



INFORME FINAL DE AUDITORIA Con Informe Ejecutivo

Proyecto N° 5.16.07
**DIRECCIÓN GENERAL
DE HIGIENE Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA**
Auditoria Legal y Financiera

Período 2016

Buenos Aires, Marzo 2018

AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 - 5to. Piso
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

PRESIDENTE:

Lic. Cecilia Segura Rattagan

AUDITORES GENERALES:

Cdra. Mariela Coletta

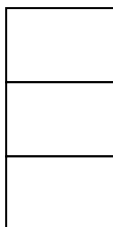
Ing. Facundo Del Gaiso

Dr. Jorge Garayalde

Lic. María Raquel Herrero

Dr. Vicente Rodríguez

Lic. Hugo Vasques



CÓDIGO DE PROYECTO: 5.16.07

NOMBRE DEL PROYECTO:

Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

TIPO DE AUDITORIA: Legal y Financiera

PERÍODO BAJO EXAMEN: 2015

DIRECTOR DE PROYECTO

Lic. Javier Gasparian

AUDITORA SUPERVISORA

Dra. María Fernanda Mina

OBJETO: Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Jurisdicción 26- Ministerio de Justicia y Seguridad

Unidad Ejecutora 8652- Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

Programa Presupuestario 95- Análisis e investigaciones.

OBJETIVO: Controlar los aspectos legales, financieros y técnicos del o los contratos, y su ajuste a los términos contractuales y evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos del programa.

ALCANCE: Controlar los aspectos legales, financieros y técnicos del o los contratos, y su ajuste a los términos contractuales y evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos del programa.

FECHA DE APROBACIÓN DEL INFORME: 02 DE MARZO DE 2018

APROBADO POR: UNANIMIDAD

RESOLUCIÓN N°: 57/2018



INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, Marzo de 2018
Código del Proyecto	5.16.07
Denominación del Proyecto	Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
Período examinado	2015
Jurisdicción	Jurisdicción 26- Ministerio de Justicia y Seguridad
Unidad Ejecutora	Unidad Ejecutora 8652- Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria
Programas auditados	Programa Presupuestario 95. Análisis e investigaciones.
Objeto	Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria
Objetivo	Controlar los aspectos legales, financieros y técnicos del o los contratos, y su ajuste a los términos contractuales y evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos del programa
Presupuesto	2015 Programa 95 Análisis, Investigaciones y Capacitación 1. Cumplimiento del sistema integrado de vigilancia epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). 2. Inscripción y Registro de los Establecimientos elaboradores, fraccionadores y/o expendedores de alimentos e Inscripción Registro de Productos Alimenticios - Ley 18284/69 -CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Disposición 6957/09. 3. Administrar y coordinar el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. 4. Promover el curso "Manipulación Higiénica de los Alimentos", capacitación primaria en Buenas Prácticas de Manufactura para todas aquellas personas que desarrollan su actividad laboral manipulando alimentos, de carácter obligatorio según Art. 21 del Código Alimentario Argentino, reglamentado en la Ciudad de Buenos Aires a través del Decreto 782/GCBA/2001 y la Disposición N° 60-DGHYSA/2013, y la norma que en futura la remplazara. 5. Proyectar, planificar y proponer educación y acciones de difusión a la comunidad sobre manejo higiénico sanitario de los alimentos y BPM, y prevención de ETA. 6. Efectuar determinaciones analíticas y bromatológicas. Análisis de Laboratorio de aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren, transporten, almacenen o comercialicen en la

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, conforme lo establecido en la normativa vigente.

7. Verificar la composición de las muestras de alimentos que ingresan ajustados a los requerimientos estipulados en el Código Alimentario Argentino: si los aditivos utilizados para su elaboración están permitidos y si las cantidades de los mismos corresponden con las aprobadas por la autoridad sanitaria de origen, la rotulación de los productos envasados responde a las exigencias y regulaciones de la legislación alimentaria nacional, los productos alimenticios respeten las normas de enriquecimiento o fortificación en componentes nutricionales específicos si es que las hubiera y que los productos analizados estén libres de agentes patógenos, sean de naturaleza físico química o biológica y que su consumo no represente un riesgo para la población a la que están destinados.

8. Realizar Contra-verificaciones solicitadas.

9. Detectar a los agentes involucrados en brotes o casos de enfermedad de transmisión alimentaria en el alimento sospechoso, en el tiempo más breve posible, a los efectos de notificar a la autoridad sanitaria responsable, permitiendo así tomar las medidas destinadas a cortar la cadena epidemiológica de propagación, y las que considere que correspondan para prevenir futuros brotes.

Programas Nuevos

1. Proyecto de certificación Norma ISO 17025. Pretende brindar servicios a terceros. Jerarquiza al Estado como proveedor de servicios. Satisface necesidades de privados, de modo que sale a competir al mercado como un actor más.

2. Certificación ISO 9001.

3. Plan de Carnicerías: nuestro país se caracteriza por poseer la tasa más alta a nivel mundial de una ETA endémica, el Síndrome Urémico Hemolítico, cuyo agente causante es una bacteria (Escherichiacoli productora de toxina Shiga) y su reservorio son los bovinos, el alimento por el que se transmite de forma habitual es la carne picada o alguno de sus productos. Esta enfermedad es la primera causa de insuficiencia renal en niños, y su tratamiento implica costosos tratamientos de diálisis, frecuentemente solventados por el estado, y es la segunda causa de trasplantes renales pediátricos, además de la tasa de mortalidad asociada a los casos más graves. A los efectos de hacer una vigilancia sobre los causales de la enfermedad, se ha programado y puesto un funcionamiento un plan integral de control de carnicerías en la

CABA, que incluye muestreo y análisis de carne picada y además de las superficies sobre las que puede sobrevivir (cuchillos, tablas, picadora y manipuladores).

Información sobre producción de bienes y/o servicios:

1. Continuidad como laboratorio de referencia perteneciente a la red de SENASA.

2. Plan de monitoreo anual y de ETA, Plan de Carnicerías.

	3. Desarrollo de manuales de procedimiento y calidad para certificación por normas ISO. 4. Registros de Establecimientos de Productos Alimenticios (RNE/RGCBA-E) y de Productos Alimenticios (RNPA/RGCBA-PA). 5. Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos.
Alcance	Controlar los aspectos legales, financieros y técnicos del o los contratos, y su ajuste a los términos contractuales y evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos del programa.
Período de tareas de campo	Las tareas de campo en el organismo se desarrollaron en el período comprendido entre el 01-02-2017 al 08-08-2017.
Principales Observaciones	1.-Sobre la Cuenta de Inversión: La Cuenta de Inversión no describe la ejecución de los puntos 3, 4, 6, 7, 8 y 9 de Programas en ejecución detallados en el Presupuesto, ni la ejecución de los puntos 1, 2, 4 y 5 de Programas nuevos detallados en el Presupuesto. La Cuenta de Inversión describe la realización de estudios epidemiológicos sobre características de poblaciones en riesgo escolar infantil y hospitalario, no detallado en el Presupuesto. 2.- Del análisis del presupuesto: Del comparativo presupuestario entre 2014, 2015 y 2016 surge que: Las modificaciones presupuestarias respecto del sancionado representan una baja respecto del mismo en el 2015 del 51.56%. Se observa un alto impacto de las modificaciones sobre el sancionado, especialmente en la actividad 1 que representa un 92.55% 3.- Expediente N°20782828-MGEYA-AGC compra del dilutor. El PRD y el remito del 13/1/2016 fueron importados por el sistema GEDO el 6 de marzo de 2017, por medio del IF-2017-06024805-AGC, aproximadamente un año y dos meses después de emitidos dicho PRD y remito. El certificado de Deudores Morosos de fecha 31/07/2015 no coincide con las autoridades vigentes según Actas de Asamblea de fecha 30/08/2015 y Directorio de fecha 05/09/2015: no consta el Vicepresidente y el Director Suplente. 4.- Expediente N°07184102-MGEYA-AGC adquisición de insumos. - No consta comunicación a la Dirección General de Contaduría - Se observa que El PRD de uno de los equipos, la microcentrifugadora, se confecciona en 11/2015, seis meses después de que la DGHYSA mediante resolución justificó por medio de Comunicación Oficial NO-2015- 3964121-DGHYSA y NO-2015-6355593-DGHYSA, la necesidad e indispensabilidad de dichos equipos y la urgencia que requiere

la tramitación de la presente contratación, indicando en las mismas el monto estimado para la adquisición.

- Falta de orden cronológico secuencial en el expediente electrónico.
- Falta de constancia en el expediente electrónico de recepción de la documentación de los proveedores al momento de la fecha de apertura.
- No consta en el expediente electrónico documentación que consta en el expediente físico.
- Demora en la importación al GEDO del PRD.

5.- La Caja Especial fue devengada en el programa 8 “Actividades Centrales”.

6.- Del Plan de Monitoreo de alimentos 2015

1. Plan carnicerías

A partir del mes febrero la microcentrífuga del Laboratorio de Investigación y Monitoreo dejó de estar operativa, por lo que se suspendió el muestreo correspondiente a las carnicerías.

2.- Plan control alimentos libres de gluten

Ingresaron a la Subgerencia un total de 49 muestras de alimentos “Libres de Gluten”, en 31 muestras no se investigó el contenido de gluten por **falta de insumos**.

3.- Plan control lácteo infantil:

Mediante Resolución 311/AGC del 02-06-2015, rescindió el “Convenio Marco de Cooperación” suscripto con Nestlé Argentina S.A., Kasdorf S.A., Mead Johnson Nutrition S.R.L., Sancor Cooperativas Unidas Limitada y Wyeth S.A., lo que dificultó el muestreo de los productos en cuestión.

4.- Plan Vigilancia de ley de reducción de sodio:

Se tomó el 27% de lo planificado. Se analizó solamente 27 de esas muestras (41%) por problemas con el funcionamiento de los equipos y la disponibilidad de insumos

5.- Plan vigilancia grasas trans:

Se tomaron y analizaron 185 muestras, pero no se realizaron análisis de Grasas Trans en alimentos en todo el año por encontrarse el equipo de Cromatografía en fase no operativa.

6.- Plan de control de adición de hierro y otras vitaminas a las harinas:

Se tomaron 53 muestras para un total de 240 planificadas, un 55%. No se llevó a cabo ningún análisis de hierro mediante Absorción Atómica por encontrarse el Espectrofotómetro no operativo y solamente, en determinadas muestras se realizó análisis de algunas

	de las vitaminas (Tiamina, Riboflavina y Ácido Fólico) que pide el CAA, pero no de hierro. 7.- Plan vigilancia de chacinados y embutidos: No se determinó Escherichia coli portadora del gen para toxina shiga por hallarse la microcentrífuga en fase no operativa. 8.- Equipamiento de laboratorio: De la documentación compulsada surge informes y/o solicitudes de pedidos de actualización y mantenimiento técnico de equipamiento necesario para cumplir con las misiones y funciones asignadas al área auditada; a pesar de lo cual los equipos no se calibran desde antes del período auditado
Conclusiones	La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria durante el período auditado 2015 efectuó solo dos compras; ambas llevadas a cabo mediante expediente electrónico con un respaldo en soporte físico (expediente papel). En los dos casos se detectaron falencias de orden cronológico, de falta de intimación a algunos oferentes a cumplimentar con la documentación faltante e inconsistencias entre el contenido del expediente electrónico y del expediente en papel. Algunas fallas del sistema impiden a los responsables efectuar acciones que permitan mejorar el contenido de los expedientes electrónicos. Por otra parte, en el mismo período se detectó que el área auditada no ejecuta por sí todo lo presupuestado en el programa 95 Análisis e Investigaciones; por cuanto se mostraron imputaciones efectuadas en el programa 94 y en el programa 8. También se observa la falta de actualización de algunos manuales de procedimientos en concordancia con la puesta en marcha del expediente electrónico. Asimismo, pudo cumplir en forma parcial con las misiones y funciones asignadas, todo ello, debido a que la falta de planificación anual a fin de mantener operativos los equipos necesarios para el cumplimiento de tomas de muestras, y/o la falta de proveedores para la adquisición y/o reparación y/o calibración de los mismos, llevó a varios inconvenientes e inobservancias también parciales en el cumplimiento de las misiones y funciones asignadas, especialmente en lo que respecta a las tomas de muestras. A pesar de lo expresado, conforme al descargo que efectúa el ente auditado, se recomienda su comprobación y seguimiento en futuras auditorias.

INFORME FINAL DE AUDITORÍA
“DIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA”
PROYECTO N° 5.16.07

DESTINATARIO

Señor
Presidente
Legislatura Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Sr. Diego César Santilli
S / D

En uso de las facultades conferidas por el art. 135° de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y de conformidad con las disposiciones de la Ley N° 70, artículos 131°, 132° y 136°, esta Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependiente de la Agencia Gubernamental de Control del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo que se describe en el siguiente acápite.

1. OBJETO

Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

2. OBJETIVO

Controlar los aspectos legales, financieros y técnicos del o los contratos, y su ajuste a los términos contractuales y evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos del programa.

3. ALCANCE DEL EXAMEN

El presente examen fue realizado de conformidad con las Normas de Auditoría Externa de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires (en adelante AGCBA) aprobadas por Ley N° 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las Normas Básicas de Auditoría Externa aprobadas por Resolución N° 161/00 de esta AGCBA.

Las tareas de campo en el organismo se desarrollaron en el período comprendido entre el 01-02-2017 al 08-08-2017

3.1 Procedimientos Aplicados

Los procedimientos aplicados consistieron en:

- Relevamiento y análisis del marco normativo.
- Relevamiento y análisis de los Manuales de Procedimiento (excepto el Manual de Fiscalización por cuanto el mismo no es objeto de esta auditoría y corresponde al P.P. 94).
- Requerimiento de información al organismo auditado.
- Se circularizaron las siguientes Notas:
 - ✓ Nota N° 285-AGCBA-2017 a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
 - ✓ Nota N° 477-AGCBA-2017 a la Contaduría General del GCBA.
 - ✓ Nota N° 478-AGCBA-2017 a OGEPU (Oficina de Gestión Pública).
 - ✓ Nota N° 518-AGCBA-2017 a la Sindicatura General de la Ciudad de Buenos Aires.
 - ✓ Nota N° 645-AGCBA-2017 a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- Análisis de la confiabilidad, integridad y oportunidad de la información contable, operativa y elementos característicos del organismo.
- Relevamiento y análisis por áreas del objeto de auditoría.
- Análisis de la estructura y circuito de trámites del organismo.
- Se llevaron a cabo las siguientes entrevistas con las áreas que se detallan a continuación:
 - Asesor del señor Director General a fin de presentar al equipo.
 - Subgerencia de Epidemiología Alimentaria.
 - Subgerencia de Laboratorio, Investigación y Monitoreo.
 - Gerencia Operativa de Seguridad Alimentaria.
 - Subgerencia Operativa de Establecimientos Productivos y Productos Alimenticios (ex Departamento de Registro).

Asimismo, se mantuvo una charla informativa con el Gerente Operativo de Planificación Tecnológica Alimentaria.

Se procedió al cruce de la información que se encuentra en el expediente electrónico con su soporte físico en el expediente papel.

Se elaboró un Cuestionario Modelo a fin de unificar las preguntas sobre compras y contrataciones en las áreas entrevistadas.¹

- Análisis financiero y presupuestario del Programa 95. Su vinculación con el Programa 94.
- Cuenta de Inversión. Comparativos 2014, 2015 y 2016.

¹ Papel de Trabajo N°6. Legajo Corriente. Carpeta de Documentación Principal.

- Análisis del Inventario.
- Relevamiento de Cajas Chicas y Caja Chica Especial rendidas para el período 2015.
- Análisis de los Expedientes electrónicos de compra que se detallan a continuación :
- - EX 2015-20782828-MGEYA-AGC.
- - EX 2015-07184102-MGEYA-AGC.

VER SIGLAS EN ANEXO VIII.

3.2.-Limitaciones al alcance.-

No hubo.

4. ACLARACIONES PREVIAS

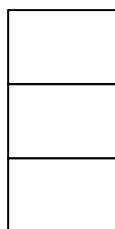
Se deja constancia que el presente proyecto se planificó en forma acotada al programa presupuestario 95-Análisis e Investigaciones, de la Unidad Ejecutora 8652, Jurisdicción 26. Asimismo, se encuentra íntimamente relacionado con el Programa Presupuestario 94 Fiscalización Establecimientos y Alimenticios. Por lo cual, el Informe describe una visión limitada y/o parcial del proceso de trabajo que desarrolla la DGHYSA en la materia.

La DGHYSA es una Dirección General perteneciente a la AGC y tiene a su cargo los siguientes programas:

Programa	Devengado 2014		Devengado 2015		Sancionado 2016	
	Importe	% Participación	Importe	% Participación	Importe	% Participación
94- Fiscalización Establecimientos y Alimenticios	33.828.329,00	89,70%	44.228.015,19	91,63%	47.870.297,00	73,91%
95- Análisis, Investigaciones y Capacitación	3.884.387,38	10,30%	4.037.932,06	8,37%	16.894.107,00	26,09%
Total	37.712.716,38	100,00%	48.265.947,25	100,00%	64.764.404,00	100,00%

Fuente:SIGAF

El Programa Presupuestario 94 Fiscalización Establecimientos y Alimenticios no es objeto de esta auditoria; es por ello que el equipo auditor no profundizó la legalidad de los procesos vinculados a éste. Cabe aclarar que, durante el trabajo de campo, los procedimientos aplicados, los papeles de trabajo elaborados y entrevistas realizadas, detectamos la importancia de la Subgerencia durante los procesos de denuncias, como los procedimientos que surgen de los relevamientos preventivos y del Plan de Monitoreo de la DG auditada.



4.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Las misiones y funciones relevadas y que se detallan a continuación corresponden al período auditado 2015. Algunas de sus áreas durante las tareas de campo desarrolladas durante el 2017 sufrieron modificaciones de denominación.

Por la **Resolución N° 508/AGC/2012** del 28/12/2012 la AGC se adhirió al Régimen Gerencial aprobado por Decreto N° 684/GCBA/09 a partir del 1° de enero de 2013.

Con fecha 27/02/2013 la **Resolución N° 66/AGC/13²** modifica la Estructura. En sus considerandos dice: *“Que en ese orden de ideas, dado que las distintas Direcciones Generales que conforman esta AGC cuentan con sus respectivas áreas jurídicas, resulta conveniente unificar criterios respecto de las mismas a fin de asegurar el cumplimiento de los principios de celeridad, economía, sencillez y eficacia; Que a tales fines deviene pertinente crear una Gerencia Operativa de Dictámenes, a efectos de aunar los principios que respalden los actos administrativos a dictarse por cada una de las Direcciones Generales de esta AGC; ... Que en esta etapa, surge la necesidad de dictar el correspondiente acto administrativo que recepte las situaciones planteadas en los considerandos precedentes a fin de modificar la actual estructura de esta Agencia; Que dichas estructuras se modifican a efectos de optimizar, profundizar y fortalecer los criterios de coordinación, eficiencia funcional y organizativa para el desempeño de las funciones y el alcance de los objetivos y responsabilidades primarias de dichas unidades; Que en virtud de lo expuesto, corresponde modificar la estructura orgánico funcional de esta Agencia...”;*

Esta Resolución disuelve, crea y Transfiere Gerencias y Subgerencias, según el siguiente detalle:

DIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Entender en la consecución, puesta en marcha y afianzamiento del programa de higiene y seguridad alimentaria para mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.
- Establecer un sistema integrado de vigilancia epidemiológica que permita disminuir los casos de enfermedades transmitidas por alimentos, con el objeto de brindar seguridad en el consumo de los productos alimenticios a la población.
- Entender en la normalización y formulación de medidas preventivas en los aspectos de inocuidad y calidad de los alimentos, a fin de proporcionar un marco jurídico de protección a la comunidad.

² Procedimos a reflejar dicha Resolución especificando en cada caso sus modificaciones posteriores: 206, 233, 330,459, 461, 465, 496, 571, 584 y 598 del 2013.

- Intervenir y participar en el control higiénico sanitario de establecimientos de todo tipo que desarrollan actividades en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, para garantizar las condiciones de salubridad necesarias a sus usuarios.
- Elaborar un mapa de riesgo sanitario y administrar una base de datos actualizable de establecimientos relacionados con la manipulación, venta, comercialización y transporte de alimentos.
- Instrumentar en coordinación con las áreas de Gobierno que resulten involucradas programas y proyectos dirigidos a capacitar y promover su actividad.
- Entender en el otorgamiento de permisos expresamente permitidos para la venta de alimentos en la vía pública, excepto en aquellos casos relacionados con el emplazamiento de los mismos.³
- Efectuar los análisis de laboratorios de aquellas materias primas y productos alimenticios que circulen, vendan o almacenen en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

De la Dirección General de Seguridad Alimentaria dependen dos (2) Subgerencias Operativas:

- 1.- Técnico Administrativa**
- 2.- Programación y Despacho.**

1.- Subgerencia Operativa Técnico Administrativa

- Administrar la recepción, giro y seguimiento de las actuaciones y expedientes administrativos ingresados a la Dirección General.
- Llevar el Registro General d ingresos y egresos de actuaciones y documentación de la Dirección General.
- Administrar, controlar y registrar los actos administrativos de documentos emitidos por la Dirección General.
- Administrar y Organizar el archivo de la Dirección General.
- Coordinar la circulación de documentación administrativa entre las distintas áreas de la Dirección General.

Intervenir y coordinar en la gestión administrativa de bienes y servicios de la Dirección General.

- Llevar los Registros contables, presupuestarios, patrimoniales y de contrataciones de la Dirección General.

³ Suprimido por Resolución 571/AGC/13 del 19/11/013.

2.- Subgerencia Operativa Programación y Despacho

- Entender en los proyectos de disposición de la Dirección General.
- Coordinar las notificaciones de los actos administrativos de la Dirección General.
- Intervenir en la programación de los objetivos Inspectivos..
- Confeccionar órdenes de trabajo diarias destinadas a los inspectores de la Gerencia Operativa de seguridad Alimentaria.
- Entender en la Administración y archivo de las actuaciones originadas por el personal Inspectivo.
- Llevar el Registro de las actas de comprobación e intimación labradas por los inspectores.
- Controlar el efectivo cumplimiento de la programación operativa, el Plan Operativo Anual y el plan de monitoreo de alimentos.
- Administrar el sistema de denuncias y realizar el control de cumplimiento de las mismas.
- Centralizar y coordinar con las Subgerencias que correspondieren la recepción de los requerimientos Inspectivos externos.
- Llevar el Registro, trámite y archivo de los actuados originados en cumplimiento de las presentes funciones.
- Intervenir en la coordinación de acciones con otros organismos públicos, legislativos o judiciales para el apoyo de las actividades operativas.
- Recibir, canalizar y contestar en tiempo y forma los requerimientos formulados por organismos administrativos públicos, judiciales y legislativos nacionales, provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en materia de su competencia.

Por su parte de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependen tres (3) Gerencias Operativas:

1.- Seguridad Alimentaria,

2.- Planificación y Tecnología Alimentaria y

3.- Capacitación Alimentaria (corresponde al programa presupuestario 94).

1.- Gerencia Operativa Planificación y Tecnología Alimentaria

- Entender en lo referente a la elaboración y control de ejecución del Plan Operativo Anual.
- Coordinar y armonizar las tecnologías y metodologías capaces de garantizar una trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria, así como la aplicación de los análisis de riesgo y punto crítico de control.
- Entender en lo referente a la administración de los Registros de Establecimientos y Productos Alimenticios y de los permisos de venta de alimentos en la vía pública.
- Entender en lo referente a la administración de los Registros de Establecimientos y Productos Alimenticios.⁴
- Elaborar estrategias de prevención y control y entender en los estudios de epidemiología alimentaria de las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Proceder a la inscripción y acreditación de los controles de calidad de los diferentes establecimientos y productos alimenticios.
- Coordinar la actividad de las subgerencias que lo componen.
- Asistir técnicamente a la autoridad de aplicación en materia de permisos para la venta de alimentos en la vía pública.⁵

Y de ésta Gerencia Operativa de Planificación y Tecnología Alimentaria dependen cuatro (4) Subgerencias Operativas:

- 1.1.- Planificación e investigación Alimentaria,**
- 1.2.- Registro de Establecimientos Productivos y Productos Alimenticios,**
- 1.3.- Epidemiología Alimentaria y**
- 1.4.- Innovación y Normativa Alimentaria.**

1.1 SUBGERENCIA OPERATIVA PLANIFICACION E INVESTIGACION ALIMENTARIA

- Entender en la elaboración y el control del cumplimiento del Plan Operativo Anual y el Plan anual de monitoreo de Alimentos y proponer adecuaciones para su correcta implementación.
- Coordinar y armonizar las tecnologías y metodologías capaces de garantizar una trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria, así como la aplicación de los análisis de riesgo y punto crítico de control.

⁴ Se incorporó por Resolución N° 571/AGC/13 del 19/11/2013.

⁵ Se incorporó por Resolución N° 571/AGC/13 del 19/11/2013.

- Entender y coordinar con los establecimientos productivos las acciones necesarias para la obtención en el ámbito de la Ciudad de certificaciones en materia alimentaria.
- Supervisar conjuntamente con la Subgerencia Operativa de Epidemiología Alimentaria, el Plan de Monitoreo de Alimentos.
- Controlar los Registros contables, presupuestarios, patrimoniales y de contrataciones de la Dirección General.

1.2 SUBGERENCIA OPERATIVA REGISTRO PRODUCTIVOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ESTABLECIMIENTOS

- Sustanciar los requerimientos del Registro Nacional de establecimientos y del registro nacional de productos alimenticios.
- Administrar los Registros de Establecimientos y Productos Alimenticios.
- Entender en todo lo relacionado con los permisos de venta de alimentos en la vía pública.⁶
- Administrar el Registro de Postulantes de venta de alimentos en la vía pública.⁷
- Administrar el Registro de Antecedentes de Infracciones Higiénico-sanitarias y Bromatológicas.⁸

1.3 SUBGERENCIA OPERATIVA EPIDEMIOLOGIA ALIMENTARIA

- Coordinar el estudio de los productos alimenticios con la Subgerencia Operativa de Laboratorio de Investigación y Monitoreo.
- Coordinar con la Subgerencia Operativa de Capacitación Alimentaria la instrucción necesaria para el normal funcionamiento del sistema.
- Elaborar estrategias de prevención y control y entender en los estudios de epidemiología alimentaria de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Realizar investigaciones epidemiológicas de casos y brotes ocurridos en el ejido de la Ciudad, juntamente con el área de salud e informar del estado de situación de los síndromes de ETA.

⁶ Se suprimió por Resolución N° 571/AGC/13 del 19/11/2013.

⁷ Se suprimió por Resolución N° 571/AGC/13 del 19/11/2013.

⁸ Se incorporó por Resolución N° 571/AGC/13 del 19/11/2013.

- Investigar los probables factores de riesgo de las ETA mediante relevamientos de establecimientos elaboradores de alimentos en el ámbito público y/o privado.
- Elaborar estadísticas conforme los estándares internacionales en la materia sobre intoxicaciones alimentarias.
- Supervisar conjuntamente con la Subgerencia Operativa de Planificación e Investigación Alimentaria, el Plan de Monitoreo de alimentos.
- Coordinar diariamente con el Ministerio de Salud las denuncias recibidas y la notificación de brotes bromatológicos y/o epidemiológicos a las autoridades sanitarias locales y nacionales.
- Elevar las denuncias epidemiológicas confirmadas al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud.

1.4 SUBGERENCIA OPERATIVA DE INNOVACION Y NORMATIVA ALIMENTARIA

- Planificar y proponer estrategias para el control de los productos alimenticios.
- Asesorar en todo tema reglamentario y/o de procedimiento en materia de seguridad alimentaria.
- Analizar y compatibilizar las normativas y métodos nacionales, internacionales y del MERCOSUR.
- Proponer y proyectar normativas, códigos, métodos y condiciones de elaboración, distribución, comercialización y consumo de las materias primas y productos alimenticios.
- Elaborar las especificaciones técnicas necesarias para la aplicación de las normas en la materia y efectuar su actualización.
- Proponer y proyectar convenios y programas de colaboración técnico-científico con organismos e instituciones vinculadas con la materia.

2.- Gerencia Operativa de Capacitación Alimentaria (corresponde al programa presupuestario 94)

- Proyectar, proponer y ejecutar actividades educativas y de capacitación dirigidas a consumidores y a los actores de la cadena de elaboración (manipuladores, comerciantes y distribuidores de alimentos).
- Proyectar, proponer y coordinar el curso de "Manipuladores de Alimentos".

- Capacitar a los equipos técnicos profesionales y administrativos de la Dirección General en materia de fiscalización alimentaria.
- Llevar y coordinar el Registro de manipuladores de alimentos y el registro de capacitadores ante el GCBA.
- Proyectar, proponer y coordinar actividades de comunicación dirigidas a la comunidad.
- Proponer y proyectar convenios de cooperación técnica y propuestas de intercambio técnico-científico.
- Coordinar las actividades de las Subgerencias Operativas que la componen.

De la Gerencia Operativa de Capacitación Alimentaria dependen dos (2) Subgerencias Operativas:

**2.1 Capacitación Alimentaria y
2.2 Programación y Difusión.**

2.1 SUBGERENCIA OPERATIVA DE CAPACITACION ALIMENTARIA

- Proyectar, proponer y ejecutar actividades educativas y de capacitación dirigidas a consumidores y a los actores de la cadena de elaboración, manipulación y comercialización de alimentos.
- Capacitar a los equipos técnicos, profesionales y administrativos de la Dirección General y de la Agencia Gubernamental de Control en materia de fiscalización alimentaria.
- Proyectar, proponer y coordinar el curso de "Manipuladores de Alimentos".
- Llevar, coordinar e informar diariamente a la Gerencia Operativa, del Registro de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

2.2 SUBGERENCIA OPERATIVA DE PROGRAMAS Y DIFUSION

- Promover y proyectar estrategias de difusión en prevención alimentaria.
- Crear programas de capacitación alimentaria para distintas entidades dependientes del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires (escuelas, comedores, CGPs, etc.)
- Proponer y proyectar convenios de cooperación técnica. Proponer y elaborar intercambios técnico-científicos.



- Actualizar la metodología de enseñanza en capacitación alimentaria.
- Coordinar el registro de manipuladores de alimentos y capacitadores acreditados ante el GCBA.
- Llevar estadísticas del funcionamiento de la Gerencia Operativa.

3.- Gerencia Operativa de Seguridad Alimentaria

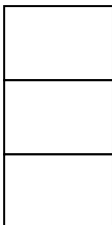
- Entender en el control higiénico sanitario de establecimientos, donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, transportes o expendan alimentos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, para garantizar las condiciones de salubridad necesarias a sus usuarios de acuerdo a los parámetros de coordinación establecidos en el Plan Operativo anual.
- Entender en la fiscalización del transporte de materias primas y productos alimenticios y de su comercialización en la vía pública, así como otorgar la habilitación de transportes de sustancias alimenticias y el mantenimiento de su correspondiente registro. Intervenir en la calidad e inocuidad de las materias y productos alimenticios y supervisar los controles de calidad bajo los parámetros establecidos en la materia.
- Entender en los análisis de laboratorio, bajo los criterios de economía, eficacia y eficiencia de aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren, expendan, transporten, almacenen o comercialicen en la Ciudad.
- Llevar adelante estadísticas del área de su competencia de modo que le procuren herramientas propias para la elaboración de indicadores de gestión, mapas georeferenciados y cualquier otra herramienta que pudiere generarse para el mejor cumplimiento de las misiones que les son propias.
- Coordinar la actividad de las Subgerencias Operativas que la componen.

De la Gerencia Operativa de Seguridad Alimentaria dependen cuatro (4) Subgerencias Operativas:

- 3.1 Fiscalización de Establecimientos y Productos Alimenticios,**
- 3.2 Laboratorio de Investigación y Monitoreo,**
- 3.3 Fiscalización de Mercadería en Tránsito en vía Pública y**
- 3.4 Normativa Especial.**

3.1 SUBGERENCIA OPERATIVA DE FISCALIZACION DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Ejercer el poder de policía en los procesos de elaboración, almacenaje y expendio de alimentos y establecimientos alimenticios conforme con la normativa



de aplicación, respetando las pautas de planificación establecidas por el "Plan Operativo Anual

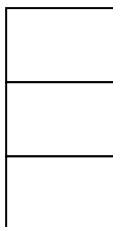
- Ejecutar el Plan de Muestreo de productos alimenticios. de la Dirección General.
- Comunicar las órdenes de inspección a los inspectores.
- Labrar actas de comprobación, efectuar intimaciones de mejoras, realizar clausuras de locales, sectores, actividades y/o instalaciones y secuestrar mercadería y otros elementos cuando corresponda.
- Verificar el cumplimiento de las intimaciones realizadas y de las clausuras impuestas, entender sobre las violaciones de clausura y efectuar las denuncias correspondientes.

3.2 SUBGERENCIA OPERATIVA FISCALIZACION DE MERCADERIAS EN TRANSITO EN VIA PUBLICA

- Ejercer el poder de policía sobre los procesos de transporte y comercialización de alimentos en la vía pública.
- Proceder al estudio, inscripción, registro, acreditación y habilitación de los vehículos de transporte de sustancias alimenticios conforme la normativa vigente.
- Comunicar las órdenes de inspección a los inspectores. Labrar actas de comprobación, efectuar intimaciones de mejoras, realizar clausuras y secuestrar mercadería y otros elementos cuando corresponda.

3.3 SUBGERENCIA OPERATIVA LABORATORIO DE INVESTIGACION Y MONITOREO

- Realizar los análisis de laboratorio, bajo los criterios de economía, eficacia y eficiencia de aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren, expendan, transporten, almacenen o comercialicen en la Ciudad, conforme lo establecido en la normativa vigente.
- Monitorear y fiscalizar laboratorios de análisis bromatológicos y controles de calidad.
- Evaluar, promover, proyectar, y efectuar investigaciones de métodos, estándares y teorías analíticas, para mejorar el desarrollo de las funciones a cargo de la Dirección General.
- Proponer las modificaciones al Código Alimentario Argentino que se consideren convenientes.



- Representar a la Dirección General en la Comisión Permanente del Código Alimentario Argentino.
- Coordinar e instrumentar convenios con las áreas competentes a nivel local, nacional e internacional en relación a las materias de su competencia.

3.4 SUBGERENCIA OPERATIVA DE NORMATIVA ESPECIAL

- Asistir a la Gerencia Operativa de Seguridad Alimentaria, en materia de procesos administrativos internos conforme a la normativa vigente, relacionados a la toma de muestras de productos alimenticios y otros derivados de la tarea inspectiva de esa gerencia.
- Asistir y coordinar con la Subgerencia Operativa del Laboratorio de Investigación y Monitoreo, en la correcta aplicación de los distintos protocolos de análisis ante una toma de muestra de un producto alimenticio.
- Analizar la correcta aplicación de los procedimientos y las normas vigentes a fin de resolver los descargos presentados por los administrados en relación a las contraverificaciones de la toma de muestras de productos alimenticios.
- Coordinar con las demás subgerencias operativas del área la implementación procedimientos administrativos y su seguimiento, para la aplicación del Capítulo XXVIII del Decreto 4238-68 (SENASA) y Ley 3131⁹ CASA de Transporte de sustancias alimenticias.

4.2 .- ANÁLISIS DEL PRESUPUESTO.

4.2.1 Descripción presupuestaria del Programa 95.¹⁰

⁹ Derogada por Decreto N° 5526 de junio de 2016.

¹⁰ Papel de Trabajo N°3. Análisis Presupuestario. Legajo Corriente. Carpeta de Documentación Principal.

Programa 95 Análisis, Investigaciones y Capacitación		
2014	2015	2016
Programa en Ejecución		
1. Cumplimiento del sistema integrado de vigilancia epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).	1. Ídem	
2. Inscripción y Registro de los Establecimientos elaboradores, fraccionadores y/o expendedores de alimentos e Inscripción Registro de Productos Alimenticios - Ley N° 18284/69 -CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Disposición N° 6957/09.	2. Ídem	1. Ídem
3. Administrar y coordinar el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.	3. Ídem	2. Ídem
4. Proyectar, proponer y coordinar el curso "Manipulación Higiénica de los Alimentos", capacitación primaria en Buenas Prácticas de Manufactura para todas aquellas personas que desarrollan su actividad laboral manipulando alimentos, de carácter obligatorio según Art. 21 del Código Alimentario Argentino, reglamentado en la Ciudad de Buenos Aires a través del Decreto N° 782/GCBA/2001 y la Disposición N° 60-DGHYSA/2013.	4. Promover el curso "Manipulación Higiénica de los Alimentos", capacitación primaria en Buenas Prácticas de Manufactura para todas aquellas personas que desarrollan su actividad laboral manipulando alimentos, de carácter obligatorio según Art. 21 del Código Alimentario Argentino, reglamentado en la Ciudad de Buenos Aires a través del Decreto N° 782/GCBA/2001 y la Disposición N° 60-DGHYSA/2013, y la norma que en futura la remplazara.	
5. Promover y proyectar estrategias de difusión en prevención alimentaria, a través de programas de capacitación alimentaria para distintas entidades dependientes del GCBA (Ministerio de Educación, Desarrollo Social y Cultura); proyectar convenios de cooperación técnica y proponer y elaborar intercambios técnicos científicos con otras instituciones		
6. Recepción de solicitudes de permisos de venta ambulante en la vía pública. Asesoramiento e información al contribuyente sobre los requisitos, solicitudes de renovación de permisos de venta ambulante. Registro de postulantes de permissionarios en vigencia a renovar habilitación.		
8. Efectuar determinaciones analíticas y bromatológicas. Análisis de Laboratorio de aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren, transporten, almacenen o comercialicen en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, conforme lo establecido en la normativa vigente.	6. Ídem	4. Ídem
7. Proyectar, planificar y proponer programas de capacitación y educación y acciones de difusión a la comunidad sobre manejo higiénico sanitario de los alimentos y BPM, y prevención de ETA	5. Proyectar, planificar y proponer educación y acciones de difusión a la comunidad sobre manejo higiénico sanitario de los alimentos y BPM, y prevención de ETA.	3. Ídem
	7. Verificar la composición de las muestras de alimentos que ingresan ajustados a los requerimientos estipulados en el Código Alimentario Argentino: si los aditivos utilizados para su elaboración están permitidos y si las cantidades de los	5. Ídem

	mismos corresponden con las aprobadas por la autoridad sanitaria de origen, la rotulación de los productos envasados responde a las exigencias y regulaciones de la legislación alimentaria nacional, los productos alimenticios respeten las normas de enriquecimiento o fortificación en componentes nutricionales específicos si es que las hubiera y que los productos analizados estén libres de agentes patógenos, sean de naturaleza físico química o biológica y que su consumo no represente un riesgo para la población a la que están destinados.	
9. Realizar Contra-verificaciones solicitadas.	8.Idem	6.Idem
	9. Detectar a los agentes involucrados en brotes o casos de enfermedad de transmisión alimentaria en el alimento sospechoso, en el tiempo más breve posible, a los efectos de notificar a la autoridad sanitaria responsable, permitiendo así tomar las medidas destinadas a cortar la cadena epidemiológica de propagación, y las que considere que correspondan para prevenir futuros brotes.	7.Idem
		8. Plan de Carnicerías: nuestro país se caracteriza por poseer la tasa más alta a nivel mundial de una ETA endémica, el Síndrome Urémico Hemolítico, cuyo agente causante es una bacteria (Escherichia coli productora de toxina Shiga) y su reservorio son los bovinos, el alimento por el que se transmite de forma habitual es la carne picada o alguno de sus productos. Esta enfermedad es la primera causa de insuficiencia renal en niños, y su tratamiento implica costosos tratamientos de diálisis, frecuentemente solventados por el estado, y es la segunda causa de trasplantes renales pediátricos, además de la tasa de mortalidad asociada a los casos más graves. A los efectos de hacer una vigilancia sobre los causales de la enfermedad, se ha programado y puesto un funcionamiento un plan integral de control de carnicerías en la CABA, que incluye muestreo y análisis de carne picada y además de las superficies sobre las que puede sobrevivir (cuchillos, tablas, picadora y manipuladores).
Programas Nuevos		
1. Proyecto de certificación Norma ISO 17025. Pretende brindar servicios a terceros. Jerarquiza al Estado como proveedor de servicios. Satisface necesidades de privados, de modo que sale a competir al mercado como un actor más.	1.Idem	1.Idem
	2. Certificación ISO 9001.	2.Idem
	3. Plan de Carnicerías: nuestro país se caracteriza por poseer la tasa más alta a nivel mundial de una ETA endémica, el Síndrome Urémico Hemolítico, cuyo agente causante es una bacteria (Escherichiacoli productora de toxina Shiga) y su reservorio son los bovinos, el alimento por el que se transmite de forma habitual es la carne picada o alguno de sus productos. Esta enfermedad es la	8.Idem de programas en Ejecución

	primera causa de insuficiencia renal en niños, y su tratamiento implica costosos tratamientos de diálisis, frecuentemente solventados por el estado, y es la segunda causa de trasplantes renales pediátricos, además de la tasa de mortalidad asociada a los casos más graves. A los efectos de hacer una vigilancia sobre los causales de la enfermedad, se ha programado y puesto un funcionamiento un plan integral de control de carnicerías en la CABA, que incluye muestreo y análisis de carne picada y además de las superficies sobre las que puede sobrevivir (cuchillos, tablas, picadora y manipuladores).	
		3. Implementación Registro Legajo Multipropósito.
		4. Plan Libre de Gluten: muestreo mensual de alimentos sin TACC para asegurar su inocuidad y aptitud para el consumo de la población celíaca.
		5. Monitoreo de Grasas Trans en conformidad con CAA.
Información sobre producción de bienes y/o servicios:		
1. Continuidad como laboratorio de referencia perteneciente a la red de SENASA.	1.Idem	1.Idem
2. Plan de monitoreo anual y de ETA	2. Plan de monitoreo anual y de ETA, Plan de Carnicerías.	2. Plan de monitoreo anual y de ETA, Plan de Carnicerías.
3. Desarrollo de manuales de procedimiento y calidad para certificación por normas ISO.	3.Idem	3.Idem
4. Registros de Establecimientos de Productos Alimenticios (RNE/RGCBA-E) y de Productos Alimenticios (RNPA/RGCBA-PA).	4.Idem	4.Idem
5. Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos.	5.Idem	5.Idem
6. Registro de Postulantes a renovar habilitación/permiso de Venta Ambulante de Alimentos en la vía pública.		
7. Realización de estudios epidemiológicos sobre características higiénico-sanitarias, relacionados con poblaciones de alto riesgo (escolar, infantil, geriátrica y hospitalaria)	6.Idem	6.Idem
8. Participación en reuniones técnicas sobre "Síndrome Urémico Hemolítico" con autoridades competentes en materia de salud nacional y provincial.	7.Idem	7.Idem
9. Se desarrollan: a) Programa de: asesoramiento en CGP, b) talleres sobre "Buenas Prácticas de Manipulación /fabricación de alimentos", c) Cursos sobre "Manipulación higiénica de los alimentos" dirigidos a la comunidad; d) Programa "EDUCAS": Talleres dictados en escuelas primarias sobre "seguridad alimentaria"; e) Talleres "Educación especial". Dictados para alumnos con capacidades físicas diferenciales. Tema: higiene y seguridad alimentaria		
10. Cooperación con distintas cámaras y asociaciones del sector.	8.Idem	8.Idem
11. Participación y actividades de difusión en ferias, jornadas, seminarios y congresos del sector Recursos necesarios: - Personal - Insumos - Reactivos y Materiales (Laboratorio) - Maquinaria (Laboratorio)		

Del cuadro anterior se desprende: la no continuidad en 2015 y 2016 de: **Información sobre Bienes y Servicios punto 9.**

Se desarrollan: a) Programa de: asesoramiento en CGP, b) talleres sobre "Buenas Prácticas de Manipulación /fabricación de alimentos", c) Cursos sobre "Manipulación higiénica de los alimentos" dirigidos a la comunidad; d) Programa "EDUCAS": Talleres dictados en escuelas primarias sobre "seguridad alimentaria"; e) Talleres "Educación especial". Dictados para alumnos con capacidades físicas diferentes. Tema: higiene y seguridad alimentaria. Y **punto 11.** Participación y actividades de difusión en ferias, jornadas, seminarios y congresos del sector Recursos necesarios: - Personal - Insumos - Reactivos y Materiales (laboratorio) - Maquinaria (laboratorio)

El **Presupuesto 2015** realiza la siguiente descripción:

“La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria debe resguardar el derecho de los habitantes a acceder a alimentos sanos, protegiendo a los sectores más vulnerables, manteniendo bajo control y vigilancia, aquellos alimentos vinculados con mayor frecuencia a Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs) y además, al control de la calidad de todos los alimentos que se distribuyen, comercializan y consumen en el ámbito de la Ciudad de Buenos Aires, la capacidad analítica y de investigación del laboratorio resulta crítica dentro de la estructura del sistema de control, como el Registro de Establecimientos Productivos y Productos Alimenticios.”

Procedimos a comparar el **Presupuesto y Cuenta de Inversión 2015** dando el siguiente resultado:

2015 Programa 95 Análisis, Investigaciones y Capacitación	
Presupuesto	Cuenta de Inversión
Programa en Ejecución	
1. Cumplimiento del sistema integrado de vigilancia epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).	Cumplimiento del sistema integrado de vigilancia epidemiológica de ETA. Realización de relevamientos epidemiológicos higiénico-sanitarios.
2. Inscripción y Registro de los Establecimientos elaboradores, fraccionadores y/o expendedores de alimentos e Inscripción Registro de Productos Alimenticios - Ley 18284/69 -CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Disposición 6957/09.	Inscripción y registro de alimentos y productos alimenticios y de establecimientos elaboradores fraccionadores y/o Expendedores de alimentos y productos alimenticios (RNE/RGCBA-E RNPA/RGCBA-PA).
3. Administrar y coordinar el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos acreditados ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.	
4. Promover el curso "Manipulación Higiénica de los Alimentos", capacitación primaria en Buenas Prácticas de Manufactura para todas aquellas personas que desarrollan su actividad laboral manipulando alimentos, de carácter obligatorio según Art. 21 del Código Alimentario Argentino, reglamentado en la Ciudad de Buenos Aires a través del Decreto 782/GCBA/2001 y la Disposición N° 60-DGHYSA/2013, y la norma que en futura la remplazara.	
5. Proyectar, planificar y proponer educación y acciones de difusión a la comunidad sobre manejo higiénico sanitario de los alimentos y BPM, y prevención de ETA.	Participación en reuniones integrales con cámaras y asociaciones del sector.

6. Efectuar determinaciones analíticas y bromatológicas. Análisis de Laboratorio de aquellas materias primas y productos alimenticios que ingresen, se elaboren, transporten, almacenen o comercialicen en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires , conforme lo establecido en la normativa vigente.	
7. Verificar la composición de las muestras de alimentos que ingresan ajustados a los requerimientos estipulados en el Código Alimentario Argentino: si los aditivos utilizados para su elaboración están permitidos y si las cantidades de los mismos corresponden con las aprobadas por la autoridad sanitaria de origen, la rotulación de los productos envasados responde a las exigencias y regulaciones de la legislación alimentaria nacional, los productos alimenticios respeten las normas de enriquecimiento o fortificación en componentes nutricionales específicos si es que las hubiera y que los productos analizados estén libres de agentes patógenos, sean de naturaleza físico química o biológica y que su consumo no represente un riesgo para la población a la que están destinados.	
8. Realizar Contra-verificaciones solicitadas.	
9. Detectar a los agentes involucrados en brotes o casos de enfermedad de transmisión alimentaria en el alimento sospechoso, en el tiempo más breve posible, a los efectos de notificar a la autoridad sanitaria responsable, permitiendo así tomar las medidas destinadas a cortar la cadena epidemiológica de propagación, y las que considere que correspondan para prevenir futuros brotes.	
Programas Nuevos	
1. Proyecto de certificación Norma ISO 17025. Pretende brindar servicios a terceros. Jerarquiza al Estado como proveedor de servicios. Satisface necesidades de privados, de modo que sale a competir al mercado como un actor más.	
2. Certificación ISO 9001.	
3. Plan de Carnicerías: nuestro país se caracteriza por poseer la tasa más alta a nivel mundial de una ETA endémica, el Síndrome Urémico Hemolítico, cuyo agente causante es una bacteria (Escherichiacoli productora de toxina Shiga) y su reservorio son los bovinos, el alimento por el que se transmite de forma habitual es la carne picada o alguno de sus productos. Esta enfermedad es la primera causa de insuficiencia renal en niños, y su tratamiento implica costosos tratamientos de diálisis, frecuentemente solventados por el estado, y es la segunda causa de trasplantes renales pediátricos, además de la tasa de mortalidad asociada a los casos más graves. A los efectos de hacer una vigilancia sobre los causales de la enfermedad, se ha programado y puesto un funcionamiento un plan integral de control de carnicerías en la CABA, que incluye muestreo y análisis de carne picada y además de las superficies sobre las que puede sobrevivir (cuchillos, tablas, picadora y manipuladores).	Se ejecutó Plan de Monitoreo Alimentario, incorporándose al mismo el Plan de Carnicerías Saludables.
Información sobre producción de bienes y/o servicios:	
1. Continuidad como laboratorio de referencia perteneciente a la red de SENASA.	
2. Plan de monitoreo anual y de ETA, Plan de Carnicerías.	
3. Desarrollo de manuales de procedimiento y calidad para certificación por normas ISO.	Desarrollo de manuales de procedimientos.
4. Registros de Establecimientos de Productos Alimenticios (RNE/RGCB-A-E) y de Productos Alimenticios (RNPA/RGCB-A-PA).	
5. Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos.	
	Realización de estudios epidemiológicos sobre características de poblaciones en riesgo escolar infantil y hospitalario.

- ✓ La Cuenta de Inversión no describe la ejecución de los puntos 3, 4, 6, 7, 8 y 9 de Programas en ejecución detallados en el Presupuesto.
- ✓ La Cuenta de Inversión no describe la ejecución de los puntos 1 y 2 de Programas Nuevos detallados en el Presupuesto.
- ✓ La Cuenta de Inversión no describe la ejecución de los puntos 1, 2, 4 y 5 de Programas Nuevos detallados en el Presupuesto.
- ✓ La Cuenta de Inversión describe la realización de estudios epidemiológicos sobre características de poblaciones en riesgo escolar infantil y hospitalario, no detallado en el Presupuesto.

Además el POA y PEA 2015 determina el cumplimiento de los siguientes objetivos:

A través de la Resolución N° 3/GCABA/AGC/2015 del 12/01/2015 se aprueba el **POA 2015**, en su presentación dice: *“El presente documento establece los objetivos de las tareas sustantivas que ha de desarrollar la AGC para el año 2015. Estas tareas serán monitoreadas a través de indicadores de cumplimiento de dos grupos de productos: Habilitaciones, permisos, transferencias y registros; e Inspecciones, verificaciones y muestras; El Plan Operativo Anual, por tanto, se divide en dos secciones, a saber: **El Plan de Gestión de Trámites Sustantivos, y el Plan de Fiscalización. En la primera, se establecen las metas que deberán alcanzarse para los indicadores de habilitaciones, permisos, transferencias y registros, y en la segunda, para las inspecciones, verificaciones y muestras.**”*

Procedimos a realizar un comparativo 2014, 2015 y 2016:

Inciso/Partida Principal	2014				2015				2016	
	Sancionado	Modificaciones	Vigente	Devengado	Sancionado	Modificaciones	Vigente	Devengado	Sancionado	
Gastos en Personal	114.000,00	-1.000,00	113.000,00	-	-				6.495.061,00	
Personal permanente	113.000,00		113.000,00						6.394.023,00	
Asignaciones Familiares									126.115,00	
Asistencia social al personal	1.000,00	-1.000,00							101.038,00	
Bienes de consumo	393.900,00	-269.150,00	124.750,00	82.390,67	667.050,00	-637.435,00	29.615,00	9.613,41	570.675,00	
Productos alimenticios, agropecuarios y forestales	1.000,00	-651,00	349,00	348,57	7.000,00	-7.000,00	-		9.100,00	
Textiles y vestuario	3.000,00	-3.000,00	-		10.000,00	-10.000,00	-		13.000,00	
Pulpa, papel, cartón y sus productos	18.900,00	-18.900,00	-		10.750,00	-10.750,00	-		13.975,00	
Productos químicos, combustibles y lubricantes	146.000,00	-117.733,00	28.267,00	28.265,34	420.300,00	-412.374,00	7.926,00	7.925,05	248.500,00	
Productos metálicos			-		1.000,00	-910,00	90,00	90,00	1.300,00	
Otros bienes de consumo	225.000,00	-128.866,00	96.134,00	53776,76	218.000,00	-196.401,00	21.599,00	1.598,36	284.800,00	
Servicios no personales	3.858.908,00	111.166,00	3.970.074,00	3.794.586,71	9.239.783,00	-4.807.169,00	4.432.614,00	3.934.674,00	7.142.856,00	
Mantenimiento, reparación y limpieza	40.000,00	-500,00	39.500,00	19.971,99	110.000,00	-103.974,00	6.026,00	6.026,00	143.000,00	
Servicios profesionales, técnicos y operativos	3.671.015,00	202.768,00	3.873.783,00	3.764.763,83	8.879.783,00	-4.453.195,00	4.426.588,00	3.928.648,00	6.644.356,00	
Servicios Especializados, Comerciales y Financieros	142.893,00	-91.102,00	51.791,00	9.850,89	235.000,00	-235.000,00	-		305.500,00	
Impuestos, derechos, tasas y juicios	5.000,00		5.000,00		15.000,00	-15.000,00	-		50.000,00	
Bienes de uso	75.000,00	-	75.000,00	7.410,00	4.841.000,00	-2.159.018,00	2.681.982,00	93.644,65	2.559.800,00	
Maquinaria y equipo	50.000,00		50.000,00	7.410,00	4.791.000,00	-2.209.018,00	2.581.982,00	93.644,65	2.559.800,00	
Activos intangibles	25.000,00		25.000,00		50.000,00	50.000,00	100.000,00	-		
Total	4.441.808,00	-158.984,00	4.282.824,00	3.884.387,38	14.747.833,00	-7.603.622,00	7.144.211,00	4.037.932,06	16.768.392,00	
Metas Físicas	1200			961	1200			1163	1200	

Fuente: SIGAF

Del Cuadro anterior se observa que las modificaciones presupuestarias respecto del sancionado representan una baja respecto del mismo: en el 2014 del 3,58%, mientras que en el 2015 es del 51.56%.

Por otra parte, en respuesta N° 519/2017 en relación con el Anteproyecto de Presupuesto para el año 2015 de esta Dirección General, el Organismo adjunta a la presente planilla adjunta (Anexo I) con el detalle de créditos, según el siguiente detalle:

El Programa 95 abierto por Actividad e Inciso es el siguiente:

Actividad	Inciso	Sancionado	Modificaciones	Vigente	Vigente s/ Devengado	% Cumplimiento
DGHYSA		14.747.833,00	-7.603.622,00	7.144.211,00	4.037.932,06	56,52%
Registro de Establecimientos Alimenticios		5.010.444,00	-4.637.254,00	373.190,00	262.110,00	70,24%
	2	32.750,00	-12.750,00	20.000,00	-	
	3	4.931.694,00	-4.670.044,00	261.650,00	261.650,00	100,00%
	4	46.000,00	45.540,00	91.540,00	460,00	0,50%
Análisis e Investigaciones Bromatológicas		9.737.389,00	-2.966.368,00	6.771.021,00	3.775.822,06	55,76%
	2	634.300,00	-624.685,00	9.615,00	9.613,41	99,98%
	3	4.308.089,00	-137.125,00	4.170.964,00	3.673.024,00	88,06%
	4	4.795.000,00	-2.204.558,00	2.590.442,00	93.184,65	3,60%

Fuente: OGEPU, Contaduría

Del Cuadro anterior se destaca:

- ✓ El bajo cumplimiento del Programa y de sus dos actividades. Especial mente en la actividad 2.
- ✓ Además el alto impacto de las modificaciones sobre el sancionado. Especialmente en la actividad 1.

Las modificaciones Presupuestarias según OGEPU, las podemos clasificar por tipo de norma de la siguiente manera:

Norma	Aumenta	Disminuye
23-RESOLUCION		446.500,00
375		296.500,00
597		150.000,00
27-DECRETO	139.664,00	139.664,00
4	139.664,00	139.664,00
43-RESOL. MIN. HACIENDA	2.787.212,00	9.944.334,00
177	198.875,00	
256		7.986,00
312		2.299.558,00
336		496.923,00

341		4.400.000,00
427		190.000,00
457	2.588.337,00	2.549.867,00
Total general	2.926.876,00	10.530.498,00
Disminución Neta		7.603.622,00

Fuente: OGEPU

✓ El 94,13 % de las modificaciones las practica el Ministerio de Hacienda

Por inciso da el siguiente resultado:

Tipo de Norma	Suma de Importe Positivo	Suma de Importe Negativo
23-RESOLUCION		446.500,00
2		296.500,00
3		150.000,00
27-DECRETO	139.664,00	139.664,00
3	139.664,00	139.664,00
43-RESOL. MIN. HACIENDA	2.787.212,00	9.944.334,00
2		340.935,00
3	198.875,00	4.856.044,00
4	2.588.337,00	4.747.355,00
Total general	2.926.876,00	10.530.498,00

Fuente: OGEPU

✓ El 63,22% corresponde a disminuciones del inciso 3 y el 28,39% al inciso 4.

Por fecha las Resoluciones del Ministerio de Hacienda da el siguiente resultado:

Fecha de la norma Aprobatoria	Suma de Importe Positivo	Suma de Importe Negativo	%	Contrapartida
26/05/2015	198.875,00		2,78%	Se disminuye el Programa 52 de la Jurisdicción 35 Partida 3.3.8. En el Programa 95 se incrementa la partida 3.4.9
17/07/2015		7.986,00	-0,11%	
31/08/2015		2.299.558,00	-32,13%	Se incrementa el Programa 8 de la Jurisdicción 26 Partida 3.3.5. En el Programa 95 se disminuye la partida 4.3.3
10/09/2015		496.923,00	-6,94%	Se incrementa el Programa 1 de la Jurisdicción 50 Partida 3.4.7. En el Programa 95 se disminuye el Inciso 3
18/09/2015		4.400.000,00	-61,48%	Se incrementa el Programa 1 de la Jurisdicción 40 . En el Programa 95 se disminuye la partida 3.4.9
13/11/2015		190.000,00	-2,65%	Se incrementa el Programa 8 de la Jurisdicción 26 . En el Programa 95 se disminuye la partidas 2.9.2 y 2.9.5
29/12/2015	2.588.337,00	2.549.867,00	0,54%	
	2.787.212,00	9.944.334,00	7.157.122,00	

- ✓ La mayor parte de los ajustes corresponde a agosto en adelante.

RESOLUCIÓN Nº 177/GCABA/SSGAE /15 del 26/05/2015 Considerandos: Que, por el expediente citado en el Visto distintas Jurisdicciones propician una modificación crediticia al Presupuesto vigente; así como aquellas otras readecuaciones crediticias que son imprescindibles para el normal desarrollo de las actividades del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. BO 4649. Al consultar el SIGAF el requerimiento n° 3059 se acredita el Programa 52 de la Jurisdicción 35 partida 3.3.8.

RESOLUCIÓN Nº 256/GCABA/SSGAE /15 del 17/07/2015 Considerandos: Que, por el expediente citado en el Visto distintas Jurisdicciones propician una modificación crediticia al Presupuesto vigente, así como aquellas otras readecuaciones crediticias que son imprescindibles para el normal desarrollo de las actividades del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. BO 4688.

RESOLUCIÓN Nº 312/GCABA/SSGAE /15 del 31/08/2015 Considerandos: Que, por el expediente citado en el Visto distintas Jurisdicciones propician una modificación crediticia al Presupuesto vigente, así como aquellas otras readecuaciones crediticias que son imprescindibles para el normal desarrollo de las actividades del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. BO 4718. Al consultar el SIGAF el requerimiento n° 5885 se debita el Programa 8 de la Jurisdicción 26 partida 3.3.5. En el Programa 95 se disminuye la partida 4.3.3.

RESOLUCIÓN Nº 336/GCABA/SSGAE /15 del 10/09/2015 Considerandos: Que, por el expediente citado en el Visto distintas Jurisdicciones propician una modificación crediticia al Presupuesto vigente, así como aquellas otras readecuaciones crediticias que son imprescindibles para el normal desarrollo de las actividades del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. BO 4731. Al consultar el SIGAF el requerimiento N° 5393 se debita el Programa 1 de la Jurisdicción 50 partida 3.4.7. En el Programa 95 se disminuye el inciso 3.

RESOLUCIÓN Nº 341/GCABA/SSGAE /15 del 18/09/2015 Considerandos: Que, por el expediente citado en el Visto distintas Jurisdicciones propician una modificación crediticia al Presupuesto vigente, así como aquellas otras readecuaciones crediticias que son imprescindibles para el normal desarrollo de las actividades del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. BO 4731. Al consultar el SIGAF el requerimiento N° 6054 se debita el Programa 1 de la Jurisdicción 40. En el Programa 95 se disminuye la partida 3.4.9.

RESOLUCIÓN Nº 427/GCABA/SSGAE /15 del 13/11/2015 Considerandos: Que, por el expediente citado en el Visto distintas Jurisdicciones propician una modificación crediticia al Presupuesto vigente, así como aquellas otras readecuaciones crediticias que son imprescindibles para el normal desarrollo de las actividades del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. BO 4771. Al consultar el SIGAF el requerimiento N° 5690 se debita el Programa 8 de la Jurisdicción 26. En el Programa 95 se disminuyen las partidas 2.9.5 y 2.9.2

RESOLUCIÓN N° 456/GCABA/SSGAE /15 del 29/12/2015 No publicada.

4.2.2 Plan de Compras

El marco normativo aplicable **(VER ANEXO I NORMATIVO DEL PRESENTE INFORME)**, Ley N° 2095 Artículo 12: *“Cada unidad ejecutora de programas o proyectos elaborará un Plan Anual de Compras y Contrataciones. Dicho plan debe prever los bienes y servicios que se requerirán durante el ejercicio presupuestario, ajustado a la naturaleza de sus actividades y a los créditos asignados en la Ley de Presupuesto de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.”*

Decreto Reglamentario N° 95/14 Artículo 12- PLAN ANUAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES. *“Cada Unidad Operativa de Adquisiciones elaborará, a partir de los proyectos de adquisiciones anuales que le eleven las unidades ejecutoras de programas o proyectos, un Plan Anual de Compras y Contrataciones que contendrá una lista de los bienes y servicios que se contratarán durante el año, con indicación de sus cantidades, montos estimados y demás información que requiera el Órgano Rector. Los procesos de compras y contrataciones deben ejecutarse de conformidad con lo informado en el Plan Anual de Compras y Contrataciones elaborado por cada Unidad Operativa de Adquisiciones, a menos que ajustes originados en modificaciones presupuestarias o circunstancias no previstas al momento de la elaboración del Plan Anual de Compras y Contrataciones no permitan su cabal cumplimiento. El Plan Anual de Compras y Contrataciones, así como sus correcciones en base a los ajustes antes citados deben ser enviados por las unidades operativas de adquisiciones al Órgano Rector a través del sistema, medios y en el formato que éste determine”.*

Disposición N° 732/DGCYC/14 *“Artículo 1°.- Apruébese el Procedimiento Único para el Diligenciamiento del Plan Anual de Compras y Contrataciones de acuerdo con lo establecido en el Anexo I (IF-2014- 15038928-DGCYC) que forma parte integrante de la presente. Artículo 2°.- Establécese que las Unidades Operativas de Adquisiciones vigentes tendrán plazo hasta el día 30 de noviembre de 2014 para remitir a la Dirección General de Compras y Contrataciones los Planes Anuales de Compras y Contrataciones correspondientes al ejercicio del año 2015. Artículo 3°.- Las Unidades Operativas de Adquisiciones que incumplieran la obligación de remitir los Planes Anuales de Compras y Contrataciones serán dadas de baja como tales por el Órgano Rector; solo podrán ser rehabilitadas una vez que hayan dado cumplimiento a la remisión del Plan Anual de Compras y Contrataciones correspondiente.”*

En respuesta N° 519/2017 en relación con el Plan Anual de Compras para el año 2015 de esta Dirección General, según lo establece la DI-732/DGCYC/2014, el Organismo adjunta a la presente planilla adjunta (Anexo I) con el detalle de créditos. **(VER ANEXO IV DEL PRESENTE INFORME).**

De los cuadros antes mencionados surge:

- ✓ Partidas solicitadas en el detalle del Plan de Compras elaborado por DGHYSA y no contemplado ni en el Plan de Compras (SIGAF), ni luego en el devengado por otro tipo de contratación. Me refiero a \$ 655.762,37 y a \$ 517.562,37.

El devengado 2015 por tipo de compra es el siguiente:

Concepto	Devengado	Porcentaje
Caja Chica	12.599,41	0,31%
Contrataciones Personales	3.928.648,00	97,29%
Contratación Menor	3.500,00	0,09%
Contratación Menor	93.184,65	2,31%
	4.037.932,06	

4.2.3 Cajas Chicas

4.2.3.1 Caja Chica Común

En respuesta a nuestra Nota sobre la existencia de una Caja Chica el Organismo respondió con copia del Expediente N° 1.758.582/DGHYSA. El mismo contiene cuatro rendiciones. Comparamos las imputaciones del SIGAF con las imputaciones Preventivas/Definitivas y con las imputaciones del Anexo III Resumen de Comprobante por Imputación, según el siguiente detalle:

- ✓ las imputaciones del SIGAF con las imputaciones Preventivas/Definitivas

Rendición	Programa	Afectación preventiva y Definitiva	SIGAF	Diferencia
1°	94	5.386,44	10.555,29	5.168,85
	95	5.748,28	5.536,36	-211,92
	no consta	4.956,93		-4.956,93
Total 1°		16.091,65	16.091,65	
2°	94	5.016,03	10.340,53	5.324,50
	95	11.927,55	6.603,04	-5.324,51
Total 2°		16.943,58	16.943,57	
3°	94	12.958,82	15.714,32	2.755,50
	95	3.215,50	460,01	-2.755,49
Total 3°		16.174,32	16.174,33	
4°	94	16.503,73	17.923,73	1.420,00
	95	1.310,00		-1.310,00
	no consta	110,00		-110,00
Total 4°		17.923,73	17.923,73	-
Total general		67.133,28	67.133,28	
	94	De más en SIGAF		14.668,85
	95	De menos en SIGAF		-9.601,92
	no consta	no consta imputación en base afectación preventiva y definitiva		-5.066,93

Hay diferencias en la imputación entre los programas 94 y 95 de la DGHYSA.

Las imputaciones del SIGAF con las imputaciones del Anexo III Resumen de Comprobante por Imputación-

(VER ANEXO IV DEL PRESENTE INFORME)

- ✓ Según el Anexo III de las rendiciones de Caja Chica los conceptos imputados a los Programas 94 y 95 son los siguientes:

Los 12.599,40 devengados en el Programa 95 por detalle es el siguiente:

CONCEPTO	MONTO
CANDADO	90,00
BOLSA DE DETERGENTE	1.550,00
LAVANDINA	48,36
RECARGA CILINDRO DE HELIO	3.848,00
SANGRE OVINA ESTERIL	950,00
CALDO GLUTAMATATO	2.200,00
TELURITO DE POTASIO	1.275,04
REPARACION DE TERMOCICLADOR	2.178,00
PENDRIVE	460,00
	12.599,40

Los \$ 54.533,88 restantes se imputaron al Programa 94:

CONCEPTO	MONTO
ACEITE DE OLIVA	214,17
LECHE	159,73
CAJA DE SOBRES	53,24
CAPSULAS DE CAFÉ	184,00
AZÚCAR	9,68
CAFÉ INSTANTANEO	141,54
EDULCORANTE	47,19
YERBA	205,70
GUANTE DE GOMA	73,20
RESMAS A4	400,00
INSUMO PARA LABORATORIO	910,00
PRODUCTOS QUIMICOS	1.190,00
ANTISUERO POLIVALENTE	1.889,92
TONER	999,00
CABLES	70,00
CAJAS DE GUANTES ESTERILES	5.990,00
BOLSA DE PAQUETES DE ALGODÓN	967,93
COPIA DE LLAVE	50,00
CAPSULAS DE CAFÉ	199,98
RESMAS A4	300,00
VASTAGO PARA NITROGENO	332,75
BPM ESTERILES	4.916,80
PRECINTOS CAJAS	4.500,00
SERVICIO DE CORREO	11,00
COPIA DE LLAVE	80,00
ALIMENTO	198,00

LECHE	134,54
LECHE	17,53
CAJA DE SOBRES	90,75
ACEITE DE OLIVA	186,00
CAFÉ INSTANTANEO	207,50
CAPSULAS DE CAFÉ	1.000,00
GUANTE DE GOMA	420,00
ROLLO DE PAPEL METALIZADO	560,00
ROOLO BOLSA DE ARRANQUE	652,50
PLASMA DE CONEJO	1.089,00
CALDO TIOGLICOLATO	1.494,00
CERRADURA	60,00
ESPONJA	72,50
SELLO	250,00
CARTUCHO HP	1.250,00
CALCULADORA	1.470,00
BATERIA	70,00
BOLSA PARA MUESTREO	2.241,00
MOUSE	395,00
TECLADO	155,00
MOUSE	190,00
ENVIO DE CORRESPONDENCIA	11,00
SERVICIO	500,00
YERBA	217,79
BEBIDAS	525,50
BEBIDAS	84,03
PAN DULCE	271,96
GUANTE DE GOMA	43,50
RESMAS A4	1.260,00
RESMAS OFICIO	750,00
RESMAS A4	882,00
ETIQUETA DE SEGURIDAD	990,00
ETIQUETA A4	340,00
TALONARIO	76,00
CUADERNO	20,00
SOBRES	88,00
PARCHE	50,00
PINTURA EN AEROSOL	105,00
BOLSA	0,35
ROLLO CONTACT	200,00
VALVULA	50,00
CERRADURA	70,00
CARTUCHO SAMSUNG	1.190,00
CARTUCHO HP	200,00
CARTUCHO HP	245,00
CINTA ADHESIVA	50,00
MARCADOR	72,60
NUMERADORA	200,00
BOLIGRAFO	121,00
CLIP	58,85
BANDA ELASTICA	48,50
BROCHES	89,65
ZAPATILLA CON CABLE	180,00
ZAPATILLA CON CABLE	100,00
ZAPATILLA	220,00
BOLSA PARA MUESTREO	4.896,00
TRINCHETA	60,00
ROLLO DE LAMINA	3.600,00
ENVIO CARTA SIMPLE	14,00
ENVIO CARTA SIMPLE	14,00
PENDRIVE	540,00
	54.533,88

El resto alimentos, elementos de librería no se imputó nada al Programa 95.

4.2.3.2 Movilidad

En respuesta a nuestra Nota sobre la existencia de Movilidad el Organismo respondió con copia del Expediente Electrónico N° 1.946.652/AGC/2015. El mismo contiene tres rendiciones de \$ 20.000,00 cada una correspondiente al 1°, 2° y 4° Trimestre. Además adjunta los recibos de los Beneficiarios.

De la documentación anterior y del cruce con el SIGAF surge:

Cantidad	Actividad	Función	Apellido y Nombre	Monto Devengado Locación	periodo locación	período movilidad	Monto Devengado Movilidad	1° trimestre	2° trimestre	4° trimestre
1	4	Administrativo	SOLER LUCAS MATIAS	129.852	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.800	600	600	600
1		Profesional	OSTRIT MARIA CELESTE	115.828	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.450	400	450	600
1		Profesional	SAVIO LORENA	110.880	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.700	600	600	500
1		Secretario	LAMPE MARTINA	110.736	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.450	450	600	400
1		Administrativo	GARCIA ITURRALDE ANDRES	107.548	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.650	450	600	600
1		Administrativo	MORALES ERIKA ANTONELLA	94.056	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.800	600	600	600
1		Administrativo	VIGANI RODOLFO ANGEL	90.000	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.650	450	600	600
1		Administrativo	SADKA ROBERTO EDUARDO	87.552	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.800	600	600	600
1		Administrativo	FERNANDEZ LIONEL HERALDO JORDAN	74.520	enero a diciembre	1° Trimestre	600	600		
1		Administrativo	MASSA DIEGO RICARDO	71.200	enero a septiembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.650	450	600	600
1		Profesional	LENTINI CECILIA GENOVEVA	60.450	enero a septiembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.600	400	600	600
1		Secretario	CHIERASCO HERNANDEZ, NABILA	56.856	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.800	600	600	600
1		Administrativo	PICCIRILLI JULIETA	54.100	enero a septiembre	2° y 4° Trimestre	800		400	400
1		Administrativo	UNSAO ROMINA PAOLA	42.228	enero a diciembre	1°, 2° y 4° Trimestre	1.480	600	480	400
1		Administrativo	MATISIC IVAN	39.000	enero a junio	1° y 2° Trimestre	1.200	600	600	
1		Profesional	SOLIS CAPRISTO MARIANA CAROLINA	26.000	septiembre a diciembre	4° Trimestre	300			300
16	Total general			1.270.806			22.730	7.400	7.930	7.400
							60.000	38	36	38

- ✓ Toda la movilidad de DGHYSA se imputó al Programa 94.
- ✓ En 16 casos, los beneficiarios de la movilidad cobran locaciones por el Programa 95.
- ✓ Los casos anteriores representan 42,11% en cantidad y en monto el 37,88%.

4.2.3.3 Caja Chica Especial

En respuesta a nuestra Nota sobre la existencia de una Caja Especial el Organismo respondió: "...Asimismo, y en relación requisitoria sobre la rendición de Caja Especial, correspondiente al Punto 12, se le informa que la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria no tiene asignada, para el periodo bajo análisis,

“Caja Chica Especial”. Por lo tanto, el Laboratorio que funciona en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, conto en el periodo 2015 con una “Caja Chica Especial” que formalmente fue asignada a la Dirección Ejecutiva de la Agencia. El fondo, fue por la suma de pesos quinientos mil (\$ 500.000.-) y tramitó por Expediente Electrónico N° EE-2015-3594551-AGC.”

La Caja Especial antes mencionada fue devengada en el programa 8 “Actividades Centrales” su contenido luego de examinada es el siguiente:

Por Disposición N° 692/CAAG del 11/12/2015 se aprobaron las rendiciones N° 1 y 2 pertenecientes a la Caja Chica Especial otorgada por Resolución N° 182-AGC-15, por un importe total de PESOS CIENTO SETENTA Y TRES MIL CIENTO SETENTA Y CINCO CON 50/100 (**\$ 173.175,50.-**) correspondiente al Beneficiario N° 76.189, de la Dirección Ejecutiva de la Agencia Gubernamental de Control, cuyos fondos fueron entregados por las Ordenes de Pago N° 82.907 y 186.614/15.

Esta Caja está destinada a solventar los gastos destinados a la compra de insumos para el Laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y cuyos fondos fueron asignados por Resolución N° 182-AGC-15 a la Dirección Ejecutiva de la Agencia Gubernamental de Control.

Primera Rendición:

N° orden	Beneficiario	Fecha	Concepto	Importe	Imputación	Suma por partida presupuestaria
2	Andrea V. Marino	22/05/2013	20 Manuales de Procedimiento de Laboratorio Módulo 1	4.600,00	235	
3	Andrea V. Marino	09/06/2013	20 Manuales de Procedimiento de Laboratorio Módulo 2	4.600,00	235	
4	Andrea V. Marino	15/06/2013	20 Manuales de Procedimiento de Laboratorio Módulo 3	4.600,00	235	
5	Andrea V. Marino	30/06/2013	20 Manuales de Procedimiento de Laboratorio Módulo 4	4.600,00	235	
6	Andrea V. Marino	13/07/2013	20 Manuales de Procedimiento de Laboratorio Módulo 5	4.600,00	235	23.000,00
7	Medic-Tec SRL	16/06/2013	Productos Químicos (E. Coli ATCC)	2.690,00	251	
8	R-Biopharm Latino SA	23/06/2013	Productos Químicos (Gliadin y Cocktel Solution)	17.250,99	251	19.940,99
9	José Luis Monastra	03/06/2013	2 carteles	3.700,00	258	
10	José Luis Monastra	18/06/2013	2 carteles	2.872,00	258	
11	José Luis Monastra	10/07/2013	4 carteles	4.428,00	258	11.000,00
12	Bioartis SRL	15/06/2013	Productos Químicos (Agar Tryptona Soya)	753,00	259	753,00
13	Casa Santos	23/07/2013	10 Pilas Litio	250,00	293	250,00
14	Eurolab SA	02/07/2013	Pipetas, mango de kolle porta ansa y ansas calibradas	3.573,81	295	3.573,81
15	Instrumental Pasteur SRL	23/07/2013	Repuesto. Autoclaves accesorios: control de esterilización	147,00	296	147,00
1	Ferreti Validaciones	22/05/2013	Servicio de verificación de integridad de filtros HEPA	8.620,00	333	8.620,00
				67.284,80		67.284,80

Segunda Rendición:

Nº orden	Beneficiario	Fecha	Concepto	Importe	Imputación	Suma por partida presupuestaria
5	Omni Lab SRL	30/10/2015	Productos Químicos (Columna DB 23)	14.922,69	252	14.922,69
3	Bioartis SRL	14/09/2015	Productos Químicos	2.745,15	259	
3	Bioartis SRL	14/09/2015	Productos Químicos	1.093,83	259	3.838,98
1	Perkin Elmer SRL	10/09/2015	Mano de obra sobre diagnóstico AA700	7.837,65	333	
2	Edaci SRL	11/09/2015	Calibración de baño termostático, balanzas y estufas	9.111,50	333	
4	D Amico Sistemas	20/10/2015	Pc Clon para instalaciones de software	9.680,00	333	26.629,15
4	D Amico Sistemas	20/10/2015	Software Empower 2	60.500,00	481	60.500,00
				105.890,82		

4.2.4 Contrataciones Personales

El importe devengado corresponde a 58 personas contratadas durante el 2015, al comparar dicho devengado con las resoluciones surgen los siguientes casos:

- ✓ Resoluciones con fecha posterior al inicio de la contratación:

Fecha Resolución	Resolución N°	Cantidad	Inicio contratos	Días posteriores a fecha de inicio
16/01/2015	18	26	01/01/2015	15
01/06/2015	298	1	01/04/2015	61
12/06/2015	332	2	01/06/2015	11
		1	01/05/2015	42
12/06/2015	333	1	01/05/2015	42
23/06/2015	362	1	15/06/2015	8
23/06/2015	363	1	01/05/2015	53
23/06/2015	364	2	01/06/2015	22
11/08/2015	482	1	01/07/2015	41
19/08/2015	519	1	01/07/2015	49
19/08/2015	520	1	01/07/2015	49
24/08/2015	534	1	01/08/2015	23
24/08/2015	535	1	01/07/2015	54
04/09/2015	552	1	01/08/2015	34
		1	15/08/2015	20
18/09/2015	572	1	01/09/2015	17
18/09/2015	574	1	01/08/2015	48
		1	01/09/2015	17
22/09/2015	580	1	15/08/2015	38
24/09/2015	589	2	01/09/2015	23
05/10/2015	603	1	01/10/2015	4
07/10/2015	610	2	01/09/2015	36
07/10/2015	616	1	01/09/2015	36
14/10/2015	621	1	01/10/2015	13

14/10/2015	622	1	15/09/2015	29
28/10/2015	665	2	01/10/2015	13
28/10/2015	671	1	01/10/2015	27
11/11/2015	700	1	01/11/2015	10
		58		

Además las contrataciones se distribuyen entre dos actividades:

Actividades	Cantidad	Función	Monto	% Cantidad	% Monto
3 registro de establecimientos alimentos	6	Administrativo	261.650,00	10,34%	6,66%
Total Actividad 3	6		261.650,00	10,34%	6,66%
4 análisis e investigación bromatológica	20	Administrativo	1.341.416,00	38,46%	36,58%
	25	Profesional	1.810.348,00	48,08%	49,37%
	1	Asesor	52.164,00	1,92%	1,42%
	2	Chofer	162.228,00	3,85%	4,42%
	2	Secretario	167.592,00	3,85%	4,57%
	1	Técnico	60.450,00	1,92%	1,65%
	1	Inspector	72.800,00	1,92%	1,99%
Total Actividad 4	52		3.666.998,00	89,66%	93,34%
	58		3.928.648,00	100,00%	100,00%

4.3. COMPRAS EFECTUADAS MEDIANTE EL PROGRAMA 95.

De las compulsa de los dos únicos (2) expedientes electrónicos de compras efectuados por el programa 95, bajo análisis, surge lo siguiente (a continuación se transcriben solo las partes pertinentes al entendimiento del proceso en el **ANEXO VI** del presente Informe se resume una descripción del proceso que lleva a cabo el organismo auditado):

4.3.1 EXPEDIENTE EX 20782828-MGEYA-AGC: Adquisición de un nuevo dilutor. Enviado por la Contaduría General del GCBA, en respuesta a la Nota AGCBA N° 477/2017.¹¹

0003-Nota N°: NO-2015-10318485-DGHYSA del 19/05/2015. **Solicitud de Adquisición de Equipos** de Director General D.G. Higiene Y Seguridad Alimentaria (AGC) a: (CAAGC)¹². "... con motivo de solicitar la adquisición urgente de un nuevo Dilutor para el Laboratorio de Investigación y Monitoreo debido a que el equipo dejó de funcionar y ya no existen los repuestos para su reparación, porque se trata de un modelo anticuado y tecnológicamente obsoleto. El Dilutor es un equipo básico e imprescindible en el análisis microbiológico de alimentos, porque tanto para los análisis cuantitativos (recuento de bacterias) como para los de identificación, es necesario inocular una mezcla líquida en un caldo de cultivo, y

¹¹ Papel de Trabajo N° 1. Legajo Corriente. Carpeta de Documentación Principal.

¹² En relación a la reciente detección de la presencia de Cronobacter Sakazakii en fórmulas lácteas de la empresa Sancer-Mead Johnson, se hace indispensable la agilización para contar con el equipo con la mayor celeridad posible.

esa mezcla debe poseer una determinada concentración. Es decir, está constituida por una cantidad determinada y conocida del alimento que se va a analizar y una cantidad específica de líquido o solución de siembra. El Dilutor permite llevar a cabo este proceso en forma automática, reduciendo drásticamente el tiempo, asegurando la esterilidad y permitiendo la estandarización. Asimismo, el Laboratorio de Microbiología fue diseñado para contar con un dilutor en el área de bioseguridad.”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Rango de Peso: como mínimo hasta 2500 g (tara incluida).

Resolución de Peso de Dilución: 0.1g.

Factor de dilución variable y ajustable: de 2 a 100 hasta 2 a 1000.

Resolución de Peso de Muestra: 0.01g.

Velocidad de Dispensado mínima: 500 ml/min.

Tiempo Medio de dilución 1:10 (muestra de 25g): 16 s.

Precisión de pesada (para pesos muestra > 5g): > 99%± 1 dígitos.

Precisión de dilución: > 99%.

Precisión de dispensación: > 99%.

Compensación de vibraciones.

Alimentación: 230/100 V 50/60 Hz.

Intervalo de Calibración (dos puntos): 0 y 100 - 2000 g.

Opción para agregado de una bomba peristáltica adicional.

Temperatura de Trabajo: 5°C a 40°C.

Monto estimado entre \$100.000-\$150.000.¹³

Se realiza en los términos de procedimiento de contratación menor establecido en el artículo 38 concordantes y siguientes de la Ley N° 2095 y su modificatoria la Ley N° 4764, su Decreto Reglamentario y modificatorios.

En tal sentido, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 7º, inciso d) del Decreto N° 1510/97, se remiten los actuados a efectos que formule el Dictamen que corresponde en el marco de su competencia. Providencia donde se ordena remitir el expediente para Dictamen de acuerdo al art. 7º inc. d) del Decreto N° 1510/97.

Debido a que el equipo dejó de funcionar y ya no existen los repuestos para su reparación, porque se trata de un modelo anticuado y tecnológicamente obsoleto, a través del régimen de Contratación Menor prevista en el art. 38 de la Ley N° 2.095, modificada por la Ley N° 4764 y su Decreto Reglamentario N° 95/14.

“...Como primera medida, corresponde señalar que la opinión de este Gerencia Operativa se limitará al aspecto jurídico de la consulta, no debiendo en consecuencia opinar sobre cuestiones referidas a los precios, oportunidad, o las características técnicas involucradas en la presente contratación. Agregó además, que el mentado equipo “es básico e imprescindible en el análisis microbiológico de alimentos, porque tanto para los análisis cuantitativos (recuento de bacterias) como para los de identificación, es necesario inocular una mezcla líquida en un caldo de

¹³ Papel de Trabajo N° 1 A. Copia del expediente electrónico. Legajo Corriente. Carpeta de Documentación Principal.

*cultivo, y esa mezcla debe poseer una determinada concentración... El Dilutor permite llevar a cabo este proceso en forma automática, reduciendo drásticamente el tiempo, asegurando la esterilidad y permitiendo la estandarización”.*¹⁴

0020 IF-2015-24696538-AGC de fecha 14/09/2015. **Referencia: Solicitud de Gasto**, adquisición de Dilutor. El documento fue importado por el sistema GEDO.

Código ítem	Descripción	Observaciones	Cantidad	Precio Unitario	Subtotal
28.02.018.006.1	Equipo detector de agentes químicos y gases peligrosos	Dilutor Gravimétrico para el análisis microbiológico de alimentos	1 Caja de 1 unidad	\$150.000	\$150.000
28.02.008.006.1	Dilutor Gravimétrico		1 Caja de 1 unidad x 1 x 1 unidades	\$150.000	\$150.000
Total de la Solicitud: \$300.000					

0025 IF-2015-2553260-AGC de fecha 14/09/2015. **Referencia: Acta de Apertura.**

Lista de ofertas en el proceso de evaluación administrativa y técnica

Nombre de la oferta	Razón social/ Nombre y apellidos	Número de C.U.I.T	Fecha de la confirmación de la oferta	Moneda cotizada	Precio total general de la oferta sin descuento	Precio total general de la oferta	Tipo de garantía	Forma de la garantía	Monto de la garantía
82621865 CME15	BIOMÉRIEUX ARGENTINA SA	30694376432	17/09/2015	Peso Argentino	93184,65	93184,65			

0026 RE-2015-25532711-ACG del 17/09/2015. **Referencia: Oferta de BIOMÉRIEUX ARGENTINA SA.** Documento importado por GEDO. Asesor Legal. MJYSGC. **Total ofertado por un Dilutor Gravimétrico: \$ 93.184,65.**

0031 IF-201525532821-AGC de fecha 17/09/2015. **Referencia: Cuadro Comparativo de Ofertas.**

El Cuadro comparativo de ofertas detalla solo una oferta ofrecida por BIOMERIEUX ARGENTINA S.A. por un valor de \$ 93184.65 la cual se encuentra “Confirmada”.

¹⁴ Dictamen de Legales.

Opción	Razón Social	Nombre de oferta	Especificaciones del proveedor	Cantidad ofertada	Precio unitario	Precio total del renglón	Estado del renglón de la oferta
1	BIOMERIEUX ARGENTINA S.A	8262-1865-CME15	Ref. AESAP1056 Dilumat 4	1.00	93184,65	93184,6500	Confirmada

0046 PV-2015-25909506-DGHYSA de fecha 21/09/2015. **Referencia: Informe Técnico.** Dilutor. Firmada por DGHYSA y dirigida a Subgerente Operativo MJYSGC.

ITEM	PROVEEDOR
	BIOMERIEUX ARGENTINA S.A
Dilutor Gravimétrico	CUMPLE

La providencia indica que el Pliego de Especificaciones Técnicas presentado por la empresa ofertante cumple con los requisitos exigidos.

0047 IF-2015-26409337-AGC de fecha 25/09/2015. **Referencia: Informe de la Comisión Evaluadora.**

INFORME DE LA COMISION EVALUADORA DE OFERTAS. CONTRATACIÓN MENOR W 8262-1865-CME15

	Proveedores
Requisitos:	BIOMÉRIEUX ARGENTINA S.A.
Ejemplar de PUBCG, PBCP y PET firmados (Punto 2.5.6 a)	Cumple
Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos (Punto 2.5.6 b)	Cumple
Estatuto y Acta de Asamblea o DNI (Punto 2.5.6 c)	Cumple
Constancia de Inscripción AFIP (Punto 2.5.6 d)	Cumple
Constancia de Inscripción Ingresos Brutos y Convenio Multilateral (Punto 2.5.6 e)	Cumple
Oferta Económica (Punto 2.5.6 f)	Cumple

Continúa el expediente... "Del... análisis administrativo y económico anteriormente desarrollado, se evidencia que:

BIOMÉRIEUX ARGENTINA SA: cumplimenta con todas las exigencias de los pliegos que rigen la presente contratación y ha ofertado en el portal "Buenos Aires Compras" (BAC) por la suma de PESOS NOVENTA Y TRES MIL CIENTO OCHENTA Y CUATRO CON SESENTA Y CINCO (\$ 93.184,65) todo ello conforme la normativa vigente en la materia.

En referencia a su "Estado de Inscripción" en el R.I.U.P.P. a través del portal oficial de BAC su estado es "Inscripto".

Asimismo, respecto de la evaluación económica, surge que la oferta realizada por la firma BIOMÉRIEUX ARGENTINA SA resulta ser la única oferta válida y más conveniente a los intereses de esta Agencia Gubernamental de Control.

Es por esto y concluyendo el análisis formal, esta Comisión Evaluadora recomienda adjudicar según conveniencia técnica y económica, a la firma BIOMÉRIEUX ARGENTINA SA.

Concluida esta labor, se cierra el acto y, leída la presente, se firma de conformidad por todos los miembros de la Comisión Evaluadora designada en el caso. La recomendación efectuada por BAC indica que se adjudique a BIOMÉRIEUX ARGENTINA SA, correspondiendo, de acuerdo a lo establecido por el inc. h) del artículo 38 del Decreto Reglamentario N° 95/14, que sin más trámite se emita el acto administrativo de adjudicación por el que concluye el procedimiento.

El Director Ejecutivo de la AGC resuelve:

Artículo 1.- Apruébase la Contratación Menor N° 8262-1865-CME15, para la adquisición un Dilutor para el Laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de esta Agencia Gubernamental de Control, al amparo de lo normado por el artículo 38 de la Ley N° 2095 y su modificatoria Ley N° 4764.

Artículo 2.- Adjudícase la contratación citada en el Artículo 1, a tenor de lo dispuesto por los artículos 108 y 109 de la Ley N° 2095 y su modificatoria Ley N° 4764, a BIOMÉRIEUX ARGENTINA SA (3069437643-2) por el monto de PESOS NOVENTA Y TRES MIL CIENTO OCHENTA Y CUATRO CON SESENTA Y CINCO CENTAVOS (\$93.184,65) por resultar la única oferta válida y conveniente a las necesidades de esta Agencia Gubernamental de Control.

0050 IF-2015-27544323-DGLYTAGC de fecha 05/10/2015. **Referencia: Dictamen Legal.**

En cuanto a la legalidad del trámite, el área legal entiende que de acuerdo con las constancias obrantes en el expediente, se han respetado todas las previsiones legales inherentes a la Contratación Directa Menor establecidas en el artículo 38° y conchs. de la Ley N° 2095 –modificada por la Ley N° 4764-, y en su Decreto Reglamentario N° 95/14. Sin perjuicio de ello, se considera pertinente que previo al dictado del acto de adjudicación se cumpla con la sugerencia propuesta por la Comisión Evaluadora de Ofertas en cuanto a requerir la documentación faltante. V. En virtud de lo expuesto, esta Gerencia Operativa de Asuntos Jurídicos considera que, previo a considerar lo arriba indicado, no existe impedimento legal alguno para que, en caso de estimarlo conveniente, se dicte el acto administrativo que apruebe la Contratación Directa Menor N°8262-0888- CME15, y adjudique la contratación a

quien estime corresponder en los términos del artículo 109 de la Ley N° 2095 – modificada por la Ley N° 4764.

0056 RESOL-2015-609-AGC de fecha 07/10/2015. Referencia: Adjudicación de dilutor para el laboratorio de la DGHYSA.

Por Resolución RESOL-2015-565-AGC fue aprobado el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, el Pliego de Especificaciones Técnicas, y se autorizó el llamado a Contratación Menor N° 8262-1865CME15.

4.3.2 EXPEDIENTE DE COMPRA EX 07184102-MGEYA-AGC: Adquisición de equipos para DGHYSA, enviado por la Contaduría General GCABA, en respuesta a la Nota AGCBA N° 477/2017.¹⁵

0001 PV-2015-07184106- AGC del 15/04/2015 Caratulación: GENE0303B - COMPRA DIRECTA CONTRATACION MENOR Adquisición de equipos para DGHYSA.

0003 Nota N°: NO-2015-03964121- -DGHYSA del 10/03/2015 **Solicitud de Adquisición de Equipos** de Director General D.G.HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (AGC) a: (CAAGC).

“Por la presente me dirijo a Ud. con motivo de procurar la resolución urgente de un problema surgido recientemente que atenta contra el cumplimiento efectivo de las misiones y funciones inherentes al cargo que ocupo. En el mes de febrero del corriente año la Microcentrífuga del Laboratorio sufrió un desperfecto irreparable y, por lo tanto, está en riesgo “la realización de los análisis de laboratorio de aquellas materias primas y productos alimenticios que circulen, vendan o almacenen en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires”, que por Resolución N° 66/AGC/2013 se encomienda al área que represento. La Microcentrífuga es esencial para la detección de microorganismos patógenos en el área de análisis microbiológico de los alimentos. Es un instrumento básico de uso generalizado e irremplazable, porque prácticamente todos los análisis microbiológicos requieren, en algún punto, un paso que permita separar por medios físicos las bacterias o alguno de sus productos del resto de los componentes, y esto sólo se consigue por medio de centrifugación a altas velocidades (15000rpm). Esta separación resulta fundamental para cualquier intento de identificación y caracterización posterior. Asimismo, es absolutamente necesaria en la búsqueda de microorganismos patógenos por medio de la Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR), que es la herramienta que le permite al Laboratorio trabajar en el análisis de un alto número de muestras al mismo tiempo. La situación actual representa entonces un riesgo para la población, al tiempo que provoca serios inconvenientes para el efectivo cumplimiento tanto de los objetivos planificados en el Plan Operativo Anual a comienzos de año respecto de la toma y análisis de muestras, como del Plan de Monitoreo de Alimentos del año 2015, aprobado por Disposición N° 21/DGHYSA/14. Dicho plan incluye, entre el conjunto de proyectos que lo componen, el Plan de Carnicerías Saludables 2015 destinado a la prevención de

¹⁵ Papel de Trabajo N°2. Legajo Corriente. Carpeta de Documentación Principal.

*Enfermedades de Transmisión Alimentaria de gravedad, mediante la vigilancia y el monitoreo de microorganismos peligrosos como Salmonella, Listeria Monocytogenes y Escherichia coli O157 y Escherichia coli productora de toxina Shiga. Por los motivos expuestos, le solicito tenga a bien coordinar las acciones necesarias para la adquisición urgente de una nueva Microcentrífuga para el Laboratorio de Alimentos, dado que nuestra Caja Chica tiene un tope por comprobantes y partidas menor al costo del aparato, que se extiende **desde los \$20.000,00 (VEINTE MIL PESOS) hasta los \$70.000,00 (SETENTA MIL PESOS) dependiendo de la calidad y el origen.**"¹⁶*

0004 Nota N°: NO-2015-06355593- -DGHYSA del 16/04/2015 **Agregado al pedido original** de Ignacio José Parera Director General D.G.HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (AGC) a: (Coordinador adm.AAGC).

"La presente, tiene como objeto agregar a dicho pedido dos Balanzas de precisión, una Estufa de secado de acero inoxidable y un Vortex. Dichos equipos resultan indispensables para el desarrollo de las tareas inherentes al citado Laboratorio de DGHYSA y para que esta Agencia Gubernamental de Control pueda cumplir sus fines. Cabe agregar, que el monto estimado de los equipos a adquirir asciende aproximadamente a pesos ciento cincuenta mil (\$ 150.000), y el de la Micro centrífuga solicitada por la nota ut supra mencionada es de pesos setenta mil (\$ 70.000). Por lo cual el monto total que se estima es de pesos doscientos veinte mil (\$ 220.000). Asimismo se adjuntan a la presente, el Pliego de Especificaciones Técnicas junto con las correspondientes planillas de presupuesto y de cotización."

0005 IF-2015-06810530-DGHYSA del 23/04/2015 **Pliegos de Especificaciones Técnicas de Equipos para Laboratorio** del Director General D.G.HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (AGC).

0006 IF-2015-08457207-AGC del 08/05/2015 **PLANILLA DE COTIZACIÓN** de Director General D.G.HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (AGC) y a: Asistente Legal AGENCIA GUBERNAMENTAL DE CONTROL (MJYSGC)¹⁷.

¹⁶ Papel de Trabajo N°2. Legajo Corriente Carpeta de documentación principal. Papel de Trabajo N° 2 A. Copia del expediente electrónico. Legajo Corriente Carpeta de Documentación principal.

¹⁷ Aclaraciones: Ley 4764/13 Art. 12.- Modifíquese el artículo 38 del Capítulo IV del Título Tercero de la Ley 2095, el que quedara redactado de la siguiente forma: "Artículo 38 - CONTRATACIÓN MENOR. La contratación menor es aquel procedimiento de contratación directa que se aplica cuando el monto total de la contratación no supere el equivalente a cien mil (100.000) unidades de compra. La elección de este procedimiento no podrá apartarse de los principios establecidos en el artículo 7° de la presente Ley." Decreto Reglamentario 95/14 Artículo 38.- CONTRATACIÓN MENOR. Las contrataciones directas efectuadas bajo el procedimiento de contratación menor tramitan conforme el procedimiento que se indica en el presente artículo. a) Las actuaciones se inician con el pedido efectuado a la Unidad Operativa de Adquisiciones por la repartición solicitante. b) Debe incorporarse la correspondiente afectación preventiva del gasto. c) La autoridad competente emite el acto administrativo de autorización de la contratación y aprueba el pliego de bases y condiciones particulares. d) La Unidad Operativa de Adquisiciones efectúa las invitaciones a cotizar, por cualquier medio escrito, a por lo menos dos (2) proveedores del rubro objeto de la contratación inscriptos en el RIUPP, si los hubiere. Caso contrario, se invitan a potenciales oferentes del rubro a contratar hasta completar el mínimo exigido, en las condiciones establecidas en el artículo 93 de la Ley. Las invitaciones a cotizar deben ser efectuadas con un mínimo de dos (2) días de antelación a la fecha límite fijada para la recepción de las propuestas. e) La Unidad Operativa de Adquisiciones difunde la contratación en el sitio de Internet del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a partir del día en que se cursen las invitaciones a cotizar y con el mínimo de antelación previsto en el inciso d). f) Las ofertas pueden presentarse por cualquier medio escrito, pudiendo los Pliegos de Bases y Condiciones fijar el modo de tal presentación. g) Podrá prescindirse del acto formal de apertura de las

Renglón	Cantidad	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
1	1	Microcentrífuga	70.000,00	70.000,00
2	2	Balanzas de precisión	50.000,00	100.000,00
3	1	Estufa de secado	25.000,00	25.000,00
4	1	Vortex	25.000,00	25.000,00
				220.000,00

0009 IF-2015-08457882- -AGC del 08/05/2015 **Solicitud del Gasto por BAC** de Asistente Legal de la AGC

0012 IF-2015-08697264- -DGLYTAGC del 13/05/2015 **Dictamen** de la Gerente Operativa Gerencia Operativa de Asuntos Jurídicos Agencia Gubernamental de Control a: DIRECCIÓN GENERAL LEGAL Y TÉCNICA

“Cabe destacar, que a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 93 de la Ley 2095 y 38° del Reglamento antes citado, se deberá invitar a participar del trámite de contratación a por lo menos dos(2) proveedores del rubro inscriptos en el R.I.U.P.P, y, para el caso que no los hubiere, a potenciales oferentes del rubro. V. En virtud de lo expuesto, esta Gerencia Operativa de Asuntos Jurídicos considera que no existe impedimento legal alguno para que, en caso de estimarlo conveniente, se dicte el acto administrativo que apruebe el Pliego de Condiciones Particulares y autorice el procedimiento de contratación bajo la modalidad de Contratación Directa Menor prevista en el art. 38° de la Ley N° 2.095 -modificada por la Ley N° 4764-.”

0016 RESOL-2015-272-AGC del 15/05/2015 **llamado a Contratación Menor N° 8262-0888-CME15** : *“Que la Unidad de Coordinación Administrativa consideró que el procedimiento de selección debería instarse por Contratación Menor en los términos del artículo 38 concordantes y siguientes de la Ley N° 2095 y su modificatoria la Ley N° 4764; Que se encuentra debidamente valorizada la Solicitud de Gastos N° 8652-2095-SG15, con su correspondiente afectación presupuestaria preventiva al ejercicio 2015, la cual ha sido conformada por un importe total de pesos doscientos veinte mil (\$ 220.000.-);”*

“Artículo 3.- Fijase para las 11 horas del día 26 mayo de 2015 la apertura de las ofertas en la página web oficial de “Buenos Aires Compras”.

Artículo 5.- Publíquese en la Página de Internet de Compras del Gobierno de la Ciudad y en el portal de Buenos Aires Compras (BAC), comuníquese a la Dirección General de Contaduría dependiente del Ministerio de Hacienda y remítase a la

ofertas. En tal caso, los procesos exceptuados de la aplicación del artículo 7° inciso 10, de la Ley deberán contar con un acta suscripta por el titular de la Unidad Operativa de Adquisiciones, la cual contendrá: i. Fecha, hora, N° de Acta y N° de Procedimiento. ii. Número de orden asignado a cada oferta. iii. Nombre y N° de C.U.I.T. de los oferentes. iv. Montos de las ofertas. v. Las observaciones que se formulen. vi. Firma del funcionario responsable. ANEXOS - DECRETO N° 95 /14 (continuación) N° 4355 - 11/03/2014 Separata del Boletín Oficial de la Ciudad de Buenos Aires N° 18 h) Una vez confeccionado el Cuadro Comparativo de Ofertas por la Unidad Operativa de Adquisiciones, sin más trámite, la autoridad competente emite el acto administrativo por el que concluye el procedimiento. i) El procedimiento continúa de acuerdo con el procedimiento básico establecido en el Título Sexto de la Ley “PROCEDIMIENTO BÁSICO” Además la UC surge del art. 143 de la ley 2095, establecido por la ley presupuestaria en nuestro caso Ley 5239/14 \$7.50.-

Unidad de Coordinación Administrativa de la Jefatura de Gabinete para la prosecución de su trámite. Cumplido, archívese.”¹⁸

0020 IF-2015-14237396- -AGC del 02/06/2015 **Acta de Apertura** de: Asistente Legal de la AGC. Fecha de apertura 26/05/2015 11 hs.

Nombre de la oferta	Razón social/ Nombre y Apellido	Número de CUIT	Fecha de la confirmación de la oferta	Moneda Cotizada	Precio total de la oferta sin descuento	Precio total de la oferta	Tipo de la garantía	Forma de la Garantía de la Garantía	Monto de la Garantía
Zelian S.A	Zelian S.A 30709591149 26/05/2015 Peso	30709591149	26/05/2015	peso argentino	81.600,00	81.600,00			
8262-0888-CME15	BIOQUIMICA SRL	30642169226	22/05/2015	peso argentino	60.360,00	60.360,00			
INSTRUMENTALIA S.A.	INSTRUMENTALIA S.A.	30702243374	22/05/2015	peso argentino	159.943,00	159.943,00	Mantenimiento de la oferta	seguros	8.000,00
LOBOV Y CIA. S.A.C.I	LOBOV Y CIA. S.A.C.I	30541677220	22/05/2015	peso argentino	115.000,00	115.000,00			
					416.903,00	416.903,00			

Aclaraciones: No todos los oferentes presentaron las garantías y además uno presentó garantía de oferta y no era obligatoria.

0059 IF-2015-14951563-DGHYSA del 05/6/2015. **Referencia: Adquisición de equipos para DGHYSA Cuadro de Cumplimiento Técnico** de Sub gerente Operativo de DGHYSA al Sub gerente Operativo de Compras y Contrataciones de la AGC.

“Tratan las presentes actuaciones sobre la adquisición de una microcentrífuga, un vortex, una estufa y dos balanzas para el Laboratorio de Análisis de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria dependiente de esta Agencia Gubernamental de Control. Habiendo tomado vista de las propuestas técnicas que se presentaron al proceso, se presenta el siguiente cuadro de cumplimiento técnico:”

REGLÓN	ITEM	ZELIAN S.A.	BIOQUIMICA S.R.L.	INSTRUMENTALIA S.A.	LOBOV Y CIA. S.A.C.I.
1	Balanza	Cumple	No Presenta	Se presentan vs modelos	No Presenta
2	Estufa	Cumple	Cumple	Se presentan vs modelos	Cumple
3	Micro centrífuga	No Cumple	No Cumple	Cumple	Cumple
4	Agitador Vortex	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple

¹⁸ **Aclaraciones:** cumple con el artículo 17.1 f): “**De impugnación a la pre adjudicación de las ofertas:** entre el uno por ciento (1%) y el cinco por ciento (5%) del monto de la oferta del renglón o los renglones impugnados, a criterio del organismo licitante. Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculara sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante. EN EL SUPUESTO DE NO ESTABLECER EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES EL PORCENTAJE DE LA GARANTIA, EL MISMO SERA DEL CUATRO POR CIENTO (4%) DEL MONTO DE LA OFERTA, DEL RENGLON O LOS RENGLONES IMPUGNADOS.”

Se deja constancia, que la Subgerencia Operativa de Compras y Contrataciones solicitó a la firma Instrumentalia S.A. la aclaración respecto a los Renglones N° 2 y 3, a fin de asegurar mismas condiciones de evaluación a todos los proveedores, de la cual no obtuvimos respuesta alguna.”

0060 IF-2015-16336881-AGC del 10/06/2015 **Referencia: Informe CEO a:**
Asistente Legal de la AGC

Aclaraciones: no consta fecha del Informe, ni quién lo hizo.
Las ofertas económicas se presentaron de la siguiente manera:

Renglón	Opción	ZELIAN SA	BIOQUIMICA SRL	INSTRUMENTALIA SA	LOBOV Y CIA S.A.C.I.
1	1	\$ 45000,00		\$ 75600,00	
1	Calibración	\$ 9000,00			
2	1	\$ 19.800,00	\$ 29645,00	\$ 22680,00	\$ 43000,00
3	1	\$ 13300,00	\$ 24115,00	\$ 50011,00	\$ 67000,00
4	1	\$ 3500,00	\$ 6600,00	\$ 11652,00	\$ 5000,00
	Importe total:	\$ 90.600,00	\$ 60.360,00	\$ 159.943,00	\$ 115.000,00

Vista la documentación presentada se procede a realizar la evaluación y análisis de la documentación exigida en el Punto 2.5.6 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares como así de los demás requisitos. Cabe aclarar que la firma Zelían S.A. cumplió en tiempo y forma con la presentación de la documentación, mientras que el resto de los oferentes fueron intimados a la presentación de la misma, de lo cual obtuvimos el siguiente resultado:

Las firmas BIOQUIMICA S.R.L y LOBOV y CIA SACI, aún luego de la intimación para la presentación de la documentación faltante siguen incumpliendo en algunos puntos, no siendo ello causante para la desestimación de la oferta.

La firma INSTRUMENTALIA S.A. no presento la documentación pertinente, aun luego de haber sido notificada, por lo cual se desestima su oferta económica consecuentemente. Se sugiere requerir, por intermedio de la Subgerencia Operativa de Compras y Contrataciones, la documentación faltante a fin de completar los requisitos exigidos. En efecto, las firmas que resultan validas al presente proceso son ZELIAN S.A., BIOQUIMICA S.R.L. y LOBOV y CIA S.A.C.I. Es por esto y concluyendo el análisis formal, esta Comisión Evaluadora recomienda adjudicar según conveniencia técnica y económica, de la siguiente manera:

REGLÓN	ITEM	Proveedor
1	Balanza	ZELIAN S.A.
2	Estufa	ZELIAN S.A.
3	Micro centrífuga	LOBOV Y CIA. S.A.C.I.
4	Agitador Vortex	ZELIAN S.A.

Aclaraciones: en carpeta 56 al enviar la cédula dice que si no se recibe la documentación pedida, la oferta no es válida. No obstante, se manifiesta que la documentación faltante no es causal de desestimar la oferta.

A continuación se detallan los criterios de evaluación:

Proveedor	REGLÓN	N° de Opción	Especificaciones del Proveedor	Tipo	Evaluación Técnica	Evaluación Económica
INSTRUMENTALIA S.A.	3	1	ver más	Especificación	No cumple según informe técnico del área requirente	
INSTRUMENTALIA S.A.	1	1	ver más	Especificación	No se aclaró que equipo ofertaba	Se descarta por conveniencia económica
INSTRUMENTALIA S.A.	2	1	ver más	Especificación	No se aclaró que equipo ofertaba	Se descarta por conveniencia económica
LOBOV Y CIA. S.A.C.I.	2	1	ver más	Económica		
LOBOV Y CIA. S.A.C.I.	4	1	ver más	Económica		
ZELIAN S.A.	3	1	ver más	Especificación	No cumple según informe técnico del área requirente	

Aclaraciones: en la publicación en internet no consta la aclaración de falta de documentación de Lobov y Bioquímica.

0064 IF-2015-16758262 -DGLYTAGC del 12/06/2015 Referencia: Dictamen.

Aclaraciones: para la emisión del Dictamen en función del artículo 7º, inciso d) del Decreto N° 1510/97 El dictamen del área legales sugiere tomar en cuenta el pedido de documentación faltante recomendado por la Comisión de evaluación de Ofertas, por lo que se les remite a los oferentes el pedido de firma del Pliego de Bases y Condiciones en todas su fojas.

0069 RESOL-2015-338-AGC del 16/06/2015 de: Director Ejecutivo. Referencia: Aprobación de la Contratación Menor.

Se resuelve:

“Artículo 1.- Apruébase la Contratación Menor N° 8262-0888-CME15, que tramita la adquisición de equipos para el Laboratorio de Análisis, perteneciente a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, dependiente de esta Agencia Gubernamental de Control, al amparo de lo normado por el artículo 38 de la Ley N° 2095 y su modificatoria Ley N° 4764.

Artículo 2.- Adjudícase la contratación citada en el Artículo 1, a tenor de lo dispuesto por los artículos 108 y 109 de la Ley N° 2095 y su modificatoria Ley N° 4764, a la firma ZELIAN S.A. los renglones N° 1,2 y 4, y a la firma LOBOV y CIA S.A.C.I el renglón N° 3, por resultar ofertas válidas y convenientes a las necesidades de esta Agencia Gubernamental de Control.

Artículo 3.- El gasto que demande la ejecución de la presente contratación se imputará a la partida presupuestaria correspondiente al ejercicio 2015.

Artículo 4.- Publíquese en la página de Internet de Compras y Contrataciones y en el portal de "Buenos Aires Compras (BAC)", notifíquese a la Dirección General de Contaduría, a la empresa adjudicataria, y remítase a la Unidad de Coordinación Administrativa para la prosecución de su trámite. Cumplido, archívese."¹⁹

0075 IF-2015-17743362-AGC del 18/06/2015 **Referencia: Orden de compra: 8262-3130-OC15** de: Asistente Legal de la AGC

Aclaraciones: la Orden de Compra corresponde al proveedor Zelián SA por \$68.300

0076 IF-2015-17743374-AGC del 18/06/2015 **Referencia: Orden de compra: 8262-3131-OC15** de: Asistente Legal de la AGC

Aclaraciones: la Orden de Compra corresponde al proveedor Lobov y Cia SACI por \$ 67.000.

0077 DOCFI-2015-17743381-AGC del 18/06/2015 **Referencia: Afectación definitiva** de Asistente Legal de la AGC

Ejercicio	Objeto del Gasto	Institucional			UE	Apertura Programática					Fuente de Financiamiento	Ubicación Geog	Moneda	Monto
		JU	SUBJ	En		Pr	Sp	Py	Ac	Ob				
2015	4-3-3-0	26	0	261	8652	94	0	0	3	0	Rec Propios	3	Moneda Nacional	131.800,00
2015	2-5-9-0	26	0	261	8652	95	0	0	4	0	Rec Propios	3	Moneda Nacional	3.500,00

0078 IF-2016-08034495- -AGC del 04/03/2016 **Referencia: REMITOS Y PARTES** de: Asistente Legal de la AGC

Aclaraciones: PRD n° 704134/2015 del 02/07/2015 y Remito N° 1-5266 del 18/06/2015 de Zelian SA. PRD n° 1061003/2015 del 11/11/2015 y Remito N° 1-120110 del 18/06/2015 de Lovob y Cia SA.

¹⁹ Datos comprador Jurisdicción: 282 - MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD Subjurisdicción: 282 - MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD Unidad ejecutora: 8652 - DIRECCION GENERAL HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Oficina de compra: 8262 - AGENCIA GUBERNAMENTAL DE CONTROL Domicilio: AV REGIMIENTO DE LOS PATRICIOS 1142 - 5ºPISO Cód. Postal: Provincia: Buenos Aires Teléfono: 4323-8900 INT 5163 Email:Datos adjudicatario Razón Social LOBOV Y CIA S.A.C.I Número ente: 32338 CUIT: 30-54167722-0 IVA: Domicilio: AV. FRANKLIN D. ROOSEVELT 5828 cód. postal: 1431 Localidad: Provincia: Teléfono: 4574-3500 Detalle de la orden de compra \$ 67.000. Detalle de entrega, Clausulas, Anexos ingresados,, Solicitudes de provisión aprobadas, Autorizadores, Nombre autoridad Cargo Fecha autorización, Coordinador General UCAD 17/06/2015, Solicitud de rectificación, Solicitud de ampliación, Resumen solicitudes de ampliación, Monto máximo ampliable Total ampliaciones confirmadas Monto disponible a ampliar Porcentaje disponible a ampliar, 13400 20,00%. Solicitud de prórroga, Resumen solicitudes de prórroga, Monto máximo prorrogable Porcentaje disponible a prorrogar, 67.000 100,00%

Recibidos Conformes por el Subgerente Operativo de Laboratorio. En el caso del remito de Lovob SA aclara fecha de recepción 28/09/2015.

4.3.3 Comparativo de la documentación contenida en los expedientes electrónicos con la obrante en los expedientes físicos.

Surgen los siguientes cuadros comparativos:

4.3.3.1 EXPEDIENTE EX 20782828-MGEYA-AGC (Dilutor):

Electrónico				Físico	Diferencias entre ambos soportes
Carpeta N°	Concepto	Fecha Documento	Fecha de importación al GEDO	Folios N°	
1	Carátula	10/8/2015		1	
2	Pliego Único de Bases y Condiciones Generales		4/6/2014	10 a 21	Fuera de orden cronológico en expediente electrónico
3	Nota por Pedido de la DGHYSA	19/5/2015		2	
4	Nota por Complemento pedido DGHYSA	10/6/2015		3	
5	Pliego Especificaciones Técnicas		3/9/2015	4	
6	Planilla de Presupuesto		3/9/2015	5	
7	Planilla de Cotización		3/9/2015	6	
8	Nota de reiteración de la DGHYSA	30/7/2015		7	Fuera de orden cronológico en expediente electrónico
9	Providencia	5/8/2015		8	
10	Vista previa de solicitud de gasto de la pág. del BAC		3/9/2015	9	
11	Pliego de Bases y Condiciones Particulares		3/9/2015	22 a 26	
12	Providencia	3/9/2015		27	
13	Pase electrónico	4/9/2015			
14	Informe que sugiere el dictado para aprobar el pliego de Condiciones Particulares		8/9/2015	28	
15	Providencia- pase electrónico		9/9/2015		
16	Providencia del gestor al supervisor para autorización y llamado del proceso	14/9/2015			
17	Resolución de autorización de llamado a contratación menor	14/9/2015		29	
18	Providencia- pase electrónico	14/9/2015			
19	Providencia- pase electrónico	14/9/2015			
20	Solicitud de Gasto		14/9/2015		No consta en expediente físico
21	Garantías		14/9/2015		No consta en expediente físico
22	Pliego de Bases y Condiciones Particulares		14/9/2015		Estaba en el archivo electrónico n° 11.
23	Pliego Especificaciones Técnicas		14/9/2015		Estaba en archivo electrónico n° 5.
24	Pliego de Bases y Condiciones Particulares		14/9/2015		Estaba en el archivo electrónico n° 11 y 22.
25	Acta de Apertura- procedimiento de selección	17/9/2015	17/9/2015		Está de nuevo en el archivo electrónico n° 37.

26	Información del proceso de compras		17/9/2015		Está de nuevo en el archivo electrónico n° 33.
27	Certificado de Inscripción de establecimiento	15/5/2002	17/9/2015		Está en el archivo físico n° físico en el folio 143.
28	AFIP certificado fiscal para contratar con la Administración Nacional	31/8/2015	17/9/2015		Está en el archivo físico en el folio 142.
29	Deudores Alimentarios	31/7/2015	17/9/2015		Está de nuevo en el archivo 40 del electrónico y en el físico en el folio 81. El certificado no contiene a los directores designados por Acta de Asamblea n° 21 del 30/08/2013 y Acta de Directorio n° 99 del 5/09/2013, de acuerdo al siguiente detalle: Vicepresidente Gabriel Julián García y el Director Suplente Ignacio Zumáraga
30	Poder de competencias administrativas y disposición	21/10/2014	17/9/2015		Está de nuevo en el archivo 40 y en el 41 (dos veces) del electrónico y en el físico en el folio 87 a 141 (3 veces).
31	Cuadro comparativo por renglón de oferta		17/9/2015		No consta en el físico.
32	Vista previa del pliego		17/9/2015		
33	Publicación BAC del proceso de compra	15/9/2015	25/9/2015	30 al 35	
34	Invitaciones proveedores BAC		25/9/2015		No consta en el archivo físico
35	Publicación Intranet Administración registro de compras		25/9/2015	36	
36	Acta de Apertura- procedimiento de selección	17/9/2015	25/9/2015	37	
37	Cuadro comparativo de oferta		25/9/2015	38	
38	Oferta BIOMERIEUX- Documentación		25/9/2015	39 a 64	PBCG, PCP
39	Continuación Oferta BIOMERIEUX- Documentación		25/9/2015	65 a 76	PCP, Especificaciones Técnicas; constancia de Inscripción de CUIT, Inscripción en Ingresos Brutos. No consta incorporación de la oferta al 17/09 ya que se importó al GEDO el 25/09 y la apertura es del 17/09
40	Continuación Oferta BIOMERIEUX- Documentación		25/9/2015	77 a 93	Incluye juego de poder. Inscripción en Ingresos Brutos. Registro de Deudores Morosos. No consta incorporación de la oferta al 17/09 ya que se importó al GEDO el 25/09 y la apertura es del 17/09
41	Continuación Oferta BIOMERIEUX- Documentación		25/9/2015	94 a 115	Incluye juego de poder
42	Continuación Oferta BIOMERIEUX- Documentación		25/9/2015	116 a 142	Incluye juego de poder hasta 141. F ° 142 AFIP certificado fiscal para contratar con la Administración Nacional
43	Continuación Oferta BIOMERIEUX- Documentación		25/9/2015	143 a 162	143 Certificado de Inscripción de establecimiento. De F ° 144 a 162 Acta constitutiva, de directorio y de asamblea
44	Continuación Oferta BIOMERIEUX- Documentación		25/9/2015	163 a 181	De F ° 163 a 177 Actas de Directorio y Asamblea y de F ° 178 a 181 Presupuesto Económico y especificaciones técnicas en inglés
45	Providencia- Evaluación de cumplimiento de especificaciones técnicas	21/9/2015		182	
46	Providencia- Cuadro de cumplimiento de técnico	21/9/2015		183	
47	Informe de la Comisión Evaluadora de Oferta		25/9/2015	184 a 185	

48	Providencia- Remitiendo a autos para formular dictamen	25/9/2015		186	
49	Providencia- pase electrónico	25/9/2015			
50	Informe- dictamen de la Gerencia Operativa de Asuntos Jurídicos autorizando la aprobación del Pliego de Condiciones Particulares	5/10/2015		187	
51	Providencia- pase electrónico	5/10/2015			
52	Providencia- pase electrónico	7/10/2015			
53	Providencia- pase electrónico	7/10/2015			
54	Providencia- pase electrónico	8/10/2015			
55	Providencia- pase electrónico	8/10/2015			
56	Resolución aprobando la contratación menor	7/10/2015		188	
57	Providencia- pase electrónico	8/10/2015			
58	Providencia- pase electrónico	8/10/2015			
sin n°	Orden de compra	8/10/2015		189	No consta en electrónico.
sin n°	Publicación de adjudicación en el back office			190 a 191	No consta en electrónico.
sin n°	PRD	15/1/2016		Sin foliar	No consta en electrónico
sin n°	Remito proveedor	13/1/2016		Sin foliar	No consta en electrónico
sin n°	Nota para que no imputan en 2015	1/4/2016		Sin Foliar	No consta en electrónico
sin n°	PV para justificar imputación 2015	7/4/2016		Sin Foliar	No consta en electrónico

4.3.3.2 EXPEDIENTE DE COMPRA EX 07184102-MGEYA-AGC:

Carpeta N°	Electrónico			Físico	Diferencias entre ambos soportes
	Concepto	Fecha Documento	Fecha de importación al GEDO	Folios N°	
1	Carátula	28/4/2015			
2	Pliego de Bases y Condiciones Generales		4/6/2014		
3	Nota por Pedido de la DGHYSA	10/3/2015		1	
4	Nota por Complemento pedido DGHYSA	16/4/2015		2	
5	Especificaciones Técnicas		23/4/2015	4	
6	Planilla de Cotización		8/6/2015	3	
7	Providencia	22/4/2015		5 6	
8	Pliego de Bases y Condiciones Particulares		8/5/2015	7 a 12	
9	Solicitud del Gasto en el sistema de Compras		8/5/2015	13	
10 y 11	Providencia	8/5/2015		14	
12	Dictamen de la DGLYT	13/5/2015		15	
13 14 y 15	Providencia	13 y 15/05/2015			
16	Resolución llamado a Contratación Menor	15/5/2015		16	

17	Providencia	15/5/2015			
18	Solicitud del Gasto		23/5/2015		
19	Garantías		23/5/2015		
20	Acta de Apertura		2/6/2015	19	
21	Información s/ proceso de compra	26/5/2015	2/6/2015	20	Difiere contenido
22	Información s/ proceso de compra	26/5/2015	2/6/2015	81	Difiere contenido
23 a 33	Documentación Proveedor		2/6/2015	82 al 90	No consta en físico carpeta 29 y 31 del electrónico (fotos)
34	Información s/ proceso de compra	26/5/2015	2/6/2015	91	
35 a 38	Documentación Proveedor		2/6/2015	92 a 97	No consta en físico carpeta 38 (fotos) y falta en electrónico 96 y 97 (especificaciones con fotos)
39	Información s/ proceso de compra	26/5/2015	2/6/2015	98	Difiere contenido
40 a 41	Documentación Proveedor		2/6/2015	99 al 108	No consta en electrónico 101 a 103 (fotos renglón 2) y 105 a 108 (presupuestos renglón 3 y 4 y fotos de los mismos)
42	Cuadro Comparativo de Ofertas por renglón de ofertas		2/6/2015		
43	Información s/ proceso de compra		3/6/2015		Coincide con carpeta 21 pero importada la misma el 02/06
44	Información s/ proceso de compra		3/6/2015		Coincide con carpeta 22 pero importada la misma el 02/06
45 a 48	Documentación Proveedor		3/6/2015		Coincide con carpeta 35 a 38 pero importada la misma el 02/06
49	Información s/ proceso de compra		3/6/2015		Coincide con carpeta 39 pero importada la misma el 02/06
50	Documentación Proveedor		3/6/2015		Coincide con carpeta 41 a 42 pero importada la misma el 02/06
51	Publicación de la contratación Menor en Intranet	19/5/2015	5/6/2015	17	Fuera de orden en electrónico
52	Invitaciones		5/6/2015	18	Fuera de orden en electrónico
53 y 54	Documentación Proveedor		5/6/2015	21-80	Fuera de orden en electrónico
55	Nota de pase a DGHYSA para dictamen sobre especificaciones técnicas	1/6/2015		109	
56	Cédulas y notificaciones	2/6/2015	8/6/2015	110 a 114	
57	Recepción documentación nueva	2/6/2015	8/6/2015	115 a 143	No consta en electrónico los dorso de los folios 137 va 140 (parte de acta de constitución y su respectiva autenticación; instrumento complementario de constitución, autenticación de cesión de cuotas, acta de reunión de socios)
58	Recepción documentación nueva		8/6/2015	144 a 171	No consta en electrónico los dorso de los folios 153 (acta de asamblea 63 parte) 154 (autenticación de acta) 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 (parte de acta constitutiva)
59	Informe técnico		5/6/2015	172	
60	Informe CEO	8/6/2015	10/6/2015	173 y 174	
61	Cuadro Comparativo de Ofertas en el Sistema de Compras		10/6/2015	175	
62 y 63	Providencias		10/6/2015	177	
64	Informe DGLYT	12/6/2015		178	
65	Providencias	12/6/2015			

66	reiteración pedido de documentación	15/6/2015	16/6/2015	179	
67	recepción documentación	15/6/2015	16/6/2015	180 a 192	
68	Providencias	17/6/2015			
69	Resolución Aprobatoria	16/6/2015		193	
70 a 74	Providencias	17/6/2015			
75	Orden de Compra	17/6/2015	18/6/2015	194 y 195	
76	Orden de Compra	17/6/2015	18/6/2015	196 a 197	
77	Afectación Definitiva		18/6/2015		
78	PRD	02/07 y 11/11/2015	4/3/2016	198 a 201	Demora en la importación por el GEDO

4.4 DEL MANUAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES PROPORCIONADO POR LA DGHYSA²⁰

4.1 Circuito de Proceso

Se proporcionó al equipo de auditoría el Manual de Procedimientos de Compras y Contrataciones de la DGHYSA. Se procedió a realizar un análisis en base a la documentación recibida y al análisis de los expedientes de compras proporcionados al equipo de auditoría.

Análisis de la documentación:²¹

La Dirección General de Compras y Contrataciones del GCBA, Órgano Rector del Sistema aprobó, mediante la Disposición N° 173/DGCyC/MH/2013, el Manual operativo que debe usarse en los procedimientos regidos por la Ley N° 2095 (TO por Ley N°5454).

El mencionado Manual intenta ser una herramienta para aquellos agentes de la Agencia Gubernamental de Control que desempeñan tareas relacionadas con actuaciones cuyo objeto se encuentra alcanzado por la Ley N° 2095 (texto ordenado según Ley N° 5454), su Decreto Reglamentario N° 95/GCBA/2014 y su modificatorio Decreto N° 114/ 16.

Asimismo, se incluyen aquellos procedimientos especiales que, de acuerdo a la normativa vigente permiten hacer frente a aquellos gastos de imprescindible necesidad tendientes a asegurar la prestación de servicios esenciales y la aprobación de gastos (Decreto N° 556/GCBA/2010 y su modificatorio el Decreto N° 752GCBA/2010).

²⁰ Papel de Trabajo N°6. Cuestionario para entrevistas. Entrega del Manual. Legajo Permanente. Carpeta de Documentación Principal.

²¹ MANUAL OPERATIVO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES.SUBGERENCIA OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES GERENCIA OPERATIVA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA UNIDAD DE COORDINACIÓN ADMINISTRATIVA.

Resulta oportuno señalar que todo procedimiento de compras y contrataciones se gestiona a través del BAC “Buenos Aires Compras” implementado por el Decreto N° 1145. GCBA 2009, reglamentario del artículo 83 de la Ley N° 2095 (texto ordenado por la Ley N° 5454).

Dentro del marco del procedimiento de compras, se incluyen también los formularios denominados “Listas de verificación” que conforman una herramienta de trabajo, que tiene por objeto lograr el seguimiento sistemático de cada actuación según el tipo legal que corresponda (licitación, contratación directa, contratación menor, etc.).

PROCEDIMIENTOS Y MODALIDADES ²²

La selección del contratista se instrumentará por regla general mediante licitación pública o concurso, sin perjuicio de que el organismo contratante realice la elección del procedimiento de selección, así como de las modalidades del llamado a licitación o concurso considerando las siguientes condiciones:

- Características de los bienes y servicios a contratar
- Monto estimado del contrato.
- Condiciones de comercialización y configuración del mercado.

CONSIDERACIONES GENERALES

La actividad administrativa precontractual incluye una serie de actos administrativos hasta llegar a la elección del co- contratante:²³

La normativa vigente establece que todos los procedimientos de compras y contrataciones que efectúan los órganos contratantes comprendidos en la presente ley, deben realizarse utilizando los sistemas electrónicos o digitales que establezca el Órgano Rector, abarcando todas las instancias y actos administrativos del proceso, los que contendrán como mínimo, la licitación, contratación, adjudicación, y despacho de materiales y servicios en proceso de compra y/o contratación.

La normativa otorga a los documentos digitales “el mismo valor legal que los documentos en soporte papel y son considerados como medio de prueba de la información contenida”.

Al reglamentarse el artículo 83 de la Ley N° 2095 (texto consolidado por Ley N° 5454) se implementa el “Sistema Electrónico de Adquisiciones y Contrataciones del Gobierno de la CABA” denominado “Buenos Aires Compras, BAC.

²² PRINCIPIOS GENERALES DE LAS CONTRATACIONES: libre competencia, igualdad, legalidad, publicidad y difusión, eficiencia y eficacia, economía, razonabilidad, transparencia, sustentabilidad, vía electrónica.

²³ Elaboración del pliego de bases y condiciones (particulares y de especificaciones técnicas); llamado a licitación; publicación; presentación; recepción y apertura de ofertas; admisión; pre- adjudicación y notificación de la misma a todos los participantes del proceso licitatorio; adjudicación y notificación de la misma, elaboración del instrumento contractual del perfeccionamiento del contrato.

INTEGRACIÓN BAC-SADE.

En atención a la permanente y constante evolución en la gestión del sistema BAC, se advierten diversos procedimientos que disparan en forma automática. Al crear “El proceso de Compras en BAC” se genera una caratulación automática de Expediente electrónico en SADE.

Asimismo, los documentos electrónicos generados en GEDO se vinculan a BAC y a su vez con Expediente electrónico en SADE, es decir, el BAC opera como sincronizador de documentos con el Expediente Electrónico de SADE.

Las tareas de BAC se enlazan con el buzón de tareas de SADE a fin de hacer una gestión simultánea y coordinada.

El BAC opera mediante un “procedimiento de Administración de Perfiles y Usuarios BAC” y a la Matriz de Asignación de perfiles y Usuarios BAC”.

En función de la compulsa de los expedientes de compras menores expedientes-EX 2015-20782828-MGEYA-AGC; Y EX-2015-07184102- -MGEYA-AGC se determinó el siguiente circuito:

4.2 Circuito de Compras:

El Director de la DGHYSA comunica al Coordinador Administrativo de la **necesidad de compra** y que coordine las acciones necesarias. Remitiendo **las especificaciones técnicas, cotizaciones.**

En la UCA, la Subgerencia Operativa de Compras y Contrataciones, dependiente de la Gerencia Operativa Administrativa Financiera **elabora los PCP.**

En la UCA la asistente legal de la Subgerencia Operativa Administrativo, Contable y Presupuesto **elabora la Solicitud del Gasto.**

La UCA solicita a la Dirección General Legal y Técnica la emisión de Dictamen.

LA DGLYT a través de la Gerencia Operativa de Asuntos Jurídicos **emite Dictamen** y se lo pasa a la UCA considera que no existe impedimento legal alguno para que, en caso de estimarlo conveniente, se dicte el acto administrativo que apruebe el Pliego de Condiciones Particulares y autorice el procedimiento de contratación bajo la modalidad de Contratación Directa Menor prevista en el art. 38° de la Ley N° 2.095 -modificada por la Ley N° 4764.

LA UCA revisa y pasa a Director Ejecutivo para emitir **Resolución llamando a contratación.** Y procede a publicar el llamado (back office intranet).

La UCA procede a realizar el Acta de apertura, **Cuadro Comparativo**, a través de la CEO.

La UCA a través de la subgerencia Operativa de Compras y contrataciones solicita **aclaraciones y pedido de documentación faltante**.

El subgerente operativo de laboratorio de investigación y monitoreo, luego de ver las propuestas, presenta el **cuadro de cumplimiento técnico**.

La UCA a través de la **CEO emite el Informe Preliminar** recomendando la conveniencia técnica y económica de la contratación.

En el sistema de compras públicas se publica la confirmación de ofertas.
La DGLYT emite en base a todos los antecedentes el **Informe sobre la contratación**.

El Director Ejecutivo emite la **Resolución de adjudicación**.

La **Resolución de adjudicación se publica** en la página de Internet de compras y contrataciones y en el portal de BAC, se notifica a la DG de Contaduría, a la empresa adjudicataria y se remite a la UCA.

La UCA **emite las Órdenes de Compra y emite la afectación definitiva**.

4.5 REGISTROS DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE PERMISOS EN LA VÍA PÚBLICA. EPIDEMIOLOGIA ALIMENTARIA

4.5.1 Registros de Establecimientos y Productos Alimenticios y de los Permisos en Vía Pública²⁴

Existen 4 (cuatro) registros:

- a) RNE (Registro Nacional de Establecimientos)
- b) RGCBA-E (Registro del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires de Establecimientos)
- c) RNPA (Registro Nacional de Productos Alimenticios)
- d) RGCBA-P (Registro del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires de Productos Alimenticios)

1) Para RNE y RGCBA-E :

Razón social
Dirección
Localidad
Número de Expediente de habilitación municipal
Número de expediente

²⁴ Papel de Trabajo N°4 Entrevista con Responsable a cargo del área Registro. Legajo Corriente Carpeta de Documentación Principal.

Rubro para el cual se habilita
 Numero de certificado otorgado
 Fecha
Para RNPA y RGCBA-E
 Denominación legal de venta
 Marca
 Nombre de fantasía
 Contenidos netos
 Número de expediente
 Razón social del Establecimiento Titular
 Domicilio del Establecimiento Titular
 RNE del Establecimiento Titular
 Razón social del establecimiento Elaborador
 Razón social del establecimiento Elaborador
 Numero de certificado otorgado
 Fecha

Un colaborador administrativo recibe la información necesaria para su confección, registra en el libro correspondiente, numera y luego el gerente del área lo avala con su firma.

En caso de haber una modificación tanto en Establecimientos como en Productos se debe realizar una presentación en la que se debe indicar cuál es el cambio que desean realizar y se evalúa si es factible o no dicha modificación.

Interviene la gerencia de Fiscalización y Control. Realiza inspecciones para los Establecimientos y fiscalizaciones de productos en las condiciones de elaboración y rotulado.

La normativa aplicable en la materia es la Disposición N ° 6957/DGHySA/2009, publicada en el B.O. el día 29/01/2010.

Subgerencia Operativa de Planificación e Investigación Alimentaria.²⁵

Dentro de las estrategias de prevención y control, esta realiza investigaciones de los probables factores de riesgo de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) mediante relevamientos de establecimientos elaboradores del ámbito público y privado.

En este marco de acción se observa el cumplimiento de la normativa y las Buenas Prácticas de Manufactura, se entrega material de prevención como folletos y videos para que la comunidad reconozca los signos y síntomas de las distintas ETA y sus factores de riesgo.

²⁵ Papel de Trabajo N°9 Entrevista con responsable de Laboratorio. Legajo Corriente Carpeta de Documentación principal.

El universo de acción de estos Relevamientos preventivos son: Hospitales, Centros de día, jardines maternos, escuelas públicas y privadas donde se encuentran los principales grupos de riesgo.

Conociendo la problemática en Argentina del Síndrome Urémico Hemolítico se han realizado charlas informativas en hospitales destinadas a médicos y nutricionistas sobre: Epidemiología Alimentaria del Síndrome Urémico Hemolítico para que sean multiplicadores de nuestros consejos

Asimismo la Subgerencia tiene la tarea de analizar los resultados recibidos del Plan de Monitoreo de Alimentos para conocer el estado de situación en los alimentos consumidos en la ciudad y conformar una alerta epidemiológica para la selección y aplicación de medidas sanitarias de prevención y control sobre bases precisas y sólidas.

Por otro lado tiene a su cargo la recepción de denuncias de ETA que pudieran ser notificadas o denunciadas a la DGHYSA en forma personal, telefónica, a través de Sistema Único de Denuncias, desde el Ministerio de Salud de la CABA, el INAL, SENASA u otros organismos.

Durante la investigación epidemiológica se toman los datos de la historia alimentaria previa del/los afectados, lugar, forma de compra, síntomas, hora de inicio, atención médica para poder identificar el posible alimento sospechoso de haberle causado una ETA. Se extraen muestras, se analizan y se toman medidas de acuerdo al caso.

Esta información se comparte gracias a la articulación con el Ministerio de Salud de la Ciudad con el fin de informar las denuncias recibidas a las autoridades sanitarias locales y nacionales y en forma recíproca dicha repartición nos participa de toda denuncia de etiología alimentaria que reciban a través de su programa de vigilancia en los centros de salud públicos y privados de la CABA.

La Subgerencia de Epidemiología ha sido encargada de diseñar un “Plan de Contingencia”, cuyo objetivo es evitar daños a la salud de la población, proporcionando un conjunto de directrices e información destinadas a la adopción de procedimientos técnicos, administrativos y operativos estructurados para facilitar respuestas rápidas y eficientes en situaciones de emergencia alimentaria masiva.

También se implementó un “Plan de Emergencia ante un incidente alimentario escolar”, en el cual se busca la optimización, clarificación y pronta obtención de datos fidedignos que permitan un accionar concreto e inmediato en el marco de un posible incidente alimentario en un establecimiento educativo.

Esta Subgerencia es responsable de la vigilancia epidemiológica de las ETA junto al área de Fiscalización y del Laboratorio de la DGHYSA.

En lo que refiere a los estudios de epidemiología alimentaria, se investiga para la prevención de casos y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y en particular, sobre las que tienen características endémicas en nuestro país, como el Síndrome Urémico Hemolítico. Se estudian aquellos alimentos, que de acuerdo a lo establecido por los organismos de salud internacionales como la OMS/FAO, la OPS, la ICMSF, la FDA/USDA, el CDC, nacionales como el INAL, el Ministerio de Agroindustria, el SENASA, y del Ministerio de Salud y además, de los datos acumulados en los últimos años por esta Dirección General y que se desprenden del análisis de alimentos muestreados, son considerados de alto riesgo de contaminación de tipo químico, tóxico o biológico.

Se actualizan datos sobre agentes patógenos conocidos, emergentes o reemergentes, relacionados con ETA de cualquier origen para el fortalecimiento del sistema de vigilancia epidemiológica en la ciudad.

Respecto a los controles de calidad de los diferentes establecimientos se procede a la inscripción y acreditación de los controles de calidad de los diferentes establecimientos y productos alimenticios del siguiente modo: Para la inscripción tanto de Establecimientos de productos y Establecimientos se debe cumplimentar con la Disposición N° 6957/DGHYSA/2009 publicada el 29/01/2010 en el BO de CABA la cual establece el procedimiento para la tramitación cumpliendo con el CAA. Los controles se realizan mediante inspecciones y toma de muestra según corresponda.

Respecto a cómo coordinan las tareas, las diferentes Subgerencias dependientes de la Gerencia Operativa de Planificación y Tecnología Alimentaria, La Subgerencia de programación prepara las ordenes de trabajo y carga las tablets de los inspectores con los objetivos a cumplimentar por la Subgerencia de Fiscalización, esta última es quien provee de muestras que pueden ser por denuncias o por el Plan de Monitoreo Anual a la Subgerencia de Laboratorio, quien una vez realizado los análisis correspondientes se remiten los resultados de los protocolos Subgerencia de Normativa Especial quien los envía a la Subgerencia de Fiscalización para que los notifique. En el caso de que el contribuyente presente un pedido de contraprueba / contraverificación, la Subgerencia de Normativa Especial solicita a la Subgerencia de laboratorio que fije fecha y hora para hacer el análisis. Una vez obtenido este se notifica como se explica más arriba.

La Subgerencia de epidemiología recibe denuncias específicas de su área (casos o brotes en contribuyentes , escuelas , colegios, etc) las cuales releva en cuanto a la anamnesis de los enfermos, concurre a los centros médicos donde están los pacientes , hace estadísticas y curvas epidemiológicas, muchas veces en conjunto con el Ministerio de Salud de la Ciudad. Una vez identificado el alimento problema deriva el pedido de inspección y toma de muestra del alimento involucrado a la Subgerencia de Fiscalización que envía a los inspectores con un check list específico para cada caso, que será remitido a epidemiología una vez completado y la muestra remitida al laboratorio para su análisis, siguiendo los pasos antedichos.

La Subgerencia de Mercadería en tránsito se maneja en forma independiente en cuanto a lo operativo ya que son ellos quienes planean los lugares donde se llevaran a cabo los operativos mensuales en la vía pública, el que comunican a la superioridad mediante Comunicación oficial y todos los días después de los operativos mencionados son enviados al G.O. y al D.G. mails con los resultados de los controles realizados y las AC labrada al igual que los decomisos.

La Subgerencia de Normativa especial es quien organiza el Plan de Carnicerías saludables que figura en el Plan de Monitoreo Anual y la que se ocupa del análisis de los resultados obtenidos por los inspectores de la Subgerencia de Fiscalización y de la Subgerencia de Laboratorio.

Asistencia técnica

Respecto a la potestad/facultad de asistir técnicamente a la autoridad de aplicación en materia de permisos para la venta de alimentos en la vía pública, según el DECRETO N.º 342/13 las funciones consisten en a asistir técnicamente a la autoridad de aplicación la Dirección General Ordenamiento del Espacio Público. Basándose en las Leyes N.º 1.166, N.º 2.624 y N.º 4.013, los Decretos N.º 612/04, N.º 1.054/07, N.º 660/11 y N.º 170/13, el Expediente N.º 2.036.929/2013.

En su Artículo 1º.-punto"11.1.3. La Dirección General Ordenamiento del Espacio Público dependiente de la Subsecretaría de Uso del Espacio Público, o el organismo que en el futuro la reemplace, será la autoridad de aplicación.

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, dependiente de la Agencia Gubernamental de Control, asiste a la autoridad de aplicación, debiendo expedirse técnicamente respecto de la condición higiénico-sanitaria que deberán mantener los permisionarios de los puestos de trabajo previstos en la Ley N.º 1.166, teniendo a su cargo asimismo el poder de policía de inspección y control en las cuestiones reguladas por la Ley N.º 1.166 y su Decreto Reglamentario N.º 612/04".

En este punto, la D.G. realiza inspecciones periódicas a todos los permisionarios habilitados de las diferentes categorías, controlando las condiciones higiénico-sanitarias de los puestos, vencimientos de materias primas y productos y controlando las buenas prácticas de manufactura.

En su Artículo 3º.- Modifíquese el punto 11.1.16 del Anexo I del Decreto N.º 612/04, que queda redactado de la siguiente manera: "11.1.16. La autoridad de aplicación dispondrá los requisitos que deben cumplir los permisionarios, conforme la normativa legal vigente, respecto de la indumentaria y elementos de trabajo. La autorización de los transportes de sustancias alimenticias (tríciclos, carritos y toda otra modalidad de transportes de sustancias alimenticias) prevista en la Ley N.º 1.166 y en el presente Decreto, será otorgada por la autoridad de aplicación, debiendo expedirse técnicamente respecto de la condición higiénico -sanitaria de aquellos la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Se deberá estar a lo dispuesto en el Decreto N.º 179/2000 respecto del Dictamen y Certificación prescripta en dicha norma."

En su Artículo 4º-modifícase el punto 11.2.15 del Anexo I del Decreto N° 612/04, que queda redactado de la siguiente manera:

"11.2.15. El Registro de Antecedentes de Infracciones funciona en el ámbito de la autoridad de aplicación. En dicho Registro se asentarán las infracciones que cometiera el permisionario en su actividad de acuerdo a los términos otorgados por la autoridad de aplicación.

El Registro de Antecedentes de Infracciones Higiénico-sanitarias y Bromatológicas funciona en el ámbito de la Dirección General Higiene y Seguridad Alimentaria u organismo que en el futuro la reemplace. En dicho Registro se asentarán las infracciones en las que incurran los permisionarios de los puestos de comida relativas a las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas que deben mantener los puestos y los alimentos a la venta pública."

Las infracciones a la reglamentación vigente cometidas por los permisionarios son remitidas (fotocopias de las actas de comprobación) a la Dirección General Ordenamiento del Espacio Público para que se tengan en cuenta en las renovaciones de los permisos correspondientes.

En el **ANEXO II** se detalla el Marco Normativo aplicable a la gestión de la unidad auditada.

4.5.2 Manual de Procedimientos de Registros, de Establecimientos y de Productos Alimenticios.

Se procedió a realizar un análisis en base a la documentación recibida y a la entrevista realizada con la encargada del Sector "Subgerencia Operativa de Establecimientos Productivos y Productos Alimenticios.²⁶"

Se procedió a tomar vista de las actuaciones correspondientes a la inscripción y otorgamiento de los Registros existentes: RNE (Registro Nacional de Establecimientos); RGCBA-E (Registro del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires de Establecimientos); RNPA (Registro Nacional de Productos Alimenticios); RGCBA-P (Registro del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires de Productos Alimenticios).

El Manual de Procedimiento de Registros de Establecimientos y Productos Alimenticios ha sido aprobado por Disposición N° 1149 DGHySA-2012.

²⁶ Entrevista a la encargada del Sector de Registros el día 30/06/2017. Se tomó vista de los expedientes correspondientes a cada Registro de Establecimientos y Productos (Nacional y Local) a los fines de corroborar la adecuación de los mismos a los procedimientos y normativa aplicable.

Expedientes del año 2015: N° 0497805-MGEYA-AGC. Registro Nacional de Establecimientos; N° 0374721 MGEYA-AGC Registro Local. De Establecimientos, N° 24893407-MGEYA-AGC; Registro GCBA de Productos Alimenticios; N° 12484745 MGEYA –AGC; Registro Nacional de Productos Alimenticios.

Dentro de las misiones y funciones del DEPARTAMENTO DE REGISTROS DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTIVOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS se encuentran la de establecer la estructura de procedimiento de la inscripción de Venta Ambulante y de los Establecimientos y Productos Alimenticios en los Registros Nacional y Local. RNE/RNPA y RGCBA-E/RGCBA-P.

El Departamento de Registros y Establecimientos Productivos y Productos Alimenticios tiene a su cargo las tareas de:

- Control Administrativo y seguimiento de los permisos de Venta ambulante en la Vía pública. (Ley N° 1166/03 y su Decreto Reglamentario N° 612/04).²⁷
- Otorgamiento de los certificados de RNE (Registro Nacional de Establecimiento elaborador, fraccionador, etc. de productos alimenticios) Permite tramitar RNPA (Registro Nacional de Productos Alimenticios (de alcance nacional).
- Otorgamiento de los Certificados RGCBA-E (Registro de Establecimiento elaborador, fraccionador, etc. de productos alimenticios, permite tramitar RGCBA-P, que admite comercializar sólo dentro de la CABA.

1.- Procedimiento de Otorgamiento de certificados de RNE, RGCBA-E RNPA, RGCBA-P. Conforme Manual de Procedimientos aprobado

Para el otorgamiento RNE, RGCBA-E (o de los productos correspondientes a dichos certificados) se deberá proceder :

1. Se presenta por ME de la DGHySA toda la documentación que es requerida por Disposición N° 6957/DGHYSA/09.
2. De estar en condiciones, se remite al Área Administrativa para su control, en caso negativo se devuelve al contribuyente lo presentado para que complete los faltantes y acercarlos a la Dirección nuevamente.
3. El Área administrativa recibe toda la documentación enviada por Mesa de Entradas con un N° de Expediente, el cuál será a partir de ese momento, la identificación del trámite iniciado.
4. El trámite con N° de Expediente se somete a 2 controles: la) legal y b) técnico.
 - a) Legal: Este control se refiere a la acreditación de personería en debida forma, si existe alguna documentación que deba ser solicitada o no (de faltar alguna documentación, se notificará al sector técnico).
 - b) Técnico: En caso tener que solicitar alguna documentación de esa índole, le agrega a lo solicitado por el área legal y se genera un vista.

La vista consiste en indicar y enviar al solicitante los puntos que deberá contestar para la prosecución del trámite. El contribuyente tiene 15 días hábiles para subsanar dicho inconveniente, bajo apercibimiento de tener por desistido el trámite. Se dispone la

²⁷ Cabe señalar que esta potestad que se le confiere al ex Departamento de Registros en lo que respecta al control y seguimiento de la venta ambulante en la vía pública (Ley N° 1166/03 y su Decreto Reglamentario N° 612/04) pasaron a la órbita de la Dirección General de Ordenamiento del Espacio Público mediante el Decreto N° 342/2013. (referencia: entrevista a la Jefa del Sector del 30/06/2017).

suspensión de los plazos procedimentales administrativos, hasta el momento en que se cumplimente lo solicitado por esta Dirección General. La administración tiene a su vez, 30 días para resolver lo peticionado.

En el caso que no existan observaciones de ningún tipo a la presentación del contribuyente, **el registro de solicitud regresa al área administrativa con el papel de bien del técnico interviniente (firmado debidamente) y pasa al Jefe de Departamento**, quien lo eleva al Director de Planificación y Tecnología Alimentaria (debidamente firmado) indicando que se han cumplido todos y cada uno de los requisitos que establece la Disposición reglamentaria para la inscripción del producto o establecimiento y emisión del posterior certificado. Luego este certificado es suscripto por el Director de Planificación y Tecnología Alimentaria.

Una vez confeccionado el Certificado, se desglosa el formulario de autorización de producto alimenticio y el Proyecto de Rotulo.

El área legal y administrativa cumple las siguientes funciones:

- Asesoramiento al Jefe de Departamento, en cuanto a la aplicación e interpretación de la Ley N° 1166/GCBA/03 y su Decreto Reglamentario N° 612/04.
- Encuadrar y tipificar las infracciones que pudieren cometer los permisionarios de venta de alimentos en la vía pública.
- Analizar los legajos de los permisionarios en cuanto a solicitudes de ayudantes, cambios de categoría, ubicación, etc.
- Evacuar consultas de los distintos organismos dependientes del gobierno de la CABA en cuanto a los permisionarios.

2.-Procedimiento para los trámites de Registro de Establecimientos.

1. Se controla que se encuentren presentes las dos copias del formulario de inscripción solicitado.
2. Se evalúa que los datos consignados se adecúen a lo indicado en el Código Alimentario Argentino (CAA), el Código de Edificación y demás legislación correspondiente.
3. Se controla que presente copia de la plancheta de habilitación o de transferencia de habilitación definitiva. Se evalúa si los rubros habilitados corresponden con lo solicitado en el expediente.
4. Se controla que presente copia de los planos del establecimiento a habilitar. Se evalúa que los locales correspondan con la elaboración específica que se va a realizar y que no presente riesgos para la elaboración de los productos. (se observa la compatibilidad de los rubros).
5. Se controla que los planos se encuentren firmados por un profesional responsable con matrícula de los colegios correspondientes. (CPIC), etc.).
6. Se controla y evalúa que la memoria descriptiva solicitada contemple los circuitos de elaboración de los productos, que estos no se contradigan con lo observado en el plano presentado, y que se encuentren detallados los usos de los establecimientos y sus características.

7. Se controla que la memoria descriptiva se encuentre firmada por el titular, el apoderado y/o el director técnico. (si correspondiere).
8. Si el establecimiento así lo ameritara, se controla que presente un Director Técnico con incumbencias que lo habiliten. Debe presentar conjuntamente copia del título, matrícula y nota que acredite que no presenta impedimentos para ejercer la profesión. Se evalúa si el Director técnico presentado, en función de sus incumbencias, puede realizar las tareas para las que ha sido propuesto.
9. Se controla que presente copia del último certificado de limpieza del tanque de agua del establecimiento y copia del último certificado de control de plagas.
10. Se controla que presente, si el establecimiento va a elaborar o fraccionar alimentos cárneos o afines de origen animal, copia del certificado de habilitación otorgado por el SENASA.

3.- Procedimiento a realizar para los trámites de Registro de los Productos alimenticios.

Se controla que presente copia del certificado de inscripción del establecimiento. Se evalúa que el certificado de inscripción permita a la empresa solicitante elaborar el producto.

1. Se controla que presente, si corresponde tener un Director (o Asesor) Técnico, el título habilitante la matrícula con pago al día y nota donde figure que no tiene impedimentos para ejercer su profesión. Se evalúa que las incumbencias del profesional correspondan al tipo de producto a elaborar.
2. Se controla que presente las 2 copias del formulario de inscripción de productos alimenticios y la monografía solicitada. Se evalúa que lo declarado se ajuste al CAA, las Resoluciones del Mercosur vigentes y sus modificatorias.
3. Se controla que presente las 2 copias del proyecto de rótulo solicitado. Se evalúa que se cumpla con el CAA, las resoluciones Mercosur vigentes y sus modificatorias.
4. Se evalúa el carácter de producto a elaborar, observando si se encuentra contemplado por la legislación alimentaria y analizando si presenta riesgos para la salud del consumidor.
5. Para los casos en que correspondiere, se controla que presente, de acuerdo a lo solicitado por la Disposición N° 6954/ 09, Protocolo de análisis microbiótico y fisicoquímico. Se evalúa que los resultados correspondan con lo indicado en los diferentes artículos del CAA, normas complementarias, Resoluciones Mercosur correspondientes, etc.
6. Se controla que presente la autorización del uso del material de envase que va a estar en contacto con el alimento. Se evalúa si corresponde al tipo de producto a elaborar de acuerdo a lo establecido por el CAA en su capítulo de envases.

4.- Procedimiento actual para la tramitación y obtención de los certificados de Registros.²⁸

Tramitación y otorgamiento de Certificados al contribuyente:

²⁸ Papel de Trabajo N°4. Entrevista con responsable de Departamento Registro. Legajo Corriente Carpeta de Documentación principal.

Para cumplimentar el trámite de inscripción y otorgamiento de certificados se debe presentar documentación que se encuentra reglada mediante la Disposición N ° 6957/DGHySA/ 2009, publicada en el B.O. el día 29/01/2010.

5.- Procedimiento para la inscripción de Productos Alimenticios

- El contribuyente presenta la documentación que atañe al producto a registrar ante la Mesa de Entradas de la DGHySA, la Mesa controla la documentación, la escanean y conforman el expediente electrónico. Previo a ello, se le cobra a la persona que presentó el trámite un importe en pesos (\$) en concepto de timbrado, que varía según de que bien se trate. Se encuentra tarifado en Ley Tarifaria N ° 5035 de fecha 28/12/2017.
- Luego pasa directamente a la Subgerencia Operativa de Registros.
- Una vez que la Subgerencia (ex Dto. De Registros) recibe el Expediente lo pasa al área técnica legal que controla la validez legal de la documentación más la parte técnica del producto. (Proyecto de Rótulo, formulación, técnica de elaboración, condiciones de conservación, etc).
- De existir alguna observación se genera una vista que consiste en indicar y enviar al solicitante (por cédula) los puntos que deberá contestar para la prosecución del trámite. El contribuyente tiene 30 días hábiles(a partir de la notificación) para subsanar dicho inconveniente, bajo apercibimiento de tener por desistido el trámite. Se dispone la suspensión de los plazos procedimentales administrativos, hasta el momento en que se cumplimente lo solicitado por esta Dirección General. La administración tiene a su vez, 30 días para resolver lo peticionado.
- En caso de que la presentación de documentación se encuentre ok, se confecciona el denominado "papel de bien" del técnico interviniente que implica que se cumplieron todos los requisitos para la inscripción del producto.
- Posteriormente, pasa al Jefe de Registros quien emite la Providencia y la eleva al Director de Planificación y Tecnología Alimentaria (debidamente firmado) indicando que se ha llevado a cabo todos los pasos y requisitos necesarios para la inscripción y se emite el correspondiente certificado El Certificado lo firma el Director de Planificación y Tecnología Alimentaria.
- En caso de que faltase documentación, la Subgerencia, en estos casos, remite cédula de notificación al contribuyente dentro de los 5 días hábiles para que presente la documentación faltante o corrija la existente en el expediente. Si no contesta, se da de baja el trámite.
- Puede suceder que, una vez presentado el trámite y existiendo alguna observación a subsanar por parte del contribuyente, éste solicite una prórroga de 30 días, prorrogables por 30 días más. Luego de ese plazo se da la baja del trámite.

- Una vez presentada la documentación requerida, si el trámite es correcto, el área técnica emite el “papel de bien” pasa al Jefe/Jefa de Registros quien emite la Providencia y la eleva al Gerente de Planificación y Tecnología Alimentaria indicando que se han llevado a cabo todos los pasos y requisitos necesarios para la inscripción y se emite el correspondiente certificado
- El certificado lo emite la Subgerencia de Registros (ex Dpto. de Registros) y lo firma el Gerente de Planificación y Tecnología Alimentaria.

6.- Modificaciones de productos:

En caso de recibir solicitudes de modificación de productos alimenticios que impliquen una alteración no sustancial del mismo. (Cambiar el tipo de harina, aditivos, etc.), se procede del siguiente modo:

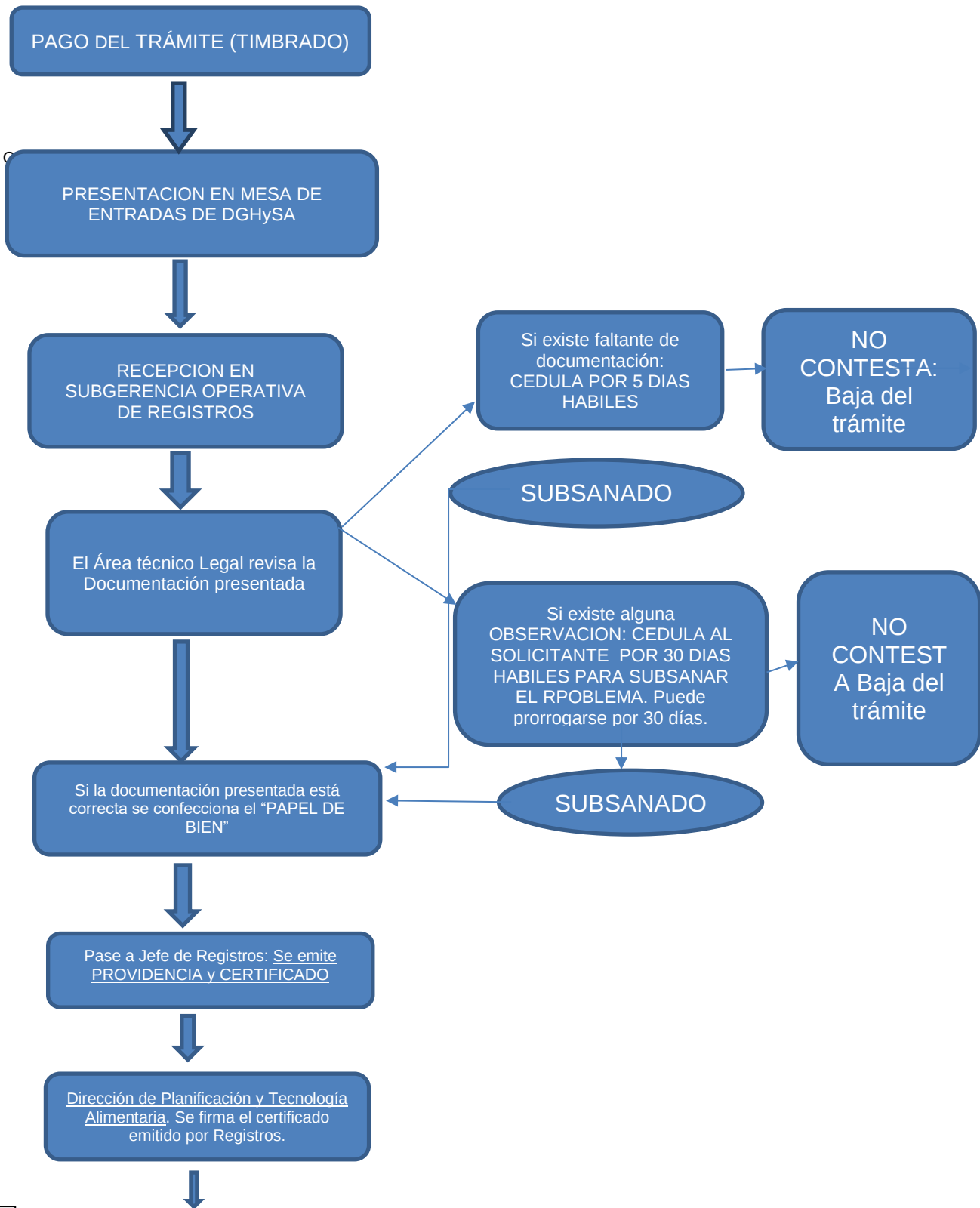
- Se recibe toda la documentación por Mesa de Entradas. Se escanea y se le da un número de Registro y luego se sube al expediente electrónico.
- Si el expediente madre se encontrase archivado en la modalidad papel se digitaliza, se lo convierte en electrónico y se le adosa el nuevo número de Registro al original. Esta es una modalidad que permite ir actualizando los registros con la formalidad de expediente electrónico.

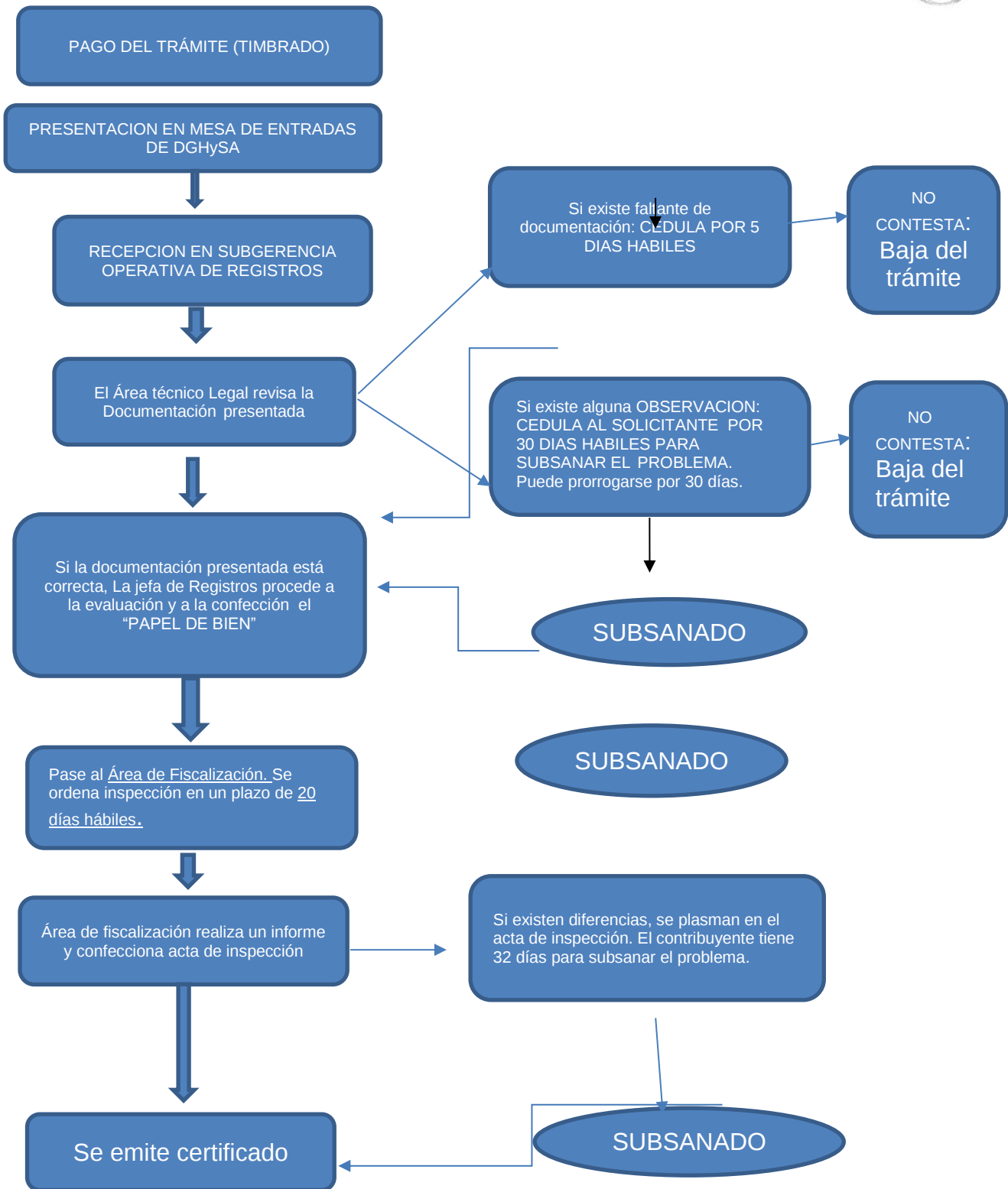
7.- Procedimientos para el Registro de Establecimientos.

- La documentación ingresa por Mesa de Entradas, se confecciona el expediente electrónico se escanea la documentación y luego se eleva al Jefe/Jefa de Registros quien controla la documentación y la deriva al área técnica;
- Si la presentación esta ok, se procede a la evaluación y emisión del “papel de bien” y la Jefa de Registro ordena la inspección mediante solicitud al Área de Fiscalización dentro de los 20 días hábiles (entre la última presentación y la certificación).
- El área de Fiscalización realiza un informe y confecciona el acta de inspección.
- Si esta todo ok, la Jefa de Registros emite el certificado y lo firma el Gerente de Planificación y Tecnología Alimentaria.
- Si existieran deficiencias en los establecimientos (actas c/ deficiencias.) el contribuyente debe subsanarlo dentro de los 32 días y luego de subsanarse los inconvenientes, se procede a la emisión del certificado.
- De existir una denuncia que ingresa al área del laboratorio respecto a algún producto o establecimiento se le solicita por Comunicación Oficial a la Subgerencia de Registros para que verifique la legalidad del producto

8.- Flujoigramas de los circuitos de Registros

Flujograma de Registro de Productos





4.6 Manual de Procedimientos de la Subgerencia Operativa de Epidemiología Alimentaria

Aprobado mediante Disposición N°1251-2014, la remisión de información solicitada por el equipo auditor (mediante correo electrónico institucional) y la entrevista realizada a la responsable del área.²⁹

➤ Misiones y Funciones:

-Funciones exclusivas

1. Elaborar estrategias de prevención y control y en los estudios de epidemiología alimentaria de Enfermedades de Transmitidas por Alimentos
2. Investigar factores de riesgo de las ETA a través de relevamientos de establecimientos elaboradores de alimentos.
3. Elaborar estadísticas sobre intoxicaciones alimentarias
4. Elevar las denuncias epidemiológicas confirmadas al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud³⁰

-Funciones concurrentes o conjuntas

1. Coordinar el estudio de productos alimenticios con la Subgerencia de Laboratorio de Investigación y Monitoreo.
2. Coordinar con la Subgerencia de Capacitación Alimentaria la instrucción necesaria para el funcionamiento del sistema.
3. Realizar investigaciones epidemiológicas de casos y brotes juntamente con las áreas de salud de la Ciudad. (véase Plan de Contingencia)
4. Supervisar con la Subgerencia de Planificación e Investigación Alimentaria, el **Plan de Monitoreo de Alimentos**.
5. Coordinar con el Ministerio de Salud de la Ciudad las denuncias recibidas y notificaciones de brotes bromatológicos y/o epidemiológicos a las autoridades sanitarias locales y nacionales ³¹

Procedimiento ante una DENUNCIA

1) Ingreso o Recepción.

Según el manual, el proceso inicia cuando la Dirección recibe las denuncias por diferentes vías, las denuncias realizadas de manera directa por ciudadanos se registran por SUACI, el número de atención gratuito 147 o por Mesa de Entradas y Ayuda de la Agencia Gubernamental de Control (estos dos últimos se cargan en el SUACI). Las denuncias no se reciben mediante correo electrónico. Aquellas que provienen de otros organismos públicos, de cualquier nivel, ingresan por correo electrónico o Nota a la Dirección, que la carga en SADE y la remite a la Subgerencia en cuestión. Asimismo, las denuncias que ingresan a la Dirección se comunican al Departamento de Epidemiología del Ministerio de

²⁹ Papel de Trabajo N°8. Manual de Procedimientos de Epidemiología. Legajo Permanente. Carpeta de Documentación Principal.

³⁰ Resolución MSAL N° 1727

³¹ Resolución MSAL N° 346/00, Ley N° 15465/60

Salud de la Ciudad así como también las que registra el Ministerio (a través del sistema de vigilancia en centros de salud públicos o privados) son informadas a la Dirección.

La responsable del área manifestó que *“Las denuncias relacionadas con intoxicaciones o sospechas de enfermedades de transmisión alimentaria podían ingresar de diferentes maneras, todas las realizadas por los ciudadanos son registradas en SUACI, tanto si llaman al 147, avisa el área de epidemiología del Ministerio de Salud como si se presentan de manera presencial en la Mesa de Entradas de la Agencia Gubernamental de Control.”*³²

2) Registro.

Según el manual, cada denuncia recibida se carga en un programa denominado EpiInfo (versión 6), utilizado para denuncias de alimentos (se enumera con las últimas dos cifras del año y tres cifras correlativas y se deja como referencia el n° de SUACI). Durante la entrevista, la responsable comentó *“en la actualidad, expresa la entrevistada, que existe un nuevo sistema denominado “Liza” donde se encuentra un registro de todas las inspecciones realizadas por todos los inspectores de la Agencia, con detalle de lugares, fechas de cada inspección. Siguiendo con la explicación del circuito la responsable del área, se permite identificar como primer paso la registración de la denuncia por SUACI y luego se carga en un sistema denominado EpiInfo. Respecto a este sistema, aclara que en la actualidad el sistema presenta deficiencias para cargar”*³³

En el Manual se establece que más allá del resultado de la investigación que se pueda realizar a raíz de la denuncia ingresada, la misma queda registrada en el mencionado sistema.

El registro de las denuncias permite realizar un seguimiento de cada denuncia y sospecha de brote o ETA y, además, realizar controles estadísticos epidemiológicos alimentarios de la Ciudad. El sistema utilizado durante 2015 fue el que establece el Manual y en la actualidad presenta problemas. Liza es un sistema integral de inspecciones de toda la Agencia Gubernamental de Control.

Asimismo, la subgerencia lleva un Registro³⁴ de las muestras donde se consignan las tomas de muestra de denuncias y del plan de monitoreo con el N° del acta de toma de muestra (fiscalización), el producto, el n° de muestra, la fecha de recepción y el motivo.

3) Investigación

El primer paso se basa en completar la encuesta epidemiológica para el caso, brote o SUH con los datos del denunciante brinde por vía telefónica, personal o por entrevista. Si no se logra contactar a los afectados para relevar la información, la denuncia es remitida a la Gerencia de Seguridad Alimentaria.

La investigación comienza con los datos de la historia alimentaria de los afectados: lugar, forma de compra, síntomas, hora de inicio, para poder identificar el alimento que podría

³² (Entrevista informativa realizada el 7 de junio de 2017)

³³ Entrevista informativa realizada el 7 de junio de 2017)

³⁴ La entrevistada remitió copia de una hoja del libro 2016 firmada por la Subgerencia de Planificación e Investigación Alimentaria

haber causado la ETA. Si alguno de los afectados aporta restos (muestra) de alimentos serán analizados por la Subgerencia de Laboratorio, Investigación y Monitoreo.

A raíz de los datos aportados y los que se obtengan de la Encuesta Epidemiológica se informa a la Gerencia de Seguridad Alimentaria y se solicita a través de expediente electrónico, la inspección con toma de muestra consignando todos los datos necesarios.³⁵ Las muestras tomadas son remitidas a la Subgerencia de Laboratorio para su análisis y la elaboración de los protocolos con resultados.

La responsable del área comenta que *“se realiza una encuesta epidemiológica (existe una coordinación entre el área de Comedores Escolares y el área de Epidemiología del Ministerio de Salud) a los afectados por la intoxicación, con una serie de preguntas y, además, se toma una muestra (la entrevistada menciona la dificultad para conseguirla, ya que en general el alimento sospechoso fue desechado) que se entrega a la Subgerencia de Laboratorio para su análisis. La toma de la muestra y su respectivo análisis (estudios por triplicado) se realiza en base a protocolos aprobados, que concluyen en una sospecha de ETA confirmada o no confirmada (de ambas maneras se registra en EpilInfo)”* Según lo informado por correo, los resultados de los protocolos se remiten a la subgerencia de normativa especial que solicita a la subgerencia de fiscalización que notifique (cuando la subgerencia de Laboratorio solicita prórroga, se sigue el mismo procedimiento). Si existe el pedido del contribuyente de una contraverificación, la SONE solicita a SLIM que fije fecha y horario para realizar el análisis.

Según lo que se remitió al equipo auditor por la Subgerencia de Laboratorio, se comunica mediante providencia al contribuyente, el día y la hora en que se realiza el procedimiento de contraverificación con el representante del establecimiento acreditado y con comprobante de pago correspondiente. El mismo puede ser solicitado por cualquier contribuyente, tanto ante la toma de muestras por denuncia como por el Plan de monitoreo.

4) Confirmación de la denuncia

Finalmente, para que una denuncia sea CONFIRMADA se tienen en cuenta el cruce de cuatro elementos o variables:

- Muestras del alimento aportadas por denunciante (debe dar positivo)
- Muestras del alimento de referencia tomadas por el inspector(debe dar positivo)
- Muestras del laboratorio de humanos (análisis realizados a la persona afectada)
- Análisis epidemiológico (análisis de la sintomatología, el alimento y tiempos de incubación para poder detectar el agente etiológico y así qué tipo de ETA es). La sintomatología puede clasificarse en leve, moderada y grave.

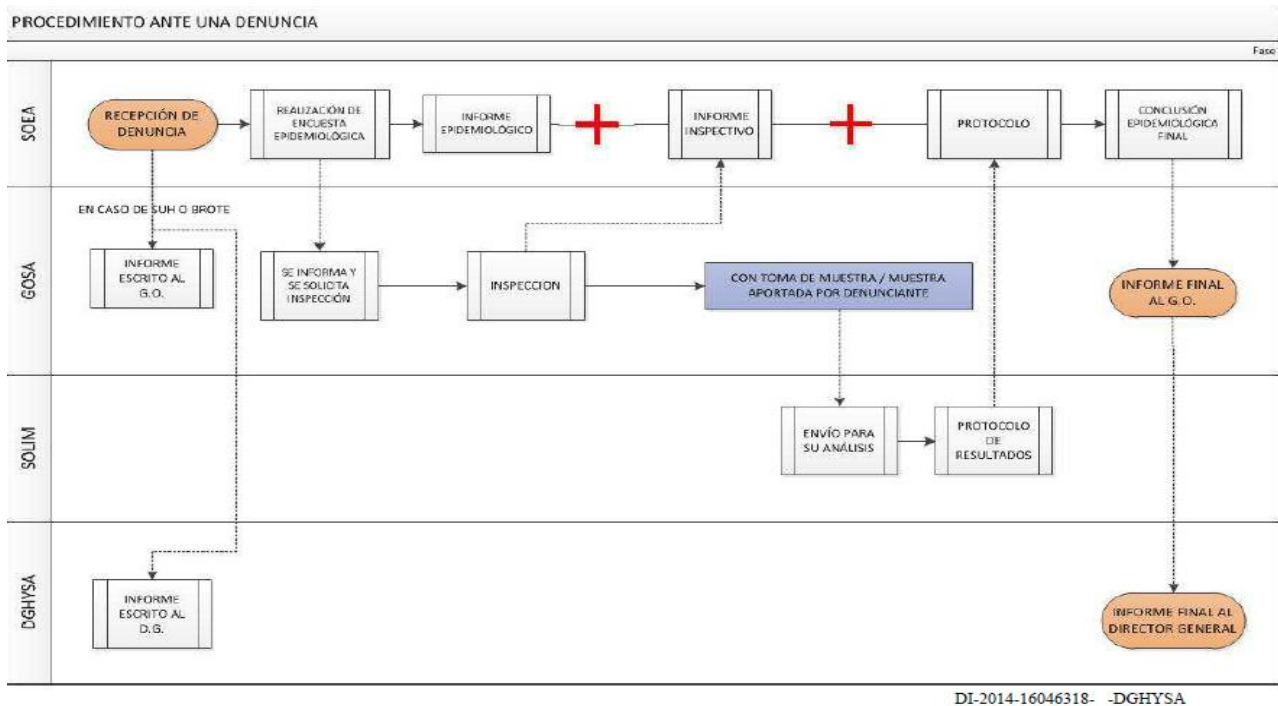
Cuando no se identifica un agente etiológico en las muestras o cuando los resultados positivos y los demás datos, se clasifica la denuncia como NO CONFIRMADA. Ambos estados deben cargarse en el sistema EpilInfo.

³⁵ Sólo los productos consumidos con anterioridad a la fecha de vencimiento consignada.

5) Seguimiento

La Subgerencia elabora dos tipos de Informe, por un lado un *Informe Preliminar* cuando se trata de un caso o brote de SUH o ETA que se eleva a la Gerencia Operativa y a la Dirección; por otro lado, al finalizar cualquier denuncia un informe final con la conclusión epidemiológica.

Se remitió al equipo auditor una copia de Informe Final dirigido al Director General, el mismo contiene una reseña de la denuncia y la conclusión epidemiológica correspondiente.



Relevamientos Preventivos³⁶

Según el Manual, los relevamientos son higiénico-sanitarios preventivos en determinados establecimientos de la Ciudad, los mismos no tienen carácter punitivo, se proponen evaluar cuestiones relacionados al control de **puntos críticos** y mejor en la práctica de manipulación y elaboración de alimentos.

La planificación de relevamientos a establecimientos educativos (escuelas, jardines CPI y CEDI) se realiza en base al listado oficial del Ministerio de Educación y Desarrollo Social y se divide la Ciudad en zonas, adjudicando cada una de ellas a un relevador. Los relevadores del área son profesionales pero no son inspectores y trabajan de manera individual. Los relevamientos se realizan en el horario de almuerzo cuando los alimentos se están elaborando y manipulando.

Respecto a establecimientos de salud en el Manual de Procedimientos solo se hace mención a que se relevan hospitales municipales con el listado oficial del Ministerio.

Durante la entrevista la responsable del área *“aclara que los mismos se llevan adelante en establecimientos educativos de nivel primario y de salud. Manifiesta que durante el período auditado solo se realizaban establecimientos educativos privados más Centros de Primera*

³⁶ Del cruce de entrevista, Manual e Información remitida por el organismo auditado.

Infancia y Centros de Desarrollo Infantil. Informa que en el año en curso se están llevando adelante relevamientos en establecimientos educativos públicos. En total se cubren los 21 Distritos escolares (alrededor de 450 escuelas municipales, 29 Cedis y 30 Cpi) una vez al año y 30 hospitales municipales más las salas de atención primaria” ³⁷

Según el Manual, la Metodología es la siguiente: para la recolección de datos se utiliza una *planilla sanitaria específica* para cada tipo de establecimiento, que consta de **cinco áreas** que incluyen diferentes ítems con su correspondiente puntaje de acuerdo a su importancia. Se calcula un puntaje total por establecimiento (higiene personal, infraestructura, equipos y utensilios, mantenimiento, limpieza, desinfección y protección de alimentos) y ese puntaje obtenido se traduce en un porcentaje que categoriza el estado del establecimiento, si el mismo fuera MALO o MUY MALO y, a su vez, se concluye que las BPM (buenas prácticas de manipulación de alimentos) son incorrectas, se da intervención a la Subgerencia de Fiscalización de Establecimientos y productos alimenticios (vía comunicación oficial con el Gerente de Seguridad Alimentaria). La subgerencia mencionada realizará una inspección que determine la oportunidad de labrar actas y tomar medidas y sanciones pertinentes incluyendo la clausura preventiva. Asimismo, si se corrobora la falta de higiene y presencia de vectores se procede a la inspección.

En términos generales se plantea el siguiente circuito:

1. Presentación y acreditación ante el profesional encargado de la cocina
2. Solicitud de documentación (libretas sanitarias, certificados control de plagas, certificados de aprobación del curso de manipulación de alimentos³⁸, limpieza de tanque)
3. Relevamiento higiénico-sanitario
4. Asentamiento del relevamiento y consideraciones en el libro de órdenes del establecimiento. Asimismo se labra un acta por duplicado donde se asienta la visita y se asienta en el libro de Actas de la Subgerencia de Epidemiología (con n° de orden, fecha, código de establecimiento, dirección, datos relevador, servicio)

Según la copia de informe de relevamiento remitida al equipo auditor, se cumple con el visado de inciso por inciso de los cinco ítems de la planilla, con los datos del relevador, el menú analizado, la evaluación de las condiciones sanitarias y si el correcto o incorrecto cumplimiento de las Buenas prácticas de manipulación de alimentos. Asimismo, se adjunta una de las dos copias del informe del relevamiento firmado por el establecimiento y el relevador.

También se remite un Excel con la cantidad de relevamientos realizados mes por mes durante el año auditado. El mismo no contiene datos detallados de cada establecimiento. Se realizaron 777 relevamientos durante el 2015.

Se remitió copia de un mes del año auditado del libro de registro de relevamientos, donde se detalla n° de orden, relevador, código del establecimiento, dirección y fecha.

Plan de Monitoreo anual y estacional

Plan Anual

Según establece el Manual, los planes de MONITOREO dan forma a la función de la Subgerencia de vigilancia epidemiológica sobre las posibles fuentes de enfermedades ETA.

³⁷ (Entrevista informativa realizada el 7 de junio de 2017)

³⁸ Cursos dictados por AGC

Se realiza un muestreo mensual de productos alimenticios extraídos de diferentes locales que elaboran, fraccionan y/o expenden alimentos para evaluar el estado higiénico sanitario y la implementación de las **BPM**. Las mismas se realizan en base a fuentes de información extraídas de planes de monitoreos anteriores, datos estadísticos provenientes de alimentos denunciados o renuncias recibidas y estudios científicos generados por organismos de cualquier nivel.

“Respecto al Plan de Monitoreo establecido en el mencionado Manual de Procedimientos, la entrevistada expresa que se realiza en base a un registro de productos ya denunciados, una base de datos de información epidemiológica mundial, alimentos libres de gluten (este ítem más recientemente incorporado) y planes de monitoreo de años anteriores. La planificación de este Plan para monitorear alimentos y la manipulación de los mismos en diferentes comercios, se realiza de manera conjunta con el área de Laboratorio y la Gerencia Operativa.”³⁹

Los objetivos establecidos en la normativa vigente son:

- Ejercicio de vigilancia epidemiológica para prevención de ETA, fundamentalmente aquellas de características endémicas⁴⁰
- Contribución a la fiscalización del control de higiene a través del estudio cuantitativo de microorganismos indicadores de contaminación ambiental, fecal e incorrecta manipulación
- Control de veracidad de la composición centesimal de alimentos que se consumen en la Ciudad en las declaraciones respectivas del rotulado.
- Observación de rótulos para comprobar implementación y cumplimiento de las normas de inscripción de establecimientos y productos
- Ampliación y actualización de datos sobre agentes patógenos ya conocidos, emergentes o reemergentes relacionados con ETA
- Verificación de aplicación de leyes nacionales de fortificación nutricional
- Aporte de datos al plan de relevamiento de contaminantes del Ministerio de Salud (Instituto Nacional de Alimentos).

Las áreas intervinientes para la Planificación son la Subgerencia de Epidemiología, Fiscalización y Laboratorio.

- La subgerencia de Fiscalización organizará el muestreo diversificando la distribución geográfica y elegirá aleatoriamente el tipo de establecimiento sobre el cual se aplicará el muestro de acuerdo al producto.
- La subgerencia de Epidemiología podrá incorporar al Plan nuevos alimentos y deberá definir los parámetros analíticos y estadísticos para evaluar los resultados del plan ya que es responsable del procesamiento de datos.
- La subgerencia de Laboratorio será responsable de la aplicación e implementación de las técnicas analíticas recomendadas por el CAA y del análisis de las muestras correspondientes al plan

El plan es plausible de modificación y aquellos establecimientos o productos en los que se hayan detectado infracciones que pudieran comprometer la salud de los consumidores,

³⁹ (Entrevista informativa realizada el 7 de junio de 2017)

⁴⁰ SUH, Síndrome urémico hemolítico

más allá de las sanciones, ingresan de forma automática en un sistema de muestreo reforzado y dirigido.

Teniendo en cuenta el Plan de Monitoreo 2015 y el informe del mismo, remitido al equipo auditor, se detecta que el mismo no es cumplimentado en su totalidad. Con la excepción del plan de monitoreo de grasas trans, el iodo en sal y la miel, todos los demás planes se encuentran subejecutados durante el período auditado.

Según el informe de gestión de SUH 2008-2015⁴¹, en el año 2014 aumentó a más del doble (respecto al 2013) la cantidad de casos investigados por la Subgerencia, el 35% de los lugares de compra de los casos investigados del 2008-2015 son carnicerías. Asimismo, el informe del Plan de Monitoreo expresa que las denuncias recibidas por sospecha de SUH en el año auditado son 44 (y un fallecimiento de una niña). Teniendo en cuenta esta información, la subejecución del 100% del plan de monitoreo de carnicerías saludables es alarmante. Según expresa el informe remitido, se debieron suspender debido a que el equipo de microcentrifuga dejó de estar operativa, pero que no se retomó cuando se adquirió un nuevo equipo.

Monitoreo Estacional

Este muestreo está establecido en el Manual de Procedimientos de la Subgerencia, pero la responsable del área expresó *“Asimismo, destaca que en 2015 se realizaba un Plan de Muestreo Estacional y que en la actualidad solo existe un PMA debido a que esos alimentos estacionales fueron incorporados a la planificación anual. El mismo es aprobado por resolución”*

Plan de Contingencia

Según el Manual de procedimientos se establece un Plan para contingencias y emergencias de brotes de ETA. En el mismo detalla las áreas intervinientes tanto de la Dirección General como del Ministerio de Salud, entre otras cosas.

La responsable del área *“hace referencia al Plan de Contingencia que se prevé en el Manual para casos de emergencia alimentaria. En primer lugar, destaca que afortunadamente nunca tuvieron que ponerlo en práctica y que la dinámica del mismo es bastante similar a los procesos y articulaciones que los relevadores e inspectores y trabajadores del área hacen a diario. Manifiesta que en el año 2016 se elaboró un Plan de Emergencia ante un incidente alimentario en establecimientos educativos que aún no fue aprobado formalmente, donde se elaboran las respuestas al “qué hacer?” y qué organismos intervienen (DGHySA, DG Comedores Escolares, SAME y Ministerio de Salud). Durante el 2016, además, se realizaron charlas en los Distritos escolares y si hay un evento o emergencia alimentaria se solicitan los contactos de los expuestos, de los casos y posibles casos a fin de llevar a cabo la investigación alimentaria del brote. Por último, en referencia a la función del área de elaborar estadísticas, da cuenta de que existen informes del año a auditar que se encuentran cargados en la web”*

El mencionado protocolo no fue remitido al equipo auditor.

⁴¹ Colgado en la página web del Gobierno de la Ciudad.

5 OBSERVACIONES

5.1 Observaciones generales

5.1.1 Sobre la Cuenta de Inversión:

1. La Cuenta de Inversión no describe la ejecución de los puntos 3, 4, 6, 7, 8 y 9 de Programas en ejecución detallados en el Presupuesto, ni la ejecución de los puntos 1, 2, 4 y 5 de Programas nuevos detallados en el Presupuesto.
2. La Cuenta de Inversión describe la realización de estudios epidemiológicos sobre características de poblaciones en riesgo escolar infantil y hospitalario, no detallado en el Presupuesto.

5.1.2 Del análisis del Presupuesto auditado⁴²:

1. El 5.87 % de las modificaciones presupuestarias las practica el organismo auditado.
2. Del comparativo presupuestario entre 2014, 2015 y 2016 surge que:
 - ✓ Las modificaciones presupuestarias respecto del sancionado representan una baja respecto del mismo en el 2015 del 51.56%. Se observa un alto impacto de las modificaciones sobre el sancionado, especialmente en la actividad 1 que representa un 92.55%
 - ✓ Por su parte hubo bajo cumplimiento del Programa 1 y 2 teniendo en cuenta el devengado sobre el vigente que representó un 55.76% en el programa 1 y un 70.24% en el programa 2.
3. Según el Anexo V de las rendiciones de Caja Chica los conceptos imputados a los Programas 94 y 95 son los siguientes: del presupuesto total solo \$12.599,40 se devengaron en el Programa 95 fglos \$ 54.533,88 restantes se imputaron al Programa 94.

5.2 Observaciones específicas

5.2.1 Expediente N°20782828-MGEYA-AGC compra del dilutor.

1. La Orden de Compra del 8/10/2015 fue importada por el sistema GEDO el 6 de marzo de 2017, por medio del IF-2017-06022571-AGC, aproximadamente un año y cinco meses después de emitida dicha Orden.

⁴² Papel de Trabajo N°3. Análisis Presupuestario. Legajo Corriente. Carpeta de Documentación Principal.

2. El PRD y el remito del 13/1/2016 fueron importados por el sistema GEDO el 6 de marzo de 2017, por medio del IF-2017-06024805-AGC, aproximadamente un año y dos meses después de emitidos dicho PRD y remito.
3. El Gerente Operativo de la DG Contaduría⁴³ indica en su informe que el gasto se produjo en enero de 2016 por lo que no corresponde imputarlo al ejercicio 2015 y devuelve el expediente a efectos de ser corregido. Sin embargo, el devengado se efectuó en el 2015 y en respuesta a la Nota AGCBA N° 1144/2017 surge en el inventario 2016 el alta del dilutor.
4. Con relación a lo anterior, la Unidad de Coordinación Administrativa emitió la PV-2016-09816274-DGCG manifestando que, *“el remito presentado por la firma adjudicada, se conformó erróneamente, arrastrando esa falta en la generación del PRD en cuestión”*⁴⁴. No obstante, no consta documentación en el expediente electrónico que respalde lo informado en la PV-2016-09816274-DGCG.
5. Desde el pedido del dilutor en la NO-2015-10318485-DGHYSA⁴⁵ del 19 de mayo, por parte de la DGHYSA a la Unidad de Coordinación Administrativa de la AGC, hasta la emisión del PRD y el remito del 13/1/2016, el Laboratorio de Investigación y Monitoreo estuvo aproximadamente 8 meses sin el dilutor. A pesar de solicitar con urgencia la adquisición de un nuevo dilutor ya que es *“un equipo básico e imprescindible en el análisis microbiológico de alimentos”*⁴⁶.
6. No consta que el proveedor haya presentado la siguiente documentación a la fecha de apertura (17/09/2015), ya que la importación del sistema GEDO es del 25/09/2015: acta de constitución, actas de Directorio y de Asamblea, constancia de Inscripción en el CUIT, presentaciones del Convenio Multilateral de Ingresos Brutos, Poder del presentante, PBYCG con sus Anexos I y II y PCP, presupuesto económico.
7. El certificado de Deudores Morosos de fecha 31/07/2015 no coincide con las autoridades vigentes según Actas de Asamblea de fecha 30/08/2015 y Directorio de fecha 05/09/2015: no consta el Vicepresidente y el Director Suplente.

⁴³ NO-2016-09816274-DGCG del 1/4/2016

⁴⁴ PV-2016-09816274-DGCG.

⁴⁵ Motivo: *“solicitar la adquisición urgente de un nuevo Dilutor para el Laboratorio de Investigación y Monitoreo debido a que el equipo dejó de funcionar y ya no existen los repuestos para su reparación, porque se trata de un modelo anticuado y tecnológicamente obsoleto. El Dilutor es un equipo básico e imprescindible en el análisis microbiológico de alimentos, porque tanto para los análisis cuantitativos (recuento de bacterias) como para los de identificación, es necesario inocular una mezcla líquida en un caldo de cultivo, y esa mezcla debe poseer una determinada concentración. Es decir, está constituida por una cantidad determinada y conocida del alimento que se va a analizar y una cantidad específica de líquido o solución de siembra. El Dilutor permite llevar a cabo este proceso en forma automática, reduciendo drásticamente el tiempo, asegurando la esterilidad y permitiendo la estandarización. Asimismo, el Laboratorio de Microbiología fue diseñado para contar con un dilutor en el área bioseguridad”*.

⁴⁶ NO-2015-10318485-DGHYSA

5.2.2 Expediente N°07184102-MGEYA-AGC adquisición de insumos.

5.2.2.1.- Del Llamado a la contratación:

1. No consta comunicación a la Dirección General de Contaduría.⁴⁷
- 2.- Se observa que El PRD de uno de los equipos, la microcentrifugadora, se confecciona en 11/2015, seis meses después de que la DGHYSA mediante resolución justificó por medio de Comunicación Oficial NO-2015- 3964121-DGHYSA y NO-2015- 6355593-DGHYSA, la necesidad e indispensabilidad de dichos equipos y la urgencia que requiere la tramitación de la presente contratación, indicando en las mismas el monto estimado para la adquisición.

5.2.2.2.- Del Acto de apertura

- 1.- En el documento a carpeta 20 en el ítem Observaciones Generales no constan las mismas a pesar que algunos proveedores no presentaron toda la documentación.⁴⁸

5.2.2.3.- De las Ofertas:

- 1.- En ningún caso consta el cumplimiento de la consulta del artículo 22 Registro Informatizado Único y Permanente de la Ley N° 2095 y su Decreto Reglamentario N° 95/14 que dice: “Es condición para la pre adjudicación que el proveedor se encuentre inscripto en el RIUPP. En el caso previsto en el artículo 38 de dicha Ley la inscripción debe estar cumplida en forma previa a la adjudicación. Cuando se tratare de licitaciones o concursos de etapa múltiple, el proveedor debe estar inscripto en forma previa a la preselección.” “Los proveedores deben mantener la documentación y rubros ofrecidos actualizados, cumplimentando el trámite de actualización en la Oficina del Registro, en la forma que determine el Órgano Rector.”

5.2.2.4.- Sobre las ofertas elegidas:

- 1.- Una de las ofertas no completa el Anexo I de PUBCG; no presenta el Certificado de relativo a Deudores Morosos de la directora suplente, designada por Acta de Asamblea N° 9 con mandato hasta el 31/12/2015⁴⁹. Toda la folletería está presentada en inglés.
- 2.- Una de las ofertas no completa el Anexo I de PUBCG, ni el Anexo II presentados por mail el 15/06.

⁴⁷ La Resolución aprobatoria en su parte resolutive artículo 5 dice: “*Publíquese en la Página de Internet de Compras del Gobierno de la Ciudad y en el portal de Buenos Aires Compras (BAC), comuníquese a la Dirección General de Contaduría dependiente del Ministerio de Hacienda y remítase a la Unidad de Coordinación Administrativa de la Jefatura de Gabinete para la prosecución de su trámite. Cumplido, archívese.*”

⁴⁸ Decreto 95/14 artículo 38 Contratación Menor punto g)

⁴⁹ Artículo 7° - Los proveedores de todos los organismos del Gobierno de la Ciudad deben, como condición para su inscripción como tales, adjuntar a sus antecedentes una certificación en la que conste que no se encuentran incluidos en el Registro. En el caso de las personas jurídicas tal requisito debe ser cumplimentado por la totalidad de sus directivos.

3.- Aún luego de la intimación para la presentación de la documentación faltante, siguen incumpliendo en algunos puntos, no siendo ello causante para la desestimación de la oferta, por cuanto mediante dictamen de legales del 12/06 en cuanto a la legalidad del trámite, esta área entiende que de acuerdo con las constancias obrantes en el expediente, se han respetado todas las previsiones legales inherentes a la Contratación Directa Menor establecidas en el artículo 38° y conchs. de la Ley 2095 –modificada por la Ley N° 4764-, y en su Decreto Reglamentario N° 95/14. Sin perjuicio de ello, se considera pertinente que previo al dictado del acto de adjudicación se cumpla con la sugerencia propuesta por la Comisión Evaluadora de Ofertas en cuanto a requerir la documentación faltante.”⁵⁰

4.- En una de las ofertas la documentación presentada no está firmada ni sellada salvo los PCG, PCP y PET firmados por apoderada. Y la documentación firmada lo está por la apoderada: no constando constancia de dicho poder, se trata de la directora suplente.

5.- En el expediente electrónico de uno de los oferentes, solo consta en la carpeta n° 40 y la n° 50 el presupuesto del renglón 2 por \$ 43.000, y no constan presupuestos por los renglones 3 \$ 67.000,00 y 4 \$ 5.000,00. El renglón que ganó es el 3. Si en cambio constan en el expediente físico dicha documentación, así como sus fotos.

5.2.2.5.-De las imputaciones contables

La imputación preventiva del 07/05, definitiva 17/06 y devengado 11/11.

Solamente el renglón 4 un Vortex se imputa al Programa 95, los otros tres renglones se imputaron al programa 94.

5.2.2.6.- Análisis de las recepciones.

1.- Se observa que, a pesar de manifestarse el pedido por urgencia de la micro centrifugadora, transcurrieron 5 meses entre la fecha de dicho pedido y la fecha del PRD (11/11/2015).

2.- La orden de compra dice fecha de entrega 30 días corridos, a partir del perfeccionamiento del documento contractual.⁵¹ No consta tal conformación. Asimismo, hay una demora importante entre el 20/09 y la recepción el 11/11 del PRD.

⁵⁰ Las firmas BIOQUIMICA S.R.L. y LOBOV y CIA SAC.I., aún luego de la intimación para la presentación de la documentación faltante, siguen incumpliendo en algunos puntos, no siendo ello causante para la desestimación de la oferta. La firma INSTRUMENTALIA S.A. no presento la documentación pertinente, aun luego de haber sido notificada, por lo cual se desestima su oferta económica consecuentemente. Se sugiere requerir, por intermedio de la Subgerencia Operativa de Compras y Contrataciones, la documentación faltante a fin de completar los requisitos exigidos. En efecto, las firmas que resultan validas al presente proceso son ZELIAN S.A., BIOQUIMICA S.R.L. y LOBOV y CIA S.A.C.I. Es por esto y concluyendo el análisis formal, esta Comisión Evaluadora recomienda adjudicar según conveniencia técnica y económica, de la siguiente manera:

⁵¹ PCP 2.7.2 Perfeccionamiento del contrato: El contrato se perfecciona con la aceptación mediante el BAC de la Orden de Compra al adjudicatario, dentro del plazo de mantenimiento de la oferta.

5.2.2.7 Comparación entre el expediente físico y el electrónico

1. Falta de orden cronológico secuencial en el expediente electrónico.
2. Falta de constancia en el expediente electrónico de recepción de la documentación de los proveedores al momento de la fecha de apertura.
3. No consta en el expediente electrónico documentación que consta en el expediente físico.
4. Demora en la importación al GEDO del PRD.

5.2.3 Movilidad:

1. Toda la movilidad de DGHYSA se imputó al Programa 94 y no al 95.
2. En 16 casos, que representan el 42.11% de los casos, los beneficiarios de la movilidad cobran locaciones por el programa 95. Lo que representa en monto el 37.88% sobre el total asignado a dicho ítem.

5.2.4 Caja Chica Especial

- 1.- La Caja Especial⁵² fue devengada en el programa 8 “Actividades Centrales”.

5.2.5 Del Manual de procedimientos de Registros de Establecimientos y Productos Alimenticios creado bajo la Disposición N° 1149/2012.

1. Se encuentra desactualizado dado que se han modificado las misiones y funciones de la Subgerencia Operativa de Registros de Establecimientos Productivos y Productos Alimenticios (ex -Departamento de Registros) en lo que respecta al control y seguimiento de la venta ambulante en la vía pública⁵³ siendo que dichas facultades pasaron a la órbita de la Dirección General de Ordenamiento del Espacio Público ⁵⁴
- 2.- Se encuentra desactualizado el Manual de Procedimientos de Registros a la modalidad de expediente electrónico⁵⁵

⁵² Otorgada mediante Resolución N° 182-AGC-15, por un importe total de PESOS CIENTO SETENTA Y TRES MIL CIENTO SETENTA Y CINCO CON 50/100 (\$ 173.175,50.-) correspondiente al Beneficiario N° 76.189, de la Dirección Ejecutiva de la Agencia Gubernamental de Control, cuyos fondos fueron entregados por las Ordenes de Pago N° 82.907 y 186.614/15.

⁵³ (ley 1166/03 y su decreto Reglamentario 612/04)

⁵⁴ Mediante el Decreto N° 342/2013. (ref. entrevista a la Jefa del Sector del 30/06/2017). Actualmente le asiste a la Subgerencia de Registros la potestad/facultad de asistir técnicamente a la autoridad de aplicación en materia de permisos para la venta de alimentos en la vía pública. (Decreto N.° 342/13).

⁵⁵ En virtud de que a partir del año 2013, se ha modificado el modo de recibir el trámite ya que actualmente se lleva mediante expediente electrónico y al momento de dictarse la disposición que creo el Manual los expedientes se llevaban en soporte papel.

5.2.6 De la Subgerencia de epidemiología alimentaria.

1.- Durante el período auditado no llevaban registro de las intervenciones. No obstante sí lo hacen en la actualidad.

2.- Durante el período auditado solo se llevaron a cabo relevamientos en establecimientos educativos privados más Centros de Primera Infancia y Centros de Desarrollo Infantil. Los relevamientos en escuelas públicas quedaban a cargo de la empresa que obtiene la concesión de la provisión alimentaria y a pedido de las autoridades del establecimiento cuando existe alguna denuncia.

5.2.7 Del Plan de Monitoreo de alimentos 2015.⁵⁶

1. -Plan carnicerías

A partir del mes febrero la microcentrífuga del Laboratorio de Investigación y Monitoreo dejó de estar operativa, por lo que se suspendió el muestreo correspondiente a las carnicerías.

2.- Plan control alimentos libres de gluten

Ingresaron a la Subgerencia un total de 49 muestras de alimentos “Libres de Gluten”, en 31 muestras no se investigó el contenido de gluten por **falta de insumos**.

3.- Plan control lácteo infantil:

Mediante Resolución 311/AGC del 02-06-2015, rescindió el “Convenio Marco de Cooperación” suscripto con Nestlé Argentina S.A., Kasdorf S.A., Mead Johnson Nutrition S.R.L., Sancor Cooperativas Unidas Limitada y Wyeth S.A. ⁵⁷, lo que dificultó el muestreo de los productos en cuestión.

4.- Plan Vigilancia de ley de reducción de sodio:

Se tomó el 27% de lo planificado. Se analizó solamente 27 de esas muestras (41%) por problemas con el funcionamiento de los equipos y la disponibilidad de insumos

5.- Plan vigilancia grasas trans:

Se tomaron y analizaron 185 muestras, pero no se realizaron análisis de Grasas Trans en alimentos en todo el año por encontrarse el equipo de Cromatografía en fase no operativa.

6.- Plan de control de adición de hierro y otras vitaminas a las harinas:

Se tomaron 53 muestras para un total de 240 planificadas, un 55%.

No se llevó a cabo ningún análisis de hierro mediante Absorción Atómica por encontrarse el Espectrofotómetro no operativo y solamente, en determinadas

⁵⁶ Plan Anual e Informe de Monitoreo alimentario 2015 entregado por el organismo auditado.

⁵⁷ En el marco del convenio, las empresas mencionadas presentaban una Declaración Jurada mensual sobre su producción, a partir de la cual se escogía un lote al azar y enviaban sesenta envases (30 original y 30 para duplicado) de fórmula láctea de inicio para la detección de *Cronobacter sakazakii*.

muestras se realizó análisis de algunas de las vitaminas (Tiamina, Riboflavina y Ácido Fólico) que pide el CAA, pero no de hierro.

7.- Plan vigilancia de chacinados y embutidos:

No se determinó Escherichia coli portadora del gen para toxina shiga por hallarse la microcentrífuga en fase no operativa.⁵⁸

8.- Equipamiento de laboratorio: De la documentación compulsada surge informes y/o solicitudes de pedidos de actualización y mantenimiento técnico de equipamiento necesario para cumplir con las misiones y funciones asignadas al área auditada; a pesar de lo cual los equipos no se calibran desde antes del período auditado. **(VER ANEXO VII)**

Los certificados de calibración remitidos al equipo auditor fechan del 15-07-2015, y son 6 certificados de calibraciones a equipos de medición de temperatura.⁵⁹

5.2.8 Del Informe de auditoría interna de calidad: Según el informe de auditoría interna de calidad remitido al equipo auditor, de agosto de 2015 solo observa la no calibración de los data loguer de los freezer; y recomienda llevar registro controlado de Stock de insumos críticos, así como también un registro de mantenimiento de rutina de los equipos freezer de Laboratorio.⁶⁰

5. RECOMENDACIONES

5.1.1 Sobre la Cuenta de Inversión:

1. Arbitrar las medidas necesarias a fin de que la Cuenta de Inversión refleje la descripción correspondiente a la ejecución de los puntos 3, 4, 6, 7, 8 y 9 y de Programas en ejecución detallados en el Presupuesto. Asimismo, para la ejecución de los puntos 1, 2, 4 y 5 de Programas nuevos detallados en el Presupuesto.
2. Instar a la corrección de acciones para que lo que refleja la Cuenta de Inversión sea coincidente con lo detallado en el presupuesto. En el caso puntual especialmente con la realización de estudios epidemiológicos sobre características de poblaciones en riesgo escolar infantil y hospitalario.

5.1.2 Del análisis del Presupuesto auditado:

1. Llevar a cabo las medidas, permisos y requerimientos necesarios a fin de que el organismo auditado pueda realizar y/o practicar sus modificaciones presupuestarias.

⁵⁸ Este muestreo es de vital importancia en la prevención del SUH al igual que el Plan de carnicerías

⁵⁹ El equipo auditor solicitó todos los pedidos formales de calibración y mantenimiento de equipos solicitados por el área, se remitió copia de nota eleva al área de Compras de la Agencia, con copia a Subgerentes del año 2016. En la misma se detallan los equipos que necesitan calibración (equipos de medición, estufas, dattaloguer, centrífuga, entre otros), con un presupuesto aproximado de \$275.000.-

⁶⁰ F03 (8.2.2) INFORME DE AUDITORIA INTERNA DE LA CALIDAD

2. Del comparativo presupuestario entre 2014, 2015 y 2016 se recomienda:

- ✓ Instar a que las modificaciones presupuestarias respecto del sancionado no representen una baja año tras año. Por otra parte evitar el alto impacto que provocan las modificaciones sobre el sancionado, especialmente en la actividad 1 que representa un 92.55%
- ✓ Dar cumplimiento congruente a los Programas 1 y 2 teniendo en cuenta el devengado sobre el vigente que representó un 55.76% en el programa 1 y un 70.24% en el programa 2.

3. Volcar en forma, correcta las imputaciones correspondientes al programa 95. Análisis e investigaciones⁶¹

5.2 Observaciones específicas

5.2.1 Expediente N°20782828-MGEYA-AGC compra del dilutor.

1. Arbitrar las medidas necesarias conducentes a fin de importar en tiempo prudencial las órdenes de compra.⁶²
2. Llevar adelante las medidas necesarias y conducentes a fin de importar en tiempo prudencial tanto los PRD como los remitos al sistema GEDO.⁶³
3. Instar al área que corresponda a fin incorporar en el inventario de alta de bienes el mismo año en que el gasto es devengado.

⁶¹ **Comentario del auditado 2:** En Número NO -2017-25974254-AGC a pedido del DG de DGHySA, emite opinión con fecha 08-11-2017 el Gerente Operativo. *“Los niveles de ejecución se vieron afectados por restricciones en el crédito jurisdiccional. Citando un ejemplo, en el caso de la partida 433 de equipamiento, del programa 95, (incluidos en los 2.590.442 del cuadro del Programa por Actividad e Inciso, con un devengado de 93.184,65), de un vigente de 2.400.442, fue restringido un crédito de 2.200.000 el día 14 de agosto del 2015 y no fue liberado hasta finalizar el período”*

⁶² **Comentario del auditado 2:** En Número NO -2017-25974254-AGC a pedido del DG de DGHySA, emite opinión con fecha 08-11-2017 el Gerente Operativo. *“Durante las fechas consignadas en la presente observación se suscitaron diversos cambios de autoridades, lo que generó una discontinuidad en la carga de documentos en los procesos correspondientes a las fechas auditadas. Sin perjuicio de ello, durante el año en curso se dio inicio a la regularización de los expedientes electrónicos”*

⁶³ **Comentario del auditado 2:** En Número NO -2017-25974254-AGC a pedido del DG de DGHySA, emite opinión con fecha 08-11-2017 el Gerente Operativo. *“Durante las fechas consignadas en la presente observación se suscitaron diversos cambios de autoridades, lo que generó una discontinuidad en la carga de documentos en los procesos correspondientes a las fechas auditadas. Sin perjuicio de ello, durante el año en curso se dio inicio a la regularización de los expedientes electrónicos”*

4. Incorporar al expediente electrónico toda aquella documentación de respaldo que se considere relevante; sobre remitos y/o documentos, especialmente en caso de existir PV que reflejen errores cometidos.
5. Instar a las áreas y/o funcionarios responsables a una planificación anticipada y ordenada, a fin de evitar que el organismo auditado carezca de los elementos y/o a aparatos/equipos necesarios para cumplimentar con sus misiones y funciones en forma acabada. Por ejemplo el caso del dilutor que se trata de *“un equipo básico e imprescindible en el análisis microbiológico de alimentos”*.
6. Intimar en tiempo y forma a los proveedores para que cumplan con la presentación de la documentación faltante en cada oferta, a fin de que el expediente se encuentre completo y ordenado.
7. Dar cumplimiento con la presentación del certificado de Deudores Morosos, especialmente en cuanto a los Directivos de las empresas oferentes, tal y como lo expresa el punto **2.5.6 de la Ley Documentación que integra la Oferta punto c)** *“Para el caso de personas jurídicas Copia simple del estatuto societario y el acta de Asamblea y/o Directorio de la cual surja la actual distribución de los cargos directivos o autoridades de la sociedad....”*

5.2.2 Expediente N°07184102-MGEYA-AGC adquisición de insumos.

5.2.2.1.- Del Llamado a la contratación:

1. Comunicar a la Dirección General de Contaduría conforme a la normativa vigente, los llamados a contratación.
2. Arbitrar las medidas necesarias a fin de evitar dilación de tiempos, especialmente cuando se trata de la compra de equipos necesarios e indispensables para el cumplimiento de las misiones y funciones asignadas. Darle prioridad y la urgencia que requiere la tramitación de dicha contratación, indicando en las mismas el monto estimado para la adquisición.

5.2.2.2.- Del Acto de apertura

1. Hacer constar en el Ítem Observaciones Generales; las mismas, ya que algunos proveedores no presentaron toda la documentación.⁶⁴

⁶⁴ **Comentario del auditado 2:** En Número NO -2017-25974254-AGC a pedido del DG de DGHySA, emite opinión con fecha 08-11-2017 el Gerente Operativo. *“El informe 14237396-AGC-2017 que corresponde al “Acta de Apertura” es un documento que la plataforma Buenos Aires Compras genera automáticamente en el momento de la apertura de las ofertas, y no existe la posibilidad de modificación del mismo. El sistema BAC genera con el documento GEDO, que luego se adjunta al Expediente Electrónico de forma automática. El análisis de las ofertas presentadas, y el grado de cumplimiento de los proveedores con lo solicitado en los*

5.2.2.3.- De las Ofertas:

1. Dar cumplimiento con la consulta del artículo 22 Registro Informatizado Único y Permanente de la Ley N° 2095 y su Decreto Reglamentario N° 95/14.⁶⁵

5.2.2.4.- Sobre las ofertas elegidas:

1. Hacer constar en las ofertas el Anexo I de PUBCG; el Certificado de relativo a Deudores Morosos de los Directores. En caso de que se anexe folletería debería contener el idioma castellano.⁶⁶
2. Todas las ofertas deben completar el Anexo I de PUBCG, y el Anexo II.
3. Instar las medidas adecuadas a fin que los oferentes luego de ser intimados, den cumplimiento obligatorio a la presentación de la documentación faltante, sin excepción.
4. Efectuar la carga en el expediente electrónico de todos los renglones y de los presupuestos, tal y como se encuentran en el expediente papel.

pliegos, se presenta el Informe Preliminar de la Comisión Evaluadora de Ofertas, obrante en el orden N°60 del Expediente Electrónico”

⁶⁵ **Comentario del auditado 2:** En Número NO -2017-25974254-AGC a pedido del DG de DGHySA, emite opinión con fecha 08-11-2017 el Gerente Operativo *“En la presente observación es necesario destacar que el sistema BAC no permite llevar adelante la adjudicación de un proceso de compra a una firma que se encuentre en otro estado que no sea “inscripto” Sin perjuicio de lo antes expuesto, actualmente, en todos los procesos de compra tramitados por esta Subgerencia Operativa. De Compras y Contrataciones se adjunta al Expediente Electrónico un documento GEDO (Estado de los proveedores) en el que se deja constancia el estado de inscripción en el RIUPP de los ofertantes al momento de la apertura de ofertas”.*

⁶⁶ **Comentario del auditado 2:** En Número NO -2017-25974254-AGC a pedido del DG de DGHySA, emite opinión con fecha 08-11-2017 el Gerente Operativo *“Sin perjuicio de estas observaciones, tal como se desprende del Dictamen de la Gerencia Operativa de Asuntos Jurídicos (IF-2015-16758262-DGLYTAGC) “en cuanto a la legalidad del trámite, ésta área entiende que de acuerdo con las constancias obrantes en el expediente, se han respetado todas las previsiones legales inherentes a la Contratación Directa Menor establecidas en el art. 38 y ccs. De la ley 2095-modificada por la Ley 4764- y en su decreto reglamentario N°95/14 ; por el cual se consideró para la adjudicación correspondiente que la documentación requerida cumplía satisfactoriamente con los requisitos solicitados en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares que rigió el proceso Por otro lado, en el punto 2.5.6 del mismo Pliego se establece que el oferente podrá adjudicar*

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

5. Arbitrar los medios suficientes a fin de que la documentación de las ofertas presentadas esté firmada, sellada y que en caso de presentarse por apoderado conste el poder suficiente que acredite dicho carácter.⁶⁷

5.2.2.5.-De las imputaciones contables

1. Arbitrar las medidas conducentes a efectos que cada imputación presupuestaria se efectúe acorde al programa 95. Análisis e investigaciones; cuando así lo amerita la adquisición y no al programa 94, no obstante corresponder al área auditada.

5.2.2.6.- Análisis de las recepciones.

1. Instar a la efectivización de las acciones pertinentes, para que la adquisición se efectúe en tiempo y forma, cuando se trata de una compra por urgencia.
2. Dar cumplimiento con los plazos de entrega estipulados en los contratos y pliegos y evitar las demoras que se detectaron en las compras analizadas.

5.2.2.7 Comparación entre el expediente físico y el electrónico

1. Arbitrar las medidas y acciones necesarias a fin de otorgar orden cronológico secuencial en el expediente electrónico.
2. Dejar constancia en el expediente electrónico de recepción de la documentación de los proveedores al momento de la fecha de apertura.
3. Implementar acciones a fin de unificar la documentación contenida tanto en el expediente electrónico como en el expediente físico.
4. Instruir a los responsables a fin de evitar las demoras en la importación al GEDO del PRD.

5.2.3 Movilidad:

1. Arbitrar las acciones correspondientes a fin de que los gastos por movilidad sean imputados al programa 94. Análisis e investigaciones.

información técnica completa (folletos y catálogos comerciales) respecto del equipamiento y materiales a proveer, a fin de evaluar su calidad” Queda claro por un lado que ésta es una condición opción, y por el otro que no existió ningún tipo de impedimento para el envío de folletos técnicos en otro idioma que no sea el español”

⁶⁷ **Comentario del auditado 2:** En Número NO -2017-25974254-AGC a pedido del DG de DGHySA, emite opinión con fecha 08-11-2017 el Gerente Operativo “ Sin perjuicio de éstas observaciones, tal como se desprende del Dictamen de la Gerencia Operativa de Asuntos Jurídicos (IF-2015-16758262-DGLYTAGC), en cuanto a la legalidad del trámite, éste área entiende que de acuerdo con las constancias obrantes en el expediente, se han respetado todas las previsiones legales inherentes a la Contratación Directa menor establecidas en el art. 98 y ccs de las Ley 2095-modificada por la Ley 4764- y en su Decreto Reglamentario 95/14; por lo cual se consideró para la adjudicación correspondiente que la documentación requerida cumplía satisfactoriamente con los requisitos solicitados en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares que rigió el proceso.”

2. Asimismo, para que las locaciones correspondientes al objeto de auditoria deben cobrarse por el programa 94. Análisis e investigaciones.

5.2.4 Caja Chica Especial

1. Instar para efectivizar las medidas necesarias, a fin que la Caja Especial sea devengada en el programa 94. Análisis e Investigaciones.

5.2.5 Del Manual de procedimientos de Registros de Establecimientos y Productos Alimenticios creado bajo la Disposición N° 1149/2012.

1. Arbitrar las medidas necesarias a fin de actualizar el Manual de Procedimientos de registros de Establecimientos y Productos Alimenticios.⁶⁸
2. Actualizar el Manual de Procedimientos de Registros a la modalidad de expediente electrónico.

5.2.6 De la Subgerencia de epidemiología alimentaria.

1. Llevar registro de las intervenciones, a pesar que en la actualidad lo hacen se mantiene lo observado para el período auditado.
2. Llevar a cabo relevamientos que abarquen un mayor espectro dentro de la Ciudad de Buenos Aires, especialmente en los establecimientos relacionados con menores de edad.⁶⁹

5.2.7 Del Plan de Monitoreo de alimentos 2015.

1. Plan carnicerías.⁷⁰

Instar las medidas conducentes y de planificación adecuadas a fin de impedir que la microcentrífuga del Laboratorio de Investigación y Monitoreo deje de estar operativa por lapsos de tiempo que impidan cumplir con las misiones y funciones asignadas al organismo auditado.

⁶⁸ **Comentario del Auditado:** "No obstante la observación, se inició la actualización del Manual de Procedimientos de la Subgerencia Operativa de Registros de establecimientos y productos alimenticios, en el año en curso.

⁶⁹ **Comentario del Auditado:** "Durante el período auditado la Subgerencia de Epidemiología Alimentaria realizó los relevamientos mencionados. No obstante, la Subgerencia Operativa de Fiscalización de Establecimientos Alimenticios y Productos Alimenticios, perteneciente a esta Dirección General, realizó 3010 inspecciones en establecimientos públicos, tales como escuelas públicas y hospitales".

⁷⁰ **Comentario del Auditado:** "Esta Dirección General solicitó la adquisición de una microcentrífuga con carácter urgente, el 10 de marzo de 2015 por Nota N°39641/DGHYSA/2015 para su adquisición. En el año corriente el plan de carnicerías tiene un cumplimiento a la fecha del 100% respecto a la meta establecida".

2.- Plan control alimentos libres de gluten.⁷¹

Arbitrar las medidas necesarias a fin de instruir a los responsables y proveer de los insumos suficientes, para que las muestras tomadas analicen el contenido del gluten.

3.- Plan control lácteo infantil.

Arbitrar los mecanismos necesarios a fin de firmar acuerdos y/o convenios de colaboración con las empresas y/u organismos afines, a efectos de que se puedan efectuar en forma responsable los muestreos de productos⁷².

4.- Plan Vigilancia de ley de reducción de sodio.⁷³

Implementar las medidas conducentes a fin de que el equipamiento se encuentre en óptimas condiciones y para evitar la falta de insumos, todo ello para poder llevar a cabo la planificación anual y el cumplimiento de las misiones y funciones asignadas.

5.- Plan vigilancia grasas trans.

Arbitrar las medidas necesarias a fin de poner en funcionamiento el equipo de Cromatografía, para poder tomar muestras y realizar los análisis correspondientes con las misiones y funciones asignadas al área auditada.⁷⁴

6.- Plan de control de adición de hierro y otras vitaminas a las harinas:

Implementar las acciones correspondientes a fin de dar cumplimiento con el 100% de lo planificado anualmente. Incluir en dichas muestras el análisis de hierro. Asimismo, poner en funcionamiento inmediato el Espectrofotómetro.

⁷¹ **Comentario del Auditado:** "El plan de control alimentos libres de gluten se vio afectado debido a la ausencia de Kits para la detección de gliadinas. El 26-06-2015 se adquirió con fondos de la caja chica especial los kits antes mencionados. En el año corriente el plan de control de alimentos libres de gluten tiene un cumplimiento a la fecha del 100% respecto a la meta establecida".

⁷² **Comentario del Auditado:** "A pesar que la Resolución N°311-AGC-2015, la Dirección Ejecutiva de la Agencia Gubernamental de control, considero pertinente rescindir el convenio lácteo. En la actualidad se acuerda con la Cámara que agrupa a las empresas lácteas, la obtención de las muestras necesarias para la realización de los análisis previstos en el Código Alimentario Argentino, según producción. El Art. 1340 establece un criterio microbiológico para la detección de presencia de cronobacter SAKASAKI en 30 unidades del mismo lote (representando el original de la muestra). En el año corriente el plan de control lácteo infantil tiene un cumplimiento a la fecha del 100% respecto a la meta establecida".

⁷³ **Comentario del Auditado:** "Al equipo que se utiliza para el análisis de sodio, el Espectrofotómetro de Absorción Atómica, se le realizó un service el 10-09-2015 a fin de ponerlo en funcionamiento. Una vez reparado, el equipo volvió a dejar de funcionar por problemas de tensión eléctrica. Luego, por expediente electrónico N° 24949237/MGEYA/AGC/2016 se solicitó la adquisición de una UPS, que fue instalada a principios de 2017, con el fin de contar con estabilidad eléctrica. El año en curso se contrató la visita para prender el Espectrofotómetro de Absorción Atómica y diagnosticarlo. Actualmente, se encuentra en procesos de adquisición la reparación del mismo."

⁷⁴ **Comentario del Auditado:** "El equipo que se utiliza en el análisis de grasas trans es el Cromatógrafo gaseoso. A fin de mantener la tensión eléctrica necesaria para el correcto funcionamiento se solicitó por Expediente Electrónico N° 24949237/MGEYA/AGC/2016, la adquisición de una UPS, que fue instalada a principios de 2017. Actualmente se realizan algunas determinaciones vinculadas al análisis cromatógrafo de grasas en general pero para llevar a cabo el análisis específico de grasas trans es necesaria la adquisición de una columna específica de alto valor.

En el 2016 se solicitó su adquisición por licitación mediante Expediente Electrónico N° 24100190/MGEYA/AGC/2016, la cual no tuvo éxito de ofertas. Motivo por el cual se dispuso suspender el plan de referencia hasta obtener los fondos necesarios. Estimamos que en el 2018 retomaremos el mencionado plan"

7.- Plan vigilancia de chacinados y embutidos.⁷⁵

Poner en funcionamiento la microcentrífuga a fin de dar cumplimiento con las misiones y funciones relativas al plan de vigencia de chacinados y embutidos.

8.- Equipamiento de laboratorio.⁷⁶

Proceder a la calibración de todos los equipos que se encuentran no operativos desde el 2015.

5.2.8 Del Informe de auditoría interna de calidad.⁷⁷

Dar cumplimiento con las observaciones y recomendaciones efectuadas por el informe de auditoría de calidad, especialmente en cuanto a la falta de calibración de equipos y llevar registro controlado de Stock de insumos críticos, así como también un registro de mantenimiento de rutina de los equipos freezer de Laboratorio.

3. CONCLUSIÓN

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria durante el período auditado 2015 efectuó solo dos compras; ambas llevadas a cabo mediante expediente electrónico con un respaldo en soporte físico (expediente papel). En los dos casos se detectaron falencias de orden cronológico, de falta de intimación a algunos oferentes a cumplimentar con la documentación faltante e inconsistencias entre el contenido del expediente electrónico y del expediente en papel. Algunas fallas del sistema impiden a los responsables efectuar acciones que permitan mejorar el contenido de los expedientes electrónicos.

Por otra parte, en el mismo período se detectó que el área auditada no ejecuta por sí todo lo presupuestado en el programa 95 Análisis e Investigaciones; por cuanto se mostraron imputaciones efectuadas en el programa 94 y en el programa 8.

También se observa la falta de actualización de algunos manuales de procedimientos en concordancia con la puesta en marcha del expediente electrónico.

⁷⁵ **Comentario del Auditado:** "Esta Dirección General solicitó la adquisición de una micro centrífuga de carácter urgente, el 10 de marzo de 2015 por Nota N° 3964121/DGHYSA/2015. Necesaria para realizar análisis en cuestión, lo que inició el Expediente electrónico N° 7184102/MGEYA/AGC/2015 para su adquisición. En el año corriente el plan de vigilancia de chacinados y embutidos tiene un cumplimiento a las fecha del 100% respecto a las metas establecidas"

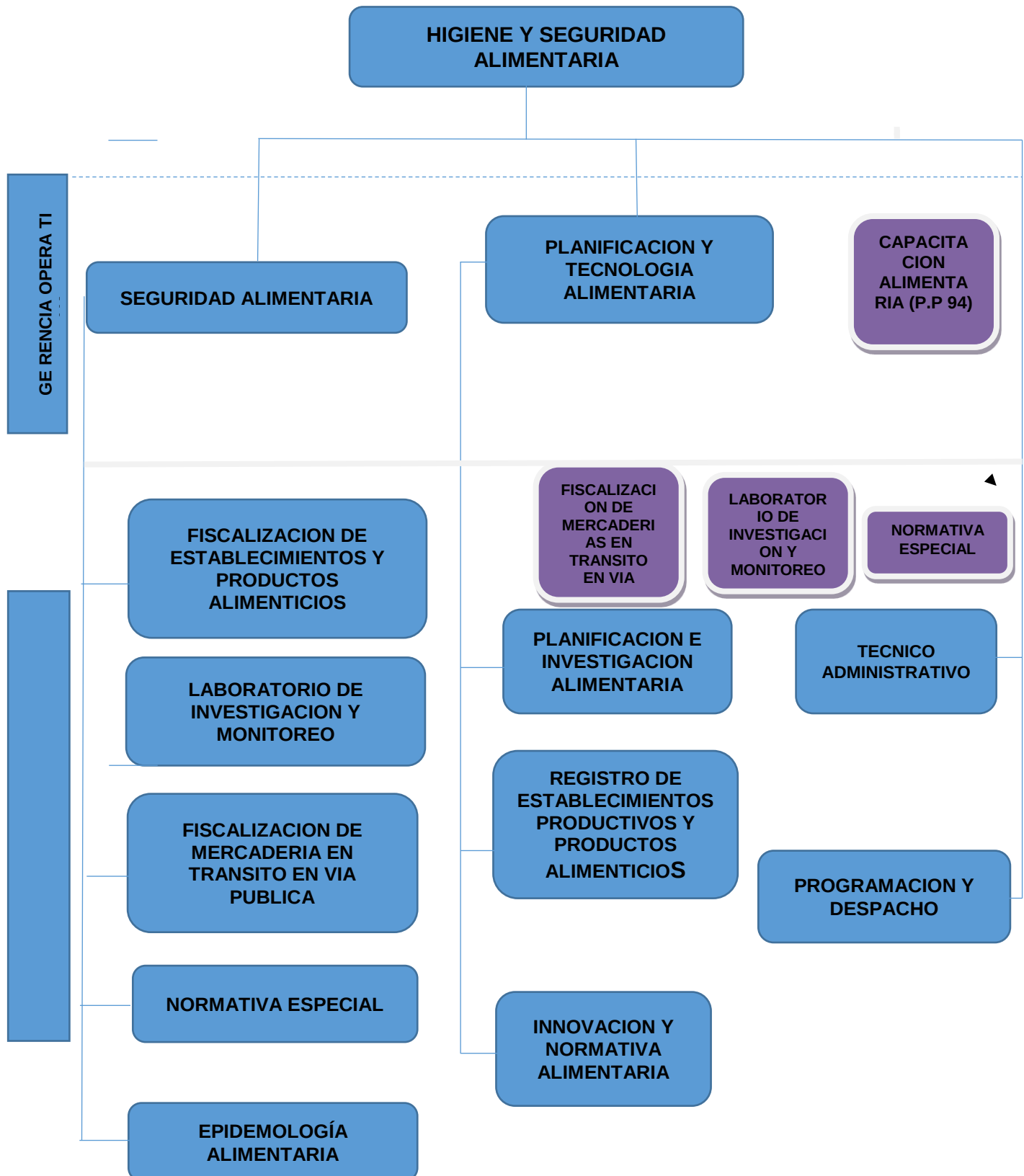
⁷⁶ **Comentario del Auditado:** "Durante el año 2016 se elevó la necesidad de calibrar los equipos a la Unidad de Coordinación Administrativa de la Agencia Gubernamental de Control. Generando la licitación por Expediente Electrónico N° 24084134/MGEYA/AGC/2016 de Calibración de equipos. El proceso no consiguió ofertantes para todos los renglones. Durante el año en curso se contrataron las calibraciones pendientes con un fondo de caja chica especial"

⁷⁷ **Comentario del Auditado:** "Durante el año 2016 se elevó la necesidad de calibrar los equipos a la Unidad de Coordinación Administrativa de la Agencia Gubernamental de Control. Generando la licitación por Expediente Electrónico N° 24084134/MGEYA/AGC/2016 de Calibración de equipos. El proceso no consiguió ofertantes para todos los renglones. Durante el año en curso se encontraron las calibraciones pendientes con un fondo de caja chica especial."

Asimismo, pudo cumplir en forma parcial con las misiones y funciones asignadas, todo ello, debido a que la falta de planificación anual a fin de mantener operativos los equipos necesarios para el cumplimiento de tomas de muestras, y/o la falta de proveedores para la adquisición y/o reparación y/o calibración de los mismos, llevó a varios inconvenientes e inobservancias también parciales en el cumplimiento de las misiones y funciones asignadas, especialmente en lo que respecta a las tomas de muestras.

A pesar de lo expresado, conforme al descargo que efectúa el ente auditado, se recomienda su comprobación y seguimiento en futuras auditorias.

ANEXO I – ORGANIGRAMA



ANEXO II – SÍNTESIS NORMATIVA

Norma	Año de sanción/ Boletín oficial	Descripción
NORMATIVA GENERAL		
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.	Sanción: 1/10/1996 B.O.: 10/10/1996	Art. 135
Ley N° 104/98	Sanción: 19/11/1998 B.O.: 29/12/1998	Ley de acceso a la información pública de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley N° 451/00	Sanción: 02/09/2000 B.O.: 06/10/2000	Procedimiento de faltas de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley N° 1217/03	Sanción: 27/11/2003 B.O.: 26/12/2003	Aprueba el procedimiento de faltas de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley N° 5748/16	Sanción: 15/12/2016 B.O.: 19/01/2017	Modifica Ley N° 104 de acceso a la Información Pública
Ley N° 5791/16	Sanción: 15/12/2016 B.O.: 17/01/2017	Modifica Ley N° 451/00. Nuevos plazos de prescripción en el régimen de faltas.
DNU N° 1510/97	Sanción: 22/10/1997 B.O.: 27/10/1997	Ley de procedimiento administrativo de la Ciudad de Buenos Aires.
Dec. N° 1361/GCBA/07	Sanción: 24/09/2007 B.O.: 28/09/2007	Reglamenta la Ley N° 104 de acceso a la Información pública.
Res N° 360/GCBA/SSJUS/16	Sanción: 03/11/2016 B.O.: 31/10/2017	Complementa Ley N° 1217/03.
COMPRAS Y CONTRATACIONES		
Ley N° 2095/06	Sanción: 21/09/2006 B.O.: 02/11/2006	Ley de compras y contrataciones de la Ciudad de Buenos Aires.
Ley N° 2809/08	Sanción: 24/07/2008 B.O.: 15/08/2008	Régimen de redeterminación de precios aplicable a contratos de obra pública – Contratos de Locación de Servicios – LEY NACIONAL 13064
Ley N° 4764/13	Sanción: 14/11/2013 B.O.: 08/01/2014	Modifica Ley N° 2095
Dec. N° 1145/GCABA/09	Sanción: 28/12/2009 B.O.: 04/01/2010	Reglamenta el art. N° 83 de la Ley 2095 (Texto ordenado por Ley 5454) Implementa el sistema Buenos Aires Compra (B.A.C.)
Dec. N° 95/GCABA/14	Sanción: 06/03/2014 B.O.: 11/03/2014	Reglamenta la Ley N° 2095
Disp. N° 173 GCABA/DGCyC/ 13	Sanción: 11/03/2013 B.O.: 23/04/2013	Aprueba manual operativo que debe usarse en los procedimientos regidos por la Ley N° 2095. (Texto ordenado por Ley 5454)
Disp. N° 732/DGCYC/14	Sanción: 15/10/2014 B.O.: 21/10/2014	Aprueba el procedimiento único para el diligenciamiento del Plan anual Compras y Contrataciones.

HIGIENE Y SEGURIDAD		
Ley N° 3131/09	Sanción:13/08/2009 B.O.:24/09/2009	Regula el transporte de sustancias alimenticias y cadetería. Derogada por Ley N° 5526/16
Dec. Nac. N° 815/99	Sanción:26/07/1999 B.O.:19/01/2017	Crea el Sistema Nacional de Control de Alimentos.
Dec. N° 1/00	Sanción:03/01/2000 B.O.:12/01/2000	Programa integral de Políticas de Fiscalización y Control de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires.
Dec. N° 179/GCBA/00	Sanción:15/12/2000 B.O.:19/01/2000	Reglamento de inspección de productos alimenticios.
Dec. N° 1339/GCABA/07	Sanción:15/12/2007 B.O.:19/01/2007	Registro de Servicios de Distribución y Entrega de Sustancias Alimenticias.
Dec. N° 440/GCABA/DGHYSA/13	Sanción: 29/10/2013 B.O.:04/11/2103	Aplica nuevo circuito administrativo y procedimiento. Pago a proveedores por provisión de bienes o prestación de servicios. Deroga Decretos N°. 1.503/94 y 1.276/06 y el artículo 4° del Decreto N° 754/08.
Disp. N° 1149/DGHYSA/2012	Sanción 30/08/2012	Aprueba los manuales de Procedimientos Administrativos de las Direcciones de Seguridad Alimentaria, Fiscalización de productos Alimenticios, laboratorio de investigación y monitoreo, registro de Establecimiento de productos Alimenticios y de Epidemiología Alimentaria, entre otros.
PRESUPUESTO		
Res. N° 177/GCABA/SSGAE/15	Sanción: 26/05/2015 B.O.: 02/06/2015	Modifica créditos presupuestarios para el año 2015. Se acredita el programa 52 Jurisdicción 35 partida 3.3.8.
Res. N° 256/GCABA/SSGAE/15	Sanción: 17/07/2015 B.O.: 28/07/2015	Modifica créditos presupuestarios para el año 2015.
Res. N° 312/GCABA/SSGAE/15	Sanción:31/08/2015 B.O.: 09/09/2015	Modifica créditos presupuestarios para el año 2015. Se reduce la partida 4.3.3 del programa 95.
Res. N° 336/GCABA/SSGAE/15	Sanción:10/09/2015 B.O.: 28/09/2015	Modifica créditos presupuestarios para el año 2015. Disminuye el inciso 3 del programa 95
Res. N° 341/GCABA/SSGAE/15	Sanción: 18/09/2015 B.O.: 28/09/2015	Modifica créditos presupuestarios para el año 2015. Se reduce la partida 3.4.9 del programa 95

Res. N° 427/GCABA/SSGAE/15	Sanción:13/11/2015 B.O.: 24/11/2015	Modifica créditos presupuestarios para el año 2015. Se reducen las partidas 2.9.5 y 2.9.2 del programa 95.
ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA		
Ley N° 2624/07	Sanción: 13/12/2007 B.O.: 04/01/2008	Crea la Agencia Gubernamental de Control.
Ley 4340/07	Sanción: 18/10/2012 B.O.: 30/11/2012	Modifica ley N° 2624/07. Transferencias de organismos. Unidad Administrativa de Control de Faltas Especiales de la Agencia Gubernamental de Control.
Resolución N° 171/GCABA/AGC/2011	Sanción:15/042011 B.O.: 02/05/2011	Modifica la estructura orgánico Funcional de la AGC.
Resolución N° 508/GCABA/AGC/13	Sanción: 28/12/2012 B.O.: 14/01/2013	Modifica la estructura administrativa de la Agencia Gubernamental de Control.
Resolución N° 598/GCABA/AGC/13	Sanción: 29/11/2013 B.O.: 16/12/2013	Modifica Resolución N° 496/GCABA/AGC/13. Modifica la de estructura de la AGC.
Resolución N° 566/GCBA/AGC/14	Sanción: 19/09/2014 B.O.: 24/09/2014	Estructura administrativa de la Agencia Gubernamental de Control. Crea Subgerencia Operativa inspectiva, dependiente de la Gerencia Operativa de verificaciones Especiales. Misiones y Funciones y Organigrama.

ANEXO III
MARCO NORMATIVO HISTORICO

AÑO	<u>NORMATIVA</u>
1960	Sanción del Régimen legal de Enfermedades de Notificación Obligatoria (Ley N° 15.465).
1964	Reglamento de la ley 15465. Decreto Nacional N° 3640/64.
1969	Ley N° 18284 Código Alimentario Argentino. Decreto N° 2126/71.
1979	Actualización de la nómina de Enfermedades de Notificación Obligatoria y agrupamiento de las mismas. (Decreto Nacional N° 2771/79).
1993	Se crea el Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS).
1994	Aprobación de las Normas del Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica y actualización de la nómina de Enfermedades de Notificación Obligatoria (Resolución N° 394/94).
1999	Decreto N° 815/99 Creación del Sistema Nacional de Control de Alimentos.
2000	- Incorporación del SUH en la nómina de Enfermedades de Notificación Obligatoria (Resolución N° 346 Ministerio de Salud). - Decreto N° 1/GCBA/00 Aprobación Programa integral de política de fiscalización y control de alimentos de la Ciudad de Buenos Aires. - Decreto N° 179/GCBA/00 Reglamento de Inspección de productos alimenticios.
2001	Informatización del Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS).
2003	Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 100/DGHYSA/03.
2004	- Resolución 1727/2004. Créase el Sistema de Vigilancia de la Salud y Control de Enfermedades de la Ciudad de Buenos Aires (SVSCE). Art. 5. Articulación con otras áreas del Gobierno. - Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 470/DGHYSA/04.
2005	Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 573/DGHYSA/05.

2006	Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 619/DGHYSA06.
2007	- Revisión de las Normas de Vigilancia y actualización de la nómina (Resolución N° 1715/07. Ministerio de Salud de Nación). Manual de normas y procedimientos de Vigilancia y Control de Enfermedades de Notificación Obligatoria. Se incorpora una Ficha Especial de notificación inmediata para el SUH. - Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 877/DGHYSA/07.
2009	- Sanción de la Resolución 519 del Ministerio de Salud de la Nación que actualiza y mejora la Resolución 346/00 sobre SUH. Programa Nacional de SINDROME UREMICO HEMOLITICO. - Ley N° 3373/09 Enfermedad Celíaca.
2010	Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 565/DGHYSA/10.
2011	Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 083/DGHYSA/11.
2012	Ley N° 3373 Enfermedad Celíaca. Reglamentada por Decreto N° 615/GCBA/12. Prevención, Tratamiento, estudio, investigación y promoción.
2013	- Resolución N° 66/AGC/13. - Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 254 /DGHYSA/13. - Sistema Federal de Control de Alimentos (SNCA). Por Disposición ANMAT 3714/2013 se creó el Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) para prevención, vigilancia, auditoría, acciones regulatorias y respuesta temprana ante incidentes alimentarios para organismos sanitarios del nivel nacional, provincial y municipal.
2014	- Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 125/DGHYSA/14. - Disposición N°1251/14/DGHYSA. Manual de Procedimientos de la S.O. Epidemiología Alimentaria.
2015	- Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 21/DGHYSA/15. - Ley nacional sobre enfermedad celíaca 27196. Sin reglamentar.
2016	- Plan de Monitoreo de alimentos de la CABA. Disposición 630/DGHYSA/16

Fuente: Elaboración propia

ANEXO IV
Imputaciones efectuadas. SIGAF

ITEM	PRODUCTO	CANTIDAD	PARTIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Bolsas estériles de 1000 a 2000 con filtro x 250 u	12	295	2.843,00	34.116,00
2	Bolsas estériles de 750 a 800ml con filtro x 250 u	24	295	526,00	12.624,00
3	Bolsas estériles de 750 a 800ml sin filtro x 250 u	24	295	565,00	13.560,00
4	Guantes sin polvo medianos	7	295	300,00	2.100,00
5	Guantes sin polvo pequeños	7	295	300,00	2.100,00
6	Guantes de látex de examinación médium	11	259	70,00	770,00
7	Guantes de látex de examinación unidades small	11	259	70,00	770,00
8	Placas de petri descartables, estériles de 10mm	1000	295	2,23	2.228,20
9	Pipetas serológicas descartables de 2 ml	20	295	1.762,85	35.256,98
10	Pipetas serológicas descartables de 10 ml	20	295	1.233,99	24.679,99
11	Ansa calibrada para recuento de colonias en orina factor de dilución 200 níquel cromo marca Britania	11	295	7,06	77,66
12	Mango de Kolle	5	295	68,56	342,80
13	Cinta de esterilización por calor seco	3	295	100,00	300,00
14	Tubos de vidrio con tapa a rosca de 10cm x 10mm(para bioquímicas)	500	295	15,00	7.500,00
15	Pinzas de disección de 20cm a 25cm	4	433	68,40	273,60
16	Detergente biopack	21	295	145,00	3.045,00
17	Medio glutamato mineral iso e coli	1	259	2.214,76	2.214,76
18	COMPASS Enterobacter sakazakii Agar	1	259	7.000,00	7.000,00
19	Agar cetrimide	1	259	1.500,00	1.500,00
20	Citrato de Simons	1	259	2.000,00	2.000,00
21	Medio SIM (sulfhidrico Indol Movilidad)	1	259	2.500,00	2.500,00
22	Chromagar O157	5	259	1.200,00	6.000,00
23	Caldo de enriquecimiento para Enterobacterias	1	259	3.500,00	3.500,00
24	Agar sulfito Hierro	1	259	570,00	570,00
25	Caldo Lauril sulfato	1	259	1.000,00	1.000,00
26	Lisina Hierro Agar	1	259	1.334,00	1.334,00
27	Agar para recuento en placa (PCA)	1	259	877,31	877,31
28	TSI agar	1	259	430,00	430,00
29	TBX agar	1	259	3.630,00	3.630,00
30	VRBA	1	259	1.567,00	1.567,00
31	VRBG	1	259	890,00	890,00
32	Muller kaufmann	1	259	850,00	850,00
33	Hektoen	1	259	1.343,10	1.343,10
34	Caldo Preston base	1	259	598,00	598,00
35	Caldo brucella	1	259	3.598,00	3.598,00
36	Agar selectivo Skirrow	1	259	2.584,00	2.584,00
37	Agar OXFORD	1	259	760,00	760,00
38	Caldo cerebro corazón	1	259	455,67	455,67
39	Agar motilidad	1	259	2.598,00	2.598,00
40	Caldo Rappaport con soja (RVSB)	1	259	370,00	370,00
41	Caldo TSB modificado con casaminoacidos	10	259	380,77	3.807,74
42	Test de aglutinación de ecoli	1	259	1.576,91	1.576,91
43	Discos de oxidasa	1	259	475,98	475,98
44	Plasma de conejo	10	259	179,00	1.790,00
45	Suspensión de yema de huevo	6	259	69,99	419,93
46	Jarra de Brewer para anaerobiosis	2	295	1.883,00	3.766,00
47	Cilindro de Gases mezcla 85% nitrógeno, 10% dióxido de carbono, 5% oxígeno para microaerofilia	1	259	1.000,00	1.000,00
48	Sobres generadores de gases para anaerobiosis	3	259	200,00	600,00
49	Suplemento para caldo preston	1	259	150,00	150,00
50	Telurito de Potasio 1%	20	259	100,00	2.000,00
51	Tubos plásticos con tapa de 1,5ml (tipo eppendorf) (200U)	1	295	313,62	313,62
52	Tubos plásticos con tapa plana de 0,2ml libres de DNAsas (200U)	1	295	628,61	628,61
53	Caja de tubos para PCR RT	10	259	302,90	3.029,00
54	Caja de tapas para tubos por RT	20	259	151,45	3.029,00
55	Oligonucleotidos real time 15 pares de bases	16	259	60,00	960,00
56	Sondas marcadas con fluoroforos para PCR RT	10	259	400,00	4.000,00
57	Mastermix para RT Kappa universal kit código KK4703	20	259	190,67	3.813,30

Departamento Actuaciones Colegiadas
INFORME FINAL
de la
Auditoría Gral. de la Ciudad de Bs. As.

58	Oligonucleotidos desalados en escala 0,2 micromolar de 20 bases cada uno en promedio	30	259	348,87	10.466,10
59	Marcador de peso molecular	20	259	1.202,00	24.040,00
60	Taq DNA polimerasa (recombinante) 5 U/ul 500 u	25	259	1.059,00	26.475,00
61	Agarosa	4	259	532,50	2.130,00
62	Tips con filtro 10 microl pipeta eppendorff	8	295	290,40	2.323,20
63	Tips con filtro 100 microl pipeta eppendorff	4	295	290,40	1.161,60
64	Tips con filtro 1000 microl pipeta eppendorff	2	295	290,40	580,80
65	Tips 100 microl pipeta eppendorff	6	295	290,40	1.742,40
66	Tips 1000 microl pipeta eppendorff	3	295	290,40	871,20
67	Dilutor Dilumat IV AES	1	433	71.795,00	71.795,00
68	Balanza Granataria con dos decimales	1	433	-	-
69	Micro centrífuga con rotor para 24 tubos de 1,5 ml tipo eppendorf	1	433	10.043,00	10.043,00
70	Autoclave de mesa	1	433	2.822,00	2.822,00
71	Heladera	1	433	10.000,00	10.000,00
72	Pipetas pasteur descartables	5	295	0,62	3,10
73	Guantes nitrilo tamaño grande	4	295	190,00	760,00
74	Guantes nitrilo tamaño Mediano	2	295	190,00	380,00
75	Guantes anti calor	2	295	200,00	400,00
76	Capsula de porcelana de 45 mm de diámetro con pico	6	295	26,44	158,64
77	Papel de filtro, cualitativo, 90mm, Whatman o similar	2	295	107,00	214,00
78	Papel de filtro, cualitativo, 125mm, Whatman o similar	2	295	191,00	382,00
79	Cromatoplasmas HPTLC, 10x10cm, Silica gel 60F254	1	259	15.958,97	15.958,97
80	Cromatoplasmas HPTLC, 10x10cm, RP-18	1	259	15.958,97	15.958,97
81	Tapón (goma) para butirometro	8	295	12,00	96,00
82	Guantes descartables de látex no estériles; médium, caja por 100.	4	295	120,00	480,00
83	Guantes descartables de látex no estériles; large, caja por 100.	2	295	120,00	240,00
84	Indicador de pH en varillas, Merck o similar, rango 0-6 Producto 1.09531.0001	2	259	270,00	540,00
85	Indicador de pH en varillas, Merck o similar, rango 4-7 Producto 1.09542.0001	2	259	270,00	540,00
86	Indicador de pH en varillas, Merck o similar, rango 5-10 Producto 1.09533.0001	2	259	270,00	540,00
87	Indicador de pH en varillas, Merck o similar, rango 1-14 Producto 1.09535.0001	2	259	270,00	540,00
88	Probetas de vidrio borosilicato graduadas de 5 ml con tapa PP	10	295	145,00	1.450,00
89	Probetas de vidrio borosilicato graduadas de 25ml con tapa PP	20	295	175,00	3.500,00
90	Probetas de vidrio borosilicato graduadas de 50ml con tapa PP	25	295	180,00	4.500,00
91	Probetas de vidrio borosilicato graduadas de 100ml con tapa PP	20	295	230,00	4.600,00
92	Vasos de precipitado de vidrio borosilicato, graduados, 25ml o 30ml	20	295	70,00	1.400,00
93	Vasos de precipitado de vidrio borosilicato, graduados, 50ml	20	295	85,00	1.700,00
94	Vasos de precipitado de vidrio borosilicato, graduados, 100ml	20	295	96,00	1.920,00
95	Vasos de precipitado de vidrio borosilicato, graduados, 600ml	15	295	101,00	1.515,00
96	Pipeta de vidrio clase AS, graduada vaciado parcial, 1ml	10	295	48,00	480,00
97	Pipeta de vidrio clase AS, graduada vaciado parcial, 5ml	10	295	48,00	480,00
98	Pipeta de vidrio clase AS, graduada vaciado parcial, 10ml	10	295	54,00	540,00
99	Pipeta de vidrio clase AS, graduada vaciado parcial, 11ml	10	295	54,00	540,00
100	Pipeta de vidrio clase AS, graduada vaciado parcial, 20ml	5	295	69,00	345,00
101	Pipeta de vidrio clase AS, volumétrica aforada, 0,5ml	12	295	170,11	2.041,37
102	Pipeta de vidrio clase AS, volumétrica doble aforo, 1ml	20	295	290,95	5.819,03
103	Pipeta de vidrio clase AS, volumétrica doble aforo, 10ml	10	295	617,04	6.170,40
104	Pipeta de vidrio clase AS, volumétrica doble aforo, 20ml	5	295	802,15	4.010,76
105	Pipeta de vidrio clase AS volumétrica doble aforo, 25ml	15	295	871,57	13.073,54
106	Pipeta de vidrio clase AS, volumétrica doble aforo, 50ml	15	295	1.041,26	15.618,83
107	Pipeta de vidrio clase AS, volumétrica doble aforo, 100ml	10	295	1.596,59	15.965,91
108	Bureta de 10 ml, con robinete de teflón	2	295	2.022,95	4.045,90
109	Matraz aforado clase A/AS con tapón de polipropileno 500 ml	5	295	282,00	1.410,00
110	Cristalizador de vidrio borosilicato, 50 mm de diámetro	10	295	85,00	850,00
111	Cristalizador de vidrio borosilicato, 65 mm de diámetro	10	295	85,00	850,00
112	Cristalizador de vidrio borosilicato, 75 mm de diámetro	10	295	95,00	950,00
113	Embudo de vidrio, rama corta 50mm de diámetro	10	295	264,00	2.640,00
114	Vaso para det. lipídica (SOXHLET)equipo BUCHI 810	6	295	20.000,00	120.000,00
115	Tubo muestra macro diametro 42mm. Para equipo KJELDAHL (Marca SELECTA, modelo: pro nitro m 4002627)	6	295	700,00	4.200,00
116	Embudos estriados de vidrio, para filtración rápida, tallo corto, diametro 6cm	20	295	411,36	8.227,20
117	Matraz de vidrio borosilicato clase A/AS aforado con tapón de PP, vol: 5ml	10	295	78,00	780,00
118	Matraz de vidrio borosilicato clase A/AS con tapón de PP, vol: 10ml	10	295	78,00	780,00

119	Matraz de vidrio borosilicato clase A/AS con tapón de PP, vol: 25ml	10	295	86,00	860,00
120	Matraz de vidrio borosilicato clase A/AS con tapón de PP, vol: 50ml	10	295	89,00	890,00
121	Matraz de vidrio borosilicato clase A/AS con tapón de PP, vol: 250ml	10	295	184,00	1.840,00
122	Probetas de vidrio borosilicato graduadas con tapón de PP, vol: 5ml	5	295	112,00	560,00
123	Unión especial para aparatos tipo ANTONACPOULUS(aparato para destilación por arrastre)	2	295	965,00	1.930,00
124	Cámara de destilación para aparatos tipo ANTONACPOULUS	1	295	3.600,00	3.600,00
125	Bobinas de papel absorbente para uso de laboratorio de 25 cm de ancho x 500 m de largo aprox. (5kg)	10	259		-
126	Bidón capacidad: 10 l polietileno de baja densidad, con tapa a rosca hermético, con 2 manijas	2	295	859,68	1.719,36
127	Bidón con espita capacidad: 10 l, espita y tapón de rosca de polipropileno. No es necesario que sea graduado	2	295	1.118,62	2.237,24
128	Escurridor de sobremesa y colgante, de 64 x 50cm(alto x ancho)aproximadamente, con vástagos desmontables (min: 70) y bandeja de goteo	3	259	574,00	1.722,00
129	Tubos de ensayo Vidrio borosilicato con borde recto, resistente a cambios rápidos de temperatura y calentamiento local medida: 100x12	1	259	5,00	5,00
130	Tubos de ensayo Vidrio borosilicato con borde recto, resistente a cambios rápidos de temperatura y calentamiento local medida: 160x15	1	259	3,50	3,50
131	Embudos de separación según Squibb con tapón de polietileno (100 ml: NS 19/26)Llave con macho NS de PTFE, sin graduación: 100ml	10	295	4,00	40,00
132	Embudos de separación según Squibb con tapón de polietileno (100 ml: NS 19/26)Llave con macho NS de PTFE, sin graduación:250ml	10	295	2,50	25,00
133	Grasa siliconada para uniones esmeriladas	2	295	250,00	500,00
134	Balón de fondo plano, de vidrio borosilicato, 300ml, boca 24/40, cuello 7cm	6	295	300,00	1.800,00
135	Éter de petróleo, 40-60 p.a.	60	259	70,00	4.200,00
136	Alcohol metílico, botella x 1l	3	259	73,82	221,46
137	Alcohol isopropílico p.a, botella	2	259	103,70	207,39
138	Éter etílico, p.a.,	20	259	352,57	7.051,40
139	Alcohol etílico 96°	30	259	30,00	900,00
140	n-BUTANOL p.a	5	259	394,57	1.972,84
141	Unidad de destilación primaria	1	433	100.000,00	100.000,00
142	Estufa de secado aire forzado con display digital, 108l	1	433	10.712,50	10.712,50
143	Electrodo para peachímetro, combinado	1	433	2.479,50	2.479,50
144	Columna C18 part 5µm 150x4,6mm pH1,5 a 10 (Luna C18)	2	259	4.276,43	8.552,86
145	Guarda columna afín a la columna	2	259	2.378,18	4.756,35
146	Columna de extracción en fase Solida : Sep Pak c18 de 6ml de capacidad o equivalente	4	259	492,78	1.971,10
147	Pentanosulfonato de Sodio Monohidrato	1	259	1.348,06	1.348,06
148	Fosfato Mono potásico grado hplc por 250g	1	259	947,79	947,79
149	Hexanosulfonato de Sodio Monohidrato	1	259	1.464,10	1.464,10
150	Ácido Fólico	1	259	475,11	475,11
151	Nicotinamida Fluka	1	259	624,17	624,17
152	Thiamine Hydrochloride	1	259	383,81	383,81
153	Acido Nicotínico	1	259	624,17	624,17
154	Riboflavin	1	259	829,09	829,09
155	Acesulfame K	1	259	2.061,98	2.061,98
156	Cafeína polvo	1	259	574,49	574,49
157	Sorbato de Potasio	1	259	515,48	515,48
158	Aspartamo	1	259	754,63	754,63
159	Sacarina sódica parafarm	1	259	193,60	193,60
160	Metanol grado HPLC	10	259	53,05	530,50
161	Piridoxina (vitamina B6)	1	259	321,46	321,46
162	Probetas de vidrio borosilicato 50 ml con tapa pp	2	295	64,00	128,00
163	Vasos precipitado borosilicato 25 ml	6	295	58,00	348,00
164	Vasos precipitado borosilicato 50 ml	6	295	50,00	300,00
165	Vasos precipitado borosilicato 125 ml	2	295	53,00	106,00
166	Vasos precipitado borosilicato 250 ml	2	295	68,99	137,98
167	Columna C18 Spherisorb 5 micrones ODS2 4,6mm x 150 mm	2	259	5.000,00	10.000,00
168	Precomuna para la anterior columna	10	259	5.000,00	50.000,00
169	Teobromina pa mínimo 5g	1	259	700,00	700,00
170	Teofilina pa mínimo 5 g	1	259	2.000,00	2.000,00
171	Alcohol etílico absoluto, ACS, botella por 1 LITRO	20	259	30,00	600,00
172	Guantes de nitrilo, caja por 100 , médium	3	295	190,00	570,00

173	Punta de pipeta automática compatible con pipeta Eppendorf de 200 µl (tips amarillos) bolsas x 1000 unidades	2	295	228,13	456,27
174	Punta de pipeta automática compatible con pipeta Eppendorf de 1000 µl (tips azules) bolsa x 1000 unidades	2	295	228,13	456,27
175	Microtubo Eppendorf natural 1,5 ml graduado de tapón plano bolsa x 1000 unidades	2	295	275,95	551,91
176	Frasco graduado conb tapa a rosca x 25 ml autoclavable D. Schott	30	295	103,70	3.110,91
177	Gliadin x 96 determinaciones R 7001	15	259	6.868,90	103.033,50
178	Cocktail de extracción x 105 ml R 7006	15	259	1.532,55	22.988,25
179	Escurridor de sobremesa y colgante, de 64 x 50cm(altoxancho)aproximadamente, con vástagos desmontables (min: 70) y bandeja de goteo	1	259	2.967,90	2.967,90
180	Ácido elaidico metil ester	1	259	743,57	743,57
181	Ácido linoleico metil ester	1	259	1.275,62	1.275,62
182	Ácido mirustico metil ester	1	259	1.089,00	1.089,00
183	Ácido nonacosanoico	1	259	2.005,00	2.005,00
184	Cis ácido vaccenico metil ester	1	259	816,21	816,21
185	Cis-6-petroselinoico metil ester	1	259	816,21	816,21
186	Cis-9- octadecanoico metil ester	1	259	743,57	743,57
187	F.A.M.E. mix C4-C2	1	259	3.205,04	3.205,04
188	Hentriacotanoico metil ester	1	259	1.506,00	1.506,00
189	Heptacosanoico metil ester	1	259	1.546,99	1.546,99
190	Hexacosanoico metil ester	1	259	3.931,53	3.931,53
191	Metil cis-4,7,10,13,16,19-docosaheaxenoato	1	259	1.113,21	1.113,21
192	Metil cis-5,8,11,14- eicosatetraenoico	1	259	743,47	743,47
193	Metil eicoseonato	1	259	1.534,00	1.534,00
194	Metil erucato	1	259	1.469,00	1.469,00
195	Metil linoleato	1	259	1.371,79	1.371,79
196	Metil linolenato	1	259	1.608,92	1.608,92
197	Metil nervonato	1	259	2.382,41	2.382,41
198	Metil pelmiteonato	1	259	2.382,41	2.382,41
199	Octacosanoico metil ester	1	259	1.162,35	1.162,35
200	Pentacosanoico metil ester	1	259	1.162,35	1.162,35
201	Perfluorotributilamina (PFTBA)	1	259	1.162,35	1.162,35
202	PFTBA sample kit	1	259	2.382,41	2.382,41
203	Tricotanoico metil ester	1	259	2.382,41	2.382,41
204	Gas Helio pureza 99,9995% Seco y libre de Oxígeno	2	251	1.191,21	2.382,41
205	Hidróxido de Potasio PA	1	259	1.162,35	1.162,35
206	Sulfato de sodio Anhidro	4	259	1.239,10	4.956,40
207	NITROGENO -FOSFORO detector sample kit	1	251	700,00	700,00
208	Electron capture detector sample (kit 3x 0,5 ml) agilent	1	295	127,00	127,00
209	Performance evaluation sample (GC/MS)ampollas 1 ml	1	295	142,00	142,00
210	Solución de 1g/ml octafluoronaphtaleno /isooctano solvente	1	295	170,00	170,00
211	Aceite bomba difusora santovac sp ultra	1	295	248,00	248,00
212	Aceite bomba mecánica	1	295	147,00	147,00
213	o-rings	1	295	34,00	34,00
214	o-rings	1	295	34,00	34,00
215	o-rings	1	295	34,00	34,00
216	Septums	1	295	189,00	189,00
217	Septums	1	295	189,00	189,00
218	Ferrule vespel grafito	1	295	149,00	149,00
219	Ferrule 0,4mm 10 /pk	1	295	167,00	167,00
220	Liners split /splitless	1	295	72,00	72,00
221	Liners splitless	1	295	80,00	80,00
222	Liners split	1	295	92,00	92,00
223	Microjeringas 10 ul	1	295	69,00	69,00
224	Microjeringas 5 ul	1	295	108,00	108,00
225	Micro sello alta presión	1	295	431,00	431,00
226	Micro sello alta presión (kit)	1	295	763,00	763,00
227	Hexano calidad Cromatografía gaseosa	5	259	478,62	2.393,10
228	Metanol pa	5	259	1.181,59	5.907,95
229	Vortex	1	433	20.000,00	20.000,00
230	Balanza Analítica	1	333	25.710,00	25.710,00
231	Tubos de ensayo de 5 ml c/tapa	50	259	21,43	1.071,25

232	Gradilla para los tubos de 5 ml	4	295	98,56	394,22
233	Dispenser de 4ml	2	433	2.142,50	4.285,00
234	Sodio, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	4	251	311,09	1.244,36
235	Hierro, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	4	251	311,09	1.244,36
236	Calcio, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	2	251	311,09	622,18
237	Magnesio, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	2	251	311,09	622,18
238	Cobre, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	4	251	311,09	1.244,36
239	Zinc, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	2	251	362,94	725,88
240	Potasio, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	2	251	311,09	622,18
241	Plomo, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	2	251	311,09	622,18
242	Arsénico, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	2	251	362,94	725,88
243	Cadmio, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	2	251	362,94	725,88
244	Aluminio, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	2	251	362,94	725,88
245	Cromo, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	1	251	362,94	362,94
246	Estaño, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	1	251	362,94	362,94
247	Mercurio, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	1	251	394,05	394,05
248	Selenio, solución standard para Absorción Atómica, 1000mg/l, fecha vencimiento: 2016, frasco x 100/150ml	1	251	508,12	508,12
249	Nitrato de níquel, Ni 1% en HNO ₃ , modificador de matriz para Absorción atómica, con certificado de análisis de lote, fecha vto.: 2016 o más, envase x 100ml	2	259	1.036,97	2.073,94
250	Nitrato de paladio, Pd 0,2% en HNO ₃ , modificador de matriz para Absorción atómica, con certificado de análisis de lote, fecha vto.: 2016 o más, envase x 100ml	2	259	4.142,70	8.285,39
251	Nitrato de magnesio, ultrapuro, modificador de matriz para Absorción atómica, con certificado de análisis de lote, fecha vto.: 2016 o más, envase x 25g	2	259	642,92	1.285,84
252	Amonio dihidrógeno fosfato, 10% en HNO ₃ , modificador de matriz para Absorción atómica, con certificado de análisis de lote, fecha vto.: 2016 o más, envase x 100ml	2	259	1.477,68	2.955,36
253	Solución standard chequeo Multi-element QC-7, en HNO ₃ , fecha vencimiento: 2016, envase x 100/150ml	1	259	3.287,19	3.287,19
254	Solución standard chequeo Multi-element QC-19, en HNO ₃ , fecha vencimiento: 2016, envase x 100/150ml	1	259	7.103,24	7.103,24
255	Tritón X-100, certificado, botella por 1l	2	259	672,00	1.344,00
256	Agua pura tipo I, para análisis de trazas por Absorción Atómica, botella x 1l	6	259	456,27	2.737,60
257	Agua oxigenada 30% suprapur, para análisis de trazas, envase por 500ml	2	259	1.757,66	3.515,33
258	Ácido nítrico 65% Instra analyzed o similar, para análisis de trazas, botellón x 2,5l	4	259	894,39	3.577,55
259	Ácido nítrico 65-70% Ultrex II o similar, para análisis de trazas, botellón x 500ml	4	259	469,98	1.879,92
260	Ácido nítrico concentrado, ACS, botella x 1l	6	259	165,92	995,49
261	Ácido clorhídrico 36-38% Instra analyzed o similar, para análisis de trazas de metales, envase x 500ml	4	259	1.656,37	6.625,48
262	Ácido clorhídrico 30-38% Ultrex II o similar, para análisis de trazas de metales (Plomo máx. 10ppt),(Hierro máx 300ppt), envase x 500ml	2	259	1.656,37	3.312,74
263	Escudador de sobremesa y colgante, de 64 x 50cm(alto x ancho)aproximadamente, con vástagos desmontables (min: 70) y bandeja de goteo	1	259	574,00	574,00
264	Bandeja apoya pipetas de PVC horizontal Capacidad aproximada: 16 plazas	1	259	325,66	325,66
265	Caja para guardar tapones, hermética Medida aprox.: 190x150x90mm.	4	259	325,66	1.302,64
266	Guardapolvos	12	222	150,00	1.800,00
267	Camperas de Verano	12	222	300,00	3.600,00
268	Camperas de Invierno con nuevo logo AGC	12	222	500,00	6.000,00
269	Chalecos identificatorios con nuevo logo AGC	12	222	200,00	2.400,00
270	Termómetros pincha carne	6	433	1.800,00	10.800,00

271	Termómetro Láser	3	433	1.500,00	4.500,00
272	Precintos	3000	299	3,00	9.000,00
273	Mueble grande con cerradura para guardar expedientes	1	437	1.000,00	1.000,00
274	Escritorio con cajones con cerradura	1	437	600,00	600,00
275	Scanner	1	436	900,00	900,00
276	Conos de señalización	6	296	540,00	3.240,00
277	Camioneta para traslado	1	432	250.000,00	250.000,00
278	Camión compactador	1	432	6.000.000,00	6.000.000,00
279	GUANTES ESTERILES CAJA X 50 UNIDADES TALLE "M" / U OTRA	15	295	300,00	4.500,00
280	HELADERAS TERMICAS DE PLASTICO GRANDE , PARA MUESTRAS	10	295	700,00	7.000,00
281	HELADERAS CONSERVADORAS TERMICAS , TIPO BOLSO, PARA MUESTRAS	30	295	100,00	3.000,00
282	REFIGERANTES TAMAÑO MEDIANO / MARCA : VALMARX /U OTRA	60	433	1.500,00	90.000,00
283	bolsas estériles	10000	295	4,00	40.000,00
284	bolsas kraft	5000	233	4,00	20.000,00
285	TERMOMETROS PINCHA CARNE / MARCA : TESTO	40	433	1.000,00	40.000,00
286	PAPEL CARBONICO / MARCA CARBOTYPE / COLOR NEGRO - AZUL	4000	233	0,25	1.000,00
287	PILAS PARA LOS TERMOMETROS	250	293	10,00	2.500,00
288	BIBLIOTECA DE PUERTAS ALTAS - 3 ESTANTES PARA BIBLIORATOS OFICIO	4	437	2.000,00	8.000,00
289	Muebles bajos dos puertas corredizas	12	433	3.000,00	36.000,00
290	Proyector	2	293	14.000,00	28.000,00
291	Notebooks para el dictado externo de cursos	2	436	12.000,00	24.000,00
292	Teléfonos (internos)	3	434	3.000,00	9.000,00
293	Impresora de escritorio	3	436	1.000,00	3.000,00
294	Termómetro de mercurio tipo varilla de 30cm aprox. Con certificado de calibración con trazabilidad a NIST. Graduado cada 1°C con certificado de corrección a +/- 0,1°C. Rango: -20 a 110°C. Calibrado para 76mm de inmersión. Escala en grados Celsius. Con certificado de calibración.	1	433	2.000,00	2.000,00
295	Balanza de precisión, capacidad máx. 2200g, precisión: 10mg, repetibilidad: 8mg. Display digital, con ajuste interno control tiempo y temperatura automático, puerto RS 232 para impresora, puerto USB (con cable incluido), Pesada en porcentajes. Protección contra sobrecarga. Calibrada en el lugar de trabajo con certificado de calibración.	1	433	30.000,00	30.000,00
296	Balanza de precisión, capacidad máx. 2200g, precisión: 10mg, repetibilidad: 8mg. Display digital, con ajuste interno control tiempo y temperatura automático, puerto RS 232 para impresora, puerto USB (con cable incluido), Pesada en porcentajes. Protección contra sobrecarga. Calibrada en el lugar de trabajo con certificado de calibración.	1	433	12.000,00	12.000,00
297	Estufa de secado de acero inoxidable, hasta 220°C, volumen 110l, convección natural, display digital, con interfase para impresora. Dimensiones aprox.: 560x480x400cm.	1	433	5.000,00	5.000,00
298	Electrodo para peachímetro, combinado, rango ph 0-14	1	295	650,00	650,00
				7.854.348,13	

ANEXO V

Rendición. Diferencias

Rendición	Partida	Concepto	Anexo III	SIGAF	Diferencia
1°	211	Alimentos Para Personas	1.088,45	1.015,24	-73,21
	222	Prendas De Vestir	400,00	73,20	-326,80
	231	Papel Y Cartón Para Oficina	190,00	400,00	210,00
	251	Compuestos Químicos		3.989,92	3.989,92
	259	Otros No Especificados Precedentemente	3.799,92		-3.799,92
	279	Otros No Especificados Precedentemente	90,00	90,00	-
	291	Elementos De Limpieza	1.598,36	1.598,36	-
	292	Útiles De Escritorio, Oficina Y Enseñanza	999,00	999,00	-
	293	Útiles Y Materiales Eléctricos	70,00	70,00	-
	295	Útiles Menores Médicos, Quirúrgicos Y De Laboratorio	3.957,93	3.957,93	-
	333	Mantenimiento Y Reparación De Maquinaria Y Equipo	3.848,00	3.848,00	-
	339	Otros No Especificados Precedentemente	50,00	50,00	-
	Total 1°		16.091,66	16.091,65	-0,01
2°	211	Alimentos Para Personas	199,98	199,98	-
	231	Papel Y Cartón Para Oficina	300,00	300,00	-
	259	Otros No Especificados Precedentemente	4.425,04	4.425,04	-
	295	Útiles Menores Médicos, Quirúrgicos Y De Laboratorio	5.249,55	5.249,55	-
	299	Otros No Especificados Precedentemente	4.500,00	4.500,00	-
	315	Correos Y Telégrafo	11,00	11,00	-
	333	Mantenimiento Y Reparación De Maquinaria Y Equipo	2.178,00	2.178,00	-
	339	Otros No Especificados Precedentemente	80,00	80,00	-
	Total 2°		16.943,57	16.943,57	-
3°	211	Alimentos Para Personas	1.834,32	2.834,32	1.000,00
	222	Prendas De Vestir	420,00	420,00	-
	231	Papel Y Cartón Para Oficina	560,00	1.212,50	652,50
	258	Productos De Material Plástico	652,50	2.715,50	2.063,00
	259	Otros No Especificados Precedentemente	2.583,00	0,01	-2.582,99
	279	Otros No Especificados Precedentemente	60,00		-60,00
	291	Elementos De Limpieza	72,50		-72,50
	292	Útiles De Escritorio, Oficina Y Enseñanza	2.970,00	2.040,00	-930,00
	293	Útiles Y Materiales Eléctricos	70,00		-70,00
	295	Útiles Menores Médicos, Quirúrgicos Y De Laboratorio	5.241,00	5.241,00	-
	296	Repuestos Y Accesorios	740,00	1.251,00	511,00
	299	Otros No Especificados Precedentemente		-	-
	315	Correos Y Telégrafo	11,00	-	-11,00
	333	Mantenimiento Y Reparación De Maquinaria Y Equipo	500,00	-	-500,00
	339			-	-
	435	Equipo Educacional, Cultural Y Recreativo		460,00	460,00
	436	Equipo Para Computación	460,00		-460,00

Total 3°			16.174,32	16.174,33	0,01
4°	211	Alimentos Para Personas	1.142,78	1.317,07	174,29
	222	Prendas De Vestir	1.260,00	87,00	-1.173,00
	231	Papel Y Cartón Para Oficina	1.632,00		-1.632,00
	233	Productos De Artes Gráficas	1.514,00	5.970,00	4.456,00
	244	Cubiertas Y Cámaras De Aire	50,00		-50,00
	254	Insecticidas, Fumigantes Y Otros		50,39	50,39
	255	Tintas, Pinturas Y Colorantes	105,00	305,35	200,35
	258	Productos De Material Plástico	0,35		-0,35
	259	Otros No Especificados Precedentemente	200,00		-200,00
	272	Productos No Ferrosos	50,00		-50,00
	279	Otros No Especificados Precedentemente	70,00	-	-70,00
	292	Útiles De Escritorio, Oficina Y Enseñanza	2.275,60	10.193,92	7.918,32
	293	Útiles Y Materiales Eléctricos	500,00	-	-500,00
	294			-	-
	295	Útiles Menores Médicos, Quirúrgicos Y De Laboratorio	4.896,00	-	-4.896,00
	297	Herramientas Menores	60,00		-60,00
	299	Otros No Especificados Precedentemente	3.600,00		-3.600,00
	315	Correos Y Telégrafo	28,00		-28,00
	436	Equipo Para Computación	540,00		-540,00
Total 4°			17.923,73	17.923,73	-
Total general			67.133,28	67.133,28	-

ANEXO VI

CIRCUITO DE EXPEDIENTE ELECTRÓNICO

El Director de la DGHYSA comunica al Coordinador Administrativo de la necesidad de compra y que coordine las acciones necesarias. Remitiendo las especificaciones técnicas, cotizaciones.

En la UCA la Subgerencia Operativa de Compras y Contrataciones, dependiente de la Gerencia Operativa Administrativa Financiera elabora los PCP.

En la UCA la asistente legal Andrea Celeste Herrera de la Subgerencia Operativa Administrativo, Contable y Presupuesto elabora la Solicitud del Gasto.

La UCA solicita a la Dirección General Legal y Técnica la emisión de Dictamen.

LA DGLYT a través de la Gerencia Operativa de Asuntos Jurídicos emite Dictamen y se lo pasa a la UCA considera que no existe impedimento legal alguno para que, en caso de estimarlo conveniente, se dicte el acto administrativo que apruebe el Pliego de Condiciones Particulares y autorice el procedimiento de contratación bajo la modalidad de Contratación Directa Menor prevista en el art. 38° de la Ley N° 2.095 -modificada por la Ley 4764-.

LA UCA revisa y pasa a Director Ejecutivo para emitir Resolución llamando a contratación. Y procede a publicar el llamado (back office intranet).

La UCA procede a realizar el Acta de apertura, Cuadro Comparativo, a través de la CEO.

La UCA a través de la subgerencia Operativa de Compras y contrataciones solicita aclaraciones y pedido de documentación faltante.

El subgerente operativo de laboratorio de investigación y monitoreo, luego de ver las propuestas, presenta el cuadro de cumplimiento técnico.

La UCA a través de la CEO emite el Informe Preliminar recomendando la conveniencia técnica y económica de la contratación.

En el sistema de compras públicas se publica la confirmación de ofertas.
La DGLYT emite en base a todos los antecedentes el Informe sobre la contratación.

El Director Ejecutivo emite la Resolución de Adjudicación.

La Resolución de adjudicación se publica en la página de Internet de compras y contrataciones y en el portal de BAC, se notifica a la DG de Contaduría, a la empresa adjudicataria y se remite a la UCA.

La UCA emite las Órdenes de Compra y emite la afectación definitiva.

La DGHYSA recibe los bienes y firma el remito del proveedor.

ANEXO VII
Detalle de equipos sin calibrar desde antes del 2015.

Según lo informado por el organismo auditado, en su registro de equipos a Julio del 2016, los equipos que no se calibran desde antes del período auditado son:

Equipos Microbiología:

2 calibrados en 2015
2 calibrados en 2013
8 No calibrados
1 Equipo no operativo

Equipos Química:

10 con calibraciones vencidas en 2014
4 equipos no operativos (uno cuya calibración está vencida en 2004)
5 equipos no funcionan desde 2013

Equipos Muestras:

No aplica calibración
No detalla su estado

Equipos Absorción atómica:

Todos los equipos poseen calibración vencida
1 equipo no operativo (el espectrofotómetro) cuya calibración venció en 2014.

ANEXO VIII

SIGLAS DEL PRESENTE INFORME

BAC: Buenos Aires Compra.
 BROTE: Cuando se afectan 2 o más personas.
 CAA: Código Alimentario Argentino.
 CASO: Cuando el afectado es solo una persona.
 CDC: Centro para el control y prevención de enfermedades.
 DGHYSA: Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
 DGLYT: Dirección General Legal y Técnica.
 ETA: Enfermedad transmitida por ingestión de alimentos.
 EX: Expediente.
 FAO: Organización de la ONU para la Agricultura y la Alimentación.
 FDA: Administración de Medicamentos y Alimentos por su sigla en inglés.
 GEDO: Gestión de documentación.
 GOSA: Gerencia Operativa Seguridad Alimentaria.
 ICMSF: International Commission Microbiological Specifications for Foods.⁷⁸
 INAL: Instituto Nacional de Alimentos.
 OMS: Organización mundial de la Salud.
 OPS: Organización Panamericana de la Salud.
 PR: Procedimiento.
 RGCBA: Registro de la CABA.
 RNE: Registro Nacional de Establecimientos.
 RNGCBA: Registro de la CABA.
 RNPA: Registro Nacional de Productos Alimenticios.
 SADE: Sistema Administrativo de expedientes.
 SENASA: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
 SNVS: Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud.

 SOEA: Subgerencia Operativa Epidemiología Alimentaria.
 SOLIM: Subgerencia Operativa Laboratorio de Investigación y Monitoreo.
 SUACI: Sistema único de Atención ciudadana.
 UCA: Unidad de Coordinación Administrativa.

⁷⁸ Es un grupo de especialistas constituido en 1972, con el objetivo de ofrecer información científica básica para los gobiernos e industrias en asuntos relacionados con la seguridad microbiológica de los alimentos.

ANEXO IX

BAC: Comentarios del auditado acerca de las ventajas y desventajas del sistema en el área auditada.

VENTAJAS: Es una herramienta que intenta asegurar transparencia en los procesos de compras y contrataciones, por su intermedio la Administración se asegura que toda la documentación solicitada (administrativa, económica y técnica) se vincula a su correspondiente expediente electrónico. Por lo que realizada una consulta a través de BAC o SADE se pueden visualizar la mayoría de los documentos que integran el proceso de compras.

DESVENTAJAS: No es posible cargar las vistas independientemente del PCBP, lo que dificulta informar en forma dinámica la fecha y hora programada

No es posible individualizar el tipo de garantía solicitada en los pliegos, incurriendo en errores por parte de los oferentes.

En relación a la invitación a cotizar a los proveedores, el sistema emite un archivo EXCEL que conlleva una extensión considerable en muchos casos. En este caso su impresión en el expediente físico es de difícil adaptación.

LA INTERVENCION DE DGHYA EN EL PROCESO:

La misma se da en tres momentos: El envío a la UCA de la Nota de solicitud del bien o servicio a contratar, el Pliego de Especificaciones Técnicas y del presupuesto cotizado.

La remisión del Informe técnico previo a la pre-adjudicación

La conformidad en la recepción del remito por parte del adjudicatario.