacidad menor a la exigida por pliego (80cc en lugar de 150cc).

Se observó el uso de mesada de madera (material absorbente no apto).

El establecimiento escolar no posee una balanza para controlar la mercadería al recepcionarla.

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

El establecimiento escolar no posee un excedente del 10 % en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material.