

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, agosto de 2017
Código de Proyecto	Proyecto N° 2.16.02
Denominación del Proyecto	Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Jardines Maternales. Auditoría de Gestión.
Período Examinado	Ejercicio 2015
Jurisdicción	Programa 51, inc. 3
Unidad Ejecutora	U.E. 582 – Dirección General de Servicios a las Escuelas
Objeto de la Auditoría	Programa 51 Dirección General de Servicios a las Escuelas (U.E. 582)
Objetivo de la Auditoría	Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales en términos de eficacia y eficiencia. Verificar el servicio de comedor en los establecimientos que asistan a niños de 45 días a 3 años de edad.
Limitaciones al alcance	No se pudo acceder a la totalidad de la información requerida tanto al organismo auditado como a la Gerencia Operativa de Investigación y Estadística y a la Dirección de Educación Inicial, de acuerdo al siguiente detalle: 1) La DGSE remitió la información de manera incompleta¹: • No informó el universo total de establecimientos que reciben servicios alimentarios². • Respecto de los establecimientos informados, no aportó los datos correspondientes al concesionario de cada establecimiento escolar, ni el tipo de servicio adjudicado, ni la cantidad de raciones discriminadas por servicio prestado con detalle de alumnos becados, tipo de beca y docentes

¹ A través de las Notas 1257/AGCBA/16, 1481/AGCBA/16 y 1688/AGCBA/16 se requirió el universo de establecimientos que reciben servicios alimentarios actualizado y durante el período auditado, con el detalle de cantidad de raciones por servicio prestado discriminando raciones para alumnos y docentes y concesionario del servicio en cada establecimiento escolar. Y respecto del universo, se solicitó que discrimine aquellos que reciben servicios para niños de 45 días a 3 años de edad.

² La información se solicitó respecto del período auditado y del año 2016 en el cual se desarrollaron las tareas de campo.

	autorizados. - No aportó ningún dato actualizado al período 2016. En un primer momento solo acompañó un listado de 96 establecimientos escolares. Señaló³ que <i>“el servicio brindado es el establecido por pliego licitatorio el cual prevé desayunos/meriendas, comedor alumnos y docentes, viandas alumnos y docentes y refrigerios, alcanzando la cantidad de raciones diarias de 18.023 aproximadamente”</i> Al requerirse que amplíe el pedido de información por considerarla incompleta⁴, sumó 351 establecimientos respecto de los informados en su primera respuesta y señaló⁵ que <i>“por un error material no se contemplaron los JII, JIN y JIC”</i> y que <i>“la cantidad global de raciones es de 60.150”</i>. En ninguna oportunidad⁶ aportó la información completa tal como fue solicitada por esta auditoría: no detalló la cantidad de raciones por servicio, tampoco aclaró si el número informado lo era de raciones diarias, semanales, mensuales, ni a que establecimientos correspondían, ni a que concesionarios y a que servicios prestados, y si eran raciones de alumnos becados y/o comprendían también las de docentes autorizados, etc. No disponer de la totalidad de la información requerida a la DGSE impidió la realización de algunos procedimientos previos como así evaluar el alcance general del programa. 2) La Dirección de Educación Inicial⁷ (DEI) no proporcionó la información requerida, esto es: cantidad de establecimientos del nivel inicial que cuenten con jardín maternal y/o franja etaria de 45 días a 3 años, tipo de jornada por establecimiento (incluyendo jornada extendida), tipo o modalidad de la institución (JIN, JIC, JM, EI, JII), cantidad de secciones por sala para cada establecimiento, y en cada caso si recibían servicios alimentarios de desayuno/merienda, y/o almuerzo/vianda y/o refrigerio, respecto del período 2015 y 2016. - El requerimiento dirigido a la DEI fue respondido por la DGSE⁸, que afirmó que <i>“teniendo en cuenta que la Nota 1292 dirigida a la DGEI solicita la misma información que la suministrada por la presente y que dicha DG aportó sus datos los cuales fueron incluidos, se encuentra con la presente debidamente contestada”</i> - Asimismo señaló que la información actualizada no
--	--

³ En respuesta a las Notas 1257/AGCBA/16 y 1291/AGCBA/16 con fecha 22 de Julio de 2016.

⁴ No informó el universo de establecimientos con servicios alimentarios. Respecto del listado que adjuntó (que corresponderían a los establecimientos que brindan servicios para la franja etaria de 45 días a 3 años) omitió informar la cantidad de raciones por establecimiento, por tipo de servicio, detalle de alumnos becados y tipo de beca y de docentes autorizados, etc.,

⁵ Nota 1482/AGCBA/16

⁶ Por Nota 1688 se reiteraron los puntos que no habían sido contestados en las respuestas a las Notas 1257 y 1482. El auditado solicitó prórroga en dos oportunidades, la que fue concedida por Nota 1844 y 2030. La información no fue acompañada.

⁷ Se le requirió información a través de las Notas 1292/16, 1483/16, 1543/16 y 1993

⁸ La DGSE al responder la Nota 1257, lo hace también respecto de la Nota 1292 reiterada por la Nota 1410 dirigidas a la DGEI.

	correspondía brindarla. - Nuevamente se solicitó a la DGEI⁹ que complete la información requerida en las Notas 1291, 1410 y 1483 aclarando que la misma no se encontraba respondida <i>“tal como señala la DGSE en respuesta a la Nota 1257 dirigida a dicho organismo. ... Las Notas 1292, 1410 y 1483 requieren información que NO se encuentra respondida...”</i> por ejemplo, el tipo de jornada y/o modalidad la cantidad de secciones por sala para cada establecimiento. No contar con la información solicitada a la DEI impidió conocer el universo de establecimientos que asisten a niños del nivel inicial, la modalidad y cantidad de secciones de dichos establecimientos, datos relevantes para la realización de procedimientos previos al trabajo de campo en una auditoría de gestión. Posteriormente no pudieron contrastarse esos datos con los relevados en las escuelas. 3) La Gerencia Operativa de Investigación y Estadística¹⁰ (GOIE) no informó la matrícula inicial y final (RA) del sector estatal de las escuelas de Educación Inicial, desagregada por DE, tipo de establecimiento, escalafón y nivel educativo correspondiente al año 2015, y la cantidad de Unidades Educativas de Educación Inicial del sector estatal por escalafón durante el año 2015. - El Director Ejecutivo de la Unidad de Evaluación Integral de la Calidad y Equidad Educativa respondió¹¹ en relación a las Notas 1723 y 1575 que <i>“el requerimiento fue contestado por la DGCLel del Ministerio de Educación”</i>. - Nuevamente fue remitida a la GOIE la Nota 1864 requiriendo que informe lo solicitado en las Notas 1575, 1625 y 1723 dejando constancia que la información <i>“no se encuentra respondida tal y como Ustedes señalan”</i> La ausencia de la información solicitada a la Gerencia Operativa de Investigación y Estadística, impidió conocer la matrícula de los establecimientos del nivel inicial datos relevantes para la realización de procedimientos previos al trabajo de campo en una auditoría de gestión. Posteriormente, no pudieron contrastarse con las visitas realizadas a los establecimientos muestreados, como así establecer parámetros de demanda, de alumnos becados, etc., Cabe aclarar que la DEI como la GOIE tiene asignada por Decreto 63/GCBA/13¹² responsabilidades dentro de su área que se
--	---

⁹ A través de la Nota 1993

¹⁰ Se le requirió información a través de las Notas 1575, 1625 (prórroga concedida), 1723 y 1864.

¹¹ No es el funcionario al cual se le dirigió el pedido de información (con fecha 14/09/16)

¹² Anexo II en Separata en BOCBA 4094 del 15-02-13. Gerencia Operativa de Investigación y Estadística. Descripción de Acciones. Procurar y producir la información cualitativa y cuantitativa sobre el sistema educativo de la CABA a fin de permitir la realización del análisis prospectivo de la realidad educativa local. ... Dirección Educación Inicial. Descripción de Acciones. Implementar las políticas y los programas del nivel inicial. Supervisar el desarrollo de las acciones pedagógicas y administrativas en las escuelas del nivel inicial.

“2017, Año de las Energías Renovables”

	corresponden con el tipo de información que les fue requerida por esta auditoría, y por otro lado no han acreditado haber delegado sus competencias en otra área.
Comentarios	Como ya se expresara precedentemente, el universo total de establecimientos del Programa 51 (Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria) no fue proporcionado por el auditado pese a habérselo requerido en reiteradas oportunidades¹³, con lo cual no es posible presentar información desagregada por área, nivel, modalidad, que exponga el alcance del programa auditado respecto de la cantidad de instituciones y alumnos que asiste, la cantidad de raciones diarias por servicio y por alumno, etc., Sólo se cuenta con los datos desagregados respecto de los 27 establecimientos escolares muestreados¹⁴. Por tratarse de un programa presupuestario de significatividad económica se solicitó al organismo auditado que informe el valor de la ración por servicio actualizado para el período 2016, con las respectivas redeterminaciones de precios. En el pedido se requirió que informe si con posterioridad al mes de Noviembre de 2015 fue solicitada la revisión de precios de la licitación pública 2902/SIGAF/13 a lo cual respondió que <i>“dentro del período auditado no se ha solicitado revisión de los precios de la Licitación Pública 2902/SIGAF/12 con posterioridad al mes de noviembre de 2015”</i>¹⁵. Esta auditoría pudo constatar a través del SIGAF que el valor unitario de la ración al mes de junio de 2016 fue de \$6,24 para el sólido de desayuno, \$54,24 para el almuerzo, y \$18,40 para el refrigerio, conforme la redeterminación de precios N° 9.
Observaciones Principales	1. No fue suministrada la información requerida. Los registros que dispone el área son incompletos e inconsistentes advirtiéndose un deficiente control interno que no permite garantizar la integridad de la información suministrada: 1.1. No fue proporcionado el universo total de establecimientos que asiste el Programa bajo análisis, ni la cantidad de raciones por establecimiento y por servicio brindado. 1.2. No fue proporcionado en forma completa el total de establecimientos del nivel inicial, ni aquellos a los que asisten a niños de 45 días a 3 años, que cuentan con servicios alimentarios. Se detectaron instituciones pertenecientes a la Dirección de Formación Docente que

¹³ A través de la Nota 1257/AGCBA/16, 1482/AGCBA/16, 1688/AGCBA/16, 2030/AGCBA/16.

¹⁴ El Programa brinda servicios alimentarios a más de 1000 instituciones dependientes del Ministerio de Educación y más de 300 establecimientos que pertenecen al nivel inicial.

¹⁵ Se requirió la información por Nota 2424/AGCBA/16.

	incluyen establecimientos con servicios alimentarios para esa franja etaria¹⁶ que el auditado no informó. 1.3. Se evidenció una notable tardanza por parte de la Dirección General de Servicios a las Escuelas¹⁷ en lo que respecta a la contestación de los requerimientos efectuados (Ver Anexo VI - Notas) y en algunos casos el organismo auditado respondió requerimientos realizados a otras áreas sin acreditar delegación alguna¹⁸ 1.4. No informó el total de actuaciones por donde tramitaron gastos aprobados con fundamento en el Decreto 556/GCBA/10, ya que a través del SIGAF se detectaron transacciones no informadas en una primera oportunidad, que daban cuenta de 88 expedientes¹⁹, de los cuales aquellos que cuentan con acto administrativo aprobatorio devengaron gastos por \$4.008.727,87. 1.5. No informó el valor de los precios de las raciones y las correspondientes redeterminaciones de precios para el período 2016 durante el cual se realizaron las tareas de campo. 1.6. No informó si había tomado conocimiento de los incidentes alimentarios denunciados por la DGHySA ocurridos en los establecimientos escolares a los que asiste el Programa 51 en el año 2015 y si había sancionado a los concesionarios por incumplir con el Art. 35° del PBCP en caso de corresponder. 1.7. No informó a que partida fueron imputadas las 5 actuaciones correspondientes a la provisión de refuerzos alimentarios, y por las que habrían tramitado gastos aprobados con fundamento en el Decreto 556/GACBA/10. Al tomar vista de las mismas se advierte que no cuentan con acto administrativo aprobatorio, y no se encuentra el correspondiente PRD²⁰ en el SIGAF²¹.
--	---

¹⁶ La información se encuentra en la página web del GCBA y fue verificada telefónicamente: de 14 instituciones, en 4 de ellas hay servicios alimentarios para niños del nivel inicial de 45 días a 3 años: ENS (Ini) N° 03 Bernardino Rivadavia DE 04, ENS (Ini) N° 11 Dr. Ricardo Levene DE 06, ENS (Ini) N° 04 Estanislao S. Zeballos DE 08, Inst. (Ini) de Enseñanza Sup en Lenguas Vivas Juan B. Justo.

¹⁷ Existe un circuito informal interno en el cual la Dirección General de Coordinación Legal e Institucional del Ministerio de Educación tiene intervención en los pedidos de información dirigidos al organismo auditado y demás dependencias del Ministerio de Educación, sin quedar claro el rol que ocupa. Los pedidos de prórroga para la contestación de las notas son gestionados generalmente desde la DGCLel. En algunas oportunidades también responde los pedidos de información. Por otro lado, en ocasiones el organismo auditado responde los requerimientos formulados a otras áreas, y cuando es reiterado un pedido de información a otra área del Ministerio de Educación, en algunos casos informan que lo solicitado por la AGCBA fue enviado a la DGCLel.

¹⁸ Por ejemplo el requerimiento realizado a la DEI por Notas 1292, 1483 y 1543, fue respondido por la DGSE en su respuesta a la Nota 1257 y 1292.

¹⁹ Dicho expedientes fueron requeridos a través de las Notas N° 1694, 1822 y 1893 y puestos a disposición del equipo de auditoria. (Ver análisis en el cuerpo del informe, Punto 3. Gastos pagados por Decreto 556/GCBA/10).

²⁰ Los datos del PRD surgen de las actuaciones mencionadas, a saber: PRD N° 874123 (Expte. 37470965/15) PRD N° 874743 (Expte. 39293882/15) PRD N° 872993 (Expte. N° 18774003/15) PRD N° 873719 (Expte. N° 23826874/15) y PRD N° 874244 (Expte. N° 34349823/15)

²¹ La pantalla del SIGAF indica “NO HAY DATOS PARA ESTA CONSULTA” de lo cual se infiere que no se encuentra PRD en el SIGAF.

	2. No se pudo evaluar la meta física con la cantidad de servicios provistos por el ente auditado en el mismo período, en razón de no contar con la información para ello. 3. Se observa que en 6 expedientes correspondientes a servicios brindados en el período 2014 no se encuentra agregado el acto administrativo que aprueba el gasto. La DGSE los informó dentro de los que se habría aprobado el gasto por Decreto 556/GCBA/10. Se consultó en el SIGAF y se informa como aprobado por “<i>Disposición N° 1371/2015 FECHA 20/03/2015</i>” <u>Toma de muestras de alimentos</u>²² 4. Del análisis de las presentaciones realizadas por los concesionarios ante la DGSE, se detectó que en un establecimiento no se tomaron muestras con la frecuencia que indica el Art. 35° del PBCP en un semestre del año 2015²³
--	---

²² **Art. 35° Control de Alimentos.** El adjudicatario deberá instrumentar en todos los establecimientos educativos, controles de laboratorio muestreando un veinticinco por ciento (25%) de los establecimientos adjudicados mensualmente y rotativamente de forma tal que se hayan muestreado todos los establecimientos antes del receso invernal y nuevamente antes del receso de verano, de esta manera se obtendrán muestras de todos los establecimientos dos (2) veces al año. En los establecimientos donde funcionan los programas vacaciones en la escuela, se deberá realizar un control bacteriológico, como mínimo una vez por servicio brindado, en cada período de prestación. En los establecimientos educativos en los que se brinde el servicio de comedor/vianda, se tomarán muestras obligatoriamente de comidas elaboradas. En aquellos en que se brinde servicio de refrigerio se tomará muestra de sándwich. Donde se preste solamente el servicio de desayuno se tomará muestra de la bebida elaborada (leche con mate cocido, leche chocolatada). En las escuelas infantiles (población de 1 a 3 años) se tomará muestra de comidas elaboradas. En los jardines maternos se deberán tomar muestras de los biberones preparados, listos para el consumo y de las preparaciones finales procesadas para niños de seis (6) meses a un (1) año. En los establecimientos educativos donde se preste el servicio a niños celíacos se deberá realizar, un análisis como mínimo en el que se evalúe la ausencia de gluten. En las plantas elaboradoras se realizarán controles de laboratorio una vez por mes, priorizando las comidas elaboradas y sándwiches, en aquellas donde no haya elaboración se tomarán productos envasados. Asimismo, los diferentes establecimientos educativos que funcionen en un mismo edificio, es decir, en el mismo domicilio, también serán considerados 1 (un) sólo establecimiento a los fines de los controles para la misma categoría tipo de servicios. Cada una de las empresas adjudicatarias contará al inicio de la prestación con el listado de los establecimientos adjudicados donde se consignarán la cantidad de cocinas, así como los establecimientos que comparten la misma dirección a los efectos de establecer los puntos de control, provista por la Gerencia Operativa de Comedores, con copia a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y cualquier modificación que se produzca durante la vigencia del presente pliego. Dichos controles (tanto en establecimientos como en plantas elaboradoras) se realizarán con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipula Código Alimentario Argentino o la Legislación de Referencia (ICMSF), la misma deberá ser detallada en el Protocolo (DGHYA) y deberá adjuntar el acta de toma de muestra correspondiente firmada por la conducción docente. Se tomarán como parámetros microbiológicos para comidas *preparadas* y *sandwicherías*, los especificados en el art. N° 156 tris del Código Alimentario Argentino. Los laboratorios deberán ajustarse a las Buenas Prácticas de acuerdo a las pautas generales de calidad enunciadas en la NORMA ISO/IEC 17025:2005, al igual que los protocolos de análisis que deberán ser redactados como lo especifica dicha norma y de acuerdo a los arts. 6 y 156 tris del C.A.A. En las plantas elaboradoras, se deberá conservar una ración (muestra testigo) del menú del día, sea comedor, vianda, o refrigerio según corresponda en cada caso, durante un mínimo de dos (2) días colocado en heladera, con fecha de elaboración y envuelta, la misma podrá ser solicitada por personal de contralor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por el laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas deberán ser remitidos a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y a la Dirección General de Servicios a las Escuelas para su conocimiento durante el transcurso del mes posterior al vencido, por ejemplo los resultados de las muestras del mes de marzo deberán entregarse antes del día 30 de abril. Además, deberán estar disponibles en las plantas de elaboración para su verificación y/o evaluación cada vez que lo requiera personal técnico de contralor, designado por el Ministerio de Educación. La falta de envío de los resultados en tiempo y forma será considerada como incumplimiento del presente artículo conforme a lo establecido en el art 91°, del presente pliego. Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el Libro de Órdenes y la foja del mismo en el acta de toma de muestra.

²³ En el JM 6 DE 2 (Concesionario Sucesión Rubén Martín SA) no se registraron informes de control de alimentos presentados ante la DGSE correspondientes al primer semestre.

5. Se observó que el 30,10%²⁴ (31 de 103) de las actas de toma de muestra agregadas a los informes de control bromatológicos presentados ante la DGSE no cuentan con la firma de la autoridad escolar tal como lo indica el PBCP (Art. 35°).
6. Se observaron irregularidades en el 16,50% de los informes bromatológicos (17 de 103) presentados ante la DGSE:
 - ✓ En el 14% de los casos²⁵ (14 de 103) el acta de toma de muestra no tiene un número que la identifique y en 3 informes bromatológicos correspondientes al mismo establecimiento²⁶, no se acompaña la correspondiente acta de toma de muestra.
7. No se encontraron en los libros de órdenes de 14 escuelas²⁷ las actas de toma de muestra correspondientes al 41% de los informes bromatológicos (42 de 103) presentados ante la DGSE. En los libros de órdenes sólo se dejó constancia del retiro de una muestra por parte de un representante del laboratorio, sin copia y/o constancia del acta de toma de muestra y sin firma y sello de la autoridad escolar.
8. En 1 establecimiento escolar²⁸ se detectaron registros de toma de muestra de alimentos cuyos informes bromatológicos no fueron presentados ante la DGSE.

Visitas a los establecimientos escolares

• Reclamos registrados en el Libro de Ordenes

9. Se observó en un establecimiento escolar²⁹ donde se presta el servicio de comedor, el labrado de 4 actas³⁰ por incumplimientos al Art. 91° Inc. 3.2. y 9.2 y no se registró inicio de expediente por

²⁴ Sucesión Rubén Martín S.A JM 6 DE N°2, Alfredo Grasso EI 5 DE 04, Dassault JIN A DE 5, Spataro S.R.L., JM 9 DE 6, Ferrarotti SA JII 6 DE 7, Siderum JM 8 DE 9, Siderum JIC 3 DE 9, Enrique Tavolaro S.R.L EI 5 DE 16, Hispan-Torrado UTE JIN E DE 17, Hispan-Torrado UTE JM 6 DE 18.

²⁵ EI 6 DE 6 Concesionario Servir*c (se relevaron 8 informes de control bromatológico) EI 4 DE 8 Concesionario Compañía Alimentaria Nacional SA (se relevaron 4 informes de control bromatológico), JII 8 DE 10 Concesionario SIAL SA (se relevaron 2 informes de control bromatológico)

²⁶ JII 4 DE 15 Concesionario Servicios Integrales Food & Catering SRL (son tres informes de laboratorio correspondientes al análisis de: 1) Leche chocolatada, Vainillas caricias x 2 u2) Polenta con salsa fileto y manzana con alfajor Vimar de dulce de leche y 3) Fideos tirabuzón con salteado de pollo y gelatina. Alfajor Vimar)

²⁷ JM6 DE 2 Sucesión de Rubén Martín. EI 5 DE 4 Alfredo Grasso, JIN A DE 5 Dassault, JM 9 DE 6 Spataro SRL, JII 6 DE 7 Rodolfo Ferrarotti SA, EI 6 DE 6 Servir*c SA, JM 8 DE 9 Siderum, JIC 3 DE 9 Siderum, JIN 8 DE 10 SIAL, JII 1 DE 12 Treggio SRL, JII 4 DE 15 Servicios Integrales Food & Catering SRL, JIN E DE 17 Hispan Torrado UTE, JM6 DE 18 Hispan Torrado UTE, EI 11 DE 20 Díaz Vélez SRL.

²⁸ JII 6 DE 7 Rodolfo Ferrarotti SRL a foja 678 y 1277 del libro de órdenes.

²⁹ JII N° 6, DE 7

³⁰ **Acta N° 752** de fecha 10/4/2015 – Artículo 91, Inciso 9.2 Armario de depósito de víveres y cocina con óxido (Fs. 963 Libro de Órdenes) Heladera industrial con puerta y piso oxidado. Burletes rotos. Inciso 3.2 falta malla metálica en la puerta de la cocina (Fs. 963 y 959). **Acta N° 400** de fecha 28/4/2015 – Artículo 91, Incisos: 3.2 Falta malla metálica en puerta de cocina al exterior (reincidencia del Acta 752); Inciso 9.2 Armario de cocina de víveres secos con óxido (reincidencia Acta 752); Inciso 5.1 Falta de higiene en el piso del comedor. **Acta N° 785** de fecha 13/08/2015 – Artículo 91, Inciso 3.2 Falta malla metálica en puerta de cocina al exterior. **Acta N° 792** de fecha 2/10/2015 – Artículo 91, Inciso 9.2 Horno industrial en regular estado, faltan ladrillos refractarios, 4 homallas no funcionan y la puerta no cierra. Falta colocar filtro en la campana extractora. Estantes del armario con óxido. Inciso 3.3 La malla metálica colocada en la puerta de la cocina no cubre la totalidad de la abertura.

	penalidad (Concesionario Rodolfo Ferrarotti SA). • Documentación concesionario, Control de Plagas y Limpieza de Tanques de Agua 10. De las 27 instituciones visitadas, respecto al requisito de contar con el curso de buenas prácticas y la libreta sanitaria vigente, en 2³¹ instituciones los concesionarios no cumplen con la totalidad de los requisitos³². 11. De las 27 instituciones visitadas, en 12 de ellas³³ (44,44%) los concesionarios no cumplen con las exigencias respecto del seguro de ART: en 8 instituciones³⁴ se pudo corroborar la constancia de ART pero no figuraba en la nómina la totalidad de los empleados asegurados; en 2 instituciones³⁵ no se encontró la constancia del seguro de ART; en otros 2 casos³⁶ se encontraba la ART vencida al día de la visita³⁷. 12. Respecto al control de plagas mensual: ✓ De las 27 instituciones visitadas, en 10³⁸ de ellas no se encontraron los comprobantes de todos los meses correspondientes del control mensual. 13. De las 27 instituciones visitadas, 3³⁹ de ellas no se encontraron los certificados de limpieza de tanque de agua vigentes. • Sobre las preparaciones del servicio De las 27 escuelas visitadas, 24 escuelas brindan servicio de almuerzo (21 con elaboración en la cocina escolar y 3 con vianda caliente). Las tres restantes, brindan servicio de refrigerio (dos) y una de ellas
--	---

³¹ Concesionario Sucesión de Rubén Martín SA (JM 6 DE 2), Concesionario Enrique Tavolaro SA (EI Nº 5 DE 16)

³² El auditado manifiesta en su descargo que durante el ciclo lectivo 2017 “observó que las Libretas Sanitarias y los cursos de BPM del personal de cocina del JM Nº 6 DE 2º y de la ESC INF Nº 5 DE 16 estaban vigentes” y que “en la EI Nº 5 DE 16, un nuevo integrante del personal de cocina no poseía certificado de curso de BPM, por lo cual solicitó por medio del libro de órdenes que se lo inscriba para realizar el curso y se labró acta de sanción Nº 2119 (actas de verificación Nº 18865 y 18184)” Cabe aclarar que no acompañó en su descargo, copia de las mencionadas actas.

³³ Concesionario Sucesión Rubén Martín: JM 6 DE 2, Concesionario Arkino: JII 2 DE 1 y EI 2 DE 14, Concesionario Carmelo A Orrico: EI 8 DE 4, Concesionario Bagala SA: JII 3 DE 13, Concesionario Lamerich: EI 5 DE 2, Concesionario Alfredo Grasso: EI 5 DE 4, Concesionario Friends Food: Jardín insauro 1 DE 4 y EI 6 DE 20, Concesionario SIAL: JII 8 DE 10, Concesionario Treggio SRL: JII 1 DE 12, Concesionario Hispan Torrado: JIN E DE 17.

³⁴ Concesionario Sucesión Rubén Martín: JM 6 DE 2, Concesionario SIAL: JII 8 DE 10, Concesionario Treggio SRL: JII 1 DE 12, Concesionario Hispan Torrado: JIN E DE 17, Concesionario Bagala SA: JII 3 DE 13, Concesionario Arkino: JII 2 DE 1, Concesionario Carmelo A Orrico: EI 8 DE 4, Concesionario Alfredo Grasso: EI 5 DE 4.

³⁵ Concesionario Lamerich: EI 5 DE 2, Concesionario Arkino: EI 2 DE 14.

³⁶ Concesionario Friends Food: EI 6 DE 20 y Jardín Insauro 1 DE 4

³⁷ El auditado manifiesta en su descargo que “durante el ciclo lectivo 2017, se verificó que en todas las escuelas mencionadas se encuentra la póliza de seguro de ART vigente y el listado de personal cubierto (Actas de verificación Nº 18865, 18867, 18033, 18862, 18869, 1888 y 18874) salvo en el JII Nº 2 DE 1 y la EI Nº 2 DE 14, en las cuales se observó que falta el listado de personal cubierto por la ART; y en la EI Nº 5 DE 2 que no poseía la póliza de ART ni el listado de personal cubierto y se solicitó por medio del libro de órdenes”. Cabe aclarar que no acompañó en su descargo, copia de las mencionadas actas.

³⁸ EI 8 DE 4, JM 6 DE 2, JII 8 DE 10, EI 2 DE 14, JIN E DE 17, JM 9 DE 6, JII 6 DE 7, EI 4 DE 8, JII 3 DE 13, JIC 3 DE 9

³⁹ EI 6 DE 20, EI 5 DE 2, JII 6 DE 7. En dos escuelas estaba el certificado recientemente vencido. En la EI 6 DE 20 venció el 13/09/16 la visita se realizó el 16/09/16, en la EI 5 DE 2 venció el 02/05/16 la visita se realizó el 13/09/16 y en el JII 6 DE 7, el certificado venció el 03/02/16, la visita se realizó el 07/09/16, y se presentaron varios reclamos para que la empresa encargada realice la limpieza de tanque correspondiente.

únicamente servicio de desayuno.
Se controlaron gramajes de los ingredientes de cada preparación⁴⁰ como así también del plato final servido contemplando los componentes que lo forman.

14. No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego⁴¹ según el siguiente detalle:
 - a) Se constató un déficit de hasta el 30 % en el gramaje de los ingredientes que forman parte de la elaboración del almuerzo del día en 19⁴² escuelas;
 - b) Se constató un déficit mayor al 30 % en los ingredientes que forman parte del almuerzo en 7⁴³ escuelas;
 - c) Se constató un déficit mayor al 50 % en los ingredientes que forman parte del almuerzo en 8⁴⁴ escuelas;
 - d) Se constató un déficit del 100 % en los ingredientes que forman parte del almuerzo en 11⁴⁵ escuelas;
 - e) Se constató un déficit de hasta el 30% en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo en 21⁴⁶ escuelas;
 - f) Se constató un déficit mayor al 30 % en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo en 12⁴⁷ escuelas;
 - g) Se constató un déficit mayor al 50 % en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo en 4⁴⁸ escuelas.

15. No se cumple con las temperaturas del servicio⁴⁹.

Se realizaron 187 mediciones de temperaturas, de las cuales 134

⁴⁰ Por ejemplo: Lista N° 15 del Mosaico Comedor-Invierno en el cual el menú es milanesa con puré de papas, se define como preparación final (componente) al puré y la milanesa por otro lado. Se define como ingrediente a todos los alimentos requeridos en el PBCP para la preparación en si misma: papa, leche, manteca.

⁴¹ Anexo A – Lista de Ingredientes.

⁴² JII N° 4 DE 3 – Caterind SA; EI N° 6 DE 6 Servir C SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro SRL; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 4 DE 11 – Alimentos Integrados SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrados Foods and Catering; EI N° 5 DE 16 – Enrique Tavolaro; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino; EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; EI N° 6 DE 6 – Servir C SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; EI N° 5 DE 16 – Tavolaro; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods.

⁴³ JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; JM N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín; EI N° 6 DE 6 – Servir C; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 4 DE 11 – Alimentos Integrados; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

⁴⁴ JM N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín SA; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; JM N° 9 DE 6 – Spataro; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 8 DE 10 – SIAL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods.

⁴⁵ EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía) – Servir C SA; Jardín Maternal N° 09 DE 06 – Spataro; JII N° 06 Luis Perloti DE 07 – Rodolfo Ferrarotti; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 – Alimentos Integrados; JII N° 03 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornu) – Arkino SA; EI N° 05 DE 16° – Enrique Tavolaro; EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA.

⁴⁶ Jardín Maternal N°6 DE 2 – Suc. Rubén Martín SA; EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía) – Servir C SA; Jardín Maternal N° 09 DE 06 – Spataro; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 – Alimentos Integrados; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; JIN E Juana Manso DE 17 (N° 05) – Hispan Torrado UTE; Jardín Maternal N° 6 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA; EI N° 05 DE 02 – Lamerich SRL; Jardín Maternal N°6 DE 2 – Suc. Rubén Martín SA; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía) – Servir C SA; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 08 "Caminito" DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación; EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornu) – Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; EI N° 05 DE 16° – Enrique Tavolaro; EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20 – Friends Foods.

⁴⁷ Jardín Maternal N°6 DE 2 – Suc. Rubén Martín SA; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico; EI N° 04 DE 08 – CAN; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados; EI N° 02 DE 14 – Arkino SA; EI N° 05 DE 16° – Enrique Tavolaro JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico; EI N° 06 DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA.

⁴⁸ EI N° 04 DE 08 – CAN; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados; EI N° 05 DE 16° – Enrique Tavolaro; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA

⁴⁹ Anexo B – Pto 6.5

	corresponden a temperatura de servido, 8 a temperatura de cocción y las 43 restantes a temperatura de conservación – en frío y en caliente según corresponda. Se presentaron temperaturas inadecuadas en 82 casos; representando el 44 % del total de las mediciones tomadas. A continuación se detalla a que temperatura corresponde y su grado de incumplimiento: a) 50 % en las temperaturas de servido⁵⁰ (67⁵¹ sobre un total de 134), b) 12.5 % en las temperaturas de cocción (1⁵² sobre un total de 8) y c) 30.23 % en las temperaturas de conservación (13⁵³ sobre un total de 43). 16. Se relevaron 198 dietas especiales, de los cuales 52 pertenecen a alumnos y los 146 restantes a docentes. Se observa la falta de prescripción médica⁵⁴ en la cual se detalla el tipo de dieta requerida según la patología en 3⁵⁵ casos de alumnos (incidencia del 5.8 %) y en 34⁵⁶ casos docentes (incidencia del 23.3 %)⁵⁷. 17. No se cumple con el menú entregado a los niños⁵⁸ según el siguiente detalle: a) Se observa la elaboración y entrega de un menú no acorde a la edad de los niños en dos escuelas⁵⁹ b) Se observa el incumplimiento del menú entregado a los niños
--	--

⁵⁰ Cabe aclarar que por tratarse de niños pequeños; la temperatura de servido en caliente superior a los 60 °C puede ser elevada para la sensibilidad de los menores. De todas formas se evaluaron las mediciones tomadas teniendo en cuenta el punto de corte de temperatura establecido en el pliego vigente.

⁵¹ Las temperaturas de servido incumplidas corresponden a alimentos evaluados en todas las escuelas excepto 6 de ellas: JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; EI N° 5 DE 16 – Enrique Tavolaro; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

⁵² EI N° 8 DE 10 – SIAL SA.

⁵³ Las temperaturas de alimentos relevadas que incumplen corresponden a las siguientes escuelas: JM N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; EI N° 6 DE 6 n- Servir'C SA; JM N° 6 DE 18 – Hispan Torrado UTE; JIC N° 8 DE 19 – Carmelo Orrico y EI N° 11 DE 20 – Díaz Vélez SA.

⁵⁴ Art. 8 inc. c)

⁵⁵ EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; JIN A DE 5 – Dassault SA; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA.

⁵⁶ Las 34 prescripciones médicas faltantes se contabilizaron según el siguiente detalle: 10 dietas corresponden a la EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; 3 dietas a la EI N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico; 15 dietas a la EI N° 6 DE 6 – Servir'C SA; 2 dietas al JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; 1 dieta a la EI N° 4 DE 8 – CAN; 2 dietas a la EI N° 8 DE 10 – SIAL; 1 dieta en JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering.

⁵⁷ El auditado menciona en su descargo que “durante el año 2016 se procedió a instruir a las autoridades escolares, en las capacitaciones brindadas por personal técnico de la Subgerencia de Nutrición, para que obtengan la totalidad de la documentación requerida en las condiciones correspondientes”

⁵⁸ Los menús establecidos por el pliego se contemplan en el Anexo A – Mosaico Maternal

⁵⁹ En la EI N° 5 DE 2 se elabora un único menú para toda la comunidad escolar que va desde los 2 años hasta los 5 años. No se utiliza el Mosaico Maternal de 1 a 3 años de edad (empresa concesionaria Lamerich SA). En el JII N° 4 DE 3 se utiliza milanesas pre elaboradas/pre fritas para niños de 3 años; alimento no contemplado en las listas de menú que conforman el mosaico de maternal de 1 a 3 años (empresa concesionaria Caterind SA).

⁶⁰ El auditado manifiesta en su descargo que la EI N° 5 del DE 2 se incorporó al edificio de la Escuela Primaria N° 16 DE 2 y acompaña copia de la NO-2015-22108999-DGSE del 26/08/15, en la misma se realizan modificaciones en los menús del nivel inicial, estableciendo respecto de las escuelas que funcionan en el mismo edificio y que comparten cocina, que el concesionario puede optar entre brindar el menú de desayuno y almuerzo por grupo etario (menú de 1 a 3 años) y menú general para los niños de 4 en adelante -modificando los platos que contienen carne picada, o brindar el menú general -modificando los platos que contienen carne picada para la totalidad de los niños. Esta auditoría entiende que a pesar de que las escuelas del nivel inicial fueron agregadas cuando el pliego ya estaba vigente, esta situación ya se encontraba prevista en el mismo y en consecuencia no es una justificación de la situación expresada, y que desde el punto de vista nutricional corresponde dar prioridad al mosaico diseñado para la franja etaria.

	por presentar modificaciones en alguno de sus componentes; ya sea por reemplazo o por falta del mismo en 11⁶¹ establecimientos de los 27 visitados. Alcance del incumplimiento: 40.74%. c) Se observa la asignación del servicio refrigerios⁶² en concepto de almuerzo en dos establecimientos escolares⁶³ en los que asisten niños de 3 años de edad. Éste equipo de auditoría entiende que el servicio de refrigerio no es indicado para niños de tan corta edad como reemplazo de almuerzo ya que el mismo no cumple con los requerimientos de ingesta diaria de los nutrientes específicos para el adecuado crecimiento y desarrollo de los niños⁶⁴. d) Se observa incumplimientos en los planes de alimentación especial respecto a las patologías indicadas en las prescripciones médicas presentadas por los alumnos en dos establecimientos escolares⁶⁵. • Sobre equipamiento y vajilla⁶⁶ 18. El 96 % de los establecimientos escolares visitados⁶⁷ no posee un excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición inmediata de toda aquella vajilla que se deteriore⁶⁸. 19. En la Escuela Infantil N° 11 DE 21 (Arkino SA) se observaron platos platos de plástico firme para los niños de 2 a 5 años con presencia de ralladuras por el uso generando focos de contaminación por la retención de suciedad. 20. En el Jardín Maternal N° 6 DE 18 (Hispan Torrado – UTE): Se observa que la vianda caliente para los niños de lactario (menores de 1 año) se traslada en bandeja plástica individual de material inadecuado ya que se funde por la temperatura elevada en la que se carga el alimento en la planta elaboradora, generando pérdidas del contenido en la misma.
--	---

⁶¹ EI N° 6 DE 6 – Servir’C SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro SRL; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 4 DE 11 – Alimentos Integrados SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 5 DE 16 – Enrique Tavolaro; JM N° 6 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods SA.

⁶² Servicio alimentario compuesto por: sándwich en pan figazza de salchichón con jamón y queso más un alfajor de chocolate triple (JIC N° 8 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico). Sándwich en pan pebete de paleta y queso más una manzana (JIN A DE 5 – Dassault SA).

⁶³ JIC N° 8 DE 19 y JIN A DE 5.

⁶⁴ Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). Buenos Aires 2016. www.msal.gob.ar

⁶⁵ En la EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA: Solicitud de planes hipocalórico e hipograso y se les entrega el menú del día general compuesto por medallón de pollo pre frito con puré mixto. En la EI N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico: Solicitud de plan dietético por alergia al chocolate; se le entrega en el desayuno alfajor con baño de chocolate sin reemplazo del solido adecuado.

⁶⁶ Art N° 34 – Cláusulas Particulares PBC

⁶⁷ Se excluyen aquellas escuelas en las que se entrega solo refrigerio o desayuno.

⁶⁸ Art. N° 34

• En relación a la infraestructura

21. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a la infraestructura⁶⁹ según el siguiente detalle:

✓ Respecto al área de elaboración/manipulación de los alimentos:

a) El 14.8 % (4⁷⁰ de 27) de los establecimientos educativos no posee un cielorraso en óptimas condiciones⁷¹

b) El 43.5 % (10⁷² de 23⁷³) de los establecimientos educativos poseen desagües en mal estado de mantenimiento y/o cantidad insuficiente⁷⁴

c) El 18.5 % (5⁷⁵ de 27) posee los pisos en mal estado de mantenimiento⁷⁶

d) El 25.9 % (7⁷⁷ de 27) no posee las paredes en buenas condiciones de mantenimiento⁷⁸

e) El 20 % (5⁷⁹ de 25⁸⁰) no posee las aberturas al exterior en buenas condiciones de mantenimiento⁸¹

f) El 17.4 % (4⁸² de 23⁸³) no posee las unidades de calor en correcto estado de uso o en la cantidad suficiente para las raciones a elaborar⁸⁴

g) El 16 % (4⁸⁵ de 25⁸⁶) de los establecimientos educativos visitados no posee malla de protección contra insectos en las ventanas que se encuentran en zonas de elaboración de alimentos⁸⁷

h) El 26.09 % (6⁸⁸ de 23⁸⁹) de los establecimientos educativos no

⁶⁹ El auditado manifiesta en su descargo que: “se instruyó a las autoridades escolares para realizar el reclamo a la empresa de mantenimiento correspondiente”.

⁷⁰ EI N° 4 DE 8 – CAN; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering SRL.

⁷¹ Anexo B. Punto 3.1.2.2.

⁷² JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; EI N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Graso; JIN A DE 5 – Dassault SA; EI N° 9 DE 6 – Spataro SRL; EI N° 6 DE 6 – Servir’C; EI N° 8 DE 10 – Servicios Integrales Foods and Catering SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering.

⁷³ Queda fuera de la observación aquellas escuelas donde no poseen rejillas y desagües.

⁷⁴ PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.5.

⁷⁵ EI N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; EI N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín.

⁷⁶ PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.2.

⁷⁷ EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro SRL; EI N° 6 DE 6 – Servir’C SA; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA.

⁷⁸ PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.2.

⁷⁹ EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JIN E 17 – Hispan Torrado UTE.

⁸⁰ Quedan fuera de la observación aquellas escuelas que no poseen aberturas al exterior

⁸¹ Anexo B. Punto 3.1.2.2

⁸² JII N° 02 DE 01 – Arkino SA; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico; JII N° 06 DE 07 – Rodolfo Ferrarotti; JII N° 01 DE 12 – Treggio.

⁸³ Quedan fuera de la observación aquellas escuelas en que se brinda servicio de vianda y refrigerio en la cual no hay cocción.

⁸⁴ PBCP Anexo B. Punto 3.1.3.2.

⁸⁵ EI N° 4 DE 8 – CAN; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

⁸⁶ Quedan fuera de la observación aquellas escuelas que no poseen aberturas al exterior

⁸⁷ PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.7.

	posee una correcta ventilación – tiraje natural y/o forzada – adecuada y suficiente para evitar el calor excesivo, la condensación de vapores, la acumulación de polvo y olores extraños que puedan afectar los alimentos⁹⁰. i) El 18.52 % (5⁹¹ de 27) no posee las instalaciones de lavado y secado de manos adecuada en zonas de manipulación de alimentos⁹². ✓ Respecto al Salón Comedor: a) El 40 % (8⁹³ de 20⁹⁴) no posee las aberturas al exterior con malla mosquitera⁹⁵ b) El 21.7 % (5⁹⁶ de 23⁹⁷) no posee las sillas y mesas en buen estado de mantenimiento⁹⁸. c) El 30.4 % (7⁹⁹ de 23¹⁰⁰) no posee los artefactos de iluminación protegidos contrarrotura¹⁰¹. • Con referencia al personal de los concesionarios 22. No se dispone de la cantidad de personal¹⁰² acorde al número de raciones a elaborar y distribuir en un 24 % de los establecimientos educativos (6¹⁰³ de 25¹⁰⁴). 23. No utilizan los accesorios de su indumentaria según el siguiente detalle: a) Barbijos¹⁰⁵: en el 52.17 % de los establecimientos educativos visitados (12¹⁰⁶ de 23¹⁰⁷)
--	---

⁸⁸ EI N° 05 DE 02 - Lamerich SRL; EI N° 04 DE 08 – CAN; EI N° 08 DE 10 - Servicios Integrales de Alimentación; JII N° 01 DE 12 – Treggio; JII N° 03 DE 13 - Bagalá SA; JIN E DE 17 - Hispan Torrado UTE.

⁸⁹ Quedan fuera de la observación aquellas escuelas en que se brinda servicio de vianda y refrigerio en la cual no hay cocción

⁹⁰ PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.6.

⁹¹ JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; JM 6 DE 2 - Suc. Ruben Martin SA; EI N° 04 DE 11 - Alimentos Integrados; JII N° 03 DE 13 - Bagalá SA; EI N° 05 DE 16° - Enrique Tavolaro.

⁹² PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.8.

⁹³ EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; JII N° 4 DE 3 – Caterind SA; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 4 DE 8 – CAN SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

⁹⁴ Se excluyen aquellas escuelas en las que no poseen salón comedor o no poseen aberturas al exterior.

⁹⁵ PBCP Anexo B Punto 3.1.2.7

⁹⁶ JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 4 DE 8 – CAN SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA.

⁹⁷ Se excluyen aquellas escuelas que no poseen salón comedor o reciben solo servicio de refrigerio

⁹⁸ Art. 14° PBC.

⁹⁹ JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 4 DE 8 – CAN SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

¹⁰⁰ Se excluyen aquellas escuelas que no poseen salón comedor o reciben solo servicio de refrigerio

¹⁰¹ PBCP Anexo B. Punto 3.2.7.

¹⁰² Art. 25 PBC

¹⁰³ JII N° 04 DE 03 - Caterind SA; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JM N° 09 DE 06 – Spataro SRL; EI N° 04 DE 11 - Alimentos Integrados SA; EI 2 DE 14 Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 - Servicios Integrales Food and Catering SRL.

¹⁰⁴ Hay dos establecimientos que no se encuentran alcanzados por el Art. 25° a) ya que se sirven refrigerios. Cabe aclarar que en ambos establecimientos se observó cantidad de personal adecuado para garantizar el servicio.

¹⁰⁵ PBCP Anexo B. Punto 5.8

¹⁰⁶ JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; EI N° 05 DE 02 - Lamerich SRL; JM N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martin SA; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; Jardín Maternal N° 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 06 Luis Perlotti DE 07 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación SA, EI N° 02 DE 14 Arkino SA; EI N° 05 DE 16-Enrique Tavolaro

“2017, Año de las Energías Renovables”

	b) Guantes descartables¹⁰⁸: en el 41.67 % de los establecimientos educativos visitados (13¹⁰⁹ de 23¹¹⁰) c) Plaqueta identificadora¹¹¹: en el 62.96 % de los establecimientos escolares (17¹¹² de 27) d) Calzado de Seguridad¹¹³: en el 14.81 % de los establecimientos escolares (4¹¹⁴ de 27). 24. Se observa que los baños y vestuarios para uso del personal¹¹⁵ de cocina no cumplen con los requisitos establecidos en el pliego vigente según el siguiente detalle: a) El 51.85 % (14¹¹⁶ de 27) no posee una correcta ventilación y/o iluminación f) El 92.6 % (25¹¹⁷ de 27) no posee el cartel de aviso recordatorio de lavado de manos luego de utilizar los servicios. • Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones¹¹⁸ 25. Se observó falta de higiene en diferentes áreas y/o instalaciones según el siguiente detalle: a) El 25.93 % (7¹¹⁹ de 27) en las instalaciones de la cocina b) El 27.27 % (6¹²⁰ de 22¹²¹) en los depósitos de alimentos c) El 33.33 % (1¹²² de 3¹²³) en los contenedores isotérmicos
--	---

SRL; JIN E DE 17 (N° 05) - Hispan SA - Alberto Juan Torrado UTE; JM 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE; EI N° 06 DE 20 – Friends Foods SA

¹⁰⁷ Quedan afuera de la observación aquellas escuelas en que dicho punto no se evalúa por las prestaciones alimentarias vistas.

¹⁰⁸ PBCP Anexo B. Punto 5.6

109 JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; EI N° 5 DE 04 - Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; Jardín Maternal N° 09 DE 06-Spataro SRL; JII N° 06 DE 07-Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 08 "Caminito" DE 10 – Servicios Integrales de alimentación SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E Juana Manso DE 17 (N° 05)- Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA - UTE; JM 6 DE 18- Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA - UTE; EI 11 DE 20 - Díaz Vélez SRL.

¹¹⁰ Quedan afuera de la observación aquellas escuelas en que dicho punto no se evalúa por las prestaciones alimentarias vistas.

¹¹¹ Art. 28 PBC

¹¹² JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; Jardín Isauro Arancibia – Friends Food; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JIN A DE 5 – Dassault SA; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 06 DE 07- Rodolfo Ferrarotti SRL; JIC N° 3 DE 09 - Siderum SA; EI N° 08 DE 10-Servicios Integrales de Alimentación SA; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados SA; JII N° 01 DE 12 - Treggio SRL; EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornú) - Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E DE 17 (N° 05) – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JM 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 11 DE 20 -Díaz Vélez SRL.

¹¹³ PBCP Anexo B. Punto 5.4

¹¹⁴ JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JIN E DE 17 (N° 05) - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JM 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; EI 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL

¹¹⁵ PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.10.

¹¹⁶ JII 02 DE 01 - Arkino SA; JII N° 04 DE 03 - Caterind SA; EI N° 8 DE 04-Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 5 DE 04-Alfredo Grasso; JIN A DE 5 - Dassault SA; EI N° 06 DE 06 – Servir C SA; Jardín Maternal N° 09 DE 06 -Spataro SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; EI N° 08 DE 10 –Servicios Integrales de Alimentación SA; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados SA; JII N° 03 DE 13 - Bagalá SA; EI N° 02 DE 14 – Arkino SA; JII N° 04 DE 15 -Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E DE 17-Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE.

¹¹⁷ Se incluyen todas las escuelas de la muestra a excepción de tres de ellas: EI N° 8 DE 10 – Servicios Integrales Foods and Catering; JIN N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering.

¹¹⁸ Anexo B. Punto 4

119 JII N° 02 DE 01-Arkino SA; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; JM N° 09 DE 06-Spataro SRL; JII N° 06 DE 07-Rodolfo Ferrarotti SRL; JII N° 03 DE 13-Bagalá SA; JIC N° 08 DE 19-Carmelo Antonio Orrico SRL

EI N° 06 DE 20, Friends Foods SA.

120 EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; JII 06 DE 07 - Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; JII N° 03 DE 13 – Bagalá SA; EI 02 DE 14-Arkino SA; JIN E DE 17 - Hispan SA – Alberto Torrado SA – UTE.

¹²¹ Se tienen en cuenta aquellas escuelas que prestan servicios en los cuales se requiere conservar alimentos ya su vez que posean el espacio físico como depósito de alimentos

¹²² Jardín Isauro DE 4 – Friends Foods.



	• Con respecto a las Practicas de Manipulación de Alimentos 26. 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: a) El 25.93 % (7¹²⁴ de 27) no posee planilla de registro de temperatura en las unidades de frío que garantice su óptimo funcionamiento¹²⁵ b) El 24 % (6¹²⁶ de 25¹²⁷) no conserva alimentos protegidos contra contaminación y/o rotulados dentro de las heladeras o cámaras de frío¹²⁸ c) El 26.9 % (7¹²⁹ de 26¹³⁰) no conserva los alimentos a las temperaturas adecuadas según el tipo de alimento¹³¹ d) El 77.8 % (21¹³² de 27) no posee termómetro externo o interno para el seguimiento de temperaturas de las unidades de frío en uso¹³³ e) El 53.5 % (8¹³⁴ de 15¹³⁵) no posee flujograma de trabajo para realizar el proceso de higiene y sanitización de los biberones¹³⁶. f) Se observa en la EI N° 3 DE 13 (Bagalá SA) la presencia de animales domésticos en las zonas de manipulación y servido
--	---

¹²³ Se tuvo en cuenta a las 3 escuelas que brindan servicio de vianda en la cual se aplica el uso de contenedores isotérmicos

¹²⁴ EI N° 05 DE 02 – Lamerich SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 – Alimentos Integrados SA; EI N° 02 DE 14 – Arkino SA; EI N° 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; JM N° 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; EI N° 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL.

¹²⁵ PBCP Anexo B. Punto 3.2.4. El auditado señaló en su descargo que “se instruyó al personal de cocina para que lo solucione a la brevedad”.

¹²⁶ JM 09 DE 06 – Spataro SRL; JII N° 06 DE 07 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; JII N° 04 DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JM N° 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL.

¹²⁷ Se toma en cuenta para evaluar aquellas escuelas que poseen alimentos refrigerados en stock.

¹²⁸ PBCP Anexo B. Punto 7.3

¹²⁹ EI N°6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04-Carmelo Antonio Orrico SRL; JM N° 09 DE 06 – Spataro SRL; JII N° 01 DE 12 – Treggio SRL; JM N° 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL.

¹³⁰ Se toma en cuenta para evaluar aquellas escuelas que poseen alimentos refrigerados en stock.

¹³¹ PBCP Anexo B. Punto 6.3 d)

¹³² JII 02 DE 01 - Arkino SA; EI N°6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; JII 04 DE 03 - Caterind SA; EI 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; Jardín Insauro Arancibia DE 4 – Friends Foods SA; JIN A DE 5 - Dassault SA; EI 06 DE 06 - ServirC SA; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JII 06 DE 07 - Rodolfo Ferrarotti SRL; EI 04 DE 08-Compañía Alimentaria Nacional SA; JM 08 DE 09 - Siderum SA; JIC 3 DE 09-Siderum SA; EI 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación SA; JII 03 DE 13-Bagalá SA; EI 02 DE 14 - Arkino SA; JII 04 DE 15- Servicios Integrales Food and Catering SRL; EI 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; JM 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL; EI 06 DE 20 – Friends Food SA.

¹³³ PBCP Anexo B. Punto 3.2.4. El auditado manifiesta en su descargo que “en las verificaciones realizadas durante el ciclo lectivo 2017, se observó que el personal de cocina cuenta con un termómetro externo para el seguimiento de temperaturas de unidades de frío. (Actas de verificación N° 18798, 18865, 18882, 18880, 18657, 18878, 18879, 18880, 18034, 18883, 18884, 18518, 18184, 18431, 18876 y 18885). Cabe aclarar que no acompañó en su descargo, copia de las mencionadas actas.

¹³⁴ EI 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; JM 08 DE 09 - Siderum SA; EI 04 DE 11- Alimentos Integrados SA; EI 02 DE 14 -Arkino SA; EI 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; JM 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; EI 06 DE 20 – Friends Food SA; EI 11 DE 21 - Arkino SA.

¹³⁵ Aplica a aquellas escuelas donde hay niños en edad de uso de biberón de leche.

¹³⁶ PBCP Anexo B. Punto 8.5. El auditado señala en su descargo que: “en los casos que se observa un incumplimiento con respecto a este tema, se solicita a la empresa que regularice la situación a través del libro de órdenes. En la verificación siguiente, se cotejará que se haya solucionado la anomalía. De no ser así, se tramitará la sanción correspondiente”.

	de alimentos¹³⁷. • En relación a la entrega de alimentos 27. Se observan incumplimientos¹³⁸ respecto a la confección de los remitos¹³⁹ del día según el siguiente detalle: ✓ el 48.15 % no posee firma del responsable a cargo de la recepción de la mercadería (13¹⁴⁰ casos de 27) ✓ el 37.04 % no indica la cantidad y tipo de mercadería entregada (10¹⁴¹ casos de 27) ✓ el 81.8 % de los establecimientos que reciben complemento alimentario (9¹⁴² de 11¹⁴³ escuelas); no detallan el producto entregado en el remito del día. ✓ El 24% no indica las raciones discriminadas por franja etaria (6¹⁴⁴ de 25¹⁴⁵ casos) ✓ En 3 escuelas visitadas¹⁴⁶ no figuran en el remito los alumnos que tienen contratación directa con el concesionario. ✓ En un establecimiento educativo visitado¹⁴⁷ no se detallan los almuerzos autorizados de docentes en el remito.
--	--

¹³⁷ PBCP Anexo B. Punto 4.6

¹³⁸ El auditado señala en su descargo: “en los casos que se observa un incumplimiento con respecto a este tema, se solicita a la empresa que regularice la situación a través del libro de órdenes. En la verificación siguiente, se cotejará que se haya solucionado la anomalía. De no ser así, se tramitará la sanción correspondiente”.

¹³⁹ Art. 57° - REMITOS DE MERCADERIA Y RACIONES. El adjudicatario entregará diariamente al personal de conducción de cada escuela o colegio un remito que debe indicar claramente los servicios brindados, cantidad y tipo de mercadería entregada (expresado en la unidad de medida correspondiente) y el número de raciones detallando cantidad de alumnos becados (al 50% y al 100%) y no becados, personal autorizado, docentes no autorizados, conforme la discriminación prevista en el Art. 43°, del presente pliego. discriminando la mercadería entregada para las dietas. **Para los establecimientos maternos infantiles el remito de raciones deberá estar discriminado de la siguiente manera:** - raciones destinadas a niños de 6 meses, - raciones destinadas a niños de 7 a 8 meses, - raciones destinadas a niños de 9 a 11 meses, - raciones destinadas a niños de 1 a 3 años, - raciones destinadas a niños de 4 a 5 años. Las cantidades de mercadería detalladas en el remito, deben coincidir con lo entregado. Las Autoridades Escolares controlarán la cantidad de raciones y firmarán el remito prestando conformidad a la cantidad de raciones entregadas. Si no coincidiesen las cantidades deberán dejarlo registrado en dicho remito previo a su firma.

¹⁴⁰ EI N° 8 DE 04- Carmelo Antonio Orrico SRL; JIN A DE 5-DASSAULT SA; JM 09 DE 06-Spataro SRL; JM N° 08 DE 09 - Siderum SA; JIC N° 3 DE 9 - Siderum SA; JII N° 01 DE 12 - Treggio SRL; EI N° 02 DE 14 - Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 - Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E DE 17 - Hispan SA - Alberto Torrado SA - UTE; JIC N° 08 DE 19 - Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 11 DE 20 - Díaz Vélez SRL; EI N° 06 DE 20 - Friends Food SA; EI N° 11 DE 21 - Arkino SA.

¹⁴¹ EI N° 05 DE 02 - Lamerich SRL; EI N° 5 DE 04 - Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; JIN A DE 5 - Dassault SA; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; EI N° 08 DE 10 - Servicios Integrales de Alimentación SA; JII N° 04 DE 15 - Servicios Integrales Food and Catering SRL; JM N° 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Torrado SA - UTE; JIC N° 08 DE 19 - Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 11 DE 20 - Díaz Vélez SRL.

¹⁴² JM N° 6 DE 2 - SUC. RUBEN MARTIN; EI N° 5 DE 4 - ALFREDO GRASSO; EI N° 8 DE 4 - CARMELO ANTONIO ORRICO; EI N° 6 DE 6 - SERVIRC; JM N° 9 DE 6 - SPATARO; EI N° 4 DE 8 - CAN; JM N° 8 DE 9 - SIDERUM; EI N° 5 DE 16 - ENRIQUE TAVOLARO; JM N° 6 DE 18 - HISPAN TORRADO UTE.

¹⁴³ Todos los establecimientos mencionados en la nota al pie anterior más dos escuelas de la empresa concesionaria Arkino SA que si detalla la cantidad de complementos entregados (EI N° 2 DE 14 y EI N° 11 DE 21)

¹⁴⁴ EI N° 5 DE 04 - Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; EI N° 04 DE 11 - Alimentos Integrados SA; EI N° 05 DE 16 - Enrique Tavolaro SRL; EI 06 DE 20 - Friends Food SA.

¹⁴⁵ Hay dos establecimientos que reciben el servicio de refrigerio.

¹⁴⁶ JII N° 4 DE 3 - Caterind SA; EI N° 4 DE 8 - Compañía Alimentaria Nacional SA; JII N° 4 DE 15 - Servicios Integrales Food & Catering SRL.

¹⁴⁷ JII N° 4 DE 15 - Servicios Integrales Food & Catering SRL

	28. No se entregan complementos tal como lo establece el PBCP¹⁴⁸ para los niños de 8 meses a 3 años edad. En 14 (58,33% de 24¹⁴⁹) establecimientos no se entregan y en 11 (46% de 24) la cantidad entregada no alcanza al total de la matrícula de la franja etaria (8 meses a 3 años) <u>Carpetas de Pago</u> 29. De las 44 carpetas de pago relevadas, se pudo verificar que la totalidad de los Partes de Recepción Resumen¹⁵⁰ no cuentan con la firma del responsable del área ni la firma del responsable de la DGSE. En 6 de ellos se constató también la falta el sello de los responsables del área y DGSE. 30. Se observó que en dos PRD correspondientes al concesionario Sucesión de Rubén Martín se pagan distintos valores para los servicios de comedor y desayuno respecto del mismo período para los demás concesionarios¹⁵¹. No surge de las constancias agregadas en las Carpetas de Pago la invocación de alguna causa que lo justifique¹⁵².
Conclusión	No fue posible evaluar si los recursos fueron asignados de manera eficaz, eficiente y económica debido a no contar con la totalidad de la información requerida en forma apropiada y oportuna¹⁵³. Correspondería al momento de elaborar el nuevo pliego establecer con claridad la entrega de los complementos para los niños de 8 meses a 3 años precisando pautas claras al respecto, readecuando el valor de la ración de comedor/vianda para la franja etaria en cuestión. Con respecto a los menús diseñados para los niños de 1 a 3 años¹⁵⁴ debe cumplirse lo establecido en el pliego, dándole prioridad a la

¹⁴⁸ Anexo A. “Maternal – Inicial 2014-1016. Indicaciones Generales. Jardín Maternal. ... Complementos”. En el IP 02.05.02 se observó que no había diferencia en el valor de la ración del servicio de almuerzo/vianda para los alumnos del nivel inicial y los del nivel primario, cuando el PBCP establece mosaicos y gramajes diferentes para las distintas edades. El organismo auditado en su descargo señaló que el valor de la ración es el mismo ya que “además del menú de almuerzo/vianda caliente, se brinda un complemento para consumir a media mañana o media tarde”

¹⁴⁹ No se tomaron en cuenta las escuelas que reciben refrigerios y la que no brinda almuerzo para esa edad.

¹⁵⁰ El Parte de Recepción Resumen detalla por concesionario la cantidad de escuelas y los importes a pagar en una quincena, con su respectivo número de PRD. En el mismo hay un apartado que dice “Para uso exclusivo de la DGSE” y debajo hay dos espacios para firmar. En uno de ellos dice “firma y sello responsable área” y el otro dice “firma y sello responsable DGSE”

¹⁵¹ PRD 1089913 y PRD 1120176 (valor ración comedor: \$40,38, valor ración sólido desayuno: \$4,66) Para el resto de los concesionarios 25,08 y 3,14)

¹⁵² El auditado señala en su descargo que se trata de una redeterminación de precios que da origen a esta diferencia. Cabe aclarar que cuando le fue requerido el auditado se negó a proporcionar la información al respecto.

¹⁵³ Normas de Control Interno SIGEN. ... Normas de Actividades de Control – DOCUMENTACIÓN. La estructura de control interno y todas las transacciones y hechos significativos, deben estar claramente documentados, y la documentación debe estar disponible para su verificación. ... Normas de Actividades de Control - Niveles definidos de autorización. Los actos y transacciones relevantes sólo pueden ser autorizados y ejecutados por funcionarios y empleados que actúen dentro del ámbito de sus competencias. NORMAS DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN. Información y responsabilidad. La información debe permitir a los funcionarios y empleados cumplir sus obligaciones y responsabilidades. Los datos pertinentes deben ser identificados, captados, registrados, estructurados en información y comunicados en tiempo y forma adecuados. ... NORMAS DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN. Calidad de la información. La información disponible en el organismo debe cumplir con los atributos de: contenido apropiado, oportunidad, actualización, exactitud y accesibilidad.

¹⁵⁴ Al utilizar el mosaico de menú general incluyendo a los niños de 3 años se incluyen alimentos en las listas de menú no recomendables para la edad. Si bien las comidas pueden parecer similares, los ingredientes que las componen no lo son, por ejemplo: en el Mosaico de Verano Niños de 1 a 3 la lista N°11 corresponde a fideos moño con bechamel de jamón y pollo y el Mosaico Verano General la lista N° 11 corresponde a fideos a la vienesa que incluye salchicha (alimento no recomendable para esa

“2017, Año de las Energías Renovables”

	alimentación de los niños de la forma en la que ya se encuentra prevista por sobre las cuestiones operativas de las empresas adjudicatarias. Por esta misma razón correspondería adecuar el servicio de almuerzo a las escuelas que reciben refrigerios. Por otro lado y como ya se ha manifestado reiteradamente, el mecanismo de control de alimentos implementado en el pliego (Art. 35º) sigue resultando insuficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo.
--	---

edad). En el mismo Mosaico de 1 a 3 años la lista N° 2 corresponde a milanesa con ensalada de papa y huevo y en el mosaico general, la lista N° 2 se utiliza milanesa pre frita tipo patynesa (alimento no recomendable para esa edad). En el de 1 a 3 años el pliego estipula que se utilice cortes vacunos magro como ser bola de lomo y/o nalga. En el mismo mosaico la lista N° 12 corresponde para el menú de 1 a 3 años carne a la cacerola con ensalada de arroz tomate y huevo mientras que el general corresponde a Medallón de pollo con ensalada de arroz tomate y huevo (el medallón de pollo es un alimento pre frito – no recomendado para la edad). Anexo A del PBCP.

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