

1 (ono)

CONTRALORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA

**Municipalidad de Limpio
Departamento Central**

**Resolución CGR N° 758/22
(Artículo 1°, Numeral 38)**

Reporte CGR N° 25/2023

2 (dos)

Reporte de Indicios de Hechos Punibles

I. INFORMACIÓN DE CONTROL

Institución sometida a la actividad de control de la CGR: Municipalidad de Limpio	
Tipo y N° de documento que autorizó la actividad de control (adjuntar copia): RESOLUCIÓN CGR N°: 758/2022, Art 1, Numeral 38	
Nota CGR de designación del Equipo Auditor (adjuntar copia): 5930/22	
Tipo de actividad de control: Auditoría de Cumplimiento	Fecha de inicio de la actividad de control: 19/08/22
Estado actual de la actividad: Finalizada	
Área, operación o rubro donde fueron detectados los indicios: Alimentación Escolar	
Fuente de financiamiento: FONACIDE	
Unidad Misional que elaboró el Reporte CGR: Dirección General de Control de Contrataciones Públicas (DGCCP)	
Director General (nombre, apellido): Abg. Paul Rolando Ojeda M	
Dirección de correo electrónico: dgccpe@contraloria.gov.py	
Teléfono(s): 021-6200251	

II. INFORMACIÓN SUMARIA

Fecha o periodo de la realización de los hechos reportados: Marzo/23
Monto - En caso que exista indicios de perjuicio patrimonial: No aplicable
No se pudo cuantificar un monto probable de perjuicio patrimonial relacionado a Equipamiento y Personal, porque no se encuentran discriminados los costos del Equipamiento, utensilios y personal requerido en el Formulario de Oferta presentada por la Contratista.

III. EXPLICACIÓN DEL CASO

Describir en forma genérica, los hechos que son objeto del presente reporte

El equipo auditor realizo verificaciones In situ en cada una de las 3 (tres) Escuelas beneficiadas con la Provisión del Almuerzo escolar, donde hemos realizado Entrevistas a los respectivos Directores y a la Nutricionista contratada por la empresa, de la cual resulta lo siguiente:

1° En las 3 (tres) escuelas pudimos visualizar que el Equipamiento, eran mesas de madera común las que utilizaban como mesada, que no contaban con mobiliario para almacenar los alimentos y para los utensilios, así también la pileta utilizada para el lavado de todos los utensilios es muy precaria. Todo lo visualizado fue captado en tomas fotográficas.

2° Cantidad de raciones elaboradas:

Escuela Básica N° 4724 "Fray Luis de Bolaños" prepara 287 Raciones con 1 cocinera 1 auxiliar
 Escuela Básica N° 7263 "María Auxiliadora" prepara 207 Raciones con 1 cocinera 1 auxiliar
 Escuela Básica N° 5568 "San Marco" prepara 260 Raciones con 1 cocinera 1 auxiliar

Como se colige en las 3 (tres) escuelas visitadas, no se cumple con lo estipulado en las especificaciones técnicas en cuanto a la cantidad de Personal requerido, que según lo establecido debería ser: 2 (dos) cocineras y 2 (dos) auxiliares por cada 100 estudiantes, además no cuentan con Personal de limpieza.

Al respecto, en el Programa de Alimentación escolar del Paraguay (PAEP), Formulario N°1 Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar, en el punto 9. Control de Calidad y participación social, 9-1 Plan de Monitoreo, se señala:

"Consiste en la realización de visitas a las instituciones con relevamientos de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Los controles se realizan 1 vez por mes. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante.

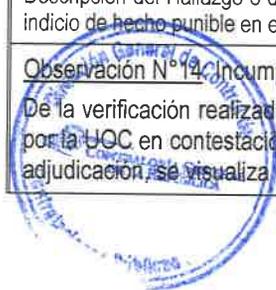
Durante la ejecución del contrato, el alimento incluido en el almuerzo escolar estará sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante (Municipalidad), así como la autoridad sanitaria competente". (El subrayado es de la CGR).

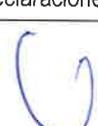
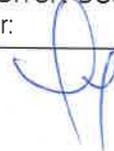
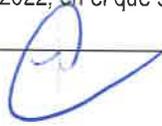
Por lo expuesto, la entidad Municipal, como administradora del Contrato, debe velar que la empresa proveedora de estricto cumplimiento a las obligaciones establecidas, así como de las especificaciones técnicas del PBC, realizar monitoreos a fin de detectar infracciones, y dejarlas asentadas en Informes mensuales.

IV. INFORME DE HALLAZGOS, HECHOS Y ELEMENTOS DE CONVICCIÓN ANALIZADOS

Descripción del Hallazgo o de los Hallazgos. Por cada Hallazgo se relatarán los HECHOS en concreto que llevan a determinar que se ha configurado un indicio de hecho punible en el ente sometido a la actividad de control.

Observación N° 14: Incumplimientos de la empresa adjudicada FITRA S.A., de las especificaciones técnicas requeridas en el PBC. De la verificación realizada a los documentos adjuntos a la oferta de la empresa FITRA S.A. que fueron entregados en formato electrónico por la UOC en contestación al MEMORÁNDUM EQUIPO AUDITOR-DGCCP N° 07/2022, en el que se solicita todos los antecedentes de la adjudicación, se visualiza dos Declaraciones Juradas, a saber:




1° El Apoderado de la empresa FITRA Declara bajo fe de juramento, "que la empresa cuenta con los equipamientos, enseres y utensilios para la correcta elaboración de los alimentos."

2° El Apoderado de la empresa FITRA Declara bajo fe de juramento, "que la empresa cuenta con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC en cuanto a la cantidad y capacidad de los mismos..."

En ese sentido, el Pliego de Bases y Condiciones, establece en la parte pertinente de las especificaciones técnicas en el punto 5. Equipamiento, utensilios y personal requerido

En cada institución educativa el proveedor adjudicado deberá proveer de los equipamientos básicos que permitirán la ejecución del contrato para lo cual deberá considerar lo siguiente:

a) Equipamientos

- Heladeras y congeladores según volumen de alimentos a almacenar a diario.
- Cocina industrial o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domo sanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- Piletas de lavado.
- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas según volumen.

c) Personal

Cocinero 1 por cada 100 estudiantes

Auxiliar de cocina 1 por cada 100 estudiantes

Personal de limpieza 1 por cada institución o según el tamaño del área destinada para la alimentación escolar.

Personal para la estiba, desestiba, traslado y distribución de los insumos para la elaboración de los alimentos. Cantidad pertinente para los fines establecidos.

Al respecto, el equipo auditor realizó verificaciones in situ en cada una de las 3 (tres) Escuelas beneficiadas con la Provisión del Almuerzo escolar, donde hemos realizado Entrevistas a los respectivos Directores y a la Nutricionista contratada por la empresa, de la cual resulta lo siguiente:

1° En las 3 (tres) escuelas pudimos visualizar que el Equipamiento, eran mesas de madera común las que utilizaban como mesada, que no contaban con mobiliario para almacenar los alimentos y para los utensilios, así también la pileta utilizada para el lavado de todos los utensilios es muy precaria. Todo lo visualizado fue captado en tomas fotográficas.

2° Cantidad de raciones elaboradas:

Escuela Básica N° 4724 "Fray Luis de Bolaños" prepara 287 Raciones con 1 cocinera 1 auxiliar

Escuela Básica N° 7263 "María Auxiliadora" prepara 207 Raciones con 1 cocinera 1 auxiliar

Escuela Básica N° 5568 "San Marco" prepara 260 Raciones con 1 cocinera 1 auxiliar

Como se colige en las 3 (tres) escuelas visitadas, no se cumple con lo estipulado en las especificaciones técnicas en cuanto a la cantidad de Personal requerido, que según lo establecido debería ser: 2 (dos) cocineras y 2 (dos) auxiliares por cada 100 estudiantes, además no cuentan con Personal de limpieza.

Al respecto, en el Programa de Alimentación escolar del Paraguay (PAEP), Formulario N°1 Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar, en el punto 9. Control de Calidad y participación social, 9-1 Plan de Monitoreo, se señala:

"Consiste en la realización de visitas a las instituciones con relevamientos de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Los controles se realizan 1 vez por mes. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante.

Durante la ejecución del contrato, el alimento incluido en el almuerzo escolar estará sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante (Municipalidad), así como la autoridad sanitaria competente". (El subrayado es de la CGR).

Por lo expuesto, la entidad Municipal, como administradora del Contrato, debe velar que la empresa proveedora de estricto cumplimiento a las obligaciones establecidas, así como de las especificaciones técnicas del PBC, realizar monitoreos a fin de detectar infracciones, y dejarlas asentadas en Informes mensuales,

Descargo del Ente Sujeto de Control

La firma FITRA SRL, conforme lo declarado en la declaración jurada, cuenta con los equipamientos y utensilios necesarios para realizar el servicio correspondiente a la presente licitación, dado que el servicio es proveído en tiempo y forma conforme las indicaciones establecidas por la convocante teniendo en cuenta que los lugares donde se desarrollan dichos trabajos son asignados por las instituciones beneficiadas. Es importante mencionar que las veces que verificamos el servicio nunca Existieron problemas algunos en cuanto a las provisiones.

Al respecto, la firma cuenta con todo el personal necesario para satisfacer las necesidades reales existentes de manera a prestar el servicio para la cual fue adjudicada teniendo en cuenta el poco espacio y las limitaciones que cuentan las cocinas.

Evaluación del Descargo

El ESC no responde a la observación realizada, referente al incumplimiento por parte de la firma FITRA SRL, a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, que en la parte pertinente de las especificaciones técnicas en el punto 5. Equipamiento, utensilios y personal requerido, describe las condiciones mínimas que debe reunir el equipamiento proveído por la firma adjudicada, así como del personal.

Al respecto, en las verificaciones in situ, realizadas por el EA, en cada una de las 3 (tres) Escuelas beneficiadas, se pudo visualizar que el Equipamiento, consistía en mesas de madera común las que utilizaban como mesada, sin contar con mobiliario adecuado para almacenar los alimentos y para los utensilios, así también la pileta utilizada para el lavado de todos los utensilios es muy precaria. Todo lo visualizado fue captado en tomas fotográficas. (ANEXO 1)

Igualmente, se observó el incumplimiento con lo estipulado en las especificaciones técnicas en cuanto a la cantidad de Personal requerido, que según lo establecido debería ser: 2 (dos) cocineras y 2 (dos) auxiliares por cada 100 estudiantes, sin embargo, contaban con 1 (una)

cocinera y 1 (una) ayudante, para más de 200 estudiantes en cada una de las escuelas, además de no contar con Personal de limpieza.

En ese sentido, la entidad Municipal como administradora del Contrato, debió velar que la empresa proveedora de estricto cumplimiento a las obligaciones establecidas, así como de las especificaciones técnicas del PBC, realizar monitoreos a fin de detectar infracciones, y dejarlas asentadas en Informes mensuales, tal como lo establece el Programa de Alimentación escolar del Paraguay (PAEP), en el Formulario N°1 Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar, en el punto 9. Control de Calidad y participación social, 9-1 Plan de Monitoreo, considerando además que el mismo forma parte del Contrato firmado con la firma FITRA SRL.

Por lo expuesto, la observación queda redactada de la siguiente manera: **Observación N°14: La entidad Municipal como administradora del Contrato, debió informar a la UOC, de manera oportuna cualquier incumplimiento que constate por parte de la firma contratada, relacionadas a las especificaciones técnicas del PBC y del contrato, y dejarlas asentadas en Informes, tal como lo establece el Programa de Alimentación escolar del Paraguay (PAEP).**

V. DISPOSICIONES NORMATIVAS EN MATERIA ADMINISTRATIVA, QUE PODRÍAN TENER RELACIÓN CON LOS HECHOS DETECTADOS

Consigne aquí una referencia detallada sobre las normas jurídicas en materia administrativa que resultarían útiles para determinar responsabilidades como consecuencia de la realización del/os hecho/s reportado/s: Ejemplos: Leyes orgánicas, legislación en materia de contrataciones relacionadas con el caso, Resoluciones de nombramiento de funcionarios, Reglamentos de procedimientos y funciones, contratos celebrados entre la institución y otras personas, etc.

A) DISPOSICIONES LEGALES:

B) RESOLUCIONES Y REGLAMENTOS:

Programa de Alimentación escolar del Paraguay (PAEP), Formulario N°1 Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar, en el punto 9. Control de Calidad y participación social, 9-1 Plan de Monitoreo, en cual se señala:

“Consiste en la realización de visitas a las instituciones con relevamientos de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Los controles se realizan 1 vez por mes. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante.

Durante la ejecución del contrato, el alimento incluido en el almuerzo escolar estará sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante (Municipalidad), así como la autoridad sanitaria competente”

C) CONTRATOS:

Contrato N°24/22, en el punto 8. ADMINISTRACION DEL CONTRATO. La administración del contrato estará a cargo de: Administración y Finanzas.

D) OTROS:

El **Pliego de Bases y Condiciones**, establece en la parte pertinente de las especificaciones técnicas en el punto **5. Equipamiento, utensilios y personal requerido**

En cada institución educativa el proveedor adjudicado deberá proveer de los equipamientos básicos que permitirán la ejecución del contrato para lo cual deberá considerar lo siguiente:

- a) Equipamientos
 - Heladeras y congeladores según volumen de alimentos a almacenar a diario.
 - Cocina industrial o Fogón.
 - Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante.
 - Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domi sanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
 - Piletas de lavado.
 - Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.
 - Mesas y sillas según volumen.
- c) Personal
 - Cocinero 1 por cada 100 estudiantes
 - Auxiliar de cocina 1 por cada 100 estudiantes
 - Personal de limpieza 1 por cada institución o según el tamaño del área destinada para la alimentación escolar.
 - Personal para la estiba, desestiba, traslado y distribución de los insumos para la elaboración de los alimentos.
 - Cantidad pertinente para los fines establecidos.

VI. HECHOS PUNIBLES CONEXOS Y/U OTROS DATOS RELEVANTES:

Indique también, si se han detectado evidencias de la realización de otros hechos punibles que podrían estar relacionados (conexos) con los hechos punibles que se reportan. Asimismo, cualquier otra información que considera útil para el esclarecimiento de los hechos comunicados, señalando su fuente.

VII. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL REALIZADOS, CON RELACIÓN A LOS HECHOS CONCRETOS DETECTADOS, INDICANDO LOS FUNCIONARIOS DE LA CGR (AUDITORES, FUNCIONARIOS DE LA DAF, ETC.) QUE HAN INTERVENIDO EN CADA PROCEDIMIENTO

Indique aquí todos los procedimientos o diligencias de control a través de los cuales se llegó al hallazgo de los elementos indiciarios de la comisión del/os hecho/s punible/s reportado/s, y de todos los procedimientos (diligencias) realizadas con posterioridad al hallazgo y antes de la elaboración del presente Reporte. Individualizar a los funcionarios de la CGR que han intervenido en cada una de las diligencias



Handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom right of the page.

El **equipo auditor** realizo verificaciones in situ en cada una de las 3 (tres) Escuelas beneficiadas con la Provisión del Almuerzo escolar.

Lic. Natalia A. Benítez, Auditora
Ing. Alejandra Giacummo, Auditora
Lic. Leticia Alonso, Jefa de Equipo
Lic. Viviana Espínola, Supervisora

VIII. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL O POSIBLES ACTUACIONES RECOMENDADAS AL MINISTERIO PÚBLICO

Indique aquí las posibles actuaciones que no pudieron ser realizadas o que habiéndose realizada no tuvieron respuesta por parte de los requeridos, así como las actuaciones que se consideraron necesarias durante el desarrollo de la investigación, pero las cuales no pudieron ser realizadas por carecer de potestad legal.

IX. INDIVIDUALIZACIÓN DE ELEMENTOS QUE SE ACOMPAÑAN

Individualice aquí, todos los anexos, documentos, informes y cualquier otra evidencia que se adjuntan al presente Reporte, por cada hecho.

El EA ha tomado **fotografías** durante las verificaciones in situ a las escuelas, que evidencian el hallazgo y que se encuentran plasmados en Anexos del Informe Final de la Auditoría de Cumplimiento.

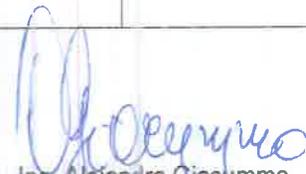
X. FUNCIONARIOS DE LA CGR QUE PARTICIPARON EN LA ACTIVIDAD DE CONTROL

Consigne aquí los datos personales y cargos ocupados por cada uno de los funcionarios de la CGR que han intervenido en el hallazgo de los indicios y en las diligencias realizadas posteriormente, en relación con el presunto hecho punible reportado.

Nombre y Apellido:	Cargo:	Datos de Contacto:
Lic. Natalia A. Benítez	Auditora	
Ing. Alejandra Giacummo	Auditora	
Lic. Leticia Alonso	Jefa de Equipo	
Lic. Viviana Espínola	Supervisora	

Equipo Auditor que detectó los indicios – Firma y aclaración:


Lic. Natalia Benítez
Auditor


Ing. Alejandra Giacummo
Auditor


Lic. Leticia Alonso
Jefe de Equipo

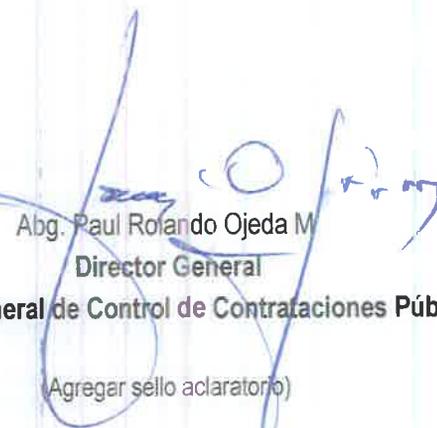
Autorizado por:


Lic. Viviana Espínola
Director de Área Supervisor

Dirección General de Control de Contrataciones Públicas

(Agregar sello aclaratorio)
Lic. VIVIANA ESPÍNOLA
Directora BCCOM
Dirección Gral. de Control de Contrataciones
Públicas




Abg. Paul Rolando Ojeda M.
Director General

Dirección General de Control de Contrataciones Públicas

(Agregar sello aclaratorio)