



Informe Final de Auditoría

Con Informe Ejecutivo

Proyecto N° 5.20.11

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO
GASTRONÓMICO**

Auditoría de Relevamiento

Período 2019

Buenos Aires, Julio 2021

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

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Jean Jaures 220 – Ciudad Autónoma de Buenos Aires

PRESIDENTA

Dra. Mariana Inés GAGLIARDI

AUDITORES GENERALES

Dr. Juan José CALANDRI

Cdra. Mariela Giselle COLETTA

Dr. Pablo CLUSELLAS

Lic. María Raquel HERRERO

Dr. Daniel Agustín PRESTI

Dr. Lisandro Mariano TESZKIEWICZ



"2021- Año del Bicentenario de la Universidad de Buenos Aires"

Código de Proyecto:

5.20.11

Nombre del Proyecto:

Dirección General de Desarrollo Gastronómico

Objeto:

Dirección General de Desarrollo Gastronómico

Objetivo:

Relevar la normativa de creación, organigrama, manuales de organización y de procedimientos y áreas críticas. Programas y actividades a cargo.

Período:

Año 2019

Jurisdicción:

20. Jefatura de Gobierno

Unidad Ejecutora:

9987 Dirección General de Desarrollo Gastronómico

Supervisor del Proyecto:

Dr. Guillermo A. García

Director de Proyecto: - Lic. Dino Paoletta

FECHA APROBACIÓN DEL INFORME: 07 DE JULIO DE 2021

APROBADO POR: UNANIMIDAD

RESOLUCIÓN AGC N°: 178/21

Informe Ejecutivo

Lugar y fecha de emisión	Ciudad Autónoma de Buenos Aires, julio de 2021.
Código del Proyecto	5.20.11
Denominación del Proyecto	Dirección General Desarrollo Gastronómico.
Tipo de auditoría	Relevamiento.
Dirección General	Dirección General Control de Asuntos Institucionales y Partidos Políticos.
Período bajo examen	2019.
Objeto	Dirección General Desarrollo Gastronómico.
Objetivo	Relevar la normativa de creación, organigrama, manuales de organización y de procedimientos y áreas críticas. Programas y actividades a cargo.
Alcance	Relevamiento de la estructura orgánica, funcional, misiones y funciones.
Limitaciones al Alcance	No hubo limitaciones al alcance.
Debilidades	Como resultado de los procedimientos desarrollados en el ámbito de la Dirección General de Desarrollo Gastronómico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo y alcance establecidos se pudo determinar que: 1. Con relación a la estructura organizacional solo la Dirección General y el Gerente Operativo se encuentran designados formalmente, en tanto que se detectaron áreas de existencia efectiva que no figuran en la estructura aprobada. 2. Con respecto al programa presupuestario y su ejecución física, se pudo relevar que no se definen metas físicas en el Programa, desde el año 2016 inclusive. El programa 33 Políticas de Desarrollo Económico se encuentra definido, en su dimensión física, como de carácter instrumental, hecho que no resultaría coincidente con el tipo de producción, de carácter final, propio de su gestión.

	3. La DGDGAS no elaboró el Plan Anual de Compras y Contrataciones correspondiente al año 2019 en el que se pudieran contemplar todas las necesidades de esta tal como lo establece el Art. 12 de la Ley N° 2095. 4. Durante el período relevado (2019) la DGDGAS no contaba con Manual de Procedimiento Interno aprobado para el desarrollo de las funciones que le son propias. 5. El ente relevado no fue objeto de una auditoría interna durante el periodo 2019, lo cual hubiera colaborado al fortalecimiento de los elementos que componen su sistema de control interno. 6. Relacionado con el otorgamiento de los permisos de uso precario sobre los locales ubicados en los Centros de Abastecimiento Municipal a cargo de la DGDGAS se observó que no existe un procedimiento formal para efectuar la baja de estos en caso de renuncia del permisionario. El registro de los permisos de uso precario otorgados llevado por la DGDGAS revistió carácter informal utilizando como soporte una planilla Excel. 7. Se detectaron debilidades en la forma que el Gerente Operativo de Mercados Gastronómicos (y los supervisores) llevaron el control de las contrataciones de seguros por parte de las Asociaciones Cooperadoras a favor del GCBA y las contrataciones de servicios de seguridad privada para los CAM.
Conclusión / Dictamen	La Dirección General de Desarrollo Gastronómico tenía como objetivo o finalidad impulsar a la Ciudad de Buenos Aires como capital gastronómica de América Latina promoviendo la gastronomía para generar turismo y empleo y desarrollo económico de nuestra ciudad y nuestro país. Los datos relevados y su posterior análisis nos permitieron establecer una serie de debilidades cuya exposición resultará de suma utilidad para la recomendación de futuras auditorías (legal, contable y/o de gestión) sobre la entidad relevada.

	Así podemos mencionar la carencia de una estructura diagramada con un reparto formal de tareas y funciones. Esta circunstancia impide ejercer un adecuado control interno a la par que potencia la duplicación de tareas, el desaprovechamiento de los recursos humanos y una mala comunicación. En este mismo rubro se puede incluir la carencia de manuales de procedimientos formalmente aprobados. Se sabe que los mismos constituyen un mecanismo de planificación idóneo para el logro de los objetivos institucionales y son una guía que facilita la realización de las operaciones de control interno, evitando errores y superposición de tareas. Asimismo, vinculado al relevamiento efectuado sobre el control interno, se ha señalado como una debilidad la falta de exámenes de auditoría interna con mayor frecuencia, ya que desde su creación (en 2015) hasta el presente, la DGDGAS solo fue objeto de una auditoría interna. Por otra parte, al enfocarnos sobre diversos aspectos de la ejecución presupuestaria también hemos detectado debilidades que podrían haber impedido o limitado el cumplimiento de los objetivos institucionales del programa N° 33 a cargo de la DGDGAS. Esto se visualizó en la carencia de asignación de metas físicas al definir el citado programa como instrumental. Asimismo, la imposibilidad de realizar su propio Plan Anual de Compras constituye una seria limitación a la hora de prever los bienes y servicios que requerirá durante el ejercicio presupuestario, ajustado a la naturaleza de sus actividades y a los créditos asignados en la ley de presupuesto. Como conclusión, damos por cumplido con el propósito del presente relevamiento al identificar las debilidades señaladas que constituyen el insumo necesario y elemental para la planificación y realización de futuras auditorías tendientes a mejorar y fortalecer el cumplimiento de los objetivos de la Dirección General de Desarrollo Gastronómico de manera más eficiente, económica y eficaz.
Palabras Clave	Gastronomía – Gastronómico – Patio de Comida – Mercados Gastronómicos – Capacitación Gastronómica

INFORME FINAL DE AUDITORÍA
"DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO GASTRONÓMICO"
PROYECTO N° 5.20.11

DESTINATARIO

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

INTRODUCCIÓN

En uso de las facultades conferidas por el Art. 135° de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y de conformidad con las disposiciones de la Ley N° 70, artículos 131°, 132° y 136°, esta Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires procedió a efectuar un examen especial¹ en el ámbito de la Dirección General de Desarrollo Gastronómico del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo que se describe en el acápite 2.

1. OBJETO

Dirección General de Desarrollo Gastronómico (*en adelante DGDGAS*).

2. OBJETIVO

Relevar la normativa de creación, organigrama, manuales de organización y de procedimientos y áreas críticas. Programas y actividades a cargo.

3. ALCANCE DEL EXAMEN

Relevamiento de la estructura orgánica, funcional, misiones y funciones.

¹ Según Normas Básicas de Auditoría Externa de la AGCBA. 1.6.6 Examen Especial: Se denomina examen especial a la auditoría de un alcance menor al requerido para la emisión de un informe de auditoría tradicional. Se realiza a requerimiento de la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires, en el marco de lo preceptuado por el artículo 136 inc. G de la Ley N° 70 o por resolución del Colegio de Auditores de la Auditoría General de la Ciudad.

El presente examen fue realizado en cumplimiento de la Planificación Anual aprobada por la Resolución AGC N° 328/2019, y de conformidad con las Normas de Auditoría Externa de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires (AGCBA) aprobadas por Ley N° 325, las Normas Básicas de Auditoría Externa aprobadas por Resolución N° 161/00/AGCBA y la Resolución 218/05/AGCBA (Pautas para Informes de Relevamiento).

3.1 Procedimientos de Auditoría

Para el acabado cumplimiento de los objetivos esbozados en el Punto 2 y utilizando herramientas de auditoría corresponde describir los procedimientos que se aplicaron, a saber:

- a. Relevamiento de la normativa relacionada con el objeto del presente proyecto de auditoría: se procedió a su recopilación, actualización, estudio y análisis (**ver Anexo I**).
- b. Información presupuestaria y recursos financieros asignados a la DGDGAS (Programa Presupuestario N° 33 Políticas de Desarrollo Gastronómico) relativo al ejercicio relevado (2019): se relevó y analizó la información proveniente de la distribución del Presupuesto 2019², el listado de transacciones 2019 de la Contaduría General de la Ciudad de Buenos Aires hasta el 4° trimestre del 2019, (SIGAF³), el presupuesto de sanción y las modificaciones presupuestarias, resoluciones de la OGEPU y la Cuenta Inversión 2019⁴. Se elaboraron cuadros y gráficos para ser incluidos en el cuerpo del Informe.
- c. Se solicitó información relacionada con los recursos físicos (infraestructura edilicia, equipamiento, patrimonio e inventario.).
- d. Se requirió información sobre la existencia de manuales de procedimientos, circuitos y procesos administrativos del organismo.
- e. Se solicitó información relativa a los RRHH afectados al programa (cantidad, nivel de instrucción, situación de revista, etc.) y distribución por área.

² Ley N° 6068/2018, promulgada mediante Decreto N° 443/GCBA/2018 y Decreto N° 2/GCBA/2019.

³ El Sistema Integrado de Gestión y Administración Financiera (SIGAF), es la herramienta informática, que acompaña la gestión y facilita el registro de todas las etapas presupuestarias, tanto del gasto como del recurso.

⁴ En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2° de la Disposición N° 191/GCBA/DGCG/19, la cuenta inversión se elaboró con los datos obrantes en el Sistema Integrado de Gestión y Administración Financiera (SIGAF).

- f. Se solicitaron antecedentes de auditorías anteriores. Informes de la Sindicatura General de la Ciudad de Buenos Aires y de la UAI de la Jurisdicción en que se encuentra la DGDGAS.

Los requerimientos de información efectuados mediante Notas de esta AGCBA se describen en el **Anexo II**.

3.2 Riesgos de Auditoria

3.2.1 Riesgo Inherente⁵: El relevamiento y análisis de las características del ente auditado en relación con la norma de creación, el alcance de los objetivos y las actividades que desarrolla determinó que, las evaluaciones de los riesgos de auditoría dieran como resultado un alto grado o nivel de riesgo inherente, siendo que uno de los principales objetivos de la DGDGAS fue mejorar las propuestas gastronómicas en puntos estratégicos de la ciudad y por otro lado la capacitación en oficios y habilidades gastronómicas a personas en situación de vulnerabilidad social y a empleados gastronómicos con necesidad de crecimiento laboral.

3.3 Limitaciones al alcance

3.3.1 No hubo limitaciones al alcance.

Las tareas de campo se desarrollaron en el período comprendido entre el 1 de diciembre de 2020 y el 30 de abril de 2021, habiendo contado con información suficiente para el cumplimiento del objetivo propuesto.

4 RELEVAMIENTO⁶

4.1 Descripción del organismo

La Dirección General de Desarrollo Gastronómico fue creada mediante el Decreto N° 363/15⁷, y sus responsabilidades primarias eran:

⁵ Se llama riesgo inherente a aquel vinculado exclusivamente a las características cuantitativas y cualitativas propias del organismo y de su actividad. Es el caso de las organizaciones complejas, las mega estructuras, las organizaciones de actividades especiales o muy sensibles.

⁶ En este capítulo se describen los elementos consignados en el alcance.

⁷ IF-2021-07310688-GCABA-DGDGAS.

- Representar a la Ciudad de Buenos Aires ante agencias u organismos municipales, provinciales, nacionales o internacionales vinculados a la gastronomía.
- Proponer políticas y diseñar planes, programas y proyectos tendientes a fomentar la actividad gastronómica de la CABA.
- Desarrollar propuestas de potenciación de la industria gastronómica en la CABA.
- Desarrollar e implementar programas asociados a la mejora de la calidad de la oferta gastronómica de la Ciudad, referente a los bienes y servicios públicos y privados.
- Fomentar las iniciativas gastronómicas privadas que permitan el fortalecimiento de la imagen de la CABA en el mundo.
- Realizar estudios específicos respecto del comportamiento de los porteños en el ámbito gastronómico.

Con posterioridad, mediante el Decreto N° 82/19⁸ se ampliaron las *responsabilidades primarias* (vigentes durante el período relevado), a saber:

- Representar a la CABA ante agencias u organismos municipales, provinciales, nacionales o internacionales vinculados a la gastronomía.
- Proponer políticas y diseñar planes, programas y proyectos tendientes a fomentar y potenciar la actividad gastronómica de la CABA.
- Desarrollare implementar programas asociados a la mejora de la calidad de la oferta gastronómica de la CABA, referente a los bienes y servicios públicos y privados.
- Fomentarlas iniciativas gastronómicas privadas que permitan el fortalecimiento de la imagen de la CABA en el mundo. Realizar estudios específicos respecto del comportamiento de los porteños en el ámbito gastronómico.
- Diseñar e implementar proyectos de capacitación para la profesionalización de los oficios relacionados con la gastronomía, destinadas a la población de la CABA, en coordinación con las áreas competentes.
- Proponer acuerdos con los organismos gubernamentales locales, nacionales, internacionales y del tercer sector para potenciar objetivos comunes relativos a la capacitación, promoción de la gastronomía y de la cultura gastronómica en la CABA.

⁸ DECRE-2019-06786727-GCABA-AJG; IF2019-06429648-GCABA-SECDCl; IF-2019-04833736-GCABA-SECDCl.

- Desarrollar y consolidar mecanismos de fortalecimiento, junto a la participación del sector privado en el desarrollo de la industria gastronómica de la CABA.
- Impulsar la innovación y el conocimiento de las buenas prácticas de cocina en el sector gastronómico.
- Desarrollar estrategias para promover e impulsar la sustentabilidad y la calidad de los insumos, productos y servicios de la gastronomía en la CABA.
- Coordinar las actividades y supervisar el funcionamiento de los mercados de servicios gastronómicos ubicados en la CABA.
- Formular propuestas de puesta en valor y recuperación de mercados de servicios gastronómicos y elaborar proyectos de reubicación de estos por razones de interés general.

Las políticas y prioridades definidas por la Dirección General de Desarrollo Gastronómico o sus organismos superiores para el Ejercicio 2019 se correspondían con los objetivos establecidos en la Planificación Estratégica 2019 del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Los objetivos estratégicos relacionados con DGDGAS fueron:

1. "Posicionar a BA como capital gastronómica, maximizando participación de personas en eventos y logrando visibilidad internacional" y,
2. "Reducir la población de jóvenes NINI generando oportunidades reales para su desarrollo Indicadores".

En cumplimiento de sus responsabilidades primarias, la DGDGAS informó que durante el ejercicio 2019 uno de los principales objetivos fue realizar diversos proyectos en la búsqueda de mejorar las propuestas gastronómicas, incorporando patios de comidas y renovando espacios. Continúo generando en varios puntos estratégicos de la Ciudad mercados donde se puedan encontrar productos de calidad y una variada propuesta gastronómica. En ese contexto se destacan las siguientes acciones:

I. Patios de Comida

- a) Patio de los Lecheros: ubicado en el barrio de Caballito (Donato Álvarez 175) este predio se encontraba desocupado. Su inauguración se realizó el 30 de septiembre de 2016. Se mantuvo abierto el primer fin de semana de cada mes con seis Food Trucks y recibió la visita de aproximadamente 2700 vecinos. En 2017 se instalaron 10



contenedores, 40 mesas comunitarias, huerta con verduras de estación y feria de productores directos. Se crearon 50 puestos de trabajo y se mantuvo abierto de viernes a domingo durante todo ese año. Luego, durante 2018, se ampliaron los días de apertura de martes a domingo. Se realizaron eventos tales como "Antojo de cine", "Orgullo BA", Noche de la Gastronomía y "Caribe Sur" contando con un total de 70 empleados y la visita de aproximadamente 80.000 vecinos. Por último, a principios de 2019 se agregó al Patio de los Lecheros aspersores, biblioteca, actividades para chicos/as y visitas de las escuelas a la huerta allí instalada. En el mes de mayo se colocó techo y calefacción para la zona de mesas comunitarias. Durante ese año (2019) trabajaron 95 personas entre cocineros, personal de mantenimiento, limpieza y seguridad y se pudo registrar visitas de 270.000 personas a octubre de dicho año.

- b) Patio de Costanera Norte: A principios de diciembre de 2017 se comenzó con la instalación de agua, luz, 4 contenedores gastronómicos con terraza panorámica, escenario y un contenedor de sanitarios en dicho predio, sito en la Av. Rafael Obligado 7.010, siendo inaugurado el 31 de enero de 2018 encontrándose abierto los sábados y domingos con 35 puestos de trabajo, habiendo recibido la visita de 20.000 vecinos durante los meses de febrero y marzo. Durante 2019 realizaron eventos tales como "Caribe Sur" y "Sur Tropical" logrando una visita de 50.000 vecinos durante su existencia.
- c) Patio Parque Patricios: Este espacio está ubicado en la calle Pepirí 185 y fue inaugurado el 25 de enero de 2019 con 5 contenedores de gastronomía, 1 contenedor de sanitarios, 40 mesas comunitarias, red camuflada para toda la zona de mesas, aspersores y una huerta. Contó con 30 empleadas y se mantuvo abierto de lunes a jueves al medio día y de viernes a domingo todo el día, recibiendo hasta octubre de 2019 la visita de 75.000 vecinos aproximadamente.
- d) Patio Rodrigo Bueno: durante el mes de marzo de 2019 y juntamente con el IVC (Instituto Vivienda Ciudad) se iniciaron las obras en dicho predio ubicado en Puerto Madero, sito en la Av. España 2230 colocando 7 contenedores gastronómicos, 2 contenedores sanitarios, 1 escenario y 50 mesas comunitarias. Su inauguración se produjo el 24 de agosto de 2019 y se mantuvo abierto de viernes a domingo todo el

día contando con 34 puestos de trabajo. Desde su inauguración hasta octubre de 2019 recibió la visita de aproximadamente 4000 vecinos.

II. Mercados Gastronómicos

Al respecto, el objetivo de la DGDGAS fue continuar generando mercados donde se puedan encontrar productos de calidad y una variada propuesta gastronómica. En tal sentido, las mejoras introducidas en los diferentes mercados gastronómicos de la ciudad fueron:

a) Mercado de Belgrano: esta instalación se encuentra ubicada en la calle Juramento N° 2527. El Mercado de Belgrano tiene una superficie de 4893 m2 y 40 locales operativos con 140 empleados. La reinauguración del mercado se realizó el 24 de agosto de 2019. Las acciones de remodelación realizadas durante el 2019 fueron las siguientes:

- ✓ Obra de instalación de nuevos baños internos.
- ✓ Refacción de suelos y techos, solucionando las filtraciones y goteras.
- ✓ Instalación de nuevas marquesinas de todos los locales.
- ✓ Renovación de patio de comidas interno con cúpula vidriada, nuevos pisos estilo colonial y nuevos artefactos de iluminación.
- ✓ Instalación de nuevo patio de comidas exterior con baños para el público y su correspondiente terraza.
- ✓ Construcción de nuevo edificio de administración con sus correspondientes vestuarios, depósitos, oficinas y baños de acceso público.
- ✓ Renovación de puerta de acceso calle Juramento.
- ✓ A partir de las obras que se realizaron se logró una completa ocupación de los locales comerciales.

Asimismo, se llevaron a cabo eventos con el objetivo de incrementar el flujo de vecinos.

b) Mercado de San Nicolás: el Mercado de San Nicolás tiene una superficie de 950m2 y 18 locales operativos. Se encuentra ubicado en la Av. Córdoba N° 1750. Su reinauguración se celebró el día 9 de abril de 2019 contando entonces con 61 empleados. Las acciones de remodelación y revalorización concluidas durante ese período fueron:

- ✓ Tareas de demolición de estructura edilicia previa.
- ✓ Refacción de techos y estructura metálica.
- ✓ Instalación de nuevos baños de damas, caballeros y para personas con discapacidad.
- ✓ Instalación de nuevo patio de comidas y piso de coworking.
- ✓ Construcción en seco y carpintería de todos los locales.

- ✓ Renovación de fachada Av. Córdoba.
- ✓ Cartelería y señalética tanto del mercado como de los locales.
- ✓ Se reorganizó la estructura general del mercado dándole un formato adecuado y ordenado para todos los locales que lo componen. Es importante aclarar que al haber sido recibido tenía un desorden constructivo, y de esta manera permitió que el mercado tenga un 100% de ocupación.
- ✓ Eventos para incrementar la cantidad de visitas y clientes.
- ✓ Desde su reinauguración se pasó de 432 a 1.400 visitas por día, cambiándole absolutamente el funcionamiento al mercado, obteniendo buena repercusión tanto en clientes como en los comerciantes.

c) Mercado de Economía Solidaria de Bonpland: este mercado queda ubicado en la calle Bonpland N° 1660 de la ciudad siendo visitado por personas de todas las edades, turistas y vecinos del barrio donde se puede encontrar locales de indumentaria, frutas, verduras y productos regionales. Durante 2019 se realizaron las siguientes obras;

- ✓ Trabajo sobre techos y ventanales laterales anulando goteras y filtraciones.
- ✓ Instalación de red de agua.
- ✓ Instalación eléctrica a la demanda de los locales.
- ✓ Cambio y colocación de puerta principal.
- ✓ Pintura de fachada por especialista en APH.
- ✓ Asesoramiento a permisionarios y conformación de cooperativa.
- ✓ Instalación de agenda de eventos.

d) Rescisión del contrato de obra pública para el desarrollo del Mercado Retiro: En el año 2019 se rescindió el contrato para el Desarrollo del Mercado de Retiro (Mercado de los Carruajes, sito en Av. Leandro N. Alem 850) toda vez que debido a defectos estructurales del predio detectados en el transcurso de la obra, fue necesario reformular el proyecto ejecutivo aprobado. Cuestiones tales como modificaciones estructurales del edificio debido a cuestiones de estudios de suelo y cateos, filtraciones del sistema cloacal y modificación del sistema de extinción de incendios a fin de dar cumplimiento a la normativa vigente hicieron inviable el proyecto original.

III. Programa de Ingreso a la Gastronomía (PIG)

Entre otras de las acciones desarrolladas la DGDGAS menciona el programa de Ingreso a la Gastronomía (PIG). Este programa tuvo como

misión capacitar en oficios y habilidades gastronómicas a personas en situación de vulnerabilidad social y a empleados gastronómicos con necesidad de crecimiento laboral. Se propusieron cursos de idioma inglés con orientación en gastronomía y talleres de relaciones humanas y talleres para emprendedores gastronómicos. Dicho programa tuvo como visión mejorar el servicio gastronómico de la CABA en el marco de #BACapitalGastronómica a través de las capacitaciones en oficios y habilidades gastronómicas dotando al personal de herramientas prácticas y conceptuales para que se desarrollen profesionalmente o implementen exitosamente sus emprendimientos.

Este programa persiguió los valores de cercanía, así como también la responsabilidad, el entusiasmo y el compromiso. Para ello, mantuvo un contacto personal con los becarios del programa y se establecieron sistemas de soporte y consulta permanente.

El programa dividió su público objetivo en personas con vulnerabilidad social (desocupados y sub ocupados) y empleados gastronómicos, todos divididos en personas sin título secundario ni experiencia, sin título secundario con experiencia, con título secundario sin experiencia y con título secundario con experiencia. El único requisito legal para ingresar al programa fue ser mayor de 18 años y poseer DNI.

En su origen⁹, el programa estableció un cupo de 500 becas. Participaron cinco instituciones (Asociación Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Afines -AHRCC-, Restraining SRL -CAVE-, Asociación de Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Actividades Afines -APPYCE-, Mario de León & Asociados S.A. -DALE CARNEGIE- y Berlitz S.A. en donde se llevaron a cabo todas las capacitaciones ofrecidas por el programa durante el año 2017.

Durante 2018 la oferta de cupos se aumentó a 750 becas y finalmente durante 2019 dicho cupo se incrementó a 1500 becas que fueron otorgadas durante el período marzo a noviembre mediante Resolución N° 44-SECDI/19¹⁰.

También se agregaron capacitaciones específicas para emprendedores gastronómicos que fueron creados a fin de brindar herramientas para

⁹ El programa se creó el día 21 de junio de 2017 mediante Resolución 2017-88-SECDI.

¹⁰ IF-2019-09484468-GCABA-DGDGAS; IF-2019-09487354- GCABA-DGDGAS.

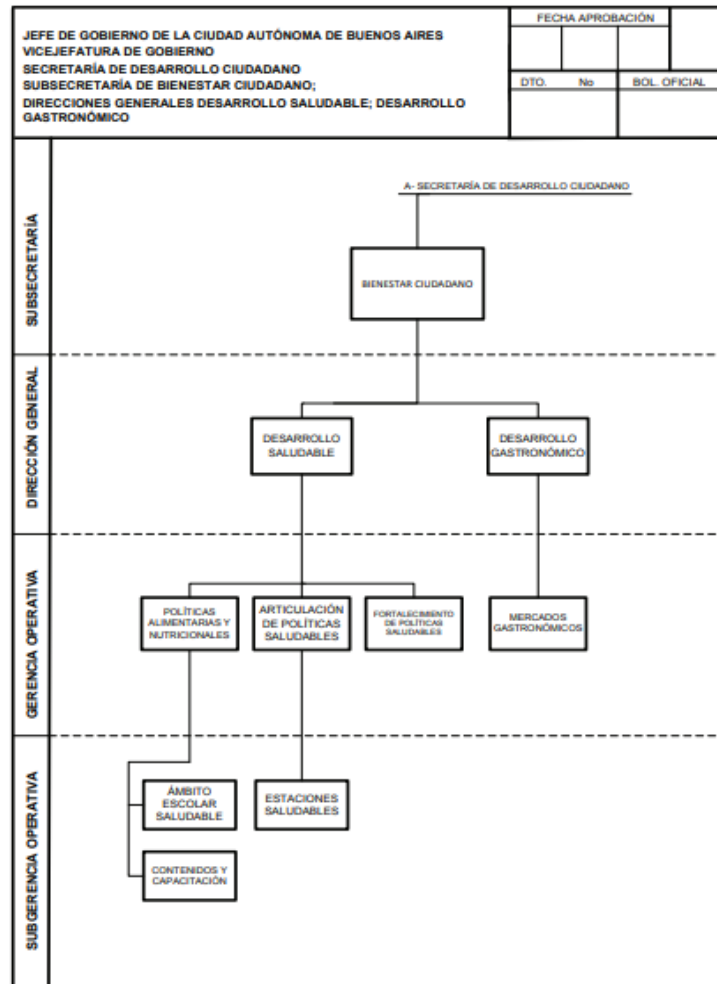
impulsar el desarrollo de actividades gastronómicas por cuenta propia y talleres de relaciones humanas a fin de dotar a los becarios de herramientas que les aseguren mayores posibilidades de éxito en sus entrevistas laborales. Así, la DGDGAS sostiene que una encuesta realizada entre los becarios arrojó que el 30% de ellos obtuvo trabajo gracias a la capacitación recibida mediante este programa. La DGDGAS aún mantiene comunicación e información con los becarios a través de www.facebook.com/comidadpig. Asimismo, mantuvo hasta la actualidad excelente relación con las instituciones capacitadoras.

4.2 Estructura organizacional

Durante el período 2019 la estructura orgánica formal vigente de la Dirección General de Desarrollo Gastronómico estaba dada por el Decreto N° 82/19¹¹ y su Anexo. Se componía de la siguiente forma: un Director General, designado mediante Decreto N° 26/16 (IF-2021-07310648-GCABA-DGDGAS) y un Gerente Operativo de Mercados Gastronómicos, designado mediante Resolución N° 1030-MHGC/17 (IF-2021-07310517-GCABA-DGDGAS) tal como se aprecia en el cuadro siguiente.

¹¹ Boletín Oficial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires – N° 5568 - 27/02/2019.

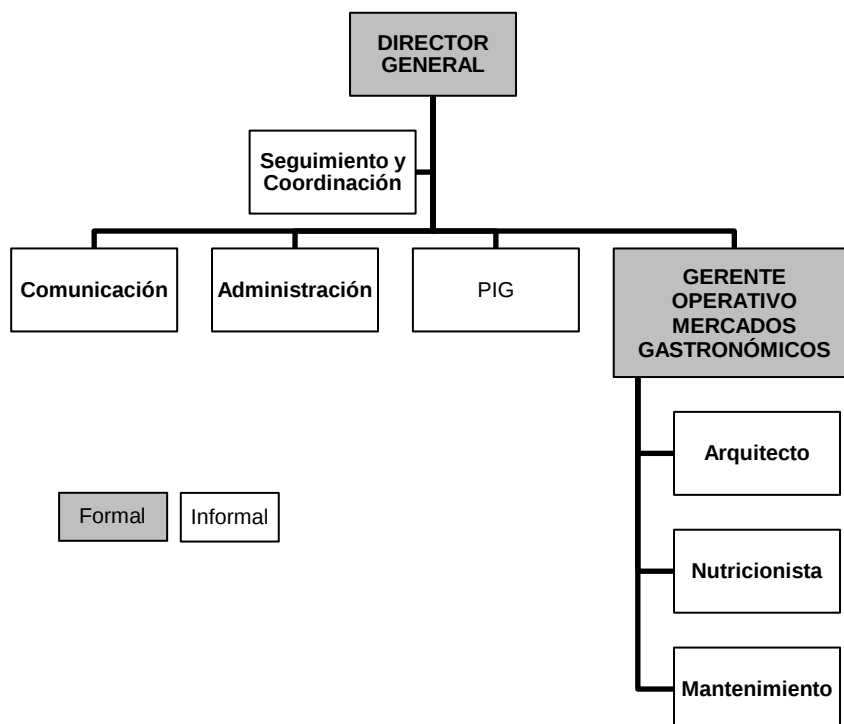
Cuadro N° 1
Estructura Orgánica conforme Decreto N° 82/19



Fuente: Boletín Oficial de la CABA.

Asimismo, conforme informaron las autoridades de la DGDGAS, esta estructura organización fue integrada durante el período relevado (2019) con otras áreas a nivel informal tal como se describe en el cuadro siguiente.

Cuadro N° 2
Estructura Orgánica (formal e informal)



A nuestro requerimiento, la DGDGAS remitió copia del Informe Final de Gestión¹² elaborado por el Director General y correspondiente al período relevado, en el que también abarca una pormenorizada descripción de las tareas ejecutivas realizadas y que puede ser consultado en el siguiente enlace¹³.

4.3 Marco normativo

El marco normativo que regula el objeto de la presente auditoría está dado por:

- Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Ley N° 70¹⁴: Sistema de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector Público de la Ciudad de Buenos Aires.

¹² En cumplimiento de lo establecido por el artículo 25 de la ley 70.

¹³ <https://documentosboletinoficial.buenosaires.gob.ar/publico/PE-RES-AVJG-AVJG-49-20-ANX.pdf>

¹⁴ Boletín Oficial de la CABA N° 539.

- Ley N° 2095¹⁵ (texto consolidado): Ley de Compras y Contrataciones del GCBA.

El marco normativo general de la Dirección General Desarrollo Gastronómico es el Decreto 363/15¹⁶ y sus modificatorios. Con posterioridad, éste fue derogado por el Decreto N° 463/19, el cual aprobó la nueva estructura orgánico funcional dependiente del Poder Ejecutivo del GCBA.

En cuanto a los tres Centros de Abastecimiento Municipal (CAM) N° 72 "*Mercado de San Nicolás*", sito en la Avda. Córdoba 1750, N° 128 "*Mercado de Belgrano*", sito en la calle Juramento 2528, y el *Mercado Gastronómico "Marcelo T. de Alvear"*, sito en la calle Bonpland 1660, a cargo de la Dirección General bajo análisis, se encuentran regulados en el marco de las Ordenanzas N° 33.313¹⁷, N° 43.273¹⁸ y su Decreto reglamentario N° 3.142/89¹⁹, las Disposiciones N° 9-DGDGAS/17²⁰, N° 23-DGDGAS/19 y su modificatoria N° 43-DGDGAS/19.

Los Centros de Abastecimiento Municipal (CAM) cuentan con un reglamento de procedimiento que fue aprobado mediante Disposición N° 23-DGDGAS/19²¹ y modificado mediante Disposición N° 43-DGDGAS/19²².

Por otra parte, la Ley N° 5.707²³ establece el marco regulatorio para la habilitación general de vehículos gastronómicos y el otorgamiento de permisos particulares de uso precario para la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas en vehículos gastronómicos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El procedimiento de sorteo público de emplazamiento de vehículos gastronómicos en el espacio público fue aprobado mediante Disposición N° 28-DGDGAS/18²⁴, según lo normado por la Ley 5.707. En su art.12 encomienda a la Dirección General de Desarrollo Gastronómico "la elaboración del registro de

¹⁵ Boletín Oficial de la CABA N° 2557.

¹⁶ Boletín Oficial de la CABA N° 4783.

¹⁷ IF-2021-07310238-GCABA-DGDGAS.

¹⁸ IF-2021-07310455- GCABA-DGDGAS.

¹⁹ IF-2021-07309856-GCABADGDGAS.

²⁰ DI-2017-9-DGDGAS y DI-2017-14098083- DGDGAS.

²¹ DI-2019-23-GCABA-DGDGAS; IF2019-16438998-GCABA-DGDGAS y IF-2019-16438990-GCABA-DGDGAS.

²² DI-2019-43-GCABA-DGDGAS y IF-2019-32603231-GCABADGDGAS.

²³ Boletín Oficial de la CABA N° 5048.

²⁴ DI-2018-13475757-DGDGAS y IF2018-13473416-DGDGAS.

Habilitación General de Vehículos Gastronómicos", donde debería detallar los vehículos gastronómicos habilitados por la Agencia Gubernamental de Control, notificando fehacientemente al Ministerio de Ambiente y Espacio Público de cada inclusión, eliminación o modificación que pudiera acaecer respecto de los habilitados; y en el Art.19 expresa que el Ministerio de Ambiente y Espacio Público deberá elaborar el registro de Permisos particulares de uso precario de Vehículos Gastronómicos, detallando los vehículos gastronómicos con permiso particular de uso precario, notificando fehacientemente a la Agencia Gubernamental de control de cada inclusión, eliminación o modificación que pudiera acaecer respecto de los permisionarios.

Con posterioridad, el 13 diciembre del año 2018 se sancionó la Ley 6136, en su Art. 1º crea el Registro Único de Vehículos Especiales; en su Art. 22 deroga los artículos 12 y 19 de la Ley 5707 aludidos en el párrafo anterior, quitándole a la DGDGAS la obligación de elaborar un Registro de habilitación de vehículos gastronómicos durante el período relevado.

El Programa de Ingreso a la Gastronomía (PIG) se creó en el ámbito de la DGDGAS mediante Resolución Nº 88-SECDI-17, actualmente se rige por lo establecido en la Resolución Nº 44-SECDI-19²⁵.

La DGDGAS cuenta con un procedimiento de solicitud de permisos de uso precario y gratuito dispuesto por Disposición Nº 9-DGDGAS/17²⁶.

4.4 Antecedentes de control interno

Desde su creación en el ejercicio 2015, la DGDGAS fue objeto de una auditoría interna producida por la Unidad de Auditoría Interna Legal y Técnica²⁷ a fin de analizar la actividad desarrollada por esa Dirección General.

Las tareas de campo del citado informe se realizaron en los meses de julio, agosto y septiembre de 2017 en la oficina de la DGDGAS, ubicada en Uspallata 3160, Piso 1º, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y arrojaron como conclusión que: *"...no obstante la limitación al alcance descripta en el acápite 2.4 del presente informe y las observaciones formuladas, la puesta en práctica de las recomendaciones esgrimidas tenderá a mejorar y fortalecer los*

²⁵ IF-2019-09484468-GCABA-DGDGAS; IF-2019-09487354- GCABA-DGDGAS.

²⁶ DI-2017-9-DGDGAS y DI-2017-14098083- DGDGAS.

²⁷ IF-2017-25150925-UAILYT. Proyecto 12/17, Informe Nº 23/UAILYT.

procedimientos utilizados, en especial lo atinente al cumplimiento de la normativa y la incorporación de controles, los que reforzarán el ambiente de control existente, a la vez que favorecerán el incremento del orden administrativo. Sin embargo, corresponde mencionar que la DGDGAS cumple con las responsabilidades primarias que le fueron encomendadas".

4.5 Programa Presupuestario

La DGDGAS tuvo a su cargo la ejecución del programa presupuestario N° 33. El objetivo del programa fue diseñar y proponer políticas, planes, proyectos y actividades tendientes a fomentar la actividad gastronómica de la CABA, potenciando la industria, mejorando la calidad de la oferta gastronómica y aumentando la iniciativa privada del rubro.

En la misma línea, el programa tenía a cargo la apertura, mantenimiento y gerenciamiento de diferentes clases de espacios gastronómicos apuntados tanto al abastecimiento de materias primas como a la oferta de comidas elaboradas listas para consumir.

En este sentido otro bien producido por este programa fue la puesta en valor de inmuebles propios del Gobierno de la CABA y otros, entregados en comodato por parte del Estado Nacional en pos de mejorar el desarrollo de la industria gastronómica en sectores de la ciudad con oferta deficiente, a saber:

- Centro de Abastecimiento Municipal N°72 "Mercado de San Nicolás": Titular CABA, adquirido mediante expropiación.
- Centro de Abastecimiento Municipal N°128 "Mercado de Belgrano": Titular CABA, no fue posible obtener información acerca de su método de adquisición. Se nos hizo saber que no consta en el Registro Único de Bienes Inmuebles.
- Mercado Gastronómico Marcelo T. de Alvear: Titular CABA adquirido mediante compraventa.
- Respecto a los inmuebles entregados en comodato por el Estado Nacional la DGDGAS no informó aquellos que hayan sido objeto de obras de puesta en valor.

Por último, el programa apuntó también al mejoramiento de la oferta existente desde el punto de vista del desarrollo del capital humano a partir de programas de educación presencial para empleados o interesados en el sector gastronómico.

Ello se realizó bajo dos modalidades, una primera etapa de manera articulada con centros de educación privados y organizaciones de la sociedad civil, y la segunda etapa se desarrolló en centros educativos con docentes propios de la repartición.

El programa presupuestario se dividió en cuatro actividades de las cuales las más relevantes fueron las siguientes:

- ✓ Desarrollo de Espacios Gastronómicos, centrada en el mejoramiento de la oferta gastronómica y,
- ✓ Programa de Ingreso a la Gastronomía, centrada en el mejoramiento del capital humano interviniente en la industria gastronómica.

Las conclusiones de la evaluación del programa²⁸ fueron las siguientes: *"...a través de la evaluación del desempeño programático se concluyó que los principales logros fueron alcanzados durante el ejercicio 2019. Se fomentó la actividad gastronómica en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. De esta forma, potenciamos la industria y su diversificación en cuanto a la calidad de oferta gastronómica acompañada del sector privado de dicho rubro. Se focalizó en diferentes clases de espacios gastronómicos apuntados tanto al abastecimiento de materias primas como a la oferta de comidas elaboradas listas para consumir. En ese sentido, otro punto a destacar fue la puesta en valor de inmuebles propios del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y otros entregados en comodato por parte del Estado Nacional en pos de mejorar el desarrollo de la industria gastronómica en sectores de la ciudad con oferta deficiente. Por último, el programa contribuyó al desarrollo del capital humano a partir de programas de educación presencial para empleados o interesados en el sector Gastronómico. Ello se plasmó bajo dos modalidades, la primera de manera articulada con centros de educación privados y organizaciones de la sociedad civil y, la segunda en centros educativos con docentes propios de la repartición".*

Este programa no poseía metas físicas por tratarse de un programa instrumental.

En el cuadro siguiente se puede observar el Programa Presupuestario 33 a cargo de la unidad ejecutora 9987, DGDGAS, con sus asignaciones presupuestarias en detalle por inciso y crédito aprobado, vigente, comprometido y devengado.

²⁸ Fuente: buenosaires.gov.ar/Hacienda y Finanzas/Contaduría General/Cuentas Anuales de Inversión/ 2019/Tomo 4 OGEPU.

Cuadro N° 3

PROGRAMA	33	Crédito Sanción	Vigente	Compromiso	Devengado
Inciso	1	Gastos de Personal	4.713.117,00	6.011.399,00	6.011.392,43
Inciso	2	Bienes de Consumo	150.000,00	56.501,00	56.499,49
Inciso	3	Servicios no Personales	26.226.052,00	19.929.937,00	19.928.326,82
Inciso	4	Bienes de Uso	0,00	61.632,00	61.631,74
	TOTAL	31.089.169,00	26.059.469,00	26.057.850,48	25.993.980,99

Fuente: SIGAF. Ejecución Presupuestaria Jurisdicción: 20 - Unidad Ejecutora: 9987 - Programa: 33

El presupuesto asignado originalmente para el Ejercicio 2019 de Políticas de Desarrollo Gastronómico fue de \$31.089.169,00. A partir de la distribución presupuestaria aprobada para el Ejercicio bajo análisis y teniendo en cuenta el Resumen de Ejecución Presupuestaria expuesto en la Cuenta de Inversión 2019 y el listado de transacciones efectuadas durante el ejercicio brindado por la Contaduría General (SIGAF), se pudieron confeccionar los cuadros que se muestran a continuación:

Cuadro N° 4
Evolución Presupuestaria 2019

	Periodo 2019	Sancionado	Modificaciones	Vigente	Devengado
Juris 20	JEFATURA DE GOBIERNO				
UE 9987	D.G. Desarrollo Gastronómico				
Prog 33	Políticas de Desarrollo Gastronómico	31.089.169,00	-5.029.700,00	26.059.469,00	25.993.980,00

Fuente: Elaboración propia en base a datos provenientes del crédito sancionado 2019, y SIGAF.

Cuadro N° 5
Evolución Presupuestaria periodos anteriores

Juris. 20	JEFATURA DE GOBIERNO	PERIODO 2018	PERIODO 2017	PERIODO 2016
UE 9987	D.G. Desarrollo Gastronómico	Devengado	Devengado	Devengado
Prog. 33	Políticas de Desarrollo Gastronómico			
1	GASTOS EN PERSONAL	4.605.525,00	3.749.577,00	2.322.836,00
2	BIENES DE CONSUMO	455.348,00	160.163,00	68.685,00
3	SERVICIOS NO PERSONALES	29.552.264,00	58.077.822,00	3.218.833,00
4	BIENES DE USO	1.493.962,00	39.665,00	0,00
	TOTALES	36.107.099,00	62.027.227,00	5.610.354,00

Fuente: Elaboración propia en base a datos provenientes de la cuenta inversión años 2016,2017, 2018.

Cuadro N° 6
Distribución por Proyecto, Actividad y Obra, según presupuesto aprobado

Proyecto	Act.	Obra	Descripción	Importe	%
0	1000	0	CONDUCCIÓN	12.289.507,00	39,53
0	2000	0	ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS GENERALES	1.349.662,00	4,34
0	10000	0	DESARROLLO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS	12.950.000,00	41,65
0	11000	0	PROGRAMA DE INGRESO A LA GASTRONOMIA	4.500.000,00	14,47
			TOTALES	31.089.169,00	100,00

Fuente: Datos provenientes del crédito sancionado 2019, OGEPU, SIGAF, distribución del crédito por actividad y obra.

“2021- Año del Bicentenario de la Universidad de Buenos Aires”

Cuadro N° 7
Crédito sancionado por Inciso:

Inc.	Descripción	Importe	%
1	Gastos en personal	4.713.117,00	15,16
2	Bienes de consumo	150.000,00	0,48
3	Servicios no personales	26.226.052,00	84,36
4	Bienes de uso	0,00	0,00
TOTALES		31.089.169,00	100,00

Fuente: En base a datos provenientes del crédito sancionado 2019, SIGAF, porcentaje de distribución por inciso.

Cuadro N° 8
Modificaciones al Crédito Inicial por Proyecto, Actividad y Obra
(según transacciones realizadas en el ejercicio bajo análisis y lo expuesto en la Cuenta de Inversión 2019)

Proy	Act	Obra	Descripción	Sanción	Modificación Presupuestaria	Vigente	% Modif
0	1000	0	Conducción	12.289.507,00	6.313.818,00	18.603.325,00	51,38
0	2000	0	Administración y Servicios Generales	1.349.662,00	298.682,00	1.648.344,00	22,13
0	10000	0	Desarrollo de Espacios Gastronómicos	12.950.000,00	-11.552.340,00	1.397.660,00	-89,21
0	11000	0	Programa de Ingreso a la Gastronomía	4.500.000,00	-89.860,00	4.410.140,00	-2,00
TOTALES				31.089.169,00	-5.029.700,00	26.059.469,00	-16,18²⁹

Fuente: Elaboración propia en base de datos obtenidos de la distribución de créditos sancionados 2019, OGEPU, SIGAF, Cuenta Inversión y porcentaje de la modificación respecto al sancionado, análisis horizontal.

Cuadro N° 9
Modificaciones al Crédito Inicial por Inciso
(según transacciones realizadas en el ejercicio bajo análisis y lo expuesto en la Cuenta de Inversión 2019)

Inciso	Descripción	Modificaciones	%
1	Gastos en personal	1.298.282,00	25,81
2	Bienes de consumo	-93.499,00	-1,86
3	Servicios no personales	-6.296.115,00	-125,18
4	Bienes de uso	61.632,00	1,23
TOTALES		-5.029.700,00	100,00

Fuente: Elaboración propia en base de datos obtenidos, OGEPU, SIGAF, Cuenta Inversión 2019, análisis vertical, porcentaje de distribución de las modificaciones entre los incisos

Cuadro N° 10
Modificaciones presupuestarias

Inciso	Descripción	Sanción	Modificación	Vigente	%
1	GASTOS EN PERSONAL	4.713.117,00	1.298.282,00	6.011.399,00	27,55
2	BIENES DE CONSUMO	150.000,00	-93.499,00	56.501,00	-62,33
3	SERVICIOS NO PERSONALES	26.226.052,00	-6.296.115,00	19.929.937,00	-24,01
4	BIENES DE USO	0,00	61.632,00	61.632,00	100,00
TOTALES		31.089.169,00	-5.029.700,00	26.059.469,00	-16,18

Fuente: Elaboración propia, en base a los datos obtenidos del Distributivo de Créditos 2019, SIGAF y Cuenta Inversión 2019, análisis horizontal.

²⁹ Nota aclaración: La última columna indica que porcentaje aumento o disminuyo el crédito sancionado que da por resultado la modificación presupuestaria (Por ejemplo la última columna de totales indica que el sancionado disminuyó un 16.18 %)

En el cuadro precedente se puede observar que todos los incisos sufrieron modificaciones presupuestarias. De su lectura se puede apreciar una variación entre el Crédito sancionado y el Vigente por incisos, resultando la modificación una variación negativa en un - 16,18 %, lo que representa la suma en AR\$ - 5.029.700,00.

En cuanto a las variaciones por incisos:

- ✓ Se puede observar que el mayor aumento es el Inciso 1 Gastos en Personal, que obtuvo un aumento del 27,55% lo que monetariamente representó AR\$ 1.298.282,00.
- ✓ En cambio, en el inciso 4 Bienes de Uso, en un 100%, crédito no existente al inicio, equipo de oficina y moblaje (4.3.7), lo que monetariamente representa AR\$ 61.632,00.
- ✓ Por último, los incisos 2 Bienes de Consumo y 3 Servicios no Personales, sufrieron disminuciones en un -62,33% y -24,01% respectivamente lo que monetariamente representan (AR\$ -93.499,00) y (AR\$ -6.296.115,00).

Cuadro N° 11
Desagregado de las modificaciones presupuestarias

Inciso/PP/Parcial	Modificación	Descripción	%
1	1.298.282,00	GASTOS DE PERSONAL	-25,812
1	763.334,00	Personal permanente	58,796
1	579.428,00	Retribución por cargo	75,908
4	56.078,00	Sueldo anual complementario	7,346
6	117.828,00	Contribuciones Patronales	15,436
7	10.000,00	Complementos	1,310
5	19.204,00	Asistencia social Personal	1,479
1	19.204,00	Seguro de riesgo de trabajo	100,000
7	515.744,00	Gabinete de autoridades superiores	39,725
1	406.159,00	Retribución por cargo	78,752
4	32.401,00	Sueldo anual complementario	6,282
6	77.184,00	Contribuciones Patronales	14,966
2	-93.499,00	BIENES DE CONSUMO	1,859
1	-140.991,00	Productos alimenticios, agropecuarios y forestares	150,794
1	-140.991,00	Productos alimenticios, agropecuarios y forestares	100,000
5	29.617,00	Productos químicos, combustibles y Lubricantes	-31,676
5	29.525,00	Tintas, pinturas y colorantes	99,689
9	92,00	Otros no especificados precedentemente	0,311
9	17.875,00	Otros bienes de consumo	-19,118
2	1.839,00	Útiles de escritorio, oficina y enseñanza	10,288
3	16.036,00	Útiles y materiales eléctricos	89,712
3	-6.296.115,00	SERVICIOS NO PERSONALES	125,179
2	351.880,00	Alquileres y Derechos	-5,589

“2021- Año del Bicentenario de la Universidad de Buenos Aires”

2	351.880,00	Alquiler de maquinaria, equipo y medios de transporte	100,000
3	-10.300.000,00	Mantenimiento, reparación y limpieza	163,593
1	-6.800.000,00	Mantenimiento, y reparación de edificios y locales	0,000
5	-3.500.000,00	Limpieza, aseo y fumigación	33,981
4	4.106.387,00	Servicios profesionales, técnicos y operativos	-65,221
9	4.106.387,00	Otros no especificados precedentemente	100,000
5	725.466,00	Servicios especializados, comerciales y financieros	-11,522
2	876.165,00	Servicios especializados	-13,916
3	-150.699,00	Imprenta, publicaciones y reproducciones	2,394
7	-36.753,00	Pasajes, viáticos y movilidad	0,584
8	-36.753,00	Movilidad	100,000
9	-1.143.095,00	Otros servicios	18,156
2	55.986,00	Servicios comidas, viandas y refrigerios	-4,898
5	-241.740,00	Convenios de asistencia técnica	21,148
9	-957.341,00	Otros no especificados precedentemente	83,750
4	61.632,00	BIENES DE USO	-1,225
3	61.632,00	Maquinaria y Equipo	100,000
7	61.632,00	Equipo de oficina y mobiliario	100,000
Total general	-5.029.700,00		100,000

Fuente: SIGAF

Cuadro N° 12

Devengado por Proyecto, Actividad y Obra y su incidencia porcentual sobre el presupuesto vigente (según el listado de Transacciones 2019)

Proyecto	Actividad	Obra	Descripción	Vigente	Devengado	% Dev / Vig
0	0	0	Políticas de Desarrollo Gastronómico	26.059.469,00	25.993.980,48	99,75
0	1000	0	Conducción	18.603.325,00	18.535.949,20	99,64
0	2000	0	Administración y Servicios Generales	1.648.344,00	1.682.297,08	102,06
0	10000	0	Desarrollo de Espacios Gastronómicos	1.397.660,00	1.365.595,00	97,98
0	11000	0	Programa de Ingreso a la Gastronomía	4.410.140,00	4.410.139,20	100,00

Fuente: Elaboración propia, en base a los datos obtenidos del Distributivo de Créditos 2019, OGEPU, SIGAF y Cuenta Inversión 2019, análisis horizontal.

El cuadro precedente refleja el porcentaje que se devengó del crédito vigente, por ejemplo en la última columna se devengó el 99,75 % del vigente por actividad y obra.

Cuadro N° 13

Devengado por Inciso

(según el listado de Transacciones 2019 y su incidencia porcentual sobre el presupuesto vigente)

Inciso	Descripción	Vigente	Devengado	% Dev / Vig
1	Gastos en Personal	6.011.399,00	6.011.392,43	100,00
2	Bienes de Consumo	56.501,00	56.500,00	100,00
3	Servicios No Personales	19.929.937,00	19.864.456,82	99,67
4	Bienes de Uso	61.632,00	61.631,74	100,00
	TOTALES	26.059.469,00	25.993.980,99	99,75

Fuente: Elaboración propia, en base a los datos obtenidos del Distributivo de Créditos 2019, SIGAF y Cuenta Inversión 2019, análisis horizontal.

En este caso, el cuadro que antecede refleja el porcentaje que se devengó del crédito vigente por inciso. En la última columna se observa que el porcentaje de ejecución total del Crédito Devengado respecto al Crédito Vigente fue del 99,75%. En cuanto al porcentaje de ejecución por incisos, se puede observar que los incisos 1 Gastos de Personal, 2 Bienes de Consumo, y 4, Bienes de Uso, se han devengado la totalidad de su Crédito Vigente. Para el caso del inciso 3 Servicios no Personales se devengó el 99,67%.

Cuadro N° 14
Devengado por Inciso y su incidencia porcentual sobre el Devengado Total
(según el listado de Transacciones 2019)

Inciso	Descripción	Vigente	Devengado	% Dev / Dev. Total
1	Gastos en Personal	6.011.399,00	6.011.392,43	23,13
2	Bienes de Consumo	56.501,00	56.500,00	0,22
3	Servicios No Personales	19.929.937,00	19.864.456,82	76,42
4	Bienes de Uso	61.632,00	61.631,74	0,24
TOTALES		26.059.469,00	25.993.980,99	100,00

Fuente: SIGAF 2019

Cuadro N° 16
Devengado por Proyecto, Actividad, Obra según el listado de Transacciones 2019 y su incidencia porcentual sobre el Devengado Total

Proyecto	Actividad	Obra	Descripción	Vigente	Devengado	% Dev / Vig
0	1000	0	Conducción	18.603.325,00	18.535.949,20	71,31
0	2000	0	Administración y Servicios Generales	1.648.344,00	1.682.297,08	6,47
0	10000	0	Desarrollo de Espacios Gastronómicos	1.397.660,00	1.365.595,00	5,25
0	11000	0	Programa de Ingreso a la Gastronomía	4.410.140,00	4.410.139,20	16,97
TOTAL				26.059.469,00	25.993.980,48	100,00

Fuente: SIGAF 2019

Cuadro N° 17
Devengado por Inciso, Partida Principal y Partida Parcial según el listado de Transacciones 2019 y su incidencia porcentual sobre el Devengado Total

INCISO/P.PRINCIPAL /P. PARCIAL	Devengado	%	DESCRIPCION
1	6.011.392,43	100,00	GASTOS DE PERSONAL
2	56.499,49	100,00	BIENES DE CONSUMO
1	9.008,65	15,94	Productos alimenticios agropecuarios y forestales
1	9.008,65	100,00	Alimentos para personas
5	29.616,26	52,42	Productos químicos, combustibles y lubricantes
5	29.524,76	99,69	Tintas, pinturas y colorantes
9	91,50	0,31	Otros no especificados precedentemente
9	17.874,58	31,64	Otros bienes de consumo
2	1.838,98	10,29	Útiles de escritorio, oficina y enseñanza
3	16.035,60	89,71	Útiles y materiales eléctricos
3	19.864.456,82	100,00	SERVICIOS NO PERSONALES

“2021- Año del Bicentenario de la Universidad de Buenos Aires”

2	351.879,20	1,77	Alquileres y Derechos
2	351.879,20	100,00	Alquiler de maquinaria, equipo y medios de transporte
4	12.468.569,00	62,77	Servicios profesionales, técnicos y operativos
9	12.468.569,00	100,00	Otros no especificados precedentemente
5	2.048.929,12	10,31	Servicios especializados, comerciales y financieros
2	893.980,12	43,63	Servicios especializados
3	1.154.949,00	56,37	Imprenta, publicaciones y reproducciones
7	313.246,75	1,58	Pasajes, viáticos y movilidad
8	313.246,75	100,00	Movilidad
9	4.681.832,75	23,57	Otros servicios
2	70.126,75	1,50	Servicios de comidas, viandas y refrigerios
5	4.258.260,00	90,95	Convenios de asistencia técnica
9	353.446,00	7,55	Otros no especificados precedentemente
4	61.631,74	100,00	BIENES DE USO
3	61.631,74	100,00	Maquinaria y Equipo
7	61.631,74	100,00	Equipo de oficina y mobiliario
Total general	25.993.980,48	100,00	

Fuente: Elaboración propia en base a los datos obtenidos del Distributivo de Créditos, SIGAF y Cuenta Inversión 2019 desagregado incisos, 2, 3, y 4.

4.6 Cajas Chicas Comunes, Especiales y Gastos de Movilidad

Seguidamente se exponen las rendiciones y aprobaciones de las cajas chicas comunes y gastos de movilidad utilizados por la DGDGAS durante el período relevado, en el que no contó con cajas chicas especiales.

Cuadro N° 18

Caja Chica Común 2019³⁰	
Rendición N° 1:	-Importe rendido: Pesos treinta y cinco mil quinientos cincuenta y cuatro con 05/100 (\$ 35.554,05). -Acto administrativo de aprobación del gasto: DI-2019-27-GCABA-DGDGAS. -Informe de aprobación de la rendición: IF-2019-18811387-GCABA-DGTALAVJG.
Rendición N° 2	-Importe rendido: Pesos cuarenta mil ciento veinticuatro con 84/100 (\$ 40.124,84). -Acto administrativo de aprobación del gasto: DI-2019-42-GCABA-DGDGAS. -Informe de aprobación de la rendición: IF-2019-32242016-GCABA-DGTALAVJG.
Rendición N° 3	-Importe rendido: Pesos cinco mil trescientos ochenta y seis con 99/100 (\$ 5.386,99). -Acto administrativo de aprobación del gasto: DI-2019-51-GCABA-DGDGAS. -Informe de aprobación de la rendición: IF-2019-37109577-GCABA-DGTALAVJG.

Cuadro N° 19

Gastos de Movilidad 2019 (EX-2019-04595278-GCABA-DGDGAS)	
1er Trimestre	-Importe rendido: Pesos setenta y nueve mil ochocientos cincuenta y cinco con 75/100 (\$ 79.855,75). -Acto administrativo de aprobación del gasto: DI-2019-20-GCABA-DGDGAS. -Informe de aprobación de la rendición: IF-2019-14114152-GCABA-DGTALAVJG.
2do Trimestre	-Importe rendido: Pesos setenta y nueve mil ochocientos sesenta y uno con 65/100 (\$ 79.861,65). -Acto administrativo de aprobación del gasto: DI-2019-35-GCABA-DGDGAS. -Informe de aprobación de la rendición: IF-2019-23852297-GCABA-DGTALAVJG.
3er Trimestre	-Importe rendido: Pesos setenta y nueve mil quinientos cincuenta y cinco con 40/100 (\$ 79.555,40). -Acto administrativo de aprobación del gasto: DI-2019-40-GCABA-DGDGAS.

³⁰ EX-2019-04416708-MGEYA-DGDGAS.

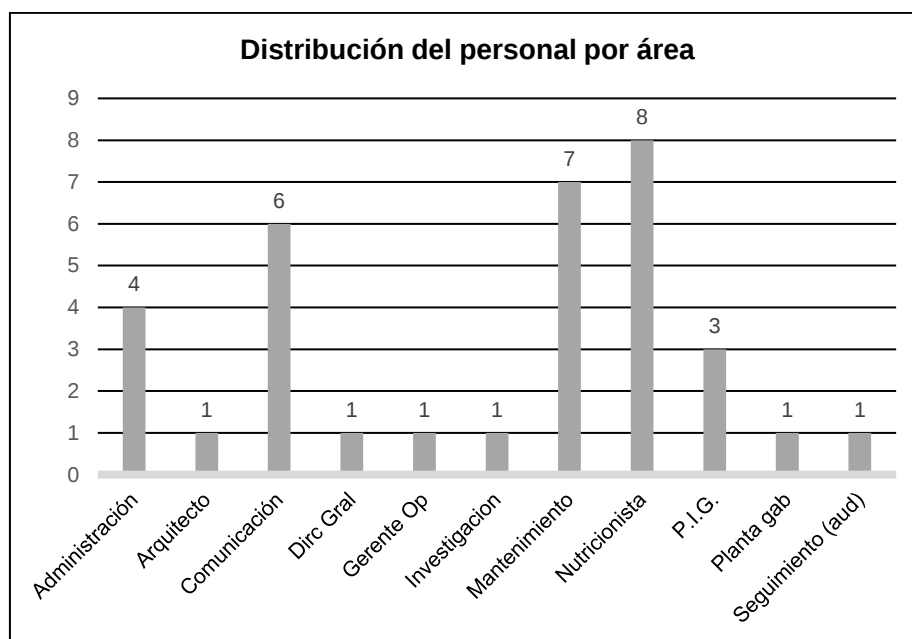
	-Informe de aprobación de la rendición: IF-2019-31432839-GCABA-DGTALAVJG.
4to Trimestre	-Importe rendido: Pesos setenta y tres mil novecientos setenta y tres con 95/100 (\$73.973,95). -Acto administrativo de aprobación del gasto: DI-2019-52-GCABA-DGDGAS. -Informe de aprobación de la rendición: IF-2019-37120099-GCABA-DGTALAVJG.

Asimismo, cabe consignar que la DGDGAS informó que fue la Subsecretaria de Bienestar Ciudadano, (de la cual dependía) la repartición que elaboró el Plan Anual de Compras para el ejercicio 2019 por lo tanto no contó con uno propio. A mayor abundamiento nos hizo saber también que en el Plan Anual de Compras de la Subsecretaria de Bienestar Ciudadano para el ejercicio relevado no fueron contemplados procesos licitatorios con destino a las DGDGAS.

4.7 Recursos Humanos

La DGDGAS contó con un total de treinta y cuatro (34) agentes durante el ejercicio 2019 repartidos en las distintas áreas de la organización, a saber:

Cuadro N° 20



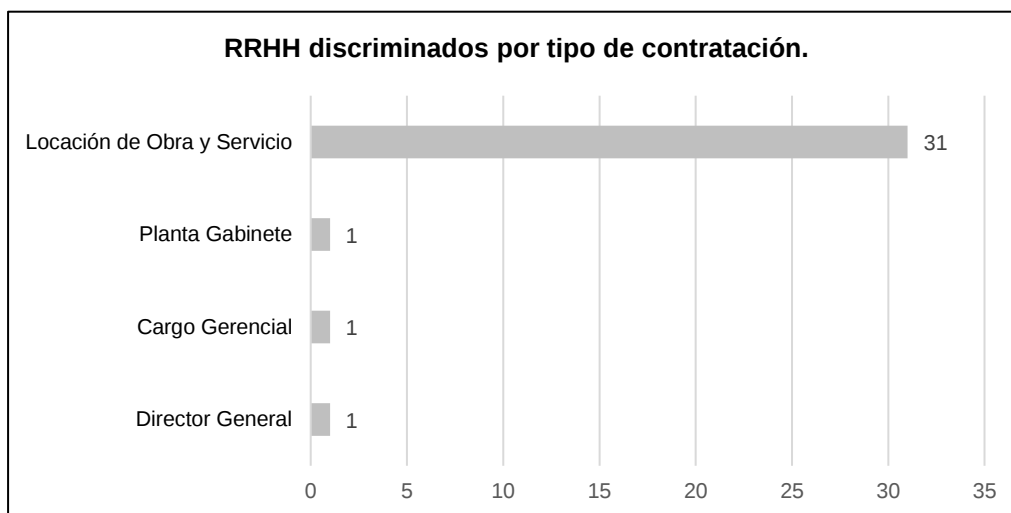
Dentro de cada área, los RRHH relevados cumplieron las siguientes funciones:

Cuadro N° 21

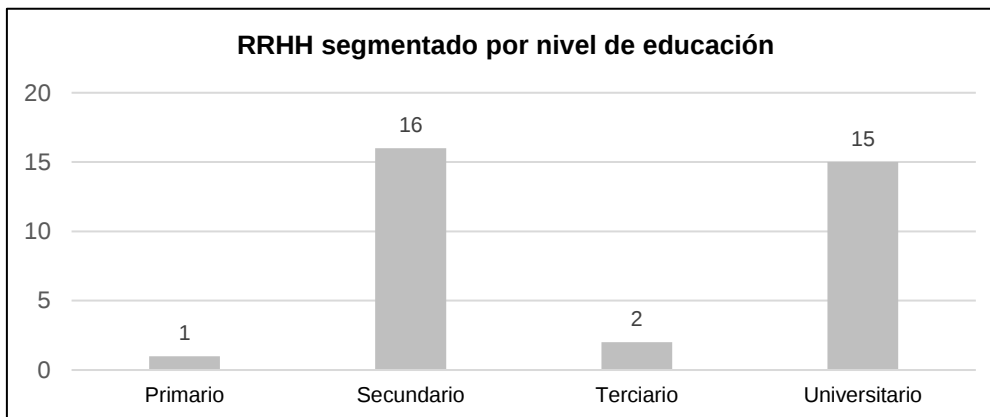
Administración:	- Formulación, Administración y control - Gestión de compras y contrataciones - Asesoría legal - Patios Gastronómicos
Arquitecto:	- Inspección y/o Verificación de cumplimiento
Comunicación:	- Gestión de telecomunicaciones y sistemas de información - Eventos - Planificación y coordinación de actividades - Prensa y Comunicación
Investigación:	- Técnicas, Administrativas y Legales
Mantenimiento:	- Reparación edilicia - Inspección y/o Verificación de cumplimiento
Nutricionista:	- Atención a consultas - Capacitación y concientización del ciudadano
PIG:	- Programa de ingreso a la gastronomía - Planificación y coordinación de actividades
Seguimiento:	- Auditoria, control de gestión y mejora de procesos

Respecto a la situación de revista del personal y como resultado del relevamiento realizado surge que, exceptuando el cargo de Director General, el cargo gerencial y el de planta de gabinete, los 31 agentes restantes revistan bajo la figura de contratación de locación de obra y servicio con altas y bajas de contratos realizadas durante el período relevado.

Cuadro N° 22



Cuadro N° 23



4.8 Manuales de normas y procedimientos. Circuitos Administrativos.

En primer lugar, cabe señalar que para el desarrollo de sus actividades y funciones la DGDGAS no contaba con manuales de procedimientos aprobados durante el período relevado.

No obstante, existieron procedimientos normados como el de *solicitud de permisos de uso precario y gratuito* dispuesto mediante la Disposición N° 9-DGDGAS/17 (DI-2017-9-DGDGAS y DI-2017-14098083-DGDGAS)³¹. Durante el período relevado se otorgaron once (11) permisos de uso precario, a través de las Disposiciones 5-DGDGAS/19, 6-DGDGAS/19, 7-DGDGAS/19, 8-DGDGAS/19, 11-DGDGAS/19, 12-DGDGAS/19, 17-DGDGAS/19, 26-DGDGAS/19, 30-DGDGAS/19, 33-DGDGAS/19 y 34-DGDGAS/19. Durante el mencionado período no hubo revocaciones de estos.

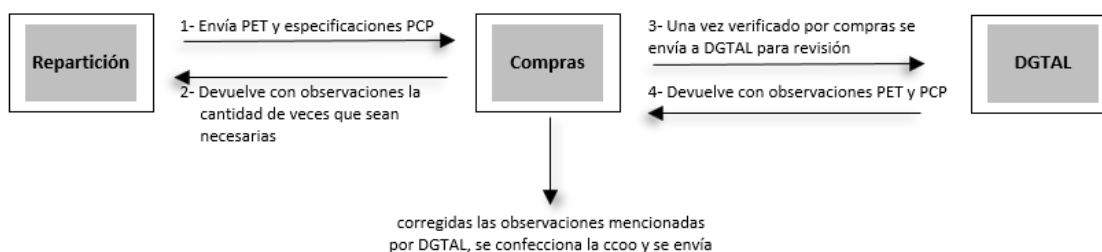
En cuanto al registro de permisos de uso otorgados es interno y reviste carácter informal. Se encuentra en formato Excel y circula en la Dirección General. Es modificado cada vez que se otorga un nuevo permiso o bien cuando existe alguna modificación. Sin perjuicio de ello, hay registro de cada permiso de uso otorgado en el correspondiente expediente por el cual tramitó.

³¹ Al respecto, la DGDGAS informó que actualmente se encuentra en proceso la modificación del precitado procedimiento, en el que se modificarán los requisitos, así como también la modalidad de inicio y desarrollo del procedimiento el que se realizará mediante la plataforma de Trámites a Distancia del Gobierno de la Ciudad.

Asimismo, la repartición contó con un Reglamento de los Centros de Abastecimiento Municipal (CAM) aprobado mediante Disposición N° 23-DGDGAS/19³² y modificado mediante Disposición N° 43-DGDGAS/19³³.

Los circuitos administrativos vigentes (e informales) informados por la DGDGAS fueron los siguientes:

Cuadro N° 24
Circuito interno informal para Compras



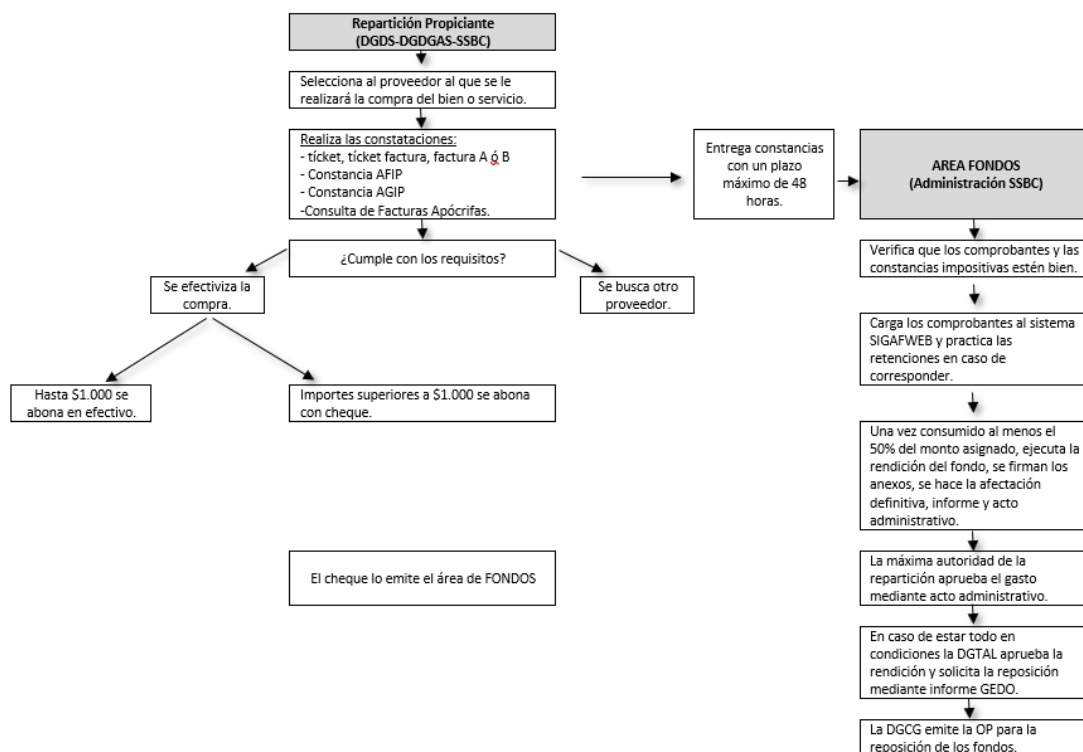
Finalizada la etapa informal de preparación de los documentos licitatorios, se enviaba la solicitud del procedimiento vía nota (CO) a la UOA (Unidad Operativa de Adquisiciones) y se daba inicio al proceso formal conforme los lineamientos establecidos por la ley 2.095 y sus reglamentaciones.

Con relación al circuito interno para fondos, (que también era informal) la DGDGAS informó el siguiente:

³² DI-2019-23-GCABA-DGDGAS; IF2019-16438998-GCABA-DGDGAS y IF-2019-16438990-GCABA-DGDGAS.

³³ DI-2019-43-GCABA-DGDGAS y IF-2019-32603231-GCABA-DGDGAS.

Cuadro N° 25



Cuentan con un procedimiento para responder los pedidos de información pública (Ley 104) que le envían vía EE, a través de la Autoridad de Aplicación Dirección General de Seguimiento de Organismos de Control y Acceso a la Información, (DGSOCAI) donde interviene el área de Legales hasta la notificación final. Poseen también un circuito interno informal para responder solicitudes ciudadanas las que comienzan en la Mesa de entradas generando un EE, interviniendo el área de Legales hasta su notificación al ciudadano y envío del Expediente Electrónico a la guarda temporal.

4.9 Identificación de áreas críticas

A partir de un minucioso examen de la documentación e información solicitada se procedió a identificar las áreas críticas entendiendo como tales aquellos circuitos administrativos y/o procesos y/o actividad que por su importancia pudieron impactar sensiblemente en el resultado de la gestión mereciendo un examen más cuidadoso.

Como corolario, se procedió a la determinación de variables para el futuro análisis de la gestión con la finalidad de brindar información para una mejora continua de los procesos, facilitando la toma de decisiones de los funcionarios responsables para iniciar y/o promover las acciones correctivas que más adelante se recomiendan.

Cuadro N° 26
Identificación de Áreas Críticas y determinación de variables para futuras auditorías

Área Crítica	Variable	Indicadores
Planificación y Presupuesto	Meta Física	Determinación de la unidad de medida.
	Cumplimiento de metas	Metas físicas cumplidas vs. planificadas.
	Bienes y Servicios por contratar	Plan Anual de Compras y Contrataciones.
Registraciones	Registro de Otorgamiento de Usos Precarios	Formalizar la creación de un Registro ad hoc.
Recursos Humanos Selección y Nombramiento	Analizar cantidad y tipo de recurso humano necesario	Evaluar el proceso de selección y nombramiento a fin de verificar si se cumple con el perfil profesional y requisitos del cargo.
Estructura Orgánica	Adecuación de la estructura	Relevamiento, asignación y distribución de responsabilidades. Cumplimiento.
Gestión	Creación de Manuales de Procedimiento	Aplicación de procedimientos uniformes, eficientes y eficaces.
		Confiabilidad y oportunidad para la toma de decisiones.
		Aporte del control interno al logro de los objetivos y metas.
	Evaluación de resultados	Relacionadas con sus Misiones y funciones.
		Discriminada por actividad presupuestaria.
		Cumplimiento de metas físicas.

Finalmente, cabe consignar que como consecuencia del Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio, establecido por Decreto 297/2020, y sus sucesivas ampliaciones, la AGCBA, en pos del cuidado prioritario de sus agentes, y en el entendimiento de que sus auditados se encuentran en momentos de contingencia, las procedimientos realizados en el presente relevamiento no incluyeron verificaciones oculares u observaciones in situ.

5 DEBILIDADES³⁴

Como resultado de los procedimientos desarrollados en el ámbito de la Dirección General de Desarrollo Gastronómico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo y alcance establecidos se pudo determinar que:

- 5.1** Con relación a la estructura organizacional solo la Dirección General y el Gerente Operativo se encuentran designados formalmente, en tanto que se detectaron áreas de existencia efectiva que no figuran en la estructura aprobada.
- 5.2** Con respecto al programa presupuestario y su ejecución física, se pudo relevar que no se definen metas físicas en el Programa, desde el año 2016 inclusive. El programa 33 Políticas de Desarrollo Económico se encuentra definido, en su dimensión física, como de carácter instrumental, hecho que no resultaría coincidente con el tipo de producción, de carácter final, propio de su gestión³⁵.
- 5.3** La DGDGAS no elaboró el Plan Anual de Compras y Contrataciones correspondiente al año 2019 en el que se pudieran contemplar todas las necesidades de esta tal como lo establece el Art. 12 de la Ley N° 2095³⁶.
- 5.4** Durante el período relevado (2019) la DGDGAS no contaba con Manual de Procedimiento Interno aprobado para el desarrollo de las funciones que le son propias.

³⁴ En este capítulo se señala la inconsistencia en el funcionamiento de aquellos temas/ áreas/ funciones que fueron seleccionados como objetos de auditoría.

³⁵ Aclaración: La ausencia de metas físicas dificulta el examen de los programas presupuestarios tendientes a: a) la determinación de costos de los servicios públicos; b) la medición de la eficiencia, efectividad y economía en la aplicación de los recursos disponibles por parte de los Organismos, entre otros aspectos. Esta debilidad no es propia de la organización relevada, por tratarse más bien de una incumbencia de la Dirección General de la Oficina de Gestión Pública y Presupuesto que es el órgano rector de los Sistemas de Gestión Pública y del Sistema Presupuestario.

³⁶ El Artículo 12 de la Ley N° 2095 establece que cada unidad ejecutora de programas o proyectos elaborará un Plan Anual de Compras y Contrataciones. Dicho plan debe prever los bienes y servicios que se requerirán durante el ejercicio presupuestario, ajustado a la naturaleza de sus actividades y a los créditos asignados en la Ley de Presupuesto de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. El Decreto N° 326-AJG/17, reglamentario de la Ley antes mencionada, establece en su Artículo 12 que: Cada Unidad Operativa de Adquisiciones elaborará, a partir de los proyectos de adquisiciones anuales que le eleven las unidades ejecutoras de programas o proyectos, un Plan Anual de Compras y Contrataciones que contendrá una lista de los bienes y servicios que se contratarán durante el año, con indicación de sus cantidades, montos estimados y demás información que requiera el Órgano Rector.

- 5.5** El ente relevado no fue objeto de una auditoría interna durante el periodo 2019, lo cual hubiera colaborado al fortalecimiento de los elementos que componen su sistema de control interno³⁷.
- 5.6** Relacionado con el otorgamiento de los permisos de uso precario sobre los locales ubicados en los Centros de Abastecimiento Municipal a cargo de la DGDGAS se observó que no existe un procedimiento formal para efectuar la baja de estos en caso de renuncia del permisionario. El registro de los permisos de uso precario otorgados llevado por la DGDGAS revistió carácter informal utilizando como soporte una planilla Excel.
- 5.7** Se detectaron debilidades en la forma que el Gerente Operativo de Mercados Gastronómicos (y los supervisores) llevaron el control de las contrataciones de seguros por parte de las Asociaciones Cooperadoras a favor del GCBA y las contrataciones de servicios de seguridad privada para los CAM.

6 CONCLUSIÓN³⁸

La Dirección General de Desarrollo Gastronómico tenía como objetivo o finalidad impulsar a la Ciudad de Buenos Aires como capital gastronómica de América Latina promoviendo la gastronomía para generar turismo y empleo y desarrollo económico de nuestra ciudad y nuestro país.

Los datos relevados y su posterior análisis nos permitieron establecer una serie de debilidades cuya exposición resultará de suma utilidad para la recomendación de futuras auditorías (legal, contable y/o de gestión) sobre la entidad relevada.

Así podemos mencionar la carencia de una estructura diagramada con un reparto formal de tareas y funciones. Esta circunstancia impide ejercer un adecuado control interno a la par que potencia la duplicación de tareas, el desaprovechamiento de los recursos humanos y una mala comunicación.

En este mismo rubro se puede incluir la carencia de manuales de procedimientos formalmente aprobados. Se sabe que los mismos constituyen un mecanismo de planificación idóneo para el logro de los objetivos institucionales y son una guía

³⁷ El último informe de auditoría corresponde al Proyecto N° 12/17 Informe 23/UAILYT/17 Relevamiento de Responsabilidades Primarias (octubre 2017).

³⁸ En este capítulo se sintetizan las debilidades detectadas con la finalidad de planificar futuras auditorías.

que facilita la realización de las operaciones de control interno, evitando errores y superposición de tareas.

Asimismo, vinculado al relevamiento efectuado sobre el control interno, se ha señalado como una debilidad la falta de exámenes de auditoría interna con mayor frecuencia, ya que desde su creación (en 2015) hasta el presente, la DGDGAS solo fue objeto de una auditoría interna.

Por otra parte, al enfocarnos sobre diversos aspectos de la ejecución presupuestaria también hemos detectado debilidades que podrían haber impedido o limitado el cumplimiento de los objetivos institucionales del programa N° 33 a cargo de la DGDGAS. Esto se visualizó en la carencia de asignación de metas físicas al definir el citado programa como instrumental. Asimismo, la imposibilidad de realizar su propio Plan Anual de Compras constituye una seria limitación a la hora de prever los bienes y servicios que requerirá durante el ejercicio presupuestario, ajustado a la naturaleza de sus actividades y a los créditos asignados en la ley de presupuesto.

Como conclusión, damos por cumplido con el propósito del presente relevamiento al identificar las debilidades señaladas que constituyen el insumo necesario y elemental para la planificación y realización de futuras auditorías tendientes a mejorar y fortalecer el cumplimiento de los objetivos de la Dirección General de Desarrollo Gastronómico de manera más eficiente, económica y eficaz.

Anexo I
Marco Normativo

- Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (BOCBA N° 47).
- Ley N° 70 (BOCBA N° 539): Sistema de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector Público de la Ciudad de Buenos Aires.
- Ley N° 2095 (texto consolidado) (BOCBA N° 2.557): Ley de compras y contrataciones del GCBA.
- Decreto N° 463/2019. Aprobó la estructura orgánico funcional, dependiente del Poder Ejecutivo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, del citado Ministerio.
- Decreto N° 326-AJG/17 (BOCBA N° 5.202): Aprueba la reglamentación de la Ley N° 2095.
- Decreto N° 363/2015. Creó la DGDGAS y establece responsabilidades primarias. 15-12-2015.
- Decreto N° 26/2016 Designó al Director General DGDGAS 06-01-2016.
- Resolución N° 1030-MHGC/17 Designó al Gerente Operativo de Mercados Gastronómicos 30-03-2017.
- Decreto N° 82/2019 Modificó la estructura organizativa de la vice jefatura de GCBA. Modifica parcialmente el Decreto 363/15. Amplia responsabilidades primarias DGDGAS. 25-02-20.
- Ley N° 5.707 (BOCBA N° 5.048): Estableció el marco regulatorio para la habilitación general de vehículos gastronómicos y el otorgamiento de permisos particulares de uso precario para la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas en vehículos gastronómicos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Ordenanza N° 33.313 (B.M. N° 15.445): Reguló la constitución de las Asociaciones Cooperadoras de Permisarios de organismos municipales de abasto.
- Ordenanza N° 43.273 (B.M. N° 18.461): Reguló la comercialización de bienes y servicios de uso y consumo familiar en los Centros de Abastecimiento Municipal.
- Decreto N° 3.142-MCBA/89 (B.M. N° 18.551): Aprobó la reglamentación de la Ordenanza N° 43.273.

- Decreto N° 964-GCBA/08 (BOCBA N° 2.988): Estableció la obligatoriedad de la publicación en el Boletín Oficial de leyes, decretos y resoluciones.
- Decreto N° 67-GCABA/10 (BOCBA N° 3.344): Aprobó el régimen para la asignación de fondos a reparticiones del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Decreto N° 433-GCABA/16 (BOCBA N° 4.941): Facultó a funcionarios a aprobar gastos de imprescindible necesidad.
- Decreto N° 250-GCABA/17 (BOCBA N° 5.168): Declaró de interés público de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el objeto de la propuesta presentada por la empresa "Athenée Groupe S.A.".
- RESOL-2019-44-GCABA-SECDI primera convocatoria de los cursos impartidos en el marco del "Programa de Ingreso a la Gastronomía Edición 2019" 29-0-2019
- Resolución Conjunta N° 03-MHGC/MJGCC/SECLYT/15 (BOCBA N° 4.571): estableció el procedimiento para la solicitud, rendición y reposición de Caja Chica Común.
- Resolución N° 204-SGCBA/16 (BOCBA N° 5.021): y modificatoria Resolución N° 206-SGCBA/16 (BOCBA N° 5.037): Aprobó el instructivo para la rúbrica de libros. • Resolución N° 04-SGCBA/17 (BOCBA N° 5.046): Aprobó Plan Anual de la UAILYT.
- Resolución N° 88-SECDI/17 (BOCBA N° 5.155): Creó el Programa de Ingreso a la Gastronomía en el ámbito de la DGDGAS.
- Resolución N° 256-MHGC/17 (BOCBA N° 5.055): Régimen de asignación de fondos. Incorporación de montos Caja Chica. Monto máximo de gastos por comprobante.
- Disposición N° 36-DGCG/15 (BOCBA N° 4.578): Estableció la utilización del módulo de Fondos a Rendir del SIGAF para la rendición de la Caja Chica Común.
- Disposición N° 09-DGDGAS/17 (BOCBA N° 5.154): Aprobó el procedimiento administrativo de solicitud de Permiso de Uso sobre los locales ubicados en los Centros de Abastecimiento Municipal (CAM).

Anexo II Requerimientos de información

SALIDAS			
Nota AGCBA Nº/Año	Fecha	Destinatario	Objeto
98/2021	09/02/2021	DGDGAS	Comunica inicio de proyecto.
99/2021	09/02/2021	DGDGAS	Primer Requerimiento de información.
117/2021	17/02/2021	DGDGAS	Otorga prórroga de 14 días por Nota AGCBA 99/2021.
258/2021	07/04/2021	DGDGAS	Requiere ampliación de información.
289/2021	13/04/2021	DGDGAS	Otorga prórroga de 14 días por Nota AGCBA 258/2021.

ENTRADAS			
Nº/Año Mesa Entrada	Fecha	Origen	Contenido
166/2021	17/02/2021	DGDGAS	Respuesta Nota AGCBA N° 99 Solicita Prórroga
261/2021	10/03/2021	DGDGAS	Respuesta Nota AGCBA N° 99
376/2021	07/04/2021	DGDGAS	Recepción Nota AGCBA N° 258
400/2021	12/04/2021	DGDGAS	Respuesta Nota AGCBA N° 258 Solicita Prórroga
486/2021	28/04/2021	DGDGAS	Respuesta Nota AGCBA N° 258