DNCP/DJ N° 9.030/19

CASO N° 154

Asunción, 25 de julio del 2019.

DICTAMEN DE CIERRE DE INVESTIGACIÓN PRELIMINAR SURGIDA A PARTIR DE DENUNCIA RECIBIDA A TRAVÉS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE DENUNCIAS CON PROTECCIÓN AL DENUNCIANTE REFERIDA AL PROCEDIMIENTO LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL; "LPN SBE 48-17 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS DEL IPS" CONVOCADO POR LA UNIDAD DE CONTRATACIÓN UOC IPS; ID 326.912.----------

La presente investigación se inició a partir del ingreso de una denuncia a través del sistema de gestión de denuncias en fecha 23 de mayo de 2019 sobre supuestas irregularidades en el marco de la licitación individualizada bajo el **ID 326.912**.----------

La tramitación de la presente investigación se realiza a través del Módulo de Investigaciones Electrónicas –vigente a partir de la Resolución DNCP N° 718/18- en fecha 28 de febrero de 2018, bajo el **Caso N° 154**.----------

Del escrito de denuncia se desprende cuanto sigue: *"Por este medio quiero denunciar la irregularidad en la ejecución del contrato que la empresaria Maria Molinas Ferrer RUC 1.771.714 realiza en el Hospital de Villarrica. Que en el Hospital IPS de Villarrica se realiza un servicio de alimentos para pacientes deficientes. Pude percatarme de la irregularidad con que se ejecuta al acudir a visitar a un familiar constate en la comida de mala calidad, por lo que fui a reclamar en la cocina y me encontré con que la cocinera estaba sin ropa ni uniforme y que no tenía tapaboca, guante no gorro, no parecía ni cocinera la que estaba allí. Luego de quejarme pude indagar que es una empresa contratada y tiene unos requisitos solicitados por el IPS en su pliego que incumple de forma alevosa, al investigar sobre la contratación note que el IPS pedía mínimo de 7 personales y en la cocina solo se encuentran 2 (cocinera y auxiliar), que deben estar correctamente uniformadas y en el sitio están con ropa casual sin uniforme de la empresa ni gorro, ni tapaboca ni guante, mas alevoso cuando el IPS pide cambio de tapaboca cada 6 hora y ahí ni siquiera usan nada luego, el IPS pide protocolo de higiene y ahí se nota que no hay nada de eso porque tenían sus productos algunos en el suelo mal almacenados y su mesa estaba llena de papeles , calculadora, parecía más una oficina que una cocina. Pedi IPS que se sirva en bandeja tapada y a mi paciente le trajeron en un carro y desde la olla le sirve en su plato sin protección de su comida. Es demasiado evidente que es una empresa que solo cobra cara a costa de los pobres pacientes*

Abg. Thania Ferreira Borgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Mª Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

que además de estar enfermos con su comida se pueden enfermar más todavía. Mal servicio y pésima calidad. Solicito a la Dirección que vea esta irregularidad con que se ejecuta un contrato ya que es vergonzoso la manera como nuestros pacientes pasan ahí con este tipo de servicio que incumple sus obligaciones".----------

Que, a través de las **Notas DNCP/DJ N° 7.342 y 7.344** ambas de fecha 20 de junio de 2019, se corrió traslado de la denuncia por el termino de **TRES (03) DIAS HABILES** al **INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL y a la firma FLEX PARAGUAY** a fin de que proceda a clarificar lo denunciado e informe sobre el estado de ejecución contractual de la licitación de referencia. Las notificaciones fueran diligenciadas a través del sistema de trámite jurídico electrónico a los respectivos correos denunciados y registrados en el SICP en fecha 20 de junio de 2019.----------

En fecha 24 de junio de 2019, la Convocante-**INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL**-remite su descargo a través del STJE manifestando cuanto sigue: *"Que, el administrador del contrato suscripto en el marco del presente llamado, nos ha informado que ha tomado conocimiento de los hechos denunciados y se encuentra en proceso de investigación y comprobación de los puntos denunciados. Asimismo, ha informado que será apercibido a la firma FLEX PARAGUAY, para que de forma inmediata subsane cualquier irregularidad base a los términos del contrato. En caso de que se reincida con el incumplimiento contractual, se procederá a la rescisión de acuerdo a las normas legales y se comunicara a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas".*----------

En la misma fecha, 24 de junio de 2019, la firma FLEX PARAGUAY presenta su descargo en los siguientes términos: *"Que, en primer lugar, NIEGO CATEGÓRICAMENTE TODOS y CADA UNO DE LOS TÉRMINOS ESGRIMIDOS EN LA DENUNCIA FORMULADA CONTRA FLEX PARAGUAY por carecer de medios probatorios que respalden la supuesta irregularidad denunciada. Es importante mencionar que FLEX PARAGUAY posee una vasta y reconocida trayectoria en la prestación de servicios gastronómicos tanto en instituciones públicas como en privadas desde hace más de 10 años en el mercado nacional, tal es así que hemos proveído alimentos terminados a entera satisfacción por escrito de los receptores en instituciones como:* ***PETROPAR, DNCP, ANDE, CONES, M.S.P. y B.S., I.P.S., CLUB SOCIAL CENTENARIO, NÚCLEO S.A. (Personal), TELÉFONICA CELULAR DEL PARAGUAY S.A.E. (Tigo)*** *entre otros, según se podrá corroborar en las Constancias de Buen Cumplimiento que acompaño. La Denunciante dice que al momento de visitar a un paciente en el Hospital de IPS de Villarrica constató que la comida es de mala calidad. Ahora bien, las interrogantes que surgen son:* ***¿Por qué la denunciante no comunicó de lo sucedido al Director del Hospital a fin de este que este adopte las medidas administrativas que correspondan?*** *y,* ***¿Por qué la denunciante no proporciona los datos del paciente que supuestamente es un familiar y la fecha en que ocurrió el hecho?*** *También la denunciante expresa que visualizó que la cocinera estaba sin ropa ni uniforme que no tenía tapaboca, guante ni gorro, sin embargo, NO ADJUNTA NINGUNA*

Abg. Thania Ferreira Burges
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Mag. Ma. Eugenia Ortiz
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

FOTOGRAFÍA O SOPORTE AUDIOVISUAL A FIN DE DEMOSTRAR DICHO EXTREMO, solo se acompaña algunas imágenes que no tienen la claridad necesaria para distinguir los elementos que se pretenden ilustrar, y de lo poco que se puede observar, no se verifica ningún tipo de irregularidad. Lo aseverado por la denunciante es ABSOLUTAMENTE FALSO, puesto que como se podrá notar en las fotografías que se acompañan todo el personal de FLEX viste con uniforme, pantalón, chomba, delantal largo, red para cabello, calzados cerrados con suela antideslizante, remeras con gafete de identificación, gorros, tapaboca, y además, los alimentos se encuentran higiénicamente embalados con papel film conforme a lo solicitado por el Pliego de Bases y Condiciones. Así mismo, se anexa copias de las FACTURAS N° 0000312 y 0000412 emitidas por la empresa UNIFORMES Y CIA. de Paola E. Cambra por la venta de uniformes a nombre de FLEX PARAGUAY por un valor total de ***Gs. 5.119.000****. Por cuanto, a todas luces queda rebatido lo manifestado por la denunciante en cuanto a la falta de utilización de uniformes por parte del personal de FLEX PARAGUAY. La denunciante prosigue diciendo malintencionadamente que luego de una investigación notó que en el PBC se pide 7 personales y en la cocina solo se encontraban 2 (cocinera y auxiliar) y que no portaban el uniforme correspondiente, también refiere que en la cocina había desorden y presentaba un mal aspecto, finalmente indica que la comida suministrada a los pacientes era servida desde la olla sin ningún tipo de protección de los alimentos. En cuanto a la cantidad de personal asignado por la empresa para la elaboración y distribución de los alimentos en el Hospital Regional de IPS de Villarrica, se pasa a detallar en el siguiente cuadro:*

PERSONAL	C.I.	CARGO	TELEFONO	HORARIO	
JESICA MERCADO	7.736.437	COCINERA	0992 706570	6:00 hs a 19:00 hs	Lunes a Viernes
BELEN MARTINEZ	4.812.382	AYUDANTE DE COCINA	0971 456822	14:00 HS a 21:00 hs	Lunes a Viernes y domingo 6:00 hs A 21:00 hs
NORMA FARIÑA	3.361.859	JEFA DE COCINA	0976 545575	6:00 HS A 15:00	Lunes a domingo y un día libre rotativo
PAMELA OVIEDO	3.361.859	COCINERA	0976 479901	6:00 HS a 21:00 hs	Sabado y domingo
SINTIA CAROLINA FIGUEREDO	3.361.708	LIMPIADORA	0984 516132	6:00 HS A 15:00 HS	Lunes a domingo y un día libre rotativo
ELADIA MARINEZ VERON	2.000.336	LAVADORA	0971 446454	6:00 HS A 15:00 HS	Lunes a domingo y un día libre rotativo

Sobre el punto, resulta imperioso traer a colación lo establecido por el pliego de bases y condiciones, cuya parte atinente se despliega a continuación:

Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

Para la prestacion del servicio la empresa debera contar como numimo con el siguiente personal:

a Un a Tecnologo a de Alimentos y o Nutricionista. 1 (UNO)
b Gastronomo o Jefe de cocina. el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina. en el sector publico o privado. 1 (UNO)
c COCINERAS Deben contar con 1 (UNA) cocinera o para cubrir todo el turno mariana y 1 (UNA) cocinera o para el turno tarde noche. con el objeto de brindar alimentos recien elaborados a los funcionarios que ingresan en el turno noche. y a los pacientes Internados
d AUXILIARES DE COCINA. 1 (UNA) para cada turno
e MOZAS un numimo de 1 (UNA) para cada turno En caso de ser necesario mas Mozas por turno. el Director del Hospital Regional Unidad Sanitaria debera solicitar por escrito a la empresa
f Auxiliar de limpieza. 1 (UNO) para cada turno
g Auxiliar para lavado de vajillas. 1 (UNO) para cada turno

Del texto copiado se desprende que el proveedor o contratista deberá asignar in situ para cada Hospital Regional o Unidad Sanitaria, ***6 funcionarios****, entiéndase un jefe de cocina, una cocinera por cada turno, una auxiliar de cocina, una moza, un auxiliar de limpieza y un auxiliar para lavado de vajillas. Es preciso mencionar que se* ***exceptúa la presencia física del Tecnólogo de Alimentos y/o Nutricionista dentro del Hospital Regional de IPS de Villarrica****, teniendo en cuenta que el mismo es el responsable de elaborar las dietas para los pacientes conforme a las indicaciones médicas del Director/a, y también cumple la función de Coordinador de la empresa adjudicada, cuya tarea principal consiste en recibir las indicaciones del Servicio de Nutrición del Hospital Regional/Unidad Sanitaria, es decir, no realiza las tareas de preparación y distribución de alimentos a los pacientes y funcionarios, de acuerdo a lo establecido en la Sección III. Suministros Requeridos, punto 1 Especificaciones Técnicas, apartado B. Generalidades, del pliego de bases y condiciones. Por tal motivo, FLEX PARAGUAY se halla en total cumplimiento con la cantidad de personal mínima requerida por el PBC para la prestación del servicio. Respecto a la falta de utilización de uniforme, nos remitimos a las fotografías y a las copias de las facturas de venta que anexamos, donde se constata tanto la compra como la utilización de uniformes por parte del personal de nuestra empresa. En relación al mal aspecto y desorden que presentaba la cocina, nuevamente surgen las siguientes incógnitas* ***¿Cómo el familiar de un paciente va a tener acceso a la cocina de un Hospital****? y,* ***¿Por qué el denunciante no capturó las imágenes del supuesto desorden en las mesas y de los alimentos tirados en el suelo, de tal manera a adjuntar a la denuncia considerando que la carga de la prueba corresponde al que denuncia un hecho irregular o controvertido?*** *Así también, la denunciante manifiesta que la comida es servida a los pacientes desde la olla sin ningún tipo de protección, pero sin embargo, no ha*

Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

arrimado ningún tipo de prueba o fotografía que sustente la afirmación efectuada, por tanto, lo mencionado por la denunciante se reputa como ***meras acusaciones infundadas****. No obstante, vale resaltar que las comidas son servidas en platos enfilados y transportados a los pacientes en carros de acero inoxidable en sumisión a los parámetros de higiene y protección indicados por el PBC, según se podrá apreciar en las imágenes que se adjuntan. Ahora bien, nos llama poderosamente la atención el hecho de que en más de 10 años de prestación de servicios para la provisión de alimentos en las instituciones públicas y privadas mencionadas más arriba, FLEX PARAGUAY* ***nunca ha recibido ningún tipo de denuncia por supuesto incumplimiento de contrato de terceras personas ni mucho menos de los propios comensales****, como tampoco ha sido objeto de algún llamado de atención por parte de los Administradores del Contrato, como prueba de ello, se anexan los Certificados de Buen Cumplimiento expedidos por PETROPAR, D.N.C.P. e I.P.S. Otro hecho sugestivo que denota la denuncia recepcionada por la DNCP, versa sobre el autor de la denuncia (supuesto familiar de un paciente del I.P.S.), quien coincidentemente posee un vasto conocimiento sobre las partes y los términos de las especificaciones técnicas asentadas en el pliego de bases y condiciones de una licitación pública, además la denuncia fue presentada inmediatamente después al dictamiento de la Resolución DNCP N° 1.529/19 de fecha 30 de abril de 2019 por la que se revoca la resolución N° 1.291/19. Que, en caso de que existiese algún tipo de irregularidad respecto a los servicios prestados o alimentos suministrados a los pacientes y funcionarios del Hospital de IPS de Villarrica, es sabido que el Director del establecimiento sanitario* ***tiene la obligación legal*** *de comunicar lo acontecido a su superior jerárquico a fin de iniciar los trámites de rescisión unilateral del Contrato por incumplimiento del proveedor, tal como lo dispone el art. 59 de la Ley N° 2.051/03, por ende, FLEX PARAGUAY no contaría con las Actas de Recepción Definitiva que precisamente adjunto a esta presentación, las cuales se encuentran refrendadas por los Doctores Víctor Guillermo Maidana, Director del Hospital Regional – IPS Villarrica y Pedro Roberto Pérez, Director de la Dirección de Hospitales del Área Interior, con lo cual queda evidenciado el nivel de cumplimiento en la ejecución del contrato por parte de mi empresa. Por todo lo expuesto, concluyo que la denuncia de referencia fue formulada EX PROFESO y de MALA FE, con el único propósito de procurar algún tipo de sanción en contra de FLEX PARAGUAY, por lo que solicito al Señor Director Nacional conforme a los argumentos esgrimidos, que la misma sea DESESTIMADA y ARCHIVADA dada su notoria IMPROCEDENCIA".*----------

La firma FLEX PARAGUAY adjunta a su presentación las siguientes documentaciones: ----------

- Certificado de cumplimiento de contrato expedido en el marco de la CONTRATACION DE SERVICIOS DE PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES INTERNADOS Y FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL IPS ID N° 309.818

Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

- Certificado de cumplimiento de contrato expedido en el marco de la CONTRATACION DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS TERMINADOS PARA EL HOSPITAL IPS LUQUE SEGÚN CONTRATO N° 059/15

- Constancia expedida por PETROPAR a favor de la firma FLEX PARAGUAY de cumplimiento en la provisión del servicio conforme a las condiciones contractuales y especificaciones técnicas exigidas en las bases del llamado

- Tres (03) imágenes fotográficas

- Factura N° 0000312 emitido por la firma UNIFORMES Y CIA en fecha 02 de noviembre de 2018 a razón de la Señora Maria Belen Molinas de Ferrer en concepto de compra uniformes varios por valor de guaraníes tres millones trescientos veinte y ocho mil (Gs.3.328.000)

- Factura N° 0000344 emitido por la firma UNIFORMES Y CIA en fecha 27 de marzo de 2019 a razón de la Señora Maria Belen Molinas de Ferrer en concepto de compra uniformes varios por valor de guaraníes un millón setecientos noventa y un mil (Gs.1.791.000)

- Acta de Recepción Final de fecha 05 de marzo de 2019 expedido por la Dirección del Hospital Regional del IPS Villarrica correspondiente al mes de **Febrero 2019** (sin aplicación de multa)

- Acta de Recepción Final de fecha 01 de abril de 2019 expedido por la Dirección del Hospital Regional del IPS Villarrica correspondiente al mes de **Marzo 2019** (sin aplicación de multa)

- Acta de Recepción Final de fecha 03 de mayo de 2019 expedido por la Dirección del Hospital Regional del IPS Villarrica correspondiente al mes de **Abril 2019** (sin aplicación de multa)

- Acta de Recepción Final de fecha 01 de junio de 2019 expedido por la Dirección del Hospital Regional del IPS Villarrica correspondiente al mes de **Mayo 2019** (sin aplicación de multa)

- Constancia SIPE N° 1552828

Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

Que, en fecha 10 de julio de 2019, el Juzgado de Instrucción se constituyó en el Hospital Regional de Villarrica del Instituto de Previsión Social, en cumplimiento a lo dispuesto por providencia de fecha 09 de julio de 2019. ----------

Que, del acta de constitución del Juzgado de Instrucción se desprende cuanto sigue: -------

En la Ciudad de Villarrica, Departamento del Guaira República del Paraguay a los diez días del mes de julio de dos mil diecinueve, siendo las once horas, en el marco de la INVESTIGACIÓN PRELIMINAR SURGIDA A PARTIR DE DENUNCIA RECIBIDA A TRAVÉS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE DENUNCIAS CON PROTECCIÓN AL DENUNCIANTE REFERIDA AL PROCEDIMIENTO LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL; "LPN SBE 48-17 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS A PACIENTES Y FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAÍS DEL IPS" CONVOCADO POR LA UNIDAD DE CONTRATACIÓN UOC IPS; ID 326.912, por ante mí la Actuaria Abogada Manuela Cristaldo Gauto; se constituye la Abogada Thania Ferreira Burgos, Jueza Instructora del Departamento de Investigaciones dependiente de la Dirección Jurídica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, hasta el HOSPITAL REGIONAL DE VILLARRICA DEL INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL ubicada en las calles Presidente Franco esquina Curupayty, a los efectos de la constatación de supuestos hechos irregulares denunciados a través del sistema de gestión de denuncias con protección al denunciante registrado en fecha 23 de mayo de 2019 e individualizado bajo el CASO N° 154 y en cumplimiento a la providencia de fecha 08 de julio de 2019 y de conformidad a las facultades otorgadas por el Art. 3 de la Ley N° 3.439/07 en concordancia con el Art. 16 del Decreto Reglamentario N° 7.434/11. Una vez en el lugar la comitiva se dirige hasta la Dirección del Hospital, siendo recibidos por la funcionaria Administradora Lorena Aguilar, quien nos derivó con el Director Víctor Guillermo Maidana, a quien se procede a informar la finalidad de la constitución del Juzgado solicitándole acompañe a la comitiva o a su efecto designe funcionario responsable para la inspección y constatación de los supuestos hechos irregulares denunciados en el marco de la ejecución contractual del servicio de provisión de alimentos a funcionarios y pacientes del IPS ID N° 326912 a lo que el Director Maidana designa a la funcionaria administradora Lorena Aguilar con C.I. N° 3.197.589. Acto seguido la funcionaria dirige a la comitiva hasta la cocina, una vez ingresado nos encontramos con 3 personas de sexo femenino quienes dicen prestar servicios para la firma FLEX PARAGUAY, ante quienes nos identificamos y procedemos a explicar la finalidad de la inspección y sus alcances. Posterior a ello los funcionarios de la firma se identificaron como Norma Fariña con C.I.N° 5.361.699 (Jefa de Cocina), Jesica Mercado con C.I.N° 7.7322.447 (cocinera) y la Señora Eladia Martinez Verón con C.I.N° 2.000.536 (Ayudante de cocina). Seguidamente se procede a inspeccionar la correcta utilización de uniformes por parte de las funcionarias, se visualiza que todas cuentan con su correspondiente pantalón de color blanco y gorra blanca, no así la chomba, delantal largo y red de

Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. Eugenia Olazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

cabello, tampoco cuentan con el gafete de identificación observándose que dos de ellas llevaban puestos aros. En lo que respecta a la distribución de alimentos se observa que la empresa cuenta con carros de material lavable de acero inoxidable y porta bandejas en buenas condiciones, así también los utensilios utilizados en el área se encuentran en buenas condiciones; no se observa bandeja con campana de acrílico o de acero inoxidable cabe resaltar que el área del comedor no se encuentra disponible, dicho lugar se encuentra totalmente candadeado, observándose que en su interior se encuentra varios equipos médicos, así como mobiliarios (silla-mesa), la funcionaria Lorena Aguilar explica que ante la falta de servicio de seguridad la Institución se vio obligada a resguardar los equipos médicos en el comedor, así como también, al desuso por parte de los funcionarios del IPS de dicho recinto ya que los mismos prefieren almorzar en sus respectivos áreas de servicio. Así también se observa la falta de los siguientes instrumentos que corren a cargo de la adjudicataria: Vasos de vidrio transparente 300 ml, si bien se observa una cantidad de trece (13) vasos de vidrio de diferentes tamaños, refieren que eso se debe a que los vasos son robados por pacientes y funcionarios; No poseen cucharas soperas, de postre, cuchillos, tenedores y espátulas para untar manteca y mermelada, no cuentan con las bufeteras, no cuentan con superficies de trabajo amplios de acero inoxidable, no cuentan con equipo de aire acondicionado-split, no cuentan con lavavajillas automático, no cuentan con placa de inducción, no cuentan con multiprocesadores, extractor de jugos, si cuentan con una (01) licuadora, no cuentan con cafeteras, no cuentan con balanzas eléctricas. En lo que respecta a los procedimientos de almacenaje de víveres, distribución de alimentos, lavados de superficies, techos y paredes, se observó lo siguiente: cajas de productos de cocina (cafetera, hervidora, mixtera), aglutinadas encima del mueble de almacenamiento de utensilios; Biblioratos sucios: al ser consultadas sobre el contenido de los mismos y la razón por la que se encuentra en una cocina, las encargadas refirieron que dichos documentos pertenecen al IPS y que no pueden disponer su traslado a otro sitio, a lo cual la funcionaria administrativa Lorena Aguilar señalo que efectivamente no se puede disponer a su destrucción por ser documentos de la cocina como ser: comensales y otros; Mobiliarios en condiciones poco recomendables: las funcionarias señalan que los mobiliarios pertenecen al IPS y no a la empresa, los mismos cuentan con compartimientos sucios; Techos y paredes: el techo se encuentra con telarañas y las paredes también con telarañas; Distribución de Alimentos: se observa que los ingredientes (cebollas, tomate, naranja) se encuentran ubicados debajo de la mesa de preparación de alimentos; Lavado de Utensilios. Se observó un compartimiento-destinado al lavado ordenado, cañería precaria (con una manguera); Heladera y Frigorífico independiente: dichos equipos corresponden a la empresa en buenas condiciones. A los efectos de finalizar la inspección del servicio prestado, se acompaña a la jefa de cocina, Norma Fariña al momento de la distribución de alimentos a los pacientes siendo las once y veinticinco horas observándose lo siguiente: la comida es servida en plato con fondo y cubierto en papel film y los utensilios cubiertos con papel servilleta (envueltos) conforme a un listado. Finalizado la distribución nos dirigimos hasta la cocina donde damos por finalizada la inspección del área y dando lectura final de todo lo recabado y transcripto.----------

Abg. Thalia Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

Por proveído de fecha 11 de julio de 2019, el Juzgado de Instrucción corrió traslado del acta de constitución y demás adjuntos al Instituto de Previsión Social -**IPS- y a la firma FLEX PARAGUAY S.A.** por el termino de **TRES (03) DIAS** corridos a los efectos de que formulen manifestaciones de considerarlo oportuno; vencido el plazo tanto la Contratante como la Contratista no realizaron descargo alguno.----------

Ahora bien de conformidad al descargo realizado por las partes se procede a realizar el siguiente análisis de las supuestas irregularidades señaladas por el impugnante bajo protección: ----------

El denunciante refiere supuestos hechos de irregulares en la ejecución contractual del llamado **CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS A PACIENTES FUNCIONARIOS DE HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS ID N° 326.912**, específicamente en lo que respecta a la distribución de los alimentos, como ser: mala calidad de la comida proveída, falta de utilización uniformes e incumplimiento con el protocolo de higiene .----------

Observado el SICP se tiene que la firma **FLEX PARAGUAY** resultó adjudicada en los **LOTES 4 (Hospital Regional de Villarrica), 5 (Unidad Sanitaria de Colonia Independencia), 6 (Unidad Sanitaria de Caaguazú) y 8 (Hospital Regional de Ayolas)** conforme Resolución C.A. N° 068-004/17 Acta N° 068/17 de fecha 26 de setiembre de 2017 estableciendo como plazo de ejecución contractual veinticuatro (24) meses.----------

La Convocante en su descargo señala que el administrador del contrato se encuentra en proceso de investigación y comprobación de los hechos denunciados y que se procederá a apercibir a la contratista de confirmarse las irregularidades. Asimismo, refieren que en el caso de registrarse una reincidencia con el incumplimiento contractual se acogerá a la rescisión contractual y se comunicará a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas. ----------

Por su parte la adjudicataria afirma que el personal a cargo del servicio cumple con la indumentaria y procedimiento de embalaje de los alimentos de acuerdo a lo establecido en las bases concursales, adjuntando para ello fotografías del personal, locación (cocina) y del procedimiento de embalaje.----------

Finaliza la firma **FLEX PARAGUAY** su descargo manifestando que en el supuesto caso de existir alguna irregularidad con el servicio prestado, el Director del establecimiento sanitario tiene la responsabilidad de dar aviso al superior para el diligenciamiento de los trámites de rescisión por incumplimiento de la firma, situación que a la fecha no se registró, sino no contarían con las actas

Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

de recepción definitiva refrendadas por los Directores del Hospital Regional de Villarrica y de Hospitales del área Interior, documentos que evidencian el fiel cumplimiento en la ejecución del contrato.----------

Ahora bien, el Juzgado de Instrucción al momento de constituirse constató varias irregularidades, que se citan a continuación: ----------

B- DE LOS RECURSOS HUMANOS: III. De los trabajadores de la empresa: 3. Para la prestación del servicio la empresa deberá contar como mínimo con el siguiente personal:

- *a- Un/a Tecnólogo/a de alimentos y/o Nutricionista: 1 (UNO)*
- *b- Gastrónomo o Jefe de cocina, el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina; en el sector público o privado: 1 (UNO)*
- *c- Cocineras: deben contar con un (UNA) cocinera/o para cubrir todo el turno mañana y 1 (UNA) cocinera/o para el turno tarde/noche, con el objeto de brindar alimentos recién elaborados a los funcionarios que ingresan en el turno noche, y a los pacientes internados*
- *d- Auxiliares de cocina: 1 (UNA) para cada turno*
- *e- Mozas: un mínimo 1 (UNA) para cada turno. En caso de ser necesario más mozas por turno, el Director del Hospital Regional/Unidad Sanitaria deberá solicitar por escrito a la empresa*
- *f- Auxiliar de limpieza: 1 (UNO) para cada turno*
- *g- Auxiliar de lavado de vajillas: 1(UNO) para cada turno*

De acuerdo a lo constatado la cocina funciona con **TRES (03) personales**: Jefe de Cocina quien a la par de sus tareas propias de gerencia se desempeña como moza para la distribución de comida a pacientes; una cocinera y una auxiliar de cocina quien desempeña tareas de limpieza y lavado de vajillas, sobre éste punto el PBC establece taxativamente en el punto 7. que el auxiliar de limpieza de vajillas será exclusivo para dicho trabajo, no pudiendo este ser el mismo que realiza la limpieza del área de cocina y comedor.----------

Es decir, la contratista **no cumple con el número mínimo de personal que requiere el PBC** ya que no cuenta con un tecnólogo de alimentos, moza y auxiliar de lavado de vajillas. -------

IV. DE LA HIGIENE DEL PERSONAL: 2- No se permitirá el uso de joyería en manos, cuellos, orejas y otra área de la cara (piercing)

V. DE LOS UNIFORMES:

Abg. Ma. Eugenia Olazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

1- *Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa deberá presentar una propuesta del uniforme a utilizar respetando las siguientes características: pantalón, chomba, delantal largo, red para el cabello y gorra, calzados cerrados con suela antideslizante, el color deberá ser claro y de ser posible diferenciado de acuerdo a las áreas de desempeño;*
2- *2- El personal de la empresa, deberá presentarse diariamente con uniforme y con un gafete de identificación con foto.-*

En lo que respecta a este punto, se dejó sentado en acta que las encargadas del servicio no contaban con la chomba, delantal largo, red de cabello y gafete de identificación observándose asimismo que dos (02) de ellas llevaban puestos aros.----------

VI. DE LOS INSTRUMENTOS Y OTROS A CARGO DE LA EMPRESA:

2. *Los utensilios utilizados en el área de almacén, cocina, comedor y hospitalización deberán estar en perfectas condiciones. Aquellos platos, vasos, etc. que presenten rayaduras, que se hayan quebrado (rotos) o que se encuentren con enmendaduras, deberán ser reemplazados*

3. *Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas de hospitalización previamente señalados por la responsable de Nutrición, la empresa deberá contar con bandejas cubiertas con campana de acrílico o de acero inoxidable, la vajilla deberá ser térmica descartable. Para el área de comedor, en la distribución de alimentos a funcionarios con derecho a ese servicio, se requerirán que las vajillas deberá ser de loza o cerámica preferentemente blanca. Deberá contar con platos: platos hondos o tazones de aproximadamente 300ml, platos playos y de postre, tazas con capacidad para 250 ml, compoteras de 200 ml de vidrio para la distribución de postres, mantequera y dulcera (aprox 5 cm diámetro y 1 cm de alto). Los vasos serán de vidrio transparente de 300 ml para jugo y agua. Los cubiertos deberán ser totalmente de acero inoxidable y contar con cucharas soperas, de postre, cuchillos, tenedores y espátulas para untar manteca y mermelada además de condimenteros de vidrio y de acero inoxidable y bandejas de sin tapas. Se podría considerar el uso de otro tipo de material para los utensilios descriptos siempre y cuando sean para brindar un mejor servicio.*

4. *Para la prestación del servicio integran de alimentación, la empresa proporcionara los utensilios necesarios para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para los pacientes del Hospital así como del personal como derecho a alimentos.*

Abg. Thania Ferreira Barreto
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

El Instituto de Previsión Social no se hace responsable por la sustracción o rotura de los mismos

5. *Correrá a cargo de la empresa la provisión de los equipos industriales que deberán ser nuevos o en su defecto en perfecto estado de funcionamiento y de otros utensilios que se requieran para la prestación del servicio integral de alimentos tales como: Mesas calientes y frías (bufeteras). Superficies de trabajo amplias para isla central de cocina, de acero inoxidable. Campana de extracción de vapores. Equipos de aire acondicionado Split. Lavavajillas automático. Cámara frigorífica portátil o freezers independientes para carnes lácteos, postres. Máquina de hielo. Heladeras herméticas con temperatura constante y marcador digital de temperatura. Cocinas con hornallas y plancha para grillados. Placas de inducción. Microondas. Hornos eléctricos de gran capacidad. Multiprocesadores, extractor de jugos, licuadoras, amasadoras, cafeteras eléctricas, sandwicheras. La batería de cocina profesional, acero inoxidable, antiadherente. Utensilios para servir, colar, filtrar y mezclar deberán ser de acero inoxidable, balanza eléctrica de cocina.*

Durante la constitución se verificó que **no contaban con la cantidad suficiente de vasos de vidrio, contaban con una cantidad de trece (13) vasos de vidrio de diferentes tamaños**, sobre esto, las encargadas señalaron que eso se debió a que los vasos son sustraídos o no devueltos por pacientes y funcionarios luego de ser utilizados. Sobre este punto, cabe reiterar lo dispuesto en el punto 4 precedentemente transcripto de que la Convocante, no se hace responsable por la sustracción o rotura de los mismos, por lo que en consecuencia **la contratista debió ante tales circunstancias reponer los utensilios sustraídos e imprimir mecanismos de recaudo para evitar que hechos similares se registren nuevamente**.----------

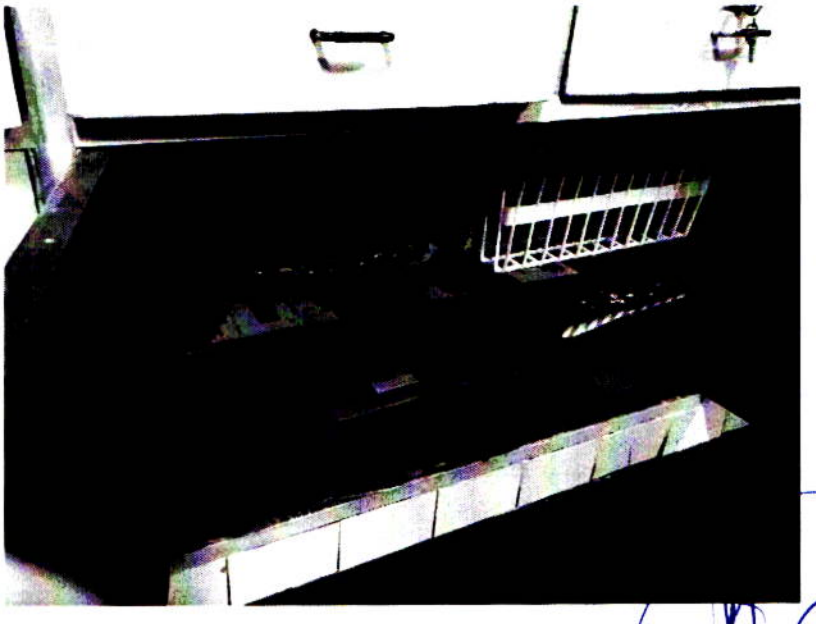
Así también, **se asentó en acta la falta de**: cucharas soperas, de postre, cuchillos, tenedores y espátulas para untar manteca y mermelada, bufeteras, no cuentan con superficies de trabajo amplios de acero inoxidable, no cuentan con equipo de aire acondicionado-split, no cuentan con lavavajillas automático, no cuentan con placa de inducción, no cuentan con multiprocesadores, extractor de jugos, si cuentan con una (01) licuadora, no cuentan con cafeteras, no cuentan con balanzas eléctricas.----------

Sobre el punto, cabe relatar que observado el espacio físico de la cocina, el Juzgado de Instrucción se encontró con dos ventiladores de techo, si bien contaban con horno eléctrico y microondas los mismos no responden a equipamientos de cocina de carácter industrial sino más bien domésticos conforme se ilustra a continuación: ----------

Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

En cuanto al área física de la cocina se observó que los mobiliarios se encuentran en insuficientes condiciones sumado a que los compartimentos estaban sucios con documentos (carpetas) y elementos de cocina.----------



Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

No se observó acondicionamiento del espacio físico por parte de la Contratista ya que los mobiliarios que componen la cocina como ser mesa amplia central, alacenas de madera, cocina (con cuatro hornallas) son propiedad de la Contratante -IPS- salvo el frigorífico independiente, heladera, horno eléctrico, microondas y uno de los ventiladores. Nos remitimos nuevamente al punto 5 del PBC que establece que el acondicionamiento y provisión de todo lo necesario para el cumplimiento del contrato corre a cargo de la empresa.----------

Ahora bien, revisado el contrato en su cláusula 6° dispone, cuanto sigue: ----------

*Los servicios cuya prestación constituyen el objeto del presente Contrato serán prestados por el **CONTRATISTA** en los plazos, lugares y en las condiciones indicadas en la Sección III-Suministros Requeridos –del Pliego de Bases y Condiciones que forma parte de este contrato...**DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS Y HORARIO DEL COMEDOR:***

***OBSERVACIONES**:*

- *El servicio de Nutrición supervisara a que la distribución de alimentos se realice en el menor tiempo posible en las áreas de hospitalización y en sus respectivas camas.*
- *La preparación de las bandejas, deberá realizarse en la cocina Regional Unidad Sanitaria, sirviendo la ración y tipo de dieta para cada paciente y protegiéndolos con las campanas correspondientes o papel film. El servicio otorgado por paciente, deberá identificarse con etiquetas que contengan número de cama, nombre de paciente y tipo de diete*
- *La provisión de las citadas comidas a pacientes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizara según la indicación del Servicio de Nutrición*

Abg. Ma. Eugenia Claro
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

- *La Empresa deberá contar con la cantidad suficiente de personal de manera a cumplir con cada horario previsto de distribución*
- *Al término de la distribución de alimentos a los pacientes, se dará tiempo de una hora y media para proceder a levantar los utensilios en los que fueron servidos*
- *Cuando el paciente no se encuentre en la cama que tenga asignada por estarse practicando exámenes de laboratorio u otro procedimiento, o por tener alimentación asistida y no pueda alimentarse en el horario de distribución su alimentación será dejada en el Servicio de Nutrición del Hospital Regional Unidad Sanitaria, hasta nueva indicación por parte del mismo*

Asimismo, en la Cláusula 16° se establece que la administración del contrato recae sobre la Dirección de Hospitales Área Interior a través de la Dirección de los Hospitales Regionales/Unidad Sanitaria afectados. **Es decir, que los responsables de recepción y verificación de cumplimiento efectivo del contrato son los directivos de los institutos sanitarios (hospitales regionales) beneficiados con el servicio.** Siendo los mismos en caso de detectar alguna irregularidad los encargados de dejar constancia en las proformas establecidas.--

Por otro lado, examinadas las documentaciones remitidas por la firma **FLEX PARAGUAY**- se tiene que los administradores de contrato (Dres. Pedro Roberto Perez y Víctor Guillermo Maidana) prestaron su conformidad al servicio prestado por la adjudicataria en los meses **Febrero, Marzo, Abril y Mayo de 2019, cuando durante la constitución del Juzgado se observaron numerosos incumplimientos por parte de la Contratista**. Dicho esto, las supuestas irregularidades afirmadas por el denunciante fueron corroborados, por lo que los mencionados administradores de contrato debieron realizar las observaciones correspondientes y posteriormente comunicar a la instancia administrativa correspondiente para la aplicación de las penalidades establecidas en el PBC o en su caso proceder a la rescisión contractual y comunicación a la DNCP. Es por ello que **se recomienda al INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL** imprima los mecanismos precedentemente mencionados en cumplimiento a lo establecido en el Art. 59 de la Ley N° 2051/2003, **de considerarlo oportuno y en salvaguarda a sus intereses institucionales**.----------

En cuanto a las irregularidades comprobadas que hacen a las obligaciones contractuales de la contratista **FLEX PARAGUAY S.A.** corresponde remitir los antecedentes al Departamento de Sumarios de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, para que en el ámbito de su competencia proceda de conformidad a lo establecido en el Art. 72 de la Ley N° 3439/07 y demás concordantes.----------

Finalmente, en este orden de cosas y tomando en consideración las recomendaciones realizadas a la Convocante **INSTITUTO DE PREVISION SOCIAL así como de remisión de los antecedentes a la instancia sumarial en lo que respecta a la firma FLEX PARAGUAY**, corresponde dar por finalizada la investigación preliminar individualizada bajo el **CASO N° 154**,

Abg. Thania Ferreira Burgos
Jueza Instructora
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. Eugenia Otazo
Directora
Dirección Jurídica - DNCP

con la salvedad que de surgir reclamos puntuales actuaremos en el ámbito de nuestra competencia. ----------

Abg. THANIA FERREIRA BURGOS
Dirección Jurídica - DNCP

Abg. Ma. EUGENIA OTAZO APONTE
Directora Jurídica - DNCP