

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

El **Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)**, entidad gubernamental descentralizada, organizada de conformidad con la Ley General de Educación Núm. 66-97, de fecha 9 de abril del año 1997, RNC Núm. 401-50561-4, con su sede principal ubicada en la Ave. 27 de Febrero Núm. 559, sector Manganagua, de la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana, compuesto por los señores: **Víctor Castro Izquierdo**, Director Ejecutivo y Presidente del Comité; **Leo Fabio Sierra Almánzar**, Consultor Jurídico y Asesor Legal del Comité; **Rosaura Brito Brito**, Directora Financiera, **Jesús María Rodríguez Cuevas**, Director de Planificación y Desarrollo (Interino); y la señora **Rosanna Leticia Alberto Pérez**, Encargada de la Oficina de Libre Acceso a la Información Pública.

Con motivo del “Recurso de Reconsideración”, interpuesto por la razón social **PLAZA MISSELY, SRL.**, entidad comercial constituida de conformidad con las leyes de la República, titular del RNC/ Núm. _____ con domicilio social ubicado en la calle

representada por la **Sra. Quisqueya Gomez Mora**,
dominicano, mayor de edad, titular de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. _____

en fecha primero (01) de julio del año dos mil veinticuatro (2024), instancia ejercida contra el Acta núm.0214-2024 de fecha cinco (05) de junio del año 2024, la cual se contrae al proceso de referencia INABIE-CCC-LPN-2023-0038, para la Contratación de los Servicios de Suministro de Raciones Alimentaria del almuerzo escolar y su distribución en los Centros Educativos Públicos durante los períodos escolares 2024-2025 y 2025-2026, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, para estudiantes en la modalidad de jornada escolar extendida y otros programas que disponga el MINERD, dirigido a micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES), nacionales que presenten cocinas instaladas en la Provincia Bahoruco.

I. Antecedentes del Proceso -

Resulta: Que en fecha trece (13) de abril del año dos mil veintitrés (2023), mediante oficio **INABIE/DGA/No.053/2023**, se realizó el requerimiento para la compra de los productos de alimentación, para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), (alimentos cocidos, PAE, JEE),

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

para satisfacer las necesidades de alimentación de los estudiantes del nivel preuniversitarios en los centros educativos públicos del país (...).

Resulta: Que en fecha veintiséis (26) de octubre del año dos mil veintitrés (2023), el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), aprobó mediante Acta Núm. 0277-2023, el inicio del Proceso de Licitación Pública Nacional, así como su pliego de Condiciones Específicas, referencia Núm. INABIE-CCC-LPN-2023-0038, concerniente a la contratación de los servicios de suministro de raciones alimentarias del almuerzo escolar y su distribución en los centros educativos públicos durante los períodos escolares 2024-2025 y 2025-2026, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, para estudiantes en la modalidad de jornada escolar extendida y otros programas que disponga el MINERD, dirigido a micro, pequeña y medianas empresas (MIPYMES), nacionales que presenten cocinas instaladas en la Provincia Bahoruco.

Resulta: Que el **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)**, procedió a convocar en fechas uno (01) y dos (02) de noviembre del año dos mil veintitrés (2023), a través de los medios escritos y digitales a todos los interesados para participar en el Procedimiento de Licitación Pública Nacional del **“INABIE-CCC-LPN-2023-0038, para contratación de los servicios de suministro de raciones alimentarias del almuerzo escolar y su distribución en los centros educativos públicos durante los períodos escolares 2024-2025 y 2025-2026, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, para estudiantes en la modalidad de jornada escolar extendida y otros programas que disponga el MINERD, dirigido a micro, pequeña y medianas empresas (MIPYMES), nacionales que presenten cocinas instaladas en la Provincia Bahoruco.”**

Resulta: Que, a través de dicha convocatoria, se informó que: “Los interesados en participar de este proceso deberán descargar el Pliego de Condiciones Específicas desde el Portal Transaccional de la **Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP)**, www.dgcp.gob.do a partir del tres (03) de noviembre del año dos mil veintitrés (2023); de igual forma se puede descargar el pliego del portal del **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)**, www.inabie.gob.do en el menú de **TRANSPARENCIA**”.

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

Resulta: Que en fecha cuatro (04) de enero del año dos mil veinticuatro (2024), mediante acto autentico Núm. 01, suscrito por la Lic. Maria Luz Mercedes Payano, Notario Público del Distrito Nacional, se da apertura a las ofertas técnicas, (sobre A), del proceso de licitación\ nacional INABIE-CCC-LPN-2023-0038.

Resulta: A que en fecha veinticuatro (24) de abril del año dos mil veinticuatro (2024) el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) emitió el Acta Núm. 0110-2024, mediante la cual conoció y aprobó los informes definitivos de las evaluaciones legales, financieras y técnicas sobre las ofertas técnicas del proceso Referencia: INABIE-CCC-LPN-2023-0038.

Resulta: A que en fecha cuatro (04) de junio del año dos mil veinticuatro (2024) el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) emitió el Acta Núm. 0179-2024, mediante la cual conoció y discutió, si corresponde, la rectificativa del acta num.0110-2024 del proceso Referencia: INABIE-CCC-LPN-2023-0038.

Resulta: A que en fecha cinco (05) de junio del año dos mil veinticuatro (2024) el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) emitió el Acta Núm. 0214-2024, mediante la cual se conoce el informe definitivo de evaluación de ofertas económicas (sobres b) y, si procede, se adjudica del proceso Referencia: INABIE-CCC-LPN-2023-0038.

Resulta: A que en fecha primero (01) de julio del año dos mil veinticuatro (2024) este Comité, fue apoderado de un Recurso de Reconsideración por la razón social PLAZA MISSELY, SRL, en contra del acta 0214-2024, de fecha 5 de junio del año 2024.

II. Competencia

RESULTA: Que de conformidad con lo prescrito en el artículo 67 de la Ley núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras, y sus modificaciones, así como lo previsto en el artículo 53 de la Ley núm.107-13, sobre los Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo, este Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) se declara competente para conocer del

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

Recurso de Reconsideración intentado por la razón social PLAZA MISSELY, S.R.L., contra el Acta núm. 0214-2024, de fecha cinco (05) del mes de junio del año dos mil veinticuatro (2024), que se conoce el informe definitivo de evaluación de ofertas económicas (sobres b) y, si procede, se adjudica del proceso Referencia: INABIE-CCC-LPN-2023-0038

III. Admisibilidad

RESULTA: Que el numeral 1 del artículo 67 de la Ley núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras, y sus modificaciones, establece lo siguiente: *“El recurrente presentará la impugnación ante la entidad contratante en un plazo no mayor de diez días (10) a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho (...)”*.

RESULTA: Que el párrafo I del artículo 20 de la Ley núm. 107-13, precisa que: *“Los plazos se contarán siempre a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la publicación o notificación del acto que los comunique. Siempre que no se exprese otra cosa, se señalarán por días que se entenderán hábiles, excluyéndose del cómputo los sábados, domingos y feriados”*.

RESULTA: Que se verifica que la razón social PLAZA MISSELY, S.R.L., tuvo conocimiento del Acta núm. 0214-2024, el día quince (15) de junio del año dos mil veinticuatro (2024), fecha de su publicación en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP) antiguo Portal Transaccional, y procedió a depositar su Recurso de Reconsideración el día primero (01) de julio del año dos mil veinticuatro (2024), computándose nueve (9) días hábiles desde la fecha de publicación del acta recurrida y la interposición del recurso, siendo el mismo admisible en cuanto al plazo, de conformidad con lo previsto en el artículo 67 de la Ley núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras, y sus modificaciones.

IV. Pretensiones del Recurrente

Resulta: A que en fecha primero (01) de julio del dos mil veinticuatro (2024) fue recibido a través de la sección de correspondencia del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), Recurso de Reconsideración, interpuesto por la razón social PLAZA MISSELY, SRL, la cual, en sus conclusiones, expresa lo siguiente: *“(...) PRIMERO: Que sea declarado como bueno y valido en cuanto a la forma, el presente recurso jerárquico para la adjudicación de la razón social Plaza*

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

Missely, SRL., para el proceso de referencia INABIE-CCC-LPN-2023-0038, por el mismo haberse depositado en el plazo establecido para recursos administrativos, según el marco normativo de compras públicas. SEGUNDO: Emitir una relación o tabla con nuestro puntaje por equipamiento, donde quede evidenciado nuestro puntaje. TERCERO: Revisar la puntuación con la cual se decidió nuestra puntuación en el acta de adjudicación de nuestra empresa. CUARTO: Si posterior a la revisión, nuestro puntaje nos coloca en un lugar que corresponda adjudicación, tomar las acciones de lugar.

V. Análisis y Ponderación

Resultado: Que fue publicada en fecha cuatro (4) de junio del 2024 por el Comité de Compras y Contrataciones, el Acta Núm. 0179-2024, conforme a los criterios del pliego de condiciones específicas del proceso indicado, y atendiendo a los principios de responsabilidad, moralidad y buena fe, el cual conoció y discutió la rectificativa de los puntajes establecidos en el cálculo de las evaluaciones técnicas (sobre A), y el peritaje de los oferentes que participaron en dicho proceso, y conforme al acta supra indicada se determinó, que el recurrente PLAZA MISSELY, SRL., obtuvo una puntuación total de: (72.5) conforme a la evaluación técnica y capacidad instalada, puntuación visualizada en el recuadro siguiente:

No.	Razón social	RNC	Equipos Mínimos	Equipos Adicionales	Equipos Opcionales	Capacidad Instalada	Inspección Técnica	Evaluación Técnica
53	PLAZA MISSELY SRL		40	3	9.5	52.5	20	72.5

Resultado: Que, conforme al Acta Núm. 0214-2024 de fecha 14 de junio 2024, emitida por el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional De Bienestar Estudiantil (INABIE), se adjudicó a las empresas/oferentes que cumplieron con las especificaciones técnicas requeridas, y que obtuvieron el mayor un puntaje en el proceso de licitación INABIE-CCC-LPN-2023-0038, comprobándose que la razón social PLAZA MISSELY, SRL, aunque tuvo cumplimiento en su oferta económica, fue superado en puntos por otras empresas que resultaron adjudicadas por haber sido mejor calificadas.

Resultado: Que, a pesar del recurrente PLAZA MISSELY, SRL., haber superado las capacidades técnicas y económicas exigidas, se determinó que la puntuación obtenida resultó insuficiente para

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

ser adjudicado, colocándose a la empresa en lugares ocupados, siendo conforme al acta de adjudicación en su tercera resolución el lugar ocupado No. 20mo., de un total de 24 lugares, el cual visualizamos en el recuadro siguiente:

COMITE DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

No.	Razón social	RNC	Evaluación Técnica	Lugar Ocupado
22	PLAZA MISSELY SRL		72.5	20mo Lugar

Resulta: Que el reporte de lugares ocupados es aquel que coloca a un oferente en la posición que ocupa conforme a la puntuación total obtenido en la etapa de la Evaluación de las Ofertas en un proceso de licitación. El método utilizado para realizar la evaluación de las ofertas es aquel que dispone el Pliego de Condiciones Específicas y las enmiendas que rigen el proceso

Resulta: Que la recurrente PLAZA MISSELY, SRL, ha solicitado a este Comité de Compras y Contrataciones del Inabie, la emisión de una tabla donde se evidencie su puntaje obtenido en el proceso licitado, pedimento que luego de ser ponderado ha sido acogido.

Resulta: A esos fines, se procede a emitir la relación del puntaje por equipamiento, donde se evidencia el puntaje de la oferente, el cual se visualiza en los siguientes recuadros:

REPORTE CAPACIDAD INSTALADA

INFORMACIÓN OFERENTE		EQUIPOS MÍNIMOS - COCINA CALIENTE							EQUIPOS MÍNIMOS - COCINA FRÍA					MARMITA	
		HORNILLAS.	CONGELADOR.	REFRIGERADOR / COOLER.	HORNO.	CAMPANA CON FILTRO.	ENVASES CONSERVACIÓN Y/O CHAFING DISH.	VEHICULO(S)	AIRE ACONDICIONADO.	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE.	MESA ACERO INOXIDABLE.	REFRIGERADOR FRUTAS.	NEVERAS HIELERAS PORTÁTILES.		
No. Orden	Razón Social	RNC / Cedula	MIN. 6 MAX. 12	MIN. 1 MAX. 2	MIN. 1 MAX. 2	MIN. 1 MAX. 2	MIN. 1 MAX. 2	MIN. 1 MAX. 2	MIN. 1 MAX. 2	MIN. 1	MIN. 1	MIN. 1	MIN. 1	MIN. 2	MAX. 1
40	PLAZA MISSELY SRL		8	2	1	1	2	11	1	1	2	1	1	2	0

EQUIPOS OPCIONALES								PUNTAJACIÓN			
SARTÉN VOLCABLE.	SISTEMA PURIFICACIÓN DE AGUA.	GENERADOR ELÉCTRICO.	PROCESADORA DE ALIMENTOS.	CERTIFICACIÓN INDICAL NORDOM 646.	CERTIFICADO EN CURSO DE HIGIENE.	CERTIFICADO EN CURSO BPM.	CERTIFICADO EN CURSOS (MICM).	EQUIPOS MÍNIMOS	EQUIPOS ADICIONALES	EQUIPOS OPCIONALES	CAPACIDAD INSTALADA
MAX. 1	MAX. 1	MAX. 1	MAX. 2	MAX. 1	MAX. 1	MAX. 1	MAX. 1				
0	1	1	1	1	0	0	0	40	3	9,5	52,5



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
INABIE

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL		DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA										PERIODO ESCOLAR: 2024-2025 y 2025-2026				
DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES												PROCESO: INABIE-CCC-LPN-2023-0038				
REPORTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA																
No. Orden	Razon Social	RNC / Cedula	Inspección Técnica	1.1.1 La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación.	1.1.2 La planta y sus alrededores están libres de basuras y objetos en desusos y animales domésticos.	1.1.3 Los accesos y alrededores se encuentran en buen estado de mantenimiento.	1.1.4 Se controla el crecimiento de malezas alrededor de la cocina.	1.1.5 Los alrededores están libres de agua estancada.	1.1.6 El sistema de drenaje externo es adecuado.	1.2.1 El espacio del establecimiento es suficientemente amplio para permitir que los empleados puedan realizar las operaciones.	1.2.2 Los equipos están ubicados de forma que se permita la fácil limpieza y desinfección del área. Están ubicados de acuerdo al orden del proceso para evitar contaminación cruzada.	1.2.3 La cocina como unidad productiva no puede estar o ser parte contigua o lugar destinado a habitación de personas y animales. No se permiten animales de ninguna índole dentro de la cocina.	1.2.4 Las áreas de la cocina no se encuentran en espacios abiertos y sin protección.			
40	PLAZA MISSEY SRL		20	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE			
				1.3.2 Se encuentran en buen estado de conservación. Sin perforaciones, grietas o roturas.	1.3.3 Los pisos están contruidos de material fácilmente lavable.	1.3.4 Poseen drenaje adecuado con rejillas en buenas condiciones.	1.3.5 Tienen inclinación adecuada para efecto de drenaje.	1.4.1 Las paredes no tienen orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.	1.4.2 La pintura no está descascarada ni tiene partículas desprendibles.	1.4.3 No presentan filtraciones o humedad.	1.4.4 Se encuentran en buen estado de conservación.	1.4.5 Están construida de material liso y fácilmente lavable.	1.4.6 Están limpias sin residuos de alimentos.	1.5.1 Se encuentra en buen estado y no permiten el paso de las plagas.	1.5.2 La pintura no posee partículas desprendibles.	
				CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
				1.5.3 Están libres de filtraciones, humedad, goteras ni condensación.	1.5.4 Están construido de material liso, bien conservados.	1.5.5 Se encuentra higienizado y sin acumulación de sucio.	1.6.1 Las exteriores cuentan con rejillas de protección contra plagas.	1.6.2 Están libre de corrosión o moho.	1.6.3 Están contruidas de material lavable adecuado.	1.6.4 Se encuentran en buen estado y limpias.	1.6.5 Los marcos están limpios y en buen estado.	1.7.1 Están construida de material lavable, adecuado.	1.7.2 Se encuentra en buen estado y limpia.	1.7.3 Tienen cierre hacia fuera.	1.7.4 La de acceso al exterior cuentan con mallas de protección contra plagas.	1.7.5 Están libres de corrosión o moho.
				CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
				1.7.5 Están libres de corrosión o moho.	1.8.1 Están protegidos y en buen estado.	1.8.2 Están limpias.	1.8.3 No ofrecen riesgo para las operaciones y el personal.	1.9.1 Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas.	1.9.2 Están en buen estado y limpias.	1.9.3 La iluminación (natural o con lámparas) es adecuada y suficiente para las operaciones.	1.10.1 Es suficiente para evitar calor excesivo según la cantidad de empleados y equipos.	1.10.2 Elimina la condensación y el aire contaminado.	1.10.3 Los ventiladores y extractores están limpios y en buen estado.	2.1 El agua utilizada en el proceso es potable.	2.2 Los medios de almacenamiento (tanques, cisternas, tinacos) están protegidos con tapa para evitar contaminación.	2.3 El nivel de las tapas en cisterna está por encima de nivel del piso.
				CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
				2.3 El nivel de las tapas en cisterna está por encima del nivel del piso.	2.4 Los medios de almacenamiento se limpian y desinfectan periódicamente (Tienen un registro de limpieza).	2.5 El establecimiento dispone de suministro de agua suficiente para las operaciones y la limpieza.	3.1 El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.	3.2 Las tuberías de evacuación de aguas residuales desembocan en desagües bien diseñados (Con rejillas).	3.3 El sistema de desechos líquidos permite su eliminación, sin que se produzca acumulación de líquidos o residuos de alimentos	3.4 El sistema de eliminación de desechos líquidos no produce malos olores.	3.5 Las trampas de grasas están bien ubicadas y permiten su limpieza.	4.1 Existe en el área externa un depósito destinado exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (basura) adecuadamente ubicado, protegido y en perfecto estado de mantenimiento.	4.2 Existen suficientes zafacones para la recolección interna de desechos sólidos o basuras.	4.3 Los zafacones están bien ubicados e identificados.	4.4 Los zafacones tienen tapas y fundas plásticas en su interior.	4.5 Los zafacones se mantienen tapados.
				CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
				4.6 Son removidos los zafacones con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestia sanitaria, contaminación del producto y/o proliferación de plagas.	4.7 Después de desocupados los recipientes se lavan antes de ser colocados en sus lugares respectivos.	5.1.1 Los empleados que están en contacto con alimentos no presentan afecciones en piel o enfermedades infectas contagiosas visibles, heridas abiertas y lesiones en la piel. (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.2 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como toser, escupir y rascarse (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.3 Los empleados no comen o fuman en área de proceso. (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.4 Los manipuladores no salen fuera del área de trabajo con sus uniformes. (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.5 No se observan manipuladores sentados en lugares donde sus ropas de trabajo puedan contaminarse. (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.6 Todos los empleados que manipulan alimentos llevan uniformes adecuados, de color claro, limpios y zapatos cerrados. (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.7 Usan delantales, tapa bocas, gueros para cubrir el cabello y recogido, barba afeitada. No usan maquillaje ni perfumes. (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.8 Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte, cabello corto y recogido, barba afeitada. No usan maquillaje ni perfumes. (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.9 Los manipuladores se lavan y se desinfectan las manos correctamente cada vez que sea necesario. (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.10 Los guantes, de ser necesario, están en perfecto estado. (Solo aplica para cocinas en operación).	5.1.11 Se realizan periódicamente análisis clínicos sobre la salud del personal que manipula alimentos. La empresa conserva los registros.
				CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE



Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

5.2.1 Los baños están ubicados fuera del área de proceso para evitar contaminación.	5.2.2 Los lavamanos están limpios bien mantenidos, disponen de jabón y papel toalla o sopladores de aire.	5.2.3 Se dispone de suficiente agua potable para el lavado de las manos.	5.2.4 Los inodoros están en buenas condiciones disponen de abundante agua.	5.2.5 Los inodoros disponen de papel higiénico.	5.2.6 Los baños están limpios y ordenados.	6.1 La empresa tiene definido un Programa de Control Industrial de plagas y lo aplica correctamente.	6.2 Los productos aplicados han sido aprobados para la aplicación de plagas y lo aplica alimentaria, por las autoridades correspondientes	6.3 Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra plagas	6.4 Se observan productos residuales para control de plagas	6.5 No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.	6.6 El cazo se usa de manera externa.	6.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan alejado, protegido y bajo llave.
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

6.8 Están los dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas (lámparas, mallas, trampas, etc.).	7.1 La empresa tiene definido un programa de Limpieza y Desinfección de equipos y áreas.	7.2 Los productos químicos son aprobados para su uso en procesos de alimentos.	7.3 Los utensilios de limpieza están colocados en unos lugares específicos e identificados	7.4 Existe un área en condiciones adecuadas para fregar, desinfectar y enjuagar los utensilios utilizados para elaborar los alimentos.	7.5 Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección.	7.6 Existen registros que indican que se realiza, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios.	8.1.1 Las materias primas empleadas se encuentran dentro de su vida útil.	8.1.2 Existen registros para la evaluación en la recepción de las materias primas.	8.2.1 Se dispone de un área para el almacenamiento de materias primas que no requiere refrigeración. El área está en buenas condiciones físicas (pisos, techos, paredes, ventilación, iluminación).	8.2.2 Los productos son colocados de manera ordenada sin estar en contacto con el piso y las paredes (en tarimas, anaques, estantes).	8.2.3 Se llevan controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo según el criterio primero en entrar primero en salir. (PEPS).	8.3.1 Se dispone de neveras, congeladores o cuartos fríos para la conservación de los alimentos que requieren refrigeración o congelamiento, limpios y en buen estado de funcionamiento.
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE

6.8 Están los dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas (lámparas, mallas, trampas, etc.).	7.1 La empresa tiene definido un programa de Limpieza y Desinfección de equipos y áreas.	7.2 Los productos químicos son aprobados para su uso en procesos de alimentos.	7.3 Los utensilios de limpieza están colocados en unos lugares específicos e identificados	7.4 Existe un área en condiciones adecuadas para fregar, desinfectar y enjuagar los utensilios utilizados para elaborar los alimentos.	7.5 Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección.	7.6 Existen registros que indican que se realiza, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios.	8.1.1 Las materias primas empleadas se encuentran dentro de su vida útil.	8.1.2 Existen registros para la evaluación en la recepción de las materias primas.	8.2.1 Se dispone de un área para el almacenamiento de materias primas que no requiere refrigeración. El área está en buenas condiciones físicas (pisos, techos, paredes, ventilación, iluminación).	8.2.2 Los productos son colocados de manera ordenada sin estar en contacto con el piso y las paredes (en tarimas, anaques, estantes).	8.2.3 Se llevan controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo según el criterio primero en entrar primero en salir. (PEPS).	8.3.1 Se dispone de neveras, congeladores o cuartos fríos para la conservación de los alimentos que requieren refrigeración o congelamiento, limpios y en buen estado de funcionamiento.
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE

8.3.2 Los alimentos están colocados de manera organizada, separados de manera que se evite la contaminación cruzada.	8.3.3 Existen termómetros para controlar temperaturas.	8.3.4 Se llevan los registros de las temperaturas de las neveras, congeladores y cuartos fríos.	8.3.5 Se llevan controles de rotación de acuerdo al orden de llegada y consumo según el criterio primero en entrar primero en salir (PEPS).	8.4.1 La cocina dispone de campana para recoger humos y grasas con extractores y ductos en buen funcionamiento.	8.4.2 Los equipos de proceso (estufas, hornos, cortadoras, procesadores, licuadoras, etc.) están en condiciones adecuadas de funcionamiento.	8.4.3 La cantidad de equipos son suficiente para las operaciones.	8.4.4 No utilizan superficies de madera en contactos con los alimentos.	8.4.5 Las mesas de trabajo tienen tope de acero inoxidable.	8.4.6 Los equipos y utensilios son resistentes a la corrosión y son fácilmente lavable.	8.4.7 Los equipos y utensilios están en buen estado han sido construidos de material no poroso que no transmiten olores ni sabores.	8.5.1 Las frutas y hortalizas se lavan con agua potable y desinfectan con productos aprobados. (Solo aplica para cocinas en operación).	8.5.2 Se lavan los vegetales de manera que no queden residuos de los desinfectantes usados. (Solo aplica para cocinas en operación).
CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE

8.5.3 Se evita la contaminación cruzada en la elaboración de los alimentos.	8.5.4 Se descongelan adecuadamente los alimentos. (Solo aplica para cocinas en operación).	8.5.5 Se mantiene la higiene de los operadores durante la preparación de los alimentos. (Solo aplica para cocinas en operación).	8.5.6 Se cocinan los alimentos con la temperatura y el tiempo requerido. (Solo aplica para cocinas en operación).	8.6.1 Se dispone de un área para el envasado de los alimentos en condiciones adecuadas de higiene y orden.	8.6.2 Los envases son de material aprobados para envasar alimentos calientes (grado alimentario).	8.6.3 El personal que envasa los alimentos tiene vestimentas adecuadas (tapa boca, cubre pelo, mandiles y guantes). (Solo aplica para cocinas en operación).	8.6.4 El envasado y empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación de los alimentos y proliferación de microorganismos.	9.1 La empresa dispone de vehículos cerrados en buen estado de funcionamiento, limpios y con capacidad para colocar las comidas preparadas de manera ordenadas y sin riesgo de contaminación.	9.2 Los vehículos se encuentran en condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos.	9.3 Los alimentos dentro de los vehículos son colocados de forma tal que garanticen la inocuidad (no directamente en el piso).	10.1 Tuberías rígidas	10.2 Reguladores industriales
NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

Resulta: Con relación a su solicitud de que se le realice una revisión de la puntuación con la cual se decidió la posición de su empresa en el acta de adjudicación, cabe recordarle a la recurrente que este y todos los procesos de licitaciones públicas está regido por un pliego de condiciones, con un cronograma establecido para cada etapa del proceso, por lo que resulta imposible realizar una nueva revisión de puntuación, pues en su momento esta se le realizó a todos y cada uno de los oferentes que presentaron su oferta para participar en el presente proceso, puntuación que se encuentra detallada en el acta num.0179-2024, de fecha 4 de junio del 2024. Dicha solicitud

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

procede ser rechazada, valiendo decisión, sin necesidad de hacerlo constar en la parte dispositiva de la presente resolución.

Resulta: Que es de interés por parte de este Instituto Nacional De Bienestar Estudiantil (INABIE), que los participantes en las licitaciones convocadas por la entidad contratante demuestren las capacidades exigidas, dado que son requisitos indispensables para poder ser habilitados y posteriormente adjudicados. De igual modo, cada adjudicación obedece a un criterio irrestricto de capacidades demostradas por la empresa de cual se trate, por lo que los lugares ocupados se asignan a empresas que fueron superadas por otras, por ser los procesos de características competitivas.

Resulta: Que el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional De Bienestar Estudiantil (INABIE) conforme a sus atribuciones, ha determinado que el recurso del oferente solicitando la revisión de puntuación y adjudicación debe ser rechazado, siendo definitivo por esta entidad contratante el puntaje actual del recurrente, el cual es de conformidad con los parámetros exigidos, el pliego de condiciones y la ley de compras y contrataciones. Sin embargo, ha acogido su solicitud relativa a la emisión de una tabla con su puntuación por equipamiento.

Resulta: Que, este Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional De Bienestar Estudiantil (INABIE), tomando en consideración la situación planteada precedentemente a través del recurso de reconsideración y revisión, en nuestra condición de órgano administrativo debe procurar por mandato expreso legal del propio artículo 34 de la Ley Núm. 340-06: “(...) la excelencia y transparencia en las contrataciones del Estado y el cumplimiento de nuestras funciones (...)”, en el entendido de que la evaluación de una oferta implica un proceso sistemático y estructurado, para asegurar la objetividad y transparencia, dado que los criterios deben de estar alineados con los requisitos del proceso, así como tomar en cuenta la calidad del producto, experiencia del oferente, metodología propuesta, y procediendo habilitar o inhabilitar según los criterios establecidos.

Resulta: Que la pertinencia en las actuaciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) o entidad contratante, están claramente definidas y vinculadas a las disposiciones de la Dirección General De Contrataciones Públicas (DGCP), que, como organismo rector, procuran establecer la diaphanidad de todos los procesos de licitación pública nacional e internacional que sean convocados por este instituto.

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

Resulta: Que, este Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), al analizar los argumentos de la parte recurrente y verificando el cumplimiento procesal en las distintas etapas de la licitación, emitirá una decisión que este acorde y ajustada a los principios establecidos en la Ley Núm. 340-06, el pliego de condiciones específicas del proceso, y la norma.

Resulta: Que el Pliego de Condiciones Específicas que rige el proceso de Licitación Pública Nacional Núm. INABIE-CCC-LPN-2023-0038, punto 2.7 establece: Conocimiento y aceptación del Pliego de Condiciones; *“El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en la Licitación implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos, Representante Legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en el presente Pliego de Condiciones, el cual tiene carácter jurídicamente obligatorio y vinculante”*.

Resulta: Que, Art. 25 de la Ley Núm. 340-06, Sobre Compras y Contrataciones de Bienes y Servicios, Obras y Concesiones prescribe que: *“Los funcionarios responsables del análisis y evaluación de las ofertas presentadas, ya en la etapa de calificación o de comparación económica, dejarán constancia en informes, con todos los justificativos de su actuación, así como las recomendaciones para que la autoridad competente pueda tomar decisión sobre la adjudicación. Para facilitar el examen, únicamente dichos funcionarios podrán solicitar que cualquier oferente aclare su propuesta. No se solicitará, ofrecerá, ni autorizará modificación alguna en cuanto a lo sustancial de la propuesta entregada. Los reglamentos precisarán los detalles que se deberán cumplir en esta parte del proceso”*.

Resulta: Que el Pliego de Condiciones Específicas que rige el proceso de Licitación Pública Nacional Núm. INABIE-CCC-LPN-2023-0038, en su página 63, punto 4.1 establece: *“El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores técnicos, financieros y de distribución más favorables”*.

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

Resulta: Que, el Art.103 del reglamento de aplicación No. 543-12, de la ley 340-06, establece: *“La Entidad Contratante no podrá adjudicar una oferta que no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos en los Pliegos de Condiciones Específicas/Especificaciones Técnicas y Términos de Referencia”*.

Resulta: Que el Art. 93, del Reglamento de Aplicación No. 543-12, de la ley de Compras y Contrataciones Obras, Bienes, Servicios y Concesiones, establece: *“La Entidad Contratante rechazará toda oferta que no se ajuste sustancialmente a los Pliegos de Condiciones Específicas/Especificaciones Técnicas y/o a los Términos de Referencia. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier oferta, que inicialmente no se ajustaba a dichos pliegos, posteriormente se ajuste a los mismos, sin perjuicio del cumplimiento del principio de subsanabilidad”*.

Resulta: Que, la aplicación de las disposiciones de la Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras establece en su Art. 3, los principios que deben ser tomados en cuenta en su aplicación, entre los cuales, resulta de particular interés resaltar los siguientes, a saber:

- Principio de eficiencia. *“Se procurará seleccionar la oferta que más convenga a la satisfacción del interés general y el cumplimiento de los fines y cometidos de la administración. Los actos de las partes se interpretarán de forma que se favorezca el cumplimiento de objetivos y se facilite la decisión final, en condiciones favorables para el interés general”*.
- Principio de igualdad y libre competencia. *“En los procedimientos de contratación administrativa se respetará la igualdad de participación de todos los posibles oferentes. Los reglamentos de esta ley y disposiciones que rijan los procedimientos específicos de las contrataciones no podrán incluir ninguna regulación que impida la libre competencia entre los oferentes”*.
- Principio de razonabilidad. *“Ninguna actuación, medida o decisión de autoridad competente en la aplicación e interpretación de esta ley deberá exceder lo que sea necesario para alcanzar los objetivos de transparencia, licitud, competencia y protección efectiva del interés y del orden público, perseguidos por esta ley. Dichas actuaciones, medidas o decisiones no deberán ordenar o prohibir más de lo que es razonable y justo a la luz de las disposiciones de la presente ley”*.

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

Resulta: Que, este Comité de Compras y Contrataciones, de los documentos aportados por el oferente, así como de los documentos e indagaciones realizadas, prevé que el Departamento de Compras y Contrataciones del (INABIE), al evaluar el recurso de reconsideración y revisión del puntaje del oferente conforme al proceso de Licitación Pública Nacional Núm. INABIE-CCC-LPN 2023-0038, debe actuar apegado a las normas y principios que rigen la materia, así como a las reglas establecidas en los pliegos de condiciones específicas del proceso.

Resulta: Que, en virtud del anterior razonamiento, este Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), actuando bajo los Principios de la Actuación Administrativa, consagrados en la Ley No. 107-13, sobre los Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo, procede acoger parcialmente el presente recurso de reconsideración y rechazarlo en cuanto al fondo, por resultar improcedente y carecer de sustentos legales.

VISTA: La Constitución de la Republica Dominicana proclamada el 13 de junio de 2015.

VISTA: La Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras, del 18 de agosto del 2006, modificada por la de Ley 449-06 del 6 de diciembre del 2006.

VISTA: La Ley No.107-13 sobre los Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y Procedimiento Administrativo de fecha 8 de agosto del 2013.

VISTO: El Pliego de Condiciones Específica del proceso de Licitación Pública Nacional de referencia INABIE-CCC-LPN-2023-0038, para la Contratación de los Servicios de Suministro de Raciones Alimentaria del almuerzo escolar y su distribución en los Centros Educativos Públicos durante los períodos escolares 2024-2025 y 2025-2026, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, para estudiantes en la modalidad de jornada escolar extendida y otros programas que disponga el MINERD, dirigido a micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES), nacionales que presenten cocinas instaladas en la Provincia Bahoruco.

VISTA: El Acta Núm. 0277-2023, de fecha veintiséis (26) del mes de octubre del año dos mil veintitrés (2023), emitida por el Comité de Compras y Contrataciones, la cual aprobó el Pliego de

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

Condiciones Específicas del proceso de Licitación Pública Nacional de referencia INABIE-CCC-LPN-2023-0038, correspondiente a la Provincia Bahoruco.

VISTA: El Acta Núm. 0110-2024, de fecha veinticuatro (24) del mes de abril del año dos mil veinticuatro (2024), emitida por el Comité de Compras y Contrataciones, la cual aprobó el informe definitivo de las evaluaciones legales, financieras y técnicas sobre las ofertas técnicas del proceso Referencia: INABIE-CCC-LPN-2023-0038.

VISTA: El Acta Núm. 0179-2024, mediante la cual conoció y discutió, si corresponde, la rectificativa del acta num.0110-2024 del proceso Referencia: INABIE-CCC-LPN-2023-0038.

VISTA: El Acta Núm. 0214-2024, mediante la cual se conoce el informe definitivo de evaluación de ofertas económicas (sobres b) y, si procede, se adjudica del proceso Referencia: INABIE-CCC-LPN-2023-0038

VISTA: La comunicación contentiva de Recurso de Reconsideración incoado por la razón social PLAZA MISSELY, SRL, ante el Instituto de Bienestar Estudiantil (INABIE), de fecha primero (01) de julio del año dos mil veinticuatro (2024).

VI. Decisión

El Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), de conformidad con la Ley 340-06 y sus modificaciones, su Reglamento de Aplicación contenido en el Decreto Núm. 543-12 y las demás normativas de derecho público y privado que le sirven de complemento, sobre la base de los motivos, razones y fundamentos expuestos, procede a emitir la siguiente decisión:

RESUELVE:

PRIMERO: DECLARAR, como bueno y válido en cuanto a la forma, el Recurso de Reconsideración interpuesto por la razón social PLAZA MISSELY, SRL., relativa al proceso de Licitación Pública Nacional núm. INABIE-CCC-LPN-2023-0038, por haber sido hecho conforme a la norma que rige la materia.

Resolución Ref. INABIE-CCC-RI-2024-0496

SEGUNDO: RECHAZA en cuanto al fondo el recurso interpuesto, y, en consecuencia, **RATIFICA** la decisión de adjudicación y lugares ocupados conforme al Acta Núm. 0214-2024 de fecha 5 de junio del 2024, emitida por el Comité de Compras y Contrataciones del Inabie por haber sido dada conforme a la ley, por las razones y motivos antes expuestos.

TERCERO: INSTRUYE, a la Dirección Jurídica la notificación de la presente Resolución a la empresa PLAZA MISSELY, SRL., así como al Departamento de Compras y Contrataciones su publicación en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas, y a la Oficina de Libre Acceso a la Información Pública en el Portal de Transparencia.

CUARTO: En cumplimiento del artículo 12 de la Ley Núm. 107-13 de fecha 6 de agosto de 2013, sobre los Derechos y Deberes de las Personas en sus Relaciones con la Administración Pública y Procedimiento Administrativo que rige a la actividad Administrativa, se **INDICA** al impugnante que la presente Resolución puede ser recurrida mediante un Recurso de Apelación ante la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP), dentro de un plazo de diez (10) días hábiles, contados a partir de su publicación o recepción conforme al artículo 67, numeral 8 de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Obras, Bienes, Servicios y Concesiones y sus modificaciones.

En la Ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, al primer (1er) día del mes de agosto del año dos mil veinticuatro (2024).