

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

En la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, hoy día (1) del mes de abril del año dos mil veintidós (2022), siendo las diez horas de la mañana (10:00 a.m.), en el salón de reuniones del quinto (5to) nivel del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), ubicado en la Avenida 27 de febrero, Núm. 559, sector Manganagua, Distrito Nacional, República Dominicana, se reunieron los miembros del Comité de Compras y Contrataciones de esta Institución, con la presencia de los Señores: **Víctor Castro Izquierdo**, Director Ejecutivo y Presidente del Comité; **Gerardo Lagares Montero**, Consultor Jurídico y Asesor Legal del Comité; **Julio Cesar Santana de León**, Director Administrativo y Financiero; **Gerard Radhames de los Santos Valdez**, Director de Planificación y Desarrollo; y la señora **Rosanna Leticia Alberto Pérez**, Encargada de la Oficina de Libre Acceso a la Información Pública. Todos de conformidad con la convocatoria que le fuera hecha al efecto por el Presidente del Comité, quien dejó abierta la sesión, comunicando a los presentes, que habían sido convocados para conocer y decidir sobre lo siguiente:

1. Conocer y aprobar la propuesta de 1ra. Enmienda al Pliego de Condiciones Específicas del proceso Referencia: **INABIE-CCC-LPN-2022-0015**, para la Contratación de los servicios de suministro de raciones alimenticias del almuerzo escolar y su distribución en los centros educativos públicos durante los periodos escolares 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 Monseñor Nouel.
2. Turno libre.

Punto número 1.

Inmediatamente el presidente del Comité, señor Víctor Castro Izquierdo, dio inicio a la reunión a los fines de que todos los miembros socialicen la posibilidad de realizar una enmienda al Pliego de Condiciones Específicas del proceso de referencia, a fin de que la misma sea realizada en tiempo oportuno.

En ese sentido, en virtud de las observaciones realizadas por el Departamento de Monitoreo Preventivo de la Dirección General de Contrataciones Públicas, así como las consultas y solicitudes de aclaraciones recibidas por los manifestantes de interés del indicado proceso, el Departamento de Compras y Contrataciones del INABIE, ha sometido al comité las siguientes modificaciones al Pliego de Condiciones Específicas:

1. **Se modifica la sección 2.11 comprendida en la página 43 del pliego, en lo que respecta a la obtención de membresía del Portal Transaccional:**

Procedimiento para obtener membresía

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

En caso de no tener membresía (vinculación de usuario en el Portal Transaccional), visitar el siguiente sitio web <https://www.dgcp.gob.do/servicios/vinculacion-de-usuario/> para conocer los requisitos y procedimiento. El proceso de vinculación es totalmente virtual a través del Portal Transaccional.

2. Se añade la sección 2.11 comprendida en la página 43 del pliego, en el siguiente subtema:

Uso del Portal

En caso de requerir información sobre el uso del Portal Transaccional (usuario vendedor), podrá participar en los talleres virtuales programados sobre el RPE y Presentación de Ofertas en línea según corresponda.

Para inscribirse en los talleres indicados, deberá acceder a la página institucional de la DGCP, sección: Servicios-Capacitación sobre el uso del Portal Transaccional, seleccionar la fecha y taller de su preferencia y completar el formulario de inscripción pulsando el botón “Inscríbete aquí”.

En caso que presente algún inconveniente técnico con el formulario remitir un correo a la dirección: capacitacionportal@dgcp.gob.do.

3. Se modifica el numeral 1, del literal A Documentación Legal, de la sección 2.14 “Documentación a Presentar en la Oferta Técnica”, comprendido, en la página 44 del pliego:

1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034). Debidamente completado, firmado y sellado. **(NO SUBSANABLE)**.

Nota: El oferente establecerá en el literal **B** del citado formulario, el / los lotes dentro de la provincia en la cual se encuentra instalada su empresa y por el cual participa en la presente licitación, considerándose Calificado para dicho(s) lote(s) y para aquellos aledaños que no impliquen desplazamientos superiores a 10 kilómetros. No deberán presentar en este formulario valores numéricos de raciones, matrícula o su equivalente en la moneda de curso legal (RD\$).

4. Se modifican los numerales 4 y 5, del literal C Documentación Técnica, de la sección 2.14 Documentación a Presentar en la Oferta Técnica comprendido en la página 45 del pliego:

4. Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local habitual donde opera el Oferente, el cual debe especificar claramente la dirección del local.
 - 4.1 En los casos que el local de planta física del oferente sea de su propiedad y carezca de una constancia de propiedad o certificado de título debe presentar una declaración jurada de mejora debidamente legalizada en la Procuraduría General de la República o registrada en el registro civil correspondiente.
 - 4.2 Para el caso de que el terreno o el local sea propiedad del ayuntamiento debe presentar el contrato formalizado entre el oferente y el representante del ayuntamiento debidamente legalizado por la Procuraduría General de República. **(SUBSANABLE)**.

y.s.
S.C.
G.D
b
RD

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

5. Constancia de propiedad, contrato de arrendamiento o declaración jurada de compromiso de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y procesados. (SUBSANABLE).

5. Se añade a la sección 2.15 comprendida en las páginas 47 y 48 del pliego, el siguiente cuadro referencial:

Ejemplo en base al precio de referencia

Precio unitario	ITBIS 18%	Precio unitario final
53.94	9.70	63.64

6. Se modifica la evaluación de visita técnica establecida en la sección 3.4 Criterios de Evaluación de Oferta Técnica, de la siguiente manera:

Evaluación Visita Técnica. –

Los peritos técnicos realizarán vistas a los lugares donde los oferentes tengan instaladas sus cocinas, en el cual evaluarán los puntos establecidos en el formulario de visitas técnicas y validarán las informaciones del Formulario de Capacidad Instalada presentado por el oferente (Anexos 7 y 6, respectivamente del presente Pliego de Condiciones Específicas).

Nota 1: En caso de que la información provista por el proveedor en el formulario de capacidad instalada, no sean comprobadas durante el peritaje de la visita técnica, o que se compruebe el incumplimiento de cualesquiera de los requerimientos establecidos en el presente Pliego descalifica al Oferente, no estando apto para la apertura del Sobre (B). La visita técnica se evaluará en razón de puntos acumulados conforme se describe en la siguiente tabla:

N.S.
90.

(7)

L
20

Puntaje Evaluación Visita Técnica			
No.	Sub criterio	Descripción	Puntaje máximo
1	Hornillas Industriales P50, P40, P30, etc., o Hornillas Estufa Comercial	En buen funcionamiento, sin importar que sean industriales o comercial.	10
2	Congelador (disponibilidad de freezer (s))	Congeladores funcionales, sin importar capacidad de almacenamiento, que permita una temperatura mínima de bajo 00F/-18C.	10
3	Refrigerador/cooler (disponibilidad de nevera (s))	Refrigeradores funcionales, sin importar capacidad de almacenamiento. Que permita una temperatura mínima de 40F/4C.	10
4	Vehículo (s) para transporte de alimentos (constancia de propiedad, contrato de	Vehículos cerrados y en buen funcionamiento.	5

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

	arrendamiento, o declaración jurada de compromiso)		
5	Campana con filtro con sistema de extracción	Campana con sistema de extracción de humo y grasa instalada en buen funcionamiento, sin importar la capacidad de extracción por minutos ni medida por pie cúbico por minutos.	4
6	Horno industrial	En buen funcionamiento, sin importar la cantidad.	1
7	Procesador de alimentos (máquina para hacer puré)	En buen funcionamiento, sin importar la cantidad.	1
8	Marmita	Recipiente industrial utilizado, para calentar, cocinar mezclar y almacenar grades cantidades de alimentos. En buen funcionamiento, sin importar su capacidad de producción.	2
9	Sarten volcable	Sartén eléctrica multifunción para cocina industrial, en buen funcionamiento, sin importar su capacidad de producción.	2
10	Generador eléctrico	Generador eléctrico en buen funcionamiento, sin importar su capacidad de generación, ni cantidad.	5
11	Distancia del centro escolar (radio 10km)	Distancia de la cocina propuesta respecto a los centros educativos que componen los lotes a los que participe (individualmente).	20
	Totalidad de puntos disponibles		70

(a) Los insumos requeridos en los numerales 1 y 5 serán evaluados de la siguiente manera: el Oferente con mayor cantidad obtiene el mayor puntaje disponible, el segundo con mayor cantidad obtiene un punto menos que el primero, el tercero con mayor cantidad obtiene un punto menos que el segundo, así sucesivamente hasta llegar a 2 puntos.

y.5.
S.C

Luego de asignado 2 puntos en la escala, a los proveedores con menores cantidades se les asignará un punto.

G.D

(b) Los insumos requeridos en los numerales 2 y 3 serán evaluados de la siguiente manera: el Oferente con mayor cantidad obtiene el mayor puntaje disponible; el segundo con mayor cantidad obtiene un punto menos que el primero, el tercero con mayor cantidad obtiene un punto menos que el segundo, así sucesivamente hasta llegar a 2 puntos.

W

Luego de asignado 2 puntos en la escala, a los proveedores con menores cantidades se les asignará un punto.

R.D

Si el oferente tiene cuarto frío obtendrá la totalidad de los puntos.

(c) El insumo requerido en el numeral 4 será evaluado de la siguiente manera: el Oferente con mayor cantidad obtiene el mayor puntaje disponible, el segundo con mayor cantidad obtiene un punto menos

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

que el primero, el tercero con mayor cantidad obtiene un punto menos que el segundo, así sucesivamente hasta llegar a 2 puntos.

Luego de asignado 3 puntos en la escala, a los proveedores con menores cantidades se les asignará 2 puntos.

Si el oferente no tiene vehículos disponibles y solo aporta la declaración jurada de compromiso de contratación de servicio de transporte, obtendrá 1 punto.

(d) Los insumos requeridos en los numerales 6, 7 y 10 serán evaluados de la siguiente manera: El oferente que tenga uno o más de los insumos requeridos obtendrá el puntaje máximo, el oferente que no tenga los insumos requeridos obtendrá 0 puntos.

(e) Los insumos requeridos en los numerales 8 y 9 serán evaluados de la siguiente manera: el oferente que tenga más de dos de los insumos requeridos obtendrá 2 puntos y el oferente que tenga menos de dos de los insumos requeridos obtendrá 1 punto.

(f) La distancia establecida en el numeral 11 será evaluada de la siguiente manera: el Oferente más cercano a los centros escolares que componen el o los lotes para los que participe obtiene el mayor puntaje disponible, el segundo más cercano obtiene un punto menos que el primero, el tercero más cercano obtiene un punto menos que el segundo, así sucesivamente hasta llevar a 2 puntos.

Luego de asignado 2 puntos en la escala, a los proveedores con mayor distancia se les asignará un punto.

El criterio de distancia será calculado en función de la siguiente fórmula:

Promedio de distancia de los centros del lote con la cocina oferente = distancia de la cocina con el centro 1 + distancia de la cocina con el centro 2 + distancia de la cocina con el centro 3 / cantidad total de centros que componen el lote.

*f.s.
S.C.*

Ejemplo:

Datos distancia de la cocina del oferente X con los centros de lote Z	Valores
Distancia de la cocina con el centro 1 (DCC1)	5 Kilómetros
Distancia de la cocina con el centro 2 (DCC2)	6 Kilómetros
Distancia de la cocina con el centro 3 (DCC3)	10 Kilómetros
Cantidad total de centros que componen el lote (CTCL)	3 centros
Promedio de distancia de los centros del lote con la cocina oferente (PDO)	El resultado de la sumatoria de las distancias desde la cocina hasta cada uno de los centros que componen el lote, entre la totalidad de dichos centros.

G.D

*k
RD*

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

PDO= DCC1 + DCC 2 + DCC 3 / CTCL
PDO= 5K + 6K + 10K / 3 = 7

Promedio de distancia de los centros del lote con la cocina oferente (PDO) = 7 Kilómetros

7. Se añade a la sección 3.4 Criterios de Evaluación de Oferta Técnica, el siguiente cuadro de “ejemplo de puntuación de la evaluación técnica”, comprendido en las páginas 51 y 52 del pliego.

Cuadro ilustrativo como **ejemplo** de la forma puntuación de la evaluación técnica

Insumo evaluado	Oferente A		Oferente B		Oferente C		Oferente D		Oferente E	
	Cantidad	Puntaje	Cantidad	Puntaje	Cantidad	Puntaje	Cantidad	Puntaje	Cantidad	Puntaje
Hornillas industriales p50, p40, p30 o Hornillas de estufa	8	10	7	9	7	9	4	8	3	7
Congelador	1	7	3	9	2	8	2	8	4	10
Refrigerador	3	7	6	9	2	6	7	10	2	9
Vehículos de transporte de alimentos disponibles	10	5	5	3	2	2	5	3	No tiene vehículo disponible	1
Campana con filtro con sistema de extracción	3	4	1	2	3	4	2	3	1	2
Horno Industrial	1	1	4	1	3	1	5	1	6	1
Procesador de alimentos (máquina para puré)	2	1	7	1	4	1	6	1	0	0
Marmita	2	1	3	2	1	1	4	2	0	0
Sartén volcable	5	2	5	2	4	1	4	1	1	1
Generador eléctrico	2	5	1	4	1	4	0	0	0	0
Distancia del centro escolar (radio de 10Km)	10	17	9	18	8	19	7	20	7	20
Total de puntos obtenidos		58		60		56		55		50

y.5.
 S.C.
 GJ
 L
 RD

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

- 8. Se añade a la sección 3.9 Evaluación de Oferta Económica comprendida en la página 56 del pliego lo siguiente:**

Cuadro ilustrativo **ejemplo** puntuación evaluación económica

Oferente A		Oferente B		Oferente C		Oferente D		Oferente E	
Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje	Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje	Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje	Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje	Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje
63.70	27	63.64	28	63.64	28	63.00	29	62.00	30

Luego de asignado 2 puntos en la escala de los menores precios ofertados, a los proveedores de los precios subsiguientes se le asignará un punto. Si dos o más proponentes ofertan el mismo precio obtendrá la misma puntuación.

- 9. Se añaden las siguientes notas a la sección 4.1 Criterios de Adjudicación comprendido en la página 56 y 57 del pliego lo siguiente:**

Nota 1: En los casos excepcionales que ninguno de los oferentes participantes en un determinado lote cumpla con el criterio de ubicación, podrá adjudicarse dicho lote al que más cerca este de la mayor cantidad de centros que componen el mismo, siempre que haya participado en ese lote.

Nota 2: La adjudicación es en base a cantidad de raciones, los centros son referenciales para determinar esas cantidades, en ese sentido, el INABIE se reserva el derecho de cambiar los centros que se le haya notificado a los adjudicatarios que deben suplir, por situaciones imprevistas (renuncias, suspensiones, otros); siempre que dicho adjudicatario cumpla con:

- La capacidad instalada.
- La distancia establecida entre los posibles centros y el lugar de la cocina
- La cantidad raciones adjudicadas.

Nota 3: Los lotes son adjudicados por la totalidad de raciones que lo componen, en ese sentido, los posibles adjudicatarios deben suplir la totalidad de los centros que conforman la cantidad de raciones del mismo.

- 10. Se modifican los anexos de la sección 7.2 del Pliego comprendida desde la pág. 62 hasta la 112, a saber:**

- I. Lineamientos para cumplir con las especificaciones nutricionales de las diferentes modalidades del PAE (Enmienda)
- II. Menús Almuerzo Escolar por Regionales de Educación (Enmienda)
- III. Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: SNCC-F-034) (Enmienda)
- IV. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042) (Enmienda)
- V. Formulario de oferta económica (Referencia: SNCC-F-033)

P.S.
 S.C.
 G.D.
 W
 RD

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

- VI. Formulario de Capacidad Instalada
- VII. Formulario de Visita Técnica
- VIII. Informe de costeo para el establecimiento de precio referencial
- IX. Data información lotes licitados
- X. Declaración Jurada
- XI. Borrador Contrato

Nota: Estos anexos estarán disponibles con las modificaciones realizadas en el Portal Transaccional dentro de las documentaciones del proceso de referencia (INABIE-CCC-LPN-2022-0015) de manera individual, con la identificación de sus nombres (los formularios estarán disponibles en versión editable).

En ese tenor, el Comité de Compras y Contrataciones, después de discutir y ponderar todos los puntos de la agenda, verificando las disposiciones del artículo 81 del Decreto 543-12, Reglamento de Aplicación de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de conformidad con la normativa vigente sobre la materia, con el voto únicamente de todos sus miembros, decidió:

Primera Resolución:

Aprueba la 1ra Enmienda al Pliego de Condiciones Específicas del proceso Núm. INABIE-CCC-LPN-2022-0015, para la Contratación de los servicios de suministro de raciones alimenticias del almuerzo escolar y su distribución en los centros educativos públicos durante los periodos escolares 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 Monseñor Nouel, en los puntos que se describen a seguidas:

- 5. Se modifica la sección 2.11 comprendida en la página 43 del pliego, en lo que respecta a la obtención de membresía del Portal Transaccional:

Procedimiento para obtener membresía

En caso de no tener membresía (vinculación de usuario en el Portal Transaccional), visitar el siguiente sitio web <https://www.dgcp.gob.do/servicios/vinculacion-de-usuario/> para conocer los requisitos y procedimiento. El proceso de vinculación es totalmente virtual a través del Portal Transaccional.

- 6. Se añade la sección 2.11 comprendida en la página 43 del pliego, en el siguiente subtema:

Uso del Portal

J.S.
✓
S.C.
RD
RD

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

En caso de requerir información sobre el uso del Portal Transaccional (usuario vendedor), podrá participar en los talleres virtuales programados sobre el RPE y Presentación de Ofertas en línea según corresponda.

Para inscribirse en los talleres indicados, deberá acceder a la página institucional de la DGCP, sección: Servicios-Capacitación sobre el uso del Portal Transaccional, seleccionar la fecha y taller de su preferencia y completar el formulario de inscripción pulsando el botón “Inscríbete aquí”.

En caso que presente algún inconveniente técnico con el formulario remitir un correo a la dirección: capacitaciónportal@dgcp.gob.do.

7. Se modifica el numeral 1, del literal A Documentación Legal, de la sección 2.14 “Documentación a Presentar en la Oferta Técnica”, comprendido, en la página 44 del pliego:

2. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034). Debidamente completado, firmado y sellado. (NO SUBSANABLE).

Nota: El oferente establecerá en el literal **B** del citado formulario, el / los lotes dentro de la provincia en la cual se encuentra instalada su empresa y por el cual participa en la presente licitación, considerándose Calificado para dicho(s) lote(s) y para aquellos aledaños que no impliquen desplazamientos superiores a 10 kilómetros. No deberán presentar en este formulario valores numéricos de raciones, matrícula o su equivalente en la moneda de curso legal (RD\$).

11. Se modifican los numerales 4 y 5, del literal C Documentación Técnica, de la sección 2.14 Documentación a Presentar en la Oferta Técnica comprendido en la página 45 del pliego:

8. Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local habitual donde opera el Oferente, el cual debe especificar claramente la dirección del local.

8.1 En los casos que el local de planta física del oferente sea de su propiedad y carezca de una constancia de propiedad o certificado de título debe presentar una declaración jurada de mejora debidamente legalizada en la Procuraduría General de la República o registrada en el registro civil correspondiente.

8.2 Para el caso de que el terreno o el local sea propiedad del ayuntamiento debe presentar el contrato formalizado entre el oferente y el representante del ayuntamiento debidamente legalizado por la Procuraduría General de República. (SUBSANABLE).

5. Constancia de propiedad, contrato de arrendamiento o declaración jurada de compromiso de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y procesados. (SUBSANABLE).

12. Se añade a la sección 2.15 comprendida en las páginas 47 y 48 del pliego, el siguiente cuadro referencial:

Ejemplo en base al precio de referencia

J.S.
S.C.
GD
L
RA

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

Precio unitario	ITBIS 18%	Precio unitario final
53.94	9.70	63.64

13. Se modifica la evaluación de visita técnica establecida en la sección 3.4 Criterios de Evaluación de Oferta Técnica, de la siguiente manera:

Evaluación Visita Técnica. –

Los peritos técnicos realizarán vistas a los lugares donde los oferentes tengan instaladas sus cocinas, en el cual evaluarán los puntos establecidos en el formulario de visitas técnicas y validarán las informaciones del Formulario de Capacidad Instalada presentado por el oferente (Anexos 7 y 6, respectivamente del presente Pliego de Condiciones Específicas).

Nota 1: En caso de que la información provista por el proveedor en el formulario de capacidad instalada, no sean comprobadas durante el peritaje de la visita técnica, o que se compruebe el incumplimiento de cualesquiera de los requerimientos establecidos en el presente Pliego descalifica al Oferente, no estando apto para la apertura del Sobre (B). La visita técnica se evaluará en razón de puntos acumulados conforme se describe en la siguiente tabla:

Puntaje Evaluación Visita Técnica			
No.	Sub criterio	Descripción	Puntaje máximo
1	Hornillas Industriales P50, P40, P30, etc., o Hornillas Estufa Comercial	En buen funcionamiento, sin importar que sean industriales o comercial.	10
2	Congelador (disponibilidad de freezer (s))	Congeladores funcionales, sin importar capacidad de almacenamiento, que permita una temperatura mínima de bajo 00F/-18C.	10
3	Refrigerador/cooler (disponibilidad de nevera (s))	Refrigeradores funcionales, sin importar capacidad de almacenamiento. Que permita una temperatura mínima de 40F/4C.	10
4	Vehículo (s) para transporte de alimentos (constancia de propiedad, contrato de arrendamiento, o declaración jurada de compromiso)	Vehículos cerrados y en buen funcionamiento.	5
5	Campana con filtro con sistema de extracción	Campana con sistema de extracción de humo y grasa instalada en buen funcionamiento, sin importar la capacidad de extracción por minutos ni medida por pie cúbico por minutos.	4
6	Horno industrial	En buen funcionamiento, sin importar la cantidad.	1
7	Procesador de alimentos (máquina para hacer puré)	En buen funcionamiento, sin importar la cantidad.	1

y.S.
 S.C.
 G.D.
 RD

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

8	Marmita	Recipiente industrial utilizado, para calentar, cocinar mezclar y almacenar grandes cantidades de alimentos. En buen funcionamiento, sin importar su capacidad de producción.	2
9	Sarten volcable	Sartén eléctrica multifunción para cocina industrial, en buen funcionamiento, sin importar su capacidad de producción.	2
10	Generador eléctrico	Generador eléctrico en buen funcionamiento, sin importar su capacidad de generación, ni cantidad.	5
11	Distancia del centro escolar (radio 10km)	Distancia de la cocina propuesta respecto a los centros educativos que componen los lotes a los que participe (individualmente).	20
Totalidad de puntos disponibles			70

(a) Los insumos requeridos en los numerales 1 y 5 serán evaluados de la siguiente manera: el Oferente con mayor cantidad obtiene el mayor puntaje disponible, el segundo con mayor cantidad obtiene un punto menos que el primero, el tercero con mayor cantidad obtiene un punto menos que el segundo, así sucesivamente hasta llegar a 2 puntos.

Luego de asignado 2 puntos en la escala, a los proveedores con menores cantidades se les asignará un punto.

(b) Los insumos requeridos en los numerales 2 y 3 serán evaluados de la siguiente manera: el Oferente con mayor cantidad obtiene el mayor puntaje disponible; el segundo con mayor cantidad obtiene un punto menos que el primero, el tercero con mayor cantidad obtiene un punto menos que el segundo, así sucesivamente hasta llegar a 2 puntos.

Luego de asignado 2 puntos en la escala, a los proveedores con menores cantidades se les asignará un punto.

Si el oferente tiene cuarto frío obtendrá la totalidad de los puntos.

(c) El insumo requerido en el numeral 4 será evaluado de la siguiente manera: el Oferente con mayor cantidad obtiene el mayor puntaje disponible, el segundo con mayor cantidad obtiene un punto menos que el primero, el tercero con mayor cantidad obtiene un punto menos que el segundo, así sucesivamente hasta llegar a 2 puntos.

Luego de asignado 3 puntos en la escala, a los proveedores con menores cantidades se les asignará 2 puntos.

Si el oferente no tiene vehículos disponibles y solo aporta la declaración jurada de compromiso de contratación de servicio de transporte, obtendrá 1 punto.

y.5
 S.C.
 GD
 RA

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

(d) Los insumos requeridos en los numerales 6, 7 y 10 serán evaluados de la siguiente manera: El oferente que tenga uno o más de los insumos requeridos obtendrá el puntaje máximo, el oferente que no tenga los insumos requeridos obtendrá 0 puntos.

(e) Los insumos requeridos en los numerales 8 y 9 serán evaluados de la siguiente manera: el oferente que tenga más de dos de los insumos requeridos obtendrá 2 puntos y el oferente que tenga menos de dos de los insumos requeridos obtendrá 1 punto.

(f) La distancia establecida en el numeral 11 será evaluada de la siguiente manera: el Oferente más cercano a los centros escolares que componen el o los lotes para los que participe obtiene el mayor puntaje disponible, el segundo más cercano obtiene un punto menos que el primero, el tercero más cercano obtiene un punto menos que el segundo, así sucesivamente hasta llevar a 2 puntos.

Luego de asignado 2 puntos en la escala, a los proveedores con mayor distancia se les asignará un punto.

El criterio de distancia será calculado en función de la siguiente fórmula:

Promedio de distancia de los centros del lote con la cocina oferente = distancia de la cocina con el centro 1 + distancia de la cocina con el centro 2 + distancia de la cocina con el centro 3 / cantidad total de centros que componen el lote.

Ejemplo:

Datos distancia de la cocina del oferente X con los centros de lote Z	Valores
Distancia de la cocina con el centro 1 (DCC1)	5 Kilómetros
Distancia de la cocina con el centro 2 (DCC2)	6 Kilómetros
Distancia de la cocina con el centro 3 (DCC3)	10 Kilómetros
Cantidad total de centros que componen el lote (CTCL)	3 centros
Promedio de distancia de los centros del lote con la cocina oferente (PDO)	El resultado de la sumatoria de las distancias desde la cocina hasta cada uno de los centros que componen el lote, entre la totalidad de dichos centros.

J.S.
 G.L.
 GD
 RA

$$\begin{aligned}
 \text{PDO} &= \text{DCC1} + \text{DCC 2} + \text{DCC 3} / \text{CTCL} \\
 \text{PDO} &= 5\text{K} + 6\text{K} + 10\text{K} / 3 = 7
 \end{aligned}$$

Promedio de distancia de los centros del lote con la cocina oferente (PDO) = **7 Kilómetros**

14. Se añade a la sección 3.4 Criterios de Evaluación de Oferta Técnica, el siguiente cuadro de “ejemplo de puntuación de la evaluación técnica”, comprendido en las páginas 51 y 52 del pliego.

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

Cuadro ilustrativo como **ejemplo** de la forma puntuación de la evaluación técnica

Insumo evaluado	Oferente A		Oferente B		Oferente C		Oferente D		Oferente E	
	Cantidad	Puntaje	Cantidad	Puntaje	Cantidad	Puntaje	Cantidad	Puntaje	Cantidad	Puntaje
Hornillas industriales p50, p40, p30 o Hornillas de estufa	8	10	7	9	7	9	4	8	3	7
Congelador	1	7	3	9	2	8	2	8	4	10
Refrigerador	3	7	6	9	2	6	7	10	2	9
Vehículos de transporte de alimentos disponibles	10	5	5	3	2	2	5	3	No tiene vehículo disponible	1
Campana con filtro con sistema de extracción	3	4	1	2	3	4	2	3	1	2
Horno Industrial	1	1	4	1	3	1	5	1	6	1
Procesador de alimentos (máquina para puré)	2	1	7	1	4	1	6	1	0	0
Marmita	2	1	3	2	1	1	4	2	0	0
Sartén volcable	5	2	5	2	4	1	4	1	1	1
Generador eléctrico	2	5	1	4	1	4	0	0	0	0
Distancia del centro escolar (radio de 10Km)	10	17	9	18	8	19	7	20	7	20
Total de puntos obtenidos		58		60		56		55		50

15. Se añade a la sección 3.9 Evaluación de Oferta Económica comprendida en la página 56 del pliego lo siguiente:

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

Cuadro ilustrativo ejemplo puntuación evaluación económica

Oferente A		Oferente B		Oferente C		Oferente D		Oferente E	
Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje	Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje	Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje	Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje	Precio ofertado ITBIS incluido	Puntaje
63.70	27	63.64	28	63.64	28	63.00	29	62.00	30

Luego de asignado 2 puntos en la escala de los menores precios ofertados, a los proveedores de los precios subsiguientes se le asignará un punto. Si dos o más proponentes ofertan el mismo precio obtendrá la misma puntuación.

16. Se añaden las siguientes notas a la sección 4.1 Criterios de Adjudicación comprendido en la página 56 y 57 del pliego lo siguiente:

Nota 1: En los casos excepcionales que ninguno de los oferentes participantes en un determinado lote cumpla con el criterio de ubicación, podrá adjudicarse dicho lote al que más cerca este de la mayor cantidad de centros que componen el mismo, siempre que haya participado en ese lote.

Nota 2: La adjudicación es en base a cantidad de raciones, los centros son referenciales para determinar esas cantidades, en ese sentido, el INABIE se reserva el derecho de cambiar los centros que se le haya notificado a los adjudicatarios que deben suplir, por situaciones imprevistas (renuncias, suspensiones, otros); siempre que dicho adjudicatario cumpla con:

- La capacidad instalada.
- La distancia establecida entre los posibles centros y el lugar de la cocina
- La cantidad raciones adjudicadas.

Nota 3: Los lotes son adjudicados por la totalidad de raciones que lo componen, en ese sentido, los posibles adjudicatarios deben suplir la totalidad de los centros que conforman la cantidad de raciones del mismo.

17. Se modifican los anexos de la sección 7.2 del Pliego comprendida desde la pág. 62 hasta la 112, a saber:

- XII. Lineamientos para cumplir con las especificaciones nutricionales de las diferentes modalidades del PAE (Enmienda)
- XIII. Menús Almuerzo Escolar por Regionales de Educación (Enmienda)
- XIV. Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: SNCC-F-034) (Enmienda)
- XV. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042) (Enmienda)
- XVI. Formulario de oferta económica (Referencia: SNCC-F-033)
- XVII. Formulario de Capacidad Instalada
- XVIII. Formulario de Visita Técnica
- XIX. Informe de costeo para el establecimiento de precio referencial

k
 J.S.
 S.C.
 G.D.
 D.A.

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)

- XX. Data información lotes licitados
- XXI. Declaración Jurada
- XXII. Borrador Contrato

Nota: Estos anexos estarán disponibles con las modificaciones realizadas en el Portal Transaccional dentro de las documentaciones del proceso de referencia (INABIE-CCC-LPN-2022-0015) de manera individual, con la identificación de sus nombres (los formularios estarán disponibles en versión editable).

Segunda Resolución

*Ordena al Departamento de Compras y Contrataciones del INABIE publicar Ira Enmienda al Pliego de Condiciones Específicas del proceso Núm. **INABIE-CCC-LPN-2022-0015**, para la Contratación de los servicios de suministro de raciones alimenticias del almuerzo escolar y su distribución en los centros educativos públicos durante los periodos escolares 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 Monseñor Nouel.*

Tercera Resolución

Remite al Departamento de Compras y Contrataciones y a la Oficina de Libre Acceso a la Información, para fines de su publicación en el portal institucional y en el portal transaccional de la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas (DGCP), conforme lo establece la citada Ley Núm. 340-06.

Siendo las diez horas y treinta minutos de la mañana (10:30 a.m.) y no teniendo algún otro asunto de la competencia de este Comité que tratar, de conformidad con la Ley Núm. 340-06, sus modificaciones y reglamentos, el señor Víctor Castro Izquierdo, declaró cerrada la sesión, en fe de lo cual se levanta la presente Acta en la fecha y lugar indicados, la cual firma el presidente y los demás miembros presentes.

Acta Núm. 0067-2022 del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)



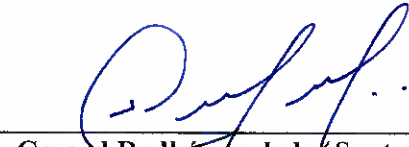
Víctor Castro Izquierdo
Director Ejecutivo
Presidente del Comité de Compras y Contrataciones



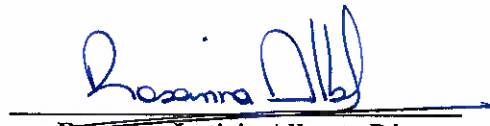
Gerardo Lagares Montero
Consultor Jurídico
Asesor Legal del Comité



Julio Cesar Santana de León
Director Administrativo Financiero



Gerard Radhames de los Santos Valdez
Director de Planificación y Desarrollo



Rosanna Leticia Alberto Pérez
Enc. De la Oficina de Libre Acceso a la
Información Pública, Miembro