

RESOLUCIÓN DNCP N° 4259/18

Asunción, 6 de noviembre de 2018.

SUMARIO ADMINISTRATIVO INSTRUIDO A LA FIRMA ENGADI S.R.L. CON RUC N° 80032591-5 EN EL MARCO DE LA LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/17 PARA LA "PROVISION DEL ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO PARA LOS AÑOS LECTIVOS 2017-2018- PLURIANUAL" CONVOCADA POR LA MUNICIPALIDAD DE TOMAS ROMERO PEREIRA – ID N° 321.098.-----

VISTO

El expediente caratulado: "SUMARIO ADMINISTRATIVO INSTRUIDO A LA FIRMA ENGADI S.R.L. CON RUC N° 80032591-5 EN EL MARCO DE LA LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/17 PARA LA "PROVISION DEL ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO PARA LOS AÑOS LECTIVOS 2017-2018- PLURIANUAL" CONVOCADA POR LA MUNICIPALIDAD DE TOMAS ROMERO PEREIRA – ID N° 321.098", visto la providencia, a través de la cual se dispone "Estando cumplidos todos los actos procesales correspondientes al presente sumario, LLÁMESE AUTOS PARA RESOLVER."-----

CONSIDERANDO

La Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", que crea la Unidad Central Normativa y Técnica (UCNT), y le otorga facultad para dictar disposiciones administrativas para el adecuado cumplimiento de la Ley y su Reglamento.-----

El Artículo 72 de la misma Ley otorga a la Unidad Central Normativa y Técnica (Dirección Nacional de Contrataciones Públicas), la atribución de aplicar sanciones de inhabilitación a los proveedores y contratistas, previa instrucción y sustanciación de un sumario administrativo en los términos del precepto citado y sus complementarios, los Artículos 108 y subsiguientes del Decreto Reglamentario N° 21909/03.-----

La Ley N° 3439/07 a través de la cual se crea la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, que en su artículo 3 inciso m) establece entre las funciones de la DNCP "...sancionar a los oferentes, proveedores y contratistas por incumplimiento de las disposiciones de esta ley, en los términos prescriptos en el Título Séptimo de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".-----

La misma Ley N° 3439/07 en su artículo 8 faculta a la Dirección Jurídica a sustanciar los procesos de instrucción de sumarios, protestas, avenimientos, investigaciones o denuncias.-----

La Nota A.G.P.E. PR. N° 731/2017 de fecha 04 de setiembre de 2017 ingresada a esta Dirección Nacional por Mesa de Entrada Manual como Expediente N° 8248 de fecha 05 de setiembre de 2017, por la cual la Auditoria General del Poder Ejecutivo denunció a la firma **ENGADI S.R.L.**; la Investigación Previa sobre supuestas infracciones a la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas" por parte de la Firma **ENGADI S.R.L. CON RUC N° 80032591-5**, en el marco de la LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/17 PARA LA "PROVISION DEL ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO PARA LOS AÑOS LECTIVOS 2017-2018- PLURIANUAL" CONVOCADA POR LA MUNICIPALIDAD DE TOMAS ROMERO PEREIRA – ID N° 321.098.-----



Abog. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4259 /18

En atención a las supuestas irregularidades denunciadas ante esta Dirección Nacional, por **Resolución DNCP N° 2628/2018** de fecha 19 de julio de 2018 se ha ordenado la apertura del sumario correspondiente a la Firma **ENGADI S.R.L. con RUC N° 80032591-5**, en los términos de lo dispuesto en el Art. 72° de la Ley N° 2051/03. Asimismo, se ha procedido a la designación de la Jueza Instructora a los efectos de sustanciar y dirigir el presente procedimiento sumarial, en virtud a lo establecido en el Art. 108° del Decreto N° 21.909/03.-----

De conformidad a lo dispuesto en el Art. 109° del Decreto N° 21.909/03, se ha emitido el **A.I. N° 1190/2018** de fecha 19 de julio de 2018 en el cual se han individualizado claramente los cargos que se le imputan a la Firma **ENGADI S.R.L. con RUC N° 80032591-5**, que son los establecido en el **inciso b)** del artículo 72 de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas", ya que presumiblemente habría incumplido con sus obligaciones contractuales, conforme a lo establecido en el Contrato respectivo y el Pliego de Bases y Condiciones.-----

Igualmente, de conformidad a los trámites de rigor se ha fijado la fecha de la audiencia de descargo para la Firma **ENGADI S.R.L. con RUC N° 80032591-5** el día 08 de agosto de 2018 a las 10:00 horas, teniendo en cuenta la disposición establecida en el Art. 21° del Decreto N° 7.434/11.-----

Por **Nota DNCP/DJ N° 8990/2018** de fecha 19 de julio de 2018, se procedió a notificar a la Firma **ENGADI S.R.L. con RUC N° 80032591-5**; lo resuelto en la Resolución DNCP N° 2628/2018 de fecha 19 de julio de 2018 y en el A.I. N° 1190/2018 de la misma fecha.-----

Prosiguiendo con los trámites procesales se ha llevado a cabo la audiencia de descargo en fecha 08 de agosto de 2018, siendo las 10:00 hs. En el Acta de Audiencia se dejó constancia de la comparecencia del Señor HUMBERTO CHRISTIAN MARICONI OVIDI, en Representación de la firma **ENGADI S.R.L. con RUC N° 80032591-5**, en la cual se remitió a su escrito de descargo presentado a través de Mesa de Entrada Manual, ingresado a esta Dirección Nacional como Expediente N° 5101, en el cual manifestó: *"Que, niego categóricamente que la firma ENGADI S.R.L. haya incumplido sus obligaciones contractuales con la Municipalidad Tomas Romero Pereira ni mucho menos haya causado algún daño o perjuicio a la misma. La empresa ENGADI S.R.L. ha cumplido y sigue cumpliendo satisfactoriamente el Contrato de Adjudicación suscripto con la mencionada Convocante. La provisión del servicio de almuerzo escolar en las Instituciones Educativas del distrito de Tomas Romero Pereira se ha realizado normalmente conforme a las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, reitero cumpliendo la firma a la que represento con todas las obligaciones contractuales respectivas.// Que, con respecto a las observaciones manifestadas por la AGPE que motivaron la apertura del presente sumario cumpro en manifestar cuanto sigue: **Esc. Básica N° 3888 "San Francisco de Asís" El listado de menú cíclico que provee la empresa a las cocineras no coincide con lo establecido en el pliego de bases y condiciones. La empresa no provee lechugas para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido. Con respecto a ello cumpro en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. // A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. La Empresa provee Repollo, Tomates, Zanahorias y remolacha para preparación de guarnición, tal como lo establece el PBC. La Empresa NO puede***

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

proveer ingredientes que NO existen o plantan en la zona ya que las compras de la Agricultura Familiar Decreto N° 3000/2015 permiten las compras de familias agricultoras campesinas de la zona de la Convocante. Del mismo modo en la zona NO se encuentran proveedores que puedan proveer hasta la fecha de Mamon y Piña. En cuanto a la Miel observada en el informe, NO solo NO existe la cantidad suficiente, sino que la misma NO cumple con la mínima seguridad de limpieza en cuanto al estado de inocuidad observada en algunas familias que poseen cantidades exiguas de Miel para uso casero particular, que NO cumplen con su inscripción en el RENAF/RENABE, y tampoco podrían cumplir con las mínimas condiciones de higiene, salubridad y cantidad, para que la empresa pueda adquirir la Miel observada en la AGPE N° 01/2017. Se ha proveído dulce de maní con miel, higiénico y seguro, envuelto en envases de PPBD, alimentariamente inocuos y seguros para consumo de los niños, por lo que se ha comunicado a la Convocante la provisión referida, como forma a paliar los Dulces faltantes o inexistentes en zona de la Convocante. Las cocineras no recibieron capacitación para buenas prácticas de manufactura. Con respecto a ello cumpla en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los Almuerzos de los escolares respectivos, adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión. La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el pliego de bases y condiciones. Con respecto a ello cumpla en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina. **Esc. Básica N° 2607 "Don Carlos Antonio López".** El listado de menú cíclico que provee la empresa a las cocineras no coincide con lo establecido en el pliego de bases y condiciones. Con respecto a ello cumpla en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. // A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. La Empresa provee Repollo, Tomates, Zanahorias y remolacha para preparación de guarnición, tal como lo establece el PBC. La Empresa NO puede proveer ingredientes que NO existen o plantan en la zona ya que las compras de la Agricultura Familiar Decreto N° 3000/2015 permiten las compras de familias agricultoras campesinas de la zona de la Convocante. Pepinos y Lechugas NO hubo producción en la zona desde febrero de 2017 según consultamos a 4 cuatro Asociaciones de productores de la zona de la Convocante. Todas las entregas se realizan bajo Acta, firmado por funcionario municipal, funcionario de la Empresa adjudicada y de la encargada de recibir los insumos la cocinera designada por cada Institución, responsable de velar por el buen uso de cuidado de los insumos. Las cocineras no recibieron capacitación para buenas prácticas de manufactura. Con respecto a ello cumpla en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los Almuerzos de los escolares respectivos,

Cont. Res. DNCP N° 1259/18

adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión. La empresa no proporciona recetario del menú establecido en el pliego de bases y condiciones, por lo que la cocinera no prepara el menú correspondiente. Con respecto a ello cumpla en manifestar que la firma ENGADI S.R.L. ha entregado en tiempo y forma a las cocineras el Menú cíclico y el recetario correspondiente a cada Institución Educativa a los efectos de la correcta elaboración de los Almuerzos para los escolares, anexándose para acreditar lo mencionado precedentemente las Constancias firmadas por las cocineras de cada una de las Instituciones Educativas beneficiadas con el Programa Almuerzo Escolar. La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el pliego de bases y condiciones. Con respecto a ello cumpla en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina. **Esc. Básica N° 3763 "Santa Rita"** La empresa no provee lechugas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumplen los requerimientos del menú establecido. Con respecto a ello cumpla en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. // A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. La Empresa provee Repollo, Tomates, Zanahorias y remolachas, adquiridos de productores locales debidamente inscriptos en RENAF, para preparación de guarnición, tal como lo establece ingredientes del PBC. La Empresa NO puede proveer ingredientes que NO existen o plantan en la zona ya que las compras de la Agricultura Familiar Decreto N° 3000/2015 permiten las compras de familias agricultoras campesinas de la zona de la Convocante. Pepinos y Lechugas NO hubo producción en la zona desde febrero de 2017 según consultamos a 4 cuatro Asociaciones de productores de la zona de la Convocante. Todas las entregas se realizan bajo Acta, firmado por funcionario municipal, funcionario de la Empresa adjudicada y de la encargada de recibir los insumos la cocinera designada por cada Institución, responsable de velar por el buen uso de cuidado de los insumos. La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el pliego de bases y condiciones. Con respecto a ello cumpla en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina. Las cocineras manifiestan que no recibieron monitoreo de profesionales nutricionistas como establece en el contrato. Con respecto a ello cumpla en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los almuerzos de los escolares

Cont. Res. DNCP N° 4250/18

respectivos, adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión, recibiendo asimismo en el marco de las referidas capacitaciones la visita de los profesionales nutricionistas, anexándose también las constancias de los registros de visitas del Programa Almuerzo Escolar. No cuentan con el listado del menú cíclico que provee las empresas a las cocineras. Con respecto a ello cumpto en manifestar que la firma ENGADI S.R.L. ha entregado en tiempo y forma a las cocineras el Menú cíclico y el recetario correspondiente a cada Institución Educativa a los efectos de la correcta elaboración de los Almuerzos para los escolares, anexándose para acreditar lo mencionado precedentemente las Constancias firmadas por las cocineras de cada una de las Instituciones Educativas beneficiadas con el Programa Almuerzo Escolar. **Esc. Básica N° 3089 "Virgen del Pilar".** La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el pliego de bases y condiciones. Con respecto a ello cumpto en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina. La empresa no proporcionó el listado del menú cíclico correspondiente al contrato en ejecución, por lo que la cocinera utiliza el listado del menú cíclico del año 2016, que no coincide con lo establecido en el pliego de bases y condiciones. Con respecto a ello cumpto en manifestar que la firma ENGADI S.R.L. ha entregado en tiempo y forma a las cocineras el Menú cíclico y el recetario correspondiente a cada Institución Educativa a los efectos de la correcta elaboración de los Almuerzos para los escolares, anexándose para acreditar lo mencionado precedentemente las Constancias firmadas por las cocineras de cada una de las Instituciones Educativas beneficiadas con el Programa Almuerzo Escolar. La empresa no provee lechugas, remolachas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumple con los requerimientos del menú establecido. Con respecto a ello cumpto en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. // A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. La Empresa provee Repollo, Tomates, Zanahorias y remolacha para preparación de guarnición, tal como lo establece Ingredientes del PBC. La Empresa NO puede proveer ingredientes que NO existen o plantan en la zona ya que las compras de la Agricultura Familiar Decreto N° 3000/2015 permiten las compras de familias agricultoras campesinas de la zona de la Convocante. Pepinos y Lechugas NO hubo producción en la zona desde febrero de 2017 según consultamos a 4 cuatro Asociaciones de productores de la zona de la Convocante. No proporcionan insumos para elaborar los menus establecidos tales como: soyo, so'o apu'a, estofado de pollo con papa, albóndiga en salsa con arroz blanco, pollo picado con puré de papa, bori bori con carne vacuno y guiso de lenteja. Los insumos proveídos se ajustan estrictamente a los ingredientes solicitados en el PBC y al Menú Cíclico autorizado, y se han realizado siempre en forma oportuna en tiempo y pese a las dificultades climáticas y de caminos. Con respecto a ello cumpto en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. A los

Cont. Res. DNCP Nº 4259/18

efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. Las cocineras manifiestan que no recibieron visitas de profesionales nutricionistas y/o tecnólogos de alimentos, tampoco recibieron capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura. Con respecto a ello cumpla en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los Almuerzos de los escolares respectivos, adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión, recibiendo asimismo en el marco de las referidas capacitaciones la visita de los profesionales nutricionistas, anexándose también las constancias de los registros de visitas del Programa Almuerzo Escolar. **Esc. Básica Nº 13225 "San Ramón".** La empresa no proporciona el listado del menú cíclico correspondiente al contrato en ejecución. Con respecto a ello cumpla en manifestar que la firma ENGADI S.R.L. ha entregado en tiempo y forma a las cocineras el Menú cíclico y el recetario correspondiente a cada Institución Educativa a los efectos de la correcta elaboración de los Almuerzos para los escolares, anexándose para acreditar lo mencionado precedentemente las Constancias firmadas por las cocineras de cada una de las Instituciones Educativas beneficiadas con el Programa Almuerzo Escolar. Las cocineras manifiestan que no recibieron visitas de profesionales nutricionistas y/o tecnólogos de alimentos, tampoco recibieron capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura. Con respecto a ello cumpla en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los Almuerzos de los escolares respectivos, adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión, recibiendo asimismo en el marco de las referidas capacitaciones la visita de los profesionales nutricionistas, anexándose también las constancias de los registros de visitas del Programa Almuerzo Escolar. La empresa no provee lechugas, remolachas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumple con los requerimientos del menú establecido. Con respecto a ello cumpla en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. // A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. La institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el pliego de bases y condiciones. Con respecto a ello cumpla en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogos y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocinera.// Se ofrecen desde ya para la acreditación de la verosimilitud de la mencionada precedentemente todas las

Cont. Res. DNCP N° 1259/18

instrumentales acompañadas al presente escrito de descargo.// Es sabido que es atribución del Juzgador, valorar aquellas pruebas que son esenciales y decisivas para el fallo de la causa, sin que esté obligado a hacerlo respecto de aquellas que no lo fueren. En el presente Sumario Señora Jueza en virtud del principio de la sana crítica notará que su instrucción deviene improcedente, más aun cuando en el expediente no existen elementos probatorios valederos que atestigüen la existencia de cualquier incumplimiento con la Convocante o algún tipo de perjuicio o daño causado a la mencionada institución.// Señora Jueza, la firma a la que represento está cumpliendo a cabalidad con los requerimientos del llamado y del pbc tal como acertadamente ha comunicado la Municipalidad de Tomas Romero Pereira a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas por Nota de fecha 22 de Diciembre de 2017, siendo las raciones de alimentos plenamente aceptadas por los escolares conforme las encuestas que el mismo modo se acompañan.// Sin necesidad de caer en abundamiento innecesarios y por la claridad de la cuestión que nos ocupa peticiono: **1- TENER** por presentado el descargo en los términos del escrito que antecede y ofrecidas todas las pruebas instrumentales acompañadas a esta presentación. **2- OPORTUNAMENTE**, previo los tramites de rigor dictar resolución, desestimando el presente Sumario Administrativo por improcedente. **PROVEER DE CONFORMIDAD Y SERÁ JUSTICIA.**-----

CRITERIO DE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

En el presente Sumario, corresponde proceder al estudio del caso en concreto y verificar si la conducta de la Firma **ENGADI S.R.L. con RUC N° 80032591-5** se encuentra subsumida en el inciso b) del Artículo 72 de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas", a los efectos de la aplicación de una sanción administrativa si así correspondiere. -----

Primero es necesario realizar una exposición cronológica de los sucesos para contar con un panorama más preciso de los hechos y posteriormente concluir si existieron incumplimientos contractuales imputables a la firma.-----

En fecha 31 de marzo de 2017 se suscribió el Contrato N° 03/2017 entre la Municipalidad de Tomas Romero Pereira y la firma **ENGADI S.R.L.** por el monto mínimo de guaraníes ochocientos treinta y siete millones cuatrocientos cincuenta y cuatro mil quinientos cuarenta y uno (G. 837.454.541) y un monto máximo de guaraníes un mil seiscientos setenta y cuatro millones novecientos nueve mil ochenta y dos (G. 1.674.909.082).-----

El Contrato, entre otros puntos, estableció:

"...5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES Y/O SERVICIOS:

Nro. De Orden	Nro. De Item/otro	Descripción	Marcas	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Precio Unitario	Monto mínimo	Monto máximo
1	Escuela Básica N° 3705 "San Fernando" de San	Provisión de almuerzo escolar	N/A	N/A	Ración	20.447	40.894	10.997	224.856.559	449.711.318
2	Escuela Básica N° 1002A "San Ramón"	Provisión de almuerzo escolar	N/A	N/A	Ración	9.660	19.320	10.997	106.231.820	212.462.040
3	Escuela Básica N° 3705 "San Juan Bautista"	Provisión de almuerzo escolar	N/A	N/A	Ración	4.991	9.982	10.997	54.886.027	109.772.054
4	Escuela Básica N° 3705 "Nuestra Señora del Perpetuo Socorro"	Provisión de almuerzo escolar	N/A	N/A	Ración	4.991	9.982	10.997	54.886.027	109.772.054



Abog. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

	Socorro									
5	Escuela Básica N° 3089 "Virgen del Pilar"	Provisión de almuerzo escolar	N/A	N/A	Ración	4 669	9 338	10 997	51 344 993	102 689 986
6	Escuela Básica N° 3766 "Emiliano R. Fernandez" B. San Juan Cruce Ayala	Provisión de almuerzo escolar	N/A	N/A	Ración	4 025	8 050	10 997	44 262 925	88 525 850
7	Escuela Básica N° 2607 "Don Carlos Antonio Lopez"	Provisión de almuerzo escolar	N/A	N/A	Ración	9 660	19 320	10 997	106 231 020	212 462 040
8	Escuela Básica N° 3763 "Santa Rita"	Provisión de almuerzo escolar	N/A	N/A	Ración	9 338	18 676	10 997	102 689 986	205 379 972
9	Escuela Básica N° 3764 "Julio Afara Pavia"	Provisión de almuerzo escolar	N/A	N/A	Ración	8 372	16 744	10 997	92 066 884	184 133 768
EN TOTAL GS									837 454 547	1 674 909 082

"...6. VIGENCIA DEL CONTRATO: Este Contrato tendrá de vigencia hasta el cumplimiento total de las obligaciones. **PBC: 1.7** El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta el 30 de diciembre de 2018".-----

"...8. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISION DE BIENES: Los servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones..."-----

El Pliego de Bases y Condiciones, estableció:

"SECCION III. SUMINISTROS REQUERIDOS. 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

3. MENU CICLICO

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Guiso de poroto	Caldo de carne con hortalizas	Tallarín con salsa de pollo	Locro
Guarnición	Ensalada de Remolacha, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, remolacha y tomates.	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla
Postre	Banana con miel	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (Naranja)
KCAL	404 kcal	467 kcal	433 kcal	480 kcal	403 kcal



Abog. Pablo Seltz Ortiz
 Director Nacional
 DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de pollo	Caldo de poroto con fideo	Guiso de carne con arroz	So 'o apu'a	Estofado de pollo con papa
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate	Ensalada de Remolacha, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Postre	Dulce de mamón	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (Naranja)
KCAL	481 kcal	462 kcal	437kcal	456kcal	415 kcal

Semana 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Albóndigas en salsa con arroz blanco	Jopara	Estofado de pollo con arroz	Picadito de carne con fideo	Pollo picado con puré de papas
Guarnición	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de zanahoria, cebolla y tomate	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria	Ensalada de remolacha, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Mandarina)	Dulce de mamón
KCAL	431 kcal	430kcal	464 kcal	421 kcal	415 kcal

Semana 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de carne vacuna	Guiso de lenteja	Picadito de carne con puré de papas	Polenta con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de remolacha, tomate y cebolla	Ensalada de pepino, cebolla y tomate	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla
Postre	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (Naranja)
KCAL	477 kcal	402 kcal	409 kcal	435 kcal	447 kcal

3. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA: Se elaborará en la Institución, en la modalidad de escuela comedor donde se instalan y equipan las escuelas con una cocina apta para la elaboración de los alimentos siguiendo el orden del menú establecido en el anexo a. La empresa contratada deberá ser la encargada de elaborar los alimentos, como también contratar a las personas encargadas de la elaboración de los mismos, se deberá tener en cuenta lo establecido en el Pliego, en relación a las calorías, porciones y demás especificaciones. Por lo que la empresa contratada deberá contar por cada 100 alumnos; 1 (una) cocinera más 1 (una) asistente de cocina y 1 (un) personal de limpieza en cada institución beneficiada. También 1(una)

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

cocina industrial con garrafa, heladera o congelador con capacidad acorde a los alimentos a ser entregados semanalmente, ollas y cucharones en cantidad suficiente, platos y cubiertos en cantidad suficiente artículos de limpieza, uniformes para la cocinera (delantal, gorro y guantes desechables) y todos los demás utensilios necesarios para la elaboración de las comidas. La reposición de la carga de gas correrá a cuenta de la empresa. El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado, designado por la Municipalidad de Tomás Romero Pereira y cuyo informe deberá acompañar a la Intendencia junto a la solicitud de pago de las facturas a ser presentadas. La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el Cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. Los técnicos calificados recolectarán muestras al azar para la verificación de la calidad de la comida. La empresa dispondrá de un equipo técnico de Nutricionista encargado de realizar un control y monitoreo de por lo menos 1 vez al mes durante que dure el Contrato y a la finalización deberá realizar un informe a la entidad Contratante en base a una encuesta que como mínimo tendrá 3 cuestionarios y sobre los datos se deberá compilar e informar sobre el grado de aceptación del servicio.

3. Plan de Entrega (Servicios)

1. Generalidades

1.1 El Sistema de entrega es: Elaborado en la Institución Educativa (Cocina – Comedor Escolar).

1.2 El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.

1.3 Además deberá contar en cada escuela con una cocinera más una ayudante que elaborarán los alimentos y servir los mismos. Cada encargada de cocina debe estar equipada de blanco con chaqueta, pantalón y gorro, deberán llevar el pelo recogido. En el caso de instituciones que sobrepase la cantidad de 100 alumnos, se debe tener en cuenta a dos personas en el servicio de cocina.

1.4 El proveedor deberá contar con el equipamiento básico para una cocina en cada escuela, con los equipos, utensilios, e insumos necesarios para la elaboración de los alimentos de acuerdo al menú, como así también los productos necesarios para la higiene tanto de los alimentos como de los utensilios (por lo menos una cocina a Gas o eléctrica con la provisión de gas durante los días asignados; ollas, cucharones, cuchillos, licuadora, frezeer, heladeras etc.), deberán contar también con mesas adecuadas para que los alumnos almuerzen cómodamente.”

Sección IV. Condiciones Especiales del Contrato. C) INDICACIONES GENERALES 1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente.”-----

En fecha 29 de junio de 2017 por Resolución AGPE N° 217/2017 la Ministra, Auditora General del Poder Ejecutivo resolvió autorizar el viaje de los siguientes funcionarios de la Auditoría General a los señores Yonny Alvarez y Víctor Vera, al Departamento de Itapúa para el monitoreo de ejecución del Almuerzo Escolar en el marco de la Ley N° 4758/12 y del Decreto N° 3000/15, desde el 3 de julio hasta el 7 de julio de 2017.-----

En este sentido, en fecha 3 de julio de 2017, la Auditoría del Poder Ejecutivo realizó una verificación en el marco de la ejecución contractual, en las siguientes Escuelas: Esc. Básica N° 3888 “San Francisco de Asís”, Esc. Básica N° 2607 “Don Carlos Antonio López”, Esc. Básica N° 3763 “Santa Rita”, Esc. Básica N° 3089 “Virgen del Pilar”, Esc. Básica N° 43225 “San Ramón”.-

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

Por Nota de fecha 4 de julio de 2017, la Entidad Convocante remitió a la firma ENGADI S.R.L. el informe de la Auditoría General del Poder Ejecutivo, y exigió a la misma el cabal cumplimiento de lo establecido en el PBC y el Contrato suscrito, como así también manifestó que en caso de reincidir en dicho incumplimiento, se iniciarían los trámites correspondientes para la rescisión del Contrato.-----

Por Nota A.G.P.E. PR. N° 731/2017 de fecha 4 de setiembre de 2017 ingresada a esta Dirección Nacional por Mesa de Entrada Manual como Expediente N° 8248 de fecha 5 de setiembre de 2017, la Auditoría del Poder Ejecutivo remitió el Informe realizado en base a las Verificaciones realizadas por la AGPE en fecha 3 de julio de 2017:

1) Esc. Básica N° 3888 “San Francisco de Asís” – 127 Beneficiarios.

- El listado del menú cíclico que provee la empresa a las cocineras no coincide con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
- La cocinera manifiesta que caldo de verduras no quieren consumir los alumnos por lo que no elaboran dicho caldo.
- La empresa no provee lechugas para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido, así mismo hasta la fecha no han proporcionado ingredientes para postres dulce de mamón, piña y miel conforme al contrato, sin embargo proveen dulce de maní (ka'i ladrillo) que no está estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones.
- No se visualiza la balanza para calcular el peso de los ingredientes para la elaboración del almuerzo.
- Conforme a manifestaciones de las cocineras la carne entregada es insuficiente para la elaboración del menú durante la semana.
- Las cocineras no recibieron capacitación para buenas prácticas de manufactura.
- La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

Otras Observaciones:

- Almuerzan 115 de 127 alumnos que figuran en el Pliego de Bases y Condiciones como beneficiarios.
- La cocinera manifiesta que necesita licuadora y molino para carne para la preparación del soyo.

Participantes de la Verificación

Por la Institución Educativa:

- Sra. Irma Thijeratt – C.I.C. N°: 1.566.446 – Directora

Cocinera:

- Sra. Daniela Flores – C.I.C. N°: 5.869.480.
- Sra. Guillerma Sosa - C.I.C. N°: 2.320.493.

Funcionario de la municipalidad:

- Sr. Fabricio Velázquez – C.I.C. N°: 4.319.203

2) Esc. Básica N° 2607 “Don Carlos Antonio López” – 60 Beneficiarios.

- El listado del menú cíclico que provee la empresa a las cocineras no coincide con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
- Las cocineras no recibieron capacitación para buenas prácticas de manufactura.
- No se visualiza balanza para calcular el peso de los ingredientes para la elaboración del almuerzo.



Abog. Pablo Seitz Ortiz
Dirección Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4250/18

- La empresa provee dulce de maní (ka'i ladrillo), y arroz con leche que no está estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones. Sin embargo no proporciona piña, dulce de mamón, miel y mandarina conforme el contrato.
- La empresa no proporciona recetario del menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, por lo que la cocinera no prepara el menú correspondiente.
- La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.
- En el día del monitoreo, inicia la semana 1 del menú cíclico establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, sin embargo el menú servido es salsa de pollo con arroz blanco con ensalada de repollo y tomate; como postre naranja, debiendo haber sido soyo con ensalada de remolacha, tomate y cebolla y como postre banana con miel según contrato.

Participantes de la Verificación

Por la Institución Educativa:

- Cristian Garcete - C.I.C. N°: 3.243.946 – Profesor.

Cocinera:

- Sra. Amada Pintos – C.I.C. N°: 5.324.743.
 Sra. Gloria Ortigoza – C.I.C. N°: 3.533.112.

Funcionario de la municipalidad:

- Sr. Federico Velázquez CI N° 4.319.203

3) Esc. Básica N° 3763 “Santa Rita” – 58 Beneficiarios.

- La empresa no provee lechugas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumplen los requerimientos del menú establecido.
- No se visualiza balanza para calcular el peso de los ingredientes para la elaboración del almuerzo.
- La empresa provee dulce de maní (ka'i ladrillo), arroz con leche, crema de banana y crema de frutilla que no se encuentra estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones. Sin embargo no proporciona piña, dulce de mamón y miel conforme el contrato.
- La Institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.
- Las cocineras manifiestan que no recibieron monitoreo de profesionales nutricionistas como establece en el contrato.
- No cuentan con el listado del menú cíclico que provee la empresa a las cocineras.
- En el día del monitoreo, cocinan guiso de poroto con ensalada de repollo, debiendo haber sido soyo con ensalada de tomate, cebolla y remolacha, como postre banana con miel.

Otras Observaciones:

- La cantidad de aceite entregado para la elaboración de los menús es insuficiente para la semana.
- La Directora de la Institución manifiesta la necesidad de una heladera para la correcta conservación de las hortalizas, así mismo se requiere mobiliarios para el almacenamiento de los insumos no perecederos y utensilios.

Participantes de la Verificación

Por la Institución Educativa:

- Blanca Giménez - C.I.C. N°: 3.423.107 – Directora.
 Luís Fernández – C.I.C. N°: 3.181.253 – Profesor.

Cocinera:

- Sra. Daniela Rodríguez.

Funcionario de la municipalidad:



Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4252/18

□ Sr. Federico Velázquez - C.I.C. N°: 4.319.203.

4) Esc. Básica N° 3089 “Virgen del Pilar” – 29 Beneficiarios.

- La Institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.
- La empresa no proporciono el listado del menú cíclico correspondiente al contrato en ejecución, por lo que la cocinera utiliza el listado del menú cíclico del año 2016, que no coincide con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
- La empresa provee dulce de maní (ka'i ladrillo) y arroz con leche que no está estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones. Sin embargo no proporciona piña, dulce de mamón y miel conforme el contrato.
- La empresa no provee lechugas, remolachas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido.
- El Director de la Institución manifiesta que se repite mucho el mismo menú, en vista que la empresa no proporciona suficientes insumos para la elaboración diversificación del menú de diferentes variedades.
- No proporcionan insumos para elaborar los menús establecidos tales como: soyo, so' o apu'a, estofado de pollo con papa, albóndiga en salsa con arroz blanco, pollo picado con pure de papa, bori bori con carne vacuno y guiso de lenteja.
- Las cocineras manifiestan que no recibieron visitas de profesionales nutricionistas y/o tecnólogos de alimentos, tampoco recibieron capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

Participantes de la Verificación

Por la Institución Educativa:

□ Pascual Rodríguez - C.I.C. N°: 1.477.060 – Director.

Cocinera:

□ Sra. Mirian Rodríguez – C.I.C. N°: 3.471.500.

Funcionario de la municipalidad:

□ Sr. Federico Velázquez – C.I.C. N°: 4.319.203

5) Esc. Básica N° 13225 “San Ramón” – 60 Beneficiarios.

- No se visualiza balanza para calcular el peso de los ingredientes para la elaboración del almuerzo.
- La empresa no proporciona el listado del menú cíclico correspondiente al contrato en ejecución.
- La cocinera manifiesta que no recibe visitas de profesionales nutricionistas y/o tecnólogos de alimentos, tampoco recibieron capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.
- La empresa no provee lechugas, remolachas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido.
- La empresa provee dulce de maní (ka'i ladrillo) y arroz con leche que no está estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones. Sin embargo no proporciona piña, dulce de mamón y miel conforme el contrato.
- La Institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

Otra Observación:

□ Manifiesta la cocinera la necesidad de contar con pileta para la limpieza de los alimentos; así mismo no cuentan con mobiliario para almacenar y proteger los insumos no perecederos.

Participantes de la Verificación

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

Por la Institución Educativa:

□ Iván Alonso - C.I.C. N°: 3.556.152 – Director.

Cocinera:

□ Sra. Hermenegilda Vergara – C.I.C. N°: 3.606.690.

Funcionario de la municipalidad:

□ Sr. Federico Velázquez - C.I.C. N°: 4.319.203.

Mediante Nota DNCP/DJ N° 14761/2017 de fecha 13 de diciembre de 2017, esta Dirección Nacional solicitó a la Entidad Convocante se sirva en remitir informe respecto a las observaciones realizadas por la Auditoría del Poder Ejecutivo. -----

En este sentido, por Nota de fecha 22 de diciembre de 2017, ingresada esta Dirección Nacional a través del Portal como Expediente DNCP N° 102038 la Municipalidad de Tomas Romero Pereira manifestó, lo siguiente:

- 1) **Escuela San Francisco de Asís:** *En cuanto a las observaciones realizadas y los puntos cuestionados informamos que los mismos fueron subsanados por la firma prestadora del servicio en la medida de las posibilidades de la misma atendiendo a la disponibilidad de los productos requeridos en el PBC; y la empresa había manifestado en cuanto a los puntos observados lo siguiente: El listado de Menú Cíclico que provee nuestra Empresa Coincide plenamente con el menú establecido en el PBC. Nuestra Empresa provee repollo, tomates, zanahorias y remolacha para preparación de guarnición, tal como lo establece ingredientes del PBC. La empresa NO puede proveer ingredientes que NO existen o plantan en la zona de María Auxiliadora ya que las compras de la Agricultura Familiar Decreto N° 3000/2015 permite las compras de familias agricultoras campesinas de la zona de la Convocante. Del mismo modo según párrafo en la zona NO se encuentran proveedores que pueda proveer hasta la fecha de Mamon y Piña. En cuanto a la Miel Observada, NO solo NO existe la cantidad suficiente, si no que la misma NO cumple con la mínima seguridad de limpieza en cuanto al estado de inocuidad observada en algunas familias que poseen cantidades exiguas de miel para uso casero particular, que NO cumplen con su inscripción en RENAF/RENABE, y tampoco podrían cumplir con los mínimos condiciones de higiene, salubridad y cantidad, para que nuestra empresa pueda adquirir la miel observada en la ADPE N° 01/2017. La limpieza es llevada a cabo por los auxiliares de cocina respectivos de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento y se ha proveído de Dulce de maní con miel, higiénico y seguro, envuelto en envases de PPBD, alimentariamente inocuos y seguros para consumo de los niños, por lo que se ha comunicado a la Convocante la provisión referida como forma de paliar los Dulces faltantes o inexistentes en Zona de la Convocante.-----*

- 2) **Escuela Don Carlos Antonio López:** *En cuanto a las observaciones realizadas y los puntos cuestionados informamos que los mismos fueron subsanados por la firma prestadora del servicio en la medida de las posibilidades de la misma atendiendo a la disponibilidad de los productos requeridos en el PBC; y la empresa había manifestado en cuanto a los puntos observados lo siguiente: La empresa proveedora se ajusta estrictamente en insumos e ingredientes que se solicita en el PBC, en su distribución. Las carpetas con Menú correspondientes a cada semana según contrato se han entregado en tiempo y forma a cada cocinera responsable de cada institución. Todas las entregas se realizan bajo Acta, firmante por funcionario municipal, funcionario de la empresa adjudicada y de la encargada de recibir los insumos, la cocinera designada por cada institución. Responsable de velar por*

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

el buen uso y cuidado de los insumos. En todos los casos se utilizan las balanzas correspondientes verificando las tres partes mencionadas los kilajes correspondientes a cada entrega. La limpieza es llevada a cabo por las auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las Tecnólogas y Nutricionistas de la empresa, para el buen mantenimiento de las condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. Es responsabilidad de cada Cocinera el velar por el orden, cuidado higiénico y respetar las instrucciones de menú de cada día, si las mismas proceden a realizar cambio o trueque de un menú de día 1 por día 2 por ejemplo, ya es de exclusiva responsabilidad de la cocinera.-----

- 3) **Escuela Santa Rita:** *En cuanto a las observaciones realizadas y los puntos cuestionados informamos que los mismos fueron subsanados por la firma prestadora del servicio en la medida de las posibilidades de la misma atendiendo a la disponibilidad de los productos requeridos en el PBC; asimismo la empresa había proveído el bien requerido por la Directora de la escuela en cuanto a la heladera solicitada y los mobiliarios para el almacenamiento de los insumos no perecederos y utensilios.*-----
- 4) **Escuela Virgen del Pilar:** *En cuanto a las observaciones realizadas y los puntos cuestionados informamos que la empresa luego de ser notificada por la Convocante sobre dicha observación había respondido lo siguiente: La empresa ha proveído en tiempo y forma el Menú Cíclico correspondiente al año 2017, Almuerzo Escolar en la Institución de referencia. Del mismo modo NO se encuentran proveedores que puedan proveer hasta la fecha de Mamon y Piña. En cuanto a la Miel Observada, NO solo NO existe la cantidad suficiente, si no que la misma NO cumple con la mínima seguridad de limpieza en cuanto al estado de inocuidad observada en algunas familias que poseen cantidades exiguas de miel para uso casero particular, que NO cumplen con su inscripción en RENAF/RENABE, y tampoco podrían cumplir con los mínimos condiciones de higiene, salubridad y cantidad, para que nuestra empresa pueda adquirir la miel observada en la AGPE N° 04/2017. Ocasionalmente y consultando a la Convocante se ha proveído arroz con leche y dulce de maní con miel higiénicos e inocuos una vez a la semana según necesidad y por faltantes de frutas variadas. Los insumos proveídos se ajustan estrictamente a los ingredientes solicitados en el PBC y al menú cíclico autorizado, y se han realizado siempre en forma oportuna en tiempo pese a las dificultades climáticas y de caminos.*-----
- 5) **Escuela San Ramón:** *En cuanto a las observaciones realizadas y los puntos cuestionados informamos que la empresa luego de ser notificada por la Convocante sobre dicha observación había respondido lo siguiente: La empresa acepta la sugerencia de proveer una balanza de uso casero para medir y pesar porciones a elaborar. Las carpetas con Menús correspondientes a cada semana según contrato se han entregado en tiempo y forma a cada cocinera responsable de cada institución. Del mismo modo en la zona NO se encuentran proveedores que puedan proveer hasta la fecha Mamon y Piña. En cuanto a la Miel Observada, NO solo NO existe la cantidad suficiente, si no que la misma NO cumple con la mínima seguridad de limpieza en cuanto al estado de inocuidad observada en algunas familias que poseen cantidades exiguas de miel para uso casero particular, que NO cumplen con su inscripción en RENAF/RENABE, y tampoco podrían cumplir con los mínimos condiciones de higiene, salubridad y cantidad, para que nuestra empresa pueda adquirir la miel observada en la AGPE N° 04/2017. Ocasionalmente y consultando a la*

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

Convocante se ha proveído arroz con leche y dulce de maní con miel higiénicos e inoos una vez a la semana según necesidad y por faltantes de frutas variadas. La empresa se compromete a realizar los monitoreos, capacitaciones a cocineras adecuadamente de acuerdo a normas nacionales. Así mismo se realizara seguimiento más continuo para evitar confusiones, malentendidos y otras situaciones que NO condicen con el contrato que está en plena ejecución. La empresa adjudicada acepta la sugerencia para provisión de una pileta para limpieza y lavado de insumos. También la empresa va a proveer el mobiliario en comodato para almacenar insumos alimenticios.-----

La Municipalidad de Tomas Romero Pereira, continua mencionando en dicha Nota, lo que sigue: *“Con respecto a los puntos mencionados en las actas de verificación realizadas por los funcionarios responsables de la Auditoria del Poder Ejecutivo fueron comunicados inmediatamente a la empresa adjudicada mediante una Nota de llamado de atención, donde se había aclarado a la misma que en el caso de no corregir las observaciones realizadas en la verificación; la administración iniciaría inmediatamente los trámites para la rescisión del contrato correspondiente. Es así que una vez realizada dicha notificación la firma había procedido a realizar las correcciones y al cierre del año lectivo escolar en un monitoreo constante se pudo constatar que la misma cumplió a cabalidad con los requerimientos del llamado y el PBC. En este caso al haberse hecho la intimación a la firma y al dar cumplimiento a los requerimientos la misma, informamos que no se ha realizado la aplicación de multas ni se ha realizado la ejecución de las garantías otorgadas del contrato en consideración a que la firma ha reconocido que ha incurrido en algunas faltas por cuestiones ajenas a su voluntad y ha puesto predisposición en mejorar y corregir los puntos que le fueran observados”.*-----

Teniendo en cuenta lo establecido en el PBC, respecto a las situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones al Menú diario; esta Dirección Nacional mediante Nota DNCP/DJ N° 1113/18 de fecha 22 de enero de 2018, solicitó a la Entidad Convocante remitir las solicitudes correspondientes realizadas por la firma a la Entidad Convocante y las autorizaciones dadas. En este sentido, la Municipalidad de Tomas Romero Pereira remitió mediante el Portal de Contrataciones Públicas como Expediente N° 100117 de fecha 06 de febrero de 2018, las siguientes notas:

- Nota remitida por la firma ENGADI de fecha 08 de junio de 2017, por la cual solicitan a la Entidad Convocante: *“... incluir en el menú cíclico como postre: Dulce de maní, arroz con lecha y Cremas en varios sabores, el pedido obedece a que no contamos con suficientes variedades de frutas de estación actualmente dentro del territorio nacional para poder cumplir fehacientemente con los servicios prestados según el Contrato N° 03/2017”.*-----
- Nota de autorización de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira de fecha 13 de junio de 2017: *“Al respecto mencionamos que no existe problema alguno en que se den esos productos mientras tanto se regularice la provisión de las frutas y postres que figuran en el PBC a modo de paliar la escasez de insumos y con la presente quedan autorizados a proveer los productos mencionados más arriba como postre para el almuerzo escolar hasta que regularicen y como plazo hasta el mes de noviembre, exigiéndoles que para el inicio del año escolar del 2018 puedan proveer las frutas y postres que componen el menú cíclico del almuerzo.”.*-----



Cont. Res. DNCP N° 4259/18

Ahora bien, en la Investigación Previa a un Sumario Administrativo, fueron desestimados ciertas observaciones manifestadas por la AGPR; no obstante se concluyó que existirían indicios suficientes para presumir que la conducta de la firma unipersonal **ENGADI S.R.L.** con **RUC N° 80032591-5**, se subsumiría dentro del supuesto establecido en el inciso b) del artículo 72 de la Ley 2051/03 “De Contrataciones Públicas”, teniendo en cuenta las siguientes observaciones manifestadas por la AGPE:

Esc. Básica N° 3888 “San Francisco de Asís” – 127 Beneficiarios.

- El listado del menú cíclico que provee la empresa a las cocineras no coincide con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
- La empresa no provee lechugas para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido.
- Las cocineras no recibieron capacitación para buenas prácticas de manufactura.
- La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

Esc. Básica N° 2607 “Don Carlos Antonio López” – 60 Beneficiarios.

- El listado del menú cíclico que provee la empresa a las cocineras no coincide con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
- Las cocineras no recibieron capacitación para buenas prácticas de manufactura.
- La empresa no proporciona recetario del menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, por lo que la cocinera no prepara el menú correspondiente.
- La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

Esc. Básica N° 3763 “Santa Rita” – 58 Beneficiarios.

- La empresa no provee lechugas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumplen los requerimientos del menú establecido.
- La Institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.
- Las cocineras manifiestan que no recibieron monitoreo de profesionales nutricionistas como establece en el contrato.
- No cuentan con el listado del menú cíclico que provee la empresa a las cocineras.

Esc. Básica N° 3089 “Virgen del Pilar” – 29 Beneficiarios.

- La Institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.
- La empresa no proporciono el listado del menú cíclico correspondiente al contrato en ejecución, por lo que la cocinera utiliza el listado del menú cíclico del año 2016, que no coincide con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
- La empresa no provee lechugas, remolachas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido.
- No proporcionan insumos para elaborar los menús establecidos tales como: soyo, so'o apu'a, estofado de pollo con papa, albóndiga en salsa con arroz blanco, pollo picado con pure de papa, bori bori con carne vacuno y guiso de lenteja.
- Las cocineras manifiestan que no recibieron visitas de profesionales nutricionistas y/o tecnólogos de alimentos, tampoco recibieron capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

Cont. Res. DNCP N° 4250/18

Esc. Básica N° 13225 “San Ramón” – 60 Beneficiarios.

- La empresa no proporciona el listado del menú cíclico correspondiente al contrato en ejecución.
- La cocinera manifiesta que no recibe visitas de profesionales nutricionistas y/o tecnólogos de alimentos, tampoco recibieron capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.
- La empresa no provee lechugas, remolachas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido.
- La Institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

ANALISIS.

SUPUESTO ESTABLECIDO EN EL INC. B) DEL ART. 72 DE LA LEY 2051/03.

Descripta la cronología de los hechos corresponde analizar la conducta de la firma a la Firma **ENGADI S.R.L. CON RUC N° 80032591-5**, a los efectos de determinar si podría encuadrarse en los supuestos establecidos en el inciso b) del artículo 72 de la Ley 2051/03 “De Contrataciones Públicas”, ya que existen indicios de incumplimiento de sus obligaciones contractuales, conforme a lo establecido en el Contrato respectivo y el Pliego de Bases y Condiciones.-----

Incumplimiento de las obligaciones

Conforme a lo relatado en los hechos, en fecha **31 de marzo de 2017** se suscribió el Contrato N° 03/2017 entre la Municipalidad de Tomas Romero Pereira y la firma **ENGADI S.R.L.**-

Posteriormente, en fecha **03 de julio de 2017**, la Auditoria del Poder Ejecutivo realizó una verificación en el marco de la ejecución contractual, en las siguientes Escuelas: Esc. Básica N° 3888 “San Francisco de Asís”, Esc. Básica N° 2607 “Don Carlos Antonio López”, Esc. Básica N° 3763 “Santa Rita”, Esc. Básica N° 3089 “Virgen del Pilar”, Esc. Básica N° 13225 “San Ramón”.-----

En el marco de dicha verificación y en la investigación previa a un sumario administrativo, se observaron lo siguientes puntos, que constituyen incumplimientos no menores por parte de la firma sumariada:

1) Esc. Básica N° 3888 “San Francisco de Asís” – 127 Beneficiarios.

- *El listado del menú cíclico que provee la empresa a las cocineras no coincide con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.*
- *La empresa no provee lechugas para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido.*

La firma sumariada manifestó en el marco de este proceso sumarial: *“Con respecto a ello cumplo en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC.// A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de*

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. La Empresa provee Repollo, Tomates, Zanahorias y remolacha para preparación de guarnición, tal como lo establece el PBC. La Empresa NO puede proveer ingredientes que NO existen o plantan en la zona ya que las compras de la Agricultura Familiar Decreto N° 3000/2015 permiten las compras de familias agricultoras campesinas de la zona de la Convocante.”-----

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: **“C) INDICACIONES GENERALES**
1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la Convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente.”-----

Ahora bien, en la verificación in situ realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo, participaron la Sra. Daniela Flores con C.I.C. N°: 5.869.480 y la Sra. Guillerma Sosa con C.I.C. N°: 2.320.493, cocineras de la Institución. Al ser analizadas las pruebas presentadas por la firma en el marco de este proceso sumarial, no se constata que el contenido del listado del menú cíclico que proveyó la empresa a las cocineras coincida con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones; teniendo en cuenta que solo obra en el expediente una Constancia de Declaración Jurada firmada por la Señora Guillerma Sosa de haber recibido el menú cíclico y el recetario correspondiente, por lo que se mantiene la observación emitida por al AGPE respecto a las diferencias en cuanto al contenido del menú.-----

Con respecto al segundo punto, obra en el expediente la Nota de fecha 21 de febrero de 2018, ingresada a través de Mesa de Entrada Manual como Expediente N° 249 en fecha 21 de marzo del 2018, por la cual la firma sumariada solicita a la Entidad Convocante la autorización para reemplazar los ingredientes para las ensaladas como la lechuga, pepino, remolacha.-----

Como se puede constatar, la firma realizó modificaciones al Menú establecido en el PBC y el Contrato, sin haber sido autorizado por la Entidad Convocante, teniendo en cuenta que el pedido de autorización fue realizado posteriormente a la Verificación In situ realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo.-----

- Las cocineras no recibieron capacitación para buenas prácticas de manufactura.

La firma sumariada manifestó: “Con respecto a ello cumpla en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los Almuerzos de los escolares respectivos, adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión.”-----

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: “La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. 1.2 El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.”-----



Abog. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4159/18

Al analizar las documentales obrantes en el expediente se puede constatar, conforme Constancia presentada que la Cocinera Guillerma Sosa fue capacitada en fecha 07 de marzo de 2018, fecha posterior a la verificación in situ realizada a la Institución, por lo que se observa que ha existido incumplimiento contractual por parte de la sumariada.-----

De igual manera, en la Planilla de Asistencias presentada por la firma en el marco de este proceso sumarial, se verifica que la Capacitación realizada a las cocineras fue realizada en fecha 06 de julio de 2018 y no se verifica que la Cocinera Daniela Flores haya sido capacitada por la firma en cuestión.-----

- La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

En relación a este punto, la sumariada expresó: *“Con respecto a ello cumplo en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina.”*-----

El Pliego de Bases y Condiciones estableció: *“... la empresa contratada deberá contar por cada 100 alumnos; 1 (una) cocinera más 1 (una) asistente de cocina y 1 (un) personal de limpieza en cada institución beneficiada.// Además deberá contar en cada escuela con una cocinera más una ayudante que elaborarán los alimentos y servir los mismos. Cada encargada de cocina debe estar equipada de blanco con chaqueta, pantalón y gorro, deberán llevar el pelo recogido. En el caso de instituciones que sobrepase la cantidad de 100 alumnos, se debe tener en cuenta a dos personas en el servicio de cocina.”*-----

Al respecto, obra en el expediente la Nota de fecha 04 de abril de 2017 presentada por la firma ENGADI S.R.L. a la Entidad Convocante, por la cual solicita la autorización para asignar a la cocinera y/o asistente de cocina a realizarla tarea del personal de limpieza a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada institución. Asimismo, la Municipalidad de Tomas Romero Pereira en fecha 06 de abril de 2017, le otorgó la autorización solicitada, sin embargo acotó que la misma sería otorgada siempre y cuando sea a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada Institución.-----

Al ser analizadas las documentales presentadas por la firma, no obran en el expediente las Declaraciones Juradas de la Sra. Daniela Flores con C.I.C. N°: 5.869.480 y la Sra. Guillerma Sosa con C.I.C. N°: 2.320.493, por la cual manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par el trabajo de cocinera, y desempeñar la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina.-----



Abog. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 425A/18

No obstante, si bien la firma recibió la autorización de parte de la Entidad Convocante, es claro que dicha solicitud se aparte de las bases de la licitación, por lo que se concluye que la firma sumariada ha incumplido lo establecido en el PBC y el Contrato.-----

2) Esc. Básica N° 2607 “Don Carlos Antonio López” – 60 Beneficiarios.

- El listado del menú cíclico que provee la empresa a las cocineras no coincide con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
- La empresa no proporciona recetario del menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, por lo que la cocinera no prepara el menú correspondiente.

La firma sumariada manifestó: *“Con respecto a ello cumpto en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. // A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. La Empresa provee Repollo, Tomates, Zanahorias y remolacha para preparación de guarnición, tal como lo establece el PBC. La Empresa NO puede proveer ingredientes que NO existen o plantan en la zona ya que las compras de la Agricultura Familiar Decreto N° 3000/2015 permiten las compras de familias agricultoras campesinas de la zona de la Convocante. Pepinos y Lechugas NO hubo producción en la zona desde febrero de 2017 según consultamos a 4 cuatro Asociaciones de productores de la zona de la Convocante. Todas las entregas se realizan bajo Acta, firmado por funcionario municipal, funcionario de la Empresa adjudicada y de la encargada de recibir los insumos la cocinera designada por cada Institución, responsable de velar por el buen uso de cuidado de los insumos”.* De igual manera, expresó respecto al segundo punto: *“Con respecto a ello cumpto en manifestar que la firma ENGADI S.R.L. ha entregado en tiempo y forma a las cocineras el Menú cíclico y el recetario correspondiente a cada Institución Educativa a los efectos de la correcta elaboración de los Almuerzos para los escolares, anexándose para acreditar lo mencionado precedentemente las Constancias firmadas por las cocineras de cada una de las Instituciones Educativas beneficiadas con el Programa Almuerzo Escolar.”.*-----

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: **“C) INDICACIONES GENERALES**
1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada.”.-----

Ahora bien, en la verificación in situ realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo, participaron la Sra. Amada Pintos con C.I.C. N°: 5.324.743 y la Sra. Gloria Ortigoza con C.I.C. N°: 3.533.112, cocineras de la Institución. Al ser analizadas las pruebas presentadas por la firma en el marco de este proceso sumarial, no se constata que el contenido del listado del menú cíclico que proveyó la empresa a las cocineras coincida con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones; teniendo en cuenta que solo obra en el expediente una Constancia de Declaración Jurada de fecha 06 de abril de 2017, firmada por una de las cocineras, la Señora Amada Pintos de haber recibido el menú cíclico y el recetario correspondiente, por lo que se mantiene la observación emitida por al AGPE respecto a las diferencias en cuanto al contenido del menú y la falta de entrega del recetario a la cocinera Gloria Ortigoza.-----



Cont. Res. DNCP N° 4259/18

- Las cocineras no recibieron capacitación para buenas prácticas de manufactura.

Al respecto, la sumariada expresó: *“Con respecto a ello cumpla en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los Almuerzos de los escolares respectivos, adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión.”*-----

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: *“La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. 1.2 El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.”*-----

Al ser analizadas las pruebas presentadas, se constata conforme a las Constancias de Capacitación, que ambas cocineras la Sra. Gloria Ortigoza y la Sra. Amanda Pintos, fueron capacitadas por la firma en cuestión en fecha 06 de abril de 2017, fecha en el cual ambas suscribieron el contrato con la firma ENGADI S.R.L. Por tanto, se levanta este punto por no constituir un incumplimiento por parte de la firma ENGADI S.R.L.-----

- La Institución no cuenta con personal de limpieza como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

La sumariada expresó: *“Con respecto a ello cumpla en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina.”*--

El Pliego de Bases y Condiciones estableció: *“... la empresa contratada deberá contar por cada 100 alumnos; 1 (una) cocinera más 1 (una) asistente de cocina y 1 (un) personal de limpieza en cada institución beneficiada.// Además deberá contar en cada escuela con una cocinera más una ayudante que elaborarán los alimentos y servir los mismos. Cada encargada de cocina debe estar equipada de blanco con chaqueta, pantalón y gorro, deberán llevar el pelo recogido. En el caso de instituciones que sobrepase la cantidad de 100 alumnos, se debe tener en cuenta a dos personas en el servicio de cocina.”*-----

Al respecto, obra en el expediente la Nota de fecha 04 de abril de 2017 presentada por la firma ENGADI S.R.L. a la Entidad Convocante, por la cual solicita la autorización para asignar a la cocinera y/o asistente de cocina a realizarla tarea del personal de limpieza a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada institución. Asimismo, la Municipalidad de Tomas Romero Pereira en fecha 06 de abril de 2017, le otorgó la autorización solicitada, sin embargo acotó que la misma sería otorgada siempre y cuando sea a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada Institución.-----



Pablo Serrín
Director Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

Es así que, al analizar las documentales, se constata que ambas cocineras de la Institución, mediante declaración Jurada manifestaron que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par el trabajo de cocinera, y desempeñar la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina.-----

No obstante, si bien la firma recibió la autorización de parte de la Entidad Convocante, es claro que dicha solicitud se aparte de las bases de la licitación, por lo que se concluye que la sumariada incumplió lo requerido en el PBC y el Contrato.-----

3) Esc. Básica N° 3763 "Santa Rita" – 58 Beneficiarios.

- La empresa no provee lechugas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumplen los requerimientos del menú establecido.

La firma sumariada manifestó: *"Con respecto a ello cumpla en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. // A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. La Empresa provee Repollo, Tomates, Zanahorias y remolachas, adquiridos de productores locales debidamente inscriptos en RENAF, para preparación de guarnición, tal como lo establece ingredientes del PBC. La Empresa NO puede proveer ingredientes que NO existen o plantan en la zona ya que las compras de la Agricultura Familiar Decreto N° 3000/2015 permiten las compras de familias agricultoras campesinas de la zona de la Convocante. Pepinos y Lechugas NO hubo producción en la zona desde febrero de 2017 según consultamos a 4 cuatro Asociaciones de productores de la zona de la Convocante. Todas las entregas se realizan bajo Acta, firmado por funcionario municipal, funcionario de la Empresa adjudicada y de la encargada de recibir los insumos la cocinera designada por cada Institución, responsable de velar por el buen uso de cuidado de los insumos."*-----

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: **"C) INDICACIONES GENERALES**
1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente."-----

De acuerdo a este punto, obra en el expediente la Nota de fecha 21 de febrero de 2018, ingresada a través de Mesa de Entrada Manual como Expediente N° 249 en fecha 21 de marzo del 2018, por la cual la firma sumariada solicita a la Entidad Convocante la autorización para reemplazar los ingredientes para las ensaladas como la lechuga, pepino, remolacha. Como se puede constatar, la firma realizó modificaciones al Menú establecido en el PBC y el Contrato, sin haber sido autorizado por la Entidad Convocante, teniendo en cuenta que el pedido de autorización fue realizado posteriormente a la Verificación In situ realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo.-----

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

- La Institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

De igual manera, la sumariada manifestó: *"Con respecto a ello cumpla en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina."*-----

El Pliego de Bases y Condiciones estableció: *"... la empresa contratada deberá contar por cada 100 alumnos; 1 (una) cocinera más 1 (una) asistente de cocina y 1 (un) personal de limpieza en cada institución beneficiada.// Además deberá contar en cada escuela con una cocinera más una ayudante que elaborarán los alimentos y servir los mismos. Cada encargada de cocina debe estar equipada de blanco con chaqueta, pantalón y gorro, deberán llevar el pelo recogido. En el caso de instituciones que sobrepase la cantidad de 100 alumnos, se debe tener en cuenta a dos personas en el servicio de cocina."*-----

Al respecto, obra en el expediente la Nota de fecha 04 de abril de 2017 presentada por la firma ENGADI S.R.L. a la Entidad Convocante, por la cual solicita la autorización para asignar a la cocinera y/o asistente de cocina a realizarla tarea del personal de limpieza a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada institución. Asimismo, la Municipalidad de Tomas Romero Pereira en fecha 06 de abril de 2017, le otorgó la autorización solicitada, siempre y cuando sea a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada Institución.-----

Al ser analizadas las documentales presentadas por la firma, se constata que no obra en el expediente la Declaración Jurada de la Sra. Daniela Rodríguez, cocinera de la Institución, por la cual manifiesta que en forma voluntaria que ha solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina.-----

De igual manera, si bien la firma recibió la autorización de parte de la Entidad Convocante, es claro que dicha solicitud se aparte de las bases de la licitación, por lo que se concluye que la sumariada incumplió lo requerido en el PBC y el Contrato.-----

- Las cocineras manifiestan que no recibieron monitoreo de profesionales nutricionistas como establece en el contrato.

La firma manifestó: *"Con respecto a ello cumpla en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los Almuerzos de los escolares respectivos, adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión, recibiendo asimismo en el marco de las referidas capacitaciones la visita de los"*

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

profesionales nutricionistas, anexándose también las constancias de los registros de visitas del Programa Almuerzo Escolar.”-----

Al respecto, el PBC estableció: *“La empresa dispondrá de un equipo técnico de Nutricionista encargado de realizar un control y monitoreo de por lo menos 1 vez al mes durante que dure el Contrato y a la finalización deberá realizar un informe a la entidad Contratante en base a una encuesta que como mínimo tendrá 3 cuestionarios y sobre los datos se deberá compilar e informar sobre el grado de aceptación del servicio.”-----*

Ahora bien, teniendo en cuenta que el Contrato fue suscripto en fecha 31 de marzo de 2017, conforme lo estableció el PBC el control y monitoreo por parte del equipo técnico debía realizarse a más tardar el 31 de abril de 2017. Sin embargo, obra en el expediente, el Informe Mensual de visitas realizado por la Lic. Melissa Jiménez, Nutricionista de ENGADI S.R.L. correspondiente al mes de julio del 2017, con las evaluaciones nutricionales realizadas a los alumnos en fecha 27 de julio de 2017; esto es, posterior a la verificación realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo.-

- No cuentan con el listado del menú cíclico que provee la empresa a las cocineras.

La firma expresó: *“Con respecto a ello cumpla en manifestar que la firma ENGADI S.R.L. ha entregado en tiempo y forma a las cocineras el Menú cíclico y el recetario correspondiente a cada Institución Educativa a los efectos de la correcta elaboración de los Almuerzos para los escolares, anexándose para acreditar lo mencionado precedentemente las Constancias firmadas por las cocineras de cada una de las Instituciones Educativas beneficiadas con el Programa Almuerzo Escolar.”-----*

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: **“C) INDICACIONES GENERALES 1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada.”-----**

Ahora bien, en la verificación in situ realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo, participó la Sra. Daniela Rodriguez, cocinera de la Institución. Al ser analizadas las pruebas presentadas por la firma en el marco de este proceso sumarial, no se constata la Constancia de Declaración Jurada firmada por la misma de haber recibido el menú cíclico y el recetario correspondiente. Por tanto, ante la inexistencia de pruebas que refute la observación de la AGPE, se verifica el incumplimiento por parte de la firma sumariada.-----

4) Esc. Básica N° 3089 “Virgen del Pilar” – 29 Beneficiarios.

- La Institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

Al respecto, la firma expresó: *“Con respecto a ello cumpla en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar el trabajo de cocina.”-----*

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

El Pliego de Bases y Condiciones estableció: "... la empresa contratada deberá contar por cada 100 alumnos; 1 (una) cocinera más 1 (una) asistente de cocina y 1 (un) personal de limpieza en cada institución beneficiada.// Además deberá contar en cada escuela con una cocinera más una ayudante que elaborarán los alimentos y servir los mismos. Cada encargada de cocina debe estar equipada de blanco con chaqueta, pantalón y gorro, deberán llevar el pelo recogido. En el caso de instituciones que sobrepase la cantidad de 100 alumnos, se debe tener en cuenta a dos personas en el servicio de cocina."-----

Al respecto, obra en el expediente la Nota de fecha 04 de abril de 2017 presentada por la firma ENGADI S.R.L. a la Entidad Convocante, por la cual solicita la autorización para asignar a la cocinera y/o asistente de cocina a realizarla tarea del personal de limpieza a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada institución. Asimismo, la Municipalidad de Tomas Romero Pereira en fecha 06 de abril de 2017, le otorgó la autorización solicitada, sin embargo acotó que la misma sería otorgada siempre y cuando sea a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada Institución.-----

Al ser analizadas las documentales presentadas por la firma, se constata que no obra en el expediente la Declaración Jurada de la Sra. Mirian Rodríguez, cocinera de la Institución, por la cual manifiesta que en forma voluntaria que ha solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par el trabajo de cocinera, y desempeñar la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina.-----

No obstante, si bien la firma recibió la autorización de parte de la Entidad Convocante, es claro que dicha solicitud se aparte de las bases de la licitación, por lo que se concluye que la sumariada incumplió lo requerido en el PBC y el Contrato.-----

- La empresa no proporcionó el listado del menú cíclico correspondiente al contrato en ejecución, por lo que la cocinera utiliza el listado del menú cíclico del año 2016, que no coincide con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.

La firma expresó: "Con respecto a ello cumpla en manifestar que la firma ENGADI S.R.L. ha entregado en tiempo y forma a las cocineras el Menú cíclico y el recetario correspondiente a cada Institución Educativa a los efectos de la correcta elaboración de los Almuerzos para los escolares, anexándose para acreditar lo mencionado precedentemente las Constancias firmadas por las cocineras de cada una de las Instituciones Educativas beneficiadas con el Programa Almuerzo Escolar."-----

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: "**C) INDICACIONES GENERALES**
1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada."-----

Ahora bien, en la verificación in situ realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo, participó la Sra. Mirian Rodriguez, cocinera de la Institución. Al ser analizadas las pruebas presentadas por la firma en el marco de este proceso sumarial, no se constata la Constancia de Declaración Jurada firmada por la misma de haber recibido el menú cíclico y el recetario correspondiente. Por tanto, ante la inexistencia de pruebas que refute la observación de la AGPE, se verifica el incumplimiento por parte de la firma sumariada.-----



Abog. Pablo Sotz Ortiz
Director Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

- La empresa no provee lechugas, remolachas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido.
- No proporcionan insumos para elaborar los menús establecidos tales como: soyo, so'o apu'a, estofado de pollo con papa, albóndiga en salsa con arroz blanco, pollo picado con pure de papa, bori bori con carne vacuno y guiso de lenteja.

La firma en cuestión manifestó: *"Con respecto a ello cumplo en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. // A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira. La Empresa provee Repollo, Tomates, Zanahorias y remolacha para preparación de guarnición, tal como lo establece Ingredientes del PBC. La Empresa NO puede proveer ingredientes que NO existen o plantan en la zona ya que las compras de la Agricultura Familiar Decreto N° 3000/2015 permiten las compras de familias agricultoras campesinas de la zona de la Convocante. Pepinos y Lechugas NO hubo producción en la zona desde febrero de 2017 según consultamos a 4 cuatro Asociaciones de productores de la zona de la Convocante."*-----

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: **"C) INDICACIONES GENERALES**
1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente."-----

En relación a este punto, obra en el expediente la Nota de fecha 21 de febrero de 2018, ingresada a través de Mesa de Entrada Manual como Expediente N° 249 en fecha 21 de marzo del 2018, por la cual la firma sumariada solicita a la Entidad Convocante la autorización para reemplazar los ingredientes para las ensaladas como la lechuga, pepino, remolacha. Como se puede constatar, la firma realizó modificaciones al Menú establecido en el PBC y el Contrato, sin haber sido autorizado por la Entidad Convocante, teniendo en cuenta que el pedido de autorización fue realizado posteriormente a la Verificación In situ realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo.-----

Con relación al segundo punto, la firma sumariada no aportó pruebas que refute la observación de la AGPE, por tanto, se verifica el incumplimiento por parte de la firma sumariada.-

- Las cocineras manifiestan que no recibieron visitas de profesionales nutricionistas y/o tecnólogos de alimentos, tampoco recibieron capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

Con respecto a este punto, la firma manifestó: *"Con respecto a ello cumplo en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los Almuerzos de los escolares respectivos, adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión, recibiendo asimismo en el mes de marzo de las referidas*

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

capacitaciones la visita de los profesionales nutricionistas, anexándose también las constancias de los registros de visitas del Programa Almuerzo Escolar.” -----

El Pliego de Bases y Condiciones estableció: “La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. 1.2 El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.// La empresa dispondrá de un equipo técnico de Nutricionista encargado de realizar un control y monitoreo de por lo menos 1 vez al mes durante que dure el Contrato y a la finalización deberá realizar un informe a la entidad Contratante en base a una encuesta que como mínimo tendrá 3 cuestionarios y sobre los datos se deberá compilar e informar sobre el grado de aceptación del servicio.”-----

Ahora bien, teniendo en cuenta que el Contrato fue suscripto en fecha 31 de marzo de 2017, conforme lo estableció el PBC, el control y monitoreo por parte del equipo técnico debía realizarse a más tardar el 31 de abril de 2017. Sin embargo, obra en el expediente, el Informe Mensual de visitas realizado por la Lic. Melissa Jiménez, Nutricionista de ENGADI S.R.L. correspondiente al mes de julio del 2017, con las evaluaciones nutricionales realizadas a los alumnos en fecha 27 de julio de 2017; esto es, posterior a la verificación realizada por la Auditoría del Poder Ejecutivo. En cuanto a la capacitación de buenas prácticas, al analizar las documentales obrantes en el expediente se puede constatar, que no obra la Declaración Jurada firmada por la Cocinera Mirian Rodríguez, por tanto, se verifica que no recibió capacitación por la firma en cuestión. Asimismo, se verifica que dicha cocinera tampoco figura en la Planilla de Asistencia de Capacitación de fecha 06 de julio de 2018.-----

5) Esc. Básica N° 13225 “San Ramón” – 60 Beneficiarios.

- La empresa no proporciona el listado del menú cíclico correspondiente al contrato en ejecución.

La firma manifestó: “Con respecto a ello cumpla en manifestar que la firma ENGADI S.R.L. ha entregado en tiempo y forma a las cocineras el Menú cíclico y el recetario correspondiente a cada Institución Educativa a los efectos de la correcta elaboración de los Almuerzos para los escolares, anexándose para acreditar lo mencionado precedentemente las Constancias firmadas por las cocineras de cada una de las Instituciones Educativas beneficiadas con el Programa Almuerzo Escolar.”-----

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: “**C) INDICACIONES GENERALES**
1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada.”-----

Al ser analizadas las documentales, podemos constatar conforme Constancia presentada por la firma en cuestión, que la Sra. Hermenegilda Vergara, cocinera de la Institución, recibió en fecha 06 de abril de 2017, fecha en la cual suscribió contrato con la firma ENGADI S.R.L., el Menú Cíclico y el Recetario correspondiente para la elaboración de los Almuerzos. Por tal motivo, corresponde levantar esta observación por no constituir un incumplimiento atribuible a la sumariada.-----



Abog. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

- La cocinera manifiesta que no recibe visitas de profesionales nutricionistas y/o tecnólogos de alimentos, tampoco recibieron capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

Al respecto, la firma dijo: *“Con respecto a ello cumpla en manifestar que todas las cocineras de las diversas Instituciones Educativas del Distrito de Tomas Romero Pereira han sido adecuada y suficientemente capacitadas para la correcta elaboración de los Almuerzos de los escolares respectivos, adjuntándose para acreditar tal extremo, las respectivas planillas de asistencia a capacitaciones y constancias firmadas por las cocineras de cada Institución Educativa en cuestión, recibiendo asimismo en el marco de las referidas capacitaciones la visita de los profesionales nutricionistas, anexándose también las constancias de los registros de visitas del Programa Almuerzo Escolar.”*-----

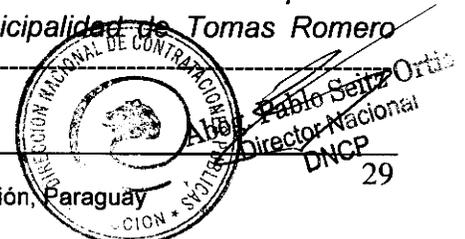
El Pliego de Bases y Condiciones estableció: *“La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. 1.2 El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.// La empresa dispondrá de un equipo técnico de Nutricionista encargado de realizar un control y monitoreo de por lo menos 1 vez al mes durante que dure el Contrato y a la finalización deberá realizar un informe a la entidad Contratante en base a una encuesta que como mínimo tendrá 3 cuestionarios y sobre los datos se deberá compilar e informar sobre el grado de aceptación del servicio.”*-----

Ahora bien, teniendo en cuenta que el Contrato fue suscripto en fecha 31 de marzo de 2017, conforme lo estableció el PBC, el control y monitoreo por parte del equipo técnico debía realizarse a más tardar el 31 de abril de 2017. Sin embargo, obra en el expediente, el Informe Mensual de visitas realizado por la Lic. Melissa Jiménez, Nutricionista de ENGADI S.R.L. correspondiente al mes de julio del 2017, con las evaluaciones nutricionales realizadas a los alumnos en fecha 27 de julio de 2017; esto es, posterior a la verificación realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo.-

En cuanto a la capacitación de buenas prácticas, al analizar las documentales obrantes en el expediente se puede constatar, que obra la Declaración Jurada firmada por la Cocinera Hermenegilda Vergara, por tanto, se verifica que la misma recibió capacitación por la firma en cuestión en fecha 06 de abril de 2017. Asimismo, se verifica que dicha cocinera figura en la Planilla de Asistencia de Capacitación de fecha 06 de julio de 2018; por tanto corresponde levantar esta observación, por no constituir una infracción por parte de la firma sumariada.-----

- La empresa no provee lechugas, remolachas y pepinos para las ensaladas por lo que no se cumple los requerimientos del menú establecido.

La firma manifestó: *“Con respecto a ello cumpla en manifestar que el Listado de Menú Cíclico que provee la Empresa COINCIDE plenamente con los menús establecidos en el PBC. // A los efectos de acreditar asimismo la entrega en tiempo y forma de los insumos necesarios para la preparación de las raciones de alimentos se anexan las actas de entregas respectivas firmadas por los responsables de las instituciones educativas. Así también se anexan las notas de pedido de inclusión y modificación de algunos productos de las raciones de alimentos con las respectivas notas de conformidad de para tal efecto por parte de la Municipalidad de Tomas Romero Pereira.”*-----



Cont. Res. DNCP N° H25V18

Al respecto, el Pliego de Bases y Condiciones estableció: **“C) INDICACIONES GENERALES**
1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente.”-----

En relación a este punto, obra en el expediente la Nota de fecha 21 de febrero de 2018, ingresada a través de Mesa de Entrada Manual como Expediente N° 249 en fecha 21 de marzo del 2018, por la cual la firma sumariada solicita a la Entidad Convocante la autorización para reemplazar los ingredientes para las ensaladas como la lechuga, pepino, remolacha. Como se puede constatar, la firma realizó modificaciones al Menú establecido en el PBC y el Contrato, sin haber sido autorizado por la Entidad Convocante, teniendo en cuenta que el pedido de autorización fue realizado posteriormente a la Verificación In situ realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo.-----

- La Institución no cuenta con personal de limpieza y asistente de cocina como lo estipula el Pliego de Bases y Condiciones.

La firma sumariada manifestó: *“Con respecto a ello cumplo en manifestar la limpieza es llevado a cabo por los auxiliares de cocinas respectivas de común acuerdo a lo establecido con las tecnólogas y nutricionistas de la Empresa, para el buen mantenimiento de condiciones mínimas de higiene en el local de preparación de alimentos. En este sentido es preciso destacar que se adjuntan las Declaraciones Juradas de las Cocineras de las diferentes Instituciones educativas en las que manifiestan que en forma voluntaria han solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par del trabajo de cocinera, la función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocinera.”*-----

El Pliego de Bases y Condiciones estableció: *“... la empresa contratada deberá contar por cada 100 alumnos; 1 (una) cocinera más 1 (una) asistente de cocina y 1 (un) personal de limpieza en cada institución beneficiada.// Además deberá contar en cada escuela con una cocinera más una ayudante que elaborarán los alimentos y servir los mismos. Cada encargada de cocina debe estar equipada de blanco con chaqueta, pantalón y gorro, deberán llevar el pelo recogido. En el caso de instituciones que sobrepase la cantidad de 100 alumnos, se debe tener en cuenta a dos personas en el servicio de cocina.”*-----

Al respecto, obra en el expediente la Nota de fecha 04 de abril de 2017 presentada por la firma ENGADI S.R.L. a la Entidad Convocante, por la cual solicita la autorización para asignar a la cocinera y/o asistente de cocina a realizarla tarea del personal de limpieza a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada institución. Asimismo, la Municipalidad de Tomas Romero Pereira en fecha 06 de abril de 2017, le otorgó la autorización solicitada, sin embargo acotó que la misma sería otorgada siempre y cuando sea a pedido voluntario de cada encargada de cocina de cada Institución.-----

Es así que, al analizar las documentales, se constata que la Cocinera de la Institución la Sra. Hermeregilda Vergara, mediante declaración Jurada manifestó que en forma voluntaria ha solicitado a la firma ENGADI S.R.L. realizar a la par el trabajo de cocinera, y desempeñar la



Cont. Res. DNCP N° 425⁹V18

función de Asistente de Limpieza percibiendo por dicha actividad un salario diferenciado y superior, sin interrumpir ni descuidar su trabajo de cocina.-----

De igual manera, corresponde reiterar que si bien la firma recibió la autorización de parte de la Entidad Convocante, es claro que dicha solicitud se aparte de las bases de la licitación, por lo que se concluye que la sumariada incumplió lo requerido en el PBC y el Contrato.-----

Ahora bien, al ser analizados los documentos obrantes en autos, se observa que luego de la Verificación realizada por la Auditoria del PGPE, la firma sumariada reconoció a la Entidad Convocante que ha incurrido en algunas faltas por cuestiones ajenas a su voluntad. No obstante, la misma se ha predispuesto a mejorar y subsanar los puntos que le fueran observados por la Auditoria del Poder Ejecutivo.-----

En este sentido, la Entidad Convocante, comunicó a esta Dirección Nacional que la firma ENGADI S.R.L. había procedido a realizar las correcciones y al cierre del año lectivo escolar según monitoreo constante, se constató que la misma cumplió a cabalidad con los requerimientos del llamado y el PBC, motivo por el cual no se le aplicó multas, ni se procedió a ejecutar las garantías otorgadas del contrato.-----

Es así que, corresponde precisar que según la documentación proporcionada por la Convocante la firma subsanó los incumplimientos incurridos, de manera posterior a la verificación realizada por la Auditoria del Poder Ejecutivo, motivo por la cual no se encuentra eximida de responsabilidad, conforme lo establece el Art. 78 de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas".-----

Es así que, teniendo en cuenta que la verificación fue realizada 03 meses después de la suscripción del Contrato y que en el marco de la misma se constataron incumplimientos por parte de la firma sumariada, no se puede negar que su conducta se encuentra subsumida en el supuesto establecido en el inciso b) del Art. 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".-----

Ahora bien, confirmados los incumplimientos objeto de análisis, cabe destacar que en la ejecución de los contratos administrativos deben darse estricto cumplimiento a las obligaciones asumidas por las partes conforme a los términos y condiciones establecidos en dichos documentos. Es por ello que, al establecerse las obligaciones del proveedor y las condiciones a ser cumplidas para la prestación del servicio adjudicado, las mismas adquieren especial relevancia, y, deben ser cumplidas de acuerdo a lo pactado, por lo que constatándose el incumplimiento de lo establecido en el Contrato y en el Pliego de Bases y Condiciones respectivamente, se puede hablar de un incumplimiento de la obligación asumida.-----

En relación, no podemos dejar de mencionar el **Art. 55 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas - Derechos de la Contratante**, que establece: "*Las contratantes gozan de los siguientes derechos: a) A que se ejecuten los contratos en sus términos y condiciones y, en su caso, a exigir su cumplimiento forzoso...*" (Sic).-----

En efecto, de acuerdo a las documentales obrantes en el expediente, la firma no cumplió a cabalidad desde el inicio de sus obligaciones contractuales, conforme lo establecido en el Contrato y en el Pliego de Bases y Condiciones.-----



Abog. Pablo *[Signature]*
Director Nacional
DNCP

Cont. Res. DNCP N° 4159/18

Por tanto, quedando demostrado el incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de la sumariada, se analizará la imputabilidad de la misma. -----

Imputabilidad del incumplimiento a la firma sumariada.

Habiéndose concluido que las obligaciones contractuales asumidas por la firma sumariada no han sido cumplidas, en atención a lo dispuesto en el inc. b) del Art. 72 de la Ley de Contrataciones Públicas, corresponde en este punto analizar si dicho incumplimiento puede ser o no imputable a la firma en cuestión.-----

La doctrina expresa: *“Cuando se trata de incumplimiento de la obligación, la primera cuestión que ha de solucionarse o resolverse es la de su imputación. Así la doctrina tradicional predica que esa cuestión se resuelve toda vez que el incumplimiento pueda imputarse en el sentido de ser atribuido a la culpa del deudor y, con mayor razón, a su dolo”*¹.-----

En esta línea se erige con absoluta certeza que la firma sumariada tuvo pleno conocimiento de sus obligaciones y de las condiciones en que debía prestar el servicio adjudicado, por tanto no puede esperarse otra conducta que no sea aquella a la que se obligó la misma, por lo que ese es el actuar ideal y debido, actuar al cual no se adecuó la conducta de la firma en cuestión, por lo que se puede afirmar la existiría responsabilidad de la sumariada conforme a la definición anteriormente otorgada. -----

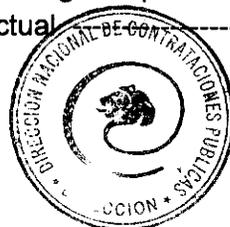
Con relación a factores eximentes de responsabilidad, el artículo 78 de la Ley N° 2051/03, dispone que: *“No se impondrán sanciones cuando se haya incurrido en la infracción por causa de fuerza mayor o de caso fortuito, o cuando se observe en forma espontánea el precepto que se hubiese dejado de cumplir...”*. Al respecto, corresponde precisar que si bien la firma subsanó los incumplimientos incurridos, éstos fueron enmendados posteriormente a la verificación realizada por la Auditoría del Poder Ejecutivo, motivo por el cual no se encuentra eximida de responsabilidad, conforme lo establece el Art. 78 de la Ley 2051/03 “De Contrataciones Públicas”.-----

De igual manera, al no demostrar la firma sumariada, que el incumplimiento no le es imputable por caso fortuito o fuerza mayor, la misma es responsable del mismo y sus consecuencias, atendiendo principalmente a que no ha presentado prueba alguna que permita acreditar la existencia de los eximentes de responsabilidad. -----

En este caso en particular vemos que la conducta de la firma no se encuentra subsumida dentro de los supuestos establecidos en la legislación como eximentes de responsabilidad, por lo tanto, queda demostrada la imputabilidad de la firma sumariada. -----

Daño sufrido por la Entidad Contratante como consecuencia del incumplimiento.

Como hemos visto anteriormente al referirnos al artículo 72, inciso b) de la Ley 2051/03 “De Contrataciones Públicas”, el daño a la contratante es uno de los requisitos cuya existencia resulta indispensable para subsumir la conducta en lo consagrado por el citado artículo, al ser el daño una consecuencia legal del incumplimiento contractual.-----



Abog. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional
DNCP

¹ GAUTO, M. (2011). Tratado de las Obligaciones I. Asunción: Intercontinental.

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

Al respecto, la firma sumariada manifestó en su escrito de descargo: *"Que, niego categóricamente que la firma ENGADI S.R.L. haya incumplido sus obligaciones contractuales con la Municipalidad Tomas Romero Pereira ni mucho menos haya causado algún daño o perjuicio a la misma. La empresa ENGADI S.R.L. ha cumplido y sigue cumpliendo satisfactoriamente el Contrato de Adjudicación suscripto con la mencionada Convocante. La provisión del servicio de almuerzo escolar en las Instituciones Educativas del distrito de Tomas Romero Pereira se ha realizado normalmente conforme a las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, reitero cumpliendo la firma a la que represento con todas las obligaciones contractuales respectivas"*-----

Esta Dirección Nacional de Contrataciones Públicas considera que en los casos en que el contenido de la obligación asumida sea de resultado, el daño se encuentra configurado con el mero incumplimiento de la obligación asumida, ya que en tales casos el objeto del contrato es algo esperado y necesitado por la contratante.-----

Al respecto, teniendo en cuenta que el objeto del llamado fue la provisión de Almuerzo Escolar en Escuelas ubicadas en una Zona Rural del Paraguay, el incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de la firma **ENGADI S.R.L.** con **RUC N° 80032591-5**, adquieren mayor relevancia, ya que durante los tres meses posteriores a la suscripción del Contrato, la firma sumariada no proveyó el servicio de acuerdo a lo estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones y el Contrato; incidiendo de esta manera en forma negativa en los niños en situación de pobreza y vulnerabilidad.-----

Cabe señalar en cuanto a las obligaciones de resultado anteriormente mencionadas: *"... aquellas en las cuales el deudor se compromete a un resultado determinado. La prestación a cargo del deudor es en sí misma el objetivo esperado..."*², y consecuentemente se ha mencionado en el mismo sentido que: *"...en las obligaciones de resultado el acreedor tiene la expectativa de obtener algo concreto..."*³, lo cual es, la prestación debida por la firma proveedora, y por ende, al ser el contenido de la prestación una obligación de resultado, el daño sufrido por la entidad Contratante, a consecuencia del incumplimiento, se encuentra configurado con la falta de provisión del almuerzo escolar tal como se había obligado y tal como lo requirió la Contratante, es decir, la privación de dichos servicios conforme a las condiciones establecidas en el Contrato, y en el Pliego de Bases y Condiciones.-----

Es así que, en atención a las consideraciones expuestas esta Dirección Nacional concluye que la conducta de la firma sumariada se encuentra subsumida dentro del supuesto establecido en el inciso b) del artículo 72 de la Ley N 2051/03, por haberse comprobado que los incumplimientos contractuales estudiados son imputables a la firma sumariada, y que dichos incumplimientos le ha ocasionado un daño a la Contratante, que si bien han sido subsanados con posterioridad, han ocurrido.-----

En ese sentido, realizaremos la apreciación de la sanción a aplicar, teniendo como base las disposiciones citadas en el Artículo 73 de la Ley N° 2051/03, de manera ordenada y sistemática:-----

CRITERIOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LA SANCIÓN A IMPONERSE

² MARTINIK BARÁN, Sergio. "Obligaciones". TOMO | - Segunda Edición. Ed. Intercontinental - Asunción, Paraguay. Año 2005. Pág. 215.

³ ALTERINI, Atilio. "Derecho de las Obligaciones Civiles y Comerciales". Tercera Edición. Ed. Abeledo Perrot, Buenos Aires - Argentina. Año 2006. Pág. 513.



Abog. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional
DNCP/3

Cont. Res. DNCP N° 4259/18

Por lo expuesto, y del análisis de los antecedentes obrantes en el expediente se concluye que existió un incumplimiento contractual por parte de la firma **ENGADI S.R.L. CON RUC N° 80032591-5**, encuadrándose consecuentemente su conducta en el **inciso b) del artículo 72** de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", y en virtud a ello, pasaremos a analizar los presupuestos establecidos en el artículo 73 de la Ley N° 2051/03 a fin de determinar la sanción a ser aplicada a la firma sumariada: -----

LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE HUBIERAN PRODUCIDO O PUEDAN PRODUCIRSE A LA CONVOCANTE.

En relación al daño o perjuicio, es vital señalar que la Contratante realizó su llamado a contratación con el fin de satisfacer una necesidad, que normalmente se encuentra vinculada con los objetivos y las metas para los cuales fueron creados y tienen en vista la satisfacción de dicha necesidad, en el tiempo y la forma establecidos. -----

Al respecto, esta Dirección Nacional considera que en los casos en que el contenido de la obligación asumida sea de resultado, el daño se encuentra configurado con el mero incumplimiento de la obligación asumida que ocasiona insatisfacción de la necesidad institucional acorde a los fines de la Entidad en la oportunidad y en la forma prevista por ella. -----

Asimismo, todo proceso de contratación conlleva una serie de esfuerzos en materia financiera y de recursos humanos en los que la Contratante debe incurrir, en espera de satisfacer una necesidad, debiendo realizar para ellos intimaciones, dictaminar sobre las situaciones acontecidas y otras actividades, que absorben un tiempo valioso en los procesos de Contratación. -----

Concluimos entonces, que el incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del proveedor, provocó una insatisfacción en la Convocante, ocasionando daño y perjuicio a la institución al encontrarse privada de contar con una provisión de almuerzo escolar conforme a lo requerido tanto en el Contrato como en el Pliego de Bases y Condiciones. El cual, adquiere relevancia por el objeto sensible de la contratación, ya que tenía como destinatarios a niños que se encuentran en un estado de vulnerabilidad y pobreza. -----

EL CARÁCTER INTENCIONAL O NO DE LA ACCIÓN U OMISIÓN CONSTITUTIVA DE LA INFRACCIÓN.

La firma proveedora, al momento de suscribir el contrato, se compromete al cumplimiento efectivo del mismo en tiempo y forma, de acuerdo a las condiciones pactadas, por tanto, la firma sumariada no puede desentenderse de la obligación de cumplir con el acuerdo dentro de las condiciones fijadas. -----

En este caso la firma no demostró la existencia de eximentes de responsabilidad contractual conforme al procedimiento establecido en las Condiciones Generales de Contrato para dicho efecto, ya sea durante la ejecución del contrato o en el marco del presente sumario administrativo. -----

De esta manera, ante la presencia del nexo causal entre el incumplimiento contractual y el daño ocasionado a la Contratante atribuibles a la sumariada, y al no haber demostrado que el incumplimiento se debió a un caso fortuito o fuerza mayor, considerados ambos como factores



Cont. Res. DNCP N° 425A/18

eximentes de responsabilidad, esta Dirección Nacional entiende que existe responsabilidad de la firma ante las infracciones y por tanto es pasible de sus consecuencias. -----

LA GRAVEDAD DE LA INFRACCIÓN.

Es así que en cuanto a la gravedad de la infracción se puede observar que existió una falta administrativa por parte de la firma sumariada, en razón del incumplimiento de sus obligaciones contractuales, tal como se había obligado conforme a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones y al contrato suscripto.-----

No obstante, esta Dirección Nacional considera como atenuante que ante los incumplimientos observados por la Auditoria General del Poder Ejecutivo, la firma sumariada subsanó los mismos; y posteriormente cumplió con la provisión del almuerzo escolar conforme lo estableció el Pliego de Bases y Condiciones y el Contrato.-----

LA REINCIDENCIA DEL INFRACTOR.

En este caso, se ha comprobado a través del Registro de Sanciones del Sistema Informático de Contrataciones Públicas que la firma **ENGADI S.R.L. CON RUC N° 80032591-5** no cuenta con antecedentes de sanciones impuestas por esta Dirección Nacional en el marco de sumarios administrativos.-----

POR TANTO, de conformidad a lo establecido por la Ley N° 2051/03, su Decreto Reglamentario N° 21909/03 y la Ley N° 3439/07, en uso de sus atribuciones; -----

EL DIRECTOR NACIONAL DE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

RESUELVE:

- 1- **DAR POR CONCLUIDO EL PRESENTE SUMARIO ADMINISTRATIVO INSTRUIDO A LA FIRMA ENGADI S.R.L. CON RUC N° 80032591-5 EN EL MARCO DE LA LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/17 PARA LA "PROVISION DEL ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO PARA LOS AÑOS LECTIVOS 2017-2018- PLURIANUAL" CONVOCADA POR LA MUNICIPALIDAD DE TOMAS ROMERO PEREIRA – ID N° 321.098.**-----
- 2- **DECLARAR QUE LA CONDUCTA DE LA FIRMA ENGADI S.R.L. CON RUC N° 80032591-5, SE ENCUENTRA SUBSUMIDA DENTRO DEL INCISO B) DEL ART. 72 DE LA LEY N° 2051 "DE CONTRATACIONES PÚBLICAS".**-----
- 3- **DISPONER LA AMONESTACIÓN Y APERCIBIMIENTO POR ESCRITO DE LA FIRMA ENGADI S.R.L. CON RUC N° 80032591-5, POR SU CONDUCTA ANTIJURÍDICA COMPROBADA EN EL PRESENTE SUMARIO.**-----
- 4- **DISPONER LA PUBLICACIÓN DE LA CITADA AMONESTACIÓN EN EL REGISTRO AMONESTADOS, CON EL ESTADO PARAGUAYO, DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN DE LAS CONTRATACIONES PÚBLICAS (SICP), CONFORME LO DISPONE EL ARTÍCULO 114 IN FINE DEL DECRETO REGLAMENTARIO N° 21909/03.**



Abog. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional
DNCP 35

Cont. Res. DNCPC N° 4250/18

5- **COMUNICAR**, y cumplido archivar. -----



Abg. PABLO FERNANDO SEITZ ORTIZ
Director Nacional - DNCPC