



INFORME FINAL DE AUDITORIA

Con Informe Ejecutivo

Proyecto Nº 2.17.02

ADECUACIÓN A LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y MOSAICO NUTRICIONAL

Auditoria de Gestión

Período 2016

Buenos Aires, Julio 2018

AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

Jean Jaures 216 - 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

Cdor. Vicente Rodríguez

Lic. Hugo Vasques

CÓDIGO DE PROYECTO: 2.17.02.

NOMBRE DEL PROYECTO: Adecuación a la Ley de Alimentación Saludable y Mosaico Nutricional.

OBJETO: Dirección General Servicios a las Escuelas Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

OBJETIVO: Evaluar la adecuación del servicio alimentario a la ley de Alimentación Saludable y Mosaico Nutricional en términos de eficiencia, eficacia y economía.

ALCANCE: Evaluar el cumplimiento del presupuesto físico aprobado, de los objetivos previstos y otros indicadores de gestión.

PERÍODO: Año 2016.

TAREAS DE CAMPO: 26 de Junio de 2017 al 29 de Noviembre de 2018.

JURISDICCIÓN: 55 – Ministerio de Educación.

UNIDAD EJECUTORA: N° 582 – Dirección General Servicios a Escuelas.

PROGRAMA PRESUPUESTARIO: N° 51 – Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria – Inciso 3

PRESUPUESTO ORIGINAL: \$ 1.727.206.425,00.

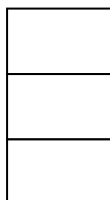
EQUIPO DESIGNADO:

Directora de Proyecto:	Lic. María Gala Bosch
Supervisora A/C hasta el 30/11/2017:	Dra. María Noel Grinfeld Lamas
Supervisor desde el 02/01/2018:	Dr. Luciano Machuca

FECHA DE APROBACIÓN: 11 DE JULIO DE 2018

APROBADO POR: UNANIMIDAD

RESOLUCIÓN NRO: 241/18



INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, Julio de 2018.
Código del Proyecto	2.17.02.
Denominación del Proyecto	Adecuación a la Ley de Alimentación Saludable y Mosaico Nutricional.
Período examinado	Año 2016
Programas auditados	Nº 51 – Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Inciso Nº 3.
Unidad Ejecutora	Nº 582 – Dirección General Servicios a Escuelas.
Objetivo de la auditoría	Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos en términos de eficiencia, eficacia y economía.
Presupuesto (expresado en pesos)	\$ 1.727.206.425,00.
Alcance	Evaluar el cumplimiento del presupuesto físico aprobado, de los objetivos previstos y otros indicadores de gestión.
Período de desarrollo de tareas de auditoría	15 de febrero al 31 de octubre de 2017.
Limitaciones al alcance	No hubo limitaciones al alcance, porque ante el hecho que la DGSE haya señalado, ante requerimiento de la Auditoría sobre cantidad de establecimientos educativos de gestión pública y de gestión privada que cuentan con Kioscos, cantinas, bufetes y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (Arts. 4º y 5º de la Ley 3704/LCBA/10) que <i>“se está trabajando conjuntamente con la DGEGP y la AGC en cuanto al relevamiento e implementación de la Ley de Alimentación Saludable en lo concerniente a los puntos de venta dentro de los establecimientos educativos”</i> y que enviara un listado con ciento cuarenta y ocho (148) establecimientos escolares de gestión privada con servicio de comedor que han optado por el menú estipulado por la autoridad de aplicación

	(Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad) identificada como Opción A y aquellos que presentaron un menú para homologar, identificada como Opción B, contra los novecientos cincuenta y nueve (959) Establecimientos informados por la DGEGP; el equipo auditor efectuó un procedimiento alternativo para la obtención de la muestra a examinar, considerando el total de instituciones de gestión privada sujetas a fiscalización y que fuera aportado por ésta última. De dicha base de registro (959) se efectuó una selección compuesta por treinta (30) instituciones, es decir el 3%. La muestra fue segregada en tres niveles (ver punto 4.2. Muestra del Informe).
Aclaraciones previas	El criterio adoptado por el equipo de auditoría para examinar la Adecuación a la Ley de Alimentación Saludable y Mosaico Nutricional de la Dirección General de Servicios a las Escuelas está inscripto dentro de los términos de eficiencia, eficacia y economía.¹ A fin de establecer el contexto en el cual se desarrollaron los procedimientos y operaciones examinadas, se describe en forma sintética, seis aspectos que hacen a esta cuestión y cuyo análisis se ha estructurado de la siguiente forma: a) El Marco Normativo releva las normas que regulan el accionar del organismo auditado y se plasma en un Anexo en el que se citan las mismas. b) Un acápite denominado “Muestra” surgido del universo auditable enviado a la auditoría por la DGSE y la DGEGP. A partir de su compulsula se extrajeron las unidades de análisis o casos/muestra donde se aplicaron los procedimientos. c) Un punto denominado “Presupuesto Financiero” que permite visualizar aspectos Contables y Presupuestarios integrales, incluyendo los gastos e imputación programática en forma global y también en forma particular el Inciso auditado.

¹ Entendiendo estas últimas como: a) **ECONOMÍA**: Se refiere a la adquisición de la cantidad y calidad apropiada de recursos financieros como humanos, materiales, informáticos, tecnológicos, etc. con oportunidad y al más bajo costo y al grado en que los servicios y bienes producidos satisfacen las necesidades para las cuales fueron dirigidos.; b) **EFICACIA**: Corresponde al logro de las metas previstas en planes, programas, proyectos, operaciones y actividades, así como la adecuación de los mismos a los objetivos del organismo auditado; c) **EFICIENCIA**: Se refiere al uso productivo de los recursos tendiendo a maximizar el producto por recurso utilizado o minimizar los recursos empleados por cantidad y calidad de producto obtenido.

	d) El acápite “Metas Físicas” en el cual se plasma la ejecución física o meta de producción física anual “raciones de alimentación” para el Inciso 3 y se constituye como meta sumable. e) Un apartado o “Dimensión de cumplimiento normativo” propiamente dicho, que evalúa el accionar de la DGSE con vistas a la adecuación del servicio alimentario a la ley de alimentación saludable. f) Un apartado o “Dimensión de cumplimiento del Mosaico Nutricional” en términos de cantidad y calidad establecido en el pliego correspondiente a la Licitación Pública N° 2902/SIGAF/13. Respecto a los indicadores desarrollados en el proyecto, sabemos desde el sustento bibliográfico, que no existe un conjunto distintivo de “indicadores correctos” para medir un nivel de actuación de un Programa, como en nuestro caso. Los construidos por el equipo, señalan con grados diversos de certeza el cumplimiento de los objetivos y metas porque reflejan cuantitativa y cualitativamente las acciones de la Unidad Ejecutora en cuanto a Presupuesto, Metas Físicas y Adecuación o no del Programa a la Ley N° 3704/10 y Mosaico Nutricional.
Observaciones principales	<u>Al Ministerio de Educación:</u> 1. Ausencia de instancias de coordinación entre la autoridad de aplicación y la AGC- DGHySA en materia de Instrumentos para hacer efectiva la fiscalización y control establecido por la normativa en los establecimientos educativos. 2. No se observa el dictado de actos administrativos por parte de la autoridad de aplicación respecto de establecimientos educativos de la muestra que optaron por el Menú B.² 3. No se advierte la existencia de un mecanismo de información efectiva por parte de la autoridad de aplicación hacia las escuelas de la muestra conforme Art. 8 de la Ley 3704/10.³ 4. La reglamentación de la Ley 3704/10 no contempla el caso de un establecimiento educativo de la muestra cuyos alumnos almuerzan en otra

² Dcto. 1/GCABA/13 Art. 7 Las escuelas que no opten por el menú A, deberán presentar su propio menú para ser homologado por la autoridad de aplicación.

³ Conforme las visitas efectuadas por la auditoría el 20 % de los establecimientos señaló no haber recibido información del Ministerio de Educación referido al objeto de auditado.

	institución linderas, al que se accede por la escuela, quedando por fuera del control y fiscalización de la administración.⁴ <u>A la Dirección General de Gestión Privada:</u> 1. No surge la intervención de la DGEGP conforme a sus responsabilidades primarias, respecto del trámite de aplicación a las penalidades por parte de la autoridad de aplicación en aquellos establecimientos comprendidos en el Art. 12 de la Ley 3704/10 (Ley 451 Art. 1.1.15⁵). 2. La DGEGP no posee un mapa actualizado de establecimientos bajo su órbita que prestan servicios alimentarios⁶ <u>A la Dirección General de Servicios a las Escuelas:</u> 1. Se ha observado la falta de coordinación entre la DGSE y la DGEGP en materia de integración de base de datos respecto del universo de establecimientos sujetos a fiscalización y control de la Ley 3704/10. 2. Falta de integridad e Inconsistencias en la base de datos proporcionada por la DGSE a la auditoría en materia de Establecimientos educativos relevados que optaran por menú A o B.⁷ 3. Se observó en veintiséis establecimientos de la muestra donde se elaboran alimentos en su interior, la falta de apego a las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los concesionarios.⁸ 4. No es posible asegurar la inocuidad de los alimentos transportados por los alumnos desde sus hogares con la modalidad encontrada a la hora del relevamiento. 5. Se observó que a treinta meses del vencimiento del plazo de adecuación a las PAS y GABS aún los establecimientos que cuentan con puntos de venta no cumplimentan totalmente con la normativa.⁹
--	---

⁴ Instituto Argentino Gallego Santiago Apóstol (3 niveles), con domicilio en Paso 51. Los alumnos almuerzan en el Centro Galicia de Buenos Aires, con domicilio en Bartolomé Mitre 2538.

⁵ “... El/la titular o responsable del establecimiento educativo de gestión privada que brinda servicio de comedor que no cumpla con la homologación de los menús por las autoridades competentes y/o entregue menús que no se encuentren adecuados a las PAS es sancionado/a con multa de 500 a 2.0000 U.F.)

⁶ Surge de respuesta a Nota AGCBA N° 1962/17. A partir del año 2015 inició un relevamiento, pero a solicitud de la DGSE.

⁷ Las bases de datos de la DGSE y la DGEGP difieren en el criterio de registros, atento que no cuentan con denominaciones similares.

⁸ El 53,85% del personal que manipula alimentos no contaba con guantes; el 30,77% de los casos el personal carecía de uniforme completo o era incompleto por falta de barbijo y/o cofia. En igual sentido, el 23,08% de las Instalaciones de lavado y secado de manos resulta insuficiente atento que no cuentan con toalla para el secado de mano.

⁹ Fue publicada el 24 de mayo de 2013 (BOCBA 4160). El Informe Final AGCBA N° 2.14.02 “Mosaico Nutricional. Auditoría de Relevamiento” destacó como aspecto crítico que la adecuación de los aspectos normativo, a la fecha de

	6. Se constató en cuanto a las metas planteadas por la DGSE para el servicio de desayuno, un déficit del 8,36 % en materia de calcio.¹⁰ <u>A la Agencia Gubernamental de Control:</u> 1. Falta de integridad en base de registro¹¹ de la información enviada por la AGC- DGHYSA en cuanto al funcionamiento de kiosco básico en seis (6) establecimientos educativos de la muestra.¹² 2. En la base de registro de la AGC-DGHYSA enviado a esta auditoría, no figura un establecimiento educativo donde funciona un bufete.¹³
Conclusiones	En virtud de las observaciones resultantes del examen efectuado y que se volcara en el cuerpo del presente Informe como resultado de la labor del equipo auditor, se concluye que aún restan importantes acciones a poner en práctica por el Organismo auditado para conseguir en el ámbito de los Establecimientos escolares, especialmente en los Establecimientos públicos de gestión privada, una Adecuación eficiente y eficaz a la Ley N° 3704/10 de “Alimentación Saludable”. El fenómeno del sobrepeso y la obesidad que se visualiza con altos guarismos dentro del contexto social del Distrito Único de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, han sido objetivados en el Plan General de Acción de Gobierno 2016-2018 como política pública porque repercute negativamente en la calidad de vida de los habitantes e impacta finalmente en el sistema de salud. Pese a esta lectura social y reacción positiva del Poder Ejecutivo con vistas a la promoción de hábitos saludables para mejorar la calidad de vida en Escuelas de gestión pública y privadas, no se han utilizado todas las herramientas disponibles para contrarrestar dicho fenómeno, al cual subyace una multiplicidad de factores. A casi ocho años de la sanción de la Ley 3704/10 y seis años de la aprobación de las PAS y las GABS, es una realidad que el universo de Establecimientos escolares de gestión privada no ha sido abordado en su totalidad, en especial los

finalización, se encontraba en una etapa inicial de implementación. Esto, a pesar de que el plazo venció en noviembre de 2014.

¹⁰ La DGSE estableció una meta de 244 mg de calcio y el equipo obtuvo un aporte promedio de 223.6 mg.

¹¹ “Informe Final Relevamiento Higiénico-Sanitario en Escuelas Privadas año 2016”.

¹² El equipo auditor comprobó in situ, la existencia no informada por la AGC- DGHYSA de kiosco básico en: Colegio Limerich, F. Bilbao 2447; Instituto Incorporado Saint Jean, Monroe 5352; Mater ter Admirabilis, 24 de noviembre 827, Instituto Marianista, Avda. Rivadavia 5652; Villa Devoto School, P. Moran 4441 y Instituto Santa Cruz, 24 de noviembre 900. Esta situación, no fue informada por la AGC.

¹³ El equipo detectó funcionamiento de bufete en la Nueva Escuela de Educación de La Obra, Caracas 325.

	Establecimientos de Nivel Inicial que fueran objeto del presente Informe. Este escenario conspira contra la propia directriz establecida por el Poder Ejecutivo. Desde el punto de vista presupuestario, es dable destacar el alto porcentaje de los recursos presupuestarios utilizados y volcados al Programa e Inciso correspondiente para cumplir con la entrega de más del 95 % de raciones en materia de metas físicas. Finalmente, y conforme lo expuesto anteriormente, es opinión de esta auditoría que, para lograr los objetivos y metas del Programa auditado, debe otorgarse mayor peso en el proceso de la política pública referenciada a la evaluación y al monitoreo, junto con la promoción y difusión, para una eficaz retroalimentación del proceso. Complementariamente, la intervención de la Agencia Gubernamental de Control como herramienta de habilitación, fiscalización y control de lo establecido en la Ley 3704/10 es esencial.
Implicancias	Que a cinco años de la sanción de la Resolución N° 1741/MEGC/13 que aprobó las PAS y las GABS elaboradas por el Ministerio de Educación, adaptadas a niños, niñas y adolescentes en edad escolar, y a 4 años aprox. de vencido el plazo de carácter excepcional (18 meses) para ajustarse a las PAS y las GABS, aún no se ha cumplido en la totalidad del universo de Establecimientos escolares de Gestión Privada. Otro tanto sucede con la falta de instancias de coordinación entre la autoridad de aplicación y la AGC- DGHySA para aplicar instrumentos efectivos de fiscalización y control en los Establecimientos educativos que optaron por el menú B y la falta de aplicación de penalidades a los concesionarios ante la inobservancia de la normativa. Estos elementos, por nombrar algunos, actúan como limitantes de la Ley 3704/10 y retrasan los objetivos de las políticas públicas integrales expuestas por el Poder Ejecutivo en el Plan General de Acción de Gobierno 2016-2018 que objetivó mejor calidad de vida para contrarrestar el sobrepeso y la obesidad en el contexto de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

INFORME FINAL DE AUDITORÍA
“ADECUACIÓN A LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y MOSAICO
NUTRICIONAL”
PROYECTO N° 2.17.02

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 de Buenos Aires, por la Ley 70 arts. 131°, 132° y 136° y por la Resolución N° 363-AGCBA-14, la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires (A.G.C.B.A.) procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Servicios a Escuelas (DGSE) dependiente del Ministerio de Educación, con el objeto que a continuación se detalla:

1. OBJETO

Dirección General Servicios a las Escuelas Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Auditoría de Gestión sobre el período 2016.

2. OBJETIVO

Evaluar la adecuación del servicio alimentario a la ley de Alimentación Saludable y Mosaico Nutricional al cumplimiento de los objetivos institucionales en términos de eficiencia, eficacia y economía.

3. ALCANCE DEL EXAMEN

El presente examen fue realizado de conformidad con las Normas de Auditoría Externa de la Auditoría General de la Ciudad Autónoma 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 161/00 de esta AGCBA.

Las tareas de campo en el organismo se desarrollaron en el período comprendido entre el 26 de Junio y el 29 de Noviembre del año 2017.

3.1. Procedimientos Aplicados:

Los procedimientos aplicados consistieron en:

- Relevamiento y análisis del marco normativo aplicable y vigente.
- Requerimiento de información al organismo auditado. **Anexo II.**
- Compulsa y cruce de información suministrada por la Dirección General Servicios a Escuelas y DGEGP.
- Análisis de la confiabilidad, integridad y oportunidad de la información presupuestaria, contable, operativa y elementos característicos del organismo. Metas físicas, variables y unidades de medida.
- Recopilación de información incorporada a la página Web del Gobierno de la Ciudad en materia de alimentación saludable y mosaico nutricional.
- Visitas a escuelas que forman parte de la muestra obtenida. Aplicación del instrumento de recolección de información diseñado a tal efecto.
- Circularización de requerimiento a Dirección General de Educación de Gestión Privada. DGEGP.
- Circularización de requerimiento a OGEPU.
- Circularización de requerimiento a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria perteneciente a la Agencia Gubernamental de Control.
- Recopilación y análisis de la información presupuestaria obrante en Cuenta de Inversión 2016. Descripción del Programa y Metas físicas conforme el Inc. 3.
- Utilización del Programa Nutrimind versión 2007-2018 para la cuantificación de nutrientes que contienen los mosaicos establecidos en el PCP de la Licitación.
- Elaboración de indicadores de gestión.

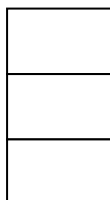
3.2. Limitaciones al alcance:

No hubo limitaciones al alcance, porque ante el hecho que la DGSE haya señalado, ante requerimiento de la Auditoría sobre cantidad de establecimientos educativos de gestión pública y de gestión privada que cuentan con Kioscos, cantinas, bufetes y

máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (Arts. 4º y 5º de la Ley 3704/LCBA/10) que *“se está trabajando conjuntamente con la DGEGP y la AGC en cuanto al relevamiento e implementación de la Ley de Alimentación Saludable en lo concerniente a los puntos de venta dentro de los establecimientos educativos”* y que enviara un listado con ciento cuarenta y ocho (148) establecimientos escolares de gestión privada con servicio de comedor que han optado por el menú estipulado por la autoridad de aplicación (Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad) identificada como Opción A y aquellos que presentaron un menú para homologar, identificada como Opción B, contra los novecientos cincuenta y nueve (959) Establecimientos informados por la DGEGP; el equipo auditor efectuó un procedimiento alternativo para la obtención de la muestra a examinar, considerando el total de instituciones de gestión privada sujetas a fiscalización y que fuera aportado por ésta última. De dicha base de registro (959) se efectuó una selección compuesta por treinta (30) instituciones, es decir el 3%. La muestra fue segregada en tres niveles (ver punto **4.2. Muestra** del Informe).

4. ACLARACIONES PREVIAS

Conforme el Decreto N° 363/15, Boletín Oficial N° 4783 de fecha 16/12/2015, la Dirección General Servicios a Escuelas dependiente funcionalmente de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos del Ministerio de Educación de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, ejerce la gestión, supervisión y coordinación de la asistencia alimentaria a los comedores de los establecimientos escolares; coordina la asistencia alimentaria para los programas de recreo de verano e invierno (colonias); dispone la aplicación de las penalidades correspondientes a los concesionarios de comedores que no cumplan con los requisitos determinados en el pliego de licitación; gestiona y controla los subsidios asignados a las cooperadoras escolares, mediante la verificación de su ejecución; asesora a los Directores de los establecimientos educativos y miembros de las cooperadoras en el cumplimiento de sus funciones; impulsa las acciones legales correspondientes ante la detección de irregularidades en las cooperadoras escolares y produce información para la planificación y generación de propuestas destinadas a mejorar los procesos del área. El Decreto



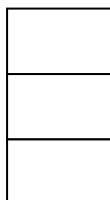
posterior N° 129/AJG/2017 de fecha 11/04/2017 de modificación de estructura, no cambió las responsabilidades primarias descriptas.

Aclaración: Siendo el objeto del presente proyecto examinar la adecuación a la ley de Alimentación Saludable y Mosaico Nutricional, con el objetivo de evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos en términos de eficiencia, eficacia y economía, el equipo de auditoría adoptó el criterio de tomar como universo auditable el **Mosaico de Nivel Inicial**, atento que el Mosaico General ya se trabajó en el Informe AGCBA N° 2.14.02 “ Mosaico Nutricional - Auditoría de Relevamiento” gestión 2013.

En este sentido, se efectuó una muestra del universo de establecimientos educativos de gestión privada sujetos a fiscalización conforme la Ley N° 3704/10. No se incluyó en el universo a los establecimientos de gestión pública, habida cuenta que los mismos fueron examinados en oportunidad de realizar las auditorías de Comedores Escolares (Informes Finales AGCBA N° 2.16.01 “Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Educación Especial” y “2.16.02 “Asistencia Alimentaria de Acción Comunitaria. Jardines Maternales”. Ambas, auditorías de gestión).

A fin de establecer el contexto en el cual se desarrollaron los procedimientos y operaciones examinadas, se describe en forma sintética, seis aspectos que hacen a esta cuestión y cuyo análisis se ha estructurado de la siguiente forma:

- a) El Marco Normativo releva las normas que regulan el accionar del organismo auditado y se plasma en un Anexo en el que se citan las mismas.
- b) Un acápite denominado “Muestra” surgido del universo auditable enviado a la auditoría por la DGSE y la DGE GP. A partir de su compulsa se extrajeron las unidades de análisis o casos/muestra donde se aplicaron los procedimientos.
- c) Un punto denominado “Presupuesto Financiero” que permite visualizar aspectos Contables y Presupuestarios integrales, incluyendo los gastos e imputación programática en forma global y también en forma particular el Inciso auditado.
- d) El acápite “Metas Físicas” en el cual se plasma la ejecución física o meta de producción física anual “raciones de alimentación” para el Inciso 3 y se constituye como meta sumable.



- e) Un apartado o “Dimensión de cumplimiento normativo” propiamente dicho, que evalúa el accionar de la DGSE con vistas a la adecuación del servicio alimentario a la ley de alimentación saludable.
- f) Un apartado o “Dimensión de cumplimiento del Mosaico Nutricional” en términos de cantidad y calidad establecido en el pliego correspondiente a la Licitación Pública N° 2902/SIGAF/13.

Respecto a los indicadores desarrollados en el proyecto, sabemos desde el sustento bibliográfico, que no existe un conjunto distintivo de “indicadores correctos” para medir un nivel de actuación de un Programa, como en nuestro caso. Los contruidos por el equipo, señalan con grados diversos de certeza el cumplimiento de los objetivos y metas porque reflejan cuantitativa y cualitativamente las acciones de la Unidad Ejecutora en cuanto a Presupuesto, Metas Físicas y Adecuación o no del Programa a la Ley N° 3704/10 y Mosaico Nutricional.

4.1. Responsabilidades Primarias

La Dirección General tiene como objetivo: Implementar el Programa de Alimentación Escolar, garantizando cubrir las necesidades nutricionales adecuadas de los alumnos para optimizar el proceso de aprendizaje; Promover la Alimentación Saludable en las escuelas en cumplimiento de la Ley N° 3704/10¹⁴, a través del fomento del consumo de alimentos saludables, generando cambios en la conducta alimentaria de los niños, niñas y adolescentes. Además, incentivar a las Asociaciones Cooperadoras al mayor desarrollo de actividades sociales y que se integren a la comunidad y logren mayor pertenencia.

En el mes de febrero del año 2011, la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires aprobó la Ley de Alimentación Saludable, que fue reglamentada posteriormente por el Decreto 1/GCBA/13. Su objeto es promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar (Art. 1º).

El Decreto reglamentario de la ley, indica que la “alimentación saludable” es aquella que incluye una cantidad equilibrada de macro y micro nutrientes, acorde a los requerimientos nutricionales de cada individuo. Enuncia que “alimentación variada” es aquella que incluye todos los grupos de alimentos, asegurando que el equilibrio de

¹⁴ Promulgada con fecha 14/01/2011.

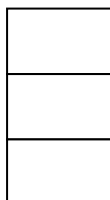
nutrientes y “alimentación segura” es aquella que minimiza los riesgos sanitarios, a partir del control de los alimentos y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura. (Art. 1º Decreto 1/GCBA/14).

Como ya se expusiera, establece como autoridad de aplicación al Ministerio de Educación, y también sus funciones (Art. 2º y 3º):

- Elaborar Pautas de Alimentación Saludable (PAS) para los establecimientos educativos.
- Diseñar una Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)
- Garantizar la educación en materia de alimentación y educación física.
- Coordinar políticas multisectoriales para promover la actividad física.
- Brindar a los establecimientos educativos toda la información referida a las PAS y a las GABS.
- Elaborar y suministrar material de difusión e implementar campañas permanentes de concientización con criterio pedagógico acorde a cada nivel educativo.
- Garantizar la colocación de letreros en los lugares de comercialización de alimentos y bebidas dentro de los Establecimientos Educativos en los que se destaque la importancia de consumir alimentos que cumplan con las GABS.

Respecto al control y fiscalización del cumplimiento de la ley, en su reglamentación se señala que (Art. 2º Decreto Reglamentario):

- En las instituciones educativas de gestión pública, es competencia conjunta del Ministerio de Educación con la Agencia Gubernamental de Control (AGC)
- En las instituciones educativas de gestión privada, la autoridad de aplicación coordina con la AGC las acciones exclusivamente en lo que se refiere a la verificación de:



- El servicio de comedores escolares prestado y su adecuación a los menús elaborados por la autoridad de aplicación o al menú presentado oportunamente para su homologación.
- Respecto de los puntos de venta de alimentos y bebidas que funcionan dentro de los establecimientos educativos, coordina el expendio de los productos de acuerdo a lo establecido por la ley. Establece, que el diseño de protocolo de verificación queda a cargo de la Agencia Gubernamental de Control.

La reglamentación, señala que es función del Ministerio de Educación elaborar y actualizar las PAS y diseñar las GABS (Art. 3º Decreto Reglamentario)

La ley indica que los kioscos, cantinas, bufetes y cualquier otro punto de comercialización que se encuentran dentro de los establecimientos educativos deben comercializar alimentos y bebidas que se encuentren contenidos en las GABS (Art. 4º). Y que las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas que se encuentran dentro de los establecimientos educativos deben comercializar alimentos que estén incluidos dentro de las GABS (Art. 5º)

Los servicios de comedores escolares que se brindan en instituciones educativas de gestión estatal deben cumplir con las PAS (Art. 6º). Al respecto, el Decreto Reglamentario señala que los proveedores para comedores escolares de instituciones educativas de gestión estatal están obligados a cumplir con las PAS y GABS y que el incumplimiento se considera falta grave y podrá dar lugar a la rescisión del contrato por culpa del prestador (Art. 6º Decreto Reglamentario).

Los servicios de comedores escolares que se brindan en instituciones educativas de gestión privada adecuarán sus menús a las PAS. Los menús deben ser homologados por la autoridad de aplicación (Art. 7º). Señala también, que los servicios de comedores escolares que se brindan en instituciones educativas de gestión privada pueden optar por:

1. Manifestar, con carácter de declaración jurada, que ajustan sus menús a los elaborados por la Autoridad de Aplicación. La Autoridad de Aplicación puede observar la presentación dentro de los diez (10) días de efectuada. De no existir observaciones en dicho plazo, se tiene por homologado el menú.
2. Presentar un menú no contemplado entre los elaborados por la Autoridad de Aplicación. En ese caso, deberá manifestar- con carácter de declaración jurada-

que el menú se ajusta a las pautas establecidas en las PAS y GABS, acompañando un Dictamen emitido por un profesional de la salud especialista en nutrición, con firma certificada, que avale la adecuación del menú a las PAS y GABS. La Autoridad de Aplicación dicta el acto administrativo que homologue o rechace el menú presentado en el plazo de veinte (20) días de su presentación

La Ley de Alimentación Saludable estableció que determinados incumplimientos se tipifiquen como falta¹⁵ (Art. 11º y 12º).

En el mes de mayo del año 2013 se sancionó la Resolución N° 1741/MEGC/13 que aprobó las PAS y las GABS elaboradas por el Ministerio de Educación, adaptadas a niños, niñas y adolescentes en edad escolar. A partir de ello, la norma estableció un plazo de carácter excepcional de 18 meses a partir de la publicación de la resolución¹⁶ en el cual se pueden vender productos de porción y envases mayores en kilocalorías (Kcal) y gramaje a los establecidos en las PAS y las GABS. Vencido el plazo, los productos deben ajustarse a lo dispuesto por las GABS.

Pautas de Alimentación Saludable (PAS)

Para su elaboración se tomó como referencia el Código Alimentario Argentino, las Guías Alimentarias para la población argentina y las Guías Alimentarias para la población infantil, emitidas por la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación.

Las PAS receptan las leyes de la alimentación e integran la representación gráfica¹⁷ que identifica las guías alimentarias. Mencionan los grupos de alimentos que

¹⁵ Ley 451. Artículo 1.1.14. ALIMENTOS Y/O BEBIDAS SALUDABLES EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS: El/la titular o responsable del kiosco, cantina, bufete y/o cualquier otro puesto de venta de alimentos y bebidas ubicado dentro de un establecimiento educativo, que no comercialice productos alimenticios incluidos en las guías de alimentación saludable establecidos por la autoridad competente, es sancionado/a con multa de 500 a 2.000 unidades fijas”

Artículo 1.1.15. SERVICIO DE COMEDOR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTION PRIVADA. El/la titular o responsable del establecimiento educativo de gestión privada que brinda servicio de comedor que no cumpla con la homologación de los menús por las autoridades competentes y/o entregue menús que no se encuentren adecuados a las pautas de alimentación saludable es sancionado/a con multa de 500 a 2.000 unidades fijas (incorporado por la Ley 3704/LCBA/13 en su Art. 11º y 12º).

¹⁶ Fue publicada el 24 de mayo de 2013 (BOCBA 4160). El Informe Final AGCBA N° 2.14.02 “Mosaico Nutricional. Auditoría de Relevamiento” destacó como aspecto crítico que la adecuación de los aspectos normativo, a la fecha de finalización, se encontraba en una etapa inicial de implementación. Esto, a pesar de que el plazo venció en noviembre de 2014.

¹⁷ La gráfica (en forma ascendente de derecha a izquierda) refleja la proporción en que se debe comer cada grupo de alimentos. Así, a lo largo del día conviene consumir una mayor proporción de cereales con sus derivados y legumbres que de carnes y huevos. De esta manera se garantiza un aporte adecuado de la energía contenida en los cereales y las proteínas y el hierro de la carne, pero evitando un exceso de grasas y colesterol que contienen estas últimas. Del mismo

deben componer una alimentación saludable y las metas nutricionales del menú escolar. Además, incluyen vocabulario específico con sus definiciones.

Las Guías Alimentarias para la población argentina fueron publicadas en el mes de noviembre del año 2.000 por la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas. Se trata de 10 recomendaciones generales, diseñadas específicamente, para personas sanas y mayores de 2 años de edad:

1. Comer con moderación e incluir alimentos variados en cada comida.
2. Consumir todos los días leche, yogures y queso. Es necesario en todas las edades.
3. Comer diariamente frutas y verduras, de todo tipo y color.
4. Comer una amplia variedad de carnes rojas y blancas, retirando la grasa visible.
5. Preparar las comidas con aceites preferentemente crudo y evitar la grasa para cocinar.
6. Disminuir los consumos de azúcar y sal.
7. Consumir variedad de panes, cereales, pastas, harinas, féculas y legumbres.
8. Disminuir el consumo de bebidas alcohólicas y evitarlo en niños, adolescentes, embarazadas y madres lactantes.
9. Tomar abundante cantidad de agua potable durante todo el día.
10. Aprovechar el momento de las comidas para el encuentro y diálogo con otros.

Se establece que en la planificación de una alimentación saludable, variada y segura se debe tener en cuenta las leyes fundamentales de la alimentación: ley de cantidad, ley de calidad y ley de armonía.

El aporte de energía debe estar dado por los diferentes nutrientes considerando la siguiente distribución:

- Hidratos de Carbono: Niños de 1 a 3 años: 45% al 65% del VCT.

Niños de 4 a 18 años: 45% al 65% del VCT.

- Proteínas: Niños de 1 a 3 años: 5% al 20% del VCT.

modo, es necesario que las hortalizas y frutas estén presentes en mayor magnitud que los azúcares y dulces, pues estos últimos favorecen el desarrollo de sobre peso y caries dentales. En cambio las hortalizas y las frutas contienen fibras, vitaminas y minerales, todos ellos imprescindibles para el organismo. El agua es la base de la vida, es fundamental que el agua que se utilice para beber, lavar o cocinar los alimentos e higienizarlos sea potable. De este modo se evitan enfermedades.

Niños de 4 a 18 años: 10% al 30% del VCT.

- Lípidos: Niños de 1 a 3 años: 30% al 40% del VCT.

Niños de 4 a 18 años: 25% al 35% del VCT. (Distribuidas en partes iguales de grasas saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas).

Para los niños/as menores de 1 año se adecuará según alimentación complementaria, de acuerdo a las pautas brindadas en las Guías Alimentarias para la Población Infantil, emitidas por la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación.

1. Recomendaciones nutricionales

Para las Recomendaciones Dietéticas de energía, proteínas, vitaminas y minerales se toman como referencia las Ingestas Dietéticas de Referencia (R.D.I.), formuladas por Food and Nutrition Board, de Estados Unidos, 2000-2001-2002-2005-2011, o aquellas que en el futuro el organismo de aplicación considere pertinente.

Las Recomendaciones Dietéticas son los niveles de ingesta (energía, proteínas, grasas, vitaminas y minerales) que se consideran adecuados para cubrir las necesidades nutricionales de la población sana. En el caso de la fibra se toman como referencia las recomendaciones de la Academia Americana de Pediatría del año 1995 o aquellas que en el futuro el organismo de aplicación considere pertinente.

2. Grupos de alimentos

Una alimentación saludable debe estar compuesta por los seis grupos de alimentos y agua potable, los que se clasifican teniendo en cuenta el aporte de nutrientes

3. Aceptabilidad

Una alimentación saludable también debe contemplar los hábitos alimentarios de la población objetivo.

4. Seguridad sanitaria

La seguridad sanitaria es una condición ineludible para la alimentación saludable de la población escolar. En ese sentido, la elección de todos y cada uno de los alimentos y preparaciones debe realizarse con el objetivo de minimizar los riesgos sanitarios.

Para asegurar las prácticas sanitarias en la elaboración de alimentos, se debe contar con una planta física adecuada, en buenas condiciones edilicias y de superficie, unidades de frío y calor suficientes, ya sea una cocina escolar o una empresa alimentaria habilitada para tal fin.

El personal afectado a la producción y servicio de alimentos, en comedores y kioscos, debe contar con libreta sanitaria vigente otorgada por un hospital de la CABA y certificar un curso de Capacitación en Manipulación de Alimentos, expedido por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a la legislación vigente.

La producción y el servicio deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura según Art. N° 20 capítulo 2 del Código Alimentario Argentino (C.A.A). Se recomienda tomar como referencia sanitaria específica las Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (Anexo B del Pliego de Bases y Condiciones de la DGSE de la licitación pública vigente).

1. Metas Nutricionales destinadas a comedores escolares

En las PAS se establecen las metas nutricionales que deben responder a las Ingestas Dietéticas de Referencia¹⁸ (RDI) con el fin de garantizar el aporte calórico – proteico y la cobertura de micronutrientes para la población escolar:

- Almuerzo: Aportar el 30 – 35 % del Valor Calórico Total (VCT); un mínimo del 50 % de hierro y Vitamina A; y 40 - 50 % de Vitamina C.
- Desayuno / Merienda: Aportar el 15 – 20 % del VCT y un mínimo de 200 mg de Calcio.
- La colación será aquel alimento o bebida provisto por la escuela o adquirida en el kiosco escolar, consumido dentro del establecimiento a media mañana o media tarde. La misma representa el 10 % del VCT = 2000 Kcal. Deberá contener un

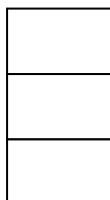
¹⁸ Es la cantidad diaria que cubre los requerimientos nutricionales de la mayoría de la población (97,5%)

máximo de 200 Kcal, admitiéndose un exceso de hasta un 10 % de más de Kcal. (Actualmente la DGSE no presta servicio de colación).

Al planificar un menú escolar que contemple el desayuno y/o merienda y el almuerzo, se deberán considerar todos los micronutrientes como: el aporte de Hierro, Calcio, Vitamina A y Vitamina C. Además, se deberán considerar otros componentes de la alimentación como: Fibra, Azúcares o Hidratos de Carbono Simples, Sodio, Alimentos o productos elaborados a base de Soja, Hidratación y Edulcorantes Artificiales.

Se incluyen algunas sugerencias para tener en cuenta al momento de diseñar los menús escolares y poder cumplir con las recomendaciones nutricionales detalladas anteriormente; por ejemplo:

- El componente líquido del desayuno debe ser leche (sola, con infusiones o con cacao) o yogurt.
- El desayuno debe servirse en el momento de ingreso a la escuela.
- Los menús deberán estar expuestos en un lugar visible en los establecimientos, con la firma del profesional que los diseñó.
- Se recomienda contemplar la estacionalidad en el diseño de los menús.
- Adaptar las preparaciones para que sean atractivas para los chicos.
 - En el caso que se ofrezcan menús opcionales deberán ser de similar aporte nutricional que el menú al cual reemplacen.
- Se deberán realizar como mínimo 10 listas de comidas.
- En el menú de comedor deben incluirse frutas frescas o preparaciones a base de frutas (ensalada de frutas, fruta asada, en compota, purés de frutas) como mínimo 3 veces por semana, variando los colores y priorizando las que son fuente de vitamina C.
- La bebida de consumo en el comedor debe ser agua potable.
- Incluir variedad de carnes. Elegir cortes magros y retirar la grasa visible.
- Incluir una preparación que contenga pescado como mínimo cada 10 listas.
- Incluir variedad de hortalizas crudas y cocidas.



- Incluir un plato con legumbres en preparación del menú de invierno como mínimo, cada 10 listas. Se deberán implementar estrategias para incorporar legumbres en el verano.
- Incluir variedad de cereales y sus derivados.
- Las preparaciones deberán salarse en el momento de la elaboración. No se debe utilizar el salero en la mesa. Se pueden utilizar condimentos como las hierbas aromáticas para resaltar el sabor de los alimentos.
- En caso de incluir pan, se deberá colocar luego de servido el plato principal.
- Se sugiere informar a los padres la lista de menús provistos en las escuelas, con el objetivo de complementar adecuadamente en sus hogares.

Se contemplan otras cuestiones como conductas en el ámbito escolar y comensalidad y se recomiendan algunas estrategias.

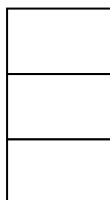
2. Diseño de Menús

Los menús de las escuelas públicas y privadas deberán ser diseñados, acorde a los lineamientos mencionados. Los Menús de las escuelas públicas serán diseñados por el equipo de Licenciados en Nutrición de la Dirección de Servicios a las Escuelas cumpliendo con las PAS. Las escuelas de gestión privada podrán optar por: a) Adecuar sus menús a los que elabore el equipo de Lic. En Nutrición de la DGSE; b) Diseñar los menús cumpliendo con las PAS por un Lic. En Nutrición con título habilitante, avalados con firma, aclaración y matrícula, remitiéndolo al Ministerio de Educación para su respectiva homologación, según el circuito operativo que se deberá notificar a los establecimientos.

Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)

Para que los kioscos escolares se consideren “saludables” deberán disponer de una oferta variada de alimentos y/o productos alimenticios. Con la intención de regular el consumo se dispone que todos los productos alimenticios se expendan en envases industrializados, individuales y en porciones.

En los kioscos y máquinas expendedoras deberán comercializarse productos fraccionados industrialmente (alimento o bebida), los que se considerarán como colación



respetando las calorías establecidas. Quedan exceptuados de la denominación “colación” los siguientes alimentos: sándwiches, ensaladas, pizzetas, tartas y empanadas que serán consideradas como almuerzos.

El establecimiento o local deberá cumplir con las normas sanitarias para la venta de alimentos. Se deberán incluir productos libres de gluten en todos los tipos de kioscos. (Art. 1383 y 1383 bis. Cap. XVII, CAA). Los productos deben ser los que se publican en el Listado Integrado (Ley 26.588 y Ley 3.373 reglamentada por Decreto 615/2012), debiendo incluir el símbolo correspondiente que los identifique.

3. Categorización de Kioscos Escolares

- Kiosco Básico:

Carente de agua, lavamanos, desagües y/o que presente instalación eléctrica limitada a la iluminación. Este tipo de kiosco sólo podrá expender alimentos y bebidas en envase porcionado individual industrial, debidamente rotulados según la legislación vigente; no deberán requerir conservación en frío o calor. Este tipo de kiosco no podrá realizar elaboración.

- Kiosco Bufete:

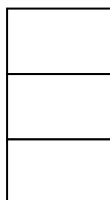
Cuenta con agua potable, lavamanos, energía eléctrica (instalación debidamente autorizada) y unidades de frío. Este tipo de “kiosco bufete” puede expender alimentos perecederos, pero no se podrá elaborar en el mismo por carecer de la infraestructura y equipamiento necesarios.

- Kiosco Cantina:

Cuenta con agua potable, lavamanos, energía eléctrica (instalación debidamente autorizada), unidades de frío, unidades de calor, y cuenta con la infraestructura e instalaciones adecuadas.

Este “kiosco cantina” está autorizado para preparar, fraccionar y vender alimentos elaborados en el mismo local.

Todos los alimentos y preparaciones de elaboración propia tendrán una vida útil de hasta 24 hs, manteniendo la cadena de frío correspondiente.



En todos los puntos de venta se recomienda tomar como referencia sanitaria específica las Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (Anexo B del Pliego de Bases y Condiciones de la DGSE de la licitación pública vigente).

4. Descripción de Alimentos y Bebidas

La Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS), se establece para de fomentar el consumo de dichos alimentos, mejorando la oferta y la variedad dentro del ámbito escolar. En esta instancia se prioriza el expendio de los mismos por su aporte nutricional no haciendo hincapié en las calorías.

En atención a las diferentes categorías de Kioscos se dispone la oferta mínima adecuada que debe expender. Los alimentos, productos alimenticios y bebidas incluidos en el presente listado deberán ser exhibidos en un lugar visible.

○ Kiosco Básico:

Posee un listado de alimentos que deben complementar la oferta tradicional. Para considerar variada la oferta del kiosco básico, debe incluir como mínimo 5 (cinco) productos de diferentes ítems de la siguiente lista:

- Cereales inflados o laminados (trigo, maíz, arroz, avena, amaranto, entre otros) en envase individual industrializado. Podrán ser combinados con frutas secas y/o desecadas (Ej.: Mix de cereales y granola).¹⁹
- Barras de cereal.
- Alfajores a base de galleta de arroz.
- Galletitas que contengan cereales integrales y/o semillas (sésamo, quínoa, amaranto, amapola, girasol, lino, chía, entre otros) y/o frutas secas y/o desecadas, dulces y saladas; en envase individual industrializado.
- Frutas desecadas (ciruelas, bananas, higos, pasas, entre otras) en envase individual industrializado.
- Frutos secos (almendras, maníes, nueces, avellanas, castañas, entre otros) en envase individual industrializado, sin sal agregada.²⁰

¹⁹ Sólo podrá venderse a niños mayores de 5 años por la posibilidad de bronco aspiración.

- Semillas de girasol, calabaza, entre otros, en envase individual industrializado sin sal agregada. Podrán estar combinadas con frutas secas o desecadas.²¹
- Productos envasados larga vida o multicapa en envase individual (leches, chocolatada o jugos naturales 100% fruta, sin edulcorantes artificiales).
- Agua mineral o mineralizada, con o sin gas.

Kiosco Bufete:

Listado de alimentos que deben complementar la oferta tradicional en kioscos Bufete. Además del mínimo de 5 (cinco) productos que debe ofrecer el Kiosco Básico, se debe adicionar por los menos 3 (tres) productos de diferentes ítems que se detallan a continuación:

- Yogures (solos, con cereales o con frutas) enteros o descremados, y/o postres lácteos.
- Frutas enteras debidamente sanitizadas.
- Ensaladas de vegetales o frutas provenientes de industrias habilitadas y rotuladas.
- Sándwiches de pan blanco y/o integral provenientes de industrias habilitadas y rotulados (cortes magros de carnes rojas o blancas con agregado de queso, vegetales crudos o cocidos).
- Jugos naturales (100% fruta) envasados y rotulados.

Kiosco Cantina:

Listado de alimentos que deben complementar la oferta tradicional en kioscos cantinas. Podrán ofrecer el listado de productos señalados para Kiosco Básico y para Kiosco Bufete, contemplando los límites previstos para cada caso en particular, incorporando y conteniendo, por lo menos 3 (tres) de los diferentes ítems de productos que se detallan a continuación:

- Sándwiches de pan blanco y/o integral de elaboración propia (cortes magros de carnes rojas o blancas) con vegetales crudos o cocidos debidamente sanitizados, queso y/o huevo.
- Pizzetas individuales con el agregado de vegetales.
- Tartas individuales, budines, soufflés, tortillas y panachés de vegetales.

²⁰ Ídem pie de página N° 6.

²¹ Ídem pie de página N° 6 y 7.

- Empanadas de vegetales (acelga, espinaca, brócoli, entre otros)
- Ensaladas de vegetales crudos o cocidos o de frutas, de elaboración propia.
- Preparaciones sencillas del estilo “plato del día” (Ejemplos: pollo al horno con vegetales, carne al horno con ensalada, milanesa al horno con puré de vegetales, ñoquis de vegetales, raviolos o tallarines con salsa fileto, arroz con atún y vegetales).
- Flanes y postres lácteos de elaboración propia en porción individual.
- Compotas, frutas asadas y gelatina con frutas.
- Jugos naturales exprimidos, licuados de frutas con o sin leche.

Máquinas expendedoras

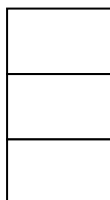
Se considera a las máquinas expendedoras como kiosco básico o kiosco bufete, dependiendo de sus características. Finalmente, las PAS incorporan definiciones de vocabulario específico.

4.2. MUESTRA

De manera tal de establecer el universo auditable a partir del cual extraer las unidades de análisis o casos/muestra del universo muestral a examinar, se requirió a la Dirección General Servicios a Escuelas a través de Nota N° 1487/AGCBA/17 reiterada por Nota 1589/AGCBA/17: el detalle de las instituciones educativas de gestión privada que hayan optado por adecuar sus menús a los elaborados por la autoridad de aplicación, y aquellas que presentaron un menú no contemplado entre los elaborados por la autoridad de aplicación para homologar (Art. 7º punto a. y b. del Decreto 1/GCBA/13) indicando la fecha de presentación y homologación de los mismos.

Por otra parte, la cantidad de establecimientos educativos de gestión pública y de gestión privada que cuentan con Kioscos, cantinas, bufetes y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (Arts. 4º y 5º de la Ley 3704/LCBA/10). En este punto, la DGSE señaló que *“se está trabajando conjuntamente con la DGEGP y la AGC en cuanto al relevamiento e implementación de la Ley de Alimentación Saludable en lo concerniente a los puntos de venta dentro de los establecimientos educativos”*.

La DGSE por Nota NO-2017-15624679-DGSE de fecha 06 de Julio de 2017 envió en CD, un listado con ciento cuarenta y ocho (148) establecimientos escolares de gestión



privada con servicio de comedor que han optado por el menú estipulado por la autoridad de aplicación (Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad) identificada como Opción A y aquellos que presentaron un menú para homologar, identificada como Opción B. Expresó que la Dirección General de Servicios a las Escuelas, desde la Subgerencia Operativa de Nutrición, ha recepcionado vía mail oficial para su análisis y convalidación, los menús que enviaron las instituciones educativas de gestión privada. Recibió la información desde el año 2015.

Procesada la información por el equipo se detectó que 4 instituciones se hallaban repetidas, con lo cual el universo se redujo a 144 (ciento cuarenta y cuatro). Ante esta situación, el equipo auditor requirió información ampliatoria por Nota 1675/AGCBA/17 y prórroga Nota 1757/AGCBA/17), solicitando el universo de establecimientos educativos dependientes de gestión privada que se encuentren sujetos a la fiscalización y control que señala la Ley 3704/10. Al mismo tiempo, el detalle de los establecimientos donde fueron verificados efectivamente los menús de los servicios que brindan (entendiendo que el archivo adjunto en su respuesta -punto 11 de la nota 1487/AGCBA/17- no comprende el universo total de instituciones de gestión privada).

La DGSE remitió un listado correspondiente al universo de instituciones sujetas a fiscalización y control de la Ley 3704/10 y dado que existían diferencias con la información proporcionada anteriormente se requirió nuevamente por Nota 1959/AGCBA/17 que rectifique o ratifique la información proporcionada.

Complementariamente, fue solicitado a la DGEGP (Dirección General de Educación de Gestión Privada) que informe el universo de establecimientos educativos dependientes de gestión privada que se encuentren sujetos a la fiscalización y control que señala la Ley supra señalada.

La DGEGP informó un total de novecientas cincuenta y seis (956) establecimientos²². Entre ellos, seiscientos noventa y tres (693) instituciones no poseen datos sobre si cuentan con servicio de comedores escolares, kiosco, cantina y/o bufete. Llevado a porcentaje de desconocimiento, representa un 73%. Además, sólo doscientos

²² La información incluye el domicilio, nivel y en algunos casos los datos correspondientes al servicio de comedor y si poseen kiosco, cantina y/o bufete. En la mayoría de los casos sólo incluye el domicilio.

cincuenta y seis (256) establecimientos informan el nivel educativo, lo que representa un 27 % del total.

No fue posible establecer si los establecimientos educativos (144) informados por la DGSE forman parte de la base de registro de instituciones informadas por DGEGP (956), habida cuenta que ambas bases difieren en las “denominaciones”.

Ante la situación descripta, el equipo de auditoría efectuó un procedimiento alternativo para la obtención de la muestra, considerando el total de instituciones de gestión privada sujetas a fiscalización y que fuera aportada por la DGEGP en su base de registro de novecientas cincuenta y seis. Para ello, se efectuó una selección compuesta por treinta (30) instituciones, es decir el 3%. La muestra fue segregada en tres niveles:

Nivel 1. 10 instituciones que optaron por la opción “A” (adecuar su menú al elaborado por la autoridad de aplicación)

Nivel 2. 10 instituciones que optaron por la opción “B” (homologar sus propios menús)

Nivel 3. 10 instituciones de las informadas por la DGEGP²³ y que no se encuentran en el listado informado por DGSE.

NIVEL 1 y 2

INSTITUCIÓN	OPCIÓN	DIRECCIÓN
Colegio Santa Rosa	A	Bartolomé Mitre 1655
Colegio Watson	A	Díaz Colodrero 2431,
Esc. Inf. Artelin	A	Muñiz 438
Jin. de la Cuadra	A	Emilio Lamarca 3136,
Colegio Champagnat	A	Montevideo 1050,
Tenderness	A	Hortiguera 216,
Jin. Pilpilihue	A	Maipú 582
Belgrano Uno	A	Arribeños 2871
Jin. La Patacata	A	Montevideo 752
Escuela Inizio	A	Av. Salvador María del Carril 4350-4370
Inst. Calasanz	B	Av. Directorio 29

²³ 5 de las cuales cuentan con datos referidos a servicio de comedor, kiosco, cantina y/o bufete y 5 no cuentan con ningún dato.

Esc. del Jacarandá	B	Grecia 3273,
Limerick	B	Francisco Bilbao 2447
Colegio Saint Jean	B	Monroe 5352
Mater ter Admirabilis	B	24 de Noviembre 827
Shamrock Jr. College/Col del Trébol	B	Baigorria 3054
Esc. Inf. La Puertita	B	Sarandí 283
Colegio Andersen	B	Cdad. de La Paz 1282
Instituto Marianista	B	Av. Rivadavia 5652
Escuela O.R.T.	B	Av. del Libertador 6796

NIVEL 3

INSTITUCIÓN	DIRECCIÓN
Colegio Lincoln	Olleros 2263/67
Nueva Esc. de Educac. La Obra	Caracas 325
Villa Devoto School	Pedro Moran 4417/19/21 Asunción 4438/50 y Av. Segurola 3706/08
Colegio Marista “Manuel Belgrano”	Cuba 1754
Colegio Francesco Faa Di Bruno	Nicaragua 5668
Inst. Santa Cruz	Estados Unidos 3180 24 de Noviembre 900
San Rafael	Simbrón 5275 Pje. Padre Fahy 2816/ 46/ 50: 2 plantas
Inst. Santgo Apóstol	Paso 51 PB, 1°P, 2°P , 3°p
Asoc.Escuela Cangallo (Cangallo Schule)	Gral. J. D. Perón 2169 José Uriburu 253/255/259
Ana María Janner	Juan Bautista Alberdi 2531/ 99 / Varela 154/ 196

A la muestra mencionada, se aplicaron dos Formularios de Relevamientos denominados: Formulario de Relevamiento de Escuelas Públicas de Gestión Privada (Ley N° 3704/10, Dcto. N° 1/GCABA/13 Y Resol, N° 1741/MEGC/13) diseñados especialmente por el equipo auditor con la finalidad de que los resultados de sus elementos constituyentes, sirvan al objetivo del proyecto.

La Nutrición y la Salud como Objetivos de Desarrollo del Milenio

En su Estrategia y Plan de Acción Regionales sobre Nutrición en la Salud y el Desarrollo 2006-2015, la Organización Mundial de la Salud y la Organización Panamericana para la Salud, en ocasión del desarrollo del 58º Comité de Acción Regional del 47º Consejo Directivo celebrado en Washington entre el 25 y 29 de Septiembre de 2006; aseveraron que 7 de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM): erradicar la pobreza extrema y el hambre, lograr la enseñanza primaria universal, promover la igualdad entre los sexos y la autonomía de la mujer, reducir la mortalidad de los niños, mejorar la salud materna, garantizar la sostenibilidad del medio ambiente y combatir la infección por el VIH/sida, la malaria y otras enfermedades, están directamente relacionados con la nutrición.²⁴

La malnutrición en los niños, causa deficiencias en la función cognoscitiva, además de la talla y peso, se desarrollan deficientemente y fracasan en el aprendizaje. Además, agudiza la repercusión negativa en el desarrollo económico y social.

El desarrollo cognitivo y motor infantil está estrechamente vinculado con la nutrición y la salud. Las intervenciones que combinan alimentación/nutrición y estimulación tienen mayores efectos en el coeficiente intelectual, en comparación a las que sólo ofrecen alimentación y nutrición. Los programas de salud y nutrición del niño pequeño deben considerar la inclusión y/o articulación de intervenciones educativas y afectivas para favorecer el desarrollo integral del niño en un entorno estable y estimulante; para optimizar los efectos a largo plazo, fortaleciendo el vínculo afectivo y consolidando las competencias de las familias en el cuidado del niño.²⁵

La FAO²⁶ reconoce a los escolares como prioridad para las intervenciones de nutrición y considera a la escuela como un lugar ideal para la enseñanza de conocimientos básicos en alimentación, nutrición y salud. En muchas comunidades, como en el caso de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, las escuelas pueden ser el único lugar donde los niños adquieran estas habilidades importantes para la vida.

Las escuelas educan a los niños en la edad en que forman sus hábitos alimentarios y de salud, y también llegan a las familias, la comunidad escolar y pueden

²⁴ <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2009/Estrategia-Regional-Nutricion-ESP.pdf?ua=1> Extraído el 08/01/2017.

²⁵ https://www.unicef.org/lac/Reunion_Sudamericana_de_Alimentacion_y_Nutricion_del_Niño_Pequeno.

²⁶ <http://www.fao.org/school-food/es/>

ser un canal para la participación de la comunidad en general. La promoción de la nutrición a través de las escuelas puede crear beneficios que se extienden más allá de las aulas y el patio de juegos, para mejorar la salud y el bienestar nutricional de hogares y comunidades.

El enfoque integral de la "escuela completa" que trabajan las Organizaciones internacionales en el ámbito escolar con el fin de crear actitudes y habilidades positivas está vinculado a actividades prácticas, reforzada por un entorno escolar favorable a la nutrición y la salud, pero también con la participación del personal de la escuela, las familias y la comunidad.

Las campañas de concientización para la adquisición de hábitos saludables por parte del Estado en el ámbito de los establecimientos escolares tienden a complementarse entre sí. El aprendizaje sobre alimentación, dieta y salud, son parte de la educación nutricional eficaz en las escuelas y acompaña al niño fuera de ella.

En los Estados Unidos de América se desarrollan programas de intervenciones nutricionales como prevención de todas las formas de malnutrición, habida cuenta de su impacto positivo en el desarrollo que genera los mejores rendimientos.²⁷

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en su Plan de Acción de Gobierno 2016 – 2018 en cumplimiento con lo establecido por la Ley vigente, el Poder Ejecutivo presentó al Poder Legislativo su Plan de Acción de Gobierno trianual que contiene los lineamientos generales de sus políticas para el período 2016-2018.

Plan General de Acción de Gobierno 2016-2018

El Plan General de Acción de Gobierno 2016-2018 esboza las políticas públicas integrales que el Poder Ejecutivo llevará a cabo en el contexto de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con vistas al cumplimiento de los objetivos del milenio. En este sentido, incluye los siguientes párrafos que pueden ser asociados al programa auditado:

“...En este sentido, profundizaremos el programa “Promoción de hábitos saludables para mejorar la calidad de vida”, este programa se propone realizar distintas acciones en escuelas públicas y privadas a fin de promover saberes, actitudes y aptitudes

²⁷ IFPRI. Nutrition and Poverty, Brief # 8 en la serie: Nutrition: Making the Case. Washington, D.C.; 2002.

que permitan prevenir distintos padecimientos derivados de factores ambientales, proponiendo instancias que permitan desarrollar hábitos saludables de vida. Además, se renovarán los esfuerzos en la búsqueda de la detección temprana de las principales deficiencias alimentaria de los chicos para luego poder actuar en consecuencia y fortalecer el programa con la mirada puesta en la mejor calidad de vida de nuestros jóvenes. A través de ello se colecta información, se analizan los datos y se diseñan nuevas políticas públicas en el área. Asimismo, con el propósito de ofrecer a los niños espacios de recreación y actividad física diaria, este programa trabaja en conjunto con los Polideportivos. El alto porcentaje de personas con sobrepeso y obesidad en la Ciudad de Buenos Aires repercute en su calidad de vida. Con el propósito de contrarrestar este fenómeno y educar a los vecinos para que mejoren su alimentación, se continuará con el Servicio Clínico de Sobrepeso y Obesidad que brinda atención a personas que padecen estos problemas. Se continuará con el programa “Mi Escuela Saludable” que persigue inculcar hábitos saludables a los niños en el colegio. Para ello promueve la alimentación saludable (alimentos y consumo de agua) como así también recreos en movimiento. Asimismo, el screening escolar ha alcanzado 80.000 niños evaluados de sala de 5; 1°,3°,6° grado de la escuela primaria y 2do. Año de escuela media. Asimismo, continuaremos con el Programa “Buenos Aires Sonríe”, que tiene como objetivo mejorar los comportamientos odontológicos y prevenir enfermedades de este tipo. Finalmente, el programa de salud visual “A ver qué ves”, que releva a todos los niños de 1° grado de las escuelas públicas...”²⁸

5. MARCO NORMATIVO

En el **ANEXO I** se detalla el marco normativo aplicable a la gestión de la unidad auditada.

Del análisis del mismo surgió que, si bien es cierto que la responsabilidad del desarrollo del Programa es de la Dirección General de Servicios a las Escuelas en materia de metas, es el Ministerio de Educación la autoridad de aplicación que tiene competencia para desarrollar y coordinar con la Agencia Gubernamental de Control las

²⁸ Cuenta de Inversión 2016.

acciones de fiscalización y control de los establecimientos educativos sujetos a inspección. En este sentido, la AGC informó a esta auditoría que a partir del año 2017 incorporó a sus check-list de planillas de inspección “el control de adecuación a la Ley 3704/10 con la finalidad de tener un registro informático de la misma.”.

6. PRESUPUESTO FINANCIERO

Se efectuó el examen de la evolución presupuestaria correspondiente a la Unidad Ejecutora, Programa e Inciso auditado, así como la evaluación de su ejecución y adecuación a la normativa vigente. Para ello, el equipo partió de la consideración básica de la siguiente Normativa:

- ✓ Ley N° 5495/15 (30/12/15), promulgada por el Decreto 396/15, que aprobó el Presupuesto General de Gastos y Cálculo de Recursos de la Administración del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires para el Ejercicio 2016.
- ✓ Norma Anual de Ejecución y Aplicación del Presupuesto General aprobada por Decreto N° 10/GCABA/16.
- ✓ Resolución 41/SHyF/01, Boletín Oficial N° 1115 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, según los criterios para el registro de las distintas etapas del gasto que reglamenta el Artículo 59 de la Ley N° 70.
- ✓ Artículos 38 y 58 de la Ley N° 70, con referencia a los recursos y gastos, computando los recursos efectivamente ingresados y los gastos devengados.

Conforme el análisis normativo, se requirió a la Dirección General de la Oficina de Gestión Pública y Presupuesto por Nota AGCBA N° 17/2018 de fecha 04/01/2018: 1. Evolución del crédito correspondiente al Programa N° 51 – Inc. 3, que es objeto de esta auditoría durante el ejercicio 2016 (Ampliaciones, reducciones, modificaciones y crédito vigente). En caso de modificaciones presupuestarias producidas durante el período la gestión auditada (ampliaciones, reducciones y crédito vigente). 2. El informe de ejecución presupuestaria del Programa e Inciso producido durante el período 2016 y el informe de indicadores de desempeño desarrollados para el programa y aplicable al Inciso específicamente.

La Dirección General de la Oficina de Gestión Pública y Presupuesto, a través de Informe IF-2018-02152270-DGOGPP de fecha 08/01/18 y conforme Providencia PV-2018-02202192-DGSOCAI de fecha 09/01/18, adjuntó archivo en formato Excel con la información requerida.

GRÁFICO CLASIFICACIÓN DEL GASTO

Conforme Ejecución Presupuestaria al 31/12/2016 para el período, la clasificación global del gasto para la Unidad Ejecutora N° 582 y Programa N° 51 fue el siguiente:

Descripción	Sanción	Vigente	Definitivo	Devengado
Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria	\$ 1.727.206.425,00	\$ 1.675.919.118,00	\$ 1.658.543.788,43	\$ 1.625.100.940,49

Nota: Elaboración propia en base a información obrante en Cuenta de Inversión 2016.

Se verificó por medio de la herramienta SIGAF que entre el crédito de sanción o de origen y el vigente se introdujeron modificaciones por un valor de \$ - 51.287.307,00.

En términos de cumplimiento o ejecutado del presupuesto global, se observa un devengado del 96,97 % del total del programa respecto del vigente, y del 97,98 % respecto del definitivo.

EJECUCIÓN DEL INCISO 3

La ejecución del inciso 3 objeto de auditoría específicamente, permite observar entre lo pagado y el devengado, una deuda con proveedores o deuda flotante que asciende a la suma de \$ 449.193.196,62.

Descripción	Sanción	Vigente	Devengado	Pagado
Servicios de comidas, viandas y refrigerios	\$ 1.727.206.425,00	\$ 1.675.919.118,00	\$ 1.625.100.940,49	\$ 1.175.907.743,87

Nota: Elaboración propia en base a información obrante en Cuenta de Inversión 2016.

Se construyó el indicador ascendente que mide capacidad de utilización de recursos “recursos utilizados”, para expresar la ejecución del presupuesto asignado por el Ministerio de Hacienda y Finanzas del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a la Unidad Ejecutora, entre el vigente versus lo efectivamente devengado por la misma en la gestión 2016.

$$\text{Ind. De Proceso} = \text{Recursos utilizados} = \frac{\text{Devengado}}{\text{Vigente}} = \frac{1.625.100.940,49}{1.675.919.118,00} = 96,97 \%$$

El indicador expresa que la Unidad Ejecutora devengó para el Inciso considerado, el 96,97 % del presupuesto vigente. Si se lo compara con el sancionado, se observa un devengamiento del 94,09 %.

7. METAS FÍSICAS

Las metas físicas asignadas a la Unidad Ejecutora auditada – Dirección General Servicios a las Escuelas – Programa N° 51 “Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria” para la gestión 2016, tiene como meta de producción física anual “raciones de alimentación” y se constituye como meta sumable. En este sentido, la Ejecución Física y Financiera anual para el organismo resumió lo siguiente:

Ejecución física Anual

La cuenta de Inversión enuncia una igual cantidad de raciones a entregar tanto para lo sancionado como para el vigente (83.680.775), con una efectiva realización de 79.694.860.

Ejecución Física Anual	Unidad de Medida	Sanción	Vigente	Realizado
Meta: Raciones de Alimentación	Raciones	83.680.775	83.680.775	79.694.860

Nota: gráfico propio en base a información obrante en cuenta de inversión 2016.

Se construyó el indicador de cumplimiento “recursos entregados”, para expresar la mejora o no en la recepción de raciones a la población objetivo del Programa. Es el resultado de lo asignado por la Dirección General de Cálculos y Recursos del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a la Unidad Ejecutora, versus lo efectivamente realizado en la gestión 2016.

$$\text{Ind. Cumplimiento} = \text{Recursos Entregados} = \frac{\text{Realizado}}{\text{Asignado}} = \frac{79.694.860}{83.680.775} = 95,24 \%$$

El indicador expresa que la Unidad Ejecutora efectuó la entrega del producto a los alumnos de los establecimientos educativos en un porcentaje alto. Sin embargo, el impacto o resultado final en el contexto social no se produce en forma inmediata, puesto que se complementa con la acción de otros Programas y deberá medirse con indicadores de mejoramiento de la calidad de vida y/o de la calidad de la enseñanza.

EJES PRINCIPALES DEL PROYECTO:

Siendo el Objetivo del presente Proyecto de auditoría la evaluación y adecuación del servicio alimentario a la ley de alimentación saludable y Mosaico Nutricional en términos de eficiencia, eficacia y economía, los resultados de los procedimientos implementados y llevados a cabo por el equipo auditor se desarrolla a continuación en dos tópicos o dimensiones: I. Dimensión de cumplimiento normativo propiamente dicho y II. Dimensión cumplimiento del mosaico nutricional en términos de cantidad y calidad establecido en el pliego correspondiente a la Licitación Pública N° 2902/SIGAF/13.

I. Dimensión de cumplimiento normativo²⁹: La Autoridad de aplicación es el Ministerio de Educación de la Ciudad, quien debe promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar a través de políticas de promoción y prevención. En este sentido, debe elaborar Pautas de Alimentación Saludable (PAS) específicas para los establecimientos educativos teniendo en cuenta los estándares difundidos por la OMS, organizaciones y profesionales especializados; Diseñar una Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS); Garantizar la educación en materia de alimentación y educación física y Coordinar políticas multisectoriales para promover la actividad física. Además, debe controlar que los kioscos, cantinas, bufetes y cualquier otro punto de comercialización que se encuentran dentro de los establecimientos educativos cumplan con la comercialización de alimentos y bebidas que se hallen contenidos en las GABS.

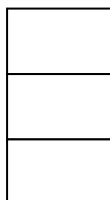
En cuanto al expendio de alimentos y bebidas que se encuentran en establecimientos educativos las máquinas expendedoras deben comercializar alimentos que estén incluidos dentro de las GABS.

²⁹ Conforme lo normado por la Ley N° 3704/10.

Respecto de los servicios de comedores escolares que se brindan en instituciones educativas de gestión estatal deben cumplir con las PAS. Asimismo, los servicios de comedores escolares que se brindan en instituciones educativas de gestión privada adecuarán sus menús a las PAS. Dichos menús deben ser homologados por la autoridad de aplicación. De igual manera, El Ministerio de Educación brinda a los establecimientos educativos toda la información referida a las PAS y a las GABS.

La Ley 3704/10 establece que la autoridad de aplicación elabora y suministra material de difusión e implementa campañas permanentes de concientización con criterio pedagógico acorde a cada nivel educativo, con las pautas y guías de alimentación saludable, las que necesariamente deben contener información relativa a: la relevancia de la alimentación saludable y la actividad física regular; el Fomento de la actividad física extracurricular; la importancia de la prevención de enfermedades derivadas de una mala alimentación y los Centros de atención clínica y psicológica para el tratamiento de enfermedades derivadas de una mala alimentación. También, garantiza la colocación de letreros en los lugares de comercialización de alimentos y bebidas dentro de los Establecimientos Educativos en los que se destaque la importancia de consumir alimentos que cumplan con las GABS.

La Ley 3704/10 también modifica e incorpora a la Ley 451/00 “Régimen de Faltas” en su Capítulo I, Sección I, Libro Segundo, el artículo 1.1.14 relacionado con Alimentos y/o Bebidas Saludables en Establecimientos Educativos: El/la titular o responsable del kiosco, cantina, bufete y/o cualquier otro puesto de venta de alimentos y bebidas ubicado dentro de un establecimiento educativo, que no comercialice productos alimenticios incluidos en las Guías de Alimentación Saludable establecidos por la autoridad competente, es sancionado/a con multa de 500 a 2.000 unidades fijas”. Además, incorpora en el mismo Capítulo, Sección y Libro, el artículo 1.1.15 relacionado con Servicio de Comedor en Instituciones Educativas de Gestión Privada: El/la titular o responsable del establecimiento educativo de gestión privada que brinda servicio de comedor que no cumpla con la homologación de los menús por las autoridades competentes y/o entregue menús que no se encuentren adecuados a las pautas de alimentación saludable es sancionado/a con multa de 500 a 2.000 unidades fijas”.



Tipos de Menú. Homologación

El cumplimiento de homologación de menú aplicada a la muestra auditada, fue llevado a cabo por el equipo de auditoría a través de la verificación in situ en los establecimientos educativos. Para ello, se aplicaron dos formularios ya descriptos anteriormente. Un formulario tuvo como objeto relevar el servicio alimentario y las Buenas Prácticas de Manufactura y el otro, la verificación del procedimiento administrativo de homologación del menú de cada establecimiento ante la autoridad de aplicación. Complementariamente, se contempló en el formulario las visitas de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Agencia Gubernamental de Control a cada establecimiento y el plazo para el proceso de homologación.

Conforme la Autoridad de aplicación, el procedimiento para la homologación de menú por parte de las escuelas privadas que brinden servicios alimentarios, deberán cumplir con las PAS, teniendo en cuenta el aporte nutricional y la seguridad sanitaria al elaborar los menús escolares³⁰. Para ello, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires puso a disposición de los establecimientos educativos el correo electrónico comedoresprivadas@bue.edu.ar.

La institución puede optar por alguna de las siguientes opciones y de existir modificaciones y/o cambio de opción, deben ser informadas. Cualquiera sea la opción por la cual opte, el establecimiento debe enviar una Declaración Jurada que se ajustará a las pautas establecidas en las PAS y especificando el nivel educativo que recibe el servicio.

En caso de elegir la Opción A:

Mosaico de 15 menús correspondientes al pliego de bases y condiciones vigente confeccionado por Lic. en nutrición (PByCP L.P. N° 2902/SIGAF/13).

- ✓ Mosaico Comedor/Vianda Verano
- ✓ Mosaico Comedor/Vianda Invierno
- ✓ Mosaico Desayuno/Merienda
- ✓ Mosaico Maternal/Inicial
- ✓ Mosaico Comedor menú procesado y blando masticatorio (E. Especiales)

³⁰ <http://www.buenosaires.gob.ar/educacion/familias/alimentacion-saludable/escuelas-privadas>. Extraído el 14/02/2018.

En caso de elegir la Opción B:

El establecimiento deberá confeccionar y enviar un Formulario de especificaciones del menú homologado para cada grupo etario, y con el promedio de las listas que acredite el cumplimiento de las PAS. Diseño y planificación de su propio menú adecuándose a las Pautas de Alimentación Saludable. El listado de menú debe ser efectuado por un/una profesional Licenciado/a en nutrición con título habilitante, avalados con firma y matrícula, adjuntando el certificado de ética profesional.

Los mosaicos deben estar realizados con un mínimo de 10 listas de menú completo (plato principal y postre), detallando si se ofrece otra modalidad de servicio (Ej.: entrada), además de listas de ingredientes y gramajes correspondientes. Cada mosaico debe contar con el membrete de la escuela. En el formulario de especificaciones del menú homologado para cada grupo etario, que acredite el cumplimiento de las PAS, se aclarará el periodo durante el cual se ofrecerá cada menú (mensual, semestral, etc.). Además, podrán incluir menús opcionales indicando a qué menú del mosaico reemplazan, teniendo en cuenta el aporte nutricional. Finalmente, se especificará la modalidad de servicio: autoservicio o servicio en mesa.

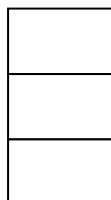
A título informativo, las escuelas que opten por la opción B deberán tener disponible en la escuela la siguiente información: a) Fórmula desarrollada de los menús que respondan a lo presentado para la homologación y b) Menú adaptado a patologías de aquellos alumnos que presenten certificado médico. El mismo deberá cumplir con las PAS adaptadas a la patología. Para los menús adaptados para celíacos se tomarán como referencia el listado de alimentos libres de gluten.

Los resultados del trabajo del equipo auditor se trasladaron a un archivo Excel con el fin de cuantificar la información, comparar y obtener conclusiones generales que sirvan al proyecto y que se desarrollan a continuación:

Escuelas de Nivel 1 de la muestra: Opción A- (10 Escuelas)

1. Se verificó que dos (2) instituciones³¹ (20 %), cuentan con la documentación que avala su aprobación (e-mail).

³¹ JIn Escuela Inicial Lapatacata, Colegio Santa Rosa



2. Se constató que en las ocho (8) restantes³² (80 %), no pudieron aportar documentación que acredite la homologación. Las autoridades expresaron que enviaron el mail, pero no tuvieron respuesta por parte del Ministerio de Educación³³.

Escuelas de Nivel 2 de la muestra: Opción B- (10 Escuelas)

1. Se verificó que cuatro (4) escuelas³⁴ (40%) acreditan homologación del menú con la documentación respaldatoria (e-mail).
2. Seis (6)³⁵ establecimientos educativos ofrecen el menú B, pero a la fecha de la visita del equipo, dos (2) ³⁶cuentan con la documentación que acredita su homologación (octubre de 2017) y cuatro (4) ³⁷ efectivamente se encuentran en proceso de homologación.

Escuelas de Nivel 3 de la muestra: Instituciones informadas por la DGEGP y que no se encuentran en el listado informado por DGSE. (10 Escuelas)

1. Cuatro (4) instituciones³⁸ (40 %) ofrecen menú B, pero expresaron no haber iniciado trámite de homologación. De ellas, 1 escuela (10%) informó que está homologado su menú. Sin embargo, no pudo aportar documentación respaldatoria.
2. Una (1) Institución³⁹ (10 %) no ofrece servicio de comedor, ni catering. Sólo ofrece servicio de vianda llevado por los propios alumnos.

³² Jin Pilpilihue, Esc.Inf. Artelin, Escuela Inizio, Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson)

Tenderness, Instituto Belgrano Uno, Instituto Champagnat, Jin El Jardín de la Cuadra

³³ Cabe aclarar que el Decreto 1/GCBA/13 que reglamenta la ley 3704/LCBA/10 señala que con relación a las instituciones que manifestaron con carácter de declaración jurada, que ajustan sus menús a los elaborados por la Autoridad de Aplicación, y la Autoridad de Aplicación puede observar la presentación dentro de los diez (10) días de efectuada; no existiendo observaciones en dicho plazo, se tiene por homologado el menú.

³⁴ Esc. Inf. La Puertita, Colegio Hans Christian Andersen, Inst Marianista

Esc. Ort (Escuela Técnica ORT N° 2)

³⁵ Shamrock Jr. College/ aparece como Colegio del Trebol, Colegio Limerick, Mater ter Admirabilis

Ins.Calasan, Instituto Incorporado Saint Jean, Escuela del Jacaranda

³⁶ Instituto Incorporado Saint Jean, Escuela del Jacaranda

³⁷ Shamrock Jr. College/ aparece como Colegio del Trebol, Colegio Limerick, Mater ter Admirabilis
Ins.Calasan

³⁸ Nueva Escuela de Educación La Obra, Instituto San Rafael, Instituto Ana María Janer,

ASOC.ESCUELA CANGALLO (Cangallo Schule)

³⁹ Colegio Francesco Faa Di Bruno

3. Una (1) Institución⁴⁰ (10 %) no fue visitada por el equipo auditor habida cuenta que su Dirección informó que el alumnado almuerza fuera del ámbito de la misma, en una institución lindera a la escuela. Sin embargo, no es parte del establecimiento.
4. Una (1) Institución⁴¹ (10 %) ofrece menú A. La misma señaló haber enviado la Declaración Jurada sin haber tenido respuesta de la autoridad de aplicación.
5. Una (1) Institución⁴² (10 %) ofrece menú A. Sin embargo, señaló que no inició trámite alguno de homologación
6. Dos (2) instituciones⁴³ (20 %) ofrecen menú B y declararon haber iniciado el trámite de homologación. En una de las instituciones el trámite se inició en octubre de 2017, fecha posterior a la información brindada al equipo de auditoria por el Ministerio de Educación. La otra escuela menciona haber iniciado el trámite por mesa de entrada en 2015 pero sin respuesta alguna. Volvió a iniciar el trámite en octubre de 2017.

Duración del trámite de homologación por menú: Para el desarrollo de este punto, sólo se considera el tipo de menú que ofrece cada establecimiento, independientemente de cada nivel de la muestra a la cual pertenece.

✓ Menú A

1. Doce (12) escuelas del total de la muestra⁴⁴ (40 %) señalaron ofrecer el menú A. De este universo, 4 escuelas⁴⁵ declararon haber iniciado el trámite en el año 2015, a través de la Declaración Jurada y no tuvieron respuesta de la autoridad de aplicación respecto de la homologación del menú⁴⁶. (Sólo una (1)

⁴⁰ Instituto Argentino Gallego Santiago Apóstol

⁴¹ Colegio Lincoln

⁴² Colegio Marista "Manuel Belgrano"

⁴³ Villa Devoto School, Instituto Santa Cruz

⁴⁴ 10 escuelas de nivel 1: Jin Pilpilihue, Esc.Inf. Artelin, Escuela Inizio, Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson) Tenderness, Jin Escuela Inicial Lapatacata, Instituto Belgrano Uno, Colegio Santa Rosa, Instituto Champagnat, Jin El Jardin de la Cuadra y 2 escuelas de nivel 3: COLEGIO LINCOLN, Colegio Marista "Manuel Belgrano"

⁴⁵ Jin Pilpilihue, Esc.Inf. Artelin, Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson), Colegio Lincoln

⁴⁶ Cabe aclarar que el Decreto 1/GCBA/13 que reglamenta la ley 3704/LCBA/10 señala que con relación a las instituciones que manifestaron con carácter de declaración jurada, que ajustan sus menús a los elaborados por la

escuela lo presentó por mesa de entradas, las otras tres fueron de modo online). Un establecimiento educativo recibió un e-mail el 18/2/2016 de la DGSE en el que reza “...más adelante culminará el proceso legal...”.

2. Cinco (5) escuelas ⁴⁷(16.67 %) iniciaron el trámite en el año 2016 vía e-mail. Una escuela recibió e-mail de Aprobado en el año 2017. Dos no obtuvieron respuesta. Las dos (2) restantes, obtuvieron confirmación vía e-mail de la documentación recepcionada en el mismo mes que enviaron la DDJJ.
3. Dos (2) escuelas ⁴⁸ (6 %) informaron haber iniciado el trámite en el año 2017. Una de ellas, recibió la Aprobación por e-mail el mismo mes y la otra, declaró haber recibido la Aprobación, pero no pudieron hallar el e-mail para ser confirmado por la auditoría.
4. Una (1) escuela⁴⁹ (3,33 %) informó no haber iniciado trámite alguno en materia de menú.⁵⁰

✓ Menú B

Respecto a las 16 escuelas, de treinta⁵¹ (53,33 %) que mencionan ofrecer el Menú B y de acuerdo a la documentación entregada por cada establecimiento a este equipo de auditoria surge conforme año de inicio lo siguiente:

1. 4 escuelas⁵² (25 %) iniciaron su trámite en el año 2015, el que aún se encuentra pendiente de resolución, verificándose demoras de más de 12 meses por parte del Ministerio de Educación. (1 escuela lo inicio el 27/10/2015 y recibió e-mail el 23/03/2017, en el cual le solicitan

Autoridad de Aplicación, y la Autoridad de Aplicación puede observar la presentación dentro de los diez (10) días de efectuada; no existiendo observaciones en dicho plazo, se tiene por homologado el menú.

47 Escuela Inizio, JIN Escuela Inicial Lapatacata, Instituto Belgrano Uno, Instituto Champagnat

Jin El Jardín de la Cuadra

48 Tenderness, Colegio Santa Rosa

49 Marista Manuel Belgrano

50 En oportunidad de la visita de la auditoría, las autoridades expresaron no tener conocimiento de que había que homologar el menú ante la autoridad de aplicación.

51 10 escuelas de nivel 2: Esc. Inf. La Puertita, Colegio Hans Christian Andersen, Escuela del Jacarandá, Inst Marianista

Esc. Ort (Escuela Técnica ORT N° 2), Shamrock Jr. College/ aparece como Colegio del Trebol

Instituto Incorporado Saint Jean, Colegio Limerick, Mater ter Admirabilis, Ins.Calasan

Y 6 escuelas de nivel 3: Nueva Escuela de Educación La Obra, Instituto San Rafael, VILLA DEVOTO SCHOOL

Instituto Ana María Janer, Asoc cangallo Schule (Cangallo Schule), Instituto Santa Cruz

⁵² Colegio Limerick, Mater ter Admirabilis, Ins.Calasan, VILLA DEVOTO SCHOOL

modificaciones/correcciones sobre la documentación enviada. Es decir, el trámite lleva más de un año y medio de duración. Otra escuela inició el 30/10/2015 por e-mail. Recibió respuesta en noviembre de 2015, donde le requirieron documentación en marzo 2016. Envío lo solicitado en marzo 2016 y recibió respuesta en marzo 2017. En ella, le solicitan modificaciones/ correcciones en la documentación. El trámite al cierre del presente proyecto, continua en proceso de homologación. 1 escuela inició vía e-mail el 29/10/2015 y manifestó no haber recibido respuesta. Más tarde, en el mes de septiembre del año 2017, la autoridad de aplicación les confirmó la recepción de la documentación. Actualmente el trámite continúa en proceso.

2. Un (1) establecimiento educativo presentó el 29/10/2015 por Mesa de Entrada la DDJJ y manifestó no haber obtenido respuesta. Por este motivo, volvió a impulsar la homologación de su menú por e-mail el 24/10/17. A la fecha de la visita del equipo auditor (20/10/2017)⁵³ aún no obtuvo respuesta.
3. Cinco (5) escuelas⁵⁴ (31,25 %) iniciaron su trámite en el año 2016: De ellas, 4 recibieron la homologación del menú entre uno y ocho meses, en todos los casos por vía e-mail. La restante, informó que envió e-mail 18/5/2016 y manifestó haber presentado por Mesa de Entradas el 6/5/2016 – EXP 13751159. Aportó copia de e-mails donde consta requerimiento del Ministerio de Educación para efectuar correcciones a la presentación (septiembre de 2017). A la fecha de la visita del equipo, el trámite aún no concluyó.
4. Tres (3) escuelas⁵⁵ (18,75 %) iniciaron su trámite en el año 2017. Las tres escuelas recibieron respuesta durante el mes. Dos obtuvieron la aprobación del menú y la otra, recibió correcciones al menú⁵⁶. Consecuentemente, el proceso de aprobación se halla en curso.

⁵³ Shamrock Junior College.

⁵⁴ Esc. Inf. La Puertita, Colegio Hans Christian Andersen, Inst Marianista, Esc. Ort (Escuela Técnica ORT N° 2), Shamrock Jr. College/ aparece como Colegio del Trebol

⁵⁵ Escuela del Jacarandá, Instituto Incorporado Saint Jean, Instituto Santa Cruz

⁵⁶ El email con correcciones era del día anterior a la visita del equipo auditor. Por ello estaba en proceso.

5. 4 establecimientos escolares⁵⁷ (25%) manifestaron no haber iniciado el trámite de homologación. De ellas, 1 escuela señaló que lo había iniciado pero no poseía documentación respaldatoria atento que el servicio de comida lo prestaba una empresa de catering (American Catering Society)⁵⁸.

Han quedado fuera del análisis del plazo de cumplimiento del proceso de homologación 2 (dos) establecimientos (20 % del nivel 3 de la muestra considerada), atento que el en el Colegio Francesco Faa Di Bruno cada alumno lleva su propia comida y los alumnos del Instituto Argentino Gallego Santiago Apóstol almuerzan en una institución linder, cuyo servicio es contratado por los respectivos progenitores.

1. Información de la Autoridad de Aplicación a los establecimientos sobre el cumplimiento de la Ley de Alimentación Saludable y Mosaico Nutricional y la obligación de homologar sus menús.

1. Nueve (9) escuelas de treinta⁵⁹ (27%) han informado no haber recibido comunicación o aviso.
2. Veintiún (21) escuelas⁶⁰(60%) informaron haber recibido comunicación sobre la aplicación de la mencionada ley. alguna de ellas recibió comunicación de parte de uno o dos Organismos del Estado a la vez. De ellas:
3. Seis (6) escuelas⁶¹ informaron que recibieron comunicación vía e-mail (5 escuelas en el año 2015 y una en el año 2017) desde la DGSE Dirección General de Servicios a las Escuelas. Asimismo, dos escuelas de éstas, fueron informadas

⁵⁷ Nueva Escuela de Educación La Obra, Instituto San Rafael, Instituto Ana María Janer Asoc cangallo Schule (Cangallo Schule)

⁵⁸ Instituto San Rafael

⁵⁹ Colegio Santa Rosa, Instituto Incorporado Saint Jean, Ins.Calasan, Nueva Escuela de Educación La Obra, Instituto San Rafael, Colegio Francesco Faa Di Bruno, Instituto Ana María Janer, Instituto Santa Cruz, Colegio Marista "Manuel Belgrano"

⁶⁰ Jin Pilpilihue, Esc.Inf. Artelin, Escuela Inizio, Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson), Tenderness, JIn Escuela Inicial Lapatacata, Instituto Belgrano Uno, Instituto Champagnat, Jin El Jardín de la Cuadra, Esc. Inf. La Puertita, Colegio Hans Christian Andersen, Escuela del Jacarandá, Inst Marianista, Esc. Ort (Escuela Técnica ORT N° 2), Shamrock Jr. College/ aparece como Colegio del Trebol, Colegio Limerick, Mater ter Admirabilis, VILLA DEVOTO SCHOOL, COLEGIO LINCOLN, Asoc cangallo Schule (Cangallo Schule); Instituto Santiago Apóstol.

⁶¹ Escuela Inizio, Tenderness, JIn Escuela Inicial Lapatacata, Escuela del Jacarandá, Colegio Limerick COLEGIO LINCOLN

por el Registro de Instituciones Educativas Asistenciales también por e-mail en el año 2015.

4. Doce (12) escuelas⁶² informan que fueron notificadas por la Dirección General de Educación de Gestión Privada: 7 de ellas⁶³ recibieron comunicación desde DGE GP en los años 2013, 2015, 2016 y 2017. Seis de ellas fueron comunicadas vía e-mail y una, por la Supervisión de la región. Las restante cinco escuelas⁶⁴ fueron informadas desde Escuelas Seguras en el año 2015 vía e-mail.
5. Una (1) escuela⁶⁵ de jardín maternal informó que le llegó la información por e-mail en el año 2016, pero no tenía presente el organismo emisor de la nota.
6. Una (1) escuela⁶⁶ de jardín maternal fue informada vía e-mail por el Registro de Instituciones Educativas Asistenciales en el año 2015.
7. Una (1) escuela⁶⁷ señaló que fue informada a través de REDES por e-mail en el año 2015⁶⁸.

2. Información respecto a los niveles educativos de las Instituciones y los menús que ofrecen.

1. Siete (7) establecimientos educativos poseen Nivel Inicial ⁶⁹ (21%). De ellas, seis⁷⁰ (18 %) ofrecen menú A. En cinco⁷¹ el trámite de homologación se encuentra inconcluso y uno aportó e-mail del menú homologado⁷². Una

⁶² Esc.Inf. Artelin, Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson), Instituto Belgrano Uno, Instituto Champagnat, Jin El Jardin de la Cuadra, Colegio Hans Christian Andersen, Inst Marianista, Esc. Ort (Escuela Técnica ORT N° 2), Shamrock Jr. College/ aparece como Colegio del Trebol, Mater ter Admirabilis, VILLA DEVOTO SCHOOL, Instituto Santiago Apóstol.

⁶³ Instituto Belgrano Uno, Instituto Champagnat, Colegio Hans Christian Andersen, Inst Marianista, Santiago Apostol, Esc. Ort (Escuela Técnica ORT N° 2), Shamrock Jr. College/ aparece con nombre de fantasía Colegio del Trebol

⁶⁴ Esc.Inf. Artelin, Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson), Jin El Jardin de la Cuadra, Mater ter Admirabilis, VILLA DEVOTO SCHOOL

⁶⁵ La puertita

⁶⁶ Jin Pilpilihue

⁶⁷ Asoc cangallo Schule (Cangallo Schule)

⁶⁸ Publicación de la Asociación Redes (Institución Privada) sobre Comunicación DGE GP Informa N° 1327, a la cual está asociada la Institución.

⁶⁹ Jin Pilpilihue, Esc.Inf. Artelin, Escuela Inizio, Tenderness, Jin Escuela Inicial Lapatacata

Jin El Jardin de la Cuadra, Esc. Inf. La Puertita

⁷⁰ Jin Pilpilihue, Esc.Inf. Artelin, Escuela Inizio, Tenderness, Jin Escuela Inicial Lapatacata, Jin El Jardin de la Cuadra

⁷¹ Jin Pilpilihue, Esc.Inf. Artelin, Escuela Inizio, Tenderness, Jin El Jardin de la Cuadra,

⁷² Jin Escuela Inicial Lapatacata

institución⁷³ (3,33%) ofrece menú B homologado por la autoridad de aplicación.

2. Cuatro (4) instituciones⁷⁴ (13,33%) tienen nivel inicial y primario. Todas ofrecen el menú B. En dos escuelas el menú se encuentra homologado⁷⁵; en una el proceso está en trámite⁷⁶ y la cuarta aún no inició el trámite⁷⁷.
3. Dieciocho establecimientos educativos⁷⁸ (60%) ofrecen los tres niveles, inicial, primario y secundario. De ellas:
 - Seis (6) ofrecen menú A: de las cuales 5⁷⁹ se encuentran en trámite ya que han recibido confirmación oficial de haber concluido el trámite y uno está homologado⁸⁰.
 - Diez (10) ofrecen menú B: de las cuales, dos instituciones⁸¹ tienen el menú homologado; seis⁸² están en proceso y dos instituciones no han iniciado el trámite de homologación ante el Ministerio⁸³.
 - La escuela Francesco Faa Di Bruno se maneja con viandas llevadas por los alumnos. No homologó menú A ni B.
 - La escuela Santiago Apóstol que posee los tres niveles, su alumnado almuerza en una institución limítrofe⁸⁴.

Nivel primario y medio

1. La escuela O.R.T. N° 2 tiene menú B homologado.

⁷³ Esc. Inf. La Puertita

⁷⁴ Escuela del Jacarandá, Shamrock Jr. College/ aparece como Colegio del Trebol, Instituto Incorporado Saint Jean, Nueva Escuela de Educación La Obra

⁷⁵ Escuela del Jacarandá, Instituto Incorporado Saint Jean

⁷⁶ Shamrock Jr. College/ aparece como Colegio del Trebol

⁷⁷ Nueva Escuela de Educación La Obra

⁷⁸ Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson), Instituto Belgrano Uno, Colegio Santa Rosa

Instituto Champagnat, Colegio Hans Christian Andersen, Inst Marianista, Colegio Limerick

Mater ter Admirabilis, Ins.Calasan, Instituto San Rafael, Colegio Francesco Faa Di Bruno

Villa Devoto School, Colegio Lincoln, Instituto Ana María Janer, Asoc Escuela Cangallo (Cangallo Schule), Instituto Santa Cruz, Colegio Marista "Manuel Belgrano"

⁷⁹ Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson), Instituto Belgrano Uno, Instituto Champagnat

Colegio Lincoln, Colegio Marista "Manuel Belgrano"

⁸⁰ Colegio Santa Rosa

⁸¹ Colegio Hans Christian Andersen, Inst Marianista

⁸² Colegio Limerick, Mater ter Admirabilis, Ins.Calasan, Instituto San Rafael, Villa Devoto School, Instituto Santa Cruz

⁸³ Instituto Ana María Janer, Asoc Escuela Cangallo (Cangallo Schule)

⁸⁴ Centro Galicia de Buenos Aires.

3. Información acerca de las fiscalizaciones de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Agencia Gubernamental de Control.

1. Veintitrés (23) instituciones⁸⁵ de las treinta, manifestaron no haber sido fiscalizados en la gestión auditada. Sin embargo, en 2⁸⁶ de ellas, manifestaron que recibieron fiscalizaciones en el año 2017. En una⁸⁷ la DGHySA labró un Acta de Comprobación.
2. Siete (7) escuelas⁸⁸ manifestaron que sí fueron fiscalizadas en el año 2016. En una (1)⁸⁹ misma escuela se labraron 2 Actas por parte de la DGHySA. No hubo fiscalización en estas escuelas en el año 2017 al momento de la auditoría.

Kioscos, Cantinas y Buffet

En los 30 (treinta) establecimientos dependientes de la Dirección General de Gestión Privada incorporados en la muestra (sobre un total de 78 puntos de ventas relevados e informados por la Autoridad de Aplicación de la ley)⁹⁰. Se evaluaron los puntos de venta existentes en el interior de las escuelas, conforme la categorización que establece la Ley 3704/10: kiosco básico, buffet y cantina, Se clasificó por rango: buena, regular y mala, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)⁹¹ para el tipo cantina, y en los casos en los que en determinada escuela, se elabora el alimento para el servicio de comedor.

⁸⁵ Jin Pilpilihue, Esc. Inf. Artelin, Escuela Inizio, JIn Escuela Inicial Lapatacata, Instituto Belgrano Uno, Colegio Santa Rosa, Instituto Champagnat, Esc. Inf. La Puertita, Colegio Hans Christian Andersen, Escuela del Jacarandá, Inst Marianista, Esc. Ort (Escuela Técnica ORT N° 2), Instituto Incorporado Saint Jean, Mater ter Admirabilis, Ins. Calasanz, Instituto San Rafael, Colegio Francesco Faa Di Bruno, Villa Devoto School, Instituto Ana María Janer, Asoc Escuela Cangallo (Cangallo Schule), Instituto Santa Cruz, Colegio Marista "Manuel Belgrano", Santiago Apóstol.

⁸⁶ Calasanz, Asoc Escuela Cangallo (Cangallo Schule)

⁸⁷ Asoc Escuela Cangallo (Cangallo Schule)

⁸⁸ Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson), Tenderness, Jin El Jardín de la Cuadra, Shamrock Jr. College/ aparece como Colegio del Trebol, Colegio Limerick, Nueva Escuela de Educación La Obra, Colegio Lincoln

⁸⁹ Colegio Watson (Colegio Inglés Horacio Watson)

⁹⁰ Conforme la Autoridad de Aplicación "...se encuentra en proceso de relevamiento los puntos de venta en escuelas de gestión privada".

⁹¹ Código Alimentario Argentino. Capítulo 2 y Anexo B de la Licitación N° 2902/13.

MUESTRA		
Servicio	Escuelas	Porcentajes
Elaboración y Cantina	26	86,67%
vianda/catering (Opción)	1	3,33%
Vianda (Personales)	2	6,67%
No Aplicó	1	3,33%
Totales	30	100,00%

En 26 (veintiséis) establecimientos educativos se elabora el alimento que se sirve en el almuerzo, en 1 (una) se ofrecía la opción catering/vianda, en 2 (dos) los alumnos traían su vianda y en el caso de la escuela Santiago Apóstol, la misma informó que los servicios se brindan por fuera del edificio escolar, motivo por el cual no aplicó para las categorizaciones realizadas.

Puntos de Venta

Respecto al universo de escuelas de la muestra, no aplica la Escuela Santiago Apóstol, por lo expuesto anteriormente. En relación a los puntos de venta, se consideraron las 19 (diecinueve) escuelas que cuentan con: kiosco básico (65,52 %); 3 (tres) escuelas (10,34 %) kiosco buffet y 5 (cinco) establecimientos (17,24 %) kiosco cantina. En este universo, se verificó el cumplimiento de las PAS y las GABS.

Nueve 9 (nueve) establecimientos no poseen ninguno de los puntos de venta normados.

Kiosco Básico:

De los 13 puntos: En 2 (dos) se cumplen parcialmente con las PAS y las GABS.⁹²

Kiosco Bufete:

Los 3 Kioscos bufete que formaron parte de la muestra, cumplen con la normativa.

Kiosco Cantina:

3 kioscos⁹³ cantina no cumplen con las PAS y GABS.

⁹² Saint Jean: Sólo posee barras de cereal; no hay otras como ser alfajores de arroz, cereales solos, frutas secas, semillas etc. Limerick: En el kiosco incluyen bebidas de 600 cm3 con azúcar.

⁹³ Mater Ter Admirabilis: Sólo tiene tartas de calabaza y de choclo y queso como opción saludables en comidas; Colegio FAA Di Bruno: No se elaboran opciones saludables para almuerzo (se venden pizzetas, sandwich de miga medias lunas de jamón y queso, PBT's) y Santa Cruz: Para beber agua o gaseosas con azúcar. No hay yogurth. El kiosco vende chocoarroz y barras de cereal como únicas opciones saludables.

Cantinas y elaboración de alimentos en el establecimiento

Respecto a las Buenas Prácticas de Manufacturación, el equipo obtuvo resultados a través del procesamiento de la muestra y su posterior visita a los establecimientos educativos. Luego, se cuantificó para cada indicador los casos y porcentajes en los cuales los concesionarios no se apegaron a lo estipulado en el Pliego N° 2902/SIGAF/2013.

Desvíos en las Buenas Prácticas de Manufactura		
Indicadores	Casos	%
Guantes	14	53,85%
Uniforme	8	30,77%
Instalaciones de lavado y secado de manos	6	23,08%
Higiene de sanitarios	3	11,54%
Higiene general	3	11,54%
Infraestructura general	3	11,54%
Protección contra insectos	3	11,54%
Mantenimiento sanitarios	2	7,69%
Manipulación residuos	1	3,85%
Protección de alimentos	1	3,85%

Nota: elaboración propia en base información obtenida en campo.

Se concluye entonces, que en los 26 (veintiséis) establecimientos muestreados en los cuales se elaboran alimentos en el interior de la escuela, el 53,85% del personal que manipula alimentos no contaba con guantes; el 30,77% de los casos el personal carecía de uniforme completo o era incompleto por falta de barbijo y/o cofia. En igual sentido, el 23,08% de las Instalaciones de lavado y secado de manos resulta insuficiente atento que no cuentan con toalla para el secado de mano.

Resultados del procedimiento de cruce entre la información brindada por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Agencia Gubernamental de Control y las Acciones de verificación in situ por el equipo auditor.

Como complemento a la verificación in situ realizada por el equipo auditor, los resultados del relevamiento fueron contrastado con el “Informe Final Relevamiento Higiénico-Sanitario en Escuelas Privadas año 2016” – enviado a requerimiento de la AGCBA por la Agencia Gubernamental de Control (Dirección General de Higiene y

Seguridad Alimentaria)⁹⁴ como autoridad de aplicación en materia de Habilitación y Fiscalización de la Ciudad por Nota AGCBA N° 513/17.

Cabe destacar, que la información analizada por esa Dirección General se efectuó sobre las actividades de relevamiento de estimación de riesgos, calidad de higiene y seguridad alimentaria sobre 353 (trescientas cincuenta y tres) escuelas privadas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires dependientes de la Dirección General de Escuelas de Gestión Privada (DGEP), de los niveles Inicial y Primario, que brinden alguno de los siguientes servicio de comida: Colegio elaborador/cantina: se cocina en el establecimiento y los niños almuerzan en el mismo. En las cantinas también hay venta de productos envasados y elaboración de sándwiches en general, hamburguesas, tartas, empanadas, pizzas, etc; Kiosco: venta exclusiva de productos envasados. No puede elaborar; Buffet: venta de productos envasados y elaboración de sándwiches; Catering: servicio externo de comidas ya elaboradas, contratado por la escuela; Viandas: alimentos elaborados que son trasladados desde el domicilio particular en envase hermético para ser consumido en el establecimiento educativo.

En el relevamiento efectuado por el equipo auditor, 16 (dieciséis) establecimientos que formaron parte de la muestra fueron cruzados con los establecimientos que figuran en el “Informe Final Relevamiento Higiénico-Sanitario en Escuelas Privadas año 2016” aportado a esta auditoría por la AGC-DGHYSA. Considerado este universo de (16) dieciseis, en 8 (ocho) casos (50%), el equipo halló diferencias con relación al mencionado Informe. Estas diferencias se exponen en el siguiente cuadro:

ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	SERVICIO
Inst. Mater Ter Admirabilis	24 De Noviembre 827	E
Inst. Sta. Cruz	24 De Noviembre 900	E
Inst. Saint Jean	Avda. Monroe 5352	E
Inst. Marianista	Avda. Rivadavia 5652	E
Devoto School	Pedro Moran 4441	E
Colegio Limerick	Francisco Bilbao 2449	E+V
Inst. Manuel Belgrano	Cuba 1754	Q
Nueva Escuela de Educación La Obra	Caracas 325	C+V

Nota: elaboración propia en base información obtenida en campo.

⁹⁴ Notas N° 513/17 DGHYSA-AGC. Puntos 1.1. y 1.2

El equipo auditor comprobó in situ, la existencia no informada por la AGC-DGHYSA de kiosco básico en: Colegio Limerich, de la calle F. Bilbao 2447; Instituto Incorporado Saint Jean, ubicado en Monroe 5352; Mater ter Admirabilis, de la calle 24 de noviembre 827, Instituto Marianista, de la Avda. Rivadavia 5652; Villa Devoto School, ubicado en P. Moran 4441 y Instituto Santa Cruz, de la calle 24 de noviembre 900. Asimismo, Se detectó la existencia de buffet en Nueva Escuela de Educación de La Obra, de la calle Caracas 325. Finalmente, la AGC-DGHYSA no informó elaboración de alimentos verificado por la auditoría en el Colegio Marista Manuel Belgrano de la calle Cuba 1754.

Objetivización de la alimentación saludable:

El auditado a través de respuestas a Nota- AGCBA N° 2424/2017 y Nota AGCBA N° 18/2018, informó que el área desarrolló acciones en el área en la gestión 2016, relacionadas con:

- Taller de Alimentación Saludable (Aprender Cocinando): Se realizó a través de 4 jornadas escolares destinadas a alumnos de séptimo grado en 10 escuelas primarias de la Ciudad. El objetivo es la adquisición de comportamientos alimentarios que les permita diferenciar entre las opciones saludables de consumos y aquellas que no lo son. La contratación incluyó un taller interdisciplinario integrado por un cocinero y un especialista en educación en conjunto con el Equipo de Nutricionista de la Dirección General.⁹⁵
- Cartelería/Alimentación Saludable: Impresión y colocación de 60 carteles afín de decorar 10 establecimientos educativos.⁹⁶

⁹⁵ El auditado no aportó documentación respaldatoria del proceso de contratación solicitada por esta auditoría. En cambio, aportó copia de Resolución N° 71/SSGEFYAR/17 de fecha 10/02/17 que aprobó la Contratación Menor N° 550-2095-CME-16 (E.E. 2016/22204994/DGSE) por el monto de \$ 580.600.

⁹⁶ El auditado señala "...su financiamiento se realizó con fondos provenientes del presupuesto asignado a la DGSE y el monto total afectado fue de \$24.197..." Acompaña copia de la Disposición N° 479/DGAR/17 de fecha 16/08/2017 que aprueba la C.D. N° 550-0844-CDI 17.

- Video Alimentación Saludable Feria Innova: La DGSE participó de este evento por medio de un stand sobre kiosco saludable en el que incluyó temáticas vinculadas a los buenos hábitos alimentarios a través de un video.⁹⁷

II. DIMENSIÓN CUMPLIMIENTO DEL MOSAICO NUTRICIONAL

Para realizar el análisis nutricional de los servicios alimentarios desayuno/merienda/almuerzo/vianda, complementos alimentarios (postre lácteo para niños de 8 meses a 3 años) y refrigerios contenidos en la Licitación Pública N° 2902/SIGAF/13 obrantes en el pliego de bases y condiciones particulares Anexo A, el equipo auditor utilizó el Software Nutrimind⁹⁸, contraseña adquirida por la Auditoría General de la Ciudad para auditorías de este tipo. En este sentido, la carga se realiza en forma actualizada habida cuenta que esta herramienta lo que permite es que las tablas de composición químicas de los alimentos estén actualizadas permanentemente. Su base de datos está compuesta por tablas de composición química de alimentos fuente de diferentes países: México, EE. UU, Argentina, Perú y Chile.

A dichas tablas, se adicionaron alimentos que por ser propios de consumo local no se encontraban en la base de datos mencionada. Para ello, se obtuvieron datos de rótulos de alimentos similares (es el caso de los postres lácteos del servicio de complemento alimentario para niños de 8 meses a 3 años). Por su característica, el software permite agregar estos datos a su propia base de datos y realizar los cálculos de manera conjunta. Además, Nutrimind incluye la posibilidad de realizar la carga de ingredientes necesarios para cada menú, calculando así la cantidad de energía (Kcal), macro (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) y micronutrientes (calcio, hierro y Vitaminas A y C) que aporta.

MOSAICO DE NIVEL INICIAL EXAMINADO

Cabe aclarar a los fines de un mejor entendimiento, que la franja etárea examinada abarca desde los 6 meses hasta los 3 años, atento que el nivel inicial es el

⁹⁷ En este caso el auditado no acompaña documentación respaldatoria ni copia del acto administrativo que dio origen al proceso.

⁹⁸ Nutrimind Versión on line 2007-2018.

alcance del presente proyecto. De manera tal de verificar las metas nutricionales, se analizó la composición alimentaria de un total de 83 (ochenta y tres) listas de menú. Esto incluye los servicios detallados anteriormente, a los cuales se le suma los menús de sopa y de menús opcionales (si una lista no gusta, hay 3 opciones más). Refrigerio se incluyó, atento que el equipo auditor en oportunidad de relevamiento de servicios alimentarios en las escuelas que formaron parte de la muestra, tomó vista de que a niños de 3 años se les reemplazó el servicio de comedor/vianda por el servicio de refrigerio.⁹⁹

Los nutrientes contabilizados son aquellos contemplados en las metas nutricionales informadas por la DGSE. Entre ellos, el aporte energético, aporte de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) y el aporte de micronutrientes (calcio, hierro y vitamina A y C). Los mosaicos son:

- ✓ Mosaico Maternal comedor (niños de 6 meses de edad, no diferencia estación) son 5 listas
- Mosaico Maternal comedor (niños de 7 a 8 meses de edad, no diferencia estación) son 10 listas.
- Mosaico Maternal comedor (niños de 9 a 11 meses de edad, no diferencia estación) son 10 listas.
- Mosaico Maternal de desayuno/merienda (niños de 9 a 11 meses de edad) son 5 listas.
- Mosaico servicio de desayuno/merienda, (niños de 1 a 3 años) son 5 listas.
- Mosaico de comedor (niños de 1 a 3 años, invierno) son 15 listas.
- Mosaico menús opcionales de comedor (niños de 1 a 3 años, invierno) son 3 listas.
- Mosaico de Sopas Opcionales (niños de 1 a 3 años, no diferencia estación) son 4 listas.
- Mosaico de comedor (niños de 1 a 3 años, verano) son 15 listas.
- Mosaico menús opcionales de comedor (niños de 1 a 3 años, verano) son 3 listas
- Mosaico refrigerio, 5 listas (no diferencia estación).
- Mosaico Complemento Alimentario (niños de 8 meses a 3 años, no diferencia estación) 3 listas.

⁹⁹ JIC N° 8 DE 19 –Carmelo Antonio Orrico y JIN A DE 5 – Dassault S.A.

DESAYUNO:

NIÑOS DE 9 A 11 MESES DE VIDA

DESAYUNO MATERNAL MOSAICO NIÑOS DE 9 A 11 MESES										
Día	Menú	Distribución de Macronutrientes						Micronutrientes		Energía
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Calcio	Hierro	Kcal
		gr	%	gr	%	gr	%	mg	mg	
Lunes	Galletitas de leche	9	35	12	50	2	15	0	0	96
Martes	Madalena	18	53	2	5	6	42	0	0	137
Miercoles	Rebanada de pan lactal	15	77	2	13	1	10	160	0	78
Jueves	Vainillas	23	78	2	5	2	17	0	0	118
Viernes	Figazita de manteca	11	71	2	15	1	9	0	0	62
Promedio	Desayuno	15,2	62,8	4	17,6	2,4	18,6	32	0	98,2

Fuente: Elaboración propia.

Del total de mosaico nutricional establecido en la Licitación, se puede observar el aporte que realiza el alimento sólido comprendido por el servicio de desayuno (macro y micronutrientes y aporte energético) en niños de 9 a 11 meses.

El promedio expresado en las columnas resulta de la sumatoria de aportes totales dividido las 5 listas del menú semanal.

DESAYUNO MATERNAL MOSAICO NIÑOS DE 1 A 3 AÑOS										
Día	Menú	Distribución de Macronutrientes						Micronutrientes		Energía
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Calcio	Hierro	Kcal
		gr	%	gr	%	gr	%	mg	mg	
Lunes	Vainillas / Leche	31	53	7	13	9	34	238	0	232
Martes	Alfajor de dulce de leche / Leche	35	51	9	12	11	36	238	0	273
Miercoles	Galletitas de agua / Yogurt bebible	25	50	8	17	7	33	212	0	199
Jueves	Madalenas / Leche	27	46	8	13	11	42	238	0	237
Viernes	Galletitas dulces / Yogurt bebible	44	62	8	11	8	27	192	0	282
Promedio	Desayuno	32,4	52,4	8	13,2	9,2	34,4	223,6	0	244,6

Fuente: Elaboración Propia.

Del total de mosaico nutricional establecido en la Licitación, se puede observar el aporte que realiza el alimento sólido comprendido por el servicio de desayuno (macro y micronutrientes y aporte energético) en niños de 1 a 3 años.

El promedio expresado en las columnas resulta de la sumatoria de aportes totales dividido las 5 listas del menú semanal.

A los valores expresados en los gráficos precedentes, se les debe adicionar el aporte nutricional del componente líquido que completa el desayuno.

Almuerzo:

Menores de 1 año de vida

Niños de 6 meses de vida

Almuerzo Menú General		Niños de 6 meses de edad									
Día	Menú	Macronutrientes						Energía	Micronutrientes		
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Kcal	Calcio	Hierro	Vit A
									mg	mg	mcg
Menú Nº 1: Lunes	Pure de papa y zapallo - Banana pisada	66	29	6	3	28	6	176	30	2	185
Menú Nº 2: Martes	Polenta - Pure de manzana	59	33	8	4	33	8	223	88	1	1
Menú Nº 3: Miercoles	Pure de zanahoria y zapallo - Pure de banana	60	21	5	2	35	5	139	35	1	759
Menú Nº 4: Jueves	Pure de zapallo - Pure de manzana y banana	58	18	5	2	38	5	125	27	1	443
Menú Nº 5: Viernes	Pure de papa y batata - Manzana rallada	69	32	5	2	26	5	186	36	2	1

Fuente: Elaboración propia.

Del total de mosaico nutricional establecido en la Licitación, se puede observar el aporte que realiza el almuerzo comprendido macro (hidratos de carbono, proteínas y lípidos), micronutrientes (calcio, hierro y vitamina A) y aporte energético en niños de 6 meses de vida.

El promedio expresado en las columnas resulta de la sumatoria de aportes totales dividido las 5 listas del menú semanal.

Niños de 7 a 8 meses de vida

Almuerzo Menú General		Niños de 7 a 8 meses de edad									
Día	Menú	Macronutrientes						Energía	Micronutrientes		
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Kcal	Calcio	Hierro	Vit A
		%	gr	%	gr	%	gr		mg	mg	mcg
Menú N° 1: Lunes	pure de Zapallo con carne - Banana pisada	46	23	24	12	31	7	202	33	2	606
Menú N° 2: Martes	Fideos cabello de angel con salsa blanca y pollo - Manzana rallada	42	30	23	16	35	11	283	140	1	5
Menú N° 3: Miercoles	Pure de Zapallo y papa con carne - Pure de banana	58	35	20	12	22	6	242	30	3	259
Menú N° 4: Jueves	Arroz con acelga, queso blanco y pollo - Duraznos en almibar	50	34	18	12	33	10	272	74	4	49
Menú N° 5: Viernes	Pure de papa y batata con carne - Flan de vainilla	40	28	25	18	35	11	283	160	2	0
Menú N° 6: Lunes	Pure de zapallito y papa con carne - Pure de banana	47	33	23	16	29	9	278	34	3	15
Menú N° 7: Martes	Polenta con queso y pollo - Pera pisada o peras en almibar	46	40	17	15	36	14	346	173	2	13
Menú N° 8: Miercoles	Arroz con zanahorias y carne - Postre de leche	46	37	23	18	31	11	319	144	1	334
Menú N° 9: Jueves	Pure de zapallo con pollo - Pure de manzana y banana	46	22	19	9	35	7	191	39	2	496
Menú N° 10: Viernes	Pure verde con carne - Manzana rallada	46	29	25	16	29	8	254	65	4	1
Promedio	Almuerzo 7 - 8 meses de edad	46,7	31,1	21,7	14,4	31,6	9,4	267	89,2	2,4	177,8

Fuente: Elaboración propia.

Del total de mosaico nutricional establecido en la Licitación, se puede observar el aporte que realiza el almuerzo comprendido macro (hidratos de carbono, proteínas y lípidos), micronutrientes (calcio, hierro y vitamina A) y aporte energético en niños de 7-8 meses de vida.

El promedio expresado en las columnas resulta de la sumatoria de aportes totales dividido las 10 listas del menú semanal rotativo.

Niños de 9 a 11 meses de vida

Almuerzo Menú General		Niños de 9 a 11 meses de edad									
Día	Menú	Macronutrientes						Energía	Micronutrientes		
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Kcal	Calcio	Hierro	Vit A
		%	gr	%	gr	%	gr		mg	mg	mcg
Menú N° 1: Lunes	Fideos con tomate concasse y carne - Naranja	48	54	25	28	28	14	454	143	1	57
Menú N° 2: Martes	Arroz con salsa blanca y pollo - Manzana	49	42	20	17	31	12	344	156	1	2
Menú N° 3: Miercoles	Pure de zapallo y papa con carne - Banana	51	46	25	23	24	10	362	48	3	185
Menú N° 4: Jueves	Acelga al graten con pollo - Durazno en almibar	34	37	23	25	43	21	437	362	8	18
Menú N° 5: Viernes	Jardinera con Carne - Flan de vainilla	42	37	28	25	30	12	356	174	4	335
Menú N° 6: Lunes	Pure de zapallito y papa con carne - Pure de banana	49	46	25	24	26	11	379	54	3	15
Menú N° 7: Martes	Polenta con queso y pollo - Pera pisada o peras en almibar	47	45	20	19	33	14	382	223	4	18
Menú N° 8: Miercoles	Arroz con lentejas y carne - Postre de Leche	51	67	27	36	22	13	529	173	4	0
Menú N° 9: Jueves	Pure de zapallo con pollo - Manzana	43	23	23	12	34	8	212	48	2	571
Menú N° 10: Viernes	Pure verde con carne - Ensalada de frutas	48	57	21	25	31	16	472	96	6	25
Promedio	Almuerzo 9 - 11 meses de edad	46,2	45,4	23,7	23,4	30,2	13,1	392,7	147,7	3,6	122,6

Fuente: Elaboración propia.

Del total de mosaico nutricional establecido en la Licitación, se puede observar el aporte que realiza el almuerzo comprendido macro (hidratos de carbono, proteínas y lípidos), micronutrientes (calcio, hierro y vitamina A) y aporte energético en niños de 9 a 11 meses de vida.

El promedio expresado en las columnas resulta de la sumatoria de aportes totales dividido las 10 listas del menú semanal rotativo.

Sopas Opcionales

Para niños de 1 a 3 años

Sopas Opcionales	Niños de 1 a 3 años									
	Macronutrientes						Energía	Micronutrientes		
	Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Kcal	Calcio	Hierro	Vit A
	%	gr	%	gr	%	gr		mg	mg	mcg
Sopa de Semola	88	6	8	1	4	0	26	10	0	124
Sopa de Zapallo	89	8	8	1	3	0	36	19	1	308
Sopa de Fideos	82	6	11	1	7	0	28	10	0	124
Sopa de Avena	86	11	12	1	2	0	51	11	0	124
Promedio	86,25	7,75	9,75	1	4	0	35,25	12,5	0,25	170

Fuente: Elaboración propia.

Se aclara que este servicio es opcional (dado por el horario de ingreso/egreso de los niños) según la modalidad para cada establecimiento educativo.

El análisis de los micro y macronutrientes son idénticos a los expuestos en gráficos anteriores, con la diferencia que en esta circunstancia existe 4 variantes de sopa.

ALMUERZO VERANO DE 1 A 3 AÑOS (marzo, abril, octubre, noviembre, y diciembre).

Almuerzo Menú General - Verano		Niños de 1 a 3 años										
Día	Menú	Macronutrientes						Energía	Micronutrientes			
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Kcal	Calcio	Hierro	Vit A	Vit C
		%	gr	%	gr	%	gr		mg	mg	mcg	mg
Menú Nº 1: Lunes	Mostacholes con carne estofada - Fruta	49	54	25	28	26	13	445	65	2	310	4
Menú Nº 2: Martes	Milanesa con ensalada de papa y huevo - Helado de agua	45	51	23	26	32	16	465	40	6	251	23
Menú Nº 3: Miércoles	Cazuela de carne con vegetales - Gelatina	60	50	26	22	14	5	339	22	2	506	5
Menú Nº 4: Jueves	Bifes a la criolla con papas y batatas al horno - Fruta	49	47	26	25	26	11	387	42	4	252	24
Menú Nº 5: Viernes	Pollo al horno con ensalada de tomate, huevo y arvejas - Flan de vainilla	19	13	30	21	51	16	280	170	2	40	9
Menú Nº 6: Lunes	Milanesa con queso ensalada de arroz, zanahoria y huevo - Fruta	34	44	25	33	41	24	524	171	3	591	3
Menú Nº 7: Martes	Fideos tirabuzón con salteado de pollo - Gelatina	57	54	24	23	19	8	382	74	1	88	3
Menú Nº 8: Miércoles	Carne a la cacerola con pure tricolor - Ensalada de frutas	45	48	25	26	30	14	422	80	4	556	41
Menú Nº 9: Jueves	Mostacholes con filetto y queso - Flan de vainilla	49	49	14	14	36	16	396	255	1	4	4
Menú Nº 10: Viernes	Pollo a la cacerola con arroz con manteca y queso - Fruta	48	47	22	21	30	13	389	69	1	3	3
Menú Nº 11: Lunes	Fideos moño con bechamel con jamon y pollo - Fruta	56	60	17	18	27	13	429	156	1	0	1
Menú Nº 12: Martes	Carne a la cacerola con ensalada de arroz, tomate y huevo - Flan de vainilla	29	29	31	31	40	18	402	141	2	322	8
Menú Nº 13: Miércoles	Milanesas con pure de papas - Helado de agua	43	52	22	26	35	19	483	73	6	222	24
Menú Nº 14: Jueves	Ravioles con salsa rosa - Fruta	53	65	11	13	37	20	492	118	1	4	3
Menú Nº 15: Viernes	Carne al horno con puré mixto - Ensalada de frutas	44	46	25	26	30	14	414	77	4	633	3
Promedio	Almuerzo	45,3	47,3	23,1	23,5	31,6	14,7	416,6	103,5	2,7	252,13	10,53

Fuente: Elaboración propia.

Del total de mosaico nutricional establecido en la Licitación, se puede observar el aporte que realiza el almuerzo durante los meses de verano comprendido por macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) y micronutrientes (calcio, hierro, vitamina A y C) y aporte energético en niños de 1 a 3 años.

El promedio expresado en las columnas resulta de la sumatoria de aportes totales dividido las 15 listas del menú semanal rotativo.

ALMUERZO INVIERNO DE 1 A 3 AÑOS (Primer día hábil de mayo hasta último día hábil de septiembre).

Almuerzo Menú General - Invierno		Niños de 1 a 3 años										
Día	Menú	Macronutrientes						Energía	Micronutrientes			
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Kcal	Calcio	Hierro	Vit A	Vit C
		%	gr	%	gr	%	gr		mg	mg	mcg	mg
Menú Nº 1: Lunes	Mostacholes con carne estofada - Fruta	49	54	25	28	26	13	445	66	2	310	4
Menú Nº 2: Martes	Milanesa con ensalada de papa y huevo - Gelatina	47	56	23	28	30	16	480	63	7	237	23
Menú Nº 3: Miércoles	Cazuela de carne con vegetales - Gelatina	59	48	26	21	15	5	323	21	2	472	5
Menú Nº 4: Jueves	Carne al horno con pure tricolor - Flan de vainilla	32	33	28	29	40	18	410	192	4	627	24
Menú Nº 5: Viernes	Risotto con Pollo - Ensalada de frutas	57	53	19	18	24	10	374	80	1	8	19
Menú Nº 6: Lunes	Guiso de lentejas con vegetales y carne - Fruta	58	50	28	24	14	6	346	36	3	303	5
Menú Nº 7: Martes	Pollo cortado con acelga al graten - Gelatina	32	45	24	34	44	28	568	408	10	0	13
Menú Nº 8: Miércoles	Ravioles con salsa rosa - Ensalada de frutas	55	72	10	13	35	20	520	140	1	8	26
Menú Nº 9: Jueves	Bifes a la criolla con papas al natural - Flan de vainilla	35	44	29	36	36	20	500	188	5	6	33
Menú Nº 10: Viernes	Fideos moño con bechamel de pollo y jamon - Fruta	56	60	17	18	27	13	429	156	1	0	5
Menú Nº 11: Lunes	Ternerita Guisada - Fruta	50	50	27	27	23	10	398	34	1	256	4
Menú Nº 12: Martes	Carne a la cacerola con pure de papas - Fruta	40	50	28	35	32	18	502	135	4	44	29
Menú Nº 13: Miércoles	Pollo al horno con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas - Gelatina	45	37	23	19	33	12	332	29	1	339	4
Menú Nº 14: Jueves	Polenta con filetto y queso - Fruta	52	53	11	11	37	17	409	181	1	120	4
Menú Nº 15: Viernes	Milanesa con pure de papas - Flan de vainilla	40	53	22	29	39	23	535	213	5	222	28
Promedio	Almuerzo	47,1	50,5	22,7	24,7	30,3	15,3	438,1	129,5	3,2	196,80	15,07

Fuente: Elaboración propia.

Del total de mosaico nutricional establecido en la Licitación, se puede observar el aporte que realiza el almuerzo durante los meses de invierno comprendido por macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) y micronutrientes (calcio, hierro, vitamina A y C) y aporte energético en niños de 1 a 3 años.

El promedio expresado en las columnas resulta de la sumatoria de aportes totales dividido las 15 listas del menú semanal rotativo.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN NIÑOS DE 8 MESES A 3 AÑOS DE VIDA

Complementos		Niños de 8 meses a 3 años de vida.									
N°	Menú	Macronutrientes						Energía	Micronutrientes		
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Kcal	Calcio	Hierro	Vit A
		%	gr	%	gr	%	gr		mg	mg	mcg
1	Yogurt entero saborizado	62	20	15	5	23	3	129	120	0	0
2	Flan de vainilla	26	68	4	11	4	21	152	128	0	120
3	Postre de maicena	69	22	3	10	3	20	127	106	0	90
Promedio		52	37	7	9	10	15	136	118	0	70

Fuente. Elaboración propia.

En este gráfico se puede observar el aporte que realiza el complemento alimentario durante el año, comprendido por macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) y micronutrientes (calcio, hierro y vitamina A). Además, del aporte energético en niños de 1 a 3 años.

Debe aclararse que conforme la Licitación que aprobó el servicio, para los niños de 8 meses a 3 años de edad, es obligatorio como parte del servicio de almuerzo, la entrega de un complemento. Este complemento, debe ser brindado fuera de las comidas principales y con alcance a la totalidad de la población becada¹⁰⁰.

¹⁰⁰ Anexo A, página 31.

REFRIGERIO A NIÑOS DE 3 AÑOS

Día	Menú	Distribución de Macronutrientes						Micronutrientes		Energía
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Calcio	Hierro	Kcal
		gr	%	gr	%	gr	%	mg	mg	
Lunes	Pebete de paleta y queso / Fruta	53	48	20	21	10	31	246	2	382
Martes	Figazza con medallón de pollo / Barra de cereal	49	47	15	16	14	38	26	3	382
Miercoles	Pebete de paleta y queso / Fruta	39	48	17	21	11	31	253	1	323
Jueves	Figazza con queso y salchichón con jamón / Alfajor triple	55	47	19	16	19	37	251	1	467
Viernes	Felipe con paleta y queso / Fruta	53	57	19	21	9	22	243	1	369
Promedio	Refrigerio	49,8	49,4	18	19	13	32	203,8	1,6	384,6

Fuente: Elaboración propia.

Del total de mosaico nutricional establecido en la Licitación, se puede observar el aporte que realiza el servicio de refrigerio comprendido por macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) y micronutrientes (calcio y hierro) y aporte energético en niños de 3 años. El promedio expresado en las columnas resulta de la sumatoria de aportes totales dividido las 5 listas del menú semanal rotativo.

Respecto del promedio de energía que aporta el refrigerio considerado en el gráfico (384,6 Kcal), si se lo comparara con el promedio aportado por el almuerzo (verano= 416,6 Kcal; invierno= 438,1 Kcal), en términos cuantitativos la diferencia es mínima. Sin embargo, la calidad del alimento aportado en el refrigerio es deficiente. Esto

es así, porque la frecuencia de alimentos entregados se compone de panificados, embutidos y procesados.¹⁰¹

MENÚS OPCIONALES PARA NIÑOS DE 1 A 3 AÑOS

Opcionales		Niños de 1 a 3 años										
N°	Menú	Macronutrientes						Energía	Micronutrientes			
		Hidratos de Carbono		Proteínas		Lípidos		Kcal	Calcio	Hierro	Vit A	Vit C
		%	gr	%	gr	%	gr		mg	mg	mcg	mg
1	Bife tierno a la cacerola con budín de verduras	15	14	36	33	49	20	368	131	3	62	7
2	Pastel de pollo mixto	32	24	26	19	42	14	298	172	3	314	21
3	Pollo a la cacerola con pure mixto	46	43	17	16	36	15	371	69	3	3	19
Promedio		31	27	26	23	42	16	346	124	3	126	16

Fuente: Elaboración propia.

En el gráfico se puede observar el aporte nutricional que brindan las tres opciones de menú que puede reemplazar lo establecido por el mosaico nutricional establecido en el pliego de condiciones particulares de la licitación. Los aportes comprenden macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y lípidos) y micronutrientes (calcio, hierro y vitamina A) y el aporte energético en niños de 1 a 3 años.

El promedio expresado en las columnas resulta de la sumatoria de aportes totales dividido en las 3 listas del menú.

Resultados del procedimiento de cruce entre la información brindada por la Dirección General de Servicios a las Escuelas, lo establecido por la Ley N° 3704/10 y lo determinado por la Licitación Pública N° 2902/SIGAF/2013 a cumplimentar por los concesionarios en los establecimientos educativos de Nivel Inicial que optaron por la Opción A respecto al menú.

En primer término, el equipo de auditoría consideró las metas nutricionales establecidas por la Dirección General de Servicios a las Escuelas y las contrastó con las metas nutricionales planteadas por la Ley de Alimentación Saludable (3704/10). Dicha ley

¹⁰¹ Esta deficiencia ya fue observada en oportunidad del Informe Final AGCBA N° 2.16.02 “Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Jardines Maternales”.

aclara, que para las recomendaciones dietéticas de energía, proteína, vitamina y minerales se toman como referencia las ingestas dietéticas de referencia (R.D.I.) formuladas por Food Nutrition Board perteneciente a los Estados Unidos de América, con actualización 2000, 2001, 2002, 2005 y 2011 o aquella que en el futuro el Organismo de aplicación considere pertinente. Este índice referenciado por la norma, destaca que para los niños menores de 1 año se adecuará según la alimentación complementaria, de acuerdo a las pautas brindadas en las Guías Alimentarias para la Población Infantil (2010), emitidas por la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación Argentina.

Cabe aclarar, que para aquellos servicios en los que no hay contempladas metas nutricionales por parte de la DGSE, las mismas se suplen a los fines del análisis nutricional para el proyecto, con lo establecido por las Leyes Básicas de la Alimentación.¹⁰²

Las cuales refieren a cuatro ejes principales:

1. Ley de la Cantidad: todo plan debe cubrir las necesidades calóricas de cada organismo. Por ello, se debe estimar el gasto energético del individuo para mantener su balance energético.
2. Ley de la Calidad: todo plan debe ser completo en su composición, esto es, que debe aportar hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas y minerales. El valor calórico total debe tener una distribución adecuada y tener en cuenta, además, los alimentos protectores.
3. Ley de la Armonía: esta ley se refiere a la relación de proporcionalidad entre los distintos nutrientes para maximizar los beneficios de cada uno de ellos. Es decir que la cantidad de nutrientes debe estar en equilibrio.
4. Ley de la Adecuación: la alimentación se debe adecuar al momento biológico, a los gustos y hábitos de las personas, a su situación socio-económica y a la/s patología/s que pueda presentar.

Estas leyes, se relacionan y complementan. Por lo tanto, desde el punto de vista biológico, se puede decir que existe una sola ley de la alimentación: **La alimentación**

¹⁰² <http://www.sanutricion.org.ar>

debe ser suficiente, completa, armónica y adecuada. El plan de alimentación correcto es el que responde a estas cuatro leyes.

A continuación, se consideraron los valores promedios por tipo de servicios: desayuno/merienda, almuerzo/vianda y refrigerio para la franja etárea de Niños entre 1 y 3 años. Los datos obtenidos son resultado de la carga en el Software Nutrimind contrastada con las metas mencionadas con anterioridad.

La escala valorativa utilizada para examinar el porcentaje de adecuación a las PAS es la siguiente:

Porcentaje de cumplimiento de la meta	
90-100	Se cumple plenamente
75-89	Se cumple en alto grado
60-74	Se cumple aceptablemente
40-59	Se cumple insatisfactoriamente
Menor a 40	No se cumple

Energía (Kcal)						
Servicio Inicial 1 a 3 años	Auditoría	Meta Nutricional DGSE (Kcal)	Metas Nutricionales DGSE (1)	% de adecuación DGSE	Metas Pautas Alimentación Saludable (*)	% de adecuación PAS
Desayuno/Merienda	244,6	290	17,50%	84,14	17,5% VCT	84,14
Refrigerio	384,6	428	15%	89,85	No hay metas de para este servicio	NA
Almuerzo	427,35	418	32,50%	102,24	32,50%	102,24
Colación	No se brinda el servicio	NA	NA	NA	max 10% (VCT 2000Kcal)	NA

Fuente: Elaboración propia.

Se puede observar que, en el servicio de desayuno/merienda en cuanto a energía, el porcentaje planteado por la DGSE se adecúa en un 84,14 % respecto a las PAS. En el servicio de almuerzo hay una adecuación del 100 % +2,24 %. El refrigerio en este caso no aplica atento que el servicio no está contemplado en las metas de las PAS. En cuanto a la colación, no aplica atento que el mismo no está contemplado como servicio brindado a las escuelas. Sin embargo, el servicio está contemplado en las PAS.

Los servicios evaluados en términos de aporte energético se cumplen en alto grado.

Hidratos de Carbono (gramos)						
Servicio Inicial 1 a 3 años	Auditoría	Meta Nutricional DGSE (g)	Metas Nutricionales DGSE (1)	% de adecuación DGSE	Metas Pautas Alimentacion Saludable (*)	% de adecuación PAS
Desayuno/Merienda	32,4	NA	No contempla (ver Ley de Armonía)	NA	55%	95,27
Refrigerio	49,8	NA	No contempla (ver Ley de Armonía)	NA	No hay metas para este servicio	NA
Almuerzo	48,9	48	45%	102,67	55%	84
Colación	No se brinda el servicio	NA	No hay metas	NA	No hay metas	NA

Fuente: Elaboración propia.

Ley de Armonía			Auditoría		
%	Kcal	gramos	%	Kcal	gramos
55	159,5	39,87	52,4	129,6	32,4
55	211,53	52,88	51,79	199,2	49,8

Fuente: Elaboración propia.

Se puede observar que en el servicio de almuerzo en cuanto a hidratos de carbono, hay una adecuación del 100 % + 2,67 % respecto al porcentaje planteado por la DGSE respecto a las PAS.

No aplica en el cuadro, los servicios de desayuno/merienda y refrigerio atento que el porcentaje de hidratos de carbono no se ha planteado como meta para los mismos. Consecuentemente, el equipo aplicó la Ley de Armonía, estipulado para estos casos en materia nutricional.

El servicio evaluado en términos de aporte de hidratos se cumple en alto grado.

En cuanto a la colación, no aplica atento que el mismo no está contemplado como servicio brindado a las escuelas.

Proteínas (gramos)						
Servicio Inicial 1 a 3 años	Auditoría	Meta * ¹⁰³ Nutricional DGSE (g)	Metas Nutricionales DGSE (1 ¹⁰⁴)	% de adecuación DGSE	Metas Pautas Alimentación Saludable (*)	% de adecuación PAS
Desayuno/Merienda	8	NA	No contempla (Ley de Armonía)	NA	12,50%	104,67
Refrigerio	18	NA	No contempla (Ley de Armonía)	NA	No hay metas	NA
Almuerzo	24,1	22,9	21.5%	106,51	12,50%	183,2
Colación	No se brinda el servicio	NA	No hay metas	NA	No hay metas	NA

Fuente: Elaboración propia.

Ley de Armonía			Auditoría		
%	Kcal	gramos	%	Kcal	gramos
12,5	26,44	6,61	13,11	32	8
12,5	48,07	12,01	18,72	72	18

Fuente: Elaboración propia.

Se puede observar que, en el servicio de almuerzo en cuanto a proteínas, la adecuación excede en un 83,20 % respecto a las PAS y un 6,51 de la adecuación planteada por la DGSE.

No aplica en el cuadro, los servicios de desayuno/merienda y refrigerio atento que el porcentaje proteico no se ha planteado como meta para los mismos. Por esta razón, el equipo aplicó la Ley de Armonía, estipulado para estos casos en materia nutricional.

El servicio evaluado en términos de aporte proteico se cumple plenamente.

En cuanto a la colación, no aplica atento que el mismo no está contemplado como servicio brindado a las escuelas.

¹⁰³ Meta Nutricional aprobada por LP 2902 - SIGAF - 2013 (Nota 1487)

¹⁰⁴ (1) Respuesta a Nota AGCBA N° 1675/17

Lípidos (gramos)						
Servicio Inicial 1 a 3 años	Auditoría	Meta Nutricional DGSE (g)	Metas Nutricionales DGSE (1)	% de adecuación DGSE	Metas Pautas Alimentación Saludable (*)	% de adecuación PAS
Desayuno/Merienda	9,2	NA	No contempla (ver Ley de Armonía)	NA	No contempla	NA
Refrigerio	12,48	NA	No contempla (ver Ley de Armonía)	NA	No hay metas para este servicio	NA
Almuerzo	15	16	33.5%	92,39	35%	88,43
Colación	No se brinda el servicio	NA	No hay metas	NA	No contempla metas	NA

Fuente: Elaboración propia.

Ley de Armonía			Auditoría		
%	Kcal	gramos	%	Kcal	gramos
35	85,4	9,48	33,93	82,8	9,2
35	134,61	14,95	29,48	113,4	12,6

Fuente: Elaboración propia.

Se puede observar que, en el servicio de almuerzo en cuanto a lípidos, hay una adecuación del 88,43 % planteado por la DGSE respecto a las PAS.

No aplica en el cuadro, los servicios de desayuno/merienda y refrigerio atento que el porcentaje de lípidos no se ha planteado como meta para los mismos. Por esta razón, el equipo aplicó la Ley de Armonía, estipulado para estos casos en materia nutricional.

Los servicios evaluados en términos de aporte lipídico se cumplen en alto grado.

Desayuno de 1 a 3 años

1 a 3 años / Desayuno		Mosaico Menú vigente	Meta DGSE	% adecuación a Meta DGSE	Meta PAS ¹⁰⁵	% Adecuación a PAS
Energía	Kcal	244,6	17,50%(290)	84,34	17,50 %	84,34
Calcio	mg	223	244	91,39	200	111,5

Fuente: Elaboración propia.

Nota: (*) Requerimientos energéticos FAO 2006- Distribución macronutrientes: HC 45-65 % (55%); Prot 5-20 % (12,5%); Lip 30-40 % (35%). (*) VCT 1 a 3 años = 418 kcal

¹⁰⁵ (*) Energía: 997,25kcal - según Meta de E 2004(<http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e06.htm#bm06.4>)

Para el servicio de desayuno las PAS proveen un aporte de calcio de 200 mg, el cual se cumple en 100 % +11,5 %.

El servicio de desayuno evaluado en términos de aportes de energía y de calcio se cumple en alto grado.

Viandas:

Esta exposición se efectúa, habida cuenta que, de la totalidad de la muestra, diecinueve establecimientos reciben a los alumnos que traen sus viandas desde sus hogares entre las 07:30/08:00 hs. Si se considera que el servicio de almuerzo tiene lugar entre las 11:45 y 12:30 hs aproximadamente, resulta que los alimentos, de no tomarse las medidas adecuadas para su conservación, pueden llegar a permanecer entre 4 y 5 horas sin aseguramiento de la cadena de frío.

De lo descripto anteriormente surgió lo siguiente:

- ✓ En cinco (5)¹⁰⁶ establecimientos, las viandas se encontraban correctamente refrigeradas y se conservaban en la heladera hasta el horario del comedor.
- ✓ En 14 (catorce)¹⁰⁷ de los establecimientos, el equipo observó viandas/luncheras sobre las cuales no se pudieron establecer el aseguramiento de la cadena de frío.

8. OBSERVACIONES

Al Ministerio de Educación:

1. Ausencia de instancias de coordinación entre la autoridad de aplicación y la AGC-DGHySA en materia de Instrumentos para hacer efectiva la fiscalización y control establecido por la normativa en los establecimientos educativos¹⁰⁸.

¹⁰⁶ Tenderness, escuela Jacarandá, Mater Ter Admirabilis, Instituto Calasanz e Instituto Saint Jean.

¹⁰⁷ Colegio Watson, Instituto Belgrano Uno, Colegio Santa Rosa, Instituto Champagnat, Shamrock, Limerich, Colegio de la Obra, Instituto San Rafael, Colegio Francés Faa di Bruno, Villa Devoto School, Colegio Lincoln, Instituto Ana María Janer, Asoc. Cangallo School y Colegio Marista Manuel Belgrano.

¹⁰⁸ En el descargo el auditado señala “se esta trabajando para coordinar la fiscalización y control conjunta con la AGC-DGHySA encontrándose actualmente en plena etapa de implementación.

2. No se observa el dictado de actos administrativos por parte de la autoridad de aplicación respecto de establecimientos educativos de la muestra que optaron por el Menú B.¹⁰⁹
3. No se advierte la existencia de un mecanismo de información efectiva por parte de la autoridad de aplicación hacia las escuelas de la muestra conforme Art. 8 de la Ley 3704/10.¹¹⁰
4. La reglamentación de la Ley 3704/10 no contempla el caso de un establecimiento educativo de la muestra cuyos alumnos almuerzan en otra institución lindera, al que se accede por la escuela, quedando por fuera del control y fiscalización de la administración.¹¹¹
5. No existe un mapa actualizado de establecimientos educativos de gestión privada que prestan servicios alimentarios y/o cuentan con puntas de venta (Kiosco Buffet, Kiosco cantina, kiosco básico).
6. No se pudo establecer la aplicación de penalidades por parte de la autoridad de aplicación en aquellos establecimientos comprendidos en el Art. 12 de la Ley 3704/10 (Ley 451 Art. 1.1.15¹¹²).
7. Se observó un déficit en cuanto a la promoción y difusión de la Ley conforme el Art. 9 de la Ley 3704/10.¹¹³

A la Dirección General de Gestión Privada:

1. No surge la intervención de la DGEGP conforme a sus responsabilidades primarias, respecto del trámite de aplicación a las penalidades por parte de la autoridad de

¹⁰⁹ Dcto. 1/GCABA/13 Art. 7 Las escuelas que no opten por el menú A, deberán presentar su propio menú para ser homologado por la autoridad de aplicación.

¹¹⁰ Conforme las visitas efectuadas por la auditoría el 20 % de los establecimientos señaló no haber recibido información del Ministerio de Educación referido al objeto de auditado.

¹¹¹ Instituto Argentino Gallego Santiago Apóstol (3 niveles), con domicilio en Paso 51. Los alumnos almuerzan en el Centro Galicia de Buenos Aires, con domicilio en Bartolomé Mitre 2538.

¹¹² “... El/la titular o responsable del establecimiento educativo de gestión privada que brinda servicio de comedor que no cumpla con la homologación de los menús por las autoridades competentes y/o entregue menús que no se encuentren adecuados a las PAS es sancionado/a con multa de 500 a 2.0000 U.F.).

¹¹³ En respuesta a Nota AGCBA N° 18/18 la DGESE informó haber realiza un taller en sólo 10 establecimientos escolares y decorar con cartelería otros 10 establecimientos educativos (no detalla los establecimientos).

aplicación en aquellos establecimientos comprendidos en el Art. 12 de la Ley 3704/10 (Ley 451 Art. 1.1.15¹¹⁴).

2. La DGE GP no posee un mapa actualizado de establecimientos bajo su órbita que prestan servicios alimentarios¹¹⁵
3. Se ha observado la falta de coordinación entre la DGE GP y la DGSE en materia de integración de base de datos.

A la Dirección General de Servicios a las Escuelas:

1. Se ha observado la falta de coordinación entre la DGSE y la DGE GP en materia de integración de base de datos respecto del universo de establecimientos sujetos a fiscalización y control de la Ley 3704/10.
2. Falta de integridad e Inconsistencias en la base de datos proporcionada por la DGSE a la auditoría en materia de Establecimientos educativos relevados que optaran por menú A o B.¹¹⁶
3. Se observó en veintiséis establecimientos de la muestra donde se elaboran alimentos en su interior, la falta de apego a las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los concesionarios.¹¹⁷
4. Se observó que a treinta meses del vencimiento del plazo de adecuación a las PAS y GABS aún los establecimientos que cuentan con puntos de venta no cumplimentan totalmente con la normativa.¹¹⁸
5. Se constató en cuanto a las metas planteadas por la DGSE para el servicio de desayuno, un déficit del 8,36 % en materia de calcio.¹¹⁹

¹¹⁴ “... El/la titular o responsable del establecimiento educativo de gestión privada que brinda servicio de comedor que no cumpla con la homologación de los menús por las autoridades competentes y/o entregue menús que no se encuentren adecuados a las PAS es sancionado/a con multa de 500 a 2.0000 U.F.)

¹¹⁵ Surge de respuesta a Nota AGCBA N° 1962/17. A partir del año 2015 inició un relevamiento, pero a solicitud de la DGSE.

¹¹⁶ Las bases de datos de la DGSE y la DGE GP difieren en el criterio de registros, atento que no cuentan con denominaciones similares.

¹¹⁷ El 53,85% del personal que manipula alimentos no contaba con guantes; el 30,77% de los casos el personal carecía de uniforme completo o era incompleto por falta de barbijo y/o cofia. En igual sentido, el 23,08% de las Instalaciones de lavado y secado de manos resulta insuficiente atento que no cuentan con toalla para el secado de mano.

¹¹⁸ Fue publicada el 24 de mayo de 2013 (BOCBA 4160). El Informe Final AGCBA N° 2.14.02 “Mosaico Nutricional. Auditoría de Relevamiento” destacó como aspecto crítico que la adecuación de los aspectos normativo, a la fecha de finalización, se encontraba en una etapa inicial de implementación. Esto, a pesar de que el plazo venció en noviembre de 2014.

¹¹⁹ La DGSE estableció una meta de 244 mg de calcio y el equipo obtuvo un aporte promedio de 223.6 mg.

6. Se observa un déficit en el aporte energético del refrigerio planteado en la licitación con respecto a la meta nutricional planteada por la DGSE; se obtuvo un promedio de aporte energético de 384.6 Kcal cuando la meta establece un aporte de 428 Kcal (déficit del 10,14 %).
7. Las PAS aprobadas por la Resolución 1741/MEGC/13 no contemplan metas nutricionales para el servicio de refrigerios.
8. No hay metas nutricionales programadas por la DGSE ni por las PAS en relación al nutriente calcio para los servicios de almuerzo –comedor/vianda- y refrigerio.
9. Se observa que difieren las metas nutricionales de la DGSE y de las PAS en relación a los nutrientes Hierro y Vitamina A. En el primer caso, la meta planteada es del 40% del requerimiento diario y en el segundo, del 50%.
10. Se observa un incumplimiento respecto a la meta planteada por las PAS en relación al nutriente Hierro. La meta planteada en la Ley 3704/10 es de cubrir el 50 % del requerimiento diario (7 mg/día) en el servicio de almuerzo. Esta auditoria contabilizo un aporte de 2.95 mg (alcance del 84.28%).
11. El menú de almuerzo comedor invierno y verano diseñado por la DGSE, no incluye carne de pescado cada 10 listas de menú, tal como está establecido en los lineamientos de las PAS contempladas en la Ley N° 3704/10.

A la Agencia Gubernamental de Control:

1. Falta de integridad en base de registro¹²⁰ de la información enviada por la AGC-DGHYSA en cuanto al funcionamiento de kiosco básico en seis (6) establecimientos educativos de la muestra.¹²¹
2. En la base de registro de la AGC-DGHYSA enviado a esta auditoría, no figura un establecimiento educativo donde funciona un bufete.¹²²
3. En la base de registro de la AGC-DGHYSA enviado a esta auditoría, no figura un establecimiento educativo donde se elabora alimentos.¹²³

¹²⁰ “Informe Final Relevamiento Higiénico-Sanitario en Escuelas Privadas año 2016”.

¹²¹ El equipo auditor comprobó in situ, la existencia no informada por la AGC- DGHYSA de kiosco básico en: Colegio Limerich, F. Bilbao 2447; Instituto Incorporado Saint Jean, Monroe 5352; Mater ter Admirabilis, 24 de noviembre 827, Instituto Marianista, Avda. Rivadavia 5652; Villa Devoto School, P. Moran 4441 y Instituto Santa Cruz, 24 de noviembre 900. Esta situación, no fue informada por la AGC.

¹²² El equipo detectó funcionamiento de bufete en la Nueva Escuela de Educación de La Obra, Caracas 325.

¹²³ Colegio Marista Manuel Belgrano, Cuba 1754.

4. La AGC-DGHYSA no informó un establecimiento donde almuerzan los alumnos de un instituto educativo lindero.¹²⁴

9. RECOMENDACIONES

Al Ministerio de Educación:

1. Coordinar con la Agencia Gubernamental de Control las tareas de fiscalización y control en los Establecimientos educativos conforme lo preceptuado en la normativa respectiva.
2. Cumplimentar con lo establecido por la normativa, esto es que la autoridad de aplicación debe dictar un Acto administrativo que homologue o rechace el menú dentro de los 20 días de presentado (Art. 7º Decreto 1/GCBA/13 - Anexo).
3. Implementar herramientas de comunicación eficientes y fehacientes para que las Instituciones de gestión privada cumplieren las obligaciones impuestas por la Ley 3704/10.
4. Incorporar al establecimiento mencionado dentro de los sujetos a control y fiscalización por parte del Estado.
5. Actualizar el Mapa de Establecimientos educativos de gestión privada con el detalle de los servicios que brindan conforme las obligaciones impuestas por la Ley de Alimentación Saludable.
6. Aplicar las penalidades que correspondan a los establecimientos de gestión privada, en los casos que no cumplan con lo establecido en la normativa.
7. Continuar con las acciones de Promoción y Difusión de la Ley 3704/10.

A la Dirección General de Gestión Privada:

1. Intervenir respecto al trámite de aplicación de penalidades en aquellos Establecimientos comprendidos en el Art. 12 de la Ley 3704/10 (Ley 451 Art. 1.1.15¹²⁵).

¹²⁴ Establecimiento Centro Gallego. (Escuela Instituto Argentino Gallego Santiago Apóstol).

¹²⁵ “... El/la titular o responsable del establecimiento educativo de gestión privada que brinda servicio de comedor que no cumpla con la homologación de los menús por las autoridades competentes y/o entregue menús que no se encuentren adecuados a las PAS es sancionado/a con multa de 500 a 2.0000 U.F.)

2. Actualizar el Mapa de establecimientos bajo su órbita que prestan servicios alimentarios¹²⁶
3. Realizar las acciones necesarias para coordinar con la DGSE, la integración de las bases de datos que sirvan a la gestión.

A la Dirección General de Servicios a Escuelas:

- 1 y 2. Completar y actualizar con la DGEGP, los procedimientos y herramientas que sirvan para la sistematización y actualización de la información en materia de sujetos a fiscalización y control de la Ley 3704/10.
3. Implementar medidas complementarias a las ya existentes, con vista a verificar que los servicios alimentarios cumplan “*efectivamente*” con las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
4. Accionar con mayor celeridad en el proceso de control de los establecimientos escolares de gestión privada que cuenta con puntos de ventas, atento que el plazo de de adecuación a las PAS y GABS venció hace 4 años aproximadamente.
5. Corregir el déficit del 8.36% del nutriente Calcio observado por la Auditoría en el servicio de desayuno para los niños de 1 a 3 años de edad.
6. Corregir el déficit del 10,14 % en el aporte energético observado por la Auditoría con relación al servicio de refrigerio, respecto de la meta establecida por la Licitación Pública (aporte de 428 Kcal).
7. Establecer una pauta que permita unificar los nutrientes que lo conforman, en el servicio alimentario de refrigerio, para toda la población que los consume. Además de su control y fiscalización.
8. Establecer una meta nutricional que corrija el aporte diario de calcio observado por la Auditoría para los servicios de almuerzo –comedor/vianda y refrigerios, atento que el servicio de desayuno cubre sólo el 34.8 % en niños de 1 a 3 años.
9. Evitar que las metas nutricionales de la DGSE y las PAS en cuanto a Hierro y Vitamina A, sean inferiores a las planteadas por la Ley de Alimentación Saludable.
10. Cumplir con la meta planteada por las PAS en relación al nutriente Hierro, cubriendo el 50 % del requerimiento diario (7 mg/día) en el servicio de almuerzo.

¹²⁶ Surge de respuesta a Nota AGCBA N° 1962/17. A partir del año 2015 inició un relevamiento, pero a solicitud de la DGSE.

11. Dar cumplimiento a los lineamientos de la Ley N° 3704/10 y las PAS respecto a incluir pescado en el menú de almuerzo comedor invierno y verano cada 10 listas de menú.

A la Agencia Gubernamental de Control

- 1, 2 y 3. Coordinar con la Autoridad de aplicación, completar y actualizar los procedimientos y herramientas que sirvan para hacer efectiva la fiscalización y control establecido por la normativa en los establecimientos educativos.

CONCLUSIÓN

En virtud de las observaciones resultantes del examen efectuado y que se volcara en el cuerpo del presente Informe como resultado de la labor del equipo auditor, se concluye que aún restan importantes acciones a poner en práctica por el Organismo auditado para conseguir en el ámbito de los Establecimientos escolares, especialmente en los Establecimientos públicos de gestión privada, una Adecuación eficiente y eficaz a la Ley N° 3704/10 de “Alimentación Saludable y Mosaico Nutricional”.

El fenómeno del sobrepeso y la obesidad que se visualiza con altos guarismos dentro del contexto social del Distrito Único de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, han sido objetivados en el Plan General de Acción de Gobierno 2016-2018 como política pública porque repercute negativamente en la calidad de vida de los habitantes e impacta finalmente en el sistema de salud. Pese a esta lectura social y reacción positiva del Poder Ejecutivo con vistas a la promoción de hábitos saludables para mejorar la calidad de vida en Escuelas de gestión pública y privadas, no se han utilizado todas las herramientas disponibles para contrarrestar dicho fenómeno, al cual subyace una multiplicidad de factores. A casi ocho años de la sanción de la Ley 3704/10 y seis años de la aprobación de las PAS y las GABS, es una realidad que el universo de Establecimientos escolares de gestión privada no ha sido abordado en su totalidad, en especial los Establecimientos de Nivel Inicial que fueran objeto del presente Informe. Este escenario conspira contra la propia directriz establecida por el Poder Ejecutivo.

Desde el punto de vista presupuestario, es dable destacar el alto porcentaje de los recursos presupuestarios utilizados y volcados al Programa e Inciso correspondiente para cumplir con la entrega de más del 95 % de raciones en materia de metas físicas.

Finalmente, y conforme lo expuesto anteriormente, es opinión de esta auditoría que, para lograr los objetivos y metas del Programa auditado, debe otorgarse mayor peso en el proceso de la política pública referenciada a la evaluación y al monitoreo, junto con la promoción y difusión, para una eficaz retroalimentación del proceso. Complementariamente, la intervención de la Agencia Gubernamental de Control como herramienta de habilitación, fiscalización y control de lo establecido en la Ley 3704/10 es esencial.

ANEXO I

Síntesis Normativa

TIPO DE NORMA	BOLETÍN OFICIAL	DESCRIPCIÓN
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires		
Ley N° 18.284	18/07/1969	Código Alimentario Argentino.
Ley N° 1217/03	1846 - 26/12/03	Aprueba procedimientos de falta de la CABA.
Ley N° 2624/07	2843 – 04/01/08	Creación de la Agencia Gubernamental de Control – Misiones y Funciones.
Ley N° 451	BOCBA N° 1043 06/10/2000	Ley de Faltas de la CABA.
Ley N° 1.217	BOCBA N° 1846 06/10/2000	Procedimiento de Faltas de la CABA.
Ley N° 70	BOCBA 539 27/08/1998	Ley de Sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector de la CABA.
Ley N° 2.095	BOCBA N° 2.557 02/11/2006	Ley de Compras y Contrataciones de la CABA.
Ley N° 325	BOCBA 884 28/12/1999	Aprueba las normas de la Auditoría General de la CABA.
Ley N° 3704/LCBA/10	BOCBA 3615 28/02/11	Ley de Alimentación Saludable.
Decreto N° 1.000/GCABA/99	BOCBA N° 704 19/05/1999	Reglamenta la Ley N° 70.
Decreto N° 431/GCBA/03	BOCBA N° 1678 25/04/03	Programa Nutricional.
Decreto N° 1.510/GCABA/97	BOCBA N° 310 22/10/97	Ley de Procedimientos Administrativos de la CABA.
Decreto N° 2.126/GCABA/71	20/09/1971	Reglamenta la Ley N° 18.284.
Decreto N°65/GCBA/14	BOCBA N° 4340 14/02/14	Aprueba la contratación de la LP N° 2902, para la elaboración de comidas y distribución en mesa, destinado a alumnos becados y personal autorizado dependientes del MECABA, desde el primer día hábil del Ciclo Lectivo 2014 hasta la finalización del Ciclo Lectivo 2016.

Decreto N° 1/GCBA/13	Separata BOCBA 4068 (07/01/13)	Reglamenta la Ley N° 3.704
Decreto N° 396/GCABA/15		Aprueba Presupuesto 2016.
Decreto N° 10/GCABA/16		Norma Anual de Ejercicio y Aplicación del Presupuesto General.
Decreto N° 129/AJG/17	11/04/17	Modificación Estructura Administrativa del Ministerio de Educación.
Decreto N° 363/15	4783 – 16/12/15	Aprueba estructura del GCABA.
Resolución N° 1741/MEGC/13	Anexo BOCBA N° 4160 24/05/13	Aprueba las Pautas de Alimentación Saludable (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)
Resolución N° 3752/MEGC/13	BOCBA N° 4290 02/12/13	Aprueba Pliego Bases y Condiciones Particulares y Anexos
Resolución N° 41/SHYF/01	BOCBA 1115	Criterios para el registro de planillas para las etapas presupuestarias.
Resolución 930/MEGC/17	No publicado	Prorroga la vigencia de la LP 2902/SIGAF/13 hasta la finalización del ciclo lectivo 2017.
Resolución 71/SSGEFyAR/17	No publicado	Aprueba la Contratación Menor N° 550-2095-CME16 para la contratación de un servicio de realización de talleres temáticos de cocina saludable.
Disposición 479/DGAR/17	No publicado	Aprueba la contratación directa N° 550-0844-CD/17 para la contratación de un servicio de impresión y colocación de 50 carteles con leyendas referidas a la Ley de Alimentación Saludable

ANEXO II

Requerimiento de Información

Nº Nota AGCBA	Destinatario	Concepto	Notificado	Vencimiento	Observaciones
Nota 1487	DGSE	Requerimiento inicial	27-jun	04-jul	-----
Nota 1589	DGSE	requerimiento inicial-reiteratoria	07-jul	14-jul	respondió 06/07
Nota 1675	DGSE	ampliatoria requerimiento inicial	20-jul	27-jul	pidieron prórroga 26/7
Nota 1757	DGSE	prórroga Nota 1675	-----	02-ago	respondió 04/08
Nota 1959	DGSE	rectificar/ratificar información Nota 1589 y 1675	16-ago	23-ago	respondió 31/8
Nota 1962	DGEGP	universo establecimientos fiscalización ley 3704/10	17-ago	24-ago	pidió prórroga
Nota 2013	DGHySA	acciones fiscalización ley 3704/10	23-ago	30-ago	Respondió 31/08/2017.
Nota 2030	DGEGP	prórroga Nota 1962	-----	31-ago	respondió 31/8
Nota 2031	DGSE	reiteratoria Nota 1959	25-ago	03-sep	respondió 03/10/2017.
Nota 2282	DGSE	documentación A y B	18-sep	16-sep	pidió prórroga
Nota 2254	DNMIA (Nación)	Resultados ENNyS	-----	-----	respondió por mail 28/9
Nota 2290	DGEGP	informe establecimientos visitas	18-sep	25-sep	Pidió prórroga
Nota 2328	DGSE	prórroga Nota 2282	-----	03-oct	respondió 03/10 y 06/10 (en dos partes)
Nota 2424	DGSE	información presupuesto, metas refrigerios y GA	13-oct	20-oct	respondió 24/10
Nota 17/18	OGEPU	informes trimestrales, metas físicas, evolución presupuestaria	04/01/2018	11/01/18	10/01/2018



Nota 18/18	DGSE	puntos pendientes 1487 (metas menores de 1 año) 2282 (resultado relevamiento gestión privada) 2424 (financiamiento acciones desarrolladas)	04/01/2018.	11/01/18	17/01/2018.
---------------	------	--	-------------	----------	-------------
