

INFORME EJECUTIVO

Código de Proyecto	2.12.04										
Denominación del Proyecto	Contrataciones de Alimentos y control de la Dirección General de Servicios a las Escuelas. Auditoría Legal y Financiera.										
Período examinado	2011										
Programa auditado	Programa 51, Inc. 3.										
Unidad Ejecutora	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572)										
Objeto de la Auditoría	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 572) Programa 51, Partida 3.9.2. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partida Parcial</th><th>Crédito Original</th><th>Crédito Vigente</th><th>Crédito Devengado</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3.9.2.</td><td>326.500.000,00</td><td>428.653.499,00</td><td>422.149.329,33</td></tr> </tbody> </table>			Partida Parcial	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado	3.9.2.	326.500.000,00	428.653.499,00	422.149.329,33
Partida Parcial	Crédito Original	Crédito Vigente	Crédito Devengado								
3.9.2.	326.500.000,00	428.653.499,00	422.149.329,33								
Objetivos de la auditoría	Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros de los procedimientos seguidos en el proceso de adjudicación y pago de las contrataciones efectuadas.										
Alcance	Verificar: 1. el cumplimiento de los objetivos previstos para las contrataciones de servicios de alimentos; 2. su ajuste al marco normativo aplicable. 3. la prestación del servicio; 4. la adecuación legal de los mecanismos de control sanitario de productos alimentarios.										
Limitaciones al alcance	No se facilitó la totalidad de las actuaciones requeridas en la Nota 3106/AGCBA/20121 respecto gastos aprobados por Decreto 556/GCBA/2010 y Decreto 752/GCBA/2010 por servicios prestados durante la vigencia de la LP 922/SIGAF/2011. De un total de 129 expedientes informados, fueron puestos a disposición 71, lo que implica que no pudo relevarse el 44,97% de las actuaciones, afectando el control del 20,17% (\$1.536.937,1) del monto involucrado de las 129 actuaciones informadas (\$7.620.565,75).										
Período de desarrollo de tareas de auditoría	Las tareas de campo se realizaron desde el 30 de julio de 2012 al 15 de diciembre de 2012, iniciándose las visitas a las escuelas el día 10 de septiembre de 2012 culminando las mismas el 14 de octubre de 2012.										

Aclaraciones Previas	Durante el ejercicio auditado la provisión del servicio de alimentos fue provisto de la siguiente forma: ▪ Entre los meses de marzo-mayo de 2011 se realizó sin contrato vigente, aprobando gastos por Decreto 556/GCBA/2010 y su modificatorio Decreto 752/GCBA/2010. Los sumas comprometidas en dicho período ascendieron a \$145.651.253,27; ▪ A partir del mes de junio de 2011 entró en vigencia la Licitación Pública 922/SIGAF/2011, en la que fue adjudicado el servicio a 21 concesionarios. ▪ Los servicios que brindaron las Unidades Productivas, originaron gastos por una suma de \$10.631.613,73. La modalidad utilizada fue, en algunos casos a través de la contratación directa prevista en el Art. 28º de la Ley 2095 y en otros, con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 modificado por el Decreto 752/GCBA/2010. ▪ Los servicios que brindaron los comedores autogestionados fueron contratados con fundamento en el Inc. 4 del Art. 28º de la ley 2095, y se aprobaron por una suma \$5.285.373, 40. ▪ Los servicios que brindaron los concesionarios durante el período auditado y que se encuentran por fuera de la LP 922/SIGAF/2011. El total de expedientes informados asciende a 129 y su monto \$7.620.565,75. Los expedientes puestos a disposición fueron un total de 71 y cuyo monto asciende a \$ 6.083.628,60.
Observaciones Principales	<u>Control Interno</u> ➤ No se pudo acceder a verificar la totalidad de la documentación relacionada con la aprobación de gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 y 752/GCB/2010 por servicios provistos durante el período comprendido entre los meses de junio y diciembre de 2011 vigente la LP 922/SIGAF/2011. Los expedientes analizados no contienen fundamentos suficientes que justifiquen la utilización del mecanismo de pago. ➤ Se observa ausencia de previsión y planificación en la gestión de los dispositivos de contratación correspondientes, al apartarse de la norma legal vigente2 en materia de contrataciones públicas, recurriendo a la

“2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia”

	utilización de instrumentos de excepción, que si bien aprueban gastos que tienen como finalidad la prestación de un servicio público asistencial e imprescindible, deben ser planificados y estimados teniendo en cuenta las responsabilidades primarias del Organismo. <u>Al Pliego de Bases y Condiciones Particulares</u> ➤ Se observa que el Art. 35° del PBCP no implementa un mecanismo de control suficiente debido a que el análisis bromatológico de alimentos recae sólo sobre el concesionario, lo que no resulta suficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo ya que no existe un control por oposición de intereses. ➤ El puntaje que otorga el PBCP por la presentación de antecedentes de servicios gastronómicos similares (Art. 73° Inc. L y Art. 76° Inc. B), sumado al puntaje que adquieren quienes son proveedores en comedores escolares del GCBA (Art. 76° Inc. B) atenta contra el principio de libre competencia³, concurrencia e igualdad que debe regir en las contrataciones públicas, ya que beneficia a quienes vienen prestando el servicio con anterioridad, quedando en desventaja posibles nuevos oferentes. ➤ El mecanismo de presentación de declaraciones juradas previsto por el PBCP respecto del equipamiento gastronómico con que cuenta la planta elaboradora, el de poseer cámaras frigoríficas en la planta elaboradora (Art. 73° Inc. C) y de poseer equipo de generación de energía eléctrica que garantice la manutención de cadena de frío (Art. 73° Inc. E), no resulta un medio idóneo para acreditar su existencia y su funcionamiento adecuado. ➤ El PBCP no resulta claro en el Art. 73° Inc. L) respecto de la obligación de presentar antecedentes de servicios gastronómicos al indicar que los mismos “podrán” haber sido prestados en establecimientos educativos. ➤ El PBCP no diferencia el precio de la ración del servicio de almuerzo y vianda para los alumnos del nivel inicial y nivel primario, cuando sí establece mosaicos y gramajes diferentes para las distintas edades ➤ El PBCP no establece como requisito de la oferta la presentación de la Estructura de Costos respecto de cada servicio pero si lo requiere a los efectos de solicitar la redeterminación de precios (Anexo G). La falta de presentación del mismo en la oferta, impide conocer la
--	--

	base de comparación para las redeterminaciones posteriores. ➤ No se encuentra establecido por pliego la cantidad que corresponde servir de componente líquido en el desayuno. ➤ Se observa la falta de elaboración de un mosaico para el servicio de refrigerios para los enfermos celiacos (Anexo A). ➤ Se establece como norma general distribuir el gramaje del plato final en franjas etarias de 4 a 10 años y de 11 a 18 años siendo que dentro de cada segmento hay edades con requerimientos nutricionales diferentes (Anexo A) <u>Planta elaboradora</u> ➤ No hay constancias en la actuación por la que tramitó la contratación del servicio de comida, de haberse realizado la verificación de las plantas elaboradoras presentadas en las ofertas que exige el PBCP como condición esencial a la adjudicación (Art. 73º Inc. C). En consecuencia, la Comisión de Evaluación de Ofertas preadjudicó a 21 oferentes sin aportar constancias de haberse verificado sus plantas elaboradoras. <u>Unidades Productivas</u> ➤ Se aprobaron gastos con fundamento en el Decreto 556/GCBA/2010 y su modificatorio 752/GCBA/2010. Al respecto se observó: a) Los actos administrativos que aprueban los gastos referenciados en la observación anterior no indican el período comprendido; b) En los expedientes señalados no hay constancias de los partes de recepción lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado. c) Asimismo, no hay constancias en los expedientes mencionados que permitan determinar la causa de las variaciones efectuadas en la cantidad de raciones que constan en los distintos expedientes. <u>Asociaciones Cooperadoras</u> ➤ No hay constancia en el expediente por donde tramitaron las contrataciones de las asociaciones cooperadoras de los partes de recepción (Art. 58º PBCP) lo que impide verificar que el servicio haya sido efectivamente prestado.
--	--

A la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

- Se observa una insuficiente toma de muestras de alimentos (0,83%) en establecimientos escolares (11 tomas de muestras sobre 1321 establecimientos)

En los establecimientos escolares de la muestra

- ✓ Con respecto a los remitos
- No se entregó remito de mercadería al día de la visita en 3 establecimientos educativos visitados.
- No se cumple con el Art. 57° del PBCP respecto de la forma emisión de los remitos de mercadería según detalle:
 - No se describe la cantidad y tipo de alimento entregado en 8 establecimientos educativos de los 30 evaluados en este punto.
 - No posee firma de autoridad responsable en 17 establecimientos educativos de los 30 evaluados en este punto.
 - No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego.
- ✓ Sobre las preparaciones del servicio
- No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego.

Se controlaron 319 alimentos en total, de los cuales 133 corresponden a componentes - aquellos que forman parte del un producto final - y los 186 restantes corresponden a ingredientes requeridos para la preparación.

Se presentaron déficit de gramaje en:

- 24.8 % de los componentes (33 sobre un total de 133) y
- 45.7 % de los ingredientes (85 sobre un total de 186).
- No se cumple con las temperaturas del servicio.

Se presentaron temperaturas inadecuadas en el 50 % de las temperaturas de cocción (5 sobre un total de 10).

- En el 22,72% (5 casos sobre un total de 22 servicios de almuerzo relevados) el menú observado⁴ presenta faltante de uno o varios ingredientes utilizados en su preparación, de

"2013, Año del 30 Aniversario de la vuelta a la Democracia"

	acuerdo a las listas de ingredientes correspondientes al Anexo A del presente pliego ✓ Con referencia al personal de los concesionarios ➤ El personal a cargo de la elaboración de alimentos realiza una técnica inadecuada de lavado de manos incumpliendo lo indicado en el punto 5.7 del Anexo B del PBC; alcanzando un 35% de los establecimientos educativos (9 de 26). ✓ Con respecto a las Practicas de Manipulación de Alimentos ➤ No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBC según el siguiente detalle: - el 59 % (16 de 27) no posee avisos de lavado de manos en las áreas de manipulación de alimentos. - El 31% (8 de 26) no conserva los alimentos en heladeras y/o cámaras; sin protección contra contaminación o sin su rótulo correspondiente - e) El 30% (10 de 33) conserva los alimentos en las temperaturas inadecuadas según el tipo de alimento ✓ En relación a la entrega de alimentos ➤ Se detectó la entrega de refrigerios sin rótulo donde se indique fecha de elaboración y vencimiento en el 58.33 % de los establecimientos educativos visitados que brindan este servicio (7 sobre un total de 12). ➤ Se detectó la falta de entrega de un Refuerzo Alimentario N° 2 detallado en el remito del día en la Escuela N° 18 DE 13 (Spataro SRL). ➤ Se observó la falta de entrega del Complemento Alimentario en el 100 % de los establecimientos educativos visitados⁵ donde asisten niños de 9 meses a 3 años de edad. ➤ Se relevaron 143 menús especiales, de los cuales 46,15% (66 casos) no cumplían con los requisitos establecidos por el PBCP, a saber: - 55 menús se encontraban con certificado médico vencido; - 6 menús no presentaron certificado médico; - 3 menús restantes presentaban certificados médicos sin su diagnostico correspondiente;
--	---

Conclusión	- 2 menús se presentaron con certificados médicos emitidos por centros de salud privados; ➤ Se observó en tres casos que el menú servido no resultaba el adecuado respecto de las patologías indicadas en la prescripción médica (3,9% de 77 prescripciones médicas. Durante el período auditado, el servicio de elaboración de comidas y distribución de mesa, destinado a los alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se prestó dentro del marco de la Licitación Pública N° 922/SIGAF/2011, cabe destacar que el objeto de la contratación es la prestación de un servicio de naturaleza asistencial cuya continuidad debe ser garantizada, por lo que resulta la necesidad de actuar en forma eficiente para que al inicio de los ciclos lectivos pertinentes quede asegurada aquella prestación. Asimismo, resultaría necesario revisar los mecanismos de puntuación de las empresas oferentes dentro del marco general de la Ley Nro. 2095. El sistema de aplicación de penalidades debiera ser revisado y modificado; atento que tal como se implementa actualmente resulta poco adecuado a los fines de punir, eventualmente, desviaciones. A los fines de poder llevar un adecuado control de los concesionarios y de los establecimientos educacionales en los cuales prestan el servicio, resulta imprescindible que la Dirección General de Servicio a las Escuelas desarrolle una base de datos uniforme y relevante sobre los distintos actores que se encuentran dentro de su órbita, tenga en cuenta, una vez finalizado el contrato y conforme el procedimiento establecido en la Ley N°2095, informar al órgano rector las penalidades impuestas a los adjudicatarios de la licitación mencionada. Teniendo en cuenta el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y habiendo detectado insuficientes controles bromatológicos, tanto de parte de los concesionarios, como de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del GCBA; y considerando la obligación de aquellos en la toma de muestras es que resultaría adecuado tomar acciones concretas a fin de preservar la calidad y seguridad del servicio de marras. Finalmente, considerando el tenor de las observaciones el Colegio de Auditores resuelve remitir el presente Informe a la Procuración General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los efectos de considerar la instrucción de sumario administrativo correspondiente con el objeto de deslindar responsabilidades, en los términos del art. 21 de la Ley 1218.
--------------------------	--