

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 30 de Agosto de 2022.-

**VISTO:**

El trámite n° **5815/22**, iniciado de oficio por esta Defensoría del Pueblo luego de haber tomado conocimiento de un episodio de intoxicación de alumnos/as de la Escuela Primaria n° 14 del Distrito Escolar 10° “Fray Martín del Barco Centenera”, sita en la calle Roque Pérez 3545 de esta Ciudad.

**Y CONSIDERANDO QUE:**

**I.- Hechos**

El presente trámite fue iniciado de oficio por esta Defensoría del Pueblo luego de haber tomado conocimiento de un episodio de intoxicación de alumnos/as de la Escuela Primaria n° 14 del Distrito Escolar 10° “Fray Martín del Barco Centenera”, sita en la calle Roque Pérez 3545 de esta Ciudad, presuntamente luego de haber ingerido viandas del servicio de alimentación que brinda el Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Al respecto, desde este Órgano Constitucional se enviaron oficios a las Direcciones Generales de Sistema de Atención Médica de Emergencia (SAME), a la de Servicios a Escuelas, y a la de Higiene y Seguridad Alimentaria, todas dependientes del Gobierno porteño (fs. 1/10).

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, en respuesta y mediante Nota n° NO-2022-11325197-GCABA-DGHYSA, informó lo siguiente: “... *el día 10 de marzo la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria fue notificada por el Gerente Operativo de Comedores Escolares, Agustín Corbacho, telefónicamente a las 17,30 hs al Gerente Operativo de Seguridad Alimentaria sobre un brote de gastroenteritis por el consumo de alimentos en la Escuela N° 14 DE 10 ‘Fray Martín del Barco Centenera’ sita en*



la calle Roque Pérez 3545, inmediatamente se activa el Plan de Contingencia Alimentario. Alrededor de las 18 hs, se comunica telefónicamente la Subgerente de Epidemiología Alimentaria con una secretaria de la escuela quien refiere que varios niños presentaron síntomas, que llamaron al SAME y a la Policía. Se le solicita que no tiren restos de la comida del almuerzo y que no se retiren porque nuestros inspectores van a ir a tomar muestras. A las 18,30 hs del mismo día se apersonaron en la escuela inspectores de esta Dirección General siendo atendidos por quien dice ser Rodrigo Astanczar DNI 21795531, Supervisor escolar, procediendo a la inspección del lugar y a realizar la toma de muestra del menú sobrante del día consistente en pollo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada y de agua de la canilla de la cocina, que fue trasladada inmediatamente al Laboratorio Central de la A. G.C. En función de lo mencionado personal de la Subgerencia Operativa de Epidemiología Alimentaria procedió a recepcionar la denuncia pertinente, continuando con el relevamiento epidemiológico de práctica, (correspondiente al Manual de Procedimientos, Disposición N° 1251/14). El día 11 de marzo personal de la SOEA se hizo presente en el lugar. Fue atendido por la vicedirectora Andrea Astarita, quien relata que en el día 10 de marzo, 14 alumnos de sexto y séptimo grado, presentaron vómitos, dolor de abdomen, de pecho, falta de aire y mareos, luego del almuerzo en la escuela. El menú del día en cuestión (10/3/22) fue pollo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria rallada y de postre manzana. Toman agua de red servida en jarras. En el sector cocina y comedor atendió la Sra. Iris Mansilla, encargada y cocinera del concesionario Enrique Tavolaro SRL. Son tres los manipuladores que se encargan de preparar los desayunos, meriendas y los almuerzos de los días de jornada extendida. Se observaron adecuadas condiciones de higiene generales. Se exhibieron carnets de manipuladores de alimentos del personal, constancias de fumigación y de limpieza de tanques de agua. En el día de la inspección sólo se prepararon desayunos y meriendas, para turno mañana y turno tarde. Los desayunos se sirven 9:30 y 10:30 y la merienda a las 14:30 y 15:30 para turno tarde. El almuerzo es de 12 a 13 hs. En un solo turno de comedor comen los alumnos de sexto y séptimo grado de ambos turnos. Con respecto al menú de almuerzo servido el día 10 de marzo, la cocinera Iris Mansilla relata que como en la cocina de la escuela el horno es pequeño, el pollo fue cocido en la planta del Concesionario Tavolaro, sita en la calle Coronel Cárdenas 2373, por ella misma en un horno de convección. Comenzó la cocción a las 10 AM y finalizó a las 11:15 aproximadamente. El pollo cocido ya trozado y condimentado se acondiciona en contenedores térmicos para ser trasladados junto con ella, a la escuela (el trayecto es de aproximadamente 20 minutos). La temperatura de salida fue de 98° C. Al llegar a la escuela (11:45 hs) se sirvieron junto con las ensaladas que fueron preparadas en la cocina de la escuela. Los platos se disponen en carros para ser distribuidos en las mesas. Se recibió la planilla completa del 'PLAN DE



*EMERGENCIA ANTE UN INCIDENTE ALIMENTARIO ESCOLAR de la DGHYSA ', con los datos de los niños afectados para continuar con la investigación epidemiológica correspondiente. Al ser una escuela con jornada extendida para 6° y 7° grado sólo ellos, se quedan a almorzar los lunes, martes y jueves. El resto de los alumnos de los otros grados, sólo desayunan y meriendan. El almuerzo es de 12 a 13 hs. Almuerzan juntos los 2 turnos de 6° y 7°. En total son 83 pero 30 son del turno tarde. Turno mañana almorzó y se fue a hacer otras actividades. Ninguno enfermó. También almorzaron 6 profesores, la directora y la secretaria el mismo menú y están asintomáticos. De esos 30 del turno tarde, hubo 14 menores, 7 niñas y 7 niños, 6 de 6° grado y 8 de 7° grado que entre media y una hora luego del almuerzo comenzaron con síntomas (...) Los últimos síntomas fueron descritos por las madres que llegaron primero a la escuela. Los desmayos fueron relatados por sus madres. Algunos presentaron varios síntomas a la vez. Tuvieron atención por el SAME en la escuela y 8 fueron al Hospital Pirovano, a los 3 primeros en llegar les hicieron un análisis para descartar intoxicación por monóxido de carbono. Sólo se les indicó dieta y reposo porque ya se encontraban mejor. Dos de los niños fueron a la escuela al otro día. Según la consulta con un profesional médico, la sintomatología presentada corresponde a una reacción alérgica severa (no siempre se presentan en niños las manifestaciones en la piel), lo cual explicaría que no sean síntomas típicos gastrointestinales como en una Enfermedad Transmitida por Alimentos de origen microbiológico que tienen un corto período de incubación. Algunos chicos dijeron que el pollo estaba como crudo o con un color rosado. Podría pensarse si realmente estaba crudo o el color fue por la acción de alguno de los aditivos (es el color típico del uso de nitritos en carne de aves). El día 10/3/22 por la tarde personal inspectivo de fiscalización de la DGHySA tomó muestra del menú sobrante consistente en pollo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (ATM 14689) y de agua de la canilla de la cocina (ATM 14688). El día 11/3 se tomó muestras de los restos de pollo cocido en el Concesionario Tavolaro (ATM 14154). Según el Permiso de Tránsito de SENASA, el pollo usado era elaborado por Granja Tres Arroyos (con diferentes marcas según la planta de faena) y Aditivado por inyección profunda con varios aditivos y autorizado por Resolución 920/2019 del SENASA. Según el rótulo los ingredientes son: AGUA, SAL, DEXTROSA, POLIFOSFATO DE SODIO (INS 452i), CITRATO DE SODIO (INS 331) y CARRAGENINA (INS 407) (...) El día 16/03 se concurre nuevamente al concesionario para realizar muestra del pollo crudo. (ATM 14800). El día 16/3/22, personal de la Subgerencia Operativa de Epidemiología Alimentaria concurre nuevamente a la escuela. Se entrevista a la Directora y a 2 secretarías sobre los síntomas presentados por los menores y las acciones tomadas ante el suceso. Según refiere la Directora, cuando empezaron los primeros síntomas recordó tener información sobre el 'PLAN DE EMERGENCIA ANTE UN*



*INCIDENTE ALIMENTARIO ESCOLAR de la DGHYSA', lo leyó en el momento y procedió de acuerdo a las recomendaciones del mismo. Pendientes: Se esperan los resultados de las muestras tomadas recientemente que están en proceso de análisis. Se concurrirá nuevamente al concesionario el día que el menú de las escuelas tenga nuevamente pollo al horno, estimamos que será en el mes de abril. CONCLUSIÓN: Se sospecha que la reacción alérgica presentada por los alumnos puede ser debida a los aditivos empleados en las carnes de pollo..." (fs. 15/19).*

Por su parte, el SAME suministró respuesta a través de la Nota n° NO-2022-12650736-GCABA-DGSAME, en la que se detalló la intervención realizada por dicha dependencia bajo Incidente n° 10804266, con traslado de pacientes al Hospital General de Agudos "Dr. Ignacio Pirovano" (fs. 26/29).

Ante la falta de respuesta al oficio remitido a la Dirección General de Servicios a Escuelas, desde esta Defensoría del Pueblo se cursó su correspondiente reiteración, por la cual se solicitó información con relación al episodio de intoxicación y sobre las intervenciones realizadas por esa dependencia, así como también sobre las condiciones de funcionamiento del servicio de comedor y de la calidad de los alimentos suministrados a los/as alumnos/as y docentes del mencionado establecimiento escolar, al tiempo que se solicitó copia de las verificaciones realizadas en el servicio de alimentación durante el transcurso del presente ciclo lectivo (fs. 35/37 y 41); sin embargo, a la fecha de la presente Resolución, la requerida Dirección General no brindó respuesta a los oficios remitidos por este Órgano Constitucional.

Asimismo, en base a la información oportunamente suministrada por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, esta Defensoría del Pueblo envió un nuevo requerimiento, por el cual se solicitó informar el resultado del proceso de análisis de las distintas muestras tomadas oportunamente en el establecimiento escolar y de la nueva inspección realizada en el concesionario del servicio de comedor escolar, así como también remitir copia del referido "Plan de Emergencia ante un Incidente Alimentario Escolar de la DGHYSA" (fs. 38/40 y 42); dependencia que en contestación y por medio del Informe n° IF-2022-16707132-GCABA-



DGHYSA, remitió la copia solicitada (fs. 47/48). De igual forma remitió los resultados de los análisis realizados sobre las muestras de alimentos y de agua que fueran tomadas oportunamente por esa dependencia (fs. 52, 55, 59/60 y 63).

Con posterioridad, profesionales de la Coordinación Operativa de Asistencia Técnica en Arquitectura y Urbanismo de esta Defensoría del Pueblo realizaron una visita de observación técnica en el edificio escolar sito en la calle Roque Pérez 3545 de esta Ciudad, a efectos de verificar las condiciones de funcionamiento, higiene y calidad de los alimentos suministrados en el servicio de comedor del referido establecimiento educativo, y confeccionaron el **INFORME 3944/COATAU/2022**, incorporado a fs. 72/95, en el que señalaron las siguientes conclusiones y acciones sugeridas: *“**Primeras Conclusiones** La Escuela n° 14 DE 10 ‘Fray Martin del Barco Centenera’, brinda el servicio de almuerzo a los alumnos de sexto y séptimo grados, debido a que están asistiendo a la escuela con la modalidad de jornada extendida. Desde lo edilicio se observa en un sector de la cocina, descascaramiento de la pintura y algunos caños en defectuoso estado de mantenimiento. Asimismo, se constata inadecuado material de los marcos de los mosquiteros, dado que están constituidos de material de difícil limpieza y desinfección (madera); se observan algunos con presencia de telaraña e inadecuada colocación de los mismos. A su vez, se constatan tubos de luz sin funcionar y baja luminosidad artificial. El servicio de almuerzo se efectuó según lo detallado en el mosaico referenciado en el ‘ANEXO A - MENÚ GENERAL PLIEGO 2018’. Al respecto cabe mencionar que los pesajes in situ efectuados el día de la visita, principalmente del pollo, arrojaron valores menores a lo establecido en el Pliego Vigente. Lo descripto, fue observado junto a la Representante de la Dirección General de Servicios a las Escuelas (DGSE) Departamento de Nutrición y al personal responsable del Servicio de Alimentación. Las temperaturas tomadas del pollo al momento del servicio y distribución, fueron adecuadas. El sector cocina está provisto de un horno nuevo, en el cual se realizó la cocción del pollo que fue servido en el almuerzo el día de la visita. Asimismo se le sirvió el menú estipulado en el Pliego vigente al alumno/alumna con indicación médica Hipocalórica. En cuanto a los alumnos/as con otras indicaciones médicas, también se les sirvió el almuerzo adecuado a sus patologías (diabetes, dislipemias, alergia a las proteínas de la leche de vaca). Según manifiesta la Representante de la DGSE, no se le exige a la empresa que provee el Servicio de Alimentación que tengan exhibidos los menús específicos adecuados a las patologías (en función a las prescripciones médicas). Sólo se exige la visibilidad de los menús que constan en el mencionado Pliego y sus Anexos (menú general, hipocalórico otro). En cuanto al*



almacenamiento de la materia prima y alimentos se pueden realizar las siguientes observaciones: a) canastos cargados con frutas apoyadas directamente sobre el solado; b) huevos crudos a temperatura ambiente (personal del Servicio de Alimentación, refiere que los mencionados eran para consumo del personal manipulador); c) el postre no presenta tapa ni film (postre de chocolate); d) Presencia de dos leches abiertas sin etiquetar con la fecha de apertura. Los manipuladores, no presentan Libretas Sanitarias. Al respecto, y en oportunidad de la presente visita, el representante de la DGSE señaló que debido a la situación sanitaria actual; desde la mencionada Dirección no se le están exigiendo la documentación sanitaria, antes mencionada. Asimismo, es dable mencionar que, durante la presente recorrida, no se exhibe el certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua y sus respectivos análisis bacteriológicos. **Acciones sugeridas** a. Llevar a cabo las medidas necesarias que garanticen en los próximos servicios de almuerzo, el adecuado pesaje de las raciones del pollo servido; b. Evaluar las medidas correctivas, que considere necesario implementar, en torno a las irregularidades observadas en el mantenimiento edilicio, y de higiene del local donde se desarrolla el Servicio de Alimentación (caños, mallas de protección contra insectos y roedores, luminarias y luz artificial); c. Instrumentar las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos que se les provee a los beneficiarios, en los diferentes servicios: desayuno, almuerzo, merienda y otros: • Proveer de tarimas en cantidad suficiente para evitar que los canastos cargados con frutas sean apoyados directamente sobre el solado • Almacenar de manera separada y con rótulo, los alimentos para uso del personal manipulador. Respetar las condiciones de almacenamiento según la naturaleza del producto • Almacenar el postre de chocolate u otro que lo requiera, con tapa o film y fecha de elaboración. • Rotular una vez abierta la leche u otros productos, con la fecha de apertura. • Cumplimentar los requerimientos del GCABA, en torno a la limpieza y desinfección del/los tanques de reserva de agua y sus respectivos análisis bacteriológicos y fisicoquímicos, según corresponda. d. Remitir a esta Defensoría los resultados de los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos que arrojan las muestras tomadas, una vez realizado el proceso de limpieza y desinfección del/los tanques de agua; e. Reemplazar los utensilios de cocina, tablas y artículos de limpieza (esponja, otros) que se encuentran desgastados por el uso; f. Reparar o retirar la unidad de frío que actualmente se encuentra en desuso y se ubica en el sector de despensa; g. Instrumentar las medidas necesarias para: • Garantizar que los menús especiales que se les deben servir a los alumnos/as que presentaron indicación médica, queden documentados en el Servicio de Alimentación, por personal profesional habilitado; y todo el personal manipulador tenga acceso al mismo. • Visibilizar en el sector de producción, una nómina con los educandos que se les deba servir menús especiales, con los datos de los mencionados, la tipificación del

*menú y observaciones particulares correspondientes a cada beneficiario/a, según prescripción médica”.*

## **II.- Normativa vigente**

La Ley Nacional n° 18.284<sup>[1]</sup> -y modificatorias-, reglamentada por el Decreto n° 2.126/1971<sup>[2]</sup> -y modificatorios-, puso en vigencia el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) que tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población. Asimismo, establece las normas para la producción, elaboración y circulación de alimentos de consumo humano en todo el país, y regula las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos bajo su órbita.

En el orden local, debe resaltarse la Ley n° 3704<sup>[3]</sup> (según texto consolidado por Ley n° 6347<sup>[4]</sup>) y su Decreto Reglamentario n° 1/GCABA/2013<sup>[5]</sup> -y complementarios-. Dicha Ley tiene por objeto “... *promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar a través de políticas de promoción y prevención*” (art. 1°). Asimismo, establece en su art. 2° que: “*La autoridad de aplicación de la presente Ley es el Ministerio de Educación de la Ciudad o el organismo que en el futuro lo reemplace*”; y en su art. 3° que: “... *la autoridad de aplicación debe: a) Elaborar Pautas de Alimentación Saludable (PAS) específicas para los establecimientos educativos teniendo en cuenta los estándares difundidos por la OMS, organizaciones y profesionales especializados. b) Diseñar una Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS). c) Garantizar la educación en materia de alimentación y educación física. d) Coordinar políticas multisectoriales para promover la actividad física*”.

También, resulta oportuno señalar el Decreto n° 33/GCABA/2018<sup>[6]</sup>, que aprueba “... *el Pliego de Bases y Condiciones Particulares (...) que regirán la Licitación Pública para la contratación de un servicio de alimentación, destinado a alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos de gestión estatal, dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, desde el primer día hábil del ciclo lectivo del año 2018 hasta la finalización del ciclo lectivo 2020*” (art. 1°).



De igual forma, la Resolución n° 1.741/GCABA-MEGC/2013<sup>[7]</sup>, que aprueba en su Anexo I las “... *Pautas de Alimentación Saludables (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)*...” (art. 1°) para niños/as y adolescentes en el ámbito escolar, en el marco de lo establecido en la Ley n° 3704 (según texto consolidado por Ley n° 6347) de esta Ciudad.

Con relación a la falta de respuesta por parte de la Dirección General de Servicios a Escuelas, debe destacarse que las requisitorias realizadas por esta Defensoría del Pueblo se efectúan en el marco de lo dispuesto por el art. 137 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el cual establece que: “... *Puede requerir de las autoridades públicas en todos sus niveles la información necesaria para el mejor ejercicio de sus funciones sin que pueda oponérsele reserva alguna...*”.

En sentido coincidente, la Ley n° 3<sup>[8]</sup> (según texto consolidado por Ley n° 6347) de esta Ciudad, que regula el funcionamiento de este Órgano Constitucional, faculta en su art. 13 inc. b) al Defensor y/o Defensora a “*Solicitar vista de expedientes, informes, documentos, antecedentes y todo otro elemento que estime útil a los efectos de la investigación, aún aquellos clasificados como reservados o secretos, sin violar el carácter de estos últimos*”.

Asimismo, conforme lo establecido en el art. 23 de la citada Ley, “*El Defensor o Defensora del Pueblo puede iniciar y proseguir, de oficio o a petición del interesado, cualquier investigación conducente al esclarecimiento o rectificación de los actos, hechos u omisiones de la administración, de prestadores de servicios públicos o de las fuerzas que ejerzan funciones de policía de seguridad local que impliquen el ejercicio ilegítimo, defectuoso, irregular, abusivo, arbitrario, discriminatorio o negligente de sus funciones y que sean susceptibles de afectar derechos y garantías e intereses individuales, difusos o colectivos*”.

También, estipula en su art. 32 que: “*Todos los organismos, los entes y sus agentes contemplados en el artículo 2, y los particulares, están obligados a prestar colaboración, con*



*carácter preferente, a la Defensoría del Pueblo en sus investigaciones e inspecciones. En ningún caso puede impedirse u obstaculizarse la presentación de una queja o el desarrollo de una investigación”.*

Es decir que, la negativa a responder ante solicitudes como las efectuadas en el presente trámite conlleva, por parte de los/as funcionarios/as involucrados/as, un incumplimiento de su obligación constitucional de brindar información a este Órgano y de la normativa vigente, de acuerdo a la citada Ley n° 3 (según texto consolidado por Ley n° 6347) de creación de esta Defensoría del Pueblo.

### **III.- Conclusión**

La Ley n° 3704 (según texto consolidado por Ley n° 6347) de esta Ciudad, que rige para los establecimientos educativos tanto de gestión estatal como de gestión privada, y su Decreto Reglamentario n° 1/GCABA/2013 -y complementarios-, tienen por objeto promover la alimentación saludable, variada y segura de los/as niños/as y adolescentes en edad escolar a través de políticas de promoción y prevención.

Según la normativa vigente, los menús de los comedores escolares deben cumplir con las mencionadas Pautas de Alimentación Saludable (PAS), así como también tener en cuenta las Leyes de la Alimentación Saludable, el Código Alimentario Argentino, las Guías Alimentarias para la Población Argentina, las Guías Alimentarias para la Población Infantil y las Recomendaciones Dietéticas de macro y micronutrientes al momento de su elaboración y servicio. A su vez, se deben considerar los gustos y hábitos alimentarios de la población que recibe el menú y contemplar dietas por patología en los casos de la presentación por parte de los/as alumnos/as de certificados médicos correspondientes.

Cabe mencionar que las cuatro leyes de la “Alimentación Saludable” (Ley de la armonía, de la cantidad, de la calidad y de la adecuación) refieren fundamentalmente a que una alimentación debe ser armónica en su composición de macro y micronutrientes, guardando los distintos alimentos una relación de proporcionalidad en cantidad para evitar excesos o

deficiencias, suficiente para cubrir los requerimientos energéticos o calóricos, debe proveer de todos los nutrientes esenciales para el organismo y ser adecuada a las necesidades de cada individuo, a sus gustos, hábitos, edad, estado de salud, lugar donde vive, etc.

Asimismo, las Guías Alimentarias para los/as niños/as en edad escolar establecen pautas a tener en cuenta al momento de la elaboración de los menús y el régimen alimentario de los/as alumnos/as y en cuanto a las porciones diarias que deben consumir de determinados grupos de alimentos para llevar una alimentación equilibrada y sana.

Por todo ello, y en atención a las observaciones formuladas y a las deficiencias constatadas por profesionales de esta Defensoría del Pueblo en la prestación del servicio de comedor en la Escuela Primaria n° 14 del Distrito Escolar 10° “Fray Martín del Barco Centenera”, que fueran consignadas en el **INFORME 3944/COATAU/2022** -que en copia fiel se acompaña a la presente Resolución- y toda vez que se encuentra vulnerada la normativa referida en el punto **II.-**, corresponde recomendar a la Dirección General de Servicios a Escuelas dependiente del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, arbitrar las medidas y acciones tendientes a subsanarlas y a adecuar y mejorar el funcionamiento, la salubridad y la higiene en el servicio de alimentación que se brinda a la mencionada comunidad educativa.

Al mismo tiempo, corresponde que este Órgano Constitucional se expida a fin de recordar a dicha Dirección General, su deber legal de responder los requerimientos formulados por esta Defensoría del Pueblo y, al respecto, tenga a bien brindar la información oportunamente requerida.

La presente se dicta de acuerdo a las facultades otorgadas a esta Defensoría del Pueblo por el art. 137 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, así como también por el art. 36 y concordantes de la Ley n° 3 (según texto consolidado por Ley n° 6347) de esta Ciudad.



**POR TODO ELLO:**

**LA DEFENSORA DEL PUEBLO**  
**DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES**

**R E S U E L V E :**

1) Poner en conocimiento del Director General de Servicios a Escuelas de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, señor Nicolás García Fernández Sáenz, el **INFORME 3944/COATAU/2022** -que en copia fiel se acompaña a la presente Resolución-; y, recomendarle, tenga a bien arbitrar las medidas y acciones tendientes a subsanar las deficiencias detectadas y adecuar y mejorar el funcionamiento, la salubridad y la higiene en el servicio de alimentación que se brinda a la comunidad educativa de la Escuela Primaria nº 14 del Distrito Escolar 10º “Fray Martín del Barco Centenera” de esta Ciudad.

2) Recordar al Director General de Servicios a Escuelas de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, señor Nicolás García Fernández Sáenz, el deber de dar efectivo cumplimiento a lo dispuesto por el art. 137 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y los arts. 13 y 32 de la Ley nº 3 (según texto consolidado por Ley nº 6347), que establecen la obligación de prestar colaboración, con carácter preferente, a esta Defensoría del Pueblo en sus investigaciones y responder los requerimientos que se le efectúen en el plazo fijado por este Órgano Constitucional.



3) Brindar a la presente Resolución el trámite dispuesto por la Ley n° 1845<sup>[9]</sup> (según texto consolidado por Ley n° 6347) de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

4) Fijar en veinte (20) días el plazo previsto en el art. 36 de la Ley n° 3 (según texto consolidado por Ley n° 6347) de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires<sup>[10]</sup>.

5) Registrar, notificar, reservar en la Coordinación Operativa para su seguimiento y oportunamente archivar.

Código 611

gfl/GL/COECCT/CEDS

co/COCF/CEAL

gd/SOADA/CEAL


gv./MAER/COMESA

## Notas

1. <sup>^</sup> *Ley Nacional n° 18.284 "Código Alimentario Argentino", publicada en el Boletín Oficial n° 21.732 de fecha 28 de julio de 1969.*
2. <sup>^</sup> *Decreto n° 2.126/1971, publicado en el Boletín Oficial n° 22.262 de fecha 20 de septiembre de 1971.*
3. <sup>^</sup> *Ley n° 3.704, sancionada el día 13 de octubre de 2010, promulgada con fecha 14 de enero de 2011, y publicada en el Boletín Oficial n° 3.615 del 28 de febrero de 2011.*
4. <sup>^</sup> *Ley n° 6347, sancionada el día 12 de noviembre de 2020, promulgada con fecha 27 de noviembre de 2020, y publicada en el Boletín Oficial n° 6.009 del 1° de diciembre de 2020.*
5. <sup>^</sup> *Decreto n° 1/GCABA/2013, sancionado el día 3 de enero de 2013, y publicado en el Boletín Oficial n° 4.068 del 7 de enero de 2013.*



6. <sup>^</sup> Decreto n° 33/GCABA/2018, sancionado el día 22 de enero de 2018, y publicado en el Boletín Oficial n° 5.300 del 22 de enero de 2018.
7. <sup>^</sup> Resolución n° 1.741/GCABA-MEGC/2013, sancionada el día 9 de mayo de 2013, y publicada en el Boletín Oficial n° 4.160 del 24 de mayo de 2013.
8. <sup>^</sup> Ley n° 3 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, sancionada el día 3 de febrero de 1998 y publicada en el Boletín Oficial n° 394 de fecha 27 de febrero de 1998.
9. <sup>^</sup> Ley n° 1845, sancionada el día 24 de noviembre de 2005, y publicada en el Boletín Oficial n° 2.494 del 3 de agosto de 2006.
10. <sup>^</sup> Ley n° 3, art. 36: "Con motivo de sus investigaciones, el Defensor o Defensora del Pueblo puede formular advertencias, recomendaciones, recordatorios de los deberes de los funcionarios, y propuestas para la adopción de nuevas medidas. Las recomendaciones no son vinculantes, pero si dentro del plazo fijado la autoridad administrativa afectada no produce una medida adecuada, o no informa de las razones que estime para no adoptarla, el Defensor o Defensora del Pueblo puede poner en conocimiento del ministro o secretario del área, o de la máxima autoridad de la entidad involucrada, los antecedentes del asunto y las recomendaciones propuestas. Si tampoco así obtiene una justificación adecuada, debe incluir tal asunto en su informe anual o especial a la Legislatura, con mención de los nombres de las autoridades o funcionarios que hayan adoptado tal actitud".




**María Rosa Muñíos**  
**Defensora del Pueblo**  
**de la Ciudad Autónoma**  
**de Buenos Aires**

Visados

2022/07/19 10:29:36 - marrodriguez - Mariano Alfredo Ezequiel RODRIGUEZ - Coordinador Operativo de Mesa de Entradas, Salidas y Archivo

2022/07/19 11:45:46 - pclare - Patricio Clare - Por licencia de Livia Ritondo

2022/08/11 15:53:40 - fbertolotti - Fernando Oscar BERTOLOTTI - Director Ejecutivo de Asuntos Legales



**María Rosa Muñoz**  
**Defensora del Pueblo**  
**de la Ciudad Autónoma**  
**de Buenos Aires**

**Resolucion Nro: 2104/22**

Firmado digitalmente por:

María Rosa MUIÑOS