



# AUDITORÍA GENERAL

## DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

---

### **Informe Final de Auditoría** **Con Informe Ejecutivo**

---

**Proyecto N° 9.25.09**

**Servicio de Entrega y Distribución de Raciones de Alimentos en Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia.**

---

**Auditoría de Cumplimiento**  
**Período 2024**

**BUENOS AIRES - MARZO 2026**

# **AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**

**JEAN JAURES 220 - CIUDAD DE BUENOS AIRES**

## **Presidenta**

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 DEL PROYECTO:** 9.25.09

**NOMBRE DEL PROYECTO:** Servicio de Entrega y Distribución de Raciones de Alimentos en Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia.

**PERÍODO BAJO EXAMEN:** 2024

**DIRECTORA DE PROYECTO:** Abog. Thaís Mauro

**SUPERVISORA:** Mag. Nuria García Wolff

**OBJETO:** UE 1009 - Dirección General Políticas Alimentarias

**OBJETIVO:** Evaluar el grado de cumplimiento del Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP) de la Licitación Pública 623-1598LPU-22, que constituye el marco regulatorio aplicable a la contratación del servicio de entrega y distribución de raciones de alimentos destinado a la población de Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia.

**FECHA DE APROBACIÓN DEL INFORME:** 11 DE MARZO DE 2026

**APROBADO POR:** UNANIMIDAD

## **INFORME EJECUTIVO**

**Lugar y fecha de emisión:** Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 11 de Marzo 2026

**Código del Proyecto:** 9.25.09

**Denominación del Proyecto:** Servicio de Entrega y Distribución de Raciones de Alimentos en Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia.

**Tipo de Auditoría:** Cumplimiento.

**Dirección General:** Dirección General de Desarrollo y Derechos Humanos

**Período bajo examen:** 2024

**Objeto de la Auditoría:** UE 1009 - Dirección General Políticas Alimentarias.

**Objetivo de la Auditoría:** Evaluar el grado de cumplimiento del Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP) de la Licitación Pública 623-1598LPU-22, que constituye el marco regulatorio aplicable a la contratación del servicio de entrega y distribución de raciones de alimentos destinado a la población de Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia.

**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.

**Limitaciones al Alcance:** No Hubo.

### **Observaciones:**

#### **Observación N° 1. Respecto a los controles de laboratorio efectuados durante el año 2024:**

a) El 25% de las adjudicatarias (2 de un total de 8) no cumplieron durante 2024 con la realización de controles de alimentos con la periodicidad mínima mensual establecida en el artículo 51 del PBCP.

El incumplimiento de la periodicidad establecida impide garantizar una vigilancia continua sobre la inocuidad y calidad de los alimentos, aumentando el riesgo de que se distribuyan productos fuera de los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos o sensoriales requeridos.

b) El 100% de los protocolos de análisis de una de las adjudicatarias realizados por el laboratorio AGGA, no especifica el domicilio en el cual se realizó la toma de muestra.

Esta omisión impide determinar con certeza el origen del alimento analizado y, por lo tanto, dificulta la validación de las condiciones en las que se realizó el muestreo, y afecta la correcta trazabilidad del alimento analizado.

c) El Artículo 51 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP) no implementa un mecanismo de control cruzado, dado que el análisis bromatológico de los alimentos recae exclusivamente sobre la adjudicataria.

En consecuencia, el auto control no permite un sistema de verificación por oposición que garantice la efectiva aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

d) Se verificó que han estado vigentes circuitos vinculados a los procesos de los controles de laboratorio, que no se encuentran formalizados a través del dictado de normativa o Manuales de Procedimientos.

Esta ausencia de formalización debilita el sistema de control interno, y por lo tanto la estandarización de tareas y la asignación clara de responsabilidades, afectando la trazabilidad de los servicios prestados y sus controles.

**Observación N° 2. Respecto a los informes de fiscalización y control efectuados por el ente auditado en las plantas elaboradoras y/o depósitos de las empresas adjudicatarias durante el año 2024:**

a) No se registran qué sectores en particular han sido objeto de fiscalización y control, tampoco los criterios para evaluar la higiene de todas las plantas elaboradoras y/o depósitos que ha sido calificada como “adecuada”.

Esta falta de detalle impide verificar el alcance y fundamento de la evaluación realizada, lo cual contraviene lo establecido en el Artículo 52 del PBCP, que exige mantener en perfectas condiciones de higiene las plantas elaboradoras, los depósitos con sus instalaciones y equipos, los vehículos de transporte y los contenedores isotérmicos utilizados en la prestación del servicio. La ausencia de un procedimiento estandarizado para documentar las observaciones durante las fiscalizaciones genera riesgo de apreciaciones subjetivas sobre el estado higiénico y dificulta la trazabilidad y objetividad de las evaluaciones.

b) No se detalla el método utilizado para la medición de la temperatura de las cámaras frigoríficas, ni se indica el rango de valores permitido según la normativa vigente. En los registros se consignan únicamente los valores observados, acompañados de la calificación general de “correctos”, sin referencia a los criterios técnicos que sustenten dicha apreciación.

Esta falta de registro preciso -y del correspondiente respaldo normativo- impide constatar objetivamente el cumplimiento de los estándares de conservación de alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Anexo B del PBCP “Especificaciones Técnicas de los Alimentos”.

c) No se registran observaciones sobre el estado edilicio, la infraestructura ni el equipamiento de las plantas elaboradoras y/o depósitos, lo que genera un registro de supervisión incompleto respecto a los requisitos establecidos en el Artículo 54 del PBCP. La ausencia de esta información impide evaluar si las instalaciones y los recursos físicos disponibles cumplen con las condiciones necesarias para la correcta prestación del servicio alimentario.

d) No se registran controles de carácter técnico sobre los vehículos utilizados para la carga y traslado de productos alimenticios, incluyendo aspectos como el estado de mantenimiento e higiene de la Unidad de Transporte de Alimentos (UTA), la temperatura de los equipos de frío, la utilización de contenedores isotérmicos, condiciones de transporte que impidan su contaminación y/o adulteración y el control de la documentación correspondiente (dominio, habilitación SENASA y seguros).

La ausencia de estos registros limita la supervisión integral del cumplimiento de los requisitos establecidos en el Artículo 54 del PBCP, y puede afectar las condiciones seguras y adecuadas del transporte de los alimentos.

e) Se verificó que han estado vigentes circuitos vinculados a los procesos de fiscalización y control a cargo del ente auditado que no se encuentran formalizados a través del dictado de normativa o Manuales de Procedimientos. Esta ausencia de formalización debilita el sistema de control interno, y por lo tanto la estandarización de tareas y la asignación de responsabilidades, afectando la trazabilidad de los servicios prestados y sus controles.

### **Observación N°3. Respecto a las actas de incumplimiento labradas por el ente auditado durante el año 2024:**

a) En el 100% de las actas labradas (8/8) se verificó el incumplimiento del requisito del instructivo vigente para su confección que establece la suscripción de las mismas por representantes de las adjudicatarias.

En consecuencia, no se dejó constancia de la recepción por parte de la adjudicataria, ni de la negativa a firmar, tal como determina el instructivo correspondiente.

b) La totalidad de las 8 actas de incumplimiento labradas llevan el membrete de la “Unidad de Control del Sistema Alimentario (UCSA)”, en lugar del constar “Dirección General de Políticas Alimentarias (DGPOLA)”, de acuerdo a la función conferida en el artículo 56 del PBCP.

El formato de las actas ha quedado entonces desactualizado, en función del Pliego previo regulatorio de este servicio, que le otorgaba a UCSA el labrado de las mismas, tal como se observó en auditorías anteriores.

La referida Unidad -que no forma parte de la estructura orgánica aprobada para la DGPOLA por la normativa vigente- constituía una unidad operativa previa a la formalización de la estructura vigente en el período auditado.

La continuidad de la denominación de UCSA en los instrumentos administrativos afecta la validez formal de las actuaciones administrativas vinculadas al control de incumplimientos, al no haberse acreditado la competencia funcional de la unidad emisora conforme el marco normativo aplicable.

c) La DGPOLA implementó a partir de 2024 un sistema informal que contraviene lo establecido en el artículo 56, puesto que no se labraron actas ante la detección de determinados incumplimientos.

A partir de la implementación de este nuevo procedimiento se instrumenta directamente el contacto telefónico para generar la subsanación, y en consecuencia evitar el labrado de actas.

El procedimiento implementado carece de registros de los incumplimientos por parte de las adjudicatarias, vulnerando la trazabilidad de los controles.

d) Se verificó que han estado vigentes circuitos vinculados a los procesos del régimen de incumplimientos que no se encuentran formalizados a través del dictado de normativa o Manuales de Procedimientos.

Esta ausencia de formalización debilita el sistema de control interno, y por lo

tanto la estandarización de tareas y la asignación de responsabilidades, afectando la trazabilidad servicios prestados y sus controles.

**Observación N°4. Respecto la certificación de servicios implementada durante el año 2024:**

a) Sobre los remitos - requisitos artículo 65 PBCP y Resolución General 1415/2003 AFIP:

Se detectaron incumplimientos en el 100% de los 122 remitos / comprobantes analizados, correspondientes a servicios prestados por todas las adjudicatarias en 84 efectores durante la primera quincena de diciembre de 2024.

Asimismo, el ente auditado aceptó documentos internos emitidos por 4 adjudicatarias, que no cumplen los requisitos de la normativa de la AFIP para la emisión de remitos fiscalmente válidos. Estos casos representan el 27,87% de los comprobantes examinados (34/122). Se evidencian, de esta manera, debilidades en los mecanismos de control interno del ente auditado respecto de la verificación de los requisitos previstos en el artículo 65 del PBCP y la normativa de AFIP, dado que dicho control se limitó a la revisión de remitos de solo 10 efectores y no quedó registro de dicha comprobación.

b) Sobre los Partes de Recepción Definitiva Resumen (PRR) - artículo 66 PBCP:

En los Partes de Recepción Resumen no se consigna la totalidad de los remitos diarios que dieron origen a su confección, sino una cantidad acotada de los mismos.

El ente auditado no genera registros de los remitos diarios que respaldan la entrega efectivamente brindada de cada adjudicataria; como así tampoco de los controles efectuados para acreditar la certificación de servicios en el correspondiente PRR.

Estos mecanismos de registro y verificación no permiten un adecuado control de los servicios prestados y de los montos correspondientes a las provisiones efectivamente realizadas.

c) Sobre los Partes de Recepción Definitiva (PRD):

En los 9 PRD (100%) que registraron la recepción y la entrega definitiva de servicios de las adjudicatarias en la primera quincena de diciembre de 2024, no se han completado los siguientes conceptos: Dependencia, Vencimiento, Actuado Certificado, Fecha Presentación Actuado Certificado, Dirección Presentación de Facturas y Pedido N°.

d) Se verificó que han estado vigentes circuitos vinculados a los procesos de la certificación de servicios -desde la recepción de los remitos confeccionados por las adjudicatarias y hasta la elevación de documentación de certificación de servicios quincenales a la DGTAL para la emisión de PRD- que no se encuentran formalizados a través del dictado de normativa o Manuales de Procedimientos. Esta ausencia de formalización debilita el sistema de control interno y, por lo tanto, la estandarización de tareas y la asignación de responsabilidades, afectando la trazabilidad de servicios prestados y sus controles.

## **Conclusión**

De la auditoría de cumplimiento del “Servicio de Entrega y Distribución de Raciones de Alimentos en Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia”, que se tramitó mediante la Licitación Pública N°623-1598-LPU22, en la órbita de la Dirección General Políticas Alimentarias, se concluye lo siguiente:

En ese marco, se han identificado diferentes debilidades respecto a regulaciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP).

Concretamente, entre otras, se han observado falencias en lo concerniente a: la periodicidad de controles de laboratorio; los registros de visitas a plantas y/o depósitos para la fiscalización y control de la higiene, de la medición de temperatura de cámaras frigoríficas, estado edilicio, de la infraestructura y el equipamiento; las actas ante incumplimientos de las adjudicatarias y la documentación respaldatoria de la certificación de servicios prestados (Remitos y Partes de Recepción).

Las falencias detectadas han evidenciado, además, la necesidad de formalizar, mediante el dictado de normativa y/o Manual de Procedimientos, los circuitos vinculados a los procesos examinados durante este Informe, para así promover la continuidad operativa, la estandarización de tareas y la asignación de responsabilidades, y fortalecer la trazabilidad de servicios prestados y sus controles.

Asimismo, es de destacar que, en oportunidad del descargo, el ente auditado brindó documentación sobre medidas de mejora ante desvíos detectados, ya implementadas durante el desarrollo de este examen, en particular en relación a la falta de registros en las visitas a plantas y/o depósitos en tareas de fiscalización y control. Además, informó que serán consideradas las observaciones de este Informe a fin de trabajar en su subsanación, lo cual será verificado en futuras auditorías de este mismo objeto.

**Palabras Claves:** Dirección General Políticas Alimentarias – grupos comunitarios – CPIs- alimentos – adjudicatarias.

**INFORME FINAL DE AUDITORÍA**  
**“SERVICIO DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES DE ALIMENTOS EN ORGANIZACIONES COMUNITARIAS Y CENTROS DE PRIMERA INFANCIA”**  
**PROYECTO N° 9.25.09**

**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 Auditoría General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires procedió a efectuar una auditoría de Cumplimiento en el ámbito de la Dirección General de Políticas Alimentarias - Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, y conforme al Plan Anual de Auditoría 2025 aprobado por Resolución N° 195-2025-E-AGCBA-AGMIG, con el objeto que a continuación se detalla.

**1. Objeto**

El objeto de la presente auditoría, es la Dirección General de Políticas Alimentarias (DGPOLA), Unidad Ejecutora 1009, período auditado 2024.

Los créditos correspondientes de la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22, por el ejercicio 2024, se ejecutaron en el presupuesto de la actividad presupuestaria 10000 del Programa 67 “Fortalecimiento a Grupos Comunitarios” de la U.E. 1009 Dirección General de Políticas Alimentarias (inciso 512).

**Cuadro N°1 Presupuesto Programa 67 - Objeto del Gasto para la contratación del servicio auditado Licitación Pública N° 623-1598-LPU22. Incidencia. Ejercicio 2024.**

	<b>Sanción</b>	<b>Vigente</b>	<b>Devengado</b>	<b>Pagado</b>
Créditos Actividad 10000 -512	103.214.410.134,00	185.864.500.012,00	185.864.498.396,91	170.823.428.166,50

Elaboración propia en base al listado de transacciones 2024 - Cuenta de Inversión 2024 - Resolución 7658/2023 del Ministerio de Hacienda y Finanzas y Resolución 5931/2024 del Ministerio de Hacienda y Finanzas

**2. Objetivo**

El objetivo general de esta auditoría: es evaluar el grado de cumplimiento del Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP) de la Licitación Pública 623-1598-LPU22, que constituye el marco regulatorio aplicable a la contratación del servicio de entrega y distribución de raciones de alimentos destinado a la población de Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia.

Asimismo, se han planteado los siguientes objetivos específicos:

**Objetivo Específico N° 1.** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo IX “CONTROL DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS NECESARIOS” del PBCP que rige el servicio auditado.

**Objetivo Específico N° 2.** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo X “FISCALIZACION Y CONTROL” del PBCP que rige el servicio auditado.

**Objetivo Específico N° 3.** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo XI “INCUMPLIMIENTOS” del PBCP que rige el servicio auditado.

**Objetivo Específico N° 4.** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo XIV “CERTIFICACION DEL SERVICIO” del PBCP que rige el servicio auditado.

### 3. 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.

El período de auditoría es el que abarca desde el 01/01/24 al 31/12/24 sin perjuicio de las consideraciones de hechos posteriores relevantes.

Los actores involucrados en la auditoría son los usuarios o destinatarios del Informe, a saber: la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el organismo auditado (DGPOLA) y la ciudadanía en general.

Las tareas de auditoría se desarrollaron entre el 29/04/2025 hasta el 30/10/2025.

#### 3.1. Enfoque y tipo de auditoría

En virtud de las normas básicas aprobadas por Resol 164/24 AGCBA, el enfoque se orientó a verificar el cumplimiento en 2024 de los procesos sustantivos del PBCP que rige la contratación del servicio de entrega y distribución de raciones de alimentos destinados a la población de Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia dependientes del Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat, cuya autoridad de aplicación es la Dirección General de Políticas Alimentarias (DGPOLA).

De acuerdo a la planificación institucional, el tipo de auditoría es de cumplimiento.

#### 3.2. Criterios

Los criterios que se han tenido en cuenta guardan relación con los objetivos específicos planteados:

**Objetivo Específico N° 1.** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo IX “CONTROL DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS NECESARIOS” del PBCP que rige el servicio auditado.

##### Criterios:

- PBCP Licitación Pública N° 623-1598-LPU22 - Artículo 51 “CONTROL DE ALIMENTOS” y Artículo 52 “HIGIENE”
- Ley 18.284 Código Alimentario Argentino (C.A.A.).

- Circuito vigente de controles de laboratorio durante el período auditado.

**Objetivo Específico N° 2.** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo X “FISCALIZACION Y CONTROL” del PBCP que rige el servicio auditado.

Criterios:

- PBCP artículo 54 Licitación Pública N° 623-1598-LPU22 “FISCALIZACION Y CONTROL” y Anexo B (Especificaciones técnicas de los alimentos)
- Ley 18.284 Código Alimentario Argentino.
- Instructivo para realizar informe de visita a depósitos y/o plantas de adjudicatarias, vigente en el período auditado.
- Circuito vigente de fiscalización a plantas y/o depósitos de adjudicatarias durante el período auditado.

**Objetivo Específico N° 3.** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo XI “INCUMPLIMIENTOS” del PBCP que rige el servicio auditado.

Criterios:

- PBCP Licitación Pública N° 623-1598-LPU22: artículo 55, “INCUMPLIMIENTOS”, artículo 56 “ACTAS DE INCUMPLIMIENTO” y artículo 58 “SUBSANACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS”.
- Instructivo para confeccionar acta de incumplimiento vigente en el período auditado.
- Circuito vigente ante incumplimientos de las adjudicatarias vigente durante el período auditado.

**Objetivo Específico N° 4.** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo XIV “CERTIFICACION DEL SERVICIO” del PBCP que rige el servicio auditado.

Criterios:

- PBCP Licitación Pública N° 623-1598-LPU22: artículo 65 “REMITOS DE MERCADERÍA”, artículo 66 “PARTES DE RECEPCION” y artículo 67 “FACTURACION Y PAGO”.
- Decreto N° 440 / 2013. Circuito administrativo de pago a proveedores por provisión de bienes o prestación de servicios.
- Resolución N° 8457/2023, vigente desde el 1 de enero de 2024, del Ministerio de Hacienda del GCABA: circuito administrativo de liquidación y pago a proveedores.
- Resolución General N° 1415/2003, de la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP): régimen de emisión de comprobantes remitos.
- Decreto N° 129/2023, de reglamentación de la Ley N° 2095: recepción definitiva de bienes y servicios (PRD – Partes de Recepción Definitiva).
- Resolución N° 424/MHGC/2013. Anexo I. Parte de Recepción Definitiva en SIGAF. Sistema BAC.
- Circuito vigente de certificación de servicios vigente durante el período auditado.

### 3.3. Procedimientos aplicados.

Los procedimientos de auditoría realizados -que guardan relación con los objetivos y criterios de auditoría planificados- han sido los siguientes:

- Revisión de las observaciones de auditorías anteriores del mismo servicio y de otros vinculados para identificar áreas de mejora y/o mantenimiento de determinadas observaciones relacionadas al objetivo propuesto.
- Entrevista de presentación: con el director general de la DGPOLA, la jefa de Gabinete y el abogado de la Dirección General; el gerente operativo de la Gerencia Operativa de Fortalecimiento Comunitario y la jefa de División.
- Entrevistas para la aclaración de información y documentación suministrada: con la jefa de Gabinete y el abogado de la DGPOLA, el gerente operativo, el jefe del Departamento de Control del Servicio de Alimentos y la jefa de División de Control de Comidas.
- Solicitud de información y documentación a la Dirección Técnica, Administrativa y Legal (DGTAL) del Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat, mediante Nota NO-2025-00013858-AGCBA-DGDSO, para realizar el análisis legal del proceso licitatorio y de los créditos presupuestarios (ejercicio 2024) del servicio auditado mediante la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22.
- Solicitud de información y documentación a la DGPOLA mediante Notas NO-2025-00010499-AGCBA-DGDSO, NO-2025-00010500-AGCBA-DGDSO, NO-2025-00024142-AGCBA-DGDSO y NO-2025-00024144-AGCBA-DGDSO para poder llevar a cabo el relevamiento y análisis de:
  - La cantidad y modalidad de los efectores de distribución y entrega de raciones de alimentos por parte de las adjudicatarias del servicio auditado.
  - La estructura organizacional vigente durante el período auditado. Organigrama. Responsabilidades y acciones.
  - La evaluación del grado de cumplimiento del PBCP de la Licitación Pública 623-1598-LPU22 respecto a las regulaciones de los Capítulos: IX “Control de Alimentos y elementos necesarios” (art. 51 y 52), X “Fiscalización y control” (art. 54), XI “Incumplimientos” (art. 56 a 59) y XIV “Certificación del servicio” (art. 65 a 67).
  - Los procedimientos que han conformado los circuitos vigentes vinculados con los objetivos de este Informe: control de alimentos, fiscalización y control, incumplimientos y certificación de servicios.
- Solicitud de información y documentación a la Dirección General de Contaduría General (DGCG) mediante Nota NO-2025-00018267-AGCBA-DGDSO, a los efectos de analizar la documentación de la muestra de carpetas de pago de las adjudicatarias de la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22.
- Solicitud de información y documentación a la Dirección General de Oficina Pública y Presupuesto (OGEPU) mediante Nota NO-2025-00009826-AGCBA-DGDSO a fin de analizar los créditos presupuestarios del servicio auditado por la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22.
- Solicitud de información y documentación vinculada con el objeto bajo examen, a la Unidad de Auditoría Interna del Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat mediante Nota NO-2025-00009024-AGCBA-DGDSO, y a la Procuración General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires mediante Nota NO-2025-00009026-AGCBA-DGDSO.
- Visitas a plantas y/o depósitos de las adjudicatarias de la Licitación Pública 623-1598-LPU22.

### 3.4 Universo y muestra

Para la mayor parte de los procedimientos de este Informe se consideró el universo de las 8 adjudicatarias de la Licitación Pública 623-1598-LPU22:

- Zona 1: Luis y Gómez S.A.
- Zona 2: Arkino S.A. - Bagalá S.A. U.T.
- Zona 3: Servicios Integrales de Alimentación S.A. (SIAL)
- Zona 4: Compañía Integral de Alimentos S.A. (CIAL)
- Zona 5: Friends Food S.A.
- Zona 6: Compañía Alimentaria Nacional S.A. y Lamerich S.R.L. U.T.E.
- Zona 7: Codyela S.A. - Biocam Catering S.A. U.T.E.
- Zona 8 y Zona 9: Tylem S.A.

Conforme la base de datos remitida<sup>1</sup>, del universo de 661 efectores efectivamente operativos en los que las adjudicatarias brindaron servicios en diciembre de 2024, se procedió a determinar una muestra representativa de 84 casos, para la verificación del cumplimiento de requisitos formales de los remitos, establecidos en el art. 65 del PBCP.

Asimismo, para la verificación del cumplimiento del circuito de certificación de servicios -establecidos en los artículos 66 y 67 del PBCP- se procedió al análisis de los Partes de Recepción Definitiva Resumen (PRR) y Partes de Recepción Definitiva (PRD) de la primera quincena del mes de diciembre de 2024 de todas las adjudicatarias, y su carpeta de pago correspondiente.

Los criterios de selección, y los datos de conformación de las muestras constan en el Anexo I del presente Informe.

### 3.5 Limitaciones al alcance

No hubo limitaciones al alcance.

## 4. Aclaraciones previas

### 4.1.Licitación Pública 623-1598 LPU-22: Servicio de Entrega y Distribución de Raciones de Alimentos en Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia

Se sintetiza a continuación el análisis legal del proceso licitatorio, los efectores de distribución y entrega de alimentos, y los créditos presupuestarios de la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22.

#### 4.1.1.Análisis legal del proceso licitatorio

La contratación del Servicio de Entrega y Distribución de Raciones de Alimentos en Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia fue realizada mediante la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22, instrumentada por el Pliego de Bases y

---

<sup>1</sup> En respuesta a la Nota NO-2025-00010499-AGCBA-DGDSO.

Condiciones Particulares (PBCP), aprobado por el Decreto N° 345/2022/GCABA-AJG<sup>2</sup>, que forma parte esencial del marco jurídico del objeto de auditoría.

El PBCP -con un plazo de ejecución de 48 meses- regula cuestiones jurídicas fundamentales agrupadas en los siguientes capítulos: condiciones de la contratación, presentación y evaluación de ofertas, garantías, ejecución contractual, y régimen de penalidades. En dicho Pliego se establece el marco normativo, técnico y administrativo para la contratación del servicio auditado.

Según lo dispuesto en el artículo N° 69 del PBCP, la autoridad de aplicación del contrato es el Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat, a través de la Dirección General de Políticas Alimentarias (DGPOLA), dependiente de la entonces Subsecretaría de Fortalecimiento Personal Familiar y Comunitario, actual Subsecretaría de Familia y Comunidad (SSFC).

Mediante la Resolución N° 56/2023/GCABA/MDHYHG -dictada por la titular del Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat- se aprobó la adjudicación a ocho firmas distribuidas en nueve zonas, conforme lo determinado por el Dictamen de Evaluación de Ofertas y los informes técnico-financieros emitidos en el marco del procedimiento.

La línea de tiempo de las diferentes instancias de la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22, desde la aprobación del Pliego de Bases y Condiciones Generales hasta la aprobación y adjudicación que da inicio a la ejecución del contrato, consta en el siguiente gráfico:

**Gráfico N°1 Línea de tiempo Licitación Pública N° 623-1598-LPU22**



Elaboración propia en base a información suministrada por la DGTAL

Del análisis legal de la documentación vinculada a la Licitación Pública N.º 623-1598-LPU22, se ha identificado que el proceso se desarrolló conforme a las previsiones establecidas en la Ley N° 2.095<sup>3</sup>, siguiendo las etapas previstas en el Régimen de Compras y Contrataciones del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

<sup>2</sup> Del 21 de octubre de 2022, aprobatorio del PBCP y sus respectivos anexos A, B, C, D y E.

<sup>3</sup> Texto consolidado por Ley N.º 6.588 y su reglamentación mediante Decreto N° 74/21.

Como consta en el gráfico precedente, el procedimiento se inició con la aprobación del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (Disposición N° 167/DGCYC/21). El Pliego Particular se estableció mediante el Decreto N° 345/AJG/2022, que fijó el objeto, plazo y presupuesto de la contratación. Posteriormente, se realizó el llamado a Licitación, la apertura de ofertas y la evaluación técnica, administrativa y económica de las nueve firmas oferentes.

La Procuración General verificó la adecuación legal del Pliego<sup>4</sup> y formuló observaciones destinadas a fortalecer la transparencia y regularidad del proceso, las cuales fueron incorporadas. La Comisión Evaluadora de Ofertas analizó la documentación y antecedentes de los oferentes conforme los criterios establecidos en el Pliego, y por Dictamen de Preadjudicación determinó las ofertas más convenientes según las zonas definidas, por un monto total de \$84.487.328.010,24, desestimando la propuesta de BIO-LIMP Soluciones de Calidad S.A. por incumplimiento formal<sup>5</sup>.

Finalmente, la Resolución N° 56/GCABA/MDHYHGC/2023 aprobó la Licitación y adjudicó el servicio por un período de 48 meses, consolidando la legalidad, razonabilidad y conveniencia económica de las decisiones adoptadas.

En consecuencia, se concluye que el procedimiento se ajustó a la normativa vigente, garantizando la concurrencia, la transparencia y la igualdad entre los oferentes.

En el Anexo II del presente Informe se sintetiza el análisis legal de la Licitación, cuya línea de tiempo ha sido presentada en este apartado. En el Anexo siguiente, en tanto, se sintetizan los diferentes capítulos del PBCP.

#### **4.1.2. Efectores de distribución y entrega de servicios**

En correspondencia con el objeto de la contratación -establecido en el artículo 2 del PBCP- las adjudicatarias de la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22 entregan y distribuyen raciones de alimentos en efectores que se gestionan en la órbita de dos Direcciones Generales dependientes de la actual Subsecretaría de Familia y Comunidad<sup>6</sup>.

Se trata de la Dirección General de Políticas Alimentarias (DGPOLA) y de la Dirección General de Primera Infancia, Niñez y Adolescencia (DGPINA)<sup>7</sup> de las que dependen los Programas a cargo de las organizaciones comunitarias denominadas “Grupos Comunitarios” y los Centros de Primera Infancia” (CPI), respectivamente, cuya población es la destinataria del objeto de la contratación auditada.

El organigrama vigente durante el período auditado, de las Direcciones Generales mencionadas -y sus Gerencias Operativas<sup>8</sup>-, en cuyo ámbito se gestionan los Grupos

<sup>4</sup> Mediante el dictamen jurídico IF-2022-36859740-GCABA-PGAAIYEP.

<sup>5</sup> Acta de firma conjunta de la Comisión Evaluadora de Ofertas: IF-2023-03461777-GCABA-DGCYC y Dictamen de Preadjudicación: IF-2023-03760478-GCABA-DGCYC.

<sup>6</sup> Al momento de la aprobación del PBCP y también durante el período auditado “Subsecretaría de Fortalecimiento Personal, Familiar y Comunitario”.

<sup>7</sup> Al momento de la aprobación del PBCP y de la adjudicación: Dirección General de Desarrollo de Infancias y Adolescencias (DGDIYA).

<sup>8</sup> Aprobado por el Decreto N° 161/2024.

Comunitarios y los Centros de Primera Infancia objeto de la Licitación auditada<sup>9</sup>, se presenta en el Anexo IV de este Informe. También se expone la estructura organizativa formal en la órbita de la DGPOLA, en particular respecto a las jefaturas de Departamento, División y Sección por debajo del nivel de la Gerencia Operativa de Fortalecimiento Comunitario, vigente desde el 3 de agosto de 2023<sup>10</sup>.

En esta contratación, tal como indicó el ente auditado<sup>11</sup> *“las empresas adjudicatarias solamente proveen los insumos (víveres frescos y secos en crudo) a cada efector y luego cada efector realiza la elaboración de las comidas de acuerdo al menú establecido en el presente Pliego”*.

En función de la base de datos suministrada por la DGPOLA<sup>12</sup> se presenta a continuación información estadística de los “Lugares de prestación” -conforme lo establecido en el artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares- en los cuales las empresas han prestado servicios de entrega y distribución de raciones de alimentos a diciembre de 2024.

El total de efectores del año 2024 ha sido de 698 para el conjunto de modalidades, mientras que, en el Informe de auditoría anterior<sup>13</sup> (año 2021) el total ascendía a 615, representando un incremento del 11,89%. De este total, 37 efectores han cerrado, y 15 han estado suspendidos a fin de diciembre del período auditado<sup>14</sup>.

En correspondencia con la clasificación definida en el Anexo D del PBCP y aclaraciones suministradas por el ente auditado, se ha podido relevar la distribución de los 698 efectores, según modalidad y sub modalidad<sup>15</sup>, tal como consta en el siguiente cuadro:

**Cuadro N°2 Distribución total y porcentual de efectores servicio auditado. Por modalidad y sub modalidad**

Modalidad General	Sub Modalidad	Cantidad por sub modalidad	Total Modalidad general	% Total por modalidad general
Grupo Comunitario (GC / Grupo Asistido (GA))	GC	271	525	75,21
	GA	244		
	GC/CPI	7		
	GA/CPI	3		
	CPI	68		

<sup>9</sup> En la órbita de la Gerencia Operativa Fortalecimiento Comunitario se implementa el Programa de Apoyo, Consolidación y Fortalecimiento a Grupos Comunitarios – Programa Presupuestario 67 Fortalecimiento a Grupos Comunitarios; y en la órbita de la Gerencia Operativa de Apoyo a la Primera Infancia el Programa Centros de Primera Infancia - actividad presupuestaria 13.000 Centros de Primera Infancia del Programa Presupuestario 84 Desarrollo Integral Infantil.

<sup>10</sup> Creada mediante la Resolución de Firma Conjunta N° PE-RES-MHFGC-MHFGC-677-2023.

<sup>11</sup> En respuesta a la Nota NO-2025-0000010500-AGCBA-DGDSO.

<sup>12</sup> En respuesta a la Nota NO-2025-0000010499-AGCBA-DGDSO.

<sup>13</sup> Informe Final AGCBA Proyecto N° 9.21.02 “Apoyo Alimentario a Grupos Comunitarios”.

<sup>14</sup> La DGPOLA indicó que: los “cerrados” dejaron de prestar actividades de manera definitiva. En los “suspendidos” (por algún motivo), se está trabajando en acompañarlos para que vuelvan a funcionar.

<sup>15</sup> La DGPOLA brindó la siguiente aclaración de las siglas: GC: Grupo Comunitario; GA: Grupo Asistido; GC/CPI: Grupo Comunitario/ Centro de Primera Infancia; GA/CPI: Grupo Asistido / Centro de Primera Infancia; CPI: Centro de Primera Infancia; JIC: Jardín Comunitario; JA: Jardín Asistido; GC/GRS: Grupo Comunitario / Granel Sugerido; GA/GRS: Grupo Asistido /Granel Sugerido; GC AD Grupo Comunitario Adicciones; GA AD Grupo Asistido Adicciones; GA/MUJ: Grupo Asistido con temática de Género. La DGPOLA especificó en oportunidad del Informe de Auditoría 9.21.02 que la diferencia entre GA y GC radica en que *“los Grupos Comunitarios (GC) además de brindar prestaciones alimentarias han realizado actividades de promoción e integración social y comunitaria en sus espacios, por lo que percibieron subsidios económicos semestrales, conforme el inciso b del artículo 8 de la Ley 2956; mientras que los grupos Asistidos (GA) solo brindaron prestaciones alimentarias a sus beneficiarios”*.

Centro Primera Infancia (CPI) / Jardín Comunitario (JIC)	JIC	8	<b>95</b>	13,61
	JA	10		
	GC/CPI	6		
	GA/CPI	3		
Granel Sugerido (GRS)	GC/GRS	39	<b>44</b>	6,30
	GA/GRS	5		
Adicciones (AD)	GC	6	<b>32</b>	4,58
	GA	26		
Temática Género (MUJ)	GA	2	<b>2</b>	0,30
<b>Total</b>			<b>698</b>	<b>100</b>

Elaboración propia en base a información suministrada por DGPOLA

#### **4.1.3. Presupuesto de la contratación del servicio auditado: Licitación Pública N°623-1598-LPU22**

Los créditos correspondientes de la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22, por el ejercicio 2024, se ejecutaron en el presupuesto del Programa presupuestario 67 Fortalecimiento a Grupos Comunitarios de la U.E. 1009 Dirección General de Políticas Alimentarias, según la siguiente distribución:

- Actividad 10000 - Apoyo Alimentario a Grupos Comunitarios
- Inciso 5 Transferencias
- Partida Principal 51 Transferencias al sector privado para financiar gastos
- Partida Parcial 512 Subsidios, transferencias y apoyos
- Tipo de moneda Peso nacional
- Finalidad y Función 32 - conformada por 3.0 Servicios sociales - 3.2 Promoción y acción social.
- Carácter Económico 21710000 - Transferencias corrientes - Al sector privado

A continuación, se presentan del total del presupuesto del Programa 67 del ejercicio 2024, los créditos de las transferencias del inciso 512 de la actividad presupuestaria 10000 con los que se ejecutan los gastos de la Licitación Pública auditada, y finalmente, el porcentaje de incidencia.

#### **Cuadro N°3 Presupuesto Programa 67 –Objeto del Gasto para la contratación del servicio auditado Licitación Pública N° 623-1598-LPU22. Incidencia. Ejercicio 2024.**

	<b>Sanción</b>	<b>Vigente</b>	<b>Devengado</b>	<b>Pagado</b>
Créditos Programa 67	105.029.277.790,00	188.248.261.967,00	188.234.076.862,85	173.188.725.899,44
Créditos Actividad 10000 – 512	103.214.410.134,00	185.864.500.012,00	185.864.498.396,91	170.823.428.166,50
Incidencia de Créditos de 512 sobre el 67	98,27%	98,73%	98,74%	98,63%

Elaboración propia en base al listado de transacciones 2024 - Cuenta de Inversión 2024 - Resolución 7658/2023 y Resolución 5931/2024 Ministerio de Hacienda y Finanzas

De este modo, más del 98% del presupuesto del Programa 67 -el sancionado, el vigente, el devengado y el pagado- se destinó a gastos que tienen como objeto las transferencias a las adjudicatarias de la Licitación auditada, objeto del gasto 512.

Como consta en el cuadro anterior, el crédito ejecutado alcanzó el importe de \$ 185.864.498.396,91, conformando el 98,74% del total del devengado el Programa 67. A continuación se exponen los importes totales devengados por cada una de las

adjudicatarias, con el detalle del importe devengado e incidencia sobre el total devengado por cada firma.

**Cuadro Nº4 Créditos Devengados Actividad 10000 del Programa 67 – Inciso 5 –  
Transferencias - 51 Transferencias al sector privado para financiar gastos corrientes  
512 Subsidios, transferencias y apoyos. Por adjudicataria**

<b>Beneficiario</b>	<b>Devengado</b>	<b>Incidencia del Devengado (en %)</b>
ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T.	25.111.027.248,83	13,51
CODYELA S.A. - BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	16.174.990.471,58	8,7
COMPANÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	12.526.186.589,14	6,74
COMPANÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.	9.641.534.830,86	5,19
FRIENDS FOOD S.A.	9.309.227.235,67	5,01
LUIS Y GOMEZ S.A.	17.807.010.374,11	9,58
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A.	17.430.557.738,20	9,38
TEYLEM S.A.	77.863.963.908,52	41,89
<b>Total general</b>	<b>185.864.498.396,91</b>	<b>100</b>

Elaboración propia en base al Listado de Transacciones 2024

En el Anexo V del presente Informe constan más datos del presupuesto.

#### **4.2. Análisis del Cumplimiento del PBCP de la Licitación Pública 623-1598-LPU22**

A continuación, se desarrollan las aclaraciones respecto al examen de auditoría, y los resultados obtenidos, conforme a los objetivos específicos establecidos.

##### **4.2.1. Objetivo Específico Nº 1: Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo IX “CONTROL DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS NECESARIOS” del PBCP que rige el servicio auditado.**

El artículo 51 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP) “Control de Alimentos”, que integra el Capítulo IX “CONTROL DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS NECESARIOS establece que *“el adjudicatario deberá instrumentar, en la/s planta/s elaboradora/s – depósito/s, controles de laboratorio con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipulado en el Código Alimentario Argentino (CAA) y/o de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF), con la frecuencia mínima mensual, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo. El GCABA podrá solicitar las muestras cuando lo considere pertinente”*.

En virtud de lo establecido en el artículo precedente, se solicitó al ente auditado que remita todos los controles de laboratorio mensuales efectuados por cada adjudicataria durante el año 2024.

En función de la documentación suministrada a continuación, se sintetiza el análisis realizado por el equipo de auditoría:

**Cuadro Nº 5 Controles de laboratorio realizados en el 2024**

Adjudicataria	Zona	Cantidad de controles de laboratorio efectuados en 2024	Cantidad de controles faltantes (en el mes / meses)
LUIS Y GOMEZ S.A.	1	14	0
ARKINO S.A. – BAGALA S.A. U.T.	2	22	0
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN (SIAL) S.A.	3	12	2. En meses de: Enero – Septiembre
COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS (CIAL) S.A.	4	14	0
FRIENDS FOOD S.A.	5	12	0
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL (CAN) S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	6	12	0
CODYELA S.A. – BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	7	12	8. En meses de: Enero – Febrero – Marzo – Julio – Agosto – Septiembre – Octubre - Diciembre
TEYLEM S.A.	8 y 9	12	0
<b>Total controles del año</b>		<b>110</b>	

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Del análisis efectuado del grado de cumplimiento del artículo 51 del PBCP se concluye que:

- 2 adjudicatarias<sup>16</sup> no cumplieron durante el período auditado con la realización de los controles de laboratorio con la frecuencia mínima mensual establecida en el PBCP. Estas dos empresas realizaron más de un control analítico en determinados meses, sin cumplir con la periodicidad mínima mensual establecida en el Pliego.

**Observación 1 a)**

- Los protocolos de análisis de 1 adjudicataria<sup>17</sup> no especifican el domicilio en el cual se realizó la toma de muestra para su posterior análisis. **Observación 1 b)**

En el marco de este Informe se ha identificado la vigencia durante el período auditado del circuito que se describe a continuación, que se ha aplicado para la instrumentación de los controles de laboratorio de las adjudicatarias. Este circuito, incluye la recepción y seguimiento de los controles de laboratorio a cargo del equipo de la DGPOLA, a partir de lineamientos definidos por parte del propio ente auditado:

- La recepción y el seguimiento de los protocolos de análisis de laboratorio enviados por las empresas adjudicatarias está a cargo de una Licenciada en Nutrición perteneciente a la División Control de Comidas, de la DGPOLA.
- Para llevar a cabo esta tarea, en el mes de diciembre del año anterior, se envía por correo electrónico un listado de 12 alimentos a la dirección de correo electrónico de

<sup>16</sup> Servicios Integrales de Alimentación (SIAL) S.A. y Codyela S.A.– Biocam Catering S.A. U.T.E.

<sup>17</sup> Compañía Alimenaria Nacional S.A. y Lamerich S.R.L. U.T.E. realizados por el laboratorio AGGA.

cada empresa adjudicataria. Este listado -se confecciona en base a los alimentos incluidos en los menús establecidos en el Pliego (tanto secos como frescos)- tiene como finalidad indicar los productos alimenticios que deberán ser sometidos a análisis de laboratorio durante el año siguiente. El envío se realiza desde una dirección de correo electrónico no oficial, la cual ha quedado desactualizada en relación con las funciones asignadas en el PBCP a la DGPOLA y la estructura organizativa del área<sup>18</sup>: ucsa\_gcba@yahoo.com.ar.

- Respecto a los requisitos formales del protocolo de análisis, se observó que el ente auditado no ha definido la obligatoriedad de consignar el domicilio en el cual se efectuó la toma de la muestra, y en ese sentido indicó que, en caso de no consignarse dicho dato, se presume que la muestra fue tomada en el depósito de la empresa adjudicataria. Asimismo, si la adjudicataria posee más de un domicilio declarado, se interpreta que la toma de muestra corresponde al depósito que se encuentra operativo para la distribución de alimentos correspondiente a la Licitación auditada.
- En relación con el laboratorio que realiza los análisis microbiológicos de los alimentos, cada empresa adjudicataria utiliza el laboratorio declarado en la documentación presentada al momento de la oferta. En caso de producirse alguna modificación, ésta es comunicada por correo electrónico al área a cargo.
- Durante la verificación efectuada por el área, se controla que los informes mensuales de análisis presentados por cada adjudicataria contemplen los 12 alimentos del listado.
- En caso de que alguna empresa no remita el análisis correspondiente, el área a cargo reitera el requerimiento por la misma vía de correo electrónico.
- Las adjudicatarias responden enviando los protocolos de análisis a través de ese mismo canal.
- Personal del equipo de la DGPOLA (División de Control de Comidas) realiza el seguimiento y la verificación de los resultados presentados. Para ello se prevé la realización de consultas telefónicas y el reenvío de documentos por parte de las empresas.

En un caso particular, un protocolo de análisis presentado por una adjudicataria<sup>19</sup> al analizar una muestra de carne vacuna determinó como resultado la “*presunta presencia de Echerichia Coli en 65 gramos de muestra*”. Luego de recibir el informe el equipo revisó los resultados y procedió a comunicarse telefónicamente con la nutricionista de la empresa. La misma informó que el corte de carne vacuna analizado se trataba de una pieza entera (cuadrada) y el que se entrega habitualmente va feteado; además comunicó que hubo un error en el resultado informado por el laboratorio, para lo cual envió la subsanación de dicho análisis al equipo de la División Control de Comidas.

Respecto a este caso, se solicitó al ente auditado que informe cual fue el motivo de la subsanación y que remita el protocolo de análisis correspondiente. El ente auditado adjuntó -junto a la Nota de subsanación del Laboratorio INDUS LAB respecto al análisis original- el nuevo protocolo de análisis indicando como resultado: “*AUSENCIA*”

---

<sup>18</sup> UCSA (Unidad de Control de Servicio Alimentario)

<sup>19</sup> Codyela S.A. – Biocam Catering S.A. U.T.E.

en 65 gr.” Dicha Nota indica que se detectó un error de tipeo en la transcripción del resultado correspondiente en el protocolo original.

En relación con el control efectuado por el área -respecto del cumplimiento de la metodología analítica establecida por el Código Alimentario Argentino (CAA) y aplicada por los laboratorios de las empresas adjudicatarias-, el ente auditado realiza sus controles conforme a las especificaciones técnicas de los alimentos que son objeto de verificación.

Respecto a este tema es importante señalar que el Artículo 51 del Pliego no regula un mecanismo de control cruzado, dado que el análisis bromatológico de los alimentos recae exclusivamente sobre la adjudicataria. **Observación 1 c).**

- Se concluye entonces, que el circuito vigente de controles de alimentos descripto precedentemente, que ha sido aplicado por el ente auditado para la instrumentación de los controles de laboratorio a partir de lineamientos definidos por equipos de la DGPOLA, no ha sido formalizado. **(Observación 1 d).**

#### **4.2.2. Objetivo Específico N°2: Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo X “FISCALIZACION Y CONTROL” del PBCP que rige el servicio auditado.**

El Artículo 54 del PBCP de la Licitación Pública N°623-1598-LPU22 denominado “Fiscalización y Control” -único artículo del Capítulo X del Pliego- menciona en primer lugar que *“todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización”*.

A continuación, establece que: *“serán objeto de una permanente fiscalización los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión, desde los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades (...).*

*El mantenimiento, funcionamiento, disponibilidad, capacidades, cantidades y características técnicas de la planta elaboradora, sus instalaciones y equipamiento, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos. Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros y documentación y elementos a proveer”*.

Asimismo, en este artículo se regulan diferentes aspectos vinculados al control, con una breve descripción de cada uno y la mención del área o actor interviniente responsable<sup>20</sup>.

<sup>20</sup> **Control General del GCABA:** “El GCABA, a través de los organismos o dependencias que correspondan según la competencia que detenta cada uno de aquéllos” (...). **Control de la Dirección General de Políticas Alimentarias:** “La Dirección General de Políticas Alimentarias 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” (...). **Control del responsable del efector:** “Los agentes de la Dirección General de Políticas Alimentarias en turno de comedor estarán facultados para fiscalizar la totalidad de los aspectos que hacen a la prestación del servicio en el establecimiento en donde éstas cumplan funciones, debiendo el Adjudicatario y su personal permanente o contratado prestar la más amplia colaboración para ello. Las fiscalizaciones que realicen los agentes en turnos de comedor deberán ser informadas al personal del efector. Las mismas deberán registrarse en el Libro de Órdenes”. **Control específico:** “La Dirección General de Políticas Alimentarias podrá solicitar a las empresas adjudicatarias la suspensión o interrupción de uso y/o entrega de aquellos productos (elaborados o semielaborados) que no cumplan con los requerimientos estipulados en el presente Pliego -y sus Anexos- para ser incluidos en

La DGPOLA tiene a su cargo explícitamente el denominado “*Control de la Dirección General de Políticas Alimentarias*”, descrito como “*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*” (...). Además, se determina que el ente auditado –en el “Control específico” podrá solicitar a las empresas adjudicatarias la suspensión o interrupción de uso y/o entrega de aquellos productos (elaborados o semielaborados) que no cumplan con los requerimientos estipulados en el presente Pliego -y sus Anexos- para ser incluidos en los Menús de las Organizaciones Comunitarias”.

La DGPOLA brindó la documentación requerida en cumplimiento del artículo precedente, en particular respecto a las fiscalizaciones y controles efectuados en el marco de las visitas a plantas y depósitos de las adjudicatarias durante el año 2024.

De este modo, en cumplimiento con lo establecido en el artículo 54 del Pliego, se realizaron un total de 108 visitas de fiscalización y control a las plantas y/o depósitos de las 8 adjudicatarias de las 9 zonas de distribución y entrega de raciones de alimentos de la Licitación auditada.

Las visitas se realizaron -con una frecuencia mensual- por tres profesionales Lic. en Nutrición del equipo de la División de Control de Comidas, en la órbita de la Gerencia Operativa de Fortalecimiento Comunitario, dependiente de la DGPOLA.

En lo que respecta a la fiscalización y control a cargo del ente auditado -en particular a plantas y depósitos de las adjudicatarias- se ha identificado la vigencia del circuito que se describe a continuación, que no ha sido formalizado (**Observación 2 e**):

- Durante cada visita se solicita a la adjudicataria un remito (comanda o despacho de alimentos) correspondiente a la mercadería de ese día -tanto de productos frescos como secos- y se verifica que las cantidades consignadas en el documento coincidan con la cantidad de raciones previstas para el efector correspondiente.
- Luego se realiza un control para asegurar que los productos consignados en el remito cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, incluyendo la verificación de rótulos (RNE, RNPA, SENASA<sup>21</sup>), fecha de envasado, fecha de vencimiento, gramaje, integridad de los envases y calidad general del producto.
- En cuanto al equipamiento e infraestructura, se inspeccionan en cada visita las cámaras frigoríficas, el área de almacenamiento de víveres secos (condiciones de estanterías) y las condiciones generales de orden y limpieza del establecimiento.
- En cada visita se realiza el control de la certificación de fumigación correspondiente. Asimismo, por medio del correo electrónico “Ucsa\_gcba@yahoo.com.ar” se solicita -y se recepciona de las adjudicatarias- la siguiente documentación para su fiscalización y control: copia del certificado de limpieza y análisis físico-químico y

---

los Menús de las Organizaciones Comunitarias (...). **Control de gramajes:** a cargo de los representantes del efector “A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, en cada Efector en que el Adjudicatario brinde cualquiera de los servicios” (...).

<sup>21</sup> Según lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA), RNE: Registro Nacional de Establecimientos, RNPA: Registro Nacional de Productos Alimenticios, y en caso de corresponder, SENASA: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

microbiológico del agua (semestralmente), listado de matafuegos (anualmente), documentación de seguros automotor (al vencimiento de pólizas).

- Al finalizar la visita, se confecciona un acta en la que se registran los datos de la empresa, el número de lista de comidas que se supervisa y la semana de víveres secos correspondiente (semana 1 o 2).
- Posteriormente, se elabora un informe con el detalle de lo supervisado. El informe se confecciona siguiendo las pautas de un instructivo, no formalizado, que determina los apartados mínimos de su contenido, así como la obligatoriedad de ser firmado por la Lic. en Nutrición que ha realizado la visita a la planta y/o depósito objeto de supervisión.

En el marco de este Informe se procedió a registrar, y posteriormente analizar, los datos consignados en los documentos suministrados por la DGPOLA de las 108 visitas mensuales realizadas<sup>22</sup> para el cumplimiento del artículo N°54 del PBCP. En ese marco, del análisis se comprobó que:

Respecto a lo detallado en los informes de visita en relación al estado de higiene, fue calificado como “adecuado” en la totalidad de los informes. Esta mención resulta insuficiente desde el punto de vista técnico al no registrar en detalle qué espacios fueron evaluados, ni en base a qué criterios o sistema de ponderación se concluyó como estado “adecuado”. En ese sentido resulta importante incluir una descripción precisa de los sectores fiscalizados, así como de los indicadores utilizados para evaluar el estado higiénico de las plantas elaboradoras. **Observación 2 a)**

- En la verificación de temperaturas de las cámaras frigoríficas, si bien se informan los valores, no queda registrado cómo se tomaron dichas temperaturas (lectura directa del equipo, registro en planilla, uso de termómetro externo propio). Además, no se hace referencia del rango permitido según la normativa (Anexo B), solo las califica como “correctas”. **Observación 2 b)**

- En relación con el estado edilicio e infraestructura de la planta elaboradora y/o depósito, no se hace mención alguna en los informes de visita. La única mención que se incluye es desde el punto de vista higiénico no así de estructura y equipamiento. **Observación 2 c)**

- Tampoco constan los controles de carácter técnico respecto a los vehículos en los cuales se realiza la carga de productos alimenticios: estado de mantenimiento e higiene de la UTA (Unidad de Transporte de Alimentos), temperatura del equipo de frío del vehículo o la utilización de contenedores isotérmicos para el traslado de alimentos perecederos, condiciones de transporte que impidan su contaminación y/o adulteración y control de documentación referente al mismo (dominio, habilitación de SE.NA.SA, seguros, etc.). **Observación 2 d)**

- En lo vinculado con el control de calidad de los productos alimentarios, se observa la existencia de informes de visita emitidos por la División de Control de Comidas en los cuales, personal del área procede al retiro de productos alimenticios y, en algunos casos, solicita a la empresa adjudicataria la realización del control microbiológico correspondiente. Los datos de estos casos constan en el Anexo VI del presente Informe.

---

<sup>22</sup> De cada visita: acta, informe, remito (comanda/ despacho de mercadería) y certificado de fumigación.

Por lo tanto, del análisis de los informes –efectuados por el equipo del ente auditado en visitas a plantas y depósitos de las adjudicatarias-, en cumplimiento de la fiscalización del artículo 54 del PBCP, se observa que:

- No se encuentran establecidos los criterios a la hora de evaluar la higiene de la planta elaboradora. Asimismo, no consta la evidencia del control específico del estado de mantenimiento del equipamiento e infraestructura de las instalaciones, ni de los vehículos en los cuales se transportan sustancias alimenticias. Todos estos aspectos forman parte de las obligaciones a fiscalizar y controlar de acuerdo con lo establecido en el artículo 54 del PBCP. Asimismo, no se encuentra identificado el origen de los valores de temperatura de las cámaras frigoríficas. **Observación 2 a), b, c), d).**
- Se concluye entonces, del análisis efectuado que no se encuentra formalizado el circuito de fiscalización y control que abarque todos los aspectos vinculados a la prestación del servicio alimentario. Tampoco se han definido de manera precisa los objetivos, responsabilidades, procedimientos y registros estandarizados de información necesarios para el adecuado ejercicio de las funciones de fiscalización, control y supervisión, conforme a lo establecido en el artículo 54 del PBCP. **Observación 2 e).**

Como se indicó previamente, en el Anexo VI de este Informe consta mayor información de las visitas del equipo del ente auditado a las plantas y/o depósitos de las adjudicatarias, así como por parte del equipo de la AGCBA.

#### **4.2.3. Objetivo Específico N°3: Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo XI “INCUMPLIMIENTOS” del PBCP que rige el servicio auditado.**

En el Capítulo XI del PBCP -conformado por los artículos 55 al 59- se regulan las disposiciones legales y procedimentales aplicables a los incumplimientos contractuales del adjudicatario.

En ese marco, en el artículo 55, denominado “Incumplimientos”, se establece que *“cualquier incumplimiento por parte del Adjudicatario de lo prescripto en el presente Pliego lo hará pasible de la aplicación de las penalidades previstas en el presente Capítulo; sin perjuicio de las demás penalidades y sanciones establecidas en la Ley de Compras y Contrataciones N° 2.095 (Texto Consolidado Ley N° 6.347) y su Decreto Reglamentario N° 74/21 y/o las normas que las modifiquen, complementen o reemplacen en el futuro”*.

El circuito de aplicación de penalidades se inicia en virtud de las facultades de fiscalización y control conferidas a la Dirección General de Políticas Alimentarias (DGPOLA) por el Artículo 56 del Pliego.

De este modo, el PBCP establece que, al detectarse un incumplimiento, personal idóneo de la DGPOLA debe labrar el acta correspondiente con la descripción del hecho punible, la cual debe notificarse al adjudicatario mediante su asentamiento en el Libro de Órdenes, conforme lo establecido en el artículo 49.

Inmediatamente después de la notificación, el artículo 58 concede al adjudicatario un plazo de 5 días hábiles para subsanar la infracción acreditándolo fehacientemente. Si el incumplimiento es subsanado en tiempo y forma, no se aplicará penalidad alguna, pudiendo la DGPOLA prorrogar este plazo si se demuestran acciones de subsanación iniciadas.

De persistir el incumplimiento -o no acreditarse la subsanación-, se prosigue con la siguiente etapa: el adjudicatario dispone de 10 días hábiles para formular su descargo y ofrecer prueba en ejercicio de su derecho de defensa. Vencido este plazo, la DGPOLA produce la prueba que estima pertinente y remite las actuaciones a la Dirección General de Compras y Contrataciones del Ministerio de Hacienda y Finanzas, quien es la autoridad encargada de imponer las penalidades.

El artículo 57 define la base de cálculo para dichas penalidades, estableciendo que su monto se fija en base a la cantidad de raciones de penalización, verificado a precio actualizado (utilizando el valor de la ración adulto almuerzo)<sup>23</sup>.

Finalmente, el Artículo 59 procede a la tipificación de las penalidades aplicables según la naturaleza de la falta cometida, las que se muestran en el Anexo VII de este Informe con sus respectivas raciones de penalidad.

En el marco de este Informe, se ha verificado el circuito ante incumplimientos, que ha estado vigente durante el período auditado, que se sintetiza a continuación:

- En correspondencia con lo establecido en el Pliego, el personal que ha labrado las actas integra el equipo profesional de Lic. en Nutrición de la Jefatura de División de Control de Comidas, de la Gerencia Operativa de Fortalecimiento Comunitario, dependiente de la DGPOLA. Por lo tanto, se cumple con lo regulado en el artículo 56 del PBCP, así como en la Resolución MHFGC- 677/2023 de aprobación de la estructura por debajo del nivel de Gerencia Operativa, que define para esta Jefatura la acción de *“Levantar actas de incumplimiento en caso de fallas en los términos del pliego vigente de la contratación”*.
- En el ámbito de la DGPOLA se constató la existencia del “Instructivo para confeccionar acta de incumplimiento”, que no ha sido formalizado. Dicho Instructivo contempla procedimientos a partir de la detección de un incumplimiento, de acuerdo a lo regulado en el artículo 56 del Pliego.

En dicho Instructivo se define que: la confección del acta está a cargo de las Lic. en Nutrición que integran la División de Control de Comidas, se especifican los datos a completar, se establece que se debe indicar el rubro de penalidad que corresponde según la tipificación del artículo 59 del PBCP y culmina con la firma del personal interviniente, firma del chofer de la firma adjudicataria y la entrega del acta confeccionada.

- El original de cada acta, en el marco de la continuidad del circuito interno, es entregado en mano a la jefa de División Coordinación Administrativa de la DGPOLA; que tiene por función, según la estructura formal vigente la acción de *“Actuar como responsable de la mesa de entradas de la Dirección General y de la distribución de cada expediente en su correspondiente área”*<sup>24</sup>.

La División mencionada *“una vez recibida el acta”*, tal como explicó la DGPOLA al describir la continuidad del circuito<sup>25</sup>: *“la guarda la misma en una carpeta, caratula el expediente correspondiente. Al mismo se adjuntan, al expediente SADE: Informe*

<sup>23</sup> El mecanismo de cálculo para establecer el monto de multas prevé la siguiente fórmula: multiplicación de raciones de penalización x el precio de la "ración de adulto almuerzo", al valor actualizado a la fecha de imposición de penalidad, no el precio vigente cuando ocurrió la falta. Para asegurar que el precio esté al día, también obliga a informar a la DG de Compras y Contrataciones sobre cualquier aumento de precios (redeterminaciones) dentro de los 5 días de haber sido aprobados.

<sup>24</sup> Resolución MHFGC- 677/2023.

<sup>25</sup> En la respuesta a la Nota NO-2025-00024142-AGCBA-DGDSO.

Gráfico (IFGRA) con el acta labrada, Informe (IF) de ratificación de la misma firmada por el Gerente Operativo de Fortalecimiento Comunitario y un Informe (IF) firmado por el director general de Políticas Alimentarias en donde se pone en conocimiento a la empresa apercibida del acta labrada, y su derecho de presentar el descargo correspondiente. Toda la documentación adjunta el expediente, mencionada en el acápite precedente, se notifica a la empresa mediante Notificación Electrónica Fehaciente (NOTIF) de SADE, la cual es firmada por el director general de Políticas Alimentarias”.

- Respecto al descargo de la adjudicataria -de forma complementaria a lo establecido en los ya referidos artículos 56 y 58 del Pliego- el ente auditado explicó que: “Desde la fecha de notificación el expediente queda en la DGPOLA a la espera del descargo de la empresa dentro del plazo legal establecido en el pliego. Si una vez cumplido el plazo y la empresa no presenta descargo alguno, el expediente es remitido a la Dirección General de Compras y Contrataciones del Ministerio Hacienda y Finanzas a fin de continuar la tramitación administrativa. En este caso la DGCYC procede a realizar el análisis pertinente y a redactar, de así considerarlo el proyecto de disposición con la penalidad correspondiente y continuar el trámite administrativo. En el caso de que la empresa presente descargo ante la mencionada acta, la DGPOLA redacta un Informe (IF) en SADE con su opinión respecto al descargo presentado, en donde puede mantener su voluntad de perseguir la tramitación del acta o desestimar la misma. Una vez cargado dicho informe al expediente administrativo, se da intervención a la Dirección General de Compras y Contrataciones a fin de que pueda realizar el análisis que estime correspondiente y, si así lo considera, proseguir con el proyecto de disposición de la penalidad correspondiente”<sup>26</sup>.

- De este modo, se verificó la vigencia de procesos que conforman el circuito de los incumplimientos desde el labrado del acta (para el cual se ha elaborado un instructivo) hasta la tramitación del expediente, que complementan el establecido en el PBCP no formalizados por normativa. **Observación N° 3 d).**

### Actas labradas: cumplimiento del artículo 56 del PBCP

Se solicitó al ente auditado que remita la totalidad de las actas labradas ante incumplimientos de las adjudicatarias, así como los expedientes vinculados a las actas del ejercicio auditado, conforme lo establecido en el artículo 56 del PBCP.

A continuación, se sintetizan las conclusiones resultantes del análisis efectuado, en función de la documentación suministrada por el ente auditado:

- De las 8 Actas de Incumplimiento correspondientes al ejercicio 2024, se verificó el cumplimiento parcial de requisitos establecidos en el instructivo vigente para su confección.

- En ese sentido, se constató que en ninguno de los casos las actas fueron suscriptas por representantes de las empresas adjudicatarias, en consecuencia, no se dejó constancia de la recepción por parte de la adjudicataria, ni de la negativa a firmar, tal como determina el instructivo. **Observación N° 3 a).**

Asimismo, se comprobó que el Acta N° 2 carece del registro del horario de confección, incumpliendo otro de los requisitos formales establecidos. El resto de los campos y

---

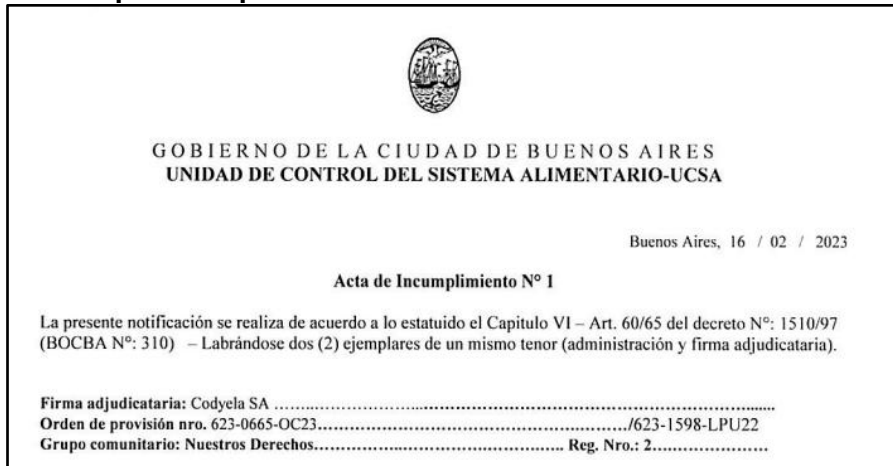
<sup>26</sup> En Respuesta a la Nota NO-2025-00024142-AGCBA-DGDSO.


elementos requeridos se encuentran debidamente completados.

- La totalidad de las actas de incumplimiento labradas durante el ejercicio 2024 (8) - al igual que en las emitidas en 2023- llevan el membrete de la “**Unidad de Control del Sistema Alimentario (UCSA)**”, en lugar de la “**Dirección General de Políticas Alimentarias (DGPOLA)**”, que es la unidad funcional expresamente referida en el artículo 56 del PBCP. **Observación N° 3 b).**

A modo de ejemplo se transcribe el encabezado de las actas N° 1 de ambos años.

#### Captura de pantalla N°1 Encabezado Acta N°1 del 2023



  
**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
**UNIDAD DE CONTROL DEL SISTEMA ALIMENTARIO-UCSA**

Buenos Aires, 16 / 02 / 2023

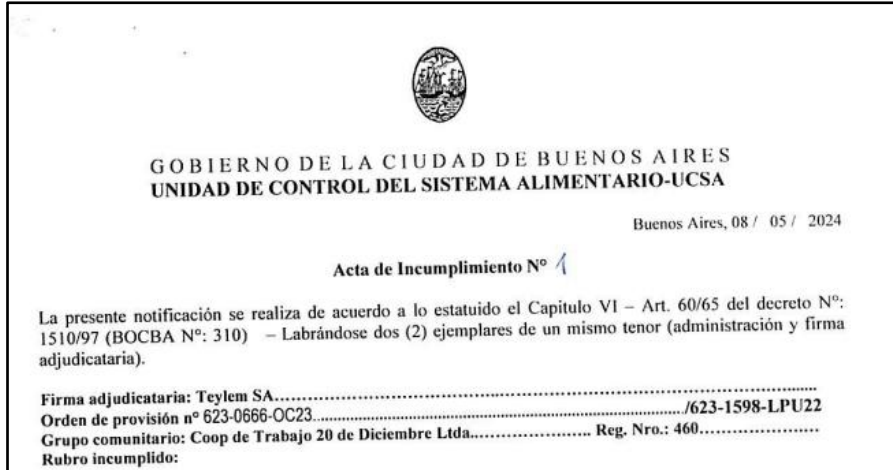
**Acta de Incumplimiento N° 1**


La presente notificación se realiza de acuerdo a lo estatuido el Capitulo VI – Art. 60/65 del decreto N°: 1510/97 (BOCBA N°: 310) – Labrándose dos (2) ejemplares de un mismo tenor (administración y firma adjudicataria).

Firma adjudicataria: Codyela SA .....  
 Orden de provisión nro. 623-0665-OC23...../623-1598-LPU22  
 Grupo comunitario: Nuestros Derechos..... Reg. Nro.: 2.....

Elaboración en base a información suministrada por la DGPOLA

#### Captura de pantalla N°2 Encabezado Acta N°1 del 2024



  
**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
**UNIDAD DE CONTROL DEL SISTEMA ALIMENTARIO-UCSA**

Buenos Aires, 08 / 05 / 2024

**Acta de Incumplimiento N° 1**

La presente notificación se realiza de acuerdo a lo estatuido el Capitulo VI – Art. 60/65 del decreto N°: 1510/97 (BOCBA N°: 310) – Labrándose dos (2) ejemplares de un mismo tenor (administración y firma adjudicataria).

Firma adjudicataria: Tylem SA.....  
 Orden de provisión n° 623-0666-OC23...../623-1598-LPU22  
 Grupo comunitario: Coop de Trabajo 20 de Diciembre Ltda..... Reg. Nro.: 460.....  
 Rubro incumplido:

Elaboración en base a información suministrada por la DGPOLA

Cabe destacar que en el Pliego anterior regulatorio de este servicio, le otorgaba a UCSA la función del labrado de actas que ya había sido absorbida desde por lo menos el año 2021 por la DGPOLA<sup>27</sup>.

UCSA -Unidad de Control del Sistema Alimentario- fue una unidad operativa no formalizada del ente auditado, con responsabilidades asignadas con anterioridad a la implementación del presente Pliego, en un período en el cual la DGPOLA aún no

<sup>27</sup> Para más datos ver Informe previo de este mismo servicio, Informe Final de Auditoría 9.21.02.

contaba con una estructura organizativa aprobada, como ocurrió a partir de la vigencia de la Resolución Conjunta N° 677/2023.

- El ente auditado remitió<sup>28</sup> un total de 8 expedientes correspondientes a las actas de incumplimiento labradas por el personal de la DGPOLA en el período auditado (2024); cantidad que representa una disminución significativa frente a las 33 labradas en el período anterior (2023).

Respecto a esta diferencia en la cantidad de actas labradas, el ente auditado informó que el motivo fue que durante el año 2024 se implementó un *"nuevo sistema que consistió en el rápido contacto con las empresas al momento en el que se detecta un incumplimiento de lo establecido por el Pliego de Bases y Condiciones Particulares de la mentada Licitación, a fin de lograr la subsanación de dicho incumplimiento de manera rápida y efectiva, logrando de esta manera evitar un perjuicio en el servicio de entrega de comida llevado a cabo por cada uno de los efectores"*<sup>29</sup>.

El nuevo sistema consiste en contactar vía telefónica a las empresas adjudicatarias al momento de detectarse un incumplimiento al Pliego, evitando así labrar el acta correspondiente. El ente auditado informó a modo de ejemplo que este sistema se implementó ante la detección de faltantes de mercadería y entrega fuera de horario<sup>30</sup>. Cabe destacar que ambos incumplimientos se encuentran tipificados con penalización directa (no subsanables) en el artículo 59 incisos 2.2 y 2.8<sup>31</sup>, respectivamente. Por lo tanto, se contraviene lo establecido en el artículo 56 del PBCP que obliga a la DGPOLA a labrar el acta al detectar la infracción correspondiente. **Observación N° 3 c).**

La DGPOLA señaló, además, que, *"toda vez que los contactos inmediatos con las empresas se realizan vía telefónica, a fin de que procedan a subsanar el incumplimiento detectado, no resulta posible llevar un registro de los mismos"*. De este modo, dada la naturaleza informal de este proceso, se vulnera la trazabilidad de los controles, ya que no queda ningún registro: de la comunicación, del incumplimiento detectado, ni de su subsanación.

- Del análisis de los expedientes correspondientes -y de lo dispuesto en el artículo 56 del PBCP- se ha identificado el estado del trámite de las 8 actas labradas, que se presenta a continuación:

- En 4 actas (N° 1, 2, 3 y 6) no consta presentación de descargo de las adjudicatarias. Fue dictado el acto administrativo de penalización por parte de la DGCyC.
- En 2 actas (N° 4 y 5) se presentaron descargos, los que fueron evaluados y desestimados por la DGPOLA. Fue dictado el acto administrativo de penalización por parte de la DGCyC.
- En 2 casos (N° 7 y 8) no consta la presentación de descargo por parte de las empresas adjudicatarias. La DGPOLA informó que el estado del expediente se encuentra en "Guarda temporal - Trámite finalizado".

<sup>28</sup> En respuesta a la Nota NO-2025-00020142-AGCBA-DGDSO.

<sup>29</sup> Respuesta a la Nota NO-2025-00024142-AGCBA-DGDSO.

<sup>30</sup> Información de la DGPOLA en entrevista y Nota NO-2025-00024142-AGCBA-DGDSO.

<sup>31</sup> Entrega fuera de horario y faltante de mercadería, respectivamente.

**Cuadro N°6 Actas labradas en 2024. Estado de expediente.**

Acta	Fecha acta	Empresa	Estado del Expediente	Disposición penalización de DGCyC
N° 1	8/5/2024	TEYLEM S.A.	GUARDA TEMPORAL-TRAMITE FINALIZADO	740/DGCYC/24
N° 2	10/5/2024	TEYLEM S.A.	GUARDA TEMPORAL-TRAMITE FINALIZADO	703/DGCYC/24
N° 3	21/8/2024	LUIS Y GOMEZ S.A.	GUARDA TEMPORAL-TRAMITE FINALIZADO	997/DGCYC/24
N° 4	30/8/2024	ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T.	DGCYC PARA TRAMITACIÓN	521/DGCYC/25
N° 5	30/8/2024	TEYLEM S.A.	DGCYC PARA TRAMITACIÓN	967/DGCYC/24
N° 6	30/8/2024	TEYLEM S.A.	EN DGPOLA PARA TRAMITACIÓN	981/DGCYC/24
N° 7	9/12/2024	TEYLEM S.A.	GUARDA TEMPORAL-TRAMITE FINALIZADO	
N° 8	9/12/2024	TEYLEM S.A.	GUARDA TEMPORAL-TRAMITE FINALIZADO	

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Para mayores datos de las actas labradas ver el Anexo VII del presente Informe.

#### **4.2.4. Objetivo Específico N°4: Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo XIV “CERTIFICACION DEL SERVICIO” del PBCP que rige el servicio auditado.**

En el Capítulo XIV del PBCP -conformado por los artículos 65 al 67- se establecen las disposiciones aplicables a la certificación de los servicios quincenales brindados por las adjudicatarias.

La certificación del servicio, por lo tanto, se regula en el Pliego en los artículos 65 “Remitos de Mercadería”, 66 “Partes de Recepción” y 67 “Facturación y Pago”.

En primer término, el artículo 65 del PBCP establece los requisitos formales de los remitos de mercadería, que deben acompañar cada entrega de servicios. En ese orden, se determina que deben ser confeccionados por triplicado<sup>32</sup>, y que “deben contener la siguiente información en letra clara y legible:

- *Denominación, domicilio y datos de responsables de recepción del Efector (nombre, apellido y número de documento).*
- *Cantidad de raciones para el servicio brindado.*
- *Menú y número de lista y semana correspondiente al Menú entregado.*
- *Detalle de mercadería (marca y presentación), cantidad de mercadería.*

*Debe figurar en la conformidad del remito: fecha, horario de entrega, firma y aclaración de la persona que recibió en el efector. No se aceptan remitos con fechas anteriores o posteriores a la fecha de entrega.*

*La Dirección General de Políticas Alimentarias se reserva la facultad de modificar el sistema y la metodología de certificación del servicio durante la ejecución del contrato”.*

**a) Tramitación de las facturas:** *La facturación se realizará de acuerdo con el Parte de Recepción Definitiva, entendido como la cantidad de raciones entregadas por el Adjudicatario, según lo solicitado mensualmente en la Planilla Indicativa (la que*

<sup>32</sup> Remito original para la DGPOLA, duplicado para la adjudicataria y triplicado para el efector.

contempla los Partes de Asignación de Racionamiento) y sus modificaciones. La facturación se realizará quincenalmente, conforme los Artículos 26°, 27° y 28° del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales<sup>33</sup>.

**b) Requisitos para la facturación:** El Departamento Centro Único de Recepción de Documentación de Pago, dependiente de la Dirección General de Contaduría, no recibirá factura alguna que no cuente con el correspondiente Parte de Recepción Definitiva y Resumen, donde conste la intervención de la Dirección General de Fortalecimiento de la Sociedad Civil y de la Dirección General Técnica Administrativa y Legal del Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat y fotocopia de la Orden de Compra o instrumento que avale la facturación, para permitir dar curso al trámite de la misma.

En el marco de este Informe, se ha verificado el circuito de certificación de servicios que ha estado vigente durante el período auditado, que se sintetiza a continuación:

- En cumplimiento del artículo 65 del PBCP cada adjudicataria emite los **remitos** por triplicado<sup>34</sup>: todos los remitos de la quincena son entregados impresos, al jefe del Departamento de Control de Servicios de Alimentos, en forma personal por cadetes en moto o empleados de la empresa. De esta manera, se lleva a cabo la constancia de recepción de los servicios que, también regula el Pliego.

*El ente auditado explicó<sup>35</sup> que “Los remitos se dividen en dos tipos: por un lado, los remitos de mercadería, que son documentos diarios por efector que detallan la mercadería a utilizar para la elaboración del menú del día, según la cantidad de días hábiles del mes; y por otro, los remitos de raciones, que son documentos diarios que especifican la cantidad de raciones por tipo de servicio (desayuno, almuerzo, merienda y cena) para los días hábiles del mes”.*

Tal como se indicó previamente, la exigencia establecida en el artículo 65 del PBCP se refiere a la obligación de contar con un remito por “cada servicio brindado”. De allí deriva la importancia de disponer de los remitos correspondientes a la totalidad de las mercaderías entregadas por cada adjudicataria, en cada efector y durante el período auditado. Dichos remitos deben detallar, según lo establece el citado artículo, la “Cantidad de raciones para el servicio brindado (Ración Adulto: Desayuno, Merienda, Almuerzo, Cena, Lácteos; Ración Infantil: Almuerzo, Lácteos, Desayuno, Merienda, Leches Especiales y Menú Lactante)”.

Por lo tanto, podría emitirse únicamente el remito diario de mercadería que consigne la cantidad de raciones, incorporando el detalle de la información establecida por el artículo 65 y por la normativa vigente de AFIP (actual ARCA<sup>36</sup>).

- En el ámbito del mencionado Departamento, una vez recibidos los remitos y previo a la elaboración de los **Partes de Recepción Definitiva Resumen (PRR)**, se realizan diversos controles de los cuales no se generan registros. Entre ellos se incluyen: la revisión de una muestra de remitos -previamente entregados por las empresas adjudicatarias- correspondiente a 10 dispositivos, a fin de verificar el cumplimiento del artículo 65 del PBCP; la verificación -por parte de las licenciadas en Nutrición del equipo de la División Control de Comidas- de la correspondencia entre la cantidad de

<sup>33</sup> Ya en el Informe anterior (9.21.01) del mismo objeto de auditoría se especificó que había quedado desactualizado el uso de la Planilla Indicativa Mensual, quedando sin vigencia este registro del PCBP.

<sup>34</sup> Original: para la DGPOLA; duplicado: para la propia empresa y triplicado para el efector.

<sup>35</sup> Información brindada en respuesta a Nota NO-2025-00024142-AGCBA-DGDSO y en entrevista.

<sup>36</sup> ARCA: Agencia de Recaudación y Control Aduanero (ARCA) creada por Decreto 953/2024, sancionado el 24/10/2024.

alimentos entregados y la cantidad de raciones de cada efector según los servicios y menús a elaborar; y el control “remito por remito”, realizado por el Jefe del Departamento, para verificar las cantidades y determinar la totalización del monto correspondiente a cada quincena. **Observación 4 a) y b).**

El ente auditado indicó que en el marco de este proceso de controles cada adjudicataria emite *“El remito de conformidad de la entrega (que) se envía por correo electrónico y se digitaliza en la oficina de la DGPOLA”*<sup>37</sup>. **Observación 4 d).**

- Para la emisión de las **facturas proforma** -establecida en el artículo 66 del Pliego- se lleva a cabo la comunicación telefónica con las empresas *“para la elaboración de las facturas proforma, tarea llevada a cabo por la Jefatura departamento control sistema alimentario. Las facturas proforma se presentan, por parte de las empresas, personalmente o por mail al correo personal del jefe del Departamento Control de Servicios de Alimentos”*<sup>38</sup>. **Observación 4 d).**

- La Jefatura del Departamento elabora los **Partes de Recepción Definitiva Resumen (PRR)**, en correspondencia con lo establecido en el artículo 66 del PBCP. En dichos documentos no se consigna la totalidad de los remitos diarios que dieron origen a su confección, si no una cantidad acotada de los mismos. **Observación 4 b).** Desde dicha Jefatura se da intervención al Gerente Operativo y se eleva por mail la documentación a la DGPOLA prestando conformidad de los servicios brindados en la quincena por cada adjudicataria: informes UCSA, factura proforma y PRR. **Observación 4 d)**

- El circuito continúa en el ámbito de la DGTAL, para la tramitación de las facturas y su pago, regulados en el artículo 67 del Pliego. Para ello, *“se procede a elevar toda la documentación a la Dirección General Técnica, Administrativa y Legal del Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat, a fin de que continúe con el procedimiento correspondiente”*<sup>39</sup>. Así, la entonces *Subgerencia Operativa Compras y Contrataciones de la DGTAL realiza la verificación correspondiente para constatar que el Parte Resumen coincida con las cantidades informadas en el remito”*<sup>40</sup>.

- Finalizado el control en el ámbito de la DGTAL, se efectúa la carga de las raciones en el Sistema Integrado de Gestión y Administración Financiera (SIGAF) para la elaboración del Parte de Recepción Definitiva (PRD), establecido en el PBCP. En ese ámbito, se realiza la imputación presupuestaria correspondiente.

- Posteriormente, se lleva a cabo la notificación de emisión de los PRD a la adjudicataria, mediante el aplicativo “Autogestión de Proveedores” (Módulo BAC – Dirección General de Contaduría General). Luego, la adjudicataria presenta la factura electrónica, mediante el aplicativo Autogestión de Proveedores<sup>41</sup>, y acompaña documentación mediante el módulo “Documentación de Proveedores.

- El Portal de Autogestión de Proveedores valida automáticamente la situación impositiva de la adjudicataria, con relación a los Ingresos Brutos de CABA.

- De este modo, se verificó la vigencia del circuito de certificación de servicios -desde la recepción de los remitos hasta la elevación de documentación a la DGTAL para la elaboración de los PRD y facturas- que no han sido formalizados por normativa o acto administrativo. **Observación 4 d)**

---

<sup>37</sup> Ídem anterior.

<sup>38</sup> Ídem anterior.

<sup>39</sup> Información brindada en respuesta a Nota NO-2025-00024142-AGCBA-DGDSO.

<sup>40</sup> Información suministrada por la DGTAL a la DGPOLA mediante NO-2025-46519906-GCABA-DGTALMDHYHGC.

<sup>41</sup> Res. N°8457/2023 Documentación Respaldata General para Proveedores y Contratistas – Art. 4.

## Remitos: cumplimiento del artículo 65 del PBCP

Como se expuso previamente, el artículo 65 del PBCP establece los requisitos formales de los remitos de mercadería que confecciona cada adjudicataria, como documento en contra entrega de los productos alimenticios provistos en los efectores de su correspondiente zona. A fin de verificar dichos requisitos, y los establecidos para estos documentos por parte de la AFIP, se analizaron 122 comprobantes de la primera quincena de diciembre de todas las adjudicatarias:

**Cuadro N°7 Remitos y comprobantes analizados por Zona**

Zona	Adjudicataria	Remitos / comprobantes analizados	Efectores de los remitos / comprobantes
1	LUIS Y GOMEZ S.A.	9	7
2	ARKINO S.A. -BAGALA S.A. U.T.	15	12
3	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S.A.	7	6
4	COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.	8	4
5	FRIENDS FOOD S.A.	11	4
6	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	7	7
7	CODYELA S.A.-BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	8	8
8	TEYLEM S.A.	31	21
9	TEYLEM S.A.	26	15
<b>Totales</b>		<b>122</b>	<b>84</b>

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

De la verificación efectuada respecto al cumplimiento de requisitos regulados en el artículo 65 del PBCP, y en la normativa fiscal aplicable<sup>42</sup> para la emisión de comprobantes “Remitos”- se concluye que:

- Todas las adjudicatarias en cada una sus respectivas zonas han presentado comprobantes que cumplen con los requisitos del artículo N° 65 del PBCP respecto a: la fecha de emisión, la denominación y domicilio del efector, la presentación de la mercadería (por kilos, litros y/o unidades).
- Del resto de los requisitos se han detectado incumplimientos en los comprobantes emitidos por las ocho adjudicatarias, lo cual comprueba debilidades en los mecanismos de control interno del ente auditado para la verificación de la formalidad de los remitos, en función de lo regulado en el artículo 65. **Observación 4 a)**

Se ha verificado, por ejemplo, que en la totalidad de los remitos y comprobantes analizados (122/122) no consta la fecha y hora de recepción, por lo tanto, no se cumple con el conjunto de condiciones de conformidad establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Asimismo, en el 82,79% de los comprobantes analizados (101/122) se verificó que no se consignan de forma completa los datos legibles y completos de la persona que firmó la recepción de la mercadería entregada por la adjudicataria.

En este sentido, se debe considerar la importancia del remito como documento para dar inicio a la certificación de los servicios prestados, como así también para la detección de incumplimientos que dan lugar al labrado de actas (por ejemplo, por la entrega fuera de horario y por no entregar remitos consignando claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada<sup>43</sup>).

<sup>42</sup> Resolución General 1415 de 2003 (AFIP).

<sup>43</sup> Como se establece en el artículo 59 del PBCP.

• Por otro lado, el 27,87% de los comprobantes analizados (34/122) no reunió los requerimientos establecidos por la AFIP de emisión de comprobantes “remitos”. Estos comprobantes corresponden a 4 de las 9 zonas de distribución y entrega de raciones de alimentos<sup>44</sup> **Observación 4 a).**

De los 88 comprobantes que sí cumplieron con los requisitos básicos establecidos por la AFIP para los documentos “remitos”, se procedió a validar el Código de Autorización de Impresión (CAI). En ese sentido, se constató la autorización otorgada por la AFIP en el 100% de los 88 remitos, a partir de su verificación en línea realizada por el equipo de auditoría en el sitio web oficial<sup>45</sup>.

En el Anexo VIII de este Informe se presentan los datos del cumplimiento de los requisitos en los remitos y comprobantes analizados<sup>46</sup>.

### Partes de Recepción Definitiva (PRD): cumplimiento del artículo 66 del PBCP

Como se especificó previamente, la recepción definitiva de los servicios brindados por las adjudicatarias se regula en el PBCP mediante la elaboración de los PRD por parte de la DGTAL del Ministerio. En ese orden, el Decreto 129 / 2023<sup>47</sup>, en su artículo 110 “RECEPCIÓN DEFINITIVA” establece que “A los efectos de otorgar la conformidad definitiva, las reparticiones receptoras de (bienes o servicios) deben emitir electrónicamente un Parte de Recepción Definitiva. Dicho Parte, con sus respectivas firmas es el único documento interno para el trámite de pago, e implica la aceptación de conformidad de los bienes recibidos o el servicio prestado”.

De esta manera, se han verificado que los servicios prestados por cada una de las adjudicatarias han sido recepcionados de forma definitiva en la primera quincena de diciembre mediante los correspondientes PRD. Los Partes de Recepción Definitiva de cada adjudicataria son los siguientes:

**Cuadro N°8 PRD servicios prestados adjudicatarias 1 quincena diciembre 2024**

Zona 1	Zona 2	Zona 3	Zona 4	Zona 5	Zona 6	Zona 7	Zona 8	Zona 9
LUIS Y GOMEZ S.A.	ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T.	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A.	COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.	FRIENDS FOOD S.A.	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	CODYELA S.A. - BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	TEYLEM S.A.	TEYLEM S.A.
PRD 450495	PRD 457440	PRD 451017	PRD 457442	PRD 451007	PRD 457441	PRD 449170	PRD 449178	PRD 449188

Elaboración propia en base a información suministrada por DGCG

Del examen realizado de los PRD de la primera quincena de diciembre de 2024, se verificó que se han cumplimentado los siguientes conceptos obligatorios en el encabezado del Parte de Recepción Definitiva: Fecha, Responsable, Código de la

<sup>44</sup> 34 comprobantes en 4 de las 9 zonas (en Zonas 2: los 15 comprobantes son “Despacho interno de mercadería”; en Zona 5: en 4 de 11 comprobantes consta N°, sin denominación; en Zona 6: los 7 comprobantes son “Envío N°” y en Zona 7: los 8 comprobantes son “Orden de Pedido”). La Resolución General AFIP N° 1415/2003 establece requisitos de confección de remitos, por ejemplo: datos y CUIT del emisor, letra “R”, leyenda “documento no válido como factura”, punto de venta, numeración, CUIT, Código de autorización electrónica (CAI), y fecha vencimiento CAI.

<sup>45</sup> <https://serviciosweb.afip.gob.ar/genericos/comprobantes/cai.aspx>, con acceso fecha 5-11-25.

<sup>46</sup> Para el análisis de cumplimiento de la marca no se consideraron remitos en los cuales el total de la mercadería entregada fue de alimentos frescos (frutas/verduras). Se trató de los remitos: 33-122786, 33-122766, 33-122789 (Zona 4), 42-70760 y 42-70739 (Zona 8) y 42-70362 (Zona 8).

<sup>47</sup> Reglamentario de la Ley N° 2095 de “Compras y Contrataciones” de la CABA.

dependencia, Fecha elevación, Repartición Contratante, Orden de Provisión N°, Proveedor, Entrega-Lugar y Fecha de Prestación.

Respecto al registro de los “Remitos”, que deben constar los PRD, en todos los Partes de Recepción se consigna un N° de comprobante: se trata del “Remito de Conformidad” que consigna la totalidad de las raciones brindadas por cada adjudicataria en la quincena.

Por otro lado, no se han completado en el encabezado de todos los PRD de la primera quincena de diciembre, los siguientes conceptos: Dependencia, Vencimiento, Actuado Certificado, Fecha Presentación, Actuado Certificado, Dirección Presentación de Facturas y Pedido N° (**Observación 4 c**).

En relación al contenido del cuerpo de cada Parte de Recepción Definitiva, en el 100% de los documentos se detalla: Renglón del PRD, Número de Renglón de la Licitación, Cantidad, Unidad, Número de Catálogo, Artículo y/o Servicio, Importe Unitario, Moneda, Subtotal, La suma de (Total).

En tanto área a cargo de su elaboración de acuerdo a lo regulado en el Pliego, todos los PRD han sido suscriptos por responsables de la DGTAL del Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat: Subgerente Operativo y Director General. Al pie del PRD, en “Observación” consta el número de la Licitación auditada, la resolución que la aprobó, numero de orden de compra correspondiente a cada adjudicataria, el número de Parte de Recepción Definitiva Resumen -regulado también por el artículo 66 del Pliego, elaborado por la DGPOLA de acuerdo al circuito descripto- y la quincena del mes y año de provisión de servicios.

En el Anexo VIII de este Informe se presentan datos de los PRD analizados.

### Legajos de Pago

En función las disposiciones del artículo 67 “Facturación y pago” del Pliego, se analizó la conformación de los legajos del pago de la primera quincena de diciembre de 2024, que han sido requeridos a la Dirección General de Contaduría General (DGCG).

De este modo, se verificó la correspondencia entre la factura de cada adjudicataria y su correspondiente Parte de Recepción Definitiva, y el cumplimiento de los requisitos para la recepción de la facturación.

En virtud del análisis efectuado, a continuación, se resume la conformación de cada legajo a partir de lo regulado en el artículo 67 del PBCP descripto anteriormente.

**Cuadro N°9 Conformación cumplimiento Legajos de Pagos**

N° PRD	Legajo de Pago	Adjudicataria	Factura	Orden de Pago C41	Imputación presu puestaria	Situación del Proveedor	Parte de Recepción Definitiva (PRD)	Parte de Recepción Definitiva Resumen (PRR)	Constatación de Comprobantes con CAE	Orden de Compra
457440/2024	LP-2025-01926628-GCABA-DGCG	ARKINO S.A. -BAGALA S.A. U.T.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No	No
449170/2024	LP-2024-47869785-GCABA-DGCG	CODYELA S.A. - BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No
457441/2024	LP-2025-01924426-GCABA-DGCG	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No	No
457442/2024	LP-2025-03571160--GCABA-DGCG	COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS (CIAL) S.A.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No	Sí

451007/2024	LP-2024-48569884-- GCABA-DGCG	FRIENDS FOOD S.A.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No
450495/2024	LP-2024-48482436-- GCABA-DGCG	LUIS Y GOMEZ S.A.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No	Sí
451017/2024	LP-2024-48582680-- GCABA-DGCG	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN (SIAL) S.A.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
449178/2024	LP-2024-47871611-- GCABA-DGCG	TEYLEM S.A.	Sí	No	No	Sí	Sí	Sí	Sí	No
449188/2024	LP-2024-47871964-- GCABA-DGCG	TEYLEM S.A.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGCG

Del análisis realizado se concluye que:

- En 9/9 legajos analizados (100%): constan las facturas, los Partes de Recepción Definitiva Resumen (elaborados por la DGPOLA); los Partes de Recepción Definitiva (elaborado por la DGTAL), documentación requerida en el artículo N°67 del PBCP y la verificación de la situación del proveedor<sup>48</sup>.
- En 1/9 casos no consta la Orden de Pago C41 con su imputación presupuestaria (11,11% de los casos)<sup>49</sup>.
- En 4/9, no se encuentra la constatación de comprobantes con CAE (44,44%)<sup>50</sup>.
- En 6/9 casos no se adjunta la orden de compra (66,66%)<sup>51</sup>.

Cabe aclarar que como todas las contrataciones se tramitan bajo el sistema BAC, el Parte de Recepción Definitiva en SIGAF, se lleva a cabo mediante el Ingreso y Autorización del parte de recepción en SIGAF a través de Interfaz con BAC. Por lo tanto, no resulta indispensable que se adjunte la documentación faltante mencionada en el legajo de pago puesto que el PRD -que certifica definitivamente la recepción y entrega de los servicios- se firma electrónicamente.

## 5. Observaciones

**Respecto al Objetivo Específico N°1:** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo IX - "CONTROL DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS NECESARIOS" del PBCP que rige el servicio auditado.

### Observación N° 1. Respecto a los controles de laboratorio efectuados durante el año 2024:

a) El 25% de las adjudicatarias (2 de un total de 8)<sup>52</sup> no cumplieron durante 2024 con la realización de controles de alimentos con la periodicidad mínima mensual establecida en el artículo 51 del PBCP.

El incumplimiento de la periodicidad establecida impide garantizar una vigilancia continua sobre la inocuidad y calidad de los alimentos, aumentando el riesgo de que

<sup>48</sup> Verificación de la situación del proveedor: se refiere a la situación impositiva en relación al impuesto a los Ingresos Brutos de CABA. De poseer deuda con AGIP, será motivo de rechazo de factura.

<sup>49</sup> LP-2024-47871611- GCABA-DGCG: TEYLEM S.A.

<sup>50</sup> LP-2025-01926628-GCABA-DGCG: Arkino S.A. Bagala S.A. U.T.; LP-2025-01924426-GCABA-DGCG: Compañía Alimentaria Nacional S.A. y Lamerich S.R.L. UTE; LP-2025-03571160-GCABA-DGCG: Compañía Integral de Alimentos S.A.; LP-2024-48482436-GCABA-DGCG: Luis y Gomez S.A.

<sup>51</sup> LP-2025-01926628-GCABA-DGCG: Arkino S.A. Bagala S.A. U.T.; LP-2024-47869785-GCABA-DGCG: Codyela S.A. y Biocam Catering S.A. U.T.E.; LP-2025-01924426-GCABA-DGCG: Compañía Alimentaria Nacional S.A. y Lamerich S.R.L. UTE; LP-2024-48569884-GCABA-DGCG: Friends Food SA; LP-2024-47871611-GCABA-DGCG: Teylem S.A.; LP-2024-47871964-GCABA-DGCG: Teylem S.A.

<sup>52</sup> Servicios Integrales de Alimentación S.A. (SIAL) y Codyela S.A.– Biocam Catering S.A. U.T.E.

se distribuyan productos fuera de los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos o sensoriales requeridos.

b) El 100% de los protocolos de análisis de una de las adjudicatarias<sup>53</sup> realizados por el laboratorio AGGA, no especifica el domicilio en el cual se realizó la toma de muestra.

Esta omisión impide determinar con certeza el origen del alimento analizado y, por lo tanto, dificulta la validación de las condiciones en las que se realizó el muestreo, y afecta la correcta trazabilidad del alimento analizado.

c) El Artículo 51 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP) no implementa un mecanismo de control cruzado, dado que el análisis bromatológico de los alimentos recae exclusivamente sobre la adjudicataria.

En consecuencia, el auto control no permite un sistema de verificación por oposición que garantice la efectiva aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

d) Se verificó que han estado vigentes circuitos vinculados a los procesos de los controles de laboratorio, que no se encuentran formalizados a través del dictado de normativa o Manuales de Procedimientos.

Esta ausencia de formalización debilita el sistema de control interno, y por lo tanto la estandarización de tareas y la asignación clara de responsabilidades, afectando la trazabilidad de los servicios prestados y sus controles.

**Respecto al Objetivo Específico N°2:** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo X - "FISCALIZACIÓN Y CONTROL" del PBCP que rige el servicio auditado.

**Observación N° 2. Respecto a los informes de fiscalización y control efectuados por el ente auditado en las plantas elaboradoras y/o depósitos de las empresas adjudicatarias durante el año 2024<sup>54</sup>:**

a) No se registran qué sectores en particular han sido objeto de fiscalización y control, tampoco los criterios para evaluar la higiene de todas las plantas elaboradoras y/o depósitos que ha sido calificada como "adecuada".

Esta falta de detalle impide verificar el alcance y fundamento de la evaluación realizada, lo cual contraviene lo establecido en el Artículo 52 del PBCP, que exige mantener en perfectas condiciones de higiene las plantas elaboradoras, los depósitos con sus instalaciones y equipos, los vehículos de transporte y los contenedores isotérmicos utilizados en la prestación del servicio. La ausencia de un procedimiento estandarizado para documentar las observaciones durante las fiscalizaciones genera riesgo de apreciaciones subjetivas sobre el estado higiénico y dificulta la trazabilidad y objetividad de las evaluaciones.

b) No se detalla el método utilizado para la medición de la temperatura de las cámaras frigoríficas, ni se indica el rango de valores permitido según la normativa vigente. En

---

<sup>53</sup> 12 protocolos de análisis de la empresa Compañía Alimentaria Nacional S.A. (CAN) y Lamerich S.R.L. U.T.E. realizados por el laboratorio AGGA.

<sup>54</sup> "En oportunidad del descargo, el ente auditado suministró la nueva planilla de informe de visita a plantas elaboradoras utilizada en la actualidad por el equipo de nutricionistas de la Gerencia Operativa de Fortalecimiento Comunitario, que incluye el registro de los ítems observados: sectores que son objeto de fiscalización y la higiene de las plantas y/o depósitos (inciso a), la medición de las temperaturas de las cámaras frigoríficas (inciso b) y el estado edilicio, la infraestructura y el equipamiento de las plantas elaboradoras y/o depósitos (inciso c).

los registros se consignan únicamente los valores observados, acompañados de la calificación general de “correctos”, sin referencia a los criterios técnicos que sustenten dicha apreciación.

Esta falta de registro preciso -y del correspondiente respaldo normativo- impide constatar objetivamente el cumplimiento de los estándares de conservación de alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Anexo B del PBCP “Especificaciones Técnicas de los Alimentos”.

c) No se registran observaciones sobre el estado edilicio, la infraestructura ni el equipamiento de las plantas elaboradoras y/o depósitos, lo que genera un registro de supervisión incompleto respecto a los requisitos establecidos en el Artículo 54 del PBCP. La ausencia de esta información impide evaluar si las instalaciones y los recursos físicos disponibles cumplen con las condiciones necesarias para la correcta prestación del servicio alimentario.

d) No se registran controles de carácter técnico sobre los vehículos utilizados para la carga y traslado de productos alimenticios, incluyendo aspectos como el estado de mantenimiento e higiene de la Unidad de Transporte de Alimentos (UTA), la temperatura de los equipos de frío, la utilización de contenedores isotérmicos, condiciones de transporte que impidan su contaminación y/o adulteración y el control de la documentación correspondiente (dominio, habilitación SENASA y seguros).

La ausencia de estos registros limita la supervisión integral del cumplimiento de los requisitos establecidos en el Artículo 54 del PBCP, y puede afectar las condiciones seguras y adecuadas del transporte de los alimentos.

e) Se verificó que han estado vigentes circuitos vinculados a los procesos de fiscalización y control a cargo del ente auditado que no se encuentran formalizados a través del dictado de normativa o Manuales de Procedimientos.

Esta ausencia de formalización debilita el sistema de control interno, y por lo tanto la estandarización de tareas y la asignación de responsabilidades, afectando la trazabilidad de los servicios prestados y sus controles.

**Respecto al Objetivo Específico N°3:** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo XI - “INCUMPLIMIENTOS” del PBCP que rige el servicio auditado.

**Observación N°3. Respecto a las actas de incumplimiento labradas por el ente auditado durante el año 2024:**

a) En el 100% de las actas labradas (8/8) se verificó el incumplimiento del requisito del instructivo vigente para su confección que establece la suscripción de las mismas por representantes de las adjudicatarias.

En consecuencia, no se dejó constancia de la recepción por parte de la adjudicataria, ni de la negativa a firmar, tal como determina el instructivo correspondiente.

b) La totalidad de las 8 actas de incumplimiento labradas llevan el membrete de la “Unidad de Control del Sistema Alimentario (UCSA)”, en lugar del constar “Dirección General de Políticas Alimentarias (DGPOLA)”, de acuerdo a la función conferida en el artículo 56 del PBCP.

El formato de las actas ha quedado entonces desactualizado, en función del Pliego previo regulatorio de este servicio, que le otorgaba a UCSA el labrado de las mismas, tal como se observó en auditorías anteriores.

La referida Unidad -que no forma parte de la estructura orgánica aprobada para la DGPOLA por la normativa vigente- constituía una unidad operativa previa a la formalización de la estructura vigente en el período auditado.

La continuidad de la denominación de UCSA en los instrumentos administrativos afecta la validez formal de las actuaciones administrativas vinculadas al control de incumplimientos, al no haberse acreditado la competencia funcional de la unidad emisora conforme el marco normativo aplicable.

c) La DGPOLA implementó a partir de 2024 un sistema informal que contraviene lo establecido en el artículo 56, puesto que no se labraron actas ante la detección de determinados incumplimientos.

A partir de la implementación de este nuevo procedimiento se instrumenta directamente el contacto telefónico para generar la subsanación, y en consecuencia evitar el labrado de actas.

El procedimiento implementado carece de registros de los incumplimientos por parte de las adjudicatarias, vulnerando la trazabilidad de los controles.

e) Se verificó que han estado vigentes circuitos vinculados a los procesos del régimen de incumplimientos que no se encuentran formalizados a través del dictado de normativa o Manuales de Procedimientos.

Esta ausencia de formalización debilita el sistema de control interno, y por lo tanto la estandarización de tareas y la asignación de responsabilidades, afectando la trazabilidad servicios prestados y sus controles.

**Respecto al Objetivo Específico N° 4:** Evaluar el grado de cumplimiento del Capítulo XIV - "CERTIFICACION DEL SERVICIO" del PBCP que rige el servicio auditado.

**Observación N°4. Respecto la certificación de servicios implementada durante el año 2024:**

a) Sobre los remitos - requisitos artículo 65 PBCP y Resolución General 1415/2003 AFIP:

Se detectaron incumplimientos en el 100% de los 122 remitos / comprobantes analizados, correspondientes a servicios prestados por todas las adjudicatarias en 84 efectores durante la primera quincena de diciembre de 2024.

Asimismo, el ente auditado aceptó documentos internos emitidos por 4 adjudicatarias, que no cumplen los requisitos de la normativa de la AFIP para la emisión de remitos fiscalmente válidos. Estos casos representan el 27,87% de los comprobantes examinados (34/122)<sup>55</sup>.

Se evidencian, de esta manera, debilidades en los mecanismos de control interno del ente auditado respecto de la verificación de los requisitos previstos en el artículo 65 del PBCP y la normativa de AFIP, dado que dicho control se limitó a la revisión de

---

<sup>55</sup> En la Zona 2 (adjudicataria Arkino S.A. - Bagalá S.A. U.T: los 15 comprobantes son "Despacho interno de mercadería"; en la Zona 5 (adjudicataria Friends Food S.A.): en 4 de 11 comprobantes consta N°, sin denominación; en la Zona 6 (adjudicataria Compañía Alimentaria Nacional S.A. y Lamerich S.R.L. U.T.E.): los 7 comprobantes son "Envío N.º" y en Zona 7 (adjudicataria Codyela S.A. - Biocam Catering S.A. U.T.E.): los 8 comprobantes son "Orden de Pedido".

remitos de solo 10 efectores y no quedó registro de dicha comprobación.

b) Sobre los Partes de Recepción Definitiva Resumen (PRR) - artículo 66 PBCP:

En los Partes de Recepción Resumen no se consigna la totalidad de los remitos diarios que dieron origen a su confección, sino una cantidad acotada de los mismos. El ente auditado no genera registros de los remitos diarios que respaldan la entrega efectivamente brindada de cada adjudicataria; como así tampoco de los controles efectuados para acreditar la certificación de servicios en el correspondiente PRR. Estos mecanismos de registro y verificación no permiten un adecuado control de los servicios prestados y de los montos correspondientes a las provisiones efectivamente realizadas.

c) Sobre los Partes de Recepción Definitiva (PRD):

En los 9 PRD (100%) que registraron la recepción y la entrega definitiva de servicios de las adjudicatarias en la primera quincena de diciembre de 2024, no se han completado los siguientes conceptos: Dependencia, Vencimiento, Actuado Certificado, Fecha Presentación Actuado Certificado, Dirección Presentación de Facturas y Pedido N°.

d) Se verificó que han estado vigentes circuitos vinculados a los procesos de la certificación de servicios -desde la recepción de los remitos confeccionados por las adjudicatarias y hasta la elevación de documentación de certificación de servicios quincenales a la DGTAL para la emisión de PRD- que no se encuentran formalizados a través del dictado de normativa o Manuales de Procedimientos.

Esta ausencia de formalización debilita el sistema de control interno y, por lo tanto, la estandarización de tareas y la asignación de responsabilidades, afectando la trazabilidad de servicios prestados y sus controles.

## 6. Recomendaciones

### **Recomendación N° 1. Respecto a los controles de laboratorio efectuados durante el año 2024:**

a) Se recomienda que el ente auditado implemente mecanismos para asegurar el cumplimiento de la periodicidad de los análisis de laboratorio establecidos en el artículo 51 del PBCP.

b) Se recomienda que el ente auditado instruya a las adjudicatarias -y en consecuencia a los laboratorios intervinientes- para que los protocolos de análisis consignen de manera obligatoria el domicilio exacto donde se efectuó la toma de muestra.

c) Se recomienda evaluar la incorporación, en futuras contrataciones bajo el mismo objeto, de un sistema de control cruzado que permita la intervención de la Agencia Gubernamental de Control (AGC) en los análisis bromatológicos de los alimentos. En ese sentido, se sugiere, entonces, que la AGC -y/o los organismos dependientes de las jurisdicciones en las que estén localizadas las plantas y depósitos de las adjudicatarias- ejerzan la función de control y seguridad alimentaria, para así contar con mecanismos de control por oposición

d) Se recomienda formalizar los circuitos vinculados a los procesos de controles de laboratorio, mediante la aprobación de normativa interna y/o Manuales de Procedimientos que definan la estandarización de tareas y asignación de

responsabilidades.

**Recomendación Nº 2. Respecto a los informes de fiscalización y control efectuados por el ente auditado en las plantas elaboradoras y/o depósitos de las empresas adjudicatarias durante el año 2024:**

a) Se recomienda que el ente auditado garantice la implementación de la nueva planilla de visitas, en la cual se incluye el registro de los sectores que son objeto de fiscalización y la higiene de las plantas y/o depósitos.

Asimismo, se recomienda que se defina el criterio utilizado para evaluar la higiene, cuya calificación obtenida se registra en la nueva planilla instrumentada por el ente auditado en sus visitas a plantas y depósitos de las adjudicatarias.

b) Se recomienda que el ente auditado garantice la implementación de la nueva planilla de visitas, en la cual se incluye el registro del control de temperaturas de las cámaras frigoríficas de las adjudicatarias, así como el rango de valores permitido, según la normativa vigente y el Anexo B del PBCP.

Asimismo, se recomienda que se utilice un instrumento propio (termómetro) del equipo de Lic. en Nutrición del ente auditado para la medición de la temperatura de las cámaras frigoríficas, con el propósito de realizar un control cruzado con el valor que indica el display de las cámaras de las adjudicatarias.

c) Se recomienda que el ente auditado garantice la implementación de la nueva planilla de visitas, en la cual se incluye el estado edilicio, la infraestructura y el equipamiento de las plantas elaboradoras y/o depósitos de las adjudicatarias.

d) Se recomienda que el ente auditado incorpore en la nueva planilla de visita a plantas elaboradoras y/o depósitos, el registro de los diferentes aspectos relacionados a los vehículos al momento de la carga y traslado de alimentos (mantenimiento e higiene y temperatura de equipos de frío, condiciones de transporte, documentación).

e) Se recomienda que el ente auditado formalice los circuitos y procesos vinculados a la fiscalización y control mediante la aprobación de normativa interna y/o Manuales de Procedimientos que definan la estandarización de tareas, asignación de responsabilidades, etapas del proceso y criterios de actuación.

**Recomendación Nº3. Respecto a las actas de incumplimiento labradas por el ente auditado durante el año 2024:**

a) Se recomienda que se tomen las medidas para implementar la suscripción de las actas de incumplimiento por parte de los representantes de las adjudicatarias, conforme lo establece el instructivo vigente para su confección.

b) Se recomienda sustituir en el formato oficial de las actas de incumplimiento la denominación “Unidad de Control del Sistema Alimentario (UCSA)” por “Dirección General de Políticas Alimentarias (DGPOLA)”, en concordancia con la competencia establecida en el artículo 56 del PBCP y con la estructura orgánica vigente.

c) Se recomienda que la autoridad de aplicación formalice el procedimiento implementado, asegurando el labrado de actas ante toda detección de incumplimientos tal como lo establece el artículo 56 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

d) Se recomienda que la autoridad de aplicación formalice los circuitos operativos vinculados al régimen de incumplimientos mediante la aprobación de normativa específica y/o Manuales de Procedimientos que definan claramente las etapas del proceso, los responsables intervinientes y los registros a utilizar.

#### **Recomendación N°4. Respecto la certificación de servicios implementada durante el año 2024:**

a) Se recomienda que el ente auditado implemente las acciones para que la totalidad de las adjudicatarias emitan comprobantes remitos que cumplan con los requisitos formales establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y en la normativa AFIP (actualmente ARCA).

b) Se recomienda que el ente auditado registre en los PRD Resumen la totalidad de los remitos resumen que dieron origen a su confección, que respaldan la entrega efectivamente brindada de cada adjudicataria, así como de los controles efectuados para acreditar la certificación de servicios.

Con el mismo objetivo, se propone como alternativa, que se adjunten en los PRD Resumen los registros de la totalidad de los remitos resumen de respaldo, así como de los controles efectuados para acreditar la certificación de servicios.

c) Se recomienda que la DGPOLA arbitre las medidas conducentes para que los PRD consignen la totalidad de los conceptos necesarios para acreditar los servicios prestados y recibidos, con el registro de: Dependencia, Vencimiento, Actuado Certificado, Fecha Presentación Actuado Certificado, Dirección Presentación de Facturas y Pedido N°.

d) Se recomienda que la autoridad de aplicación formalice mediante el dictado de normativa y/o Manual de Procedimientos, los circuitos vinculados a los procesos de la certificación de servicios, desde la recepción de los remitos confeccionados por las adjudicatarias y hasta la elevación de documentación de certificación de servicios quincenales a la DGTAL para la emisión de PRD.

Esto permitirá fortalecer el sistema de control interno, con la estandarización de tareas y la asignación de responsabilidades, para mejorar la trazabilidad de los servicios prestados y sus controles.

#### **Conclusión**

De la auditoría de cumplimiento del “Servicio de Entrega y Distribución de Raciones de Alimentos en Organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia”, que se tramitó mediante la Licitación Pública N°623-1598-LPU22, en la órbita de la Dirección General Políticas Alimentarias, se concluye lo siguiente:

En ese marco, se han identificado diferentes debilidades respecto a regulaciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP).

Concretamente, entre otras, se han observado falencias en lo concerniente a: la periodicidad de controles de laboratorio; los registros de visitas a plantas y/o depósitos para la fiscalización y control de la higiene, de la medición de temperatura de cámaras frigoríficas, estado edilicio, de la infraestructura y el equipamiento; las actas ante incumplimientos de las adjudicatarias y la documentación respaldatoria de la certificación de servicios prestados (Remitos y Partes de Recepción).

Las falencias detectadas han evidenciado, además, la necesidad de formalizar, mediante el dictado de normativa y/o Manual de Procedimientos, los circuitos vinculados a los procesos examinados durante este Informe, para así promover la continuidad operativa, la estandarización de tareas y la asignación de responsabilidades, y fortalecer la trazabilidad de servicios prestados y sus controles.

Asimismo, es de destacar que, en oportunidad del descargo, el ente auditado brindó documentación sobre medidas de mejora ante desvíos detectados, ya implementadas durante el desarrollo de este examen, en particular en relación a la falta de registros en las visitas a plantas y/o depósitos en tareas de fiscalización y control. Además, informó que serán consideradas las observaciones de este Informe a fin de trabajar en su subsanación, lo cual será verificado en futuras auditorías de este mismo objeto.

## Anexo I – Determinación de Muestras

### Muestras para verificación de remitos

Para constatar el cumplimiento de requisitos formales del artículo 65 del PBCP respecto a los comprobantes remitos<sup>56</sup>, se procedió, en primer término, a determinar una muestra de 84 efectores de un universo de 661 efectivamente operativos en las que todas las adjudicatarias brindaron servicios en diciembre de 2024. Para ello, se aplicó la fórmula de tamaño de muestreo aleatorio al azar, a fin de asegurar el criterio de representatividad del tamaño de muestra, como se presenta a continuación:

**Cuadro N°10 Fórmula para determinar la muestra de efectores**

Delta	Alfa	N	n	%
10%	5%	661	84	13%

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Sobre la muestra obtenida de 84 casos, se procedió a calcular una muestra estratificada proporcional en función de la cantidad de efectores de cada una de las zonas en las que las adjudicatarias brindaron servicios. Finalmente, para la selección de los efectores en cada estrato, se recurrió al método aleatorio simple (al azar), con la utilización de la fórmula de Excel “*aleatorio.entre*”. Posteriormente, se requirió a la DGPOLA los remitos diarios correspondientes a los servicios brindados en los efectores, lo que determinó un total de 122 remitos analizados, que conformaron la muestra bajo análisis:

**Cuadro N°11 Muestra para la verificación de Remitos**

Zona	Adjudicataria	Cantidad total de efectores	Muestra de efectores	Remitos / comprobantes analizados
1	LUIS Y GOMEZ S.A.	57	7	9
2	ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T.	91	12	15
3	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN (SIAL) S.A.	46	6	7
4	COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS (CIAL) S.A.	30	4	8
5	FRIENDS FOOD S.A.	33	4	11
6	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	54	7	7
7	CODYELA S.A. – BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	61	8	8
8	TEYLEM S.A.	170	21	31
9	TEYLEM S.A.	119	15	26
<b>Totales</b>		<b>661</b>	<b>84</b>	<b>122</b>

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

### Muestra de Partes de Recepción y Legajos de Pago

A fin de verificar el cumplimiento del circuito de certificación de servicios y pago, establecido en el Capítulo XIV del PBCP, se seleccionaron los Partes de Recepción Definitiva Resumen (PRR) y los Partes de Recepción Definitiva (PRD), así como sus correspondientes legajos de pago, de la primera quincena de diciembre de cada una

<sup>56</sup> Remitos del 12/12/2024. Fecha seleccionada al azar a través de función Excel “*aleatorio.entre*”.

de las adjudicatarias. La documentación fue suministrada por la DGPOLA y por la DGCG.

## **Anexo II - Síntesis proceso legal de la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22**

### **Aprobación del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales**

El 26 de febrero de 2021, la Directora General de la Dirección General de Compras y Contrataciones (DGCyC) dictó la Disposición N° 167/DGCYC/21, a través de la cual se aprobó el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

El artículo N°1 del Pliego -“Ámbito de Aplicación”- establece que *“Las normas contenidas en el presente articulado, constituyen el PLIEGO ÚNICO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, a ser gestionados a través del portal denominado Buenos Aires Compras (BAC) o en formato papel, para los contratos de compraventa, suministros, servicios, locaciones, alquileres con opción a compra y permutas del PODER EJECUTIVO, que celebren los organismos del Sector Público comprendidos en la Ley N° 2.095 (Texto consolidado por Ley N° 6.347) y para todos aquellos contratos no excluidos expresamente en la ley citada o sujetos a un régimen especial”.*

### **Dictamen Jurídico**

El 14 de octubre de 2022 la Procuración General de la Ciudad de Buenos emitió el dictamen jurídico que verificó que el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales se ajusta al modelo aprobado por Disposición N° 167/DGCYC/21.

Se formularon diferentes observaciones<sup>57</sup>, que fueron consideradas en el Pliego aprobado. En la conclusión se concluyó que una vez cumplidas las observaciones indicadas y vinculadas las respuestas de las áreas técnicas requeridas, podrá dictarse el acto administrativo que apruebe los Pliegos y convoque a la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22, conforme los art. 31 y 43 de la Ley N° 2095 y su reglamentación.

### **Aprobación del PBCP y Llamado a Licitación**

El 06 de febrero de 2023, la titular del Ministerio de Hábitat y Desarrollo Humano del GCABA sancionó el Decreto N° 345/GCABA/AJG/2022 que, en su artículo 1, aprobó *“el Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PLIEG-2022-37505563-GCABA-MDHYHGC) y sus Anexos A (IF-2022-37579268-GCABA-MDHYHGC), B (IF-2022-37579438- GCABA-MDHYHGC), C (IF-2022-37579547-GCABA-MDHYHGC), D (IF-2022-37579680-GCABAMDHYHGC) y E (IF-2022-37579359-GCABA-MDHYHGC), que a todos sus efectos forman parte integrante del presente Decreto y regirán la*

<sup>57</sup> Se recomienda incorporar el artículo 91 de la Ley N° 2095 en materia de publicidad del acto licitatorio y mencionar expresamente el artículo 93 de la misma norma en relación con la garantía de cumplimiento del contrato. También se señala la necesidad de corregir la numeración del artículo 21 y reformular el requerimiento relativo a antecedentes y litigios, de modo que la experiencia técnica se valore en la etapa de evaluación sin convertirse en un requisito excluyente. Se dispone que se incorporen las intervenciones de las áreas competentes en materia de seguros, penalidades y redeterminación de precios, y que se actualice la denominación del Ministerio según la Ley N.º 6292. Se sugiere, además, incluir los anexos en el índice del Pliego y asegurar que el acto administrativo definitivo no contenga espacios en blanco.

*Licitación Pública de Etapa Única N° 623-1598-LPU22 para la contratación del servicio de entrega y distribución de raciones de alimentos en crudo de víveres secos y frescos y módulos alimentarios destinados a la población de las organizaciones Comunitarias y Centros de Primera Infancia con destino a la Dirección General de Políticas Alimentarias de la Subsecretaría de Fortalecimiento Personal Familiar y Comunitario, del Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires”(...).*

En el mismo artículo se fija el “*plazo de cuarenta y ocho (48) meses y cuyo presupuesto oficial asciende a la suma total de pesos ochenta y ocho mil novecientos treinta y tres millones seiscientos veinticuatro mil trescientos cuarenta y tres con 04/100 (\$ 88.933.624.343,04), al amparo de lo establecido en los artículos 31, primera parte del 32 y 43 de la Ley N° 2.095*”.

El día 04 de noviembre la Dirección General de Compras y Contrataciones dictó la Disposición N° 845/DGCYC/2022 a través de la cual llamó a Licitación para el 2 de Diciembre de 2022 a las 14 horas.

### **Presentación de Ofertas**

El 02/12/2022 se labró el Acta de Apertura de Ofertas de las siguientes firmas, las que ofertaron por los montos que se señalan (precio total general de la oferta):

- COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.: \$13.228.868.351,52
- LUIS Y GOMEZ S.A.: \$19.174.166.191,20
- FRIENDS FOOD S.A.: \$10.989.684.075,84
- SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A. \$11.176.284.969,60
- BIO-LIMP SOLUCIONES DE CALIDAD S.A.: \$12.654.924.433,92
- TEYLEM S.A.: \$39.969.074.619,84
- COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.: \$12.741.218.788,80
- CODYELA S.A. - BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.: \$6.744.049.580,64
- ARKINO S.A. - BAGALA S.A. UTE: \$15.249.832.493,76

### **Dictamen de Preadjudicación**

El acta de firma conjunta (IF-2023-03461777-GCABA-DGCYC), emitida el 11 de enero de 2023 por la Dirección General de Compras y Contrataciones del Ministerio de Hacienda y Finanzas, correspondiente a la evaluación de ofertas, analizó la documentación presentada por nueve oferentes mencionados.

Durante la evaluación se requirió documentación complementaria a diversas firmas mediante el sistema de notificaciones electrónicas del GCABA<sup>58</sup>. Asimismo, se

---

<sup>58</sup> Conforme el Decreto N.º 292-AJG/21 y la Resolución Conjunta N° 1-SECLYT/21.

revisaron los requisitos técnicos y administrativos establecidos en los artículos 16, 17, 19, 20 y concordantes del Pliego de Bases y Condiciones Particulares<sup>59</sup>.

La Comisión evaluó la capacidad económica, técnica y operativa de los oferentes, sus antecedentes, plan de trabajo, logística y cumplimiento de las condiciones formales exigidas. Luego, se elaboró la matriz de evaluación de resultados por oferente, que sirvió para la emisión del dictamen de preadjudicación. Así, se aconsejó no considerar a la empresa BIO-LIMP Soluciones de Calidad S.A. por no encontrarse inscripta al momento de la preadjudicación en ninguna de las clases pertenecientes al proceso, debidamente solicitada, mediante notificaciones fehacientes, en dos ocasiones.

El dictamen de preadjudicación del 11 de enero de 2023 se emitió tras la evaluación de nueve ofertas confirmadas. La DGPOLA efectuó la evaluación técnica y la DGCyC realizó la evaluación económico-financiera. Ambos documentos, junto con el acta de firma conjunta de la DGCyC integran los antecedentes del dictamen<sup>60</sup>.

### **Aprobación de la Licitación y Adjudicación**

El 06 de febrero de 2023 la Ministra de Hábitat y Desarrollo Humano sancionó la Resolución N° 56/GCABA/MDHYHGC/2023 que en su artículo N° 1 aprobó la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22.

En el artículo N° 2 se adjudicó la Contratación del Servicio a las siguientes firmas:

- LUIS Y GOMEZ S.A. (zona 1): \$ 8.841.613.720,56<sup>61</sup>;
- ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T. (zona 2): \$ 10.461.952.620,34;
- SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A. (zona 3): \$ 6.392.898.559,44;
- COMPAÑIA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A. (zona 4): \$ 4.459.442.461,08;
- FRIENDS FOOD S.A. (zona 5): \$ 4.628.041.163,66;
- COMPAÑIA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E. (zona 6): \$ 6.439.532.852,84;
- CODYELA S.A. - BIOCAM CATERING S.A. U.T.E. (zona 7): \$ 6.546.319.324,46;
- TEYLEM S.A. (zonas 8 y 9): \$ 36.717.527.307,86.

En el Art. N° 4 se desestima la oferta de BIO-LIMP SOLUCIONES DE CALIDAD S.A.<sup>62</sup>

---

<sup>59</sup> Entre los principales requisitos analizados se destacan: habilitación y condiciones sanitarias de las plantas elaboradoras y depósitos, cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura, equipamiento y capacidad de almacenamiento, habilitación de vehículos y cámaras frigoríficas, presentación de estados contables de los últimos ejercicios, antecedentes de prestaciones alimentarias y constitución de la garantía de mantenimiento de oferta (5% del total ofertado).

<sup>60</sup> Acta de firma conjunta (IF-2023-03461777-GCABA-DGICYC). El texto cita los artículos 100 y 102 de la Ley N° 2.095 y los artículos 99 y 101 del Decreto N° 74/21, estableciendo que la adjudicación se propuso en función de las ofertas más convenientes. Se deja constancia de que el dictamen fue emitido fuera del plazo legal previsto, debido al volumen de documentación y solicitudes complementarias.

<sup>61</sup> No se transcribieron los montos de las sumas totales en letras, que sí se especifican en la norma.

<sup>62</sup> Conforme surge de los términos de los Informes N° IF-2023-03760478-GCABA-DGICYC y N° IF-2023-03461777-GCABA-DGICYC.

## **Anexo III Síntesis Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP) – Licitación Pública N° 623-1598-LPU22**

El PBCP -aprobado por el Decreto N° 345/2022/GCABA-AJG del 21 de octubre de 2022<sup>63</sup>- está conformado por un total de XIV capítulos que agrupan al conjunto de 70 artículos. El Pliego no cuenta con un glosario con terminologías y definiciones clave, a pesar de contener vocabulario y expresiones técnicas en diferentes artículos. Su ausencia puede generar confusiones o interpretaciones distintas, especialmente entre oferentes nuevos o actores externos al GCABA<sup>64</sup>.

El índice del Pliego, en el cual constan sus respectivos capítulos y artículos, se presenta a continuación:

### **Captura de pantalla N° 3 Índice PBCP**

LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES DE ALIMENTOS EN CRUDO DE VIVERES SECOS Y FRESCOS Y MÓDULOS ALIMENTARIOS DESTINADOS A LA POBLACIÓN DE LAS ORGANIZACIONES COMUNITARIAS Y CENTROS DE PRIMERA INFANCIA DEPENDIENTES DEL MINISTERIO DE DESARROLLO HUMANO Y HÁBITAT DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

#### PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

#### ÍNDICE

<b>CAPÍTULO I – DISPOSICIONES GENERALES</b> .....	<b>5</b>
ARTÍCULO 1.- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.....	5
ARTÍCULO 2.- PROCEDIMIENTO Y MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN. ....	5
ARTÍCULO 3.- DURACIÓN E INICIO DEL SERVICIO.....	5
ARTÍCULO 4.- PRÓRROGA. ....	6
ARTÍCULO 5.- LUGARES DE PRESTACIÓN.....	6
ARTÍCULO 6.- CÓMPUTO DE PLAZOS.....	6
ARTÍCULO 7.- DOMICILIOS Y NOTIFICACIONES.....	6
ARTÍCULO 8.- COMPETENCIA JUDICIAL .....	7
ARTÍCULO 9.- TIPOS DE SERVICIO.....	8
ARTÍCULO 10.- VENTA Y VALOR DEL PLIEGO. ....	9
ARTÍCULO 11.- PUBLICIDAD DEL ACTO LICITATORIO.....	10
ARTÍCULO 12.- CONSULTAS Y ACLARACIONES.....	11
ARTÍCULO 13.- IMPUGNACIÓN AL PLIEGO.....	11
<b>CAPÍTULO II – GARANTÍAS</b> .....	<b>11</b>
ARTÍCULO 14.- GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA. ....	11
ARTÍCULO 15.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.....	13
<b>CAPÍTULO III – OFERTA</b> .....	<b>14</b>
ARTÍCULO 16.- CONDICIONES PARA SER OFERENTE. ....	14

PLIEG-2022-37505563-GCABA-MDHYHGC

<sup>63</sup> Publicado -con sus respectivos Anexos- en el Boletín Oficial N° 6487 del 25/10/2022.

<sup>64</sup> Un ejemplo en tal sentido es el artículo 3 denominado “Terminología y definiciones” del PBCP de la Licitación Pública de la contratación del servicio de comida en efectores a cargo de Direcciones Generales de la entonces Subsecretaría de Fortalecimiento Personal, Familiar y Comunitario; Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat.

ARTÍCULO 17.- IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTE.....	16
ARTÍCULO 18.- MANTENIMIENTO DE LA OFERTA.....	16
ARTÍCULO 19.- DEPÓSITO Y/O PLANTA ELABORADORA.....	16
ARTÍCULO 20.- VEHÍCULOS AFECTADOS AL SERVICIO.....	21
ARTÍCULO 21.- CONTENIDO DE LA OFERTA.....	23
ARTÍCULO 22.- FORMA DE COTIZAR.....	30
ARTÍCULO 23.- CONOCIMIENTO DE LAS CONDICIONES.....	33
ARTÍCULO 24.- FALSEAMIENTO DE DATOS.....	33
ARTÍCULO 25.- CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA.....	33
ARTÍCULO 26.- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.....	33
ARTÍCULO 27.- ACTO DE APERTURA DE OFERTAS.....	34
<b>CAPÍTULO IV – EVALUACIÓN Y PREADJUDICACIÓN.....</b>	<b>34</b>
ARTÍCULO 28.- EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS.....	34
ARTÍCULO 29.- PREADJUDICACIÓN.....	39
ARTÍCULO 30.- ANUNCIO DE LA PREADJUDICACIÓN.....	40
ARTÍCULO 31.- IMPUGNACIÓN A LA PREADJUDICACIÓN.....	40
ARTÍCULO 32.- ADMISIBILIDAD DE LAS IMPUGNACIONES.....	41
<b>CAPÍTULO V – ADJUDICACIÓN Y PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO... 41</b>	<b>41</b>
ARTÍCULO 33.- ADJUDICACIÓN.....	41
ARTÍCULO 34.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.....	42
<b>CAPÍTULO VI – SEGUROS.....</b>	<b>42</b>
ARTÍCULO 35.- GENERALIDADES DE LOS SEGUROS.....	42
ARTÍCULO 36.- DE LAS COMPAÑÍAS ASEGURADORAS.....	43
ARTÍCULO 37.- SEGURO DE RIESGOS DEL TRABAJO.....	44
ARTÍCULO 38.- SEGURO DE ACCIDENTES PERSONALES (EN CASO DE CORRESPONDER).....	45
ARTÍCULO 39.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.....	45
ARTÍCULO 40.- SEGURO AUTOMOTOR.....	46
ARTÍCULO 41.- RENOVACIÓN DE PÓLIZAS.....	46

PLIEG-2022-37505563-GCABA-MDHYHGC

<b>CAPÍTULO VII – PERSONAL</b> .....	<b>47</b>
ARTÍCULO 42.- REQUISITOS DEL PERSONAL.....	47
ARTÍCULO 43.- DEPENDENCIA LABORAL.....	47
<b>CAPÍTULO VIII – MODALIDAD DE LOS SERVICIOS</b> .....	<b>49</b>
ARTÍCULO 44.- MENÚS.....	49
ARTÍCULO 45.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACIÓN.....	49
ARTÍCULO 46.- FORMA DE REALIZAR LOS PEDIDOS.....	50
ARTÍCULO 47.- DÍAS DE PRESTACIÓN.....	50
ARTÍCULO 48.- MODIFICACIÓN DE LOS MENÚES.....	52
ARTÍCULO 49.- LIBRO DE ÓRDENES.....	52
ARTÍCULO 50.- DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES.....	54
<b>CAPÍTULO IX – CONTROL DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS NECESARIOS</b> .....	<b>54</b>
ARTÍCULO 51.- CONTROL DE ALIMENTOS.....	54
ARTÍCULO 52.- HIGIENE.....	55
ARTÍCULO 53.- CONTENEDORES ISOTÉRMICOS.....	55
<b>CAPÍTULO X – FISCALIZACIÓN Y CONTROL</b> .....	<b>55</b>
ARTÍCULO 54.- FISCALIZACIÓN Y CONTROL.....	55
<b>CAPÍTULO XI – INCUMPLIMIENTOS</b> .....	<b>58</b>
ARTÍCULO 55.- INCUMPLIMIENTOS.....	58
ARTÍCULO 56.- ACTAS DE INCUMPLIMIENTO.....	59
ARTÍCULO 57.- MONTO DE LAS PENALIDADES.....	59
ARTÍCULO 58.- SUBSANACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS.....	60
ARTÍCULO 59.- TIPIFICACIÓN DE PENALIDADES.....	60
<b>CAPÍTULO XII – RESCISIÓN</b> .....	<b>62</b>
ARTÍCULO 60.- RESCISIÓN.....	62
ARTÍCULO 61.- SUSPENSIÓN PREVENTIVA.....	64
<b>CAPÍTULO XIII – CONTINUIDAD DEL SERVICIO</b> .....	<b>64</b>
ARTÍCULO 62.- COMPROMISO DE CONTINUIDAD.....	64
ARTÍCULO 63.- GARANTÍA DE CONTINUIDAD.....	64

PLIEG-2022-37505563-GCABA-MDHYHGC

ARTÍCULO 64.- PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO. ....	65
<b>CAPÍTULO XIV – CERTIFICACIÓN DEL SERVICIO .....</b>	<b>65</b>
ARTÍCULO 65.- REMITOS DE MERCADERÍA. ....	65
ARTÍCULO 66.- PARTES DE RECEPCIÓN.....	66
ARTÍCULO 67.- FACTURACIÓN Y PAGO.....	67
<b>CAPÍTULO XV – REDETERMINACIÓN DE PRECIOS .....</b>	<b>68</b>
ARTÍCULO 68.- REDETERMINACIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO. ....	68
<b>CAPÍTULO XVI – DISPOSICIONES FINALES .....</b>	<b>71</b>
ARTÍCULO 69.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN DEL CONTRATO.....	71
ARTÍCULO 70.- GASTOS PLURIANUALES. ....	71

**ANEXOS:**

- ANEXO A
- ANEXO B
- ANEXO C
- ANEXO D
- ANEXO E

PBCP Licitación Pública N° 623-1598-LPU22.

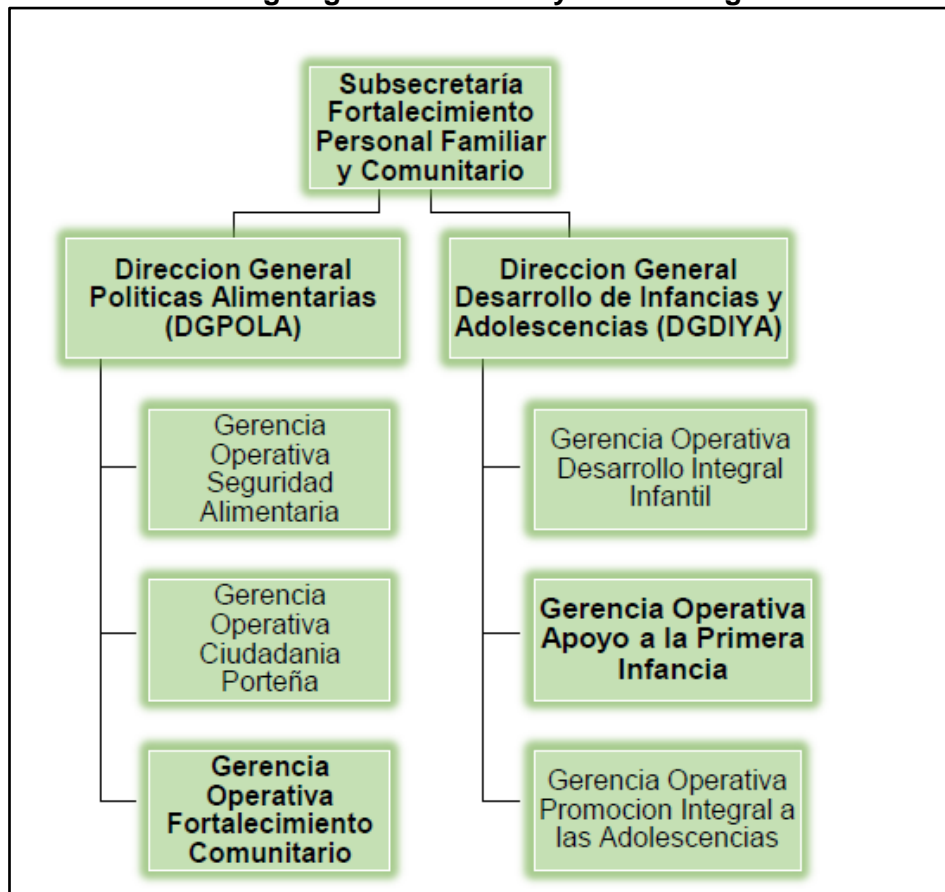
## Anexo IV Estructura Orgánica – Organigramas – Responsabilidades y acciones

Se presenta a continuación, el organigrama vigente en 2024 de las Direcciones Generales DGPOLA y DGDIYA dependientes -durante la ejecución de la contratación auditada- de la Subsecretaría de Fortalecimiento Personal, Familiar y Comunitario.

En la actualidad en organigrama es el mismo, a excepción de los cambios de denominación de la Subsecretaría por Familia y Comunidad y la Dirección General de Primera Infancia, Niñez y Adolescencia.

Los Grupos Comunitarios y Centros de Primera Infancia -cuya población es la principal destinataria de los servicios alimentarios de las adjudicatarias de la Licitación 623-1598-LPU22- funcionan en la órbita de la Gerencia Operativa de Fortalecimiento Comunitario, y Gerencia Operativa de Apoyo a la Primera Infancia, respectivamente.

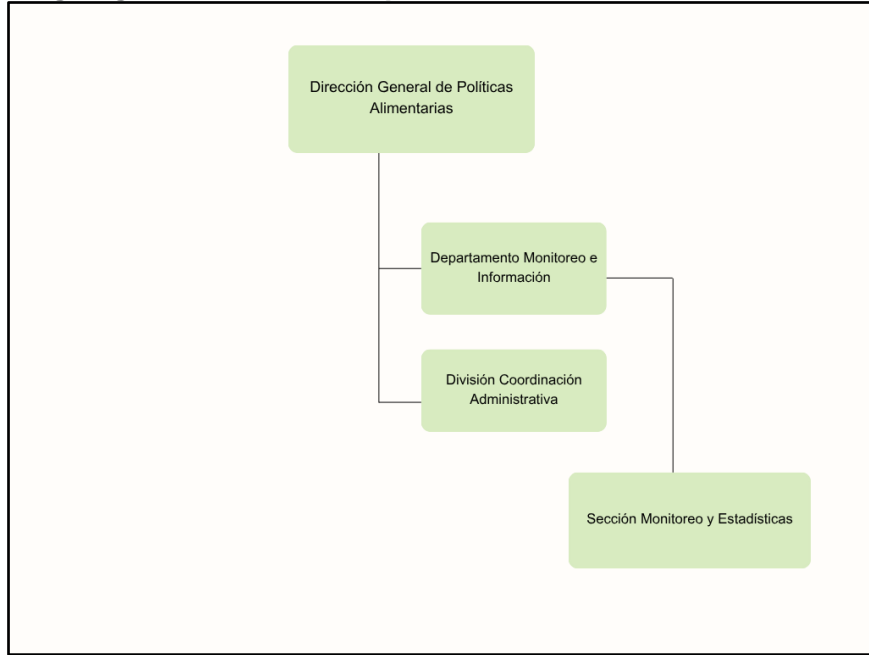
**Gráfico N° 2 Organigrama DGPOLA y DGDIYA vigente en 2024**



Elaboración propia en base a Decreto 161/2024

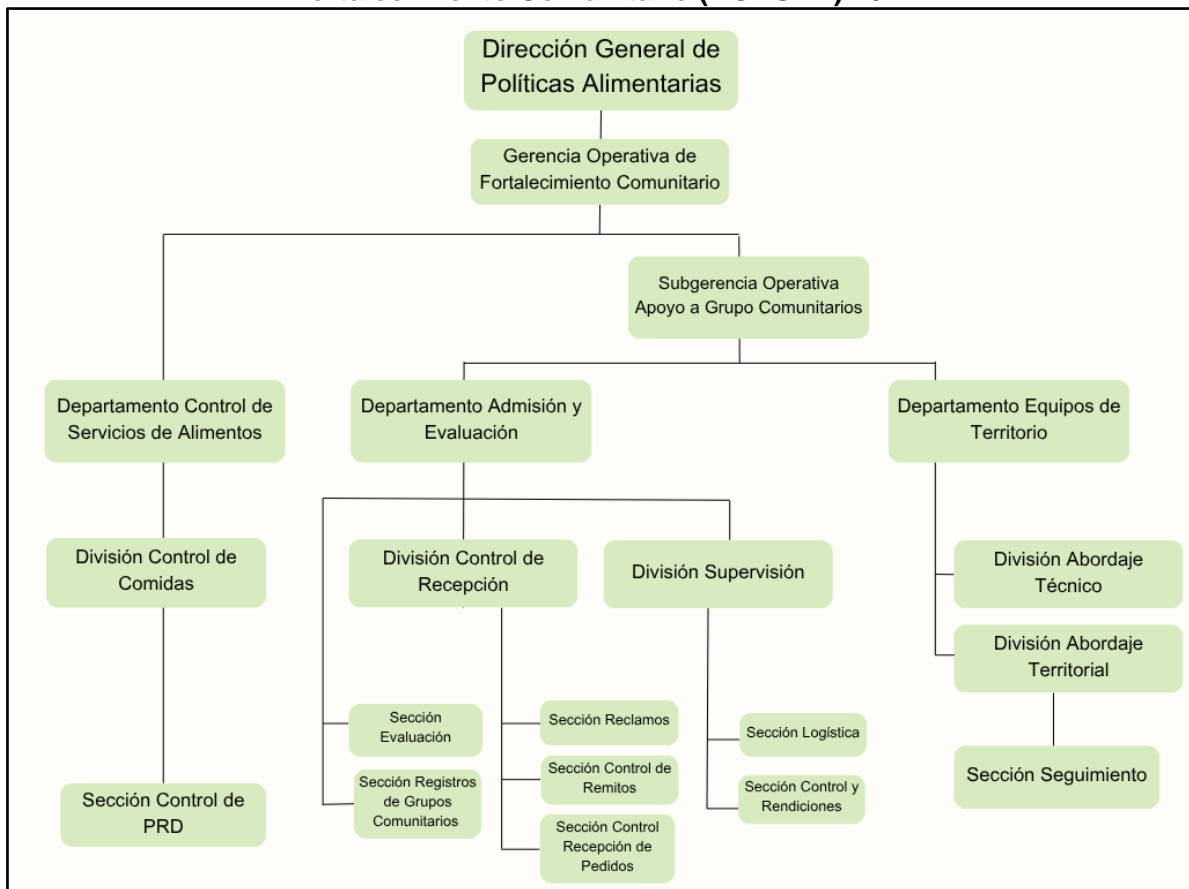
Se presentan seguidamente los organigramas de la estructura organizativa de la DGPOLA, con Jefaturas de Departamento, División y Sección, vigentes desde la sanción de la Resolución de Firma Conjunta N° PE-RES-MHFGC-MHFGC-677-2023, del 3 de agosto de 2023. Para más datos respecto a las acciones establecidas para las Jefaturas, ver Anexos de la Resolución, Boletín Oficial de la CABA N°6678 del 07/08/2023.

**Gráfico N° 3 Organigrama Jefaturas Departamento – División – Sección DGPOLA 2024**



Elaboración propia en base Resolución de Firma Conjunta 677/GCABA-MHFGC/23

**Gráfico N° 4 Organigrama de Jefaturas Departamento – División – Sección G.O. Fortalecimiento Comunitario (DGPOLA) 2024**



Elaboración propia en base Resolución de Firma Conjunta 677/GCABA-MHFGC/23

## Anexo V Presupuesto Licitación Pública N° 623-1598-LPU22 – Ejercicio 2024

### Presupuesto Programa 67: sancionado, vigente, devengado, pagado

Los créditos correspondientes de la Licitación Pública N° 623-1598-LPU22 del ejercicio 2024 se ejecutaron en la actividad 10.000 “Apoyo Alimentarios a Grupos Comunitarios” del presupuesto del Programa presupuestario 67 “Fortalecimiento a Grupos Comunitarios” de la U.E. 1009 “Dirección General de Políticas Alimentarias”.

En el siguiente cuadro se exponen los créditos presupuestarios (sanción, vigente, devengado y pagado) de la actividad 10000 del Programa 67, por estructura programática y objeto del gasto a nivel Inciso.

**Cuadro N° 12 Crédito Sanción-Vigente-Devengado-Pagado-Programa 67 - Por Estructura Programática y Objeto del Gasto nivel Inciso**

Actividad / Inciso	Crédito Sanción	Vigente	Devengado	Pagado
<b>10000 - Apoyo Alimentarios a Grupos Comunitarios</b>	<b>104.510.708.775,00</b>	<b>187.616.128.178,00</b>	<b>187.616.126.556,85</b>	<b>172.575.056.326,44</b>
1 - Gastos en Personal	1.296.298.641,00	1.751.628.166,00	1.751.628.159,94	1.751.628.159,94
5 - Transferencias	103.214.410.134,00	185.864.500.012,00	185.864.498.396,91	170.823.428.166,50
<b>11000 - Apoyo a Grupos Comunitarios</b>	<b>518.569.015,00</b>	<b>632.133.789,00</b>	<b>617.950.306,00</b>	<b>613.669.573,00</b>
5 - Transferencias	518.569.015,00	632.133.789,00	617.950.306,00	613.669.573,00
<b>Total general Programa 67</b>	<b>105.029.277.790,00</b>	<b>188.248.261.967,00</b>	<b>188.234.076.862,85</b>	<b>173.188.725.899,44</b>

Elaboración propia en base al Listado de Transacciones 2024 – Cuenta de Inversión 2024 y Resolución N°7658/MHFGC/23 y Resolución N° 5931-MHFGC/2024

El Programa 67, está conformado por las siguientes Actividades presupuestarias: la 10000 - Apoyo Alimentarios a Grupos Comunitarios, que comprende dos Incisos, 1 - Gastos en Personal y 5 – Transferencias, y la Actividad 11000 - Apoyo a Grupos Comunitarios tiene solo un Inciso, el 5 – Transferencias.

A continuación, se presenta un cuadro que muestra la Incidencia de cada actividad e Inciso, respecto del Programa.

**Cuadro N° 13 Crédito Sanción-Vigente-Devengado-Pagado Programa 67 - por Estructura Programática y Objeto del Gasto nivel Inciso - Incidencias**

Actividad / Inciso	Incidencia de la actividad respecto del Crédito Sanción	Incidencia de la actividad respecto del Vigente	Incidencia de la actividad respecto del Devengado	Incidencia de la actividad respecto del Pagado
<b>10000 - Apoyo Alimentarios a Grupos Comunitarios</b>	<b>99,51%</b>	<b>99,66%</b>	<b>99,67%</b>	<b>99,65%</b>
1 - Gastos en Personal	1,23%	0,93%	0,93%	1,01%
5 - Transferencias	98,27%	98,73%	98,74%	98,63%
<b>11000 - Apoyo a Grupos Comunitarios</b>	<b>0,49%</b>	<b>0,34%</b>	<b>0,33%</b>	<b>0,35%</b>
5 - Transferencias	0,49%	0,34%	0,33%	0,35%
<b>Total, general</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Elaboración propia en base al Listado de Transacciones 2024 – Cuenta de Inversión 2024 y Resolución N°7658/MHFGC/23 y Resolución N° 5931-MHFGC/2024

La Actividad 10000 conforma el 99,51% del crédito de Sanción del Programa 67, compuesto por Inciso, 1-Gastos en Personal el 1,23% y el 5-Transferencias el 98,27. En tanto Actividad 11000 - Apoyo a Grupos Comunitarios en su Inciso 5-Transferencias, el 0,49% del Programa.

### **Presupuesto de la Licitación Pública N°623-1598-LPU22**

Como se expuso previamente, los créditos de la Licitación Pública N°623-1598-LPU22 del ejercicio 2024, se ejecutaron en la actividad 10000 del presupuesto del Programa 67 Fortalecimiento a Grupos Comunitarios, U.E. 1009 Dirección General de Políticas Alimentarias.

La ejecución de \$185.864.498.396,91 de gastos de la Licitación Pública de Etapa Única N°623-1598-LPU22, se llevó a cabo tanto mediante la emisión de Parte de Recepción Definitiva (PRD) como por Devengado de Redeterminación de Precios (DRP). A continuación, se presentan los montos por tipo de formulario y su incidencia:

#### **Cuadro N°14 Devengado de Programa 67 - Actividad 10000- Inciso 5 – Transferencias - 51 Transferencias al sector privado para financiar gastos corrientes 512 Subsidios, transferencias y apoyos - Por Tipo de Formulario e Incidencia**

<b>Inc./Pda. Pal./Pda. Pcial.</b>	<b>Tipo de Formularios</b>	<b>Devengado</b>	<b>Incidencia de tipo de gasto en %</b>
<b>5.1.2 - Transferencias - Transferencias al sector privado para financiar gastos corrientes - Subsidios, transferencias y apoyos</b>		<b>185.864.498.396,91</b>	<b>100</b>
	Devengado de Redeterminación de Precios	166.350.904.808,24	89,5
	Parte de Recepción Definitiva	19.513.593.588,67	10,5

Elaboración propia en base al Listado de Transacciones 2024

El importe pagado de la Licitación Pública auditada asciende a la suma de \$170.823.428.166,50, el 90,75% del total devengado (\$185.864.498.396,91). En el siguiente cuadro se presenta el monto pagado por beneficiario y su incidencia:

#### **Cuadro N°15 Crédito Pagado por Beneficiario**

<b>Beneficiario</b>	<b>Pagado</b>	<b>Incidencia del Pagado (en %)</b>
ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T.	22.498.929.623,43	13,17
CODYELA S.A. - BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	15.230.692.506,79	8,92
COMPAÑIA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	11.118.648.222,31	6,51
COMPAÑIA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.	8.527.048.386,06	4,99
FRIENDS FOOD S.A.	8.206.140.449,32	4,80
LUIS Y GOMEZ S.A.	15.912.696.531,22	9,32
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A.	15.736.701.855,81	9,21
TEYLEM S.A.	73.592.570.591,56	43,08
<b>Total general</b>	<b>170.823.428.166,50</b>	<b>100,00</b>

Elaboración propia en base al Listado de Transacciones 2024

## Anexo VI – Visitas a Plantas y depósitos de las adjudicatarias Licitación Pública N° 623-1598-LPU22

### Visitas a plantas y/o depósitos: equipo de supervisión de la DGPOLA

#### **Informes de fiscalización: cumplimiento del artículo 54 PBCP**

Se sintetizan a continuación los registros de los informes mensuales de las visitas en plantas y depósitos de las adjudicatarias, efectuados por el equipo dependiente del ente auditado, para el cumplimiento del artículo N° 54 del PBCP “Fiscalización y Control” en el Capítulo X, del mismo nombre.

**Cuadro N°16 Zona 1 – Informes de Fiscalización - Año 2024**

N°	Fecha de visita	Zona	Adjudicataria	Aspectos relevantes de las visitas detalladas en el informe de visita
1	10/1/2024	1	LUIS Y GOMEZ S.A.	Se registra fecha de visita y domicilio de la planta elaboradora. Se realiza control de fechas de vencimiento de alimentos secos y frescos. Se registra temperatura de cámaras frigoríficas. Se adjunta al acta de visita el certificado de fumigación mensual. Se concluye como adecuada la higiene y el almacenamiento en las cámaras y depósito. Se solicitó en el mes de mayo el retiro del alimento puré de tomates marca CORUM para su posterior análisis.
2	7/2/2024			
3	22/3/2024			
4	22/4/2024			
5	20/5/2024			
6	26/6/2024			
7	29/7/2024			
8	26/8/2024			
9	25/9/2024			
10	28/10/2024			
11	13/11/2024			
12	6/12/2024			

Elaboración propia en base a Información suministrada por la DGPOLA

**Cuadro N°17 Zona 2 – Informes de Fiscalización - Año 2024**

N°	Fecha de visita	Zona	Adjudicataria	Aspectos relevantes de las visitas detalladas en el informe de visita
1	17/01/2024	2	ARKINO S.A.	Se registra fecha de visita y domicilio de la planta elaboradora. Se realiza control de fechas de vencimiento de alimentos secos y frescos y se registra en el informe de visita. Se registra temperatura de cámaras frigoríficas. Se adjunta al acta de visita el certificado de fumigación mensual. Se concluye como adecuada la higiene y el almacenamiento en las cámaras y depósito dando todas temperaturas adecuadas según tipo de alimento. Se solicitó en el mes de enero el retiro del alimento pionono marca Orali y galletitas dulces marca Compro para su posterior análisis.
2	21/02/2024			
3	22/03/2024			
4	22/04/2024			
5	29/05/2024			
6	26/06/2024			
7	31/07/2024			
8	28/08/2024			
9	11/09/2024			
10	16/10/2024			
11	13/11/2024			
12	6/12/2024			
N°	Fecha de visita	Zona	Adjudicataria	Aspectos relevantes de las visitas detalladas en el informe de visita
1	17/01/2024	2	BAGALÁ S.A. U.T	Se registra fecha de visita y domicilio de la planta elaboradora. Se realiza control de fechas de vencimiento de alimentos secos y frescos y se registra en el informe de visita. Se registra temperatura de cámaras frigoríficas. Se adjunta al acta de visita el certificado de fumigación mensual. Se concluye como adecuada la higiene y el almacenamiento en las cámaras y depósito dando todas temperaturas adecuadas según tipo de alimento. Se solicitó en el mes de julio el retiro del alimento galletitas marineras marca Don Pancho, en el mes de septiembre el alimento
2	21/02/2024			
3	13/03/2024			
4	30/04/2024			
5	16/05/2024			
6	12/06/2024			
7	12/07/2024			
8	21/08/2024			
9	20/09/2024			
10	02/10/2024			

11	14/11/2024			arvejas marca La Gringa y en el mes de noviembre las galletitas
12	9/12/2024			obleas marca ATB; todos para su posterior análisis.

Elaboración propia en base a Información suministrada por la DGPOLA

#### Cuadro N°18 Zona 3 – Informes de Fiscalización - Año 2024

N°	Fecha de visita	Zona	Adjudicataria	Aspectos relevantes de las visitas detalladas en el informe de visita
1	24/01/2024	3	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S. A	Se registra fecha de visita y domicilio de la planta elaboradora.
2	14/02/2024			Se realiza control de fechas de vencimiento de alimentos secos y frescos y se registra en el informe de visita.
3	06/03/2024			Se registra temperatura de cámaras frigoríficas dando todas temperaturas adecuadas según tipo de alimento.
4	17/04/2024			Se adjunta al acta de visita el certificado de fumigación mensual
5	22/05/2024			Se concluye como adecuada la higiene y el almacenamiento en las cámaras y deposito.
6	12/06/2024			Se solicitó en el mes septiembre el retiro de pan rallado marca Marolio para su posterior análisis.
7	03/07/2024			
8	14/08/2024			
9	04/09/2024			
10	09/10/2024			
11	06/11/2024			
12	11/12/2024			

Elaboración propia en base a Información suministrada por la DGPOLA

#### Cuadro N°19 Zona 4 – Informes de Fiscalización - Año 2024

N°	Fecha de visita	Zona	Adjudicataria	Aspectos relevantes de las visitas detalladas en el informe de visita
1	11/01/2024	4	COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.	Se registra fecha de visita y domicilio de la planta elaboradora y/o deposito. Se elabora un acta y un solo informe de visita incluyendo tres domicilios. Los aspectos relevados no identifican a que deposito pertenece.
2	28/02/2024			Se realiza control de fechas de vencimiento de alimentos secos y frescos y se registra en el informe de visita.
3	26/03/2024			Se registra temperatura de cámaras frigoríficas dando todas temperaturas adecuadas según tipo de alimento sin identificar en que domicilio se encuentra.
4	16/04/2024			Se adjunta el certificado de fumigación mensual de los tres domicilios.
5	29/05/2024			Se concluye como adecuada la higiene y el almacenamiento en las cámaras y deposito sin identificar domicilio.
6	19/06/2024			
7	17/07/2024			
8	22/08/2024			
9	18/09/2024			
10	30/10/2024			
11	27/11/2024			
12	18/12/2024			

Elaboración propia en base a Información suministrada por la DGPOLA

#### Cuadro N°20 Zona 5 – Informes de Fiscalización - Año 2024

N°	Fecha de visita	Zona	Adjudicataria	Aspectos relevantes de las visitas detalladas en el informe de visita
1	23/01/2024	5	FRIENDS FOOD S.A.	Se registra fecha de visita y domicilio de la planta elaboradora y/o deposito.
2	27/02/2024			Se realiza control de fechas de vencimiento de alimentos secos y frescos y se registra en el informe de visita.
3	21/03/2024			Se registra temperatura de cámaras frigoríficas dando todas temperaturas adecuadas según tipo de alimento.
4	18/04/2024			Se adjunta el certificado de fumigación mensual de ambos depósitos.
5	21/05/2024			Se concluye como adecuada la higiene y el almacenamiento en las cámaras y deposito.
6	10/06/2024			Se solicitó en el mes de mayo muestra y análisis físico-químico y microbiológico de lentejas marca Samos y dulce de membrillo marca Dewey.
7	25/07/2024			
8	27/08/2024			
9	18/09/2024			
10	29/10/2024			
11	13/11/2024			
12	10/12/2024			

Elaboración propia en base a Información suministrada por la DGPOLA

**Cuadro N°21 Zona 6 – Informes de Fiscalización - Año 2024**

N°	Fecha de visita	Zona	Adjudicataria	Aspectos relevantes de las visitas detalladas en el informe de visita
1	09/01/2024	6	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	Se registra fecha de visita y domicilio de la planta elaboradora y/o depósito de la empresa CAN; el depósito de Lamerich no es visitado. Se elabora un acta y un informe de visita. Se realiza control de fechas de vencimiento de alimentos secos y frescos y se registra en el informe de visita. Se registra temperatura de cámaras frigoríficas dando todas temperaturas adecuadas según tipo de alimento. Se adjunta el certificado de fumigación mensual. Se concluye como adecuada la higiene y el almacenamiento en las cámaras y depósito sin identificar domicilio.
2	06/02/2024			
3	25/03/2024			
4	25/04/2024			
5	23/05/2024			
6	27/06/2024			
7	25/07/2024			
8	29/08/2024			
9	25/09/2024			
10	03/10/2024			
11	27/11/2024			
12	09/12/2024			

Elaboración propia en base a Información suministrada por la DGPOLA

**Cuadro N°22 Zona 7 – Informes de Fiscalización - Año 2024**

N°	Fecha de visita	Zona	Adjudicataria	Aspectos relevantes de las visitas detalladas en el informe de visita
1	11/01/2024	7	CODYELA S.A. – BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	Se registra fecha de visita y domicilio de la planta elaboradora y/o depósito de la empresa Codyela, el depósito de la empresa Biocam no es visitado. Se elabora un acta y un informe de visita. Se realiza control de fechas de vencimiento de alimentos secos y frescos y se registra en el informe de visita. Se registra temperatura de cámaras frigoríficas dando todas temperaturas adecuadas según tipo de alimento sin identificar en que domicilio se encuentra. Se adjunta el certificado de fumigación mensual. Se concluye como adecuada la higiene y el almacenamiento en las cámaras y depósito sin identificar domicilio.
2	22/02/2024			
3	20/03/2024			
4	25/04/2024			
5	23/05/2024			
6	27/06/2024			
7	30/07/2024			
8	28/08/2024			
9	26/09/2024			
10	30/10/2024			
11	20/11/2024			
12	11/12/2024			

Elaboración propia en base a Información suministrada por la DGPOLA

**Cuadro N°23 Zona 8 y 9 – Informes de Fiscalización - Año 2024**

N°	Fecha de visita	Zona	Adjudicataria	Aspectos relevantes de las visitas detalladas en el informe de visita
1	22/01/2024	8 y 9	TEYLEM S.A.	Se registra fecha de visita y domicilio de las plantas elaboradoras y/o depósitos de la empresa en dos domicilios. Se elabora un acta y un solo informe de visita incluyendo los dos domicilios. Los aspectos relevados no identifican a qué depósito pertenece. Se realiza control de fechas de vencimiento de alimentos secos y frescos y se registra en el informe de visita. Se registra temperatura de cámaras frigoríficas dando todas temperaturas adecuadas según tipo de alimento sin identificar en que domicilio se encuentra. Se adjunta el certificado de fumigación mensual de los tres domicilios. Se concluye como adecuada la higiene y el almacenamiento en las cámaras y depósito sin identificar domicilio. Se retiró muestra y se solicitó el análisis físico-químico y microbiológico de: • azúcar x 1kg.marca Azuc-cor en el mes de enero; • galletitas dulces anillitos de coco y pepas marca Mi mago en el mes de febrero, • pre pizza de panificador Timossi en el mes de marzo.
2	22/02/2024			
3	19/03/2024			
4	24/04/2024			
5	22/05/2024			
6	27/06/2024			
7	25/07/2024			
8	28/08/2024			
9	26/09/2024			
10	29/10/2024			
11	21/11/2024			
12	11/12/2024			

				<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvejas en lata marca Plegaria y gelatina marca Doña Fuccina en el mes de abril y</li> <li>• pionono marca La Santiagueña y galletitas dulces marca Tocoñato en mayo.</li> </ul>
--	--	--	--	---

Elaboración propia en base a Información suministrada por la DGPOLA

### Retiro de productos alimentarios en visitas a plantas y depósitos para su evaluación organoléptica

Como se indicó previamente -en relación con el control de calidad de los productos alimentarios- en determinados informes el personal del equipo de la DGPOLA procedió al retiro de productos alimenticios y, en algunos casos, solicitó a la empresa adjudicataria la realización del control microbiológico correspondiente.

En relación con dicho control, se informó<sup>65</sup> que la solicitud se efectúa únicamente cuando se trata de marcas de alimentos desconocidas por el equipo del ente auditado. En estos casos, las nutricionistas de la División de Control de Comidas realizan una evaluación organoléptica de los productos para determinar si corresponde continuar o discontinuar su uso, considerando si los alimentos cumplen con las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo B del PBCP. Asimismo, se solicitó al ente auditado, el envío de los informes de laboratorio correspondientes a los alimentos mencionados.

El ente auditado informó los resultados de la evaluación organoléptica<sup>66</sup>, indicando los alimentos discontinuados y aquellos que continuaron en uso, así como los productos sometidos posteriormente a análisis de laboratorio para verificar su conformidad con las especificaciones técnicas del Anexo B del PBCP.

En el siguiente cuadro, se detalla el tipo de alimento y el resultado obtenido:

**Cuadro N°24 Evaluación organoléptica y análisis microbiológico de alimentos seleccionados**

Zona	Adjudicataria	Cantidad de productos	Producto alimentario	Evaluación Organoléptica	Análisis Microbiológico
1	LUIS Y GOMEZ S.A.	1	Pure de tomate marca CORUM	Positiva	No fue solicitado por parte de la División de Control de Comidas
2A	ARKINO S.A.	2	Pionono marca Orali	Positiva	La empresa informó que se trata de marcas con entrega eventual con lo cual no se cuenta con el análisis
		3	Galletitas dulces marca Com-Pro	Positiva	
		4	Azúcar marca Don Julián	Positiva	
		5	Pionono marca Oremar	Positiva	
2B	BAGALÁ S.A.	6	Galletitas marineras marca Don Pancho	Positiva	La empresa informó que se trata de marcas con entrega eventual con lo cual no se cuenta con el análisis
		7	Arvejas en lata marca La Gringa	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo
		8	Obleas marca ATB	Positiva	La empresa informó que se trata de marcas con entrega eventual con lo cual no se cuenta con el análisis
3	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S.A.	9	Lentejas marca Sugan Fruta	Negativa - Producto discontinuado	Solicitud sin efecto
		10	Pan rallado marca Marolio	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo

<sup>65</sup> En entrevista con el equipo de la Gerencia Operativa y la DGPOLA realizada el 10/09/2025.

<sup>66</sup> En respuesta a la Nota NO-2025-00024142-AGCBA-DGDSO.

4	COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.	11	Pionono marca Bonafide	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo
		12	Fideos cabello de Ángel marca La Teresina	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo
5	FRIENDS FOOD S. A	13	Lentejas marca Samos	Negativa - Producto discontinuado	Solicitud sin efecto
		14	Dulce de membrillo marca Dewey	Positiva	La empresa informó que se trata de marcas con entrega eventual con lo cual no se cuenta con el análisis
		15	Harina de maíz marca Mas Vida	Negativa - Producto discontinuado	Solicitud sin efecto
6	CAN S. A y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	16	Pionono marca Orali	Positiva	No fue solicitado por parte de la División de Control
7	CODYELA S. A – BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	17	Fideos marca San Isabel	Negativa - Producto discontinuado	Solicitud sin efecto
		18	Postre en polvo marca Permeke	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo
		19	Leche en polvo marca Trendy	Negativa – Producto discontinuado	Solicitud sin efecto
		20	Arroz largo fino marca Klick	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo <sup>67</sup>
		21	Fideos Tallarín marca Grimaldi	Negativa – Producto discontinuado	Solicitud sin efecto
8 y 9	TEYLEM S. A	22	Azúcar marca Azucor	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo
		23	Galletitas dulces marca Mimago	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo
		24	Galletitas dulces marca Migago	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo
		25	Pizza Timossi	Positiva	Análisis bacteriológico con resultado apto para consumo

Elaboración propia en base a la información suministrada por la DGPOLA

El personal de la División de Control de Comidas retiró un total de 25 productos. La evaluación organoléptica realizada por el personal de la DGPOLA resultó positiva en 18 productos, de los cuales:

- 10 productos obtuvieron un resultado de análisis bacteriológico apto para consumo.
- 2 productos no requirieron análisis de laboratorio posterior por decisión de la DGPOLA.
- 6 productos no contaban con análisis bacteriológico, ya que la empresa adjudicataria informó que fueron entregados de manera eventual, por lo que no se disponía de control bacteriológico para los mismos.

<sup>67</sup> Si bien el resultado del análisis de *Escherichia Coli* O157:H7/NM fue satisfactorio (ausencia en 65 g), cabe señalar que la determinación de este microorganismo **no resulta prioritaria ni habitual en matrices de baja actividad de agua**, como el arroz crudo. En este tipo de productos, las condiciones fisicoquímicas no favorecen el desarrollo de *E. Coli*, por lo que su búsqueda tiene **escasa relevancia epidemiológica**.

Por otra parte, la evaluación organoléptica resultó negativa en 6 productos, los cuales fueron discontinuados, quedando sin efecto la solicitud de análisis bacteriológico para estos casos.

### **Visitas a plantas y/o depósitos: equipo de la AGCBA**

Se presentan a continuación los resultados de la verificación in situ por personal técnico especializado de esta Auditoría en las empresas adjudicatarias, con el propósito de comprobar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y de conservación de los alimentos.

En primer término, se describen brevemente los aspectos de la verificación que se llevaron a cabo, así como los criterios para su evaluación.

Durante la inspección se llevó a cabo el control de rótulos alimentarios de productos alimenticios destinados a la contratación auditada, verificando la correspondencia y vigencia de las fechas de vencimiento en productos secos y frescos.

Asimismo, se procedió a la evaluación de las cámaras frigoríficas, constatando su estado de limpieza, el mantenimiento de temperaturas adecuadas según el tipo de alimento, la presencia de termómetros externos y el registro de control de temperaturas en planillas.

Del mismo modo, se inspeccionaron los depósitos de almacenamiento, verificando el orden, la limpieza general, las condiciones de estiba de los productos y las prácticas de manipulación implementadas.





Las temperaturas registradas en las cámaras frigoríficas fueron comparadas con los valores de referencia establecidos en el Anexo B del PBCP, a fin de verificar su correspondencia con los parámetros exigidos para cada tipo de alimento.

Respecto a la evaluación del orden y limpieza se realizó conforme a los criterios de las Buenas Prácticas de Manufactura (Res. GMC N° 80/96), donde se establece que las áreas deben mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas, libres de residuos y materiales en desuso, con superficies limpias, ordenadas y de fácil mantenimiento.

La síntesis de las visitas a cada planta y/o depósito de las adjudicatarias efectuada por la AGCBA, se presenta en los siguientes cuadros:

**Cuadro N°25 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 1**

<b>Fecha de visita</b>	22/10/2025
<b>Zona</b>	1
<b>Adjudicataria</b>	<b>Luis y Gómez S.A.</b>
<b>Domicilio</b>	Intendente Rabanal 2950 - CABA
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>La empresa cuenta con un total de 7 cámaras frigoríficas diferenciadas de acuerdo con el tipo de alimento almacenado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cámara de carnes – Temperatura de control: 9.7 °C</li> <li>2. Cámara de manipulación de carnes (fraccionamiento)- Temperatura de control: 8.4 °C</li> <li>3. Cámara de huevos – Temperatura de control: 10.6°C</li> <li>4. Cámara de quesos, fiambres, lácteos y pastas – Temperatura de control: 8.4°C</li> <li>5. Cámara de manipulación de quesos, fiambres, lácteos y pastas (fraccionamiento) – Temperatura de control: 8.2°C</li> <li>6. Cámara de frutas y verduras – Temperatura de control: 13.8°C</li> <li>7. Cámara de producto terminado listo para despacho – Temperatura de control: 3.5°C. Todas las cámaras cuentan con termómetro externo digital. Se realiza control de temperatura 3 veces al día y se registra en una planilla. Las temperaturas de control tomadas resultan adecuadas al tipo de alimento que conservan.</li> </ol>
<b>Consideraciones generales del</b>	Dimensiones adecuadas en relación con el volumen de productos almacenados. El espacio cuenta con estanterías metálicas de altura completa, dispuestas de manera continua y con siete pasillos internos que permiten una correcta circulación y acceso a la mercadería. Las condiciones resultan

<b>Depósito de víveres secos</b>	apropiadas, respecto a la temperatura y humedad acordes al tipo de productos. Sistema de iluminación protegido contra roturas y ventilación cruzada natural. Todos los productos se estiban correctamente con el uso de pallets de madera respetando la distancia mínima al piso. Se constata medidas de seguridad básicas, como la presencia de matafuegos, y equipamiento para el movimiento de carga (zorra manual).	
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt bebible marca ILOLAY – Fecha de vencimiento 30/10/2025</li> <li>• Manteca marca ILOLAY – Fecha de vencimiento 26/02/2026</li> <li>• Arroz parboil marca DON MARCOS – Fecha de vencimiento 18/08/2025</li> <li>• Dulce de Leche marca TANTO – Fecha de vencimiento 24/01/2025</li> <li>• Cacao en Polvo marca BEDIAL – Fecha de vencimiento 03/2027</li> <li>• Pan rallado marca MAROLIO – Fecha de vencimiento 11/07/2026</li> <li>• Arvejas secas remojadas marca MAROLIO – Fecha de vencimiento 06/2027</li> <li>• Leche entera larga vida marca MANFREY – Fecha de vencimiento 25/01/2026</li> <li>• Fideos secos Spaguetti marca MAROLIO – Fecha de vencimiento 15/07/2027</li> </ul>	
<b>Orden y Limpieza</b>	Se evaluó la limpieza mediante observación directa y verificación de orden, estado de superficies y ausencia de residuos, resultando adecuado tanto en las cámaras frigoríficas como en los sectores del depósito.	
<b>Comentarios generales</b>	Todos los espacios de trabajo poseen carteles con indicación de lavado de manos para una correcta manipulación de productos aplicando BPM. El suelo posee señalización de zonas de circulación. En el ingreso se encuentra una báscula digital para control de pesaje de alimentos. El personal posee protección con el uso de cascos, calzado de seguridad y uniformes adecuados para el área de trabajo.	
<b>Fotos</b>		
	Estibamiento de Productos	Ingreso al Depósito
		
	Báscula	Cámara de Carnes
		
	Cámara de Huevos	Cámara de Lácteos, Quesos, Fiambres y Pastas



		
	Cámara de Frutas y Verduras	Cámara de Pedidos
Elaboración propia		







### Cuadro Nº26 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 2

<b>Fecha de visita</b>	30/10/2025
<b>Zona</b>	2
<b>Adjudicataria</b>	<b>Arkino S.A. – Bagalá S.A U.T.</b>
<b>Arkino S. A</b>	
<b>Domicilio</b>	Ejército de los Andes 1898 – José Ingenieros
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>La empresa cuenta con un total de 4 cámaras frigoríficas diferenciadas de acuerdo con el tipo de alimento almacenado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cámara de carnes – Temperatura de control: 1.7 °C</li> <li>2. Antecámara de carnes (fraccionamiento) – Temperatura de Control: 0.7</li> <li>3. Cámara de Refrigerados (lácteos, quesos) – Temperatura de control: 3.9°C</li> <li>4. Antecámaras de refrigerados – Temperatura de control: 1.2 °C</li> </ol> <p>Todas las cámaras cuentan con termómetro externo digital. Se realiza control de temperatura 2 veces al día y se registra en una planilla. Las temperaturas de control tomadas resultan adecuadas al tipo de alimento que conservan.</p>
<b>Consideraciones generales del Depósito de víveres secos</b>	<p>Dimensiones adecuadas en relación con el volumen de productos almacenados. El espacio cuenta con estanterías metálicas y pallet de madera para la estibamiento de los productos respetando la distancia mínima al piso.</p> <p>Las condiciones resultan apropiadas, respecto a la temperatura y humedad acordes al tipo de productos. Sistema de iluminación protegido contra roturas.</p>
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	<p>Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche larga vida fortificada con hierro marca VERONICA – Fecha de vencimiento 31/03/26</li> <li>• Galletitas de agua marca NEOSOL – Fecha de vencimiento 05/2026</li> <li>• Galletitas dulces marca SOLITAS – Fecha de vencimiento 07/2026</li> <li>• Pionono dulce marca VALIDO – Fecha de vencimiento 26/02/2026</li> <li>• Arroz parboil marca DOS HERMANOS – Fecha de vencimiento 18/08/2026</li> <li>• Cacao en Polvo marca BEDIAL – Fecha de vencimiento 03/2027</li> <li>• Arvejas secas remojadas marca TARRAGONA – Fecha de vencimiento 08/03/2027</li> <li>• Leche entera en polvo marca LA BLANQUITA RICHARD – Fecha de vencimiento 22/08/2026</li> <li>• Manteca marca SYS – Fecha de vencimiento 22/02/2026</li> <li>• Yogurt de vainilla bebible marca YASTASTO – Fecha de vencimiento 2/12/2025</li> <li>• Queso cremoso marca LA PAULINA – Fecha de vencimiento 29/11/2025</li> <li>• Queso barra tybo marca SILVIA – Fecha de vencimiento 21/12/2025</li> <li>• Ravioles de pollo y verdura marca ELUNCHE – Fecha de vencimiento 26/11/2025</li> </ul>
<b>Orden y Limpieza</b>	<p>Se evaluó la limpieza mediante observación directa y verificación de orden, estado de superficies y ausencia de residuos. Se encontró acumulación de cajas de cartón en el sector (material, poroso con capacidad de retener suciedad y humedad), lo cual representa un riesgo potencial para la contaminación y la proliferación de plagas, afectando las condiciones de higiene general.</p>
<b>Comentarios generales</b>	<p>El suelo en sector depósito posee roturas lo que dificulta la circulación y la correcta higiene. El personal posee protección con el uso de cascos, calzado de seguridad y uniformes adecuados para el área de trabajo. Las aberturas al exterior poseen protección con una red metálica para evitar el ingreso de aves al sector.</p>

<b>Fotos</b>		
	Depósito	Cámara de Carnes
		
	Cámara de Refrigerados	Ingreso a Depósito
		
	Depósito	Termómetros Externos
Elaboración propia		

**Cuadro N°27 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 2**

<b>Fecha de visita</b>	22/10/2025	
<b>Zona</b>	2	
<b>Adjudicataria</b>	Arkino S.A. – Bagalá S.A. U.T.	
	<b>Bagalá S. A.</b>	
<b>Domicilio</b>	Timoteo Gordillo 2140 – CABA	
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>La empresa cuenta con un total de 4 cámaras frigoríficas diferenciadas de acuerdo con el tipo de alimento almacenado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cámara de congelados – Temperatura de control: -20.8 °C</li> <li>2. Cámara de lácteos – Temperatura de Control: 3.2 °C</li> <li>3. Cámara de Frutas y verduras – Temperatura de control: 8.9°C</li> <li>4. Cámaras de Carnes – Temperatura de control: 4.5 °C</li> </ol> <p>Las cámaras frigoríficas se encuentran ligadas entre sí, cada una equipada con dos motores independientes, y comparten a lo largo de su extensión una rejilla de desagote común. Cada una de ellas con su termómetro externo para control de temperatura.</p> <p>Se realiza control de temperatura y se registra en una planilla. Las temperaturas de control tomadas resultan adecuadas al tipo de alimento que conservan.</p>	
<b>Consideraciones generales del Depósito de víveres secos</b>	<p>Dimensiones adecuadas en relación con el volumen de productos almacenados. El espacio cuenta con estanterías metálicas y pallet de madera para el estibamiento de los productos respetando la distancia mínima al piso.</p> <p>Las condiciones resultan apropiadas, respecto a la temperatura y humedad acordes al tipo de productos. Sistema de iluminación protegido contra roturas y ventilación natural. Se constata medidas de seguridad básicas, como presencia de matafuegos, y equipamiento para el movimiento de carga (zorra manual y automática).</p>	
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	<p>Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Yogurt bebible marca CREMIGAL – Fecha de vencimiento 12/11/2025</li> <li>•Manteca marca ILOLAY – Fecha de vencimiento 9/11/2026</li> <li>•Ravioles de pollo y verdura marca ELUNCHE – Fecha de vencimiento 14/11/2025</li> <li>•Queso cremoso marca MAKIS – Fecha de vencimiento 10/11/2025</li> <li>•Queso danbo marca MAKIS – Fecha de vencimiento 02/02/2026</li> <li>•Fideos secos mostachol marca MAROLIO – Fecha de vencimiento 07/05/2027</li> <li>•Dulce sabor durazno marca ORIETA – Fecha de vencimiento 11/7/2026</li> <li>•Pan rallado marca CAÑUELAS – Fecha de vencimiento 22/09/2026</li> <li>•Polvo para flan marca BEDIAL - Fecha de vencimiento 03/2027</li> <li>•Polvo para postre sabor chocolate marca BEDIAL - Fecha de vencimiento 01/2027</li> <li>•Leche entera larga vida marca VERONICA - Fecha de vencimiento 7/02/2026</li> <li>•Pure de papas marca LE BURQUET - Fecha de vencimiento 9/7/2026</li> <li>•Galletitas dulces marca SURTIDAS - Fecha de vencimiento 07/2026</li> <li>•Bola de lomo feteada frigorífico LANUS SRL - Fecha de vencimiento 18/11/2025</li> <li>•Nalga sin tapa frigorífico FRIMNSA - Fecha de vencimiento 18/01/2026</li> </ul>	
<b>Orden y Limpieza</b>	Se evaluó la limpieza mediante observación directa y verificación de orden, estado de superficies y ausencia de residuos, resultando adecuado tanto en las cámaras frigoríficas como en los sectores del depósito.	
<b>Comentarios generales</b>	Operatoria de rotación: se arma el pedido consolidado 72 hs. antes del despacho. A las 48 horas previas se paletiza la mercadería y a las 24 horas antes se traslada al depósito que se encuentra en Timoteo Gordillo 2147 y de allí se despacha al día siguiente. El personal posee protección con el uso de cascos, calzado de seguridad y uniformes adecuados para el área de trabajo.	
<b>Fotos</b>		
	Cámaras Frigoríficas	Pasillo Circulación a las Cámaras

	
Esteras en Depósito	Cámara de Carnes
	
Cámara de Lácteos	Termómetros Externos
	
Camara de Lácteos	Motores Independientes en Cámaras

Elaboración propia

### Cuadro Nº 28 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 3

<b>Fecha de visita</b>	22/10/2025
<b>Zona</b>	3
<b>Adjudicataria</b>	<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN (SIAL) S.A.</b>
<b>Domicilio</b>	Lisandro de la Torre 4036/4038 – CABA
Depósito que no almacena alimentos para la distribución y entrega de la Licitación auditada <sup>68</sup> .	
<b>Fecha de visita</b>	16/10/2025
<b>Domicilio</b>	Diagonal 122 Nro. 5037 – Villa Ballester
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>La empresa cuenta con un total de 5 cámaras frigoríficas diferenciadas de acuerdo con el tipo de alimento almacenado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cámara de carnes – Temperatura de control: 3.7 °C</li> <li>2. Cámara de Huevos – Temperatura de control: 10.9°C</li> <li>3. Cámara de congelados – Temperatura de control: -22.1 °C</li> <li>4. Cámara de lácteos – Temperatura de control: 4.3°C</li> <li>5. Cámara de frutas y verduras – Temperatura de control: 12.3°C</li> </ol> <p>Todas las cámaras cuentan con termómetro externo digital. Se realiza control de temperatura y se registra en una planilla. Las temperaturas de control tomadas resultan adecuadas al tipo de alimento que conservan.</p>



<sup>68</sup> Al momento de la visita el depósito no almacenaba productos, aunque sí lo había hecho durante el período de auditoría, razón por la cual se efectuó la visita para la constatación del domicilio.

<b>Consideraciones generales del Depósito de viveres secos</b>	Dimensiones adecuadas en relación con el volumen de productos almacenados. El espacio cuenta con estanterías metálicas de altura completa, dispuestas de manera continua y con cuatro pasillos internos que permiten una correcta circulación y acceso a la mercadería. Las condiciones resultan apropiadas, respecto a la temperatura y humedad acordes al tipo de productos. Sistema de iluminación protegido contra roturas con ventilación natural. Todos los productos se estiban correctamente con el uso de pallets de madera respetando la distancia mínima al piso. Se constata medidas de seguridad básicas, como la presencia de matafuegos, y equipamiento para el movimiento de carga (zorra manual).	
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lomo de atún al natural marca MARBELLA – Fecha de vencimiento 11/04/2028</li> <li>• Galletitas dulces marca RIEDMAR - Fecha de vencimiento 09/03/2026</li> <li>• Duraznos en almíbar marca MAROLIO - Fecha de vencimiento 01/2028</li> <li>• Choclo amarillo en conserva marca INALPA – 03/2028</li> <li>• Arroz parboil marca DON MARCOS - Fecha de vencimiento 18/09/2025</li> <li>• Polvo para gelatina marca POREC - Fecha de vencimiento 23/09/2026</li> <li>• Polvo postre sabor chocolate marca POREC - Fecha de vencimiento 11/09/2026</li> <li>• Leche entera en polvo marca EXPOLAC - Fecha de vencimiento 14/07/2026</li> <li>• Puré de tomates marca SABORES DEL VALLE - Fecha de vencimiento 09/2026</li> <li>• Dulce sabor durazno marca EMETH - Fecha de vencimiento 07/2026</li> <li>• Bola de lomo feteado frigorífico FRIMNSA - Fecha de vencimiento 07/01/2026</li> <li>• Queso sardo marca CASTELAR - Fecha de vencimiento 31/12/2026</li> <li>• Manteca marca PRIMER PREMIO - Fecha de vencimiento 24/02/2026</li> </ul>	
<b>Orden y Limpieza</b>	Se evaluó la limpieza mediante observación directa y verificación de orden, estado de superficies y ausencia de residuos, resultando adecuado tanto en las cámaras frigoríficas como en los sectores del depósito.	
<b>Comentarios generales</b>	El personal posee protección con el uso de cascos, calzado de seguridad y uniformes adecuados para el área de trabajo.	
<b>Fotos</b>		
	Estibamiento de Productos	Cámaras Frigoríficas
		
	Ingreso al Depósito	Cámara de Carnes
		
	Cámara de Congelados	Cámara de Lácteos

		
	Cámara de Frutas y Verduras	Depósito

Elaboración propia

### Cuadro N°29 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 4

<b>Fecha de visita</b>	13/10/2025	
<b>Zona</b>	4	
<b>Adjudicataria</b>	<b>COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS (CIAL) S.A.</b>	
<b>Domicilio</b>	Liniers 1465 – San Isidro	
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>Este domicilio cuenta con solo una cámara frigorífica en la cual se conservan alimentos frescos. En su interior posee una división a través de cortinas de PVC; en ese sector no hay alimentos al momento de la visita. Se encontró en ese espacio pisos percutidos con falta de mantenimiento.</p> <p>En el exterior posee un termómetro digital en la pared fuera de servicio (apagado), con lo cual no hay seguimiento de temperatura de la cámara. Se realizó control con un termómetro manual y se registró un valor de 4.6 °C. Acorde para los alimentos que conserva.</p>	
<b>Consideraciones generales del Depósito de víveres secos</b>	En este domicilio solo se conservan alimentos frescos, no poseen stock de alimentos secos.	
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	<p>Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt bebible marca MILKAUT - Fecha de vencimiento 28/10/2025</li> <li>• Manteca marca MILKAUT - Fecha de vencimiento 11/01/2026</li> <li>• Queso sardo marca SILVIA - Fecha de vencimiento 18/08/2026</li> <li>• Queso muzzarella marca MELINCUÉ - Fecha de vencimiento 31/01/2026</li> <li>• Queso cremoso marca 4 HERMANOS - Fecha de vencimiento 26/11/2025</li> <li>• Mayonesa marca BERIDORM - Fecha de vencimiento 26/04/2026</li> <li>• Leche fluida larga vida marca ILOLAY - Fecha de vencimiento 11/12/2025</li> </ul>	
<b>Orden y Limpieza</b>	Se evaluó la limpieza mediante observación directa y verificación de orden, estado de superficies y la ausencia de residuos. La misma resultó inadecuada, tanto en la cámara frigorífica como en los sectores que comunican los espacios.	
<b>Comentarios generales</b>	Operatoria de rotación: Se despacha productos frescos una vez por semana. El personal posee protección con el uso de calzado de seguridad y uniformes para el área de trabajo.	
<b>Fotos</b>		
	Cámara de Frescos	Techo de cámara con exceso de agua por condensación



Elaboración propia

#### Cuadro N° 30 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 4

<b>Fecha de visita</b>	13/10/2025
<b>Zona</b>	4
<b>Adjudicataria</b>	<b>COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS (CIAL) S.A.</b>
<b>Domicilio</b>	Av. Andrés Rolón 898 (Ingreso por: Av. Avellaneda 1120) – San Isidro
<b>Cámaras frigoríficas</b>	Posee una cámara de vegetales que conserva alimentos que no se corresponden con la Licitación auditada.
<b>Consideraciones generales del Depósito de víveres secos</b>	No Aplica
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	No Aplica
<b>Orden y Limpieza</b>	Se evaluó la limpieza mediante observación directa y verificación de orden, estado de superficies y ausencia de residuos, resultando adecuado.
<b>Comentarios generales</b>	Desde este domicilio ya no se despachan alimentos hace 6 meses atrás aproximadamente según nos informa la responsable de control de calidad de la empresa. Los espacios disponibles del depósito y de la cámara frigorífica se encuentran sin alimentos en stock.

<b>Fotos</b>		
	Cámara de Frutas y Verduras	Depósito
		
	Depósito	Esteras en Depósito

Elaboración propia

#### Cuadro Nº 31 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 4



<b>Fecha de visita</b>	13/10/2025
<b>Zona</b>	4
<b>Adjudicataria</b>	<b>COMPANÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS (CIAL) S.A.</b>
<b>Domicilio</b>	Austria Norte 1380 – Tigre
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>Posee cuatro cámaras frigoríficas del tipo contenedor metálico refrigerado con puertas frontales y cierre hermético. En su interior, el piso cuenta con superficie de acero inoxidable diseñado para facilitar la circulación del aire frío y el escurrimiento de líquidos.</p> <p>Las superficies externas evidencian desgaste propio del uso, presencia de suciedad acumulada en la parte inferior y zonas con corrosión. El piso adyacente muestra humedad y residuos, lo que indica la necesidad de intensificar la limpieza y el control del drenaje</p> <p>Cada contenedor posee un termómetro externo para el seguimiento de la temperatura.</p> <p>Las cámaras se encuentran diferenciadas de acuerdo con el tipo de alimento almacenado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cámara de carnes – Temperatura de control: 4.5 °C</li> <li>2. Cámara de Lácteos – Temperatura de control: 6.9 °C</li> <li>3. Cámara de congelados – Temperatura de control: -21.3°C</li> <li>4. Cámara de Frutas y Verduras – Temperatura de control: 10.9°C</li> </ol> <p>Todas las temperaturas son acordes para los alimentos que conserva.</p>
<b>Consideraciones generales del Depósito de víveres secos</b>	<p>El depósito presenta una estructura de tipo industrial, con techo metálico, paredes de chapa acanalada y sectores revestidos con paneles sanitarios. El espacio cuenta con buena amplitud para la circulación interna y sectores de almacenamiento organizados en estanterías metálicas de varios niveles.</p> <p>En el área central se constata las estanterías junto a pallets de madera y productos apilados. El piso es de cemento alisado, en condiciones de limpieza adecuadas y sin acumulación visible de residuos.</p> <p>El depósito dispone de iluminación artificial suficiente y ventilación natural por aberturas superiores. Se verifica medidas de seguridad básicas, como el uso de casco y calzado de seguridad para el personal; la presencia de matafuegos, y equipamiento para el movimiento de carga (zorra manual y automática).</p>
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	<p>Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayonesa marca CAÑUELAS - Fecha de vencimiento 17/01/2026</li> <li>• Fideos secos tirabuzón marca MAROLIO - Fecha de vencimiento 13/07/2027</li> <li>• Galletitas dulces marca NEOSOL - Fecha de vencimiento 03/2026</li> <li>• Dulce de leche marca CREMIGAL - Fecha de vencimiento 09/01/2026</li> <li>• Huevo fresco marca GRANJA NORTE - Fecha de vencimiento 06/11/2025</li> <li>• Leche entera en polvo marca CREMIGAL - Fecha de vencimiento 11/07/2026</li> <li>• Leche entera fluida larga vida marca VERONICA - Fecha de vencimiento 05/2026</li> <li>• Lomo de atún al natural marca MAROLIO – 11/11/2028</li> </ul>


<b>Orden y Limpieza</b>	Se evaluó la limpieza mediante observación directa, verificación de orden, estado de superficies y la ausencia de residuos. La misma resultó inadecuada para el área de las cámaras frigoríficas. El resto de los sectores adecuada.	
<b>Comentarios generales</b>	Se constató la presencia de huevos frescos almacenados a temperatura ambiente, sin condiciones de refrigeración. Dado que este tipo de alimento requiere frío para su adecuada conservación, se recomienda su almacenamiento en cámara refrigerada.	
<b>Fotos</b>		
	Cámara de Carnes	Cámaras Frigoríficas
		
	Depósito	Estanterías en Depósito
		
	Interior de Cámaras	Estibamiento

Elaboración propia

**Cuadro Nº 32 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 5**

<b>Fecha de visita</b>	22/10/2025
<b>Zona</b>	5
<b>Adjudicataria</b>	<b>FRIENDS FOOD S.A.</b>
<b>Domicilio</b>	Monte 5852 / 5285 - CABA
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>El área donde se encuentran las cámaras frigoríficas presenta una estructura de techo metálico con paneles traslúcidos que favorecen la iluminación natural. Las cámaras frigoríficas se encuentran dispuestas en línea sobre uno de los laterales del depósito. El piso es de material impermeable, continuo y de fácil limpieza.</p> <p>Las cámaras se encuentran diferenciadas según el tipo de alimento almacenado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cámara de Carnes – Temperatura de control: 1.4°C</li> <li>2. Cámara de Pollos – Temperatura de control: 3.9 °C</li> <li>3. Cámara de Congelados – Temperatura de control: -19.4°C</li> <li>4. Cámara de Armado – Temperatura de control: 2.9°C</li> <li>5. Cámara de Bebidas y Lácteos - Temperatura de control: 5.5°C</li> </ol>

	6. Cámara de Refrigerios – Temperatura de Control: 5.9°C Todas las temperaturas son acordes para los alimentos que conserva.	
<b>Consideraciones generales del Depósito de víveres secos</b>	Dimensiones adecuadas en relación con el volumen de productos almacenados. El espacio cuenta con estanterías metálicas de altura completa, dispuestas de manera continua que permiten una correcta circulación y acceso a la mercadería. Las condiciones resultan apropiadas, respecto a la temperatura y humedad acordes al tipo de productos. Sistema de iluminación protegido contra roturas con ventilación natural. Todos los productos se estiban correctamente con el uso de pallets de madera respetando la distancia mínima al piso. Se observan medidas de seguridad básicas para el personal como el uso de cascos y de calzado de seguridad y equipamiento para el movimiento de carga (zorra manual y automática).	
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manteca marca TANTO - Fecha de vencimiento 03/10/2026</li> <li>• Yogurt bebible marca ILOLAY - Fecha de vencimiento 12/11/2025</li> <li>• Ravioles de pollo y verdura marca CHE PASTA - Fecha de vencimiento 13/11/2025</li> <li>• Yogurt bebible marca YASTASTO - Fecha de vencimiento 26/11/2025</li> <li>• Queso danbo marca FORMAGGE - Fecha de vencimiento 10/02/2026</li> <li>• Queso sardo marca EL MANTO NEGRO - Fecha de vencimiento 22/03/2026</li> <li>• Carne vacuna corte paleta frigorífico FRIGOLAR - Fecha de vencimiento 18/01/2026</li> <li>• Queso danbo marca NOALSA - Fecha de vencimiento 23/12/2025</li> <li>• Fideos tallarín marca MAROLIO - Fecha de vencimiento 07/07/2027</li> <li>• Galletitas dulces marca VALIDO - Fecha de vencimiento 29/05/2026</li> <li>• Galletitas dulces marca DULCYPAS - Fecha de vencimiento 23/03/2026</li> <li>• Arroz Parboil marca DOS HERMANOS - Fecha de vencimiento 16/09/2026</li> <li>• Pionono dulce marca VALIDO - Fecha de vencimiento 16/05/2026</li> <li>• Galletitas dulces marca OBLEAS - Fecha de vencimiento 07/02/2026</li> <li>• Polvo para postre sabor vainilla marca ORLOC - Fecha de vencimiento 26/12/2025</li> </ul>	
<b>Orden y Limpieza</b>	Se evaluó la limpieza mediante observación directa, verificación de orden, estado de superficies y la ausencia de residuos. El espacio de cámaras frigoríficas presenta condiciones generales adecuadas de orden e higiene, aunque se recomienda optimizar la distribución del material para garantizar un flujo operativo seguro y eficiente.	
<b>Comentarios generales</b>	Se verifica pallets con alimentos perecederos en tránsito sin refrigeración; se realizó control temperatura en pieza entera de jamón cocido y la misma indicó un valor de 14.5 °C (inadecuada). El depósito destinado al almacenamiento de alimentos secos se encuentra ubicado en un domicilio independiente, mientras que el sector destinado a alimentos frescos se localiza frente a éste. Ambos espacios funcionan de manera complementaria para el acopio y conservación de productos alimenticios.	
		
	Depósito de alimentos frescos	Termómetro externo de cámara



<b>Fotos</b>		
	Depósito	Depósito
		
	Interior de Cámara	Interior de Cámara

Elaboración propia

### Cuadro N°33 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 6



<b>Fecha de visita</b>	15/10/2025
<b>Zona</b>	6
<b>Adjudicataria</b>	<b>LAMERICH S.R.L.</b>
<b>Domicilio</b>	Espinosa 853/965 – CABA
Depósito que no almacena alimentos para la distribución y entrega de la Licitación auditada <sup>69</sup> .	
<b>Fecha de visita</b>	15/10/2025
<b>Domicilio</b>	Montenegro 1363/1365 – CABA
<b>Adjudicataria</b>	<b>COMPANÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A.</b>
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>La empresa cuenta con un total de 5 cámaras frigoríficas diferenciadas de acuerdo con el tipo de alimento almacenado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cámara de Carnes – Temperatura de control: 5.7 °C</li> <li>2. Cámara de queso y lácteos fuera de uso por desperfecto técnico. C</li> <li>3. Cámara de congelados – Temperatura de control: -19.1 °C</li> <li>4. Cámara de Lácteos – Temperatura de control: 4.1°C</li> <li>5. Cámara de Vegetales – Temperatura de control: 5.5°C</li> </ol> <p>Todas las cámaras cuentan con termómetro externo digital. Se realiza control de temperatura y se registra en una planilla. Las temperaturas de control tomadas resultan adecuadas al tipo de alimento que conservan.</p>
<b>Consideraciones generales del Depósito de víveres secos</b>	Dimensiones adecuadas en relación con el volumen de productos almacenados. El espacio cuenta con estanterías metálicas de altura completa. Las condiciones resultan apropiadas, respecto a la temperatura y humedad acordes al tipo de productos. Sistema de iluminación protegido contra roturas con ventilación natural. Todos los productos se estiban correctamente con el uso de pallets de madera respetando la distancia mínima al piso.
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	<p>Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche en polvo entera marca RICHARD LAC – Fecha de vencimiento 27/03/2028</li> <li>• Polvo para postre marca BEDIAL - Fecha de vencimiento 12/2026</li> <li>• Polvo para gelatina marca BEDIAL - Fecha de vencimiento 12/2026</li> <li>• Arvejas secas remojadas marca TARRAGONA - Fecha de vencimiento 28/08/2028</li> </ul>

<sup>69</sup> Al momento de la visita el depósito no almacenaba productos, aunque sí lo había hecho durante el período de auditoría, razón por la cual se efectuó la visita para la constatación del domicilio.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fideos secos Tirabuzón marca MAROLIO - Fecha de vencimiento 05/05/2027</li> <li>• Atún en lata desmenuzado marca CASCABEL - Fecha de vencimiento 09/08/2028</li> <li>• Leche entera fluida larga vida marca VERÓNICA - Fecha de vencimiento 22/06/2026</li> </ul>	
<b>Orden y Limpieza</b>	<p>Se evaluó la limpieza mediante observación directa y verificación de orden, estado de superficies y ausencia de residuos, resultando adecuado tanto en las cámaras frigoríficas como en los sectores del depósito. Se constató la acumulación de cajas de cartón en las cámaras frigoríficas y en el depósito en general, lo cual podría favorecer la acumulación de polvo y la presencia de plagas, representando un riesgo potencial para la inocuidad de los alimentos.</p>	
<b>Comentarios generales</b>	<p>Operatoria: Se informa que los alimentos frescos que se corresponden con la Licitación auditada ingresan al depósito durante el turno vespertino y son despachados en la madrugada. Por tal motivo, no fue posible verificar las condiciones de almacenamiento de los alimentos frescos al momento de la inspección. Se constató la presencia de huevos frescos almacenados a temperatura ambiente, sin condiciones de refrigeración. Dado que este tipo de alimento requiere frío para su adecuada conservación, se recomienda su almacenamiento en cámara refrigerada.</p>	
<b>Fotos</b>		
	Ingreso al depósito	Depósito
		
	Depósito	Depósito
		
	Interior de Cámara de carnes	Ingreso de Cámara

Elaboración propia

**Cuadro N°34 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 7**

<b>Fecha de visita</b>	15/10/2025	
<b>Zona</b>	7	
<b>Adjudicataria</b>	<b>CODYELA S.A.</b>	
<b>Domicilio</b>	Fitz Roy 340/337 – CABA	
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>La empresa cuenta con un total de 5 cámaras frigoríficas diferenciadas de acuerdo con el tipo de alimento almacenado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cámara de Carnes – Temperatura de control: 2.1 °C</li> <li>2. Cámara de Pastas – Temperatura de control: 6.4°C</li> <li>3. Cámara de congelados – Temperatura de control: -19.1 °C</li> <li>4. Cámara de Lácteos – Temperatura de control: 4.0°C</li> <li>5. Cámara de Vegetales – Temperatura de control: 9.5°C</li> </ol> <p>Todas las cámaras cuentan con termómetro externo digital. Se realiza control de temperatura y se registra en una planilla. Las temperaturas de control tomadas resultan adecuadas al tipo de alimento que conservan.</p>	
<b>Consideraciones generales del Depósito de víveres secos</b>	<p>Dimensiones adecuadas en relación al volumen de productos almacenados. El espacio cuenta con estanterías metálicas de altura completa, dispuestas de manera continua y pasillos internos que permiten una correcta circulación y acceso a la mercadería. Las condiciones resultan apropiadas, respecto a la temperatura y humedad acordes al tipo de productos. Sistema de iluminación protegido contra roturas con ventilación natural. Todos los productos se estiban correctamente con el uso de pallets de madera respetando distancia mínima al piso. Se constata medidas de seguridad básicas: presencia de matafuegos y equipamiento para movimiento de carga (zorra manual y automática).</p>	
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	<p>Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche en polvo marca MANFREY – Fecha de vencimiento 02/06/2026</li> <li>• Te en saquitos marca NORRY – Fecha de vencimiento 08/2027</li> <li>• Matecocado en saquitos marca PETIRIBÚ - Fecha de vencimiento 06/2027</li> <li>• Polvo para postre marca POREC - Fecha de vencimiento 22/09/2026</li> <li>• Polvo para flan dulce de leche marca POREC - Fecha de vencimiento 14/11/2025</li> <li>• Arroz parboil marca DON MARCOS - Fecha de vencimiento 11/10/2026</li> <li>• Galletitas vainillas marca POZO - Fecha de vencimiento 26/12/2025</li> <li>• Pionono dulce marca VALIDO - Fecha de vencimiento 15/05/2026</li> <li>• Raviolos de pollo y verdura marca MENDIA - Fecha de vencimiento 5/12/2025</li> <li>• Tapa de empanada criolla marca MENDIA - Fecha de vencimiento 17/11/2026</li> <li>• Ricota de leche marca RONDÓ - Fecha de vencimiento 3/11/2025</li> <li>• Queso danbo marca NOALSA - Fecha de vencimiento 23/12/2025</li> <li>• Queso cremoso marca NOALSA - Fecha de vencimiento 30/11/2025</li> <li>• Yogurt bebible marca MANFREY - Fecha de vencimiento 2/11/2025</li> <li>• Carne vacuna picada frigorífico ACONCAGUA - Fecha de vencimiento 13/11/2025</li> <li>• Carne vacuna corte tapa de nalga frigorífico ACONCAGUA - Fecha de vencimiento 4/11/2026</li> <li>• Carne vacuna corte cuadrada feteada frigorífico ACONCAGUA - Fecha de vencimiento 12/12/2025</li> </ul>	
<b>Orden y Limpieza</b>	<p>Se evaluó la limpieza mediante observación directa y verificación de orden, estado de superficies y ausencia de residuos, resultando adecuado en las cámaras frigoríficas y en los sectores del depósito.</p>	
<b>Comentarios generales</b>	<p>El personal posee protección con el uso de cascos, calzado de seguridad y uniformes adecuados para el área de trabajo.</p>	
<b>Fotos</b>		
	Cámara de vegetales	Termómetro externo de cámara



### Cuadro Nº 35 Síntesis Visita AGCBA Adjudicataria Zona 8 y 9

<b>Fecha de visita</b>	30/10/2025
<b>Zona</b>	8 y 9
<b>Adjudicataria</b>	<b>TEYLEM S.A.</b>
<b>Domicilio</b>	Hipólito Yrigoyen 1816 - Ciudadela
De este domicilio no se despachan alimentos correspondientes a la Licitación auditada <sup>70</sup>	
<b>Domicilio</b>	Martin de Gainza 801 - Moreno
<b>Cámaras frigoríficas</b>	<p>La empresa cuenta con un total de 6 cámaras frigoríficas diferenciadas de acuerdo con el tipo de alimento almacenado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cámara de carnes – Temperatura de control: 1.8 °C</li> <li>2. Cámara de lácteos – Temperatura de control: 6.4°C</li> <li>3. Cámara de congelados – Temperatura de control: -20.1 °C</li> <li>4. Cámara de producto terminado – Temperatura de control: 4.0°C</li> <li>5. Precámara de pedidos – Temperatura de control: 3.9°C</li> <li>6. Cámara de frutas y verduras - Temperatura de control: 9.5°C</li> </ol> <p>Las temperaturas de control tomadas resultan adecuadas al tipo de alimento que conservan. Todas las cámaras cuentan con panel de control de temperatura digitalizado con sistema de alarma para detectar fluctuaciones de temperaturas.</p>
<b>Consideraciones generales del Depósito de víveres secos</b>	<p>El depósito presenta una estructura de tipo industrial, con techo metálico que posee aberturas para la iluminación natural. El espacio cuenta con buena amplitud para la circulación interna y sectores de almacenamiento organizados en estanterías metálicas de varios niveles. El piso es de cemento alisado con señalización, en condiciones de limpieza adecuadas y sin acumulación visible de residuos.</p> <p>El depósito dispone de ventilación natural por aberturas superiores. Se verifican medidas de seguridad básicas, como el uso de casco y calzado de seguridad para el personal; la presencia de matafuegos, y equipamiento para el movimiento de carga. Se constata la presencia de un sistema automatizado de movimiento y extracción de pallets, destinado a la operación segura y eficiente del</p>

<sup>70</sup> Al momento de la visita el depósito no almacenaba productos, aunque sí lo había hecho durante el período de auditoría, razón por la cual se efectuó la visita para la constatación del domicilio.

	stock almacenado en altura. Este mecanismo contribuye a mejorar la trazabilidad y las condiciones de seguridad operativa dentro del depósito.	
<b>Registro de marcas, vencimientos y rótulos alimentarios</b>	Alimentos con rótulos completos y fecha de vencimiento adecuada: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche fluida larga vida MANFREY – Fecha de vencimiento 14/03/2026</li> <li>• Barra de cereal marca CAUTIVA - Fecha de vencimiento 20/02/2026</li> <li>• Leche en polvo marca CREMIGAL - Fecha de vencimiento 03/09/2026</li> <li>• Atún desmenuzado al natural marca BAHIA - Fecha de vencimiento 26/09/2028</li> <li>• Fideos secos tallarín marca MAROLIO - Fecha de vencimiento 28/07/2027</li> <li>• Galletitas dulces anillos marca GOLD MUNDO - Fecha de vencimiento 08/10/2028</li> <li>• Ravioles de pollo y verdura marca VILLA DAGRI - Fecha de vencimiento 25/12/2025</li> <li>• Yogurt bebible marca CREMIGAL - Fecha de vencimiento 27/11/2025</li> </ul>	
<b>Orden y Limpieza</b>	Se evaluó la limpieza mediante observación directa y verificación de orden, estado de superficies y ausencia de residuos, resultando adecuado tanto en las cámaras frigoríficas como en los sectores del depósito.	
<b>Comentarios generales</b>	El personal posee protección con el uso de cascos, calzado de seguridad y uniformes adecuados para el área de trabajo. Se constató la presencia de huevos frescos almacenados a temperatura ambiente, sin condiciones de refrigeración. Dado que este tipo de alimento requiere frío para su adecuada conservación, se recomienda su almacenamiento en cámara refrigerada.	
<b>Fotos</b>		
	Depósito	Termómetro externo de cámara
		
	Cámara frigorífica	PreCámara de pedidos
		
	Depósito	Depósito

Elaboración propia

## Anexo VII - Incumplimientos de adjudicatarias - PBCP Licitación Pública Nº 623-1598-LPU22

El artículo 59 del PBCP establece la tipificación de las penalidades, con las cantidades de raciones de penalización, tal como se transcribe a continuación:

### ARTÍCULO 59.- TIPIFICACIÓN DE PENALIDADES.

El incumplimiento, por parte del Adjudicatario, de las obligaciones emergentes del presente Pliego y sus Anexos, lo hará pasible de la aplicación de las siguientes penalidades:

**Cuadro Nº36 Tipificación penalidades artículo 59 PBCP**

Inciso	Descripción del Incumplimiento	Cantidad de raciones	
		Penalización directa	Subsanable
<b>Rótulos y certificados</b>	<b>1.1</b> Por entregar mercadería sin rótulo, con rótulo incompleto o incorrecto.	50	
	<b>1.2</b> Por entregar mercadería de origen animal sin identificación SENASA y certificado de transporte otorgado por la misma entidad.	80	
<b>Calidad del servicio alimentario</b>	<b>2.1</b> Por acondicionamiento inadecuado de víveres frescos dentro de la unidad de transporte.	50	
	<b>2.2</b> Por entregar mercadería fuera del horario estipulado.	50	
	<b>2.3</b> Por entregar mercadería con fecha de vencimiento incorrecta o ilegible.		50
	<b>2.4</b> Por entregar mercadería con envase alterado o sin vacío en el caso que corresponda.	100	
	<b>2.5</b> Por entregar mercadería que no se corresponde con las especificaciones técnicas.	100	
	<b>2.6</b> Por entregar productos frescos frescos con temperatura inadecuada.	100	
	<b>2.7</b> Por entregar Menú diferente al solicitado en el Pliego sin autorización de UCSA.	50	
	<b>2.8</b> Por efectuar una entrega incompleta (faltante de algún producto o alimento).	100	
	<b>2.9</b> Por no realizar análisis que certifiquen la ausencia de Escherichia Coli y Salmonella.	100	
	<b>2.10</b> Por no cumplir con las especificaciones de víveres detallados en el Anexo "B".	50	
	<b>2.11</b> Por no realizar registros de temperaturas de unidades de frío.		50
	<b>2.12</b> Por almacenar los víveres secos de manera inadecuada.	100	
	<b>2.13</b> Por no mantener la Higiene en los Depósitos y Planta Elaboradora de la contratista.	200	
	<b>2.14</b> Por utilizar elementos de limpieza que no están autorizados por la legislación vigente.		50
	<b>2.15</b> Por no presentar las libretas sanitarias otorgadas por el Ministerio de Salud del GCABA.	50	
<b>2.16</b> Por malas prácticas en la manipulación de los alimentos.		50	
<b>2.17</b> Por no realizar controles de laboratorio.		100	
<b>2.18</b> Por no conservar muestra testigo de los controles de laboratorios realizados.		100	
<b>2.19</b> Por presentar gramaje inferior.	100		
<b>2.20</b> Por no entregar remitos consignando claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada.		100	
<b>2.21</b> Por compartir la planta con otro Oferente y/o adjudicataria de este u otro contrato.	50		
<b>2.22</b> Por no tener la cámara con termómetro en funcionamiento.		100	
<b>2.23</b> El abandono total o parcial del servicio.	100		
<b>3.1</b>	Por interrumpir la cadena de frío, teniendo el equipo apagado o temperatura inadecuada en la unidad de transporte.	200	

<b>Vehículos</b>	<b>3.2</b>	Si son contratados, por no tener convenio de exclusividad con el Oferente por un período igual o mayor a la duración de la prestación.	30	
	<b>3.3</b>	Por utilizar vehículos de transporte no declarados en la oferta.	100	
	<b>3.4</b>	Higiene inadecuada de la unidad de transporte.	50	
	<b>3.5</b>	Por entregar alimentos secos o frescos en lugar no determinado ni autorizado por el comitente ya sea por cambio de domicilio que solicite la OC, o algún otro motivo.		100

Art. 59 PBCP Licitación Pública N° 623-1598-LPU22

### Actas labradas por incumplimientos – artículo 56 y 59 PBCP

Durante 2023 se labraron 33 actas que documentan 41 faltas (incumplimientos). En el ejercicio 2024 se emitieron 8 actas, correspondientes a 8 faltas, lo cual representa una disminución del 80,49% de un ejercicio respecto al período anterior.

La reducción en las actas labradas se manifiesta especialmente en las faltas del inciso 2 “la calidad del servicio” -la totalidad de penalización directa, a excepción de la 2.16 que es posible de subsanación- como lo determina el artículo 59 del Pliego.

#### Cuadro N°37 Incumplimientos en actas labradas. 2023 y 2024

Inc.	Descripción del Incumplimiento	Incumplimientos 2023	Incumplimientos 2024
2.2	Por entregar mercadería fuera del horario estipulado	12	3
2.5	Por entregar mercadería que no corresponde con las especificaciones técnicas	3	2
2.7	Por entregar Menú diferente al solicitado en el Pliego sin autorización de UCSA	17	0
2.8	Por efectuar una entrega incompleta (faltante de algún producto o alimento)	1	3
2.10	Por no cumplir con las especificaciones de víveres detallados en el Anexo “B”	4	0
2.12	Por almacenar los víveres secos de manera inadecuada	1	0
2.13	Por no mantener la Higiene en los Depósitos y Planta Elaboradora de la contratista	1	0
2.16	Por malas prácticas en la manipulación de los alimentos	1	0
3.1	Por interrumpir la cadena de frío, teniendo el equipo apagado o temperatura inadecuada en la unidad de transporte.	1	0
<b>Total</b>		<b>41</b>	<b>8</b>

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto a las adjudicatarias cuyo incumplimiento se detecta en las actas respectivas, se presenta la información en el siguiente cuadro:

#### Cuadro N°38 Actas labradas por adjudicataria. 2023 y 2024

Adjudicatarias	Actas 2023	Actas 2024
ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T.	3	1
CODYELA S.A. - BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	6	0
COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	1	0
COMPAÑÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.	15	0
FRIENDS FOOD S.A.	1	0
LUIS Y GOMEZ S.A.	2	1
SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A.	2	0
TEYLEM S.A.	3	6
<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>8</b>

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

## Anexo VIII – Certificación de servicios: Remitos y PRD

En el presente Anexo se sintetiza el análisis de documentos que conforman la certificación de servicios, regulado por el Capítulo XIV del PBCP: remitos de mercadería y Partes de Recepción Definitiva.

### **Remitos: artículo 65 PBCP**

Se sintetiza a continuación el análisis resultante de cumplimiento de requisitos regulados en el artículo 65 del PBCP en los remitos y comprobantes emitidos por todas las adjudicatarias en la primera quincena de diciembre de 2024.

**Cuadro N°39 Cumplimiento requisitos PBCP y AFIP Remitos Zona 1**

<b>Adjudicataria</b>	<b>LUIS Y GÓMEZ S.A.</b>		
<b>Efectores de comprobantes analizados</b>	7		
<b>Cantidad y N° de Remitos analizados</b>	9. Remitos N°: 9-109325, 9-109319, 9-109330, 9-109318, 9-109317, 9-109314, 9-109304, 9-109329, 9-109309.		
<b>Cumplimiento</b>			
	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente – N° Remito que no cumple
<b>Requisitos formales - Denominación - Domicilio – Conformidad</b>			
Fecha de emisión	x		
Fecha y hora de recepción		x	
Denominación efector y domicilio	x		
Letra clara y legible en todo el remito	x		
Datos de responsable/s recepción: Nombre, Apellido y DNI			No cumple en el 33,33%. 9-109325, 9-109304, 9-109329
Firma de persona que recepciona	x		
Aclaración legible y completa de persona que firmó		x	
<b>Especificaciones de Menú, raciones y alimentos</b>			
Cantidad de raciones	x		
Menú y N° de lista	x		
Semana del menú entregado	x		
Marca		x	
Mercadería (presentación) - cantidad / unidades mercadería	x		
<b>Cumplimiento</b>			
<b>Requisitos AFIP</b>	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente
Preimpresión letra “R”	x		
Formato de numeración de remito: Punto de venta y N°	x		
Preimpresión la leyenda “Documento no válido como factura”	x		
Datos del emisor (Razón Social)	x		
CUIT emisor	x		
Leyenda original / duplicado / triplicado	x		
CAI y fecha de vencimiento del CAI	x		

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto de los requisitos establecidos en el artículo 65 del PBCP, se analizaron 9 remitos correspondientes a servicios prestados por la adjudicataria **LUIS Y GOMEZ S.A.** en 7 efectores de la **Zona 1**. Del análisis realizado se observó que:

- El **100%** de los remitos carece de la siguiente información obligatoria: fecha y hora de recepción, identificación legible y completa de la persona que recibió la mercadería y el detalle de las marcas de la totalidad de las mercaderías entregadas.
- El **33,33%** de los remitos no consigna los datos de la/s persona/s responsable/s de la recepción (nombre, apellido y DNI).

**Cuadro N°40 Cumplimiento requisitos PBCP y AFIP Comprobantes Zona 2**

<b>Adjudicataria</b>	<b>ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T.</b>		
<b>Efectores de los comprobantes analizados</b>	12		
<b>Cantidad y N° de comprobantes analizados</b>	15. N° Despacho Interno de Mercadería: 1-131793, 1-131798, 1-131803, 1-131828, 1-131823, 1-131812, 1-131824, 77520, 77562, 77537, 77538, 77559, 77533, 77561, 77525		
<b>Cumplimiento</b>			
	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente – N° comprobante que no cumple
<b>Requisitos formales - Denominación - Domicilio – Conformidad</b>			
Fecha de emisión	x		
Fecha y hora de recepción		x	
Denominación efector y domicilio	x		
Letra clara y legible en todo el remito			No cumple en el 13,33%. Despachos internos de mercadería: 1-131928 y 77561.
Datos de responsable/s recepción: Nombre, Apellido y DNI			No cumple en el 80%. N° Despachos internos de mercaderías: 1-131793, 1-131928, 1-131823, 1-131812, 77520, 77562, 77537, 77538, 77559, 77533, 77561, 77525.
Firma de persona que recibe	x		
Aclaración legible y completa de persona que firmó			No cumple en el 80%. Despachos internos de mercadería: 1-131803, 1-131928, 1-131823, 1-131824, 77520, 77562, 77537, 77538, 77559, 77533, 77561, 77525
<b>Especificaciones de Menú, raciones y alimentos</b>			
Cantidad de raciones	x		
Menú y N° de lista			No cumple en el 46,67%. Despachos internos de mercadería: 1-131793, 1-131798, 1-131803, 1-131928, 1-131823, 1-131812, 1-131824.
Semana del menú entregado			No cumple en el 73,33%. Despachos internos de mercadería: 1-131793, 1-131798, 1-131803, 1-131928, 1-131823, 1-131812, 1-131824, 77520, 77537, 77538, 77525.
Marca			No cumple en el 80%. Despachos internos de mercadería: 1-131793, 1-131798, 1-131803, 1-131928, 1-131823, 1-131812, 1-131824, 77520, 77537, 77538, 77533, 77525
Mercadería (presentación) - cantidad / unidades mercadería	x		
<b>Cumplimiento</b>			
<b>Requisitos AFIP</b>	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente
Preimpresa letra "R"	x		
Formato de numeración de remito: Punto de venta y N°	x		
Preimpresa la leyenda "Documento no válido como factura"	x		
Datos del emisor (Razón Social)	x		
CUIT emisor		x	
Contiene leyenda original / duplicado / triplicado		x	
CAI y fecha de vto. del CAI		x	

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto de los requisitos establecidos en el artículo 65 del PBCP, se analizaron 15 remitos correspondientes a servicios prestados por la adjudicataria **ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T.** en 12 efectores de la **Zona 2**. Del análisis se observó que:

- El **100%** de los remitos no registra la fecha y el horario de recepción.
- El **80%** no consigna la información obligatoria relativa a: datos de la/s persona/s personas responsables de la recepción (nombre, apellido y DNI), identificación legible

y completa de la persona que recibió la mercadería, y el detalle de las marcas de la totalidad de las mercaderías entregadas.

- El **73,33%** no indica la semana correspondiente al menú.
- El **46,67%** no registra el menú ni el número de lista.
- El **13,33%** presenta escritura no clara o ilegible.

En relación con los requisitos básicos para la emisión de remitos establecidos por la normativa de AFIP, se verificó que **el 100%** corresponde a despachos internos de mercadería que no incluyen información obligatoria, como: CUIT del emisor, leyenda de original/duplicado/triplicado, CAI y su fecha de vencimiento.

**Cuadro N°41 Cumplimiento requisitos PBCP y AFIP Remitos Zona 3**

<b>Adjudicataria:</b>	<b>SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S.A.</b>		
<b>Efectores de los comprobantes analizados</b>	<b>6</b>		
<b>Cantidad y N° de Remitos analizados</b>	7. Remitos N° 2-951592, 2-951594, 2-951593, 2-951636, 2-951597, 2-951640, 2-951601		
<b>Cumplimiento</b>			
	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente - N° Remito que no cumple
<b>Requisitos formales – Denominación - Domicilio – Conformidad</b>			
Fecha de emisión	x		
Fecha y hora de recepción		x	
Denominación del efector y domicilio	x		
Letra clara y legible en todo el remito	x		
Datos de responsable/s recepción: Nombre, Apellido y DNI	x		
Firma de persona que recibe	x		
Aclaración legible y completa de persona que firmó			No cumple en el 71,43 %: 2-951593, 2-951636, 2-951597, 2-951640, 2-951601.
<b>Respecto a las especificaciones de Menú, raciones y alimentos</b>			
Cantidad de raciones		x	
Menú y N° de lista	x		
Semana del menú entregado	x		
Marca	x		
Mercadería (presentación) - cantidad / unidades mercadería	x		
<b>Cumplimiento</b>			
<b>Requisitos AFIP</b>	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple Parcialmente
Preimpresa letra "R"	x		
Formato de numeración de remito: Punto de venta y N°	x		
Preimpresa la leyenda "Documento no válido como factura"	x		
Datos del emisor (Razón Social)	x		
CUIT emisor	x		
Contiene leyenda original / duplicado / triplicado	x		
CAI y fecha de vto. del CAI	x		

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto de los requisitos establecidos en el artículo 65 del PBCP, se analizaron 7 remitos correspondientes a servicios prestados por la adjudicataria **SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACIÓN S.A.** en 6 efectores de la **Zona 3**. Del análisis se verificó que:

- El **100%** de los remitos no registra la fecha y el horario de recepción, ni la cantidad de raciones entregadas.

- El **71,43%** no consigna la identificación legible y completa de la persona firmó la entrega.

#### Cuadro N°42 Cumplimiento requisitos PBCP y AFIP Remitos Zona 4

<b>Adjudicataria:</b>	<b>COMPANÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.</b>		
<b>Efectores de los comprobantes analizados</b>	<b>4</b>		
<b>Cantidad y N° de Remitos analizados</b>	8. Remitos N°: 33-125128, 33-122786, 33-125140, 33-122766, 33-125201, 33-124421, 33-125118, 33-122789		
<b>Cumplimiento</b>			
	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente - N° Remito que no cumple
<b>Requisitos formales – Denominación - Domicilio – Conformidad</b>			
Fecha de emisión	x		
Fecha y hora de recepción		x	
Denominación del efector y domicilio	x		
Letra clara y legible en todo el remito	x		
Datos de responsable/s recepción: Nombre, Apellido y DNI	x		
Firma de persona que recepciona	x		
Aclaración legible y completa de persona que firmó		x	
<b>Respecto a las especificaciones de Menú, raciones y alimentos</b>			
Cantidad de raciones		x	
Menú y N° de lista		x	
Semana del menú entregado			No cumple en el 87,50%: 33-125128, 33-122786, 33-, 25140, 33-122766, 33-124421, 33-125118, 33-122789.
Marca <sup>71</sup>	x		
Mercadería (presentación) - cantidad / unidades mercadería	x		
<b>Cumplimiento</b>			
<b>Requisitos AFIP</b>	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple Parcialmente
Preimpresión letra "R"	x		
Formato de numeración de remito: Punto de venta y N°	x		
Preimpresión la leyenda "Documento no válido como factura"	x		
Datos del emisor (Razón Social)	x		
CUIT emisor	x		
Leyenda original / duplicado / triplicado	x		
CAI y fecha de vto. del CAI	x		

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto de los requisitos establecidos en el artículo 65 del PBCP, se analizaron 8 remitos correspondientes a servicios prestados por la adjudicataria **COMPANÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.** en 4 efectores de la **Zona 4**. Del análisis se observó que:

- El **100%** de los remitos no registra información obligatoria, específicamente: fecha y horario de recepción, identificación legible y completa de quien firmó la entrega, cantidad de raciones, y detalle del menú y número de lista.
- El **87,50%** no consigna la semana correspondiente al menú.

<sup>71</sup> Remitos en los que la mercadería entregada se trató íntegramente de verdura o fruta: 33-122786, 33-122766, 33-122789.

**Cuadro N°43 Cumplimiento requisitos PBCP y AFIP Remitos y Comprobantes Zona 5**

<b>Adjudicataria:</b>	<b>FRIENDS FOOD S.A</b>		
<b>Efectores de los comprobantes analizados</b>	<b>4</b>		
<b>Cantidad y N° de remitos y comprobantes analizados</b>	11. N° Remitos: 20-527938, 20-527957, 20-527950, 20-527963, 20-527949, 20-527948, 20-527966. N° Comprobantes que no son remitos y no describe tipo de documento: 1-324884, 1-324891, 1-324872, 1-324887		
<b>Cumplimiento</b>			
	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente - N° Remito y Comprobante que no cumple
<b>Requisitos formales – Denominación - Domicilio – Conformidad</b>			
Fecha de emisión	x		
Fecha y hora de recepción		x	
Denominación del efector y domicilio	x		
Letra clara y legible en todo el remito			No cumple el 90,91% N° Remito: 20-527938, 20-527957, 20-527963, 20-, 27949, 20-527948, 20-527966. N° comprobante:1-324887, 1-, 24872, 1-324891, 20-520950.
Datos de responsable/s recepción: Nombre, Apellido y DNI	x		
Firma de persona que recepciona	x		
Aclaración legible y completa de persona que firmó			No cumple el 81,82% N° Remito: 20-527938, 20-527957, 20-527950, 20-527963, 20-527948, 20-527966. N° comprobante que no es remito: 1-324891, 1-324887, 1-324884.
<b>Respecto a las especificaciones de Menú, raciones y alimentos</b>			
Cantidad de raciones			No cumple en el 9,09% N° Remito: 20-527957
Menú y N° de lista	x		
Semana del menú entregado			No cumple en el 63,64%: N° Remito: 20-527938, 20-527957, 20-527949. N° de comprobante que no es remito: 1-324891, 1-324872, 1-324887, 1-324884.
Marca			No cumple el 36,36%. Remito N°: 1-324884, 1-324891, 1-324872, 1-324887
Mercadería (presentación) - cantidad / unidades mercadería	x		
<b>Cumplimiento</b>			
<b>Requisitos AFIP</b>	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente - N° Remito y Comprobante que no cumple
Preimpresión letra "R"			No cumple en 36,36%. N° comprobante: 1-324884, 1-324891, 1-324872, 1-324887
Formato de numeración de remito: Punto de venta y N°			No cumple en 36,36%. N° comprobante: 1-324884, 1-324891, 1-324872, 1-324887
Preimpresión la leyenda "Documento no válido como factura"			No cumple en 36,36%. N° comprobante: 1-324884, 1-324891, 1-324872, 1-324887
Datos del emisor (Razón Social)			No cumple en 36,36 %. N° comprobante 1-324884, 1-324891, 1-324872, 1-324887
CUIT emisor			No cumple en 36,36 %. N° comprobante: 1-324884, 1-324891, 1-324872, 1-324887
Leyenda original / duplicado / triplicado		x	
CAI y fecha de voto. del CAI		x	No cumple en 36,36 %: N° comprobante que no es remito:1-324884, 1-324891, 1-324872, 1-324887

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto de los requisitos establecidos en el artículo 65 del PBCP, se analizaron 11 remitos correspondientes a servicios prestados por la adjudicataria **FRIENDS FOOD S.A.** en 4 efectores de la **Zona 5**. Del análisis se verificó que:

- El **100%** de los remitos no registra la fecha ni el horario de recepción.
- El **90,91%** presenta escritura no clara o ilegible.
- El **81,82%** no consigna una identificación legible y completa de la persona firmó la entrega.
- El **63,64%** no indica la semana correspondiente al menú entregado.
- El **36,36%** no especifica la marca del total de la mercadería entregada.
- El **9,09%** no consigna la cantidad de raciones.

En relación con los requisitos básicos para la emisión de remitos establecidos por la normativa de AFIP, se verificó que en el **100%** no consta la leyenda de original/duplicado/triplicado. Además, en el 36,36% no se identifica tipo de comprobante y no incluyen información obligatoria, como: Preimpresión letra "R", formato de numeración de remito, preimpresión leyenda "Documento no válido como factura", datos del emisor (razón social), CUIT del emisor; CAI y fecha de vencimiento correspondiente al CAI.

**Cuadro N°44 Cumplimiento requisitos PBCP y AFIP Comprobantes Zona 6**

<b>Adjudicataria</b>	<b>COMPañIA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.</b>		
<b>Efectores de los comprobantes analizados</b>	<b>7</b>		
<b>Cantidad y N° de comprobantes analizados</b>	7. N° Envío: 751032, 751047, 751035, 751025, 751019, 751017, 751034		
<b>Cumplimiento</b>			
	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente - N° comprobante que no cumple
<b>Requisitos formales – Denominación - Domicilio - Conformidad</b>			
Fecha de emisión	x		
Fecha y hora de recepción		x	
Denominación del efector y domicilio	x		
Letra clara y legible en todo el remito	x		
Datos de responsable/s recepción: Nombre, Apellido y DNI			No cumple en el 28,57% N° envío:751025, 751019.
Firma de persona que recepciona	x		
Aclaración legible y completa de persona que firmó			No cumple en el 85,71%.N° envío: 751047, 751035, 751025, 751019, 751017, 751034.
<b>Respecto a las especificaciones de Menú, raciones y alimentos</b>			
Cantidad de raciones	x		
Menú y N° de lista	x		
Semana del menú entregado		x	
Marca		x	
Mercadería (presentación) - cantidad / unidades mercadería	x		
<b>Cumplimiento</b>			
<b>Requisitos AFIP</b>	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple Parcialmente
Preimpresión letra "R"		x	
Formato de numeración de remito: Punto de venta y N°		x	
Preimpresión la leyenda "Documento no válido como factura"		x	
Datos del emisor (Razón Social)	x		
CUIT emisor	x		
Leyenda original / duplicado / triplicado		x	
CAI y fecha de vto. del CAI		x	

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto de los requisitos establecidos en el artículo 65 del PBCP, se analizaron 7 remitos correspondientes a servicios prestados por la adjudicataria **COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.** en 7 efectores de la **Zona 6**. Del análisis se comprobó que:

El **100%** de los remitos no registra la fecha y el horario de recepción; la semana correspondiente al menú y la marca del total de la mercadería entregada.

- El **85,71%** no consigna una identificación legible y completa de la persona que recibió la entrega.
- El **28,57%** no detalla los datos de la/s persona/s responsable/s de la recepción (nombre, apellido y DNI).

En relación con los requisitos básicos para la emisión de remitos establecidos por la normativa de AFIP, se verificó que el **100%** de los comprobantes no son remitos, sino que se identifican como “Envío” y no incluyen información obligatoria, como Preimpresión letra “R”, formato de numeración de remito, preimpresión leyenda “Documento no válido como factura”, la leyenda “original/duplicado/triplicado”, CAI y su fecha de vencimiento.

#### Cuadro N°45 Cumplimiento requisitos PBCP y AFIP Comprobantes Zona 7

Adjudicataria	CODYELA S.A. - BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.		
Efectores de los comprobantes analizados	8		
Cantidad y Tipo de comprobantes analizados	8. Comprobantes Orden de Pedido (sin N°)		
	Cumplimiento		
	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente – Tipo comprobante que no cumple
<b>Requisitos formales – Denominación - Domicilio – Conformidad</b>			
Fecha de emisión	x		
Fecha y hora de recepción	x	x	
Denominación del efector y domicilio	x		
Letra clara y legible en todo el remito	x		
Datos de responsable/s recepción: Nombre, Apellido y DNI			No cumple en el 25%: 2 comprobantes orden de pedido.
Firma de persona que recibe	x		
Aclaración legible y completa de persona que firmó			No cumple en el 50%: 4 comprobantes orden de pedido.
<b>Respecto a las especificaciones de Menú, raciones y alimentos</b>			
Cantidad de raciones	X		
Menú y N° de lista	X		
Semana del menú entregado	X		
Marca			No cumple 12,50 %: 1 comprobante orden de pedido s/n
Mercadería (presentación) - cantidad / unidades mercadería	x		
<b>Cumplimiento</b>			
Requisitos AFIP	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple Parcialmente
Preimpresión letra “R”		x	
Formato de numeración de remito: Punto de venta y N°		x	
Preimpresión la leyenda “Documento no válido como factura”		x	
Datos del emisor (Razón Social)		x	
CUIT emisor		x	
Leyenda original / duplicado / triplicado		x	
CAI y fecha de vto. del CAI		x	

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto de los requisitos establecidos en el artículo 65 del PBCP, se analizaron 8 remitos correspondientes a servicios prestados por la adjudicataria **CODYELA S.A. –**

**BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.** en 8 efectores de la **Zona 7**. Del análisis se verificó que:

- El **100%** de los remitos no registra la fecha ni el horario de recepción.
  - El **50%** no consigna una identificación legible y completa de la persona que firmó el comprobante.
  - El **25%** no informa los datos de la/s personas responsables de la recepción.
- El **12,50%** no especifica la marca del total de la mercadería entregada.

En relación con los requisitos básicos para la emisión de remitos establecidos por la normativa de AFIP, se verificó que el **100%** de los comprobantes no son remitos, si no “Orden de pedido” y no incluyen información obligatoria, como Preimpresión letra “R”, formato de numeración de remito, preimpresión leyenda “Documento no válido como factura”, datos del emisor (razón social), CUIT del emisor, la leyenda “original/duplicado/triplicado”, CAI y su fecha de vencimiento.

**Cuadro N°46 Cumplimiento requisitos PBCP y AFIP Remitos Zona 8**

<b>Adjudicataria</b>	<b>TEYLEM S.A.</b>		
<b>Efectores de los comprobantes analizados</b>	<b>21</b>		
<b>Cantidad y N° de remitos analizados</b>	31. N° Remito: 42-70885, 42-70965, 42-70741, 42-70992, 42-70846, 42-70921, 42-70983, 42-70790, 42-70942, 42-70895, 42-70823, 42-70760, 42-70898, 42-70826, 42-70944, 42-70946, 42-70943, 42-70906, 42-70947, 42-70922, 42-70739, 42-70960, 42-70920, 42-70962, 42-70933, 42-70794, 42-70936, 42-70797, 42-70890, 42-70836, 42-70980		
<b>Cumplimiento</b>			
	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente - N° Remito que no cumple
<b>Requisitos formales – Denominación - Domicilio - Conformidad</b>			
Fecha de emisión	x		
Fecha y hora de recepción		x	
Denominación del efector y domicilio	x		
Letra clara y legible en todo el remito	x		
Datos de responsable/s recepción: Nombre, Apellido y DNI		x	
Firma de persona que recepciona			No cumple en el 6,45%: N° Remito 42-70836, 42-70980
Aclaración legible y completa de persona que firmó			No cumple en el 74,19%: N° Remito 42-70741, 42-70921, 42-70942, 42-70895, 42-0823, 42-70944, 42-70946, 42-70943, 42-0947, 42-70922, 42-70739, 42-70960, 42-0920, 42-70962, 42-70933, 42-70794, 42-70936, 42-70797, 42-70890, 42-70836, 42-70980.
<b>Respecto a las especificaciones de Menú, raciones y alimentos</b>			
Cantidad de raciones		x	
Menú y N° de lista		x	
Semana del menú entregado			No cumple en el 83,87%: Remito N°: 42-70885, 42-70965, 42-70741, 42-70992, 42-70846, 42-70921, 42-70983, 42-70790, 42-70942, 42-70895, 42-70760, 42-70898, 42-70944, 42-70946, 42-70943, 42-70906, 42-70947, 42-70922, 42-70739, 42-70960, 42-70920, 42-70962, 42-70933, 42-70936, 42-70890, 42-70980

Marca <sup>72</sup>			No cumple en 51,72% (15/29): Remito N° 42-70895, 42-70898, 42-70944, 42-70946, 42-70943, 42-70906, 42-70947, 42-70922, 42-70960, 42-70920, 42-70962, 42-70933, 42-70936, 42-70890, 42-70980
Mercadería (presentación) - cantidad / unidades mercadería	x		
Cumplimiento			
Requisitos AFIP	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple Parcialmente
Preimpresión letra "R"	x		
Formato de numeración de remito: Punto de venta y N°	x		
Preimpresión la leyenda "Documento no válido como factura"		x	
Datos del emisor (Razón Social)	x		
CUIT emisor	x		
Leyenda original / duplicado / triplicado	x		
CAI y fecha de vto. del CAI	x		

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto de los requisitos establecidos en el artículo 65 del PBCP, se analizaron 31 remitos correspondientes a servicios prestados por la adjudicataria **TEYLEM S.A.** en 21 efectores de la **Zona 8**. Del análisis se observó que:

- El **100%** de los remitos no registra: fecha y horario de recepción; los datos de la/s persona/s responsable/s de la recepción (nombre, apellido y DNI); cantidad de raciones; menú y número de lista.
- El **83,87%** no detalla la semana correspondiente al menú entregado.
- El **74,19%** no consigna una aclaración completa y legible de la persona que firmó el comprobante.
- El **51,72%** no especifica la marca de la totalidad de la mercadería entregada.
- El **6,45%** no registra la firma del receptor.

En relación con los requisitos básicos para la emisión de remitos establecidos por la normativa de AFIP, se verificó que el **100%** de los comprobantes no incluyen información obligatoria de leyenda preimpresión "Documento no válido como factura".

#### Cuadro N°47 Cumplimiento requisitos PBCP y AFIP Remitos Zona 9

Adjudicataria	TEYLEM S.A.		
Efectores de comprobantes analizados	15		
Cantidad y N° de remitos analizados	26: N° Remito: 42-70788,42-71051, 42-70805, 42-70999, 42-70809, 42-71033, 42-71031, 42-70785, 42-71061, 42-71101, 42-70858, 42-71017, 42-70811, 42-71062, 42-70853, 42-71054, 42-70851, 42-71072, 42-70802, 42-70362, 42-70654, 42-66709, 42-67031, 42-68248, 42-70581, 42-70594		
Cumplimiento			
	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple parcialmente - N° Remito que no cumple
Requisitos formales – Denominación - Domicilio - Conformidad			
Fecha de emisión	x		
Fecha y hora de recepción		x	
Denominación del efector y domicilio	x		
Letra clara y legible en todo el remito	x		

<sup>72</sup> Remitos en los que la mercadería entregada se trató íntegramente de verdura o fruta: 42-70760 y 42-70739.

Datos de responsable/s recepción: Nombre, Apellido y DNI		x	
Firma de persona que receptiona			No cumple en el 19.23 %: N° Remito 42-70788, 42-71051, 42-70805, 42-70999, 42-70594
Aclaración legible y completa de persona que firmó			No cumple el 96.15%: N° Remito 42-70788, 42-71051, 42-70805, 42-70999, 42-70809, 42-71033, 42-71031, 42-70785, 42-71061, 42-71101, 42-70858, 42-70811, 42-71062, 42-70853, 42-71054, 42-70851, 42-71072, 42-70802, 42-70362, 42-70654, 42-66709, 42-67031, 42-68248, 42-70581, 42-70594
<b>Respecto a las especificaciones de Menú, raciones y alimentos</b>			
Cantidad de raciones		x	
Menú y N° de lista		x	
Semana del menú entregado			No cumple el 50%: N° Remito 42-70788, 42-71051, 42-70999, 42-71033, 42-71031, 42-71061, 42-71101, 42-71017, 42-71062, 42-71054, 42-71072, 42-70802, 42-70654
Marca <sup>73</sup>			No cumple el 44% (11/25): N° Remito: 42-71051, 42-70999, 42-71033, 42-71031, 42-71061, 42-71101, 42-71017, 42-71062, 42-71054, 42-71072, 42-70654
Mercadería (presentación) - cantidad / unidades mercadería	x		
<b>Cumplimiento</b>			
<b>Requisitos AFIP</b>	Sí cumple 100%	No cumple 100%	Cumple Parcialmente
Letra "R"	x		
Formato de numeración de remito: Punto de venta y N°	x		
Preimpresa la leyenda "Documento no válido como factura"		x	
Datos del emisor (Razón Social)	x		
CUIT emisor	x		
Leyenda original / duplicado / triplicado	x		
CAI y fecha de vto. del CAI	x		

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGPOLA

Respecto de los requisitos establecidos en el artículo 65 del PBCP, se analizaron 26 remitos correspondientes a servicios prestados por la adjudicataria **TEYLEM S.A.** en 15 efectores de la **Zona 9**. Del análisis se observó que:

- El **100%** de los remitos no especifica: fecha y horario de recepción; los datos de la/s persona/s personas responsable/s de la recepción (nombre, apellido y DNI); cantidad de raciones; y menú con su número de lista.
- El **96,15%** no consigna una identificación legible y completa de la persona que recibió la mercadería.
- El **50%** no detalla la semana correspondiente al menú entregado.
- El **44%** no informa la marca de la totalidad de la mercadería entregada.

En relación con los requisitos básicos para la emisión de remitos establecidos por la normativa de AFIP, se verificó que el **100%** de los comprobantes no incluyen información obligatoria de leyenda preimpresa "Documento no válido como factura".

<sup>73</sup> Remito en los que la mercadería entregada se trató íntegramente de verdura o fruta: 42-70362.

### **Partes de Recepción Definitiva (PRD): artículo 66 PBCP**

Los PRD que han conformado la documentación de recepción de servicios de todas las adjudicatarias, de acuerdo a lo regulado en el artículo 66 del PBCP -de la primera quincena de diciembre de 2024 han sido los siguientes:

**Cuadro N° 48 PRD servicios prestados adjudicatarias 1 quincena diciembre 2024**

Zona 1	Zona 2	Zona 3	Zona 4	Zona 5	Zona 6	Zona 7	Zona 8	Zona 9
LUIS Y GOMEZ S.A.	ARKINO S.A. - BAGALA S.A. U.T.	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION S.A.	COMPANÍA INTEGRAL DE ALIMENTOS S.A.	FRIENDS FOOD S.A.	COMPANÍA ALIMENTARIA NACIONAL S.A. y LAMERICH S.R.L. U.T.E.	CODYELA S.A. - BIOCAM CATERING S.A. U.T.E.	TEYLEM S.A	TEYLEM S.A
PRD 450495	PRD 457440	PRD 451017	PRD 457442	PRD 451007	PRD 457441	PRD 449170	PRD 449178	PRD 449188

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGCG

A continuación, se sintetiza el análisis respecto a los conceptos que constan, y los que no han sido completados del encabezado y el cuerpo de los PRD:

**Cuadro N° 49 Conceptos encabezado y cuerpo de los PRD quincena 1 diciembre 2024**

Conceptos en PRD	PRD 450495 (Zona 1)	PRD 457440 (Zona 2)	PRD 451017 (Zona 3)	PRD 457442 (Zona 4)	PRD 451007 (Zona 5)	PRD 457441 (Zona 6)	PRD 449170 (Zona 7)	PRD 449178 (Zona 8)	PRD 449188 (Zona 9)
<b>En encabezado PRD</b>									
Dependencia	Sin Cumplimentar								
Vencimiento									
Actuado Certificado									
Fecha Presentación Actuado Certificado									
Dir. Presentación Facturas									
Pedido N°									
<b>En cuerpo PRD</b>									
Renglón	Completo								
N° de Renglón									
Cant.									
Unid.									
N° Catálogo									
Art. y/o Serv.									
Imp. Unit.									
Moneda									
Sub total									
La Suma De									
Observaciones									
Firma Resp. Depend.									
Firma Director Repart.									

Elaboración propia en base a información suministrada por la DGCG