



# Dictámenes Órgano Rector

La Dirección General de Contrataciones Públicas y Gestión de Bienes de la Provincia de Mendoza informa a la ciudadanía mendocina los dictámenes referidos a las denuncias presentadas por malas prácticas en las Compras Públicas.

---

## 1. Caso

- Proceso Denunciado: 12201-0028-LPU23
- Nombre descriptivo del proceso: Servicio de comidas en viandas, snacks y alquiler de mobiliario específico eventos oficiales y FNV 2023
- Expediente: EX-2023-00335280- -GDEMZA-MCYT
- Denuncia Ticket N°: 3887720

### Descripción:

De mi mayor consideración me dirijo a Ud./s, con el fin de denunciar, por graves defectos el dictamen de EVALUACION del proceso de referencia. Motiva mi denuncia que en el informe técnico fechado el día 17 de febrero de 2023 y Firmado por el señor RODOLFO MORALES Y EL SEÑOR JUAN PABLO MORENO, determinan que NUESTRA OFERTA DE LOS RENGLONES DEL 1 AL 3 son "inadmisible", por no presentar RNE a nombre del oferente, también dice que adjuntan las consultas de todos los RNE provistos por los oferentes pero faltan 3 RNE presentados por NUESTRA EMPRESA, RNE MIX DE FRUTAS, RNE DE CHEFF EXPRESS (BUSINNES INTELLIGENT GROUP) Y OLIVE COMIDA DE CELIACOS. Y las planillas de evaluación de los otros renglones contienen errores. Debido a esto para los renglones 1 y 2 esta decisión está equivocada y no corresponde, ya que en ninguna parte de del pliego se solicita que se presente RNE EN LA OFERTA. Tampoco se solicita que este certificado RNE este a nombre del oferente antes o después de ser adjudicado. Y menos el pliego dice que por esta razón la oferta será inadmisibile. En caso de corresponder se podría haber solicitado una subsanación y la presentación del RNE con una solicitud de ampliación de información. Para tener en cuenta el pliego solo hace mención del/ los certificados, en el ARTICULO 8 completo DEL PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES Y TECNICAS que dice: "Artículo 8° – GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN Y DOCUMENTACIÓN: El/los adjudicatario/s constituirá/n una Garantía de Adjudicación mediante cualquiera de los instrumentos autorizados en el Art. 148 del Decreto N° 1.000/2.015. Se constituirá por el 5% del valor total de la adjudicación. Los datos de la garantía se cargarán en forma electrónica en el sistema compr.ar. La garantía física completa y firmada deberá ser

escaneada y anexada a la oferta, respetando el procedimiento que se describe en el artículo 5° del presente pliego. Una vez cumplido el paso anterior, deberá presentarla en forma física en la sede del Organismo contratante o donde lo indiquen los pliegos del llamado o el acto administrativo de adjudicación, y también adjuntar la siguiente documentación: 1. Nómina de personal afectado al servicio con indicación de número de DNI. 2. Formularios F931 AFIP que correspondan teniendo en cuenta el plazo de prestación del servicio, pago de los mismos y sus respectivas nóminas de empleados. 3. Certificado de ART vigentes. 4. Seguro de Vida obligatorio vigente In Itinere. 5. En caso de que sea personal ingresante, deberá acompañar constancia de Alta temprana de la AFIP y constancia de pago de ART del mes del ingreso. Si el servicio es prestado además personalmente por el proveedor, deberá presentar Seguro de Accidentes personales de rubro relacionado al servicio con cláusula de no repetición a favor del Ministerio de Cultura y Turismo y su respectivo comprobante de pago. 6. Seguro de Responsabilidad Civil Cruzada, con clausula de no repetición a favor del Ministerio de Cultura y Turismo. CUIT 30-99907125-9. El valor a cubrir es por el doble del monto adjudicado. 7. El Oferente deberá presentar junto con las ofertas autorizaciones expedidas por la Municipalidad de la Ciudad de Mendoza, u Organismos de control que correspondan, extendidos a su nombre. ” 8. El Oferente deberá presentar la documentación correspondiente del establecimiento donde se elaborarán y prepararán las viandas. Certificado de inscripción del establecimiento expedido por el Departamento de Higiene de alimentos, perteneciente al Ministerio de Salud de la Provincia de Mendoza; listado del personal afectado a SERVICIO DE COMIDAS EN VIANDAS, SNACKS Y ALQUILER DE MOBILIARIO ESPECIFICO PARA EVENTOS OFICIALES Y FIESTA NACIONAL DE LA VENDIMIA 2023. MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO dicha tarea con sus correspondientes Libretas Sanitarias y cursos realizados de manipulación de alimentos emitidos o validados. Toda la documentación solicitada debe ser presentada y aprobada por el Área de Control y Gestión, quien notificará al correo electrónico declarado en el Registro de Proveedores del Estado para la remisión de la misma. Por ello se aclara que de no contar con dicha presentación o si la misma se encuentra incompleta, NO podrá iniciar el servicio. Cualquier circunstancia contraria a lo indicado precedentemente será de responsabilidad exclusiva de la Comisión de Recepción autorizada. Luego deberá ser presentada toda la documentación, cuando se requiera en los lugares donde se prestará el servicio, todas las veces que le sea solicitada.”..... En este artículo se habla del/los adjudicatarios, (CONDICION QUE NINGUN OFERENTE ES HASTA EL DIA DE HOY) entonces esos certificados deben presentarse una vez adjudicado el oferente. Y en ningún caso dice que tienen que ser a nombre del oferente solo habla en el ”PUNTO 8: El Oferente deberá presentar la documentación correspondiente del establecimiento donde se elaborarán y prepararán las viandas. Certificado de inscripción del establecimiento expedido por el Departamento de Higiene de alimentos, perteneciente al Ministerio de Salud de la Provincia de Mendoza.” es más nuestra empresa no solo presenta RNE de una empresa sino de 2 de elaboración de viandas y una de alimentos para celíacos y una de

snack y mix de frutas, VER OFERTA BASE Y ALTERNATIVA renglones 1 y 2. y MARCA DEL PRODUCTO "LA CRIOLLA / CHEFF EXPRESS /OLIVE, lo cual se deberían tener en cuenta si así correspondiera. Se adjuntaron RNE vigentes. Se informa que LA CRIOLLA, era una empresa unipersonal a nombre de FUNES EDUARDO, y luego paso a ser una SAS, llamada LA CRIOLLA SAS, quien su Gerente titular es FUNES EDUARDO, entonces como el certificado de RNE estaba a nombre de FUNES EDUARDO, el día 22 de febrero de 2022, se solicitó al SIFEGA EL CAMBIO DE DOMICILIO Y DE RAZON SOCIAL, trámite que aún no está terminado, por el organismo mencionado. Es por eso que todavía sigue figurando a nombre de FUNES EDUARDO. De todas maneras y apelando a la memoria, el año pasado esta misma comisión evaluadora, nos ADJUDICO LA LICITACION EL PROCESO 12201 –0036LPU22, a nuestra empresa LA CRIOLLA SAS, dejando un precedente, siendo que se había presentado la misma documentación que este año. Se puede observar en el proceso 122010036-LPU22 y se adjunta DICTAMEN DE EVALUACION DEL AÑO 2022. También denunció que en los renglones 1, 2 y 3 al proveedor GIPSY se le otorga puntaje sin tener en cuenta lo solicitado en circular N° 2 del proceso de referencia que dice: " GRILLA DE EVALUACIÓN DE OFERTA PARA LOS SERVICIOS DE VIANDAS Y REFRIGERIO DE LOS RENGLONES 1, 2 y 3 CRITERIO PUNTAJE 1. Oferta económica 50 2. Calidad Técnica/Indicadores de Calidad 20 a. Acondicionamiento de las viandas y snack (5) b. Calidad alimentaria (5) c. Proveedor local (10) 3. Antecedentes: 20 4. Acreditación ODS s/ Ley 9193 10 TOTAL 100 1) Oferta Económica: la oferta que proponga la prestación del servicio mediante la cotización más económica obtendrá el máximo puntaje (50 puntos). El orden de mérito para las demás ofertas se determinará conforme la regla de proporcionalidad. 2) Requerimientos Técnicos: se tendrán en cuenta las siguientes condiciones para las que en conjunto se asigna un puntaje máximo de 20 puntos: a. Acondicionamiento de las viandas y snack: se otorgará el puntaje previsto (5 puntos) a las ofertas que propongan la prestación del servicio con elementos y/o envases de acondicionamiento descartables para el contenido de las viandas, fabricados con insumos reciclados. A estos efectos, los oferentes deberán acreditar fehacientemente la condición técnica señalada. Las oferentes que no incluyan estas características no serán puntuadas en el presente indicador. "... EL PROVEEDOR GIPSY NO ACREDITA FEHACIENTEMENTE en su oferta CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS ENVASES DESCARTABLES SOLO LOS MENCIONA. Pero no presenta ficha técnica ni marca. Nuestra empresa si lo hace. En cuanto al RENGLON 3 en particular, por más que el pliego no lo solicitara, nuestra empresa es la única oferente que presenta "RNE" N° 1301002 , del establecimiento que fracciona los snacks/mix de frutas y no se ha tenido en cuenta y de igual manera nuestra oferta se desestimó. El proveedor PROAL SRL al cual la comisión evaluadora recomienda, no presenta RNE como fraccionador mix de frutas y snack y tampoco presenta antecedentes de servicios similares. (se adjunta comprobante de RNE DE MIX DE FRUTAS Y SNACK mismo que se adjuntó en la oferta). Siguiendo con la denuncia, la comisión evaluadora le da puntaje técnico y de antecedentes en los renglones 4 Y 7 AL

**PROVEEDOR "GIPSY", cuando no presenta antecedentes de alquiler de mobiliario, y además no presenta fotos de los productos OFRECE COMPRAR HELADERAS Y FREEZER, no disponiendo de los elementos ofrecidos, solo es una intención de compra, no cumple con lo solicitado en la circular 1 del proceso de referencia que dice: " ITEMS 2 AL 6 - MOBILIARIO 1) Estado nuevo 20% 2) Estado usado a) Muy Bueno 12% b) Bueno 8% Para una correcta evaluación deberá acompañar fotos de cada uno de los elementos Requeridos y deberá informar en su oferta años de adquisición del ítem 2 al 6, en caso de no contar con lo solicitado, la comisión técnica no podrá otorgar puntaje alguno al oferente que no haya cumplido. PROVEEDOR GIPSY NO PRESENTA FACTURA DE COMPRA DEL AÑO 2023, NI FOTOS DE CADA UNO DE LOS ELEMENTOS REQUERIDOS, SOLO PRESENTA UN FOLLETO COMERCIAL. A su vez, el oferente GIPSY TAMPOCO CUMPLE CON LO SOLICITADO EN LA CIRCULAR N°2 del proceso de referencia QUE DICE: " GRILLA DE EVALUACIÓN DE OFERTA PARA LOS SERVICIOS HELADERA VERTICAL, CONTENEDORES ISOTERMICOS, FREEZER HORIZONTAL Y MICROONDAS RENGLONES 2, 3, 4 y 6. CRITERIO PUNTAJE 1. Oferta económica 50 2. Calidad Técnica/Indicadores de Calidad 20 a. Menor consumo energético (20) 3. Antecedentes: 20 4. Acreditación ODS s/ Ley 9193 10 TOTAL 100 1) Oferta Económica: la oferta que proponga la prestación del servicio mediante la cotización más económica obtendrá el máximo puntaje (50 puntos). El orden de mérito para las demás ofertas se determinará conforme la regla de proporcionalidad, en función del mayor valor que corresponda a la cotización formulada. 2) Calidad Técnica: Se otorgará el máximo puntaje de (20) puntos a las ofertas que presenten equipos de conservación y calentamiento térmico con el menor consumo energético según la vigente clasificación de Eficiencia Energética (ver cuadro siguiente). Las demás ofertas serán puntuadas conforme la regla de la proporcionalidad, en función de la eficiencia energética demostrada. A estos efectos, los oferentes deberán indicar en el campo "Especificaciones Técnicas" la marca, modelo y número de serie del/los artefactos propuestos y deberán adjuntar en su caso el manual del fabricante o indicar el enlace o link del fabricante en el que conste la eficiencia energética del artefacto; caso contrario serán calificados sin puntaje. ENERGÍA Más eficiente A B C D E F G Menos eficiente NUEVA CLASIFICACIÓN CALSIFICACIÓN ANTERIOR CONSUMO A A+++ MENOS DE 25% B A++ MENOS DE 30% C A+ 30% - 42% D A 42% - 55% E B 55% - 75% F C 75% - 90% G D 90% - 100% - Mayor eficiencia = color VERDE + letra "A" - Menor eficiencia = color ROJO + letra "G" 3) Antecedentes Empresariales: Se otorgará el máximo puntaje (20 puntos) previsto a los oferentes que acrediten poseer el mayor número de antecedentes certificados de comitentes o contratantes, a quienes se les haya prestado servicios de características de importancia similar al requerido por el objeto de la contratación, entendiéndose por similar que se evaluará por el tipo de prestación y volumen. Dentro del período aproximado de dos años previos a la fecha de la convocatoria. NO PRESENTA NI FACTURA, NI COMPROBANTE DE COMPRA AÑO 2023, NI "NUMEROS DE SERIE" DE LOS ARTEFACTOS PROPUESTOS. Nuestra empresa presento foto de**

números de series de todos los elementos. Por lo tanto, solicitamos se vuelva a realizar el dictamen de evaluación, **NO SE PRE ADJUDIQUE Y/O ADJUDIQUE** hasta que sea revisado este dictamen, y se tengan en cuenta los puntajes correspondientes y se evalúen las ofertas como corresponde. También nos llama la atención que siendo una licitación tan sensible e importante como es la alimentación de personas, y con **EDUARDO FUNES MULTITUDES AIREADAS SAS PROVEEDOR: 217444**. una apertura de ofertas el día 06 de febrero, se haga un informe técnico el día 17 de febrero a las apuradas y a solo 2 días del comienzo de los servicios. Nuestra propuesta para esta licitación y alineados a los ODS, en la oferta alternativa, ofrecemos viandas sustentables, con alimentos más saludables, con envases que no generan basura, y son de plásticos reciclables y no de un solo uso, son tipo "Tupper" coleccionables, la fruta envuelta en papel, el pan en bolsitas de papel madera, los sorbetes de papel, servilletas compostables. Por último, y como consejo para próximos actos licitatorios, dentro de las comisiones evaluadoras y la comisión de evaluación técnica deberían estar conformadas por lo menos con 1 (un) funcionario experto en la materia y en el tema específico de las licitaciones. Sin otro particular y aguardando se tomen las medidas necesarias, aprovecho la oportunidad para saludarlos a Ud./s muy atentamente.

**Informe Técnico - Análisis preliminar de procedencia:**

<https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/NO-2023-01346701-GDEMZA-DGCPYGB+MHYF++1+.pdf>

[https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/RNE\\_CHEF\\_EXPRESS.pdf](https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/RNE_CHEF_EXPRESS.pdf)

<https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/RNE+Y+RNPA+CELIACOS.pdf>

<https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/RNE+MIX+DE+FRUTAS+S NACK.pdf>

<https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/RNE+LA+CRIOLLA.pdf>

<https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/INFORME+TECNICO.pdf>

<https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/DICTAMEN+DE+EVALUACION+2023.pdf>

**Documentación aportada por el denunciante:**

<https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/FF46C1BC-840E-48DC-9AE9-3AB8EB58E793.jpeg>

<https://tickets.mendoza.gov.ar/ticketsprd/PrivateTempStorage/1E78E0C9-D0D9-4989-A161-B70182BE1050.jpeg>

.....