



Por un sistema de alimentación universal y de calidad en las escuelas de la Ciudad

La comunidad educativa se organiza para rediscutir y modificar el sistema de alimentación en las escuelas de la Ciudad.

Por Jonatan Baldiviezo, María Eva Koutsovitis y Alejandro Volkind

Tortillitas de verdura sin verdura, medallones de pescado con más almidón que proteínas, madalenas, productos ultraprocesados para bebés de un año son algunos de los resultados a los que llegaron las cooperadoras y comunidades de las escuelas de CABA cuando fiscalizaron el servicio de comedores escolares que reina en la Ciudad desde hace 30 años.

A ese diagnóstico hay que sumarle enormes trabas a la hora de inscribirse a la beca alimentaria, viandas y porciones que no cumplen con los gramajes establecidos en los pliegos y una reducción sistemática de las raciones enviadas a las escuelas por parte de las empresas dedicadas a proveer a los comedores escolares.

Ahora, el GCBA pretende continuar por cuatro años más con este servicio y convocó a una [licitación pública](#) que está pensada para que todo siga igual. El 11 de marzo se abrieron los sobres con las ofertas presentadas por las empresas y en breve, la Comisión evaluadora dará a conocer qué concesionarias tendrán la responsabilidad de garantizar el servicio de comedor en cada escuela. Un negocio de más de 50 mil millones de pesos (\$50.055.347.712) que ya tendría ganadores anticipados –las 19 empresas que hoy en día se ocupan del servicio- y perdedores asegurados: les estudiantes de la Ciudad

Si incumpliste no me acuerdo

En este proceso, el Ministerio de Educación de la Ciudad otorgará un puntaje a cada una de las ofertas a partir del análisis de diferentes ítems. Por ejemplo, si la empresa tiene una planta elaboradora propia o con cuántos vehículos con equipos de refrigeración cuenta. Dentro de los requisitos con mayor puntuación, se encuentran la antigüedad como proveedora del GCBA y, en la provisión del servicio de comedores. El detalle que olvida de calificar el pliego es si la empresa tuvo sanciones durante la licitación anterior.

De esta forma, empresas como Lamerich S.R.L., que en la primera y única semana presencial del ciclo lectivo 2020 [intoxicó a más de 100 estudiantes](#) de seis escuelas donde es proveedora de “alimento”, no sufrirán ninguna reducción de puntaje. Lo que se pondera es que la empresa ya tenga experiencia, no importa cuán desastrosa haya sido. En el expediente brilla por su ausencia algún dictamen del gobierno porteño donde hagan un balance de lo actuado por las empresas. Cada licitación es un borrón y cuenta nueva.

Antecedentes - Años de Prestación

AÑOS	PUNTOS
De 1 a 3	1
De 4 a 10	6
Más de 10	12

Antecedentes - Cantidad Simultánea de Raciones Atendidas

Raciones Simultáneas	PUNTOS
De 1000 A 2000	4
De 2001 A 3000	8
De 3001 A 4000	10
Más de 4000	12

Somos los mismos de siempre

Otro rasgo a destacar es que, sólo para participar de la licitación, cada empresa debe abonar por anticipado 795.000 pesos. Este importe, aclaran desde el GCBA, no será devuelto a los adquirentes en ningún caso, “aun cuando por cualquier causa se dejara sin efecto la licitación o se rechazaran todas las ofertas”. El abultado valor del [pliego](#) y su no devolución funcionan, en los hechos, como un disuasor para cualquier cooperativa o pyme

que quiera participar de la convocatoria y reduce a un puñado, las empresas aptas para resultar ganadoras.

Empresas proveedoras 2018 - 2020

Licitación Pública
Nº 550-0047- LPU18 TOTAL ADJUDICADO
\$ 6.714.315.602,04

Razón Social	Total Pre adjudicado
Sucesión de Rubén Martín S.A.-Siderum S.A. U.T.E	\$ 656.462.443,05
Lamerich S.R.L.	\$ 651.637.734,33
Dassault S.A e Hispan S.A.-Unión Transitoria	\$ 613.823.488,50
Arkino S.A	\$ 599.248.454,67
Compañía Alimentaria Nacional S.A	\$ 545.897.241,54
Servicios Integrales de Alimentación S.A	\$ 442.576.282,80
Friends Food S.A	\$ 382.487.647,50
Carmelo Antonio Orrico S.R.L.	\$ 368.486.537,79
Alfredo Grasso	\$ 339.327.980,16
Spataro S.R.L	\$ 252.480.146,19
Diaz Vélez S.R.L	\$ 232.513.804,20
Alimentos Integrados S.A.	\$ 226.340.930,13
Bagala S.A	\$ 221.143.908,57
Enrique Tavolaro SRL	\$ 198.962.446,95
Rodolfo Ferrarotti SRL	\$ 164.645.290,11
Treggio SRL	\$ 159.548.107,59
Caterind S.A.	\$ 117.042.527,73
Servir 'C S.A.	\$ 84.872.372,07
Servicios Integrales Food and Catering SRL	\$ 41.251.400,25

Ganadores anticipados

Los requisitos enumerados en la licitación permiten sospechar que el Gobierno de la Ciudad continuará dejando la alimentación escolar en manos de las mismas 19 empresas contratadas desde hace años, y en algunos casos, décadas, pese a las reiteradas denuncias

que año tras año realizan familias, docentes y hasta organismos públicos (la Auditoría de la Ciudad llegó a llamarlos “incumplidores seriales”) por el pésimo servicio que brindan.

Son empresas que:

a. Durante la pandemia se encargaron de proveer la Canasta Escolar Nutritiva, cobrando sobrepuestos al gobierno porteño de hasta el 50%, [tal como denunciarnos en otros informes desde el Observatorio del Derecho a la Ciudad \(ODC\) y el Instituto de Pensamiento y Políticas Públicas \(IPYPP\)](#).

b. Adujeron que más de un tercio del costo de los bolsones de comida correspondía a “mano de obra”, mientras que por un lado [reducían el sueldo de sus trabajadorxs entre un 25% y un 50% y, por el otro, pedían y recibían el ATP](#) (Programa de Asistencia de Emergencia al Trabajo y la Producción).

c. No tienen obligación de presentar balances comerciales ante la Inspección General de Justicia (IGJ), como el caso de Lamerich S.R.L., que pese a [manejar contratos con el gobierno porteño por 613 millones de pesos](#) sólo en 2020, está inscripta como una Sociedad de Responsabilidad Limitada, tal como se dio a conocer en El Cohete.

d. Mantienen contratos millonarios con el gobierno porteño y al mismo tiempo registran [abultadas deudas](#) con el Banco Ciudad, situación que no les impide presentarse y ganar las licitaciones a las que convoca el Ejecutivo que encabeza Rodríguez Larreta.

La Comunidad Educativa se organiza

En este contexto, familias, cooperadoras y organizaciones políticas y sociales comenzaron a reunirse y articular para definir y llevar a cabo acciones para modificar radicalmente el sistema de alimentación escolar en la Ciudad.

En esta dirección, bajo la consigna “¡Nuestrxs hijxs tienen derecho a una buena alimentación escolar!”, lanzaron la [“Campaña por una alimentación de calidad y gratuita para todxs, con la participación de la comunidad educativa”](#)

Universalizar el servicio

El primer punto que resalta es que, en la Ciudad, el sistema de alimentación escolar es una política social focalizada, no incluida en la política universal del acceso a la educación pública. Es decir, en el sistema educativo no se pide ningún tipo de declaración de ingresos económicos para poder tener el derecho a ir a una escuela pública. Sin embargo, dentro de este sistema universal, se fue imponiendo una política focalizada respecto a las

becas alimentarias (a través de la Ordenanza N° 43.478 de 1989), que habilita al GCBA a generar este sistema de estudiantes becados y no becados. De esta forma, todos los años las familias -aún aquellas que no quieren recibir esas beca- tienen que llenar un formulario online donde se solicita una enorme cantidad de información y a partir de allí el gobierno evalúa a quienes adjudica o no ese beneficio.

Esta política focalizada y las trabas en su implementación –donde muchas familias ni siquiera pueden completar con éxito la engorrosa inscripción- genera que las empresas envíen a las escuelas una cantidad de raciones de comida menor de las que se necesitan.

La Constitución de la CABA, sancionada con posterioridad a la Ordenanza N° 43.478, dispone en su art. 24 que la Ciudad “asume la responsabilidad indelegable **de asegurar y financiar la educación pública**, estatal laica y **gratuita** en todos los niveles y modalidades”. Si el Sistema Alimentario Escolar está dentro del sistema educativo, como lo está, no podría existir un sistema de políticas focalizadas como es el sistema de becas alimentarias porque un sector esencial de la educación pública no sería gratuito.

Democratizar la discusión de la prestación del Servicio de Comedores en las escuelas

La Constitución de la Ciudad, en su art. 24, dispone que la ciudad “Organiza un sistema de educación administrado y fiscalizado por el Poder Ejecutivo que, conforme lo determine la ley de educación de la Ciudad, **asegure la participación de la comunidad** y la **democratización en la toma de decisiones.**”

Este mandato va en la dirección del art. 1 de la Constitución de la Ciudad que establece que “La Ciudad de Buenos Aires, conforme al principio federal establecido en la Constitución Nacional, **organiza sus instituciones autónomas como democracia participativa** (...)”.

La Ciudad no cuenta con una Ley de educación, a más de 25 años de la aprobación de la Constitución. Pero para esta situación también la Constitución tiene una respuesta en su **art. 10**: “Los derechos y garantías no pueden ser negados ni limitados por la omisión o insuficiencia de su reglamentación y ésta no puede cercenarlos”.

En consecuencia, en toda discusión de política educativa, el GCBA tiene la obligación de convocar a la “comunidad educativa” para garantizar la mayor democratización de la toma de decisiones. Esto no sucedió de forma previa a la elaboración de los [pliegos](#) de la licitación ni para pensar el sistema de provisión de alimentos en las escuelas.

El incumplimiento de la **Democracia Participativa Educativa** torna **inconstitucional y nula la convocatoria de esta licitación.**

Empresas ricas y comida pobre

Otro reclamo que se repite está relacionado con la calidad de la comida entregada. La [experiencia de la Comisión de Comedor](#) de la **Asociación Cooperadora "Cooperarte" de la Escuela de Enseñanza Media N° 3 del D.E. 7 "Osvaldo Pugliese"**, en el barrio Villa Crespo, aporta un diagnóstico preciso y documentado de la situación.

Allí, entre el 2 de septiembre y el 2 de octubre de 2019 se realizó un registro y control diario de las viandas. Los resultados dieron que un 65% de las viandas pesaba menos que lo establecido en el Pliego. También se detectó la reducción en el número de ingredientes, y guarniciones repetitivas y que ocupaban una proporción del plato mayor que la estipulada, entre otras infracciones.

A su vez, aprovechando que docentes de biología estaban trabajando contenidos vinculados a la nutrición, se planificó un experimento, para el cual se tomaron muestras de los medallones de pescado y de verdura (que figura en el menú como "tortillita de verdura", pero es un medallón rebozado).

El experimento demostró que el medallón de verdura estaba compuesto principalmente por arroz, y que el relleno del medallón de pescado da una reacción química débil de proteína (reacción de Biuret) y reacción positiva de Lugol (que ocurre cuando hay almidón). Es decir: el medallón no es de verdura y el relleno del medallón de pescado está mezclado con almidón.



Imagen: Granos de arroz en el relleno de medallones de verdura.

Todo el proceso de control y las infracciones detectadas se volcaron en un Informe para difundir en la Escuela, y en noviembre de 2019 se envió una Carta Documento a la empresa Rodolfo Ferrarotti SRL detallando las irregularidades detectadas.

Todo este proceso motivó que a la brevedad se ponga en contacto con la Cooperadora una Inspectora del GCBA, que desconocía estas irregularidades y se mostró contrariada

con la empresa. Lo llamativo es que el GCBA realiza controles de las viandas periódicamente en el Comedor.

En el **Jardín N° 2 DE 7 "Margarita Ravioli"**, las familias elaboraron una propuesta de desayuno y merienda para asegurar una oferta exclusiva de alimentos sanos y naturales, tanto en kioscos como en comedores escolares, y eliminar la oferta de alimentos y bebidas altos en azúcar, grasas y sal.

La propuesta incluye fruta, pan, leche y un mix de cereales saludables que van de quinoa inflada a pasas de uva.

Es de destacar que, en los pliegos de la actual Licitación, el servicio de comedor está presupuestado en \$318,90, el de desayuno \$37,44 y el de refrigerio en \$110,70. Es decir que, por cada magdalena con mate cocido que se sirve, el GCBA paga casi 38 pesos, y por ese medallón de pescado sin proteínas, el gobierno paga casi 320 pesos.

Por estos servicios, sólo en 2022, el GCBA va a pagarle más de 12 mil millones de pesos a las empresas ganadoras de la licitación N° 7192-1818-LPU21. Un presupuesto gigantesco que, en vez de garantizar comida nutritiva, abundante y de calidad, redundará en una pésima alimentación para los estudiantes y en gigantescas ganancias para las empresas.

La falta de seriedad y la connivencia del GCBA con las concesionarias es tal que, en la estructura de costos que aparece en los pliegos de la Licitación, no figura la ganancia estimada de la empresa. En los papeles, las concesionarias brindan el servicio de manera gratuita.

Art. 93.- REVISIÓN DE PRECIOS DEL CONTRATO

El Régimen de Redeterminación de los precios pactados en el contrato objeto de la presente licitación se rige por la Ley N° 2.809 (texto consolidado según Ley N° 6.347) y su reglamentación. Se regirá por la estructura de costos estimada siguiente:

ESTRUCTURA DE COSTOS ESTIMADA

Item	Incidencia	Parámetros
Mano de Obra	50%	Básico CCT N° 401/05- Categoría camarero
Materia Prima	34%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM-INDEC) - Alimentos y bebidas (15)
Gastos de Distribución	6%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM) - Otros medios de transporte (35)
Gastos Grales. Directos e Indirectos	10%	Índice de precios internos mayoristas (IPIM) - Nivel general
Total	100%	

Denuncias de la Auditoría

Esta situación que denuncian las cooperadoras fue corroborada en reiteradas ocasiones por la propia Auditoría de la Ciudad.

En 2016, fecha del [último informe sobre "Comedores Escolares. Servicio de Viandas. Auditoría Legal Financiera y Técnica"](#), asegura en sus Observaciones Principales que:

-Se observa que el Art. 35° del Pliego de Bases y condiciones Particulares (OBCP) 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, sumado al puntaje que adquieren quienes son proveedores en comedores escolares del GCBA (Art. 77° Inc. B) atenta contra el principio de libre competencia, 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. Todos los concesionarios de la licitación pública obtienen 16 puntos sumando los dos ítems ya que prestan servicio hace 10 años o más en comedores escolares

-El PBCP (Art. 74º) 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.

MENÚ N° 2: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

Alimentos	FC	6 a 8 años PN (g) A	9 a 12 años PN (g) B	Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B	Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g)
Medallón de pescado	1,00	92	120	109	109
Zanahoria	1,13	30	39	35	40
Tomate fresco	1,10	70	91	83	91
Huevo	1,19	20	26	24	28
Aceite	1,00	8	10	9	9
Sal / condimentos	-	c/n	c/n	c/n	c/n
Fruta	1,40	107	107	107	150

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

Medallón de pescado
Ensalada
TOTAL

	6 a 8 años	9 a 12 años
Medallón de pescado	85	110
Ensalada	120	155
TOTAL	205	265

Fruta

150 PB
105 PN

-No hay constancias en las ofertas de los 4 oferentes, (que representan un 19,04%) cuyas plantas se encuentran radicadas en Provincia de Buenos Aires, de haber presentado el apto bromatológico municipal respecto de los vehículos declarados. Posteriormente resultaron adjudicados

-Se observó que, en 6 establecimientos escolares que reciben el servicio de vianda, la viabilidad de elaborar el almuerzo en la escuela de acuerdo con el siguiente detalle: - Dos establecimientos escolares poseen cocina pero la misma es utilizada por "otro" pudiendo utilizarse para elaborar el almuerzo diario del total de la matrícula escolar; - Dos establecimientos escolares poseen cocina con suficiente capacidad la que debería reacondicionarse. - En dos establecimientos de reciente construcción no se planificó destinar un espacio para cocina y salón comedor con las dimensiones necesarias

-El Art. 94° del PBCP2 deja sin efecto los precios máximos adjudicados ya que establece que se practicara una redeterminación de precios especial a partir del primer día del mes de inicio de prestación del servicio.

-No se cumple con las temperaturas del servicio requeridas en el pliego vigente, de acuerdo al siguiente detalle: 1. Se realizaron 126 mediciones de temperaturas a alimentos y/o a preparaciones listas para consumir, de las cuales 70 de ellas no cumplen con la temperatura a la cual deben conservarse o servirse los alimentos. Las 70 mediciones que incumplen representan el 55,5% del total de registros tomados; 40 de estos registros corresponden a temperaturas de conservación y los 30 restantes a temperaturas de servido.

-Respecto a los caracteres organolépticos de los alimentos: Se observaron características organolépticas inadecuadas en los alimentos listos para consumir en los establecimientos escolares que se detallan a continuación:

Escuela N° 3 DE 7 -- Empresa Concesionaria Rodolfo Ferrarotti: Se observó que la milanesa de carne vacuna pre elaborada se encontraba con un aspecto poco agradable (pasadas de cocción, secas y duras), a su vez su temperatura de servido fue inferior a los 60 °C como lo establece el pliego (temperatura de control tomada 40 °C).

Jardín JII 4 DE 2 -- Empresa Concesionaria SIAL: El menú del día no resultó satisfactorio ni tuvo la aprobación por parte de la mayoría de los alumnos; el punto de cocción de los fideos no fue el adecuado ya que se observa puntos blancos en el interior de la pasta indicando la falta de cocción de la misma. Se alertó en el momento a la supervisora de la empresa SIAL que se hizo presente en el establecimiento escolar al momento de nuestra visita.

Escuela JIN C (N°3) DE 14 – Empresa Concesionaria Arkino SA: Se observó falta de cocción de los fideos moño por encontrarse puntos blancos en su interior lo cual indica que la pasta no alcanzo su cocción óptima. La milanesa de carne vacuna industrializada (precocida) se observó con un color oscuro en su interior y un sabor salado intenso (Este último punto también se observó en la

Escuela N° 23 DE 9 de la Empresa Concesionaria SIDERUM SA y en la Escuela N° 25 DE 12 de la Empresa Concesionaria Treggio SRL)

Escuela N°21 DE 17 – Empresa Concesionaria Treggio SRL: Se observó que la carne presenta grasa visible, no es tierna y su sabor no es agradable; se observa faltante de ingredientes en la preparación ya que las verduras no son visibles en la ración servida. El arroz blanco estaba cocido en su punto óptimo pero con poco sabor y faltante de queso rallado en algunas bandejas. Se observó una escasa aceptación del menú por parte de los niños.

-No fue posible dar cuenta de la integralidad de la documentación contenida en el Expediente Electrónico N° 2013-05621404 MGEYA-DGSE por donde tramitó la licitación pública 2902/SIGAF/13. La imposibilidad de acceder al SADE para la consulta del expediente por donde tramitó la licitación, constituye una limitación al análisis integral de la contratación mencionada.

En las **conclusiones**, el informe es contundente:

*“Finalmente con respecto de los **incumplimientos observados** en las visitas a los establecimientos escolares, y si bien en la mayoría de los casos se detecta el labrado de la*

*correspondiente acta al concesionario, se desconoce la causa por la cual **el trámite de aplicación de penalidades no llega a su instancia final**, esto es la efectiva aplicación de la misma y la publicidad de los actos administrativos que lo imponen, **lo cual atenta contra el mejoramiento del servicio aumentando la posibilidad de perpetuidad de los adjudicatarios que brindan un servicio deficiente.**"*

La década infame

Tal como se encarga de reseñar el propio Ministerio de Educación porteño¹, fue a comienzos de la década del '30 cuando se establecieron los comedores escolares, cuya ley 11.597, sancionada el 2 de agosto de 1932 por el Congreso de la Nación, les dio estabilidad.

En esos años de hambre profunda y gobiernos infames, el menú variaba entre carbonada, guiso, polenta con estofado, tallarines, legumbres, carne y pescado. Cada almuerzo constaba de entrada, plato principal y postre, que variaba entre dulce de membrillo, batata o queso, sémola con leche, compota o frutas frescas, y que se completaba con 150 gramos de pan.

¹ <https://www.buenosaires.gob.ar/educacion/gestion-cultural/huellas-de-la-escuela/noticias/la-alimentacion-en-las-escuelas>

Postre:

Dulce de leche, membrillo, batata o queso
alternando cada lunes.

Martes: (Invierno):

Polenta con tuco:

Harina de maíz	50	grs.
Carne picada	7	"
Queso	10	"
Cebolla	5	"
Zanahoria	5	"
Conserva de tomates	7	"
Verduritas	5	"
Aceite	8	"

Carne con legumbres: (a la manteca):

Papa	130	grs.
Arvejas, porotos o garbanzos ..	20	"
Manteca	8	"

Postre:

Fruta fresca	150	grs.
--------------------	-----	------

Martes: (Verano).

Sopa:

Harinas o trigo	50	grs.
Huesos	40	"
Verdura	20	"
Queso	5	"
Verduritas	e/s.	

Salpicón:

Carne	120	grs.
Papa	120	"
Lechuga	30	"
Cebolla	8	"
Huevos	1/2	"
Aceite	8	"
Limón	e/s.	

Postre:

Fruta fresca	150	grs.
--------------------	-----	------

Casi un siglo más tarde en la ciudad con presupuesto europeo, les estudiantes de las escuelas porteñas se debaten entre un "refrigerio", que consta de un sándwich de paleta y queso, más una barrita de cereal, y una vianda ultraprocesada que ni siquiera llega al gramaje que tenía en la década infame.

Lista de ingredientes:

LUNES	Pan integral	60 g
	Queso	50 g
	Barra de cereal	20 - 25 g
MARTES	Felipe	60 g
	Paleta	25 g
	Queso	30 g
	Fruta (PB)	150 g
MIÉRCOLES	Pebete	60 g
	Paleta	25 g
	Queso	30 g
	Fruta (PB)	150 g
JUEVES	Pan integral	60 g
	Queso	50 g
	Barra de cereal inflado	20 - 25 g
VIERNES	Felipe	60 g
	Paleta	25 g
	Queso	30 g
	Fruta (PB)	150 g

Terminar con la privatización de los comedores

Ante este panorama, crece la decisión de familias y docentes de terminar con este sistema de comedores escolares concesionado, y pensar la transición hacia la recuperación de las cocinas escolares, para que se preparen los almuerzos y meriendas nuevamente en las escuelas.

Para ello se van formulando algunas propuestas:

1. Presentar una acción judicial que frene la adjudicación que está en marcha y, en primer lugar, permita discutir democráticamente los pliegos de la licitación pública con la comunidad educativa. La falta de debate y regulación permite estos grandes negociados. También solicitar la inconstitucionalidad del sistema de becas.
2. Potenciar la Ley N° 6.376 de Promoción de la Economía Social para incorporar a los trabajadores de la economía popular que producen alimentos y garantizar una verdadera alimentación (nutritiva y suficiente) para los estudiantes.
3. Presentar un proyecto de ley que otorgue el marco a la transición hacia un sistema alimentario donde se priorice la educación alimentaria, la preparación de la comida en la escuela y se respete la Ley de etiquetado frontal recientemente aprobada.
4. Realizar un control comunitario con las cooperadoras de la cantidad y calidad de los alimentos brindados por las empresas concesionarias.