



AUDITORÍA GENERAL
DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Informe Final de Auditoría

Con Informe Ejecutivo

Proyecto N° 2.25.03

ASISTENCIA ALIMENTARIA A NIVEL INICIAL

Auditoría de Desempeño

Período 2024

Buenos Aires, agosto 2025

BUENOS AIRES – DICIEMBRE 2025

AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

JEAN JAURES 220 - CIUDAD DE BUENOS AIRES

Presidente

Dra. Mariana Inés GAGLIARDI

Auditores Generales

Dr. Juan José CALANDRI

Dra. Jorgelina Marisa CARNEVALE

Lic. Patricia Alejandra CASERES

Dr. Pablo CLUSELLAS

Lic. José Luis GIUSTI

Dr. Lisandro Mariano TESZKIEWICZ

CÓDIGO DE PROYECTO: 2.25.03

NOMBRE DEL PROYECTO: Asistencia Alimentaria a Nivel Inicial

PERÍODO BAJO EXAMEN: Ejercicio 2024

EQUIPO DESIGNADO:

Directora de Proyecto: Lic. Fernando Peralta

Supervisor: Dr. Luciano Machuca

OBJETO: Dirección General Servicios a las Escuelas – Actividad 10000

OBJETIVO: Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos en términos de economía, eficiencia, eficacia y transparencia.

JURISDICCIÓN: N° 55 – Ministerio de Educación – U.E. N° 582				
PROGRAMA: 51 – Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria				
Programa/Actividad	Sancionado	Vigente	Devengado	Porcentaje
Programa 51	124.740.445.480	240.413.673.981	213.278.800.584,56	100 %
Actividad 10000 – Asistencia Alimentaria a Inicial	20.254.126.211	32.106.744.426	30.983.585.972	14,53 %

Fuente: Cuenta de Inversión 2024.

FECHA DE APROBACIÓN DEL INFORME: 17 DE DICIEMBRE DE 2025

APROBADO POR: UNANIMIDAD

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión: Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 17 de diciembre de 2025.

Código de Proyecto: 2.25.03

Denominación del Proyecto: Asistencia Alimentaria a Nivel Inicial.

Tipo de Auditoría: Auditoría de Desempeño

Dirección General: Dirección General Servicios a las Escuelas

Período bajo examen: Ejercicio 2024

Objeto de la Auditoría: Unidad Ejecutora N° 582 – Dirección General Servicios a las Escuelas - Programa Presupuestario N° 51 “Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria” - Actividad 10000 “Asistencia Alimentaria a Inicial”.

Objetivo de la Auditoría: Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos en términos de economía, eficiencia, eficacia y transparencia.

Alcance El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la Auditoría General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, aprobadas por la Ley N° 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; las Normas Básicas de Auditoría Externa aprobadas por Resolución N° 164/24 de la A.G.C.B.A. y la Resolución N° 195/AGCBA/24.

Limitaciones al Alcance: No hubo.

Observaciones:

A la Dirección General Servicio a la Escuelas

1. La Unidad Ejecutora auditada no posee circuitos y responsables definidos para la fiscalización y el control del PByCP, lo que puede generar ineficiencias en la dirección, coordinación, evaluación y control administrativo.
2. Se constató en los establecimientos visitados que no existe evidencia documental completa de la trazabilidad desde las materias primas principales (carnes, queso, frutas y verduras) hasta la ración servida, lo que puede dar lugar a riesgos no observados o controlados poniendo en juego la garantía de la seguridad alimentaria en la ración servida.
3. En 2/21¹ (9,52 %) establecimientos se constató que los contenedores utilizados para el transporte de las viandas no son adecuados. Esta situación pone en riesgo las buenas prácticas en manipulación de alimentos con consecuencias para evitar

¹ JM N° 5 DE 12; y JII 13 DE 19.

enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

4. Durante las visitas a establecimientos escolares y plantas elaboradoras, se detectaron situaciones de riesgo potencial en personas y con impacto en el servicio alimentario. Lo que supone fallas en la fiscalización y monitoreo. De la información documental aportada por el auditado, se constató que el “Protocolo de Acción ante un posible Incidente Alimentario” no se encuentra aprobado por acto administrativo. Esto implica, la omisión de instrumentos que determinan los procedimientos que son aplicables a la totalidad de los establecimientos escolares donde se prestan servicios alimentarios. Lo que genera inconsistencias en los criterios de actuación.

5. La unidad de medida “Beca” y meta “Becas alimentarias” del programa y la Actividad auditada, no guarda correlato con los servicios adjudicados, facturados y devengados (desayuno, almuerzo, refrigerio, complemento y cena), lo que no permite una trazabilidad financiera real de la unidad de medida.

Conclusión/Dictamen: La asistencia alimentaria en los establecimientos educativos de gestión estatal dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en razón de su propia naturaleza, conlleva riesgos que deben ser minimizados, y porque además su gestión se expone a una alta sensibilidad pública. En este sentido y conforme el proceso de auditoría, siguiendo el organismo con la mejora continua y permanente, se propone profundizar recepcionando y poniendo en práctica los elementos que surgen del ítem “Observaciones” y de la propia dinámica social y cultural que exige el rediseño constante de sus herramientas (normativas, metas, instrumentos, prácticas, procesos, etc.) para lograr con mayor eficacia y efectividad el objeto de la política pública, que en este caso, tiende a garantizar la seguridad alimentaria.

La coordinación de los organismos de control y fiscalización particular y control general previstos en el PByCP, junto a otros que tienen actuación en la materia es fundamental en el proceso de control integral e integrado de la gestión en política alimentaria.

Palabras Claves: DGSE, Becas; Menú, Almuerzo; Desayuno; Merienda, Vianda; Complemento.

INFORME FINAL DE AUDITORÍA
“ASISTENCIA ALIMENTARIA A NIVEL INICIAL”
PROYECTO N° 2.25.03

DESTINATARIO

Señora
Presidenta
Legislatura Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Dra. Clara Muzzio
S _____ / _____ D _____

En uso de las facultades conferidas por el artículo 135 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y por la Ley 70, artículos 131, 132 y 136, la Resolución N° 195/AGCBA/24, la Auditoría General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General Servicios a las Escuelas dependiente del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con el objeto que a continuación se detalla²:

I. Objeto

Unidad Ejecutora N° 582 – Dirección General Servicios a las Escuelas, Programa N° 51 “Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria”. Auditoría de Desempeño de la Actividad 10000 – Asistencia Alimentaria a Inicial.

II. Objetivo

Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos en términos de economía, eficiencia, eficacia y transparencia.

III. Alcance

El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la Auditoría General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, aprobadas por la Ley N° 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las Normas Básicas de Auditoría Externa aprobadas por Resolución N° 164/24 de la A.G.C.B.A.

Las tareas de auditoría han sido planificadas por la Dirección General Control de Educación para ejecutarse entre el 12/06/2025 hasta el 17/07/2025, en los

² Resolución N° AGCBA N° 195/24 que Aprobó el Plan Anual de Auditoría 2025.

establecimientos educativos de nivel inicial y plantas elaboradoras que formaron parte de la muestra, con los objetivos y recursos propuestos en la presente.

3.1 Limitaciones al alcance:

No hubo limitaciones, el organismo auditado y los terceros consultados han puesto a disposición la documental requerida y colaborado con sus recursos humanos acompañando al equipo auditor durante las visitas a los establecimientos educativos y plantas elaboradoras de la muestra.

ENFOQUE DE AUDITORÍA

Ejecutado el relevamiento previo y conforme las características y responsabilidades primarias del objeto de auditoría, el enfoque estuvo orientado a una combinación de procedimientos hacia procesos y objetivos y metas. Las acciones:

1. Evaluación del desempeño de la Unidad Ejecutora en materia normativa integral (Política, presupuesto, jurisdiccional y de control interno).
2. Análisis y evaluación de los riesgos en la asistencia alimentaria en el nivel auditado con un enfoque en los procesos críticos;
3. Evaluar la eficacia del proceso de control interno en los establecimientos educativos de nivel Inicial y plantas elaboradoras de las empresas;
4. Desarrollar instancias de retroalimentación efectivas con el auditado con la finalidad de agregar valor a la gestión de la Unidad Ejecutora.

Procedimientos aplicados:

1. Análisis y verificación del cumplimiento del presupuesto y su normativa (incluye redeterminaciones);
2. Verificación y trazabilidad del proceso administrativo de la U.E.;
3. Verificación de la entrega/recepción del servicio en los establecimientos de la muestra;
4. Verificación del proceso de control del servicio en los establecimientos y plantas elaboradoras;
5. Verificación cuantitativa y cualitativa de objetivos y metas;
6. Verificación de las penalidades y su gestión;
7. Verificación y control de la asignación de becas conforme la normativa;
8. Visita a las plantas elaboradoras de la muestra; acompañados por profesionales de la Gerencia Operativa Nutrición de la DGSE (Bromatólogas) y profesionales de las Concesionarias;

9. Requerimiento de información a terceros organismos con participación en el objeto de auditoría: Dirección General Contaduría General, Agencia Gubernamental de Control; Dirección General Oficina de Gestión Pública y Presupuesto; Dirección General Redeterminación de Precios.

IV. Aclaraciones previas

El criterio adoptado por el equipo de auditoría para la evaluación del desempeño, se sustentó, además de la normativa general, en lo normado por el Pliego de Bases y Condiciones Particulares al que deben atenerse las empresas que brindan servicio de alimentación en los establecimientos de la modalidad inicial. Las pruebas de control estuvieron encaminadas a verificar el desempeño de la DGSE en: El proceso de verificación y control del cumplimiento de lo estipulado en el pliego por parte de las empresas en los establecimientos educativos de la muestra; el proceso de verificación y control de la elaboración de los alimentos por parte de las empresas en las plantas elaboradoras de la muestra; el proceso del Capítulo XXI – Penalidades al incumplimiento del PByCP; y el cumplimiento del Art. 35 que establece la obligación de la presentación de los protocolos y la toma de muestras por parte de las empresas en la AGC (DGHYSA) y la propia DGSE.

La DGSE informó que utiliza el PByCP como Manual de Procedimiento. Asimismo, aun no se encuentra aprobado por acto administrativo el “Protocolo de Acción ante un posible Incidente Alimentario”.

El detalle de requerimientos de información y contestación efectuados formalmente se presenta en el **Anexo II**.

1. Marco Normativo.

Independientemente del plexo normativo general y cuya síntesis se expone en **Anexo IV**, el objeto del presente proyecto está regido por el Decreto N° 55 -GCABA-AJG-2022 del Jefe de Gobierno que aprobó el pliego de Bases y Condiciones Particulares y sus Anexos que rigen la Licitación Pública N° 7192-1818-LPU21 para la contratación de servicios de alimentación destinado a alumnas y alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos de gestión estatal, dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, desde el primer día hábil del ciclo lectivo del año 2022, o desde el perfeccionamiento de la orden de compra, conforme a lo previsto en el Art. 105 de la Ley 2095 (Texto consolidado por Ley N° 6347), hasta el último día hábil del ciclo lectivo 2025, según

Agenda Educativa aprobada por el Ministerio de Educación. A su vez, autorizó a la Ministra de Educación a realizar el llamado a Licitación Pública con un presupuesto oficial de \$ 50.055.347.712,54. Más tarde, se aprobó la Licitación N° 7192-1818-LPU21 por Resolución 3668/MEDGC/22 por un monto plurianual de \$ 43.301.950.986,24.

El servicio de alimentación es prestado por los dieciocho (18) Concesionarios que resultaron adjudicatarios por la Licitación Pública N° 7192-1818-LPU21.

Por otra parte, mediante el expediente N° 04314351-GCABA-DGSE/24 se tramitó la Licitación Pública N° 7192-0012-LPU24, la cual tiene como objeto la provisión y Distribución de Productos Lácteos destinado al servicio de desayuno y/o merienda para los alumnos de Establecimientos Educativos de gestión estatal dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Conforme dicha licitación, resultó adjudicada la firma Equis Quince S.A. - Teylem S.A. – U.T.E. la cual se encuentra actualmente vigente. Es dable aclarar que el servicio de desayuno en los establecimientos educativos de gestión estatal tiene carácter universal.

2. Organigrama y estructura³.

La estructura y funcionamiento de la Dirección General Servicios a las Escuelas; el programa y la Actividad bajo examen durante el período 2024, respondió a lo establecido en el Decreto N° 387/2023 y modificatorios de Estructura del Ministerio de Educación N° 265/2024 que le suprimió 5 responsabilidades y le agregó 2. Luego, el Decreto N° 366/2024 que mantuvo las responsabilidades primarias del Decreto N° 265/2024.

La Dirección General depende funcionalmente de la Subsecretaría Económico Financiera y Administración de Recursos.

3. Organización Interna

La DGSE se ha estructurado internamente a través de 1 Gerencia Operativa con 2 Subgerencias: 1. Gerencia Operativa de Comedores

1.1 Subgerencia Operativa Facturación y Becas

1.2 Subgerencia Operativa Nutrición

³ Anexo II.

4. Población y muestra

En el **Anexo III** se expone la muestra de establecimientos educativos y de plantas elaboradoras que fueron visitados por la AGCBA durante la fase de examen, acompañados por profesionales nutricionistas y bromatólogas pertenecientes a la Gerencia Operativa de Comedores de la Dirección General Servicios a las Escuelas, de los concesionarios del proyecto.

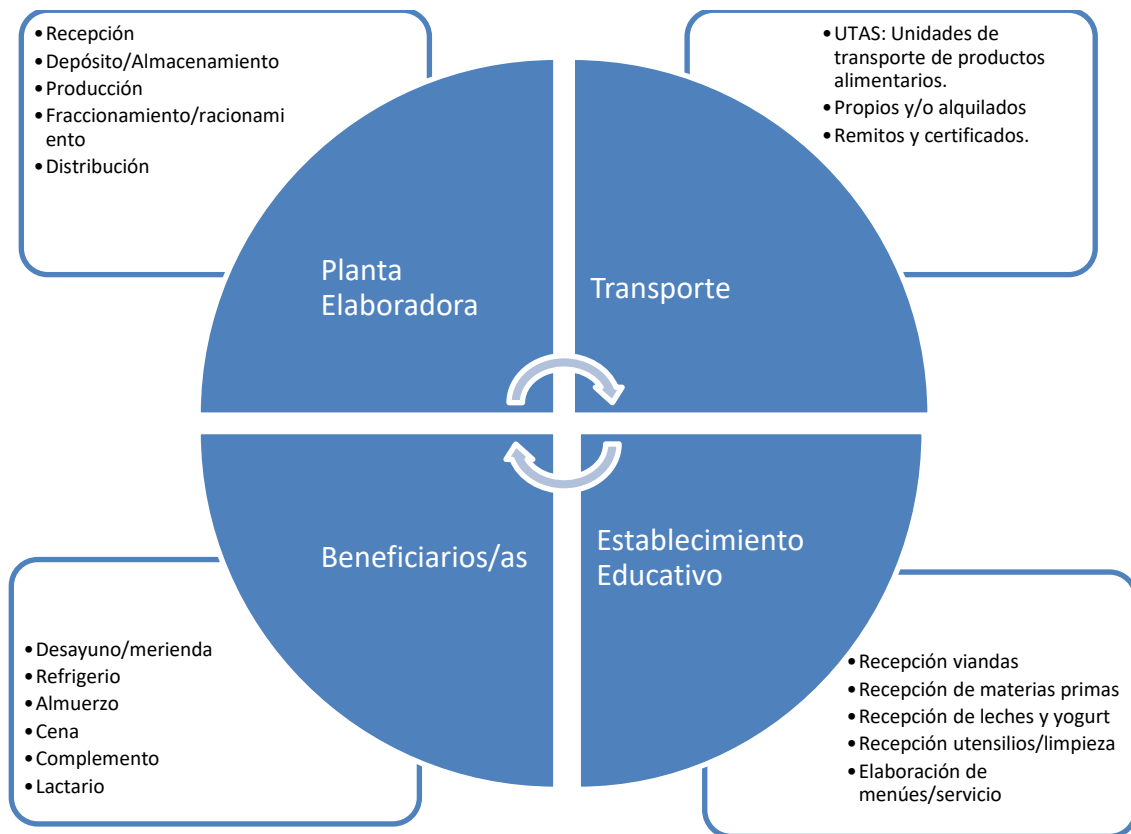
V. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO

El objeto del Pliego de Bases y Condiciones Particulares es la contratación del servicio de alimentación destinado a Alumnos becados y Personal autorizado de los Establecimientos Educativos de gestión estatal dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Se entiende como Establecimiento Educativo al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las diferentes áreas educativas: Inicial, Primaria, Media, Educación Especial, Adultos, y toda otra definida o por definir por el Ministerio de Educación, sean existentes o futuros. El objetivo del servicio es brindar una alimentación de calidad a los alumnos de todos los niveles educativos, favoreciendo un mejor aprendizaje en la escuela con el consecuente mejoramiento de la calidad de vida.

En este proceso las empresas adjudicadas para brindar el servicio tienen certificadas sus actividades bajo normas de procesos IRAM 9001:2015 y/o ISO 22000:2018. Las certificaciones alcanzan a los procesos de: Recepción, depósito, distribución y elaboración de alimentos en planta propia y en establecimientos de clientes.

Conforme sus responsabilidades primarias, en este proceso la Dirección General Servicios a las Escuelas ejerce sus facultades conforme el PByCP en cuanto al Capítulo XII – Control Art. 60 – Fiscalización y Control en los establecimientos educativos y en las plantas elaboradoras de las empresas.

Gráfico N° 1 - Ciclo del proceso



V.1 Sobre la importancia de la trazabilidad en Asistencia Alimentaria: La trazabilidad permite avalar la seguridad alimentaria, rastreando el origen de los alimentos y asegurando su calidad (hacia atrás y hacia adelante). Se refiere a la capacidad de seguir la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de toda la cadena de suministro, desde su origen hasta su destino final. Implica documentar y registrar cada etapa del proceso, permitiendo conocer su historia, ubicación y movimientos. En términos más específicos, la trazabilidad permite:

- Conocer el origen: Identificar las materias primas, ingredientes y componentes de un producto, así como sus proveedores.
- Seguir el proceso: Documentar las diferentes etapas de producción, transformación y distribución.
- Conocer el destino: Saber dónde se ha vendido, distribuido o utilizado un producto.
- Facilitar la identificación de problemas: En caso de alertas sanitarias o de seguridad, permite localizar rápidamente los productos afectados y tomar medidas.

Es una herramienta fundamental para garantizar la calidad, seguridad y transparencia de los productos a lo largo de toda la cadena de suministro, permitiendo a las

empresas y consumidores tener mayor confianza en los productos que consumen o utilizan.

Se verificó durante las visitas que no existe evidencia documental completa de la trazabilidad (temperaturas, tiempos, pesos, unidad de presentación) desde las materias primas con mayor impacto nutricional (carnes, queso, frutas y verduras) hasta la ración servida. Esto, independientemente de los remitos, que tampoco están correctamente formulados conforme el PByCP e identificación específica. Los puntos sensibles a mejorar en este sentido son: trabajar el subproceso de logística desde la salida de la planta hasta la recepción en el establecimiento educativo y posterior almacenamiento con stock diario, manipulación, elaboración y servicio. Esto debe darse formalmente, atento que ya las empresas están certificadas por Normas IRAM/ISO.

Una correcta trazabilidad es clave para garantizar **seguridad alimentaria, control de calidad y cumplimiento normativo**.

VI. EVALUACIÓN DEL SERVICIO IN SITU.

En los establecimientos escolares de nivel Inicial, se llevaron a cabo procedimientos específicos en los servicios, evaluando los puntos críticos de control (PCC) respecto de la prestación del servicio de alimentación (conservación de alimentos perecederos y no perecederos; temperaturas de conservación, cocción y traslado de alimentos; caracteres organolépticos de la materia prima; condiciones de higiene y estado edilicio del espacio en el cual se manipulan los alimentos; buenas prácticas de manufactura; pesaje de las raciones de alimentos listas para consumir; entre otros). En aquellos establecimientos que cuentan con sala para menores de 1 año, se realizaron controles respecto al estado, materiales y manipulación de los biberones. El PByCP que rige para la licitación en vigencia establece que las empresas concesionarias tienen la facultad de optar por brindar el servicio de almuerzo a través de la modalidad conocida como “Cocina 45”. Dicho servicio comprende la utilización de alimentos en Gama 4 (producto pre acondicionado sin cocción) y Gama 5 (Alimentos listos para consumo). A la fecha esta modalidad no se encuentra aún implementada.

Además de constatar en las preparaciones realizadas en la institución escolar la presencia y cantidad de los ingredientes, sus rótulos alimentarios y envases, se indagó acerca de: registro debidamente identificado de los alimentos al ingreso a la despensa y su movimiento para uso; registro y almacenaje por separado o

diferenciado en las escuelas con comedor para primario y nivel inicial. Asimismo, si la persona que recibe los alimentos de la planta, constata que la información contenida en el remito y certificado de SENASA coincide con lo recibido.

- **VI.1 Almacenamiento y Conservación de alimentos perecederos y no perecederos (9.1.1. Anexo B):** El almacenamiento y conservación de los alimentos perecederos y no perecederos son procedimientos esenciales para obtener prestaciones alimentarias de calidad en relación con la inocuidad de los alimentos. Se tomó vista de los espacios destinados dentro de la planta física para este fin, verificando los equipos de frío (evaluando con la toma de temperaturas de control) la existencia de termómetros adecuados en cada uno de los equipos y los depósitos de víveres secos.

- **VI.2 Manipulación de Alimentos (Art. 60; 7.4 Anexo B - Elaboración):**
Temperaturas: Se evaluó con un termómetro digital⁴ a través del registro in situ alimentos adecuado para tal fin. Se registraron temperaturas de conservación y cocción de acuerdo con el grupo de alimentos al cual pertenece la preparación y de servido del plato final. También se evaluaron las temperaturas de recepción de la prestación viandas.

- **VI.3 Verificación de la aplicación de buenas prácticas de manufactura en la elaboración de los alimentos (7.4 Anexo B):** Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentario Argentino (en adelante CAA) y son herramientas claves para lograr la inocuidad de los alimentos. En cada uno de los establecimientos educativos visitados, se tomó registro de puntos claves a tener en cuenta dentro del área de elaboración de alimentos denominados “puntos críticos de control” (PCC).

- **VI.4 Personal de cocina (Art. 29):** Se evaluó al personal afectado a las tareas de cocina en relación a su vestimenta y a la documentación correspondiente. Se solicitaron los cursos de BPM para manipulador de alimentos de las personas presentes para aquellos que tienen asignadas tareas tanto en el área de depósito, elaboración, cocción, servicio y distribución de las raciones. Se solicitó idéntica documentación para las personas encargadas del transporte de viandas.

⁴ Termómetro digital Thermopro -50/300.

- **VI.5 Equipamiento, vajilla y menaje para la elaboración, transporte y**

Servicio (Art. 34): Se verificó en las visitas a los establecimientos que los servicios contaran con la provisión de vajilla diferenciada para desayuno/merienda y almuerzo.

✓ VI.5.1 Utilización de vajilla descartable: Durante las visitas a establecimientos educativos con personal de la Gerencia de comedores de la DGSE, se constató en 3 establecimientos la utilización de vajilla descartable.⁵

VI.5.2 Establecimientos Materno Infantiles. Biberones (Art. 34):

Los establecimientos escolares materno infantiles visitados, poseen biberones BPA free acorde a lo establecido por la Disposición N° 226972012 ANMAT, con tetinas de silicona.

VI.5.3 Respecto al equipamiento para transporte (Anexo B PByCP punto 10): La recepción de las viandas debe ser controlada y se debe verificar que se ha respetado las cadenas de frío y/o calor. Se deberá llevar registro de temperatura de contenedores de los diferentes turnos de almuerzo.

En un establecimiento⁶ de la muestra se utilizan bandejas y contenedores con tapa para el servicio de las raciones desde cocina central perteneciente al Hospital Teodoro Alvarez hasta el comedor de la escuela.

- **VI. 6 Respecto al equipamiento mayor (Art. 14):**

En cuanto a equipamiento para conservación en frío, el PByCP establece que en todos los casos el adjudicatario deberá mantener en correcto estado de mantenimiento, limpieza y temperatura las unidades de frío para la guarda de alimentos, tanto las que son un bien cedido en uso como las que son de su propiedad. Se han observado equipos de conservación en frío con temperaturas elevadas⁷.

- **VI.7 Respecto al equipamiento menor (Art. 34):**

Para el servicio de comedor, se deberá contar con la cantidad de utensilios y vajilla necesaria para la totalidad de raciones diarias, independientemente de la cantidad de turnos. Todos los utensilios deberán mantenerse en perfecto estado de conservación y deberán ser reemplazados cada vez que sea necesario a criterio de la DGSE para evitar el desgaste por su normal uso. Se verificaron tablas de picar que cumplimentan

✓ ⁵ JIC N° 1 DE 13 Concesionario Carmelo Antonio Orrico: Las autoridades escolares no estaban notificadas del cambio eventual y el personal de la empresa argumentó la falta de agua caliente para el lavado; JII 13 DE 19 Concesionario Arkino S.A: La encargada de cocina refirió que se debe a la falta de piletas de lavado en cantidad acorde al número de raciones; JIC N°12 DE 20 Concesionario Díaz Vélez S.R.L.: La encargada de cocina refirió que se utiliza vajilla descartable debido a la falta de agua caliente en cantidad suficiente para el correcto lavado.

⁶ JM N° 5 DE 12concesionario Compañía Alimentaria Nacional.

⁷ JII 12 DE 21, JIN D DE 07.

con los colores previstos en el PByCP, pero el estado no era el óptimo a la fecha de la visita.

- **VI.8 Con referencia al personal de los concesionarios (Art. 24):**

Se dispone de la cantidad de personal acorde con las raciones y tipo de servicio en el total de los establecimientos educativos visitados, según lo establecido en el PByCP. Es necesario considerar y revisar el plantel mínimo de personal de cocina atento a las características de cada establecimiento escolar y la complejidad de sus instalaciones. Asimismo, cuando el servicio se brinda de manera diferenciada, por ejemplo con el nivel primario.

- **VI.9 Verificación de certificados médicos con prescripción dietoterapia individual (Art. 8):**

Se verificó en los establecimientos educativos la existencia de la documentación médica y la prescripción nutricional.

Es importante resaltar que, además de la vigencia de los certificados médicos, se evaluó la presencia de las consecuentes adaptaciones técnicas nutricionales en dietas individuales (mosaico) que no se encuentran tipificadas en el PByCP. En este sentido se observó la existencia, o no, de adaptaciones por parte de la nutricionista tratante y/o de mosaicos realizados por las responsables técnicas de las empresas en el establecimiento.

Para poder asegurar la traducción correcta de la prescripción médica se considera relevante la elaboración de mosaicos para las dietas actualmente autorizadas, de manera tal de no dejar librada a la/el encargada/o de cocina, la responsabilidad de la prescripción dietética.

En base a las patologías o condiciones más frecuentes acorde a lo observado en los certificados médicos, constituye un desafío evaluar la necesidad de plantear una tipificación de menú que observe las alergias e intolerancias alimentarias por un lado, y las condiciones especiales para niños/as con diagnóstico de trastornos del espectro autista, por el otro.

- **VI.10 Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones (Cap. V – Higiene y Limpieza):**

Se verificó en los establecimientos escolares que en el área de elaboración de alimentos y los depósitos, la higiene al momento de la visita en general resultó buena o muy buena.

- **VI.11 – UTAS (Art. 23):**

Se controló en los establecimientos educativos que los vehículos utilizados para el traslado de alimentos en el día de la visita cumplimentaran con la documentación requerida por el PByCP. En ese sentido, se verificó y tomó fotografías del estado de los mismos.

- **VI. 12 Infraestructura (Art. 15 y 20):**

Se efectuaron observaciones in situ de la infraestructura conforme lo establecido en el PByCP para establecimientos escolares y plantas elaboradoras. En las escuelas las áreas relacionadas con la prestación alimentaria son: Cocina propiamente dicha y salón comedor, depósito de alimentos no perecederos, vestuarios y baños y circulaciones alternativas para ingreso y egreso de mercadería y personal operativo. El criterio utilizado se corresponde con lo establecido en el CAA evaluando su adecuación según las características técnicas que se especifican en el Capítulo II “Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos”.

VII. SOBRE LAS PREPARACIONES DEL SERVICIO EN EL ESTABLECIMIENTO ESCOLAR

Se llevaron a cabo procedimientos específicos para evaluar los servicios de desayuno y almuerzo junto a personal nutricionista de la Gerencia de Comedores. El enfoque estuvo puesto en los puntos críticos de control (PCC). Entre ellos, el indicador nutricional e indicador térmico en los alimentos. **Desayunos-Meriendas:** Se tomaron y evaluaron 60 (sesenta) muestras

arrojando el gramaje esperado en todos los casos (Indicador nutricional), acorde a lo establecido en el PByCP. Fueron considerados los siguientes alimentos: Galletitas en sus variedades dulces y saladas, barras de cereal, panes blancos e integrales y amasados industriales tipo madalenas.

Las variedades de los diferentes panes fueron adaptadas logrando opciones adecuadas en el marco de la Ley Nacional Nº 27.642 de Promoción de la alimentación saludable. El amasado madalenas no cumple con lo establecido para el grupo poblacional observado en la Ley.

El pan integral posee poca aceptación, siendo la dificultad referida a su textura, acentuándose a medida que se aleja de la fecha de elaboración.

En cuanto al té, mate cocido, saborizante cacao y azúcar, el saborizante cacao no cumple con lo establecido para el grupo poblacional observado conforme la Ley Nac.

Nº 27.642 de Promoción de la alimentación saludable.

❖ **Almuerzos:** Se tomaron y evaluaron 102 (ciento dos) muestras, arrojando el 96,08 % de cumplimiento en los gramajes (Indicador nutricional) establecidos según el PByCP para la ración servida.

En todos los casos las preparaciones fueron también evaluadas en cuanto a los caracteres organolépticos y resultaron adecuados.

Los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA. Se recomienda evaluar el cumplimiento de la Ley Nac. Nº 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

❖ **Temperaturas del servicio:**

Se realizaron 137 (ciento treinta y siete) mediciones de temperaturas (Indicador térmico), de las cuales 102 (ciento dos) corresponden a temperaturas de servido, 14 (catorce) a temperaturas de cocción, 14 (catorce) a temperaturas de conservación y 7 (siete) de recepción de viandas.

✓ **Temperaturas en el momento de servido para alimentos calientes:**

El 82,35 % de las muestras registraron temperaturas adecuadas (84/102 mediciones registraron 65° o mayor). En el 17,65 % restantes se identificaron variaciones que se encuentran en los siguientes rangos: 60.5° y 64.9°; 50° y 59°.

Cabe aclarar que según las consideraciones del anexo B del PByCP, siendo que el tiempo de descenso de temperatura fue menor a 1 hora en los servicios que elaboran alimentos en las escuelas, se establece como adecuado el rango de 30° a 60° para evitar la proliferación de toxinas bacterianas.

✓ **Temperaturas de cocción:**

En 14/14 casos de establecimientos educativos (100 %) las temperaturas de cocción (Indicador visual) de los alimentos fueron adecuadas.

✓ **Temperaturas de conservación en frío**

El 71,43 % de las mediciones correspondientes a temperaturas de conservación en frío (Indicador térmico) realizado en los establecimientos educativos fueron adecuadas (10/14 casos). Por el contrario, el 28,57 % (4/14 casos) han presentado temperaturas inadecuadas.

✓ **Temperaturas de recepción de viandas**

Se verificó en las escuelas que el 71,43 % de las viandas provenientes de las plantas elaboradoras presentaron temperaturas adecuadas (5/7 casos). Sin embargo, el 28,57 % presentaron temperaturas inadecuadas (2/7 muestras).

No se cuenta con la información suficiente para garantizar la trazabilidad en las variables tiempos/temperaturas de las viandas recibidas en los establecimientos educativos.

Libros de órdenes⁸:

En 15 escuelas se relevó el servicio de comedor y en 6 el servicio de vianda.

Se tomó vista de 21 libros de órdenes correspondientes al año 2024 y al año en curso y de la documentación del concesionario que obra en el establecimiento escolar:

1. Representante Responsable y Representante Técnico del Concesionario;
2. Seguro Responsabilidad Civil; ART;
3. Control de Plagas; Limpieza de tanques;
5. Fiscalización y Control (Empresa, DGSE, AGC);
6. Remitos de mercadería y raciones;
7. Toma de muestra de alimentos;
8. Certificados médicos;
9. Registro de horarios; inventario de muebles cedidos en uso;
10. Nómina del personal;
11. Foliatura y rúbrica.

▪ **Infraestructura (Art. 15):** En los establecimientos educativos, la empresa asume el resguardo, custodia, conservación y mantenimiento de la totalidad de los bienes cedidos en uso para las buenas prácticas de manipulación. Cualquier arreglo, mejoras y reemplazos estará a exclusivo cargo del adjudicatario. Ahora bien, las reparaciones sobre las instalaciones y planta edilicia enumeradas en el art. 14 del PByCP que excedan las tareas de mantenimiento, estarán a costo y cargo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. En este sentido, en los establecimientos escolares (Libros de órdenes) se advierte descoordinación entre empresa-DGSE-Autoridades del establecimiento-AGC y DGMESC acerca de las responsabilidades para solucionar novedades en materia de mantenimiento y arreglo de infraestructura en las cocinas y/o sector comedores⁹.

Gestión de Penalidades (Art. 83): En el período auditado se aplicaron 5 penalidades¹⁰ a las empresas que brindan servicios en los establecimientos de nivel Inicial por un importe de \$ 1.811.209,12. Se constató que la totalidad de los importes

⁸ Art. 41 y 42 del PByCP.

⁹ Anexo VII.

¹⁰ Ex -15063102 Compañía Alimentaria Nacional \$ 142.256,50; Ex - 15116129 Servicios Integrales de Alimentación \$142.256,50; Ex - 23075325 Friend's Food S.A. \$ 649.507,64; Ex - 43466646 Servir`C \$ 694.440,88; Ex - 43474940 Alfredo Grasso \$ 182.747,60.

han sido deducidos de las facturas de pago por parte de la Dirección General Contaduría General de la Ciudad.

Por otra parte, durante la gestión auditada la DGHYSA de la AGC recibió 4 denuncias por incidentes alimentarios y/o intoxicaciones en establecimientos escolares de nivel inicial. Se verificó que dichos incidentes no generaron penalidades. Por ello, se consultó a la DGSE sobre el particular y aportó “...*que no se han registrado incidentes alimentarios y/o intoxicaciones que resulten fehacientemente atribuibles al servicio de alimentación brindado en los establecimientos educativos de nivel inicial...*”¹¹

Procedimientos complementarios: Durante la visita a los establecimientos educativos se evaluaron aspectos relevantes del proceso de asistencia alimentaria:

- La existencia de tomas de temperaturas de las carnes al momento del ingreso, constatando que no es de práctica.
- La presencia del certificado de SENASA al ingreso del alimento y el rol de la información que allí se contiene. Dicha información es importante para que la persona que realiza la recepción de los alimentos, constata si los datos contenidos en el remito, el certificado de SENASA y la presencia de la identificación por pieza de carne son consistentes.
- Aceptación de los menús por parte de los niños/as: Se indagó a los docentes y se realizó observación directa (evidencia física). Como resultado, es posible concluir que las preparaciones o ingredientes menos consumidos son: risotto de pollo y verduras; zanahoria rallada y arvejas agregadas a las preparaciones. Complementariamente, se consultó sobre la estrategia de abordaje para obtener opinión del menú servido. Constituye un desafío obtener dicha opinión y sistematizarla para retroalimentar el estadio de la planificación, o bien, solicitar cambios si sucede una no aceptación sostenida. Esto para garantizar el efectivo aporte nutricional previsto en el mosaico del PByCP.

¹¹ Si bien se han presentado situaciones por sintomatología de alumnos compatibles con cuadros gastrointestinales, no siendo posible establecer una relación con los alimentos provistos en el establecimiento escolar: Aviso de la conducción de la EI N° 5 DE 3 de fecha 27/05/2024 (reporte sobre 10 niños/as que presentaron síntomas de vómito y fiebre); aviso de la conducción del JIN “B” DE N° 2 de fecha 03/07/2024 (reporte sobre 3 niños/as que presentaron vómitos); Aviso del JIC N° 12 DE 20 de fecha 17/10/2024 (reporte sobre 5 casos de gastroenteritis en niños/as). Luego de la intervención de la G.O. Nutrición, en ningún caso se ha podido establecer una relación causal entre los síntomas reportados por las conducciones escolares y los alimentos provistos por el servicio de alimentación escolar.

VIII. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA AGCBA EN PLANTAS ELABORADORAS

Fueron visitadas la totalidad de la muestra de plantas elaboradoras, con enfoque en las exigencias específicas del pliego vigente, sin soslayar observaciones exorbitantes que pudieran surgir en función de la posible relevancia pública, legal o técnica. Los procedimientos se llevaron a cabo acompañados por personal bromatólogas de la DGSE y de los/as responsables de planta de las empresas. Durante las visitas se generaron acciones positivas en términos técnicos entre auditado y auditoría, enfocados a la generación de mejoras superadoras respecto a las exigencias del pliego actual.

Se tomó evidencia física y documental; se procuraron planos y documentación en libros; se tomó fotos de elementos técnicos, iluminación, equipos de seguridad (EPP), cartelería reglamentaria, señalética, solados, etc. Además, se verificó la existencia de sistemas sanitarios, de ventilación, de regulación de temperaturas, eléctrico, revestimientos, áreas de carga, escaleras y depósitos; y la existencia de equipos generadores de energía eléctrica.

Por otra parte, se verificó también en las plantas elaboradoras el cumplimiento del pliego en general, con enfoque en la trazabilidad de 3 grupos de alimentos debido a su mayor impacto nutricional en las raciones servidas.

En todas las empresas se indagó a la/el responsable técnico de la planta sobre la trazabilidad de los siguientes productos:

Queso para rallar: (habida cuenta que el queso se recibe en los establecimientos, para ser rallado sin su correspondiente identificación y fecha de fraccionamiento; o bien ya rallado en bolsa (polietileno sin envasado al vacío; sin denominación de origen, lote y vencimiento). Se acordó la posibilidad de mejorar la trazabilidad cumpliendo la normativa.

Carnes: En todos los casos, las/os referentes técnicas/os señalaron que las carnes son controladas al ingreso a la planta y que se solicitan los certificados correspondientes de SENASA. Se consultó acerca de la continuación de dicha línea y los controles necesarios para establecer el estado en la recepción de la institución escolar. Refieren que no es de práctica controlar y registrar la temperatura, que se retoma dicho control en la instancia de finalización de cocción para el plato servido.

Vegetales y frutas: Se indagó en cuanto a la trazabilidad del producto (del productor/comercializador hasta la ración servida). Es de práctica la compra con

adecuada identificación según normas. Las frutas y verduras son llevadas diariamente a la institución escolar, a excepción de lechuga y tomate que se provee con un día de anticipación.

Estrategias para garantizar buenas prácticas: En la planta de Rubén Martín S.A. se observó que cuenta con sectores identificados por color acorde a las preparaciones y alimentos que allí se utilizan. Posee utensilios y elementos de limpieza debidamente señalados con el color de denominación (rojo, verde y amarillo). Además, posee un sistema de registro y visualización para el lavado de manos. Consiste en un sistema digitalizado que incluye alerta acerca de los tiempos que cada personal de la brigada debe cumplir con dicha norma y el registro de la realización de dicho procedimiento nominalizado acorde a lo establecido. Es importante aclarar que en las plantas que no son de producción exclusiva para el objeto del PByCP, si bien es cierto que el propio pliego no lo prevee; en el marco de garantizar la trazabilidad de la producción, debe implementarse estrategias para que la elaboración se desarrolle de manera diferenciada en línea, tiempos o plantas físicas exclusivas.

En la planta de Friends Food S.A. se observó el manipuleo de las raciones destinadas a personas con celiaquía fraccionando y embalando las raciones sin incluir film, en el área común para otro tipo de dietas. En el momento, la AGCBA junto a bromatólogas de la DGSE realizan un aporte técnico señalando la importancia de mantener los cuidados para evitar la contaminación cruzada. Resulta significativo fraccionar y embalar incluyendo film, por separado en el área destinado a dietas de este tipo; de manera tal de reforzar los puntos críticos en dicha área especial y con el criterio de unificación de los menús “sin gluten” en el sector, más allá de otra especificación.

Presupuesto

La actividad 10000 – Asistencia Alimentaria a Inicial como objeto de la presente auditoría, pertenece al programa N° 51 – Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria gestionada por la Unidad Ejecutora N° 582 – Dirección General Servicios a las Escuelas de la Jurisdicción N° 55 – Ministerio de Educación.

Cuadro N° 2 - Ejecución Presupuestaria del Gasto por etapas del Programa

A título informativo, la gestión a nivel programático del período auditado y sus etapas fue el siguiente:

UE	Prog	Descripción	Sanción	Vigente	Devengado
582	51	Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria	124.740.445.480,00	240.413.673.981,00	213.278.800.584,56

Nota: SIGAF - Cuenta de Inversión 2024.

El programa N° 51 “Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria” tuvo una modificación creciente de + \$ 115.673.228.501 para constituir el crédito vigente respecto de lo sancionado originalmente. Finalmente, el programa devengó la suma de \$ 213.278.800.584,56. Es decir, el 88,71 %, con un saldo no utilizado de \$ 27.134.873.396,44 (11,29 %).

En términos programáticos, la ejecución no es razonable habida cuenta del monto y porcentaje no utilizado.

Cuadro N° 3 - Programa, Proyecto y Actividad Auditada

Dentro de las Actividades que componen el programa N° 51 – Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria, **sólo la Actividad 10000 “Asistencia Alimentaria al Nivel Inicial”** es el objeto de la presente auditoría. En este sentido, la gestión de sus etapas fue la siguiente:

Programa	Proyecto	Actividad	Sanción	Vigente	Devengado
51 “Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria”	0	10000 Asistencia Alimentaria al Nivel Inicial	20.254.126.211	32.106.744.426	30.983.585.972

Fuente. SIGAF - Cuenta de Inversión 2024.

A nivel actividad auditada el importe sancionado tuvo una modificación creciente de + \$ 11.852.618.215 para constituir el crédito vigente respecto de lo sancionado originalmente. Al final del ejercicio la actividad devengó la suma de \$ 30.983.585.972.

Es decir, el 96,50 % del vigente. Por tanto, una razonable ejecución financiera de la actividad.

Cuadro N° 4 - Actividad 10000 – Composición del Gasto por Incisos.

Según el presupuesto la actividad auditada no registró movimientos en los incisos 1 “Gastos en Personal” y 4 “Bienes de Uso”.

Inciso	Descripción	Sanción	Vigente	Devengado
1	Gastos en Personal	0	0	0
2	Bienes de Consumo	1.763.664.675	3.910.507.354	3.710.507.345
3	Servicios No Personales	18.490.461.536	28.196.237.072	27.273.078.627
4	Bienes de Uso	0	0	0
Total	-----	20.254.126.211	32.106.744.426	30.983.585.972

Fuente: SIGAF - Cuenta de Inversión 2024.

Cuadro N° 5 - Redeterminación de Precios:

Durante el período se aprobaron nueve (9) redeterminaciones¹² de precios para las empresas adjudicatarias de la Licitación Pública N° 7192-1818-LPU21.

En este sentido, el área de Redeterminación de Precios dependiente del Ministerio de Hacienda y Finanzas, es quién se encarga de dictar las resoluciones en las cuales se indica el porcentaje de aumento y fecha de aplicación.

En el cuadro siguiente puede observarse la evolución de precios de los servicios:

Redet. N°	Aprobación	Retroactiva	Desayuno	Refrigerio	Almuerzo
13	enero 2024	01/11/2023	212,30	627,71	1.808,16
14	febrero 2024	01/12/2023	254,40	752,18	2.166,72
15	mayo 2024	01/01/2024	315,53	932,93	2.687,38
16	mayo 2024	01/02/2024	334,05	987,70	2.845,13
17	mayo 2024	01/03/2024	368,26	1.088,84	3.136,47
18	julio 2024	01/04/2024	421,33	1.245,74	3.588,44
19	julio 2024	01/05/2024	447,87	1.324,22	3.814,51
20	septiembre 2024	01/07/2024	485,54	1.435,59	4.135,31
21	noviembre 2024	01/09/2024	536,42	1.586,04	4.568,69

Fuente: Propia en base a información DGSE y DGRP.

¹² Conforme Ley 2809/2008.

Cuadro N° 6 - Modificaciones Presupuestarias

A nivel programático se observa una modificación de crédito presupuestario creciente por un total de + \$ 115.673.228.501.

A nivel actividad 10000 “Asistencia Alimentaria a Inicial” se observa una modificación creciente del crédito que se corresponde con la anterior por + \$ 11.852.618.215.

Estas modificaciones al crédito correspondiente a la actividad se tramitaron por medio de los siguientes actos administrativos.

Norma Aprobatoria	Monto	Fecha de Publicación	Publicación
Ley-6718-2024	16.712.207.593,00	31/5/2024	BOCBA N° 6885
Decreto 21 GCABA-2024	- 4.859.589.378,00	4/1/2024	BOCBA N° 6784
Total	11.852.618.215,00		

Fuente: SIGAF – Cuenta de Inversión 2024.

Cuadro N° 7 - Meta física:

El programa N° 51 – Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria conforme cuenta de inversión, tiene establecido meta física. Los informes trimestrales contemplan la ejecución física y desvíos en forma global sumando todos los niveles educativos. No posee desagregación a nivel actividad.

Ejecución Física	Unidad de Medida	Sanción	Vigente	Realizado
Anual				
Becas Alimentarias	Beca	303.235	303.235	260.357
Actividad 10000	Beca	-----	29.721	29.550

Fuente: Propia en base a Cuenta de Inversión y DGSE.

Conviene aclarar, que para el programa y la actividad auditada, no hay relación entre matrícula y beca.

De acuerdo con los requisitos establecidos en el artículo 15 de la Ordenanza N° 43.478, corresponde a la conducción escolar de cada establecimiento educativo la aprobación o rechazo de las solicitudes de becas alimentarias presentadas por las familias. La Unidad Ejecutora valida el trámite.

Se solicitó a la DGSE que informara las solicitudes de becas y las efectivamente otorgadas. El auditado aportó que durante el año 2024, se presentaron 29.721 solicitudes de becas para alumnos de nivel inicial, de las cuales se otorgaron 29.550. Esto significa en términos porcentuales el 99,42 % de cumplimiento en materia de gestión de becas para el nivel Inicial auditado.

Los/as alumnos/as que tramiten la beca de alimentación pueden recibir más de un servicio (Almuerzo y refrigerio).

VI. OBSERVACIONES

- **Manual de procedimientos:**

1. La Unidad Ejecutora auditada no posee circuitos y responsables definidos para la fiscalización y el control del PByCP, lo que puede generar ineficiencias en la dirección, coordinación, evaluación y control administrativo.

En cuanto a la trazabilidad, control e información:

2. Se constató en los establecimientos visitados que no existe evidencia documental completa de la trazabilidad desde las materias primas principales (carnes, queso, frutas y verduras) hasta la ración servida, lo que puede dar lugar a riesgos no observados o controlados poniendo en juego la garantía de la seguridad alimentaria en la ración servida.

- **En cuanto a las prestaciones alimentarias:**

3. De los procedimientos llevados a cabo en los establecimientos y que fueron consensuados con la DGSE que gestiona la asistencia alimentaria, se constató déficit en gramajes, cambios en menú y complemento:

3.1 El 3,92 % de las raciones servidas para el almuerzo presentaron déficit de gramaje según lo establecido en el PByCP.¹³

3.2 En 5/21 (23,81 %) establecimientos educativos se observaron cambios en el menú almuerzo servido, sin la autorización de la DGSE.¹⁴

¹³ a) Entre un 14,7 y un 15 % en el plato principal y 1 presenta déficit del 12,2% en la porción de fruta: JIC N°1 DE 13 - Carmelo Antonio Orrico S.R.L. (Déficit 14,7 % en plato principal). Pudo observarse que no se incorpora en parte de las preparaciones el ingrediente arvejas (menú para niños/as menores de dos años). Según remito hay un déficit en la cantidad de carne enviada acorde a lo establecido en PByCP (Anexo A –Menú general Mosaico Mayo-Junio-Julio-Agosto-Menú 1). JIN C Esc. Primaria N° 13 DE 04 - Alfredo Grasso (Déficit 15 % en plato principal)

Según remito hay un déficit en la cantidad de ají y exceso de zapallitos enviados acorde a lo establecido en PByCP. En el momento de la visita la encargada de cocina realiza el plato testigo del menú principal, pero en el momento del servicio se registra variación entre las muestras. (Anexo A –Menú general Mosaico Mayo-Junio-Julio-Agosto-Menú 4).

b). Entre el 25% – 27 % en el plato principal: Escuela Infantil N° 04 DE 08- Compañía Alimentaria Nacional S.A:

En el momento del servicio se registran variaciones considerables entre las muestras obtenidas, siendo inadecuado el promedio para dos de los grupos etarios. (Anexo A Menú Jardines maternales y Escuelas infantiles Mayo-Junio-Julio-Agosto-Menú 6).

¹⁴ JII 4 DE 15 (Servicios Integrales -Food and Catering S.R.L.): Reemplazan queso sardo por queso barra, leche en polvo por fluida para la preparación de la polenta (leche en polvo no se encontraba en stock, sí en el remito) y se incorpora caldo de verduras deshidratado para menores de 2 años, no estando permitido acorde al PByCP (Anexo A- Menú Jardines Maternales y Escuelas infantiles)

JIC 1 de 13 (Carmelo Antonio Orrico S.R.L.): Se eliminan las arvejas del menú destinado a Niños de 2 años. Se usan hojas de laurel como condimento, su presencia en forma accidental en la ración servida conlleva un riesgo para Niños/as pequeños/as.

JIC N12 DE 20 (Díaz Vélez S.R.L.): Se reemplaza la fruta cítrica del postre por banana, siendo que en el menú aclara expresamente su uso acompañando las legumbres

JIN B Juana Azurduy (N° 2) DE 16 (Lamerich S.A.): Se reemplaza la manteca del puré por aceite.

JII 13 DE 19 (Arkino S.A): Se reemplazan las galletitas del desayuno por pan con avena.

3.3 Se observó que en 7/8¹⁵ (87,50 %) jardines maternos y escuelas infantiles no se cumplimenta lo establecido en el PByCP respecto de la prestación “complementos”.¹⁶

3.4 En 4/21¹⁷ establecimientos (28,57 %) las mediciones correspondientes a temperaturas de conservación en frío fueron inadecuadas.

Las diferencias expresadas en déficit, presentan impacto en el aporte nutricional en los/as niños/as del nivel. Asimismo, los déficit en temperaturas contrarias a las buenas prácticas en manipulación de alimentos, no permiten asegurar las medidas para evitar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

4. En el control del proceso de distribución de las viandas provenientes de planta elaboradora, en 1/21 (4,76 %) establecimientos educativos las viandas presentaron temperaturas inadecuadas.¹⁸

5. En el control de los elementos para servir, se constató en 4/21¹⁹ (19,05 %) establecimientos, la existencia de tablas de picar en mal estado, en 1/21²⁰ (4,76 %) en buen estado, pero no diferenciadas por color.

6. En 2/21²¹ (9,52 %) establecimientos se constató que los contenedores utilizados para el transporte de las viandas no son adecuados. Esta situación pone en riesgo las buenas prácticas en manipulación de alimentos con consecuencias para evitar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

- **Vajilla:**

7. Se verificó en 3/21²² (14,29 %) establecimientos, que a los/as niños/as se les dificulta el consumo y conservación de la temperatura de las preparaciones de

¹⁵ Espacio Luciérnagas Tinku (Colegio 14); El N° 12 DE 05; El N° 02 DE 03; El N° 6 DE 10; JM 05 DE 12; JM 09 DE 06; JM 06 DE 18.

¹⁶ Anexo A. Jardines maternos y escuelas infantiles, complementos: Para los niños de 8 meses a 3 años de edad, corresponde como parte del servicio de comedor, un complemento. Se brindará fuera de las comidas principales.

La conducción del establecimiento indicará la cantidad y el horario de los mismos y lo consignará en el libro de órdenes. Alternar entre los siguientes componentes:

- Yogur: 120 g; Flan: 120 g.; Postre de leche: 120 g.

¹⁷ JM 9 DE 6 -Spataro S.R.L.: En el proceso de conservación del pollo se verificó temperatura elevada (7,8 °) - Anexo B del PByCP establece -2 a 2° - Anexo C PByCP establece 5° como temperatura de almacenamiento; JIC N°1 DE 13 -Orrico SRL: En el proceso de conservación de la carne de vaca se verificó temperatura elevada (6,3°) - Anexo B PByCP establece 0 a 5 ° / Anexo C PByCP establece 5° temperatura de almacenamiento; JII 12 DE 21 -Lamerich SRL: En el proceso de conservación de la carne de vaca se verificó temperaturas elevadas (8,5° a 9°).- Anexo B PByCP establece 0 a 5 - fresca de -1° a + 2° para envasados al vacío - Anexo C PByCP establece 5° como temperatura de almacenamiento; JIN D 23 DE 07- Bagalá S.A: En el proceso de conservación del pollo se verificó temperatura elevada (8,9°).- Anexo B del PByCP establece -2° a 2° - Anexo C PByCP establece 5° como temperatura de almacenamiento).

¹⁸ JIN A Esc. N° 7 DE 01 - Se ha recepcionado la milanesa y la ensalada a inadecuada temperatura (La milanesa 33.5 °, y superior el caso de la ensalada 10.6°).

¹⁹JIN B DE 16 concesionario Lamerich, El N° 12 DE 05 concesionario Servirc S.A JIN C DE 04 concesionario Grasso, JIN A DE 17 concesionario Ferrarotti SRL.

²⁰ JII N° 12 DE 21.

²¹ JM N° 5 DE 12; y JII 13 DE 19.

²² JIC N° 1 DE 13; Concesionario Carmelo Antonio Orrico; JII 13 DE 19 Concesionario Arkino S.A.; JIC N°12 DE 20 Concesionario Díaz Vélez S.R.L.

estación cuando la vajilla no es apropiada (platos playos), lo que no asegura cumplir con eficacia la totalidad de los servicios y raciones adjudicados.

8. Se verificó que 3/21²³ (14,29 %) establecimientos utilizaron vajillas descartables por inconvenientes vinculados a la higiene (falta de agua caliente, insuficientes piletas de lavado). Esto no resultó adecuado, ya que los utensilios provistos no tenían el tamaño indicado para el tipo de preparación (cucharita de té) o eran de fácil rotura (tenedores), lo que trae aparejado la falta de consumo de los Niños/as y riesgo en su seguridad. El pliego no contempla especificaciones para este tipo de vajilla.

9. Se ha observado en establecimientos, el uso de biberones en estado no óptimo (opacos por su uso) en: El N° 02 DE 03 y JM N° 5 DE 12. Dichas situaciones no cumplimentan el PByCP (Art. 34 – Establecimientos Materno Infantiles – Apartado a).

- **Protocolos y resultados mensuales:**

10. Se verifica inconsistencia y falta de coordinación entre los organismos establecidos por el art. 60 del PByCP²⁴ para fiscalización y control de su objeto, AGC/DGHySA (control general) y la Gerencia Operativa Comedores de la DGSE (control específico). Mientras que la Gerencia Operativa de Comedores de la DGSE informó que todas las empresas cumplieron ante ella con la presentación de los protocolos, la AGC-DGHySA informó que 4 empresas no cumplimentaron con la

²³ JIC N° 1 DE 13; JII 13 DE 19; JIC N°12 DE 20.

²⁴ Art. 60 - Capítulo XII – Control. Fiscalización y control: b) **CONTROL GENERAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD** El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a través de los organismos o dependencias que correspondan según la competencia que detenta cada uno de aquéllos, efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos, así como también a las plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario, para efectuar las inspecciones que correspondan, a fin de determinar si el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes- colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de estos últimos.

c) **CONTROL PARTICULAR:** Sin perjuicio de la fiscalización general, se realizarán los siguientes controles particulares, conforme se describe a continuación: **I. CONTROL DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN:** La Dirección General de Servicios a las Escuelas tendrá a su cargo el control específico de todos los aspectos que hagan a la debida prestación del servicio durante la ejecución del contrato, realizando verificaciones in situ y/o requiriendo documentación o informes. Realizará verificaciones tanto en los establecimientos educativos como en las plantas elaboradoras. Asimismo, podrá convocar a otros organismos como universidades públicas, organizaciones no gubernamentales o entidades de bien público para efectuar controles específicos que posibiliten una mayor participación en el control. También podrá contratar a empresas u organismos privados para que realicen el control de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente pliego. Todas las fiscalizaciones y/o controles que se efectúen por parte de la Dirección General de Servicios a las Escuelas deberán asentarse en el Libro de Órdenes.

obligación respecto del Art. 35°²⁵ del PByCP.²⁶ Tras el análisis de la información remitida por la AGC y la consulta a la DGSE, la Gerencia Operativa Comedores informó que la AGC no informó incumplimientos de las empresas. Además, se detectó que:

10.1 El concesionario Dassault no muestreó el servicio de biberones en el Espacio Luciérnagas Tinku como exige el Art. 35° del PByCP.

²⁵ **Art. 35.- CONTROL DE ALIMENTOS:** El adjudicatario deberá realizar controles de laboratorio en la totalidad de los establecimientos educativos que le sean asignados, muestreando mensualmente y rotativamente un veinticinco por ciento (25%) de los establecimientos que tenga adjudicados, de forma tal que se hayan muestreado todos los establecimientos antes del receso invernal y nuevamente antes del receso de verano. De esta manera se obtendrán muestras de todos los establecimientos dos (2) veces al año.

En los establecimientos donde funcionan los programas de vacaciones en la escuela se deberá realizar un control bacteriológico, como mínimo una vez por servicio brindado, en cada período de prestación. En los establecimientos educativos en los que se brinde el servicio de almuerzo se tomarán muestras obligatoriamente de comidas elaboradas. En aquellos en que se brinde servicio de refrigerio se tomará muestra mensual del mismo en la planta elaboradora. Donde se preste solamente el servicio de desayuno se tomará muestra de la bebida elaborada (leche con mate cocido, leche chocolatada). En las escuelas infantiles (población de 1 a 3 años) se tomará muestra de comidas elaboradas. En los jardines maternos se deberán tomar muestras de los biberones preparados, listos para el consumo y de las preparaciones finales procesadas para niños de seis (6) meses a un (1) año. En los establecimientos educativos donde se preste el servicio a niños celíacos se deberá realizar, un análisis como mínimo en el que se evalúe la ausencia de gluten.

En las plantas elaboradoras se realizarán controles de laboratorio una vez por mes de comidas elaboradas, viandas calientes y frías –sean o no para regenerar- y de las preparaciones previas. Se entiende por cumplido este muestreo: 1 vez por mes alimentos listos para el consumo, 1 vez por semestre vegetales sanitizados, 1 vez por semestre carnes procesadas crudas y 1 vez por mes para los alimentos producidos bajo el Sistema de Cocina 45 en planta elaboradora. La cantidad de muestras a tomar será acorde al volumen: Hasta 1000 raciones, 1 muestra, de 1001 a 2000, 2 muestras, y así sucesivamente. Asimismo, los diferentes establecimientos educativos que funcionen en un mismo edificio, es decir, en el mismo domicilio, también serán considerados 1 (un) sólo establecimiento a los fines de los controles para la misma categoría tipo de servicios.

Cada una de las empresas adjudicatarias contará al inicio de la prestación con el listado de los establecimientos adjudicados donde se consignarán la cantidad de cocinas, así como los establecimientos que comparten la misma dirección a los efectos de establecer los puntos de control, provista por la Gerencia Operativa de Comedores, con copia a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y cualquier modificación que se produzca durante la vigencia del contrato. Dichos controles (tanto en establecimientos como en plantas elaboradoras) se realizarán con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipulado por el Código Alimentario Argentino o la Legislación de Referencia (ICMSF-), la misma deberá ser detallada en el Protocolo (DGHYSA) y deberá adjuntar el acta de toma de muestra correspondiente firmada por la conducción docente, cuando la toma de muestra se realiza en un establecimiento educativo o por el responsable técnico cuando las muestras se tomen en la planta elaboradora.

Los laboratorios deberán ajustarse a las Buenas Prácticas de acuerdo a las pautas generales de calidad enunciados en la NORMA ISO/IEC 17025:2005, al igual que los protocolos de análisis que deberán ser redactados como lo especifica dicha norma y de acuerdo a los arts. 6 y 156 tris del C.A.A.

En las plantas elaboradoras, se deberá conservar una ración (muestra testigo) del menú del día, preparación para regenerar en la cocina del establecimiento educativo, vianda y refrigerio, durante un mínimo de cinco (5) días colocado en freezer, con fecha de elaboración y envuelta.

La misma podrá ser solicitada por personal de contralor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por el laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas deberán ser remitidos a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y a la Dirección General de Servicios a las Escuelas para su conocimiento durante el transcurso del mes posterior al vencido, por ejemplo los resultados de las muestras del mes de marzo deberán entregarse antes del día 30 de abril.

Además, deberán estar disponibles en las plantas de elaboración para su verificación y/o evaluación cada vez que lo requiera personal técnico de contralor, designado por el Ministerio de Educación.

La falta de envío de los resultados en tiempo y forma será considerada como incumplimiento del presente artículo conforme a lo establecido en el Art 89, del presente pliego. Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el Libro de Órdenes y la foja del mismo en el acta de toma de muestra.

²⁶ La AGC informó que 4 empresas no cumplimentaron ante ella con el envío de los protocolos y sus resultados mensuales respecto de los establecimientos educativos de nivel Inicial (Caterind S.A.; Rodolfo Ferrarotti S.R.L.; Bagalá S.A.; y Servicios Integrales Food & Catering S.R.L.); y 3 concesionarias no cumplimentaron con el envío de los protocolos y sus resultados mensuales respecto de las plantas elaboradoras (Servicios Integrales de Alimentación S.A.; Rodolfo Ferrarotti S.R.L.; y Servicios Integrales Food & Catering S.R.L.). La DGSE informó que *“Se informa que, durante el ciclo lectivo 2024, las empresas adjudicatarias de la Licitación Pública vigente cumplieron con la presentación de los controles de laboratorio realizados en los establecimientos educativos de nivel inicial, conforme lo establecido en el artículo 35 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares...Se hace saber que la Dirección General de Higiene y Seguridad dependiente de la Agencia Gubernamental de Control, no ha informado a esta Gerencia Operativa respecto al incumplimiento, por parte de las empresas adjudicatarias, de la obligación de tomar muestras de los alimentos en el ciclo lectivo 2024...”*

10.2 Los concesionarios Lamerich S.R.L.²⁷ y Spataro S.R.L.²⁸ realizan por separado el análisis de las dietas libres de gluten, donde se evalúa la presencia de gliadina²⁹, y los análisis que consideran otros aspectos referidos a lo microbiológico. Lo que significa que se evalúa si la dieta está contaminada con TACC, pero no se contempla posibles enfermedades transmitidas por alimentos referidas a microorganismos, como en las raciones de orden general.

10.3. Sobre 56 protocolos de muestras tomadas en las escuelas visitadas, 5 de ellos registran la toma de muestra de más de 1 servicio en la misma ATM (Acta de Toma de Muestra); 3 de ellos coinciden en las fechas y alimentos, pero difieren en los números de ATM registrados en los libros de órdenes.

Esta descoordinación, no permite a la DGSE penalizar al concesionario incumplidor conforme lo establece el Art. 89 del PByCP en primera instancia, y al mismo tiempo, desnuda una falla en la fiscalización y control integrado previsto por el propio pliego.

11. De la información documental aportada por el auditado, se constató que el “Protocolo de Acción ante un posible Incidente Alimentario” no se encuentra aprobado por acto administrativo. Esto implica, la omisión de instrumentos que determinan los procedimientos que son aplicables a la totalidad de los establecimientos escolares donde se prestan servicios alimentarios. Lo que genera inconsistencias en los criterios de actuación.

12. Se verificó que no se encuentra prevista la obligación para el concesionario del servicio de comedor, de conservar una muestra testigo del menú del día para el hipotético caso de que ocurra un incidente alimentario escolar (como los ocurridos). No lo contempla el Protocolo de Acción elaborado por la DGSE ni el Plan de Emergencia aprobado por la DI 182/DGHYSA/23 de la DGHYSA. Esto impide establecer la trazabilidad del alimento/preparaciones manipulado/elaborado/servido en la planta física "cocina" del establecimiento escolar y establecer el posible nexo causal entre el hecho ocurrido y la responsabilidad del concesionario.³⁰ Esta obligación, sí está prevista para el caso que el concesionario preste el servicio de vianda. En este caso el PByCP exige que debe conservar una muestra testigo en la

²⁷ Muestra N° 92979 Lamerich S.R.L. Esc. N° 01 y JIN 12 – Cafayate 5115.

²⁸ Muestra N° 93610 Spataro S.R.L. JIN N° 9 DE 6 – Don Bosco 4050.

²⁹ Sufracción proteica a la cual personas con celiaquía presentan intolerancia de orden genético.

³⁰ Cabe recordar que en 2 de las 4 denuncias por incidentes alimentarios realizadas por el Ministerio de Salud en el año 2024, los niños afectados estuvieron hospitalizados, y en 1 caso con resultados de análisis compatible con la bacteria *Escherichia Coli*.

planta elaboradora. Esta situación, genera una diferencia entre los establecimientos que reciben viandas y los que elaboran almuerzo.

13. Evidencia de debilidad en el ambiente de control interno, en cuanto que se detectó que la empresa Compañía Alimentaria Nacional S.A. no presentó a la DGSE el control de laboratorio correspondiente al servicio de vianda caliente y/o fría durante el mes de abril del 2024 en planta. Según lo informado por el auditado en respuesta al segundo requerimiento, se labró acta de incumplimiento en los términos del artículo 89, inciso 10.1 del PByCP³¹. Sin embargo, dicho acta y proceso, no fue informado ni aportada documentación en oportunidad del primer requerimiento de la AGCBA. En dicha oportunidad, la DGSE envió 5 penalidades ejecutadas.

- **Remito:**

14. No se da cumplimiento por parte de las empresas al formato del remito entrega/recepción de mercadería a los establecimientos conforme lo establece el Capítulo 11, artículo 57, del PByCP en los siguientes casos:

14.1. De los 20 establecimientos en los que se cotejaron los remitos del día, en 3³² de ellos no se detalla el tipo de mercadería entregada.

14.2. Con respecto a la obligación de discriminar la mercadería para dietas, en los remitos se mencionan los alimentos en general, sin detallar cuales de ellos son para el mosaico de tipificaciones especiales.

14.3 El 71,43 % (15/21) el remito de entrega/recepción de alimentos y/o viandas no posee firma del responsable a cargo de la recepción.

Esta situación afecta la trazabilidad de la materia prima para la preparación de los menús correspondientes.

- **Equipamiento:**

15. No se cumplimenta con las Normas de Buenas Prácticas de temperaturas de los alimentos, en tanto que se comprobó en los establecimientos que la mayoría de los equipos de refrigeración no poseen termómetros de manera constante (se registraron temperaturas elevadas)³³; hornos deteriorados o sin funcionar³⁴; incorrecta disposición y altura de anafes³⁵; sin campana para extracción de calor y olores o fuera de servicio³⁶; insuficientes superficies de apoyo (mesadas) y/o no aptas para tal

³¹ IF-2025-33286317-GCABA-DGSE de fecha 11/08/2025.

³² JIN D DE 07 (Escuela Primaria N° 23); JM N° 6 DE 18; JII N° 04 DE 15.

³³ JII 12 DE 21, JIN D DE 07.

³⁴ EI 02 DE 03, JIN A DE 01.

³⁵ JIC 1 DE 13.

³⁶ (JIC N° 1 DE 13, JII N° 6 DE 09, JM N° 5 DE 12, EI N° 2 DE 3, JIN A DE 01, JII 13 DE 19, Espacio Luciérnagas, JIC N° 12 DE

fin.³⁷Lo que genera inconvenientes en cuanto a riesgos del trabajo y de la seguridad alimentaria en la ración servida.

16. Se verificó en 7/21³⁸ establecimientos escolares, en las áreas de elaboración de alimentos y depósitos, la existencia de equipamiento en desuso o con uso no acorde a la función específica. Asimismo, falta de limpieza en altura, tanto de paredes cielorrasos y equipos como campanas, ventanas y mosquiteros para evitar el riesgo de presencia de partículas nocivas en las raciones servidas, con riesgo de proliferación de plagas.

17. Durante la visita a la escuela primaria donde se brinda el servicio al Espacio Luciérnagas ubicada en el Colegio 14 DE 2, se constató que posee escasa superficie de apoyo y comparte mesada de acero para eventual lavado con la utilizada en la sala (ej. higiene de los Niños y Niñas con y sin pañales). Esta situación genera riesgo de ETA por contaminación cruzada.

18. En el JII N° 12 DE 21 se verificó la existencia de equipos de frío en la despensa conectados a alargadores con zapatilla de tomas múltiples, que incumple la normativa vigente. Esta situación afecta la seguridad eléctrica del edificio y potencia el riesgo de fuego.

19. Se observó en la cámara frigorífica de la planta de Compañía Alimentaria Nacional, una bolsa en el piso con cortes de carne que afecta la condición de higiene sanitaria y genera riesgo de ETA por contaminación cruzada.³⁹

20.

³⁷ EI 02 DE 03; JIN A DE 01; JII 13 DE 19; JIC N° 12 DE 20; EI 04 DE 08.

³⁸ JM N° 6 DE 18 concesionario Dassault S.R.L. Posee un espacio físico aislado como depósito, aunque se encuentra planificado e identificado como de uso común de la institución encontrándose un equipo eléctrico para calentamiento de agua general, elementos de orden pedagógico, de limpieza y efectos personales, descartables y envases de leches vacíos y limpios. Esto resulta inadecuado. JIC N° 1 DE 13 concesionario Carmelo Antonio Orrico S.R.L. En la cocina se observan estantes para conservar utensilios de cocina y algunos víveres secos de manera diferenciada. El resto de las ollas, utensilios, contenedores plásticos y parte de la vajilla usada para el servicio se encuentran distribuidos en bajo mesadas, mesadas y carros. Podría decirse que resulta insuficiente el espacio de guardado y en consecuencia desordenado. También se observan contiguo a la mesada de preparaciones previas de carne por un lado y de guardado sobre mesada de vajilla por el otro, una serie de papeles y efectos personales (incluyendo un equipo de música), siendo inadecuado. JIN C DE 14 (Esc. Primaria N° 20 DE 14 concesionario Enrique Tavolaro. Posee un espacio físico aislado como depósito de víveres secos, con muebles, estanterías y tarimas en regular estado. Se comparte el espacio con la escuela, siendo de uso de la institución dos muebles con candados y en la parte superior de los mismos diversos objetos. Además se ubican dentro de otro mueble objetos y productos de limpieza. La higiene es buena, pero con deterioro de paredes, pisos y techos, el espacio resulta desordenado y sobrecargado. JII N° 06 DE 09 concesionario Friends Food. No poseen un espacio físico aislado como depósito de víveres secos, en consecuencia se encuentran apoyados en las mesadas de la cocina de manera no determinada las frutas y verduras debajo de las mesadas o al lado del horno en tarimas. Se ubican en un patio al aire libre objetos y productos de limpieza. El espacio resulta desordenado, con abundantes elementos y mobiliario no perteneciente a cocina en desuso. El pasillo de acceso al área de producción también presenta acumulación de variados elementos propios y de la escuela. JIN C DE 04 (Esc. Primaria N° 13) concesionario Alfredo Grasso. La higiene de pisos y azulejos es buena, no así del cielorraso y paredes que se encuentran además deterioradas. Se observa un ventanal extenso que comunica al exterior con protección de malla metálica para impedir el ingreso de vectores a la cocina. El mismo está agregado desde adentro, en malas condiciones de higiene. JII N° 06 DE 09 Concesionario Friends Food. Se necesita reforzar la limpieza del cielorraso, sobre todo de la cocina. JIN A N°1 DE 17 Concesionario Ferrarotti S.A. Se necesita reforzar la limpieza del cielorraso y paredes en altura, sobre todo de cocina.

³⁹ Visita de fecha 16/07/2025.

- **Libro de órdenes:**

20. De la verificación de los libros de órdenes como documento público en las escuelas de la muestra, se detectaron inconsistencias e irregularidades:

20.1 La DGSE no incluye en su sistema de monitoreo y coordinación de inspecciones, un mínimo de visitas que deba cumplir el equipo responsable de verificar el servicio en los establecimientos escolares. Conforme lo registrado en los libros de órdenes, de las visitas realizadas en las escuelas surge que en el 50 % de ellas, recibieron inspecciones de los servicios que se brindan entre 1 y 5 veces y el otro 50% entre 6 y 8 veces durante el año 2024⁴⁰.

20.2 En 5 establecimientos escolares⁴¹ se verificaron irregularidades en los libros de órdenes: 2 de ellos sin rubricar y 3 con hojas arrancadas, en blanco, salteadas sin salvar, etc. Lo que incumple con la normativa en materia de libro de órdenes, atento que tiene carácter de documento público.

20.3 Respecto de las visitas técnicas que debe realizar el concesionario de al menos una vez por mes, teniendo en cuenta los 10 meses del ciclo lectivo escolar, en 12 establecimientos escolares no se cumplió con lo exigido por el PByCP⁴².

20.4 De 15 de las escuelas visitadas que contaban con alumnos que requerían menús especiales; en 2⁴³ casos no se encontró en el libro de órdenes los datos de alumnos/docentes que presentaron prescripción médica.

20.5 En los libros de órdenes de 4⁴⁴ establecimientos escolares no constan los datos del representante responsable conforme lo establece el Art. 42° del PByCP y en 1⁴⁵ establecimiento no consta el dato del representante técnico.

20.6 En las visitas efectuadas a los establecimientos de la muestra, Se constató una debilidad en el sistema de control interno, atento que sobre el registro en los LO de 84 tomas de muestra de alimentos en los establecimientos escolares se detectaron las siguientes irregularidades:

20.6.1 En 26 registros no constan la firma de la autoridad escolar (verificados en 8 escuelas).⁴⁶

⁴⁰ 3 escuelas 1 vez; 2 escuelas 3 veces, 2 escuelas 4 veces; 5 escuelas 5 veces; 6 establecimientos 6 veces; 2 escuelas 7 veces; y 1 escuela 8 veces.

⁴¹ JIN C DE 4, JM 6 DE 18, JII 6 DE 9, JIN 12 DE 21, JIN B DE 16.

⁴² 1 escuela 9 meses sin visita técnica; 1 establecimiento 7 meses sin visita; 2 establecimientos 4 meses sin visita; 2 establecimientos 3 meses sin visita; 3 establecimientos 2 meses sin visita; y 3 establecimientos 1 mes sin visita técnica.

⁴³ EI 2 DE 3, JIN A DE 1.

⁴⁴ JIN C DE 4, JIN C DE 14, JII 6 DE 9, JIN A DE 1.

⁴⁵ JM 5 DE 12 (CAN).

⁴⁶ JIC N° 01 DE 13; JIC N°12 DE 20; Jardín Maternal N° 6 DE 18; JIN B Juana Azurduy DE 16 (N° 2); JIN C DE 14 (Esc. Prim. N° 20 DE 14); JII N°12 DE 21; JIC N° 02 DE 11; y JIN D DE 07 (Esc. Prim. N° 23).

20.6.2 En 7 registros no consta datos del laboratorio que intervino ni números de ATM de cada servicio muestreado y en uno de ellos la muestra la toma el representante técnico de la empresa concesionaria (representan 3 escuelas) ⁴⁷

20.6.3 En 1 establecimiento escolar⁴⁸ sólo se muestreo el servicio de desayuno (9 tomas de muestra relevadas).

20.6.4 En el establecimiento escolar⁴⁹ donde funciona el “Espacio Luciérnagas” no existe registro de toma de muestra en el libro de órdenes durante el 2024.

Dichas inconsistencias se deben a fallas en el proceso de verificación y control vinculado a la falta de manual de procedimiento.

- **Infraestructura:**

21. Durante las visitas a establecimientos escolares y plantas elaboradoras, se detectaron situaciones de riesgo potencial en personas y con impacto en el servicio alimentario. Lo que supone fallas en la fiscalización y monitoreo.

21.1 En la planta de la empresa Friends Food S.A. área de lavado de manos se observa riesgo eléctrico en una terminal muy próxima sobre dos piletas de acero inoxidable⁵⁰.

21.2 Se detectó en las plantas elaboradoras visitadas, problemas de alturas, medidas y señalización de escaleras; alturas inconvenientes por bajas o por altas⁵¹; cartelería señalética insuficiente (comunicación) y solados con elevado grado de desgaste en carga y descarga.⁵² Estas alteraciones pueden generar riesgo en todas las áreas (a la higiene, contaminación, salud, etc.).

21.3 Se verificó en 3 plantas⁵³ instalación de agua al exterior de material plástico flexible que pueden generar inconvenientes sanitarios por la falta de rigidez del material (algunas se utilizan para sostener objetos de manera inadecuada).

22. En 4 establecimientos educativos⁵⁴ se verificaron debilidades en la infraestructura en relación a los sectores de servicio que evidencian falta de articulación entre los concesionarios y DGSE que delimite las responsabilidades sobre el mantenimiento y/o reparación de las instalaciones.

⁴⁷ EI 4 DE 8 (CAN SA) JM 5 DE 12 (CAN SA) y JIN A DE 1 (SIAL)

⁴⁸ EI 2 DE 3 (Caterind SA).

⁴⁹ Concesionario Dassault SA.

⁵⁰ Visita de fecha 17/07/2025.

⁵¹ Suc. Rubén Martín S.A.; CAN; Arkino S.A.;

⁵² Arkino S.A.

⁵³ Friends Food S.A.; CAN; Alfredo Grasso.

⁵⁴ JII NRO 13 D.E.19; JII 12 D.E. 21; JIC 2 D.E 11; y Escuela Infantil N° 4 D.E. 8. Anexo VII.

Meta:

23. La unidad de medida “Beca” y meta “Becas alimentarias” del programa y la Actividad auditada, no guarda correlato con los servicios adjudicados, facturados y devengados (desayuno, almuerzo, refrigerio, complemento y cena), lo que no permite una trazabilidad financiera real de la unidad de medida.

VII. RECOMENDACIONES

1. Implementar un manual de procedimientos que establezca inequívocamente los pasos secuenciales para realizar la tarea dentro de la organización, detallando las operaciones, reglas, políticas y responsables para ejecutarla.
2. Efectuar y dejar constancia documental de la trazabilidad completa de las materias primas principales (carnes, queso, frutas y verduras) hasta la ración servida, en los establecimientos escolares, de manera tal de minimizar los riesgos que inciden en la seguridad alimentaria de la prestación.
3. Profundizar las acciones de fiscalización y control de todo el proceso, y retroalimentar la información con todos los actores incluyendo a las Conducciones sobre el contenido del PByCP. Asimismo, reevaluar estrategias de socialización para efectuar los cambios de menú, de tal manera que sea asequible.
4. Profundizar la fiscalización y el control de la trazabilidad en todo el proceso, de manera tal de garantizar las temperaturas adecuadas de los alimentos.
5. Estandarizar una diferenciación clara de las tablas de picar como buena práctica en los establecimientos y plantas, de manera tal de minimizar los riesgos de contaminación y errores en el momento del su uso por parte del personal involucrado en el proceso.
6. Profundizar el control y la fiscalización a las empresas respecto de contenedores isotérmicos con vistas a garantizar la inocuidad de los alimentos desde planta a los establecimientos escolares, así como las condiciones en que se transportan.
7. Implementar estrategias en materia de vajilla, materiales y medidas que dé respuestas a la dificultad del consumo y conservación de la temperatura de las preparaciones cuando la vajilla no es apropiada para la franja etárea correspondiente. Esto para asegurar la eficacia de la totalidad de los servicios y raciones adjudicados.
8. Implementar procedimientos que aseguren la utilización de la vajilla adecuada y segura acorde a la población objetivo ante situaciones excepcionales (que no incluyen variables controlables, tales como: arreglar la provisión de agua caliente y espacio suficiente para lavado).

9. Estandarizar procedimientos para establecer la vida útil de los biberones, de manera tal de minimizar los riesgos de contaminación en los lactantes.
10. Implementar estrategias y procedimientos para la actuación coordinada entre los organismos establecidos por el art. 60 del PByCP⁵⁵ para fiscalización y control de su objeto. Esto para lograr mayor efectividad y eficiencia en la asistencia alimentaria y acción comunitaria.
11. Aprobar por medio de acto administrativo el “Protocolo de Acción ante un posible Incidente Alimentario”.
12. Establecer mecanismos con la finalidad de conservar una muestra testigo del menú del día para el hipotético caso de que ocurra un incidente alimentario escolar (como los ocurridos durante el año 2024), atento que no lo contempla el Protocolo de Acción elaborado por la DGSE ni el Plan de Emergencia aprobado por la DI 182/DGHYSA/23.
13. Fortalecer el control interno en materia de registro de información y puesta a disposición.
- 14 Exigir a las empresas cumplir con el formato y la presentación de manera oportuna de los remitos de entrega/recepción de mercaderías conforme lo indica el PByCP y Anexos.
15. Exigir a las empresas el cumplimiento normativo relacionado con cumplimentar con registro de temperaturas de manera constante y adecuada en equipo de frío, horno y/o anafes, extracción de calor y olores, y superficies de apoyo, de manera tal de no generar inconvenientes en cuanto a riesgos del trabajo y de la seguridad alimentaria en la ración servida.
16. Implementar acciones concretas para que las áreas específicas de elaboración y depósitos permanezcan libres de elementos/equipamientos no acordes a su función

⁵⁵ Art. 60 - Capítulo XII – Control. Fiscalización y control: b) **CONTROL GENERAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD** El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a través de los organismos o dependencias que correspondan según la competencia que detenta cada uno de aquéllos, efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos, así como también a las plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario, para efectuar las inspecciones que correspondan, a fin de determinar si el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes- colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de estos últimos.

c) **CONTROL PARTICULAR:** Sin perjuicio de la fiscalización general, se realizarán los siguientes controles particulares, conforme se describe a continuación: **I. CONTROL DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN:** La Dirección General de Servicios a las Escuelas tendrá a su cargo el control específico de todos los aspectos que hagan a la debida prestación del servicio durante la ejecución del contrato, realizando verificaciones in situ y/o requiriendo documentación o informes. Realizará verificaciones tanto en los establecimientos educativos como en las plantas elaboradoras. Asimismo, podrá convocar a otros organismos como universidades públicas, organizaciones no gubernamentales o entidades de bien público para efectuar controles específicos que posibiliten una mayor participación en el control. También podrá contratar a empresas u organismos privados para que realicen el control de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente pliego. Todas las fiscalizaciones y/o controles que se efectúen por parte de la Dirección General de Servicios a las Escuelas deberán asentarse en el Libro de Órdenes.

y/o en desuso. Asimismo, las despensas con alimentos de uso exclusivo y ordenadas. Por otra parte, motorizar las facultades de la DGSE en cuanto a la conservación y acondicionamiento de los bienes cedidos en uso conforme lo establece el Art. 15 del PByCP.

17. Implementar estrategias con el fin de refuncionalizar el sector de servicio, atento que la cocina/comedor se desarrolla en un aula utilizada como tal. Esto para resguardar a la población educativa en un amplio sentido (seguridad alimentaria, calidad educativa, riesgos diversos, etc.).

18. Controlar y fiscalizar que en los establecimientos educativos (sector cocina) se evite la utilización de zapatilla de tomas múltiples que incumple con la normativa vigente.

19. Cumplimentar con la normativa vigente para garantizar las BPM conforme el Anexo C – Seguridad e Higiene Alimentaria. Punto. 3 – Del almacenamiento, elaboración y transporte de materias primas y productos terminados.

20. Implementar procedimientos con vistas a solucionar las inconsistencias e irregularidades detectadas en los libros de órdenes como documento público en las escuelas de la muestra.

21. Cumplimentar con la normativa vigente en materia de fiscalización y monitoreo de las plantas elaboradoras respecto de la seguridad e higiene, el Anexo 3. Establecimiento elaborador – Requisitos edilicios – 3.1.2.2 y 3.1.2.3 del PByCP.

22. Implementar acciones efectivas en los establecimientos escolares con el fin de solucionar los problemas detectados en la infraestructura de los sectores de cocina y comedor.

23. Efectuar el rediseño, resignificación y/o reevaluación de la meta y la unidad de medida del programa presupuestario, de manera tal que aporte información real en cuanto a su eficacia y eficiencia para la política pública.

VIII. CONCLUSIÓN:

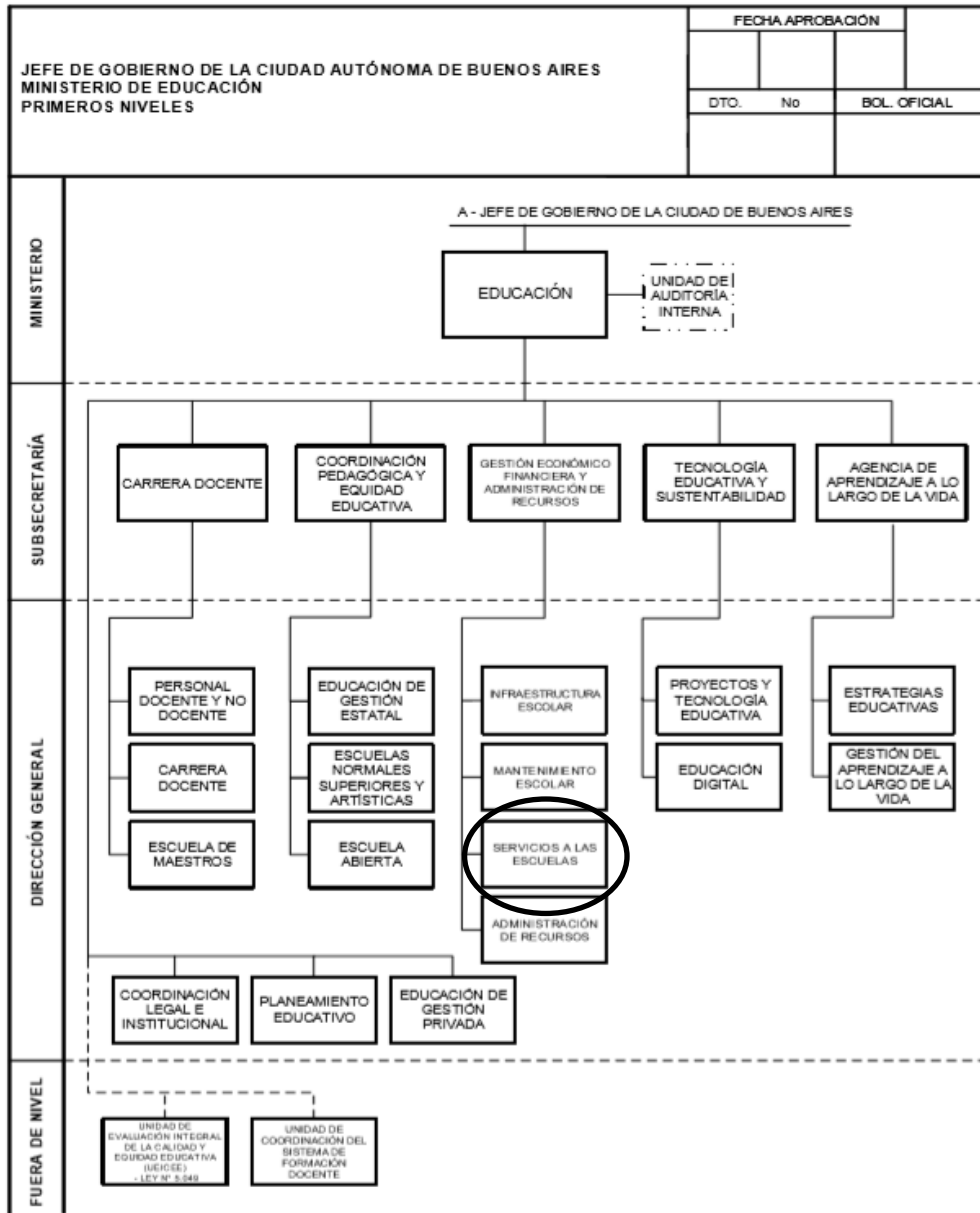
La asistencia alimentaria en los establecimientos educativos de gestión estatal dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en razón de su propia naturaleza, conlleva riesgos que deben ser minimizados, y porque además su gestión se expone a una alta sensibilidad pública. En este sentido y conforme el proceso de auditoría, siguiendo el organismo con la mejora continua y permanente, se propone profundizar recepcionando y poniendo en práctica los elementos que surgen del ítem “Observaciones” y de la propia dinámica social y cultural que exige el rediseño constante de sus herramientas (normativas, metas, instrumentos, prácticas, procesos, etc.) para lograr con mayor eficacia y efectividad el objeto de la política pública, que en este caso, tiende a garantizar la seguridad alimentaria.

La coordinación de los organismos de control y fiscalización particular y control general previstos en el PByCP, junto a otros que tienen actuación en la materia es fundamental en el proceso de control integral e integrado de la gestión en política alimentaria.

ANEXO I

Organigrama Dirección General Servicios a las Escuelas

ANEXO I



ANEXO II

Notas

Emisor	Receptor	Motivo	Fecha
Nota NO-2025-00000913-AGCBA-DGEDU	a DGSE	Presentación de Equipo.	09/01/2025
NO-2025-00001763-AGCBA-DGEDU	a DGSE	Requerimiento general	20/01/2025
NO-2025-00002828-AGCBA-DGEDU	a DGSE	Otorga prórroga para contestar NO-2025-00001763-AGCBA-DGEDU	04/02/2025
NO-2025-07384573-GCABA-DGSE	a AGCBA	Aporta información y solicita prórroga para contestar los puntos 3 y 10.	11/02/2025
Nota IF-2025-06351376-GCABA-DGSE	a AGCBA	Solicita prórroga para contestar NO-2025-00001763-AGCBA-DGEDU	04/02/2025
NO-2025-00003693-AGCBA-DGCUL	a DGSE	Otorga prórroga para contestar NO-2025-00001763-AGCBA-DGEDU	12/02/2025
NO-2025-00004939-AGCBA-DGEDU	a DGRP	Solicita redeterminaciones de precios	27/02/2025
ME-2025-00006281-DGRP	a AGCBA	Contesta Nota NO-2025-00004939-AGCBA-DGEDU	17/03/2025
NO-2025-00010090-AGCBA-DGEDU	a DGSE	Solicita coordinación de visitas a establecimientos escolares y plantas elaboradoras.	28/04/2025
ME-00011322-CABA-DGSE	a AGCBA	Contesta Nota NO-2025-00010090-AGCBA-DGEDU	13/05/2025
NO-2025-00012144-AGCBA-DGEDU	a DGSE	Solicita ampliación de información en contestación a Nota NO-2025-00001763-AGCBA-DGEDU	20/05/2025
NO-2025-00013584-AGCBA-DGEDU	a DGSE	Otorga prórroga a Nota NO-2025-23488313-GCABA-DGSE	04/06/2025
NO-2025-23488313-GCABA-DGSE	a AGCBA	Solicita prórroga para contestar Nota NO-2025-00012144-AGCBA-DGEDU	04/06/2025
NO-2025-00015614-AGCBA-DGEDU	a AGC	Solicita información control general	27/06/2025
NO-2025-29096510-GCABA-DGHYSA	a AGCBA	Contesta Nota NO-2025-00015614-AGCBA-DGEDU	22/07/2025
NO-2025-00018355-AGCBA-DGEDU	a DGSE	Solicita información sobre incidentes alimentarios	28/07/2025
NO-2025-00018354-AGCBA-DGEDU	a AGC	Solicita ampliación punto 6 Nota NO-2025-29096510-GCABA-DGHYSA	28/07/2025
NO-2025-33310513-GCABA-DGSE	a AGCBA	Contesta Nota NO-2025-00018355-AGCBA-DGEDU	11/08/2025
IF-2025-32933177-GCABA-DGHYSA	a AGCBA	Contesta Nota NO-2025-00018354-AGCBA-DGEDU	08/08/2025

ANEXO III

Población: Conforme lo informado por la DGSE⁵⁶ a requerimiento de la AGCBA, durante el año 2024⁵⁷, 470 establecimientos de gestión estatal correspondiente al nivel Inicial recibieron servicios de alimentación elaborados por 18 concesionarios (340 brindaron servicio de almuerzo y 130 de ellos, sólo brindaron servicio de desayuno). En base a ello, el presente proyecto está formado por 2 muestras: 1) Establecimientos escolares donde se verificó el servicio prestado por la empresa; y 2) Plantas elaboradoras, donde se verificó el servicio de elaboración de los alimentos que se entregan en las escuelas.

Muestra Establecimientos

A los efectos de determinar la muestra de establecimientos escolares a visitar para la verificación de servicios, se consideraron los establecimientos escolares comprendidos en la modalidad inicial: Jardines maternos, Escuelas infantiles, Jardines de infantes nucleados, Jardines de infantes comunes, Jardines de infantes integrales⁵⁸, y los Espacios.

Dicha muestra no probabilística estuvo compuesta por 21 establecimientos escolares, coincidentes con igual cantidad de distritos escolares. En este sentido, comprende 1 establecimiento escolar por concesionario y 2 establecimientos para los 3 concesionarios con mayor cantidad de raciones y establecimientos escolares adjudicados para brindar el servicio.⁵⁹

	ESTABLECIMIENTO	DE	Dirección Establecimiento	Concesionario
1	Espacio "Luciernagas-Tinku" (Colegio 14)	2	Valentín Gómez 3136	Dassault S.A.
2	EI N° 04 DE 08	8	Víctor Martínez 1780	Compañía Alimentaria Nacional S.A.
3	EI N° 12 DE 05	5	Lavardén E/Rio Cuarto e Iriarte	Servir'C S.A.
4	EI N° 02 Mane Bernardo DE 03	3	Chile 1626	Caterind S.A.
5	EI N° 06 Madre Eufrasia laconis DE 10	10	Blanco Encalada 3485	Sucesión de Rubén Martín S.A.
6	J. Maternal N° 5 DE 12	12	Aranguren 2605	Compañía Alimentaria Nacional S.A.
7	Jardín Maternal N° 09 DE 06	6	Don Bosco 4050	Spataro S.R.L.
8	Jardín Maternal N° 6 DE 18	18	Cnel. Pedro Calderón de la Barca 1550	Dassault S.A.

⁵⁶ En respuesta a la NO-2025-00001763-AGCBA-DGEDU

⁵⁷ La Resolución 3668ME722 (BOCBA 6424 del 22/07/22) aprobó la LP 7192-1818-LPU21 cuyo plazo rige hasta el último día hábil del ciclo lectivo 2025.

⁵⁸ <https://buenosaires.gob.ar/inicial/educacion-inicial>. Jardines Maternos. Brindan servicio educativo a niños de 45 días de 2 años con modalidad de *jornada simple con comedor, completa o extendida*. Cuenta con equipo de conducción completo. Escuelas Infantiles. Brindan servicio educativo a niños de 45 días a 5 años en *jornada simple con comedor, completa o extendida*. Cuenta con equipo de conducción completo. Jardines Infantiles Nucleados. Cada JIN reúne secciones ubicadas en diferentes establecimientos bajo la conducción de un equipo directivo itinerante. Según la organización institucional brinda servicio educativo a niños de 1 a 5 años en *jornada simple* (con o sin comedor) y *jornada completa*. Jardines de Infantes Comunes. Modalidad de organización en la cual en un solo edificio escolar funcionan ocho o más secciones a cargo de un equipo directivo. Según la organización institucional brindan servicio educativo a niños de 1 a 5 años en *jornada simple y/o completa*. Jardines de Infantes Integrales. Instituciones de *jornada completa* que según la organización institucional brindan servicio educativo a niños de 1 a 5 años.

⁵⁹ Dassault SA, Lamerich SRL y Compañía Alimentaria Nacional SA

9	JIC N° 01 DE 13	13	Oliden 2855	Carmelo Antonio Orrico S.R.L.
10	JIC N° 02 DE 11	11	San Pedrito 1415/25	Alimentos Integrados S.A.
11	JIC N°12 DE 20°	20	Zuviría 6640	Díaz Vélez S.R.L.
12	JII N° 06 DE 09	9	Av. Santa Fé 5039	Friends Food S.A.
13	JII N°12 DE 21°	21	Cafayate 5115	Lamerich S.R.L.
14	JII N°13 DE 19°	19	Av. Cruz 2615 y Varela	Arkino S.A.
15	JII N° 04 Ariel Bufano DE 15	15	Blanco Encalada 4863	Servicios Integrales Food And Catering S.R.L.
16	JIN A Alicia Moreau de Justo DE 17 (N°1)	17	Baigorria 3169	Rodolfo Ferrarotti S.R.L.
17	JIN A DE 01 (Esc. Prim. N° 7 DE 01)	1	Libertad 581	Servicios Integrales de Alimentación S.A.
18	JIN B Juana Azurduy DE 16 (N° 2)	16	Av. San Martín 6387	Lamerich S.R.L.
19	JIN C DE 04 (Esc. Prim. N° 13 DE 04)	4	Suárez 1145	Alfredo Grasso
20	JIN C DE 14 (Esc. Prim. N° 20 DE 14)	14	Av. Elcano 4861	Enrique Tavolaro S.R.L.
21	JIN D DE 07 (Esc. Prim. N° 23)	7	Pringles 263	Bagalá S.A.

Fuente: En base a información DGSE.

Muestra de Plantas Elaboradoras

Con el criterio de ampliar el universo auditable de plantas elaboradoras a través de los sucesivos Informes de auditoría, se tuvo en cuenta como universo las 11/18 plantas elaboradoras sin visitar en anteriores proyectos para determinar la muestra del proyecto actual 2.25.03⁶⁰. De esta manera, la muestra no probabilística quedó conformada por 5/11 plantas elaboradoras, lo que representa el 45,45 % de las plantas no visitadas aún por la AGCBA.

Concesionario	Cant. Establecimientos	Cant Almuerzos	Refrigerios	Sólidos
Alfredo Grasso	19	1755	30	2623
Sucesión de Rubén Martín S.A.	32	1982	12	2606
Friends Food S.A.	27	2605	57	3596
Compañía Alimentaria Nacional S.A.	47	2849	8	4269
Arkino S.A.	43	4663	270	7155
	168	13.854	377	20.249

Fuente: En base a información DGSE.

⁶⁰ 7/18 plantas elaboradoras ya fueron visitadas por la AGCBA durante el proceso de Informe 2.21.01. Es decir, que quedan 11 plantas sin visitar.

ANEXO IV

Síntesis Normativa

N°	Tipo de Norma y N°	Fecha de Sanción y/o N° de Boletín	Representación
1	Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires	Sancionada: 01/10/96 Publicada: (10/10/96) B.O.C.B.A. N° 47	Emisor: Convención Constituyente de la CABA.
2	Decreto N° 1510/97	B.O.C.B.A. N° 310	Aprueba las disposiciones de procedimiento administrativo de la CABA
3	Ley N° 70/98	27/08/98 B.O.C.B.A. N° 539	Ley de Sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector Público de la Ciudad de Bs. As.
4	Decreto N° 1000/99	B.O.C.B.A. N° 704	Reglamentario de la Ley N° 70 de Sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector Público de la CABA.
5	Ley N° 6712	BOCBA N° 6774	Fija la suma para el total de los gastos corrientes y de capital del Presupuesto de la Administración Gubernamental del GCABA para el ejercicio 2024.
6	Decreto N° 366/GCABA/2024	25-11-2024 B O N° 7005	Modificadorio del Decreto 387/23, referido a la estructura orgánico funcional del Ministerio de Educación.
7	Decreto N° 21/GCABA/2024	BOCBA N° 6784	Normas Anuales de Ejecución y Aplicación del Presupuesto 2024.
8	Ley N° 27642	12/11/2021 – B.O. Nación	Promoción de la Alimentación Saludable
9	Ley N° 27642	23/03/2022 – B.O. Nación	Reglamenta la Ley 27642
10	Ley N° 26905	16/12/2013 – B.O. Nación	Consumo de sodios. Valores máximos
11	Ley N° 3704	28/02/2011 – B.O.C.B.A. N° 3615	Promoción de la Alimentación Saludable
12	Ley 2809	15/08/2008 - B.O.C.B.A. N° 2994	Régimen de Redeterminación de precios.
13	Decreto N° 55	10/02/2022 – B.O.C.B.A. N° 6316	Apruébase el Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PLIEG-202206329918-CABA-SSGEFYAR), sus Anexos A (IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR), Anexo B (IF-2022-06331481- GCABA-SSGEFYAR), Anexo C (IF-202206331348-GCABA-SSGEFYAR), Anexo D (IF-2022- 06331299-GCABA-SSGEFYAR), Anexo E (IF-2022-06331053-GCABA-SSGEFYAR), Anexo F (IF2022-06330922GCABA-SSGEFYAR) y Anexo G (IF-2022-06330053-GCABA-SSGEFYAR), que a todo efecto forman parte del presente decreto y regirán la Licitación Pública N° 7192-1818LPU21

14	Resol. N° 3668/MEDGC/22	22/07/2022 – B.O.C.B.A. N° 6424	Aprueba y adjudica la Licitación Pública N° 7192-1818-LPU21.
15	Ley 18284	28/07/1969 – B.O. Nación	Normas para la producción, elaboración y circulación de alimentos de consumo humano en todo el país.

ANEXO V – Libro de Órdenes

Cuadro Visitas técnicas (Empresa)

N°	Concesionario	Datos establecimiento		Meses sin visita Técnica
		Denominación	Domicilio	
1	ALFREDO GRASSO	JIN C DE 04 (Escuela Primaria N° 13)	Suárez 1145	4
2	ALIMENTOS INTEGRADOS SA	JIC N° 02 DE 11	San Pedrito 1415/25	1
3	ARKINO SA	JII N°13 DE 19°	Av. Cruz 2615 y Varela	0
4	BAGALA SA	JIN D DE 07 (Escuela Primaria N° 23)	Pringles 263	0
5	CARMELO ORRICO SRL	JIC N° 01 DE 13	Oliden 2855	1
6	CATERIND SA	EI N° 02 DE 03	Chile 1626	1
7	CAN SA	EI N° 04 DE 08	Víctor Martínez 1780	9
8	CAN SA	JM N° 5 DE 12	Aranguren 2605	9
9	DASSAULT SA	Espacio "Luciérnagas-Tinku" (Colegio 14)	Valentín Gómez 3136	3
10	DASSAULT SA	JM N° 6 DE 18	Cnel. Pedro Calderón de la Barca 1550	7
11	DIAZ VELEZ SRL	JIC N°12 DE 20°	Zuviría 6640	0
12	ENRIQUE TAVOLARO SRL	JIN C DE 14 (Escuela Primaria N° 20)	Av. Elcano 4861	2
13	FRIENDS FOOD SA	JII N° 06 DE 09	Av. Santa Fé 5039	0
14	LAMERICH SRL	JII N°12 DE 21°	Cafayate 5115	1
15	LAMERICH SRL	JIN B DE 16 (Escuela Primaria N° 2)	Av. San Martín 6387	0
16	RODOLFO FERRAROTTI SRL	JIN A DE 17 (N°1)	Baigorria 3169	3
17	SIAL SA	JIN A DE 01 (Escuela Primaria N° 7)	Libertad 581	4
18	SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL	JII N° 04 DE 15	Blanco Encalada 4863	2
19	SERVIR'C SA	EI N° 12 DE 05	Lavardén E/Rio Cuarto E Iriarte	8
20	SPATARO SRL	JM N° 09 DE 06	Don Bosco 4050	2
1. 21	2. SUCESIÓN DE RUBÉN MARTÍN SA	3. EI N° 06 DE 10	4. Blanco Encalada 3485	5. 0

Fuente: En base a información campo.

ANEXO VI - Libro de Órdenes

Fiscalización y Control DGSE y DGHYSA – AGC

N°	Datos establecimiento		Fiscalización y Control	
	Denominación	Domicilio	DGSE	DGHySA
1	JIN C DE 04 (Escuela Primaria N° 13)	Suárez 1145	5	5
2	JIC N° 02 DE 11	San Pedrito 1415/25	6	7
3	JII N°13 DE 19°	Av. Cruz 2615 y Varela	1	3
4	JIN D DE 07 (Escuela Primaria N° 23)	Pringles 263	5	8
5	JIC N° 01 DE 13	Oliden 2855	6	6
6	EI N° 02 DE 03	Chile 1626	3	5
7	EI N° 04 DE 08	Víctor Martínez 1780	6	4
8	JM N° 5 DE 12	Aranguren 2605	7	2
9	Espacio "Luciérnagas-Tinku" (Colegio 14)	Valentín Gómez 3136	4	4
10	JM N° 6 DE 18	Cnel. Pedro Calderón de la Barca 1550	5	9
11	JIC N°12 DE 20°	Zuviría 6640	3	3
12	JIN C DE 14 (Escuela Primaria N° 20)	Av. Elcano 4861	7	5
13	JII N° 06 DE 09	Av. Santa Fé 5039	8	7
14	JII N°12 DE 21°	Cafayate 5115	5	2
15	JIN B DE 16 (Escuela Primaria N° 2)	Av. San Martín 6387	6	7
16	JIN A DE 17 (N°1)	Baigorria 3169	6	6
17	JIN A DE 01 (Escuela Primaria N° 7)	Libertad 581	6	11
18	JII N° 04 DE 15	Blanco Encalada 4863	5	8
19	EI N° 12 DE 05	Lavardén E/Rio Cuarto E Iriarte	1	0
20	JM N° 09 DE 06	Don Bosco 4050	1	8
21	EI N° 06 DE 10	Blanco Encalada 3485	4	9

Fuente: En base a información campo.

ANEXO VI - Libro de Órdenes

Toma de muestras alimentos en establecimientos

N°	Concesionario	Datos establecimiento		Toma de Muestras Alimentos		
		Denominación	Domicilio	Cantidad	Detalla alimento y servicio muestreado	Firma Autoridad Escolar
1	ALFREDO GRASSO	JIN C DE 04 (Escuela Primaria N° 13)	Suárez 1145	2	2	2
2	ALIMENTOS INTEGRADOS SA	JIC N° 02 DE 11	San Pedrito 1415/25	7	4	3
3	ARKINO SA	JII N°13 DE 19°	Av. Cruz 2615 y Varela	2	2	2
4	BAGALA SA	JIN D DE 07 (Escuela Primaria N° 23)	Pringles 263	10	9	3
5	CARMELO ORRICO SRL	JIC N° 01 DE 13	Oliden 2855	2	1	1
6	CATERIND SA	EI N° 02 DE 03	Chile 1626	5	5	5
7	CAN SA	EI N° 04 DE 08	Víctor Martínez 1780	2	1	2
8	CAN SA	JM N° 5 DE 12	Aranguren 2605	2	2	2
9	DASSAULT SA	Espacio "Luciérnagas-Tinku" (Colegio 14)	Valentín Gómez 3136	0	0	0
10	DASSAULT SA	JM N° 6 DE 18	Cnel. Pedro Calderón de la Barca 1550	5	1	5
11	DÍAZ VELEZ SRL	JIC N°12 DE 20°	Zuñiría 6640	2	2	1
12	ENRIQUE TAVOLARO SRL	JIN C DE 14 (Escuela Primaria N° 20)	Av. Elcano 4861	6	4	4
13	FRIENDS FOOD SA	JII N° 06 DE 09	Av. Santa Fé 5039	4	4	2
14	LAMERICH SRL	JII N°12 DE 21°	Cafayate 5115	6	5	2
15	LAMERICH SRL	JIN B DE 16 (Escuela Primaria N° 2)	Av. San Martín 6387	5	5	3
16	RODOLFO FERRAROTTI SRL	JIN A DE 17 (N°1)	Baigorria 3169	4	2	4
17	SIAL SA	JIN A DE 01 (Escuela Primaria N° 7)	Libertad 581	3	0	0
18	SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL	JII N° 04 DE 15	Blanco Encalada 4863	6	6	6
19	SERVIR'C SA	EI N° 12 DE 05	Lavarden E/Rio Cuarto E Iriarte	4	3	4
20	SPATARO SRL	JM N° 09 DE 06	Don Bosco 4050	4	3	4
21	SUCESIÓN DE RUBÉN MARTÍN SA	EI N° 06 DE 10	Blanco Encalada 3485	3	3	3

Fuente: En base a información campo.

ANEXO VII

Infraestructura

En materia de salubridad, en la cocina del JII NRO 13 D.E.19 se aplicó mal un revestimiento, con oquedades que permiten la proliferación de plagas en los espacios intersticiales; guarda de terminación despegada; zócalo de mesada de granito rota con parte faltante. En el comedor en el cielorraso suspendido hay placas hinchadas por la humedad con pérdida de horizontalidad (despegadas). En el JII 12 D.E. 21 el techo de la cocina se encuentra afectado por filtraciones y las placas que componen el suspendido presentan manchas y deformaciones. Los revestimientos cerámicos están cachados y las paredes presentan chorreaduras. En el pasillo se verifica situación similar con falta de placas del cielorraso.

En el JIC 2 D.E 11 las paredes presentan humedad con materia orgánica, el lintel del baño presenta rotura por expansión debido a la humedad; falta de piezas en revestimiento de azulejos y ángulo de hierro oxidado en ducha; en pasillo riesgo eléctrico por expansión de caño metálico de electricidad debido al óxido; desprendimientos en el revoque; barandas de escalera oxidadas representan peligro al roce. En el comedor hay taburetes sin asientos que representan riesgo para los niños y niñas; termotanque en ruina abandonado en el pasillo; cañerías de agua al exterior sin reposición de azulejos.

En la Escuela Infantil N° 4 D.E. 8 en el comedor hay desprendimiento de trozo de revoque del cielorraso por expansión en óxido de los perfiles estructurales metálicos debido a filtraciones y humedad. Estas situaciones se exponen porque afectan la salubridad en materia de asistencia alimentaria y genera riesgo para la integridad de la comunidad educativa.