

Departamento de Compras y Contrataciones

Santo Domingo, D.N.
4 de abril del 2022

CIRCULAR NÚM. 0001

Respuestas a consultas en plazo hábil para la Contratación de los Servicios de Suministro de Raciones Alimenticias del Almuerzo Escolar y su Distribución en los Centros Educativos Públicos durante el período escolar 2022-2023 y 2023-2024, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, modalidad Jornada Escolar Extendida, dirigido a Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales que presenten cocinas instaladas en la provincia Samaná, proceso Ref. Núm. INABIE-CCC-LPN-2022-0006.

Se les informa a todos los interesados en participar en el presente proceso de Licitación Pública Nacional, que el Comité de Compras y Contrataciones en virtud de las facultades de la Ley Núm. 340-06 y su Reglamento de Aplicación Núm. 543-12, emite la presente circular de preguntas y respuestas:

Pregunta núm. 1

Los lotes de la licitación no especifican los nombres y códigos de los centros educativos. El pliego establece que la elección de centros educativos a menos de 10 kms de distancia valdría 20 puntos, por lo que para poder elegir los lotes más cercanos, el INABIE debe publicar el listado de centros educativos con nombre y código, permitiéndonos cumplir con lo establecido en el pliego.

Respuesta núm. 1

El oferente deberá participar en los municipios y distritos educativos más cercanos a su cocina, para asegurar que los Centros Educativos no se encuentren a distancias que impliquen desplazamientos superiores a 10 kilómetros.

Es oportuno señalar que la información de los centros está contenida dentro del anexo IX del Pliego de Condiciones Específicas, añadido mediante la enmienda 1 de fecha 1 de abril del 2022.

Pregunta núm. 2

Debe incluirse en la ficha de lotes el nombre y el código del centro educativo. Esto es una información crucial para determinar la ubicación y calcular distancia de la cocina al centro, lo contrario sería participar sin información suficiente y relevante para el proceso.

Respuesta núm. 2

La información de los centros está contenida dentro del anexo IX del Pliego de Condiciones Específicas, añadido mediante la enmienda 1 de fecha 1 de abril del 2022.

El oferente podrá participar en los municipios y distritos educativos más cercanos a su cocina, para asegurar que los Centros Educativos no se encuentren a distancias que impliquen desplazamientos superiores a 10 kilómetros.

Pregunta núm. 3

¿El precio de referencia aplica tanto para secundaria como para primaria?

Respuesta núm. 3

Sí. La Oferta Económica deberá presentarse tomando como precio de referencia la suma de RD\$53.94, sin ITBIS incluidos. El oferente no podrá ofertar más del 5 por ciento o menos del 5 por ciento sobre la base del indicado precio referencia.

Pregunta núm. 4

Definir cálculo para el monto de la póliza de Seriedad de la Oferta.

Respuesta núm. 4

Su garantía de seriedad de la oferta, deberá presentarse por el uno por ciento (1%) del monto total del valor de las cantidades de raciones que compone los lotes por los cuales presentará su oferta.

Pregunta núm. 5

Revisar que el Programa Control de Plagas es NO SUBSANBLE, pero en Evaluación del Perito, los controles citados en 7.1.2 al 7.1.4, pág. 89, son puntos de control de la compañía fumigadora no del oferente, los cuales impactan en la calificación o descalificación de este último, sin opción a subsanar.

Respuesta núm. 5

El oferente debe presentar un Programa de Control de plagas y los productos aplicados aprobados para la industria alimenticia.

Programa de Control de Plagas

La empresa debe tener un programa eficaz y continuo para el control de las plagas (ratas, cucarachas, moscas, otros).

En principio deben aplicarse medidas preventivas para impedir que las plagas entren al establecimiento, evitando huecos y hendijas en las paredes, espacios vacíos entre el techo y las paredes, roturas en mallas protectoras de ventanas y puertas, cajas eléctricas sin protección, rejillas de desagües rotas, acumulación de materiales no necesarios en área externa. También deben tomarse medidas para evitar derrames de materias primas, productos mal empacados u otra condición que constituya un atractivo para las plagas.

En caso de que las plagas invadan el establecimiento, deben adoptarse medidas de erradicación, mediante la aplicación de productos químicos o físicos, que eliminen las mismas.

INABIE

Departamento de Compras y Contrataciones

Para tal fin, se deberá establecer un Programa de Control de Plagas, donde se indiquen las acciones, productos utilizados, frecuencia, lugares y métodos de aplicación y los responsables de las acciones.

Los productos utilizados deben ser autorizados para su uso en la industria alimenticia.

Además, deben almacenarse en lugares específicos, en armarios cerrados y ser manipulados solo por personal autorizado y debidamente adiestrado. Se pondrá el mayor cuidado para evitar la contaminación de los alimentos con estos productos.

Si se contrata el servicio de una empresa externa, la misma debe estar aprobada por los organismos correspondientes.

Sin otro particular por el momento, se despide,

Heidy Herrera
Heidy M. Herrera De La Cruz



Encargada de Compras y Contrataciones
HH/Nr/ssv