



AUDITORIA GENERAL  
DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

“2024- Año del 30 Aniversario de la Autonomía de la Ciudad de Buenos Aires”

---

## Auditoría de la Ciudad de Buenos Aires

### Informe Ejecutivo

**Número:**

Buenos Aires,

- **Fecha de Aprobación:** 18/09/2024
- **Código de Proyecto:** 22302
- **Denominación del Proyecto:** Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria
- **Tipo de Auditoría:** Legal y Financiera
- **Dirección General:** Dirección General de Educación
- **Período Bajo Examen:** 2022

**Objeto:**

Unidad Ejecutora N° 582 – Dirección General Servicios a las Escuelas Programa Presupuestario N° 51 “Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria”.

**Objetivo:** Controlar los aspectos legales, técnicos y financieros del objeto.

**Alcance:**

Examinar la adecuación legal, financiera y técnica de los procesos de la adjudicación de

alimentos Nro. 7192/1818 y LPU 21.

**Limitaciones al Alcance:** No hubo.

**Observaciones Relevantes:**

A la Gestión

1. No fueron publicados por el área pertinente en el Boletín Oficial de la CABA, treinta y dos (32) Actos administrativos emitidos por el Ministerio de Educación (Resolución) que tuvieron por objeto la modificación de partidas presupuestarias.
2. Se observó la incorrecta imputación presupuestaria en trece (13) legajos de pago, atento que servicios prestados a determinadas actividades se devengaron a otras.
3. En quince (15) casos de legajos de pago la factura presentada por la empresa para su pago no discrimina el tipo de servicio.
4. No se encuentran publicados los actos administrativos referidos a la aplicación de penalidades con descuentos aplicados.
5. Deficiencias en la planificación del proceso licitatorio de un servicio habitual que impiden la continuidad del mismo con contratos de manera continua.
6. Se constató en el expediente de contratación, documentación agregada que no respeta un orden cronológico.
7. Se advierte una demora de 4 meses entre la fecha de apertura de ofertas (marzo 2022) y la preadjudicación de las mismas (julio 2022) en razón de que los oferentes no acompañan en la oferta la totalidad de la documentación necesaria y requerida por el pliego y se les otorga plazos para hacerlo, que no están previstos en él.

8. No hay constancias de las notificaciones a los oferentes que intimen a adjuntar documentación lo cual impide verificar si existió un plazo perentorio y se dio cumplimiento al mismo.

9. El PB y CP adolece de claridad en cuanto a la obligatoriedad de la inspección previa de las plantas elaboradoras previo a la adjudicación.

10. Se observó durante las visitas que 4/18 empresas proveerían servicio a través de sociedades relacionadas, atento que en dos establecimientos escolares se observó personal de otro concesionario prestando servicio y en un establecimiento escolar se observó la entrega de alimentos por un vehículo de otra empresa ajena a la adjudicación de esa empresa prestadora. Sin embargo, no consta en el expediente de contratación excepciones expresas al Art. 20º respecto a la exclusividad en el uso de las instalaciones de la planta elaboradora.

11. No surge del análisis de las ofertas realizado por la CEO, constancias que den cuenta de cómo se ponderó y consideró asignar el puntaje a cada oferente que luego resultó adjudicado.

12. El mecanismo establecido por los pliegos de condiciones particulares para acreditar la capacidad técnica del oferente no resulta idóneo y suficiente ya que sólo se sustenta en declaraciones juradas. Por otra parte, si bien es cierto que es facultad de la CEO comprobar la capacidad declarada en la oferta, de los expedientes compulsados no surgen constancias de que la CEO haya verificado la veracidad del contenido de las declaraciones juradas presentadas por los oferentes.

El equipamiento gastronómico, las cámaras frigoríficas, el equipo de generación de energía eléctrica que exigen los artículos 20º inc a), f), g) y 73º inc. c), e) del PB y las declaraciones juradas no resultan suficientes para acreditar su existencia y su funcionamiento adecuado.

13. El mecanismo establecido en el pliego mediante el cual los oferentes declaran su “aptitud para contratar” no resultó idóneo para acreditar que no se encontraban

inhabilitados (comprendido en las inhabilidades que señala la Ley 2095 Art. 96). Cabe aclarar que de los expedientes compulsados no surgen constancias de que la CEO haya verificado la veracidad del contenido de las declaraciones juradas presentadas por los oferentes.

14. El PByCP no establece un mecanismo que permita evaluar el compromiso que deben asumir los oferentes de prestar el servicio cumpliendo con la Ley 1854.

Algunos oferentes presentan una declaración jurada en la que manifiestan su compromiso, pero no todos.

15. El Art. 35° del PByCP no implementa un mecanismo de control suficiente atento que el análisis bromatológico de alimentos recae sólo sobre el concesionario, no establece, por tanto, control por oposición. De esta manera, el autocontrol no garantiza la efectiva aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo.

16. El PByCP (Anexo A) no contempla un mosaico para el servicio que se brinda al Programa CAI (Centro de Actividades Infantiles) que funciona los días sábados. En la visita realizada al establecimiento de la muestra (CAI EE 7 DE 19), la representante técnica del concesionario readaptó a su criterio el mosaico general de primaria.

17. Se controlaron ochenta y un (81) preparaciones de alimentos en total, de los cuales setenta y dos (72) corresponden a componentes de un menú del servicio de almuerzo - aquellos que forman parte de un producto final - y los nueve (9) restantes corresponden a alimentos requeridos para la preparación del refrigerio.

Se presentaron déficit de gramaje en la ración en un 27 % del total controlado (22/81); de los cuales:

10 de ellos presentan un déficit que oscila entre un 10 y un 29 % y

los 12 restantes presentan un déficit igual o mayor al 30 %.

18. Se realizaron 174 mediciones de temperaturas, de las cuales 123 corresponden a temperaturas de servido, 13 a temperaturas de cocción, 34 a temperaturas de conservación en frío y los 4 restantes a temperaturas de conservación en caliente.

Se presentaron temperaturas inadecuadas en:

a) el 55.3 % en las temperaturas de servido (67 sobre un total de 123); b) el 7.7 % en las temperaturas de cocción (1 sobre un total de 13); c) el 38.2 % en las temperaturas de conservación en frío (13 sobre un total de 34); d) el 75 % en las temperaturas de conservación en caliente (3 sobre un total de 4).

19. Se observa que en el 31,2 % (29/93) de las prescripciones médicas presentadas en los establecimientos escolares por parte de los alumnos y/o docentes cuando se solicita un plan de alimentación especial; no se encuentran con fechas vigentes.

20. Se observaron cambios en el menú servido sin la autorización de la DGSE; a continuación, se detallan las modificaciones observadas:

Escuela Técnica N.º 20 DE 5 (Arkino SA): Se modificó la guarnición con agregado de zanahoria y se reemplazó el postre de chocolate por fruta.

Escuela Infantil N° 8 DE 10 (Servicios Integrales de Alimentación): No fue elaborado el menú de 9 a 11 meses unificando el menú con los niños mayores de 1 año.

Escuela Infantil N° 6 DE 6 (Servir'C): Se modifica la guarnición del puré sin el agregado de la salsa blanca

Escuela N° 18 DE 14 (Enrique Tavolaro): Se reemplaza el sólido y la infusión del servicio del desayuno

Escuela Infantil N° 5 DE 4 (Alfredo Graso): Se reemplaza la guarnición de vegetales por arroz con manteca

Escuela N° 4 DE 1 (Spataro): Se realiza la ensalada de zanahoria con el vegetal cocido y no en crudo como lo indica el pliego.

**Conclusiones:**

Las evidencias obtenidas durante el proceso auditor permiten afirmar una razonable ejecución legal y financiera durante el período auditado, con arreglo a las observaciones vertidas en el acápite correspondiente.

La gestión presupuestaria estuvo atravesada por el cumplimiento en materia de devengado de dos licitaciones, la anterior con consecuencias hasta la mitad del ejercicio y la vigente (2022/2025) a partir de ella.

Desde la perspectiva legal ésta AGCBA aporta la necesidad de recepcionar lo observado a los pliegos para un mejor funcionamiento del servicio de asistencia alimentaria y acción comunitaria, así como la verificación in situ de su contenido. Asimismo, acciones de mejora en el control interno, en particular en el proceso administrativo – inspectivo de la Unidad Ejecutora con el fin de evitar desvíos no deseados.

**Palabras Clave:** DGSE; Alimentos; Menú; Asistencia; Alimentaria; Comedores, Concesionarios; Pliegos.

**-Se encuentra embebido el Informe Final-**

