



REPUBLICA DOMINICANA  
**JUNTA CENTRAL ELECTORAL**  
**COMISIÓN DE LICITACIONES**  
"Año de la Reactivación Económica Nacional"



## **ACTA DE LA COMISIÓN DE LICITACIONES No. 052-2010**

En la oficina de la Comisión de Licitaciones, sito en la Av. 27 de Febrero Esq. Av. Gregorio Luperón, siendo las cuatro de la tarde (4:00 P.M.) del día cuatro (4) del mes de marzo, del año dos mil diez (2010), se reunieron los miembros de la referida Comisión, señores: DR. PEDRO VÍCTOR GONZÁLEZ, Presidente, DRA. ZAIDA MEDINA SÁNCHEZ, Miembro, DR. LUÍS RAMÓN CORDERO GONZÁLEZ, Miembro y el LIC. LEONARDO GARCÍA, Miembro-Secretario, todos de conformidad con la convocatoria que les fuera hecha al efecto por el Presidente de la misma.

El presidente de la Comisión de Licitaciones, DR. PEDRO VÍCTOR GONZÁLEZ, dejó abierta la sesión, comunicando a los presentes, que el LIC. GUARÍNO CRUZ, Asesor Legal de esta Comisión, presentó excusas para ausentarse y que esta reunión se desarrollará sin su presencia, la cual ha sido convocada para conocer y decidir sobre la siguiente:

### **AGENDA:**

- a) Evaluación de las Propuestas Técnicas y Económicas de los Oferentes de la Licitación Pública Ref.: **JCE-CL-LPN-16-2009**, para la Selección del concesionario que tendrá a su cargo el servicio de administración de las cafeterías de la Sede Central y la Junta Electoral del Distrito Nacional.
- b) Tratar cualquier otro asunto de interés.

El presidente informó que la institución tenía que abocarse a la programación y ejecución de las compras, conforme a la Ley 340-06, de Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006), y su modificación contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del dos mil seis (2006) y al manual de procedimiento de la Junta Central Electoral.

*RF*  
*RF*  
*RF*  
**VISTO:** El Pliego de Condiciones Específicas de la licitación Pública: **JCE-CL-LPN-16-2009**, para la selección del concesionario que tendrá a su cargo el servicio de administración de las cafeterías de la Sede Central y la Junta Electoral del Distrito Nacional. ✓

*RF*  
**VISTO:** Los comprobantes de constitución de la Garantía de Seriedad de la Oferta depositada por: Raúl Ventura Vásquez, No. 6044; Publimarka, S. A., No. 6052; Proyectos y Servicios, S. A. (PROSESA), No. 6054 y Modesta Vargas, No. 6059, de fecha 20 de enero del 2010, participantes en la Licitación Pública Nacional Ref.: JCE-CL-LPN-16-2009. ✓

**VISTA:** El acta No. 013-2010 de fecha 14 del mes de enero del año 2010, de esta Comisión de Licitaciones, en la que califica a los Oferentes de la Licitación Pública Nacional Ref.: JCE-CL-LPN-16-2009 ✓

**VISTA:** La comprobación del acta de asamblea del 20 de enero del año 2010, para la apertura de Ofertas Económicas de la Licitación Pública Nacional Ref.: JCE-CL- ✓

LPN-16-2009, certificada por el **DR. ENRIQUE TRINIDAD MENDEZ**, Notario Público actuante, en la cual se encuentran resumidas las propuestas económicas presentadas por los Oferentes: Modesta Vargas, Publimarka, S. A., Raúl Ventura Vásquez y Proyectos y Servicios, S. A. (PROSESA), participantes en la licitación de referencia.

**VISTA:** La Ley 340-06, sobre Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del año dos mil seis (2006), y sus modificaciones contenidas en la Ley 449-06, el decreto No. 490 de fecha 30 de agosto del año dos mil siete (2007), reglamentos de la citada Ley.

**VISTA:** Ley Electoral No. 275/97, de fecha 21 de diciembre del año 1997 y sus modificaciones.

**CONSIDERANDO:** Que el objetivo principal de la JUNTA CENTRAL ELECTORAL es garantizar que las compras y contrataciones estén ceñidas a las normativas vigentes y a los principios de transparencia e igualdad de condiciones para los Oferentes.

**CONSIDERANDO:** Que la valoración de las ofertas presentadas por los Oferentes participantes en la Licitación Pública Nacional Ref.: JCE-CL-LPN-16-2009 debe hacerse de conformidad con las disposiciones de la Ley 340-06 y sus modificaciones contenidas en la Ley 449-06, tomando en consideración la oferta más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la calidad, la idoneidad del oferente, la garantía, y demás condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones para la indicada Licitación.

**CONSIDERANDO:** Que las empresas participantes en el Acto de Apertura de las Propuestas Económicas de la Licitación Restringida Ref.: **JCE-CL-LPN-16-2009**, presentaron las siguientes propuestas:

**PROYECTOS Y SERVICIOS, S. A. (PROCESA), oferta:**

Descripción de los Servicios	Precio RD\$
<b>Almuerzo standard</b>	120.00
Componentes menú almuerzo estándar:	
• Ensaladas	
• Arroces	
• Víveres	
• Pastelón	
• Caldo	
• Vegetales guisados	
• Granos	
• Carnes	
<b>Menú lunes</b>	
• Ensalada del campo	
• Ensalada repollo zanahoria y pasas	
• Arroz blanco	
• Moro de habichuela negras	
• Yuca hervida con mojito de cebollas	
• Soufflé de yuca	
• Caldo de verdura	
• Berenjenas guisadas	
• Garbanzos guisados	
• Muslos de pollo con tomate y estragón	
• Estofado de carne	

**Menú martes**

- Ensalada de pasas con vegetales y pesto
- Ensalada mixta a la vinagreta
- Locrio de pollo
- Arroz jardinera
- Guineos verdes con mojo
- Lasagna a la criolla
- Habichuelas rojas guisadas
- Repollo guisado
- Chuletas ahumadas encebollada
- Churrasco de pollo con salsa roja y blanca

**Menú miércoles**

- Ensalada de garbanzos
- Ensalada de aguacate mango y berro
- Moro de guandules
- Arroz primavera
- Tostones
- Pastelón de berenjenas y queso
- Lentejas
- Molondrones guisados
- Sopa de pollo
- Gulasch de carne
- Pescado a la plancha.

**Menú jueves**

- Ensalada de pastas con tomates y quesos
- Ensalada de repollo morado y aceitunas
- Arroz con tomates y aceitunas
- Moro de habas
- Yuca frita
- Graten de papas
- Habichuelas negras sofritas
- Shop suey
- Sopa de cebolla
- Bistec encebollado
- Enrollado de pollo con jamón y queso

**Menú viernes**

- Ensalada de pastas y atún
- Ensalada lechuga maíz y cebolla
- Arroz con maíz
- Moro de habichuelas negras
- Batata frita
- Pastelón de yuca
- Estofado de guandules
- Berenjenas y repollos guisados
- Crema de auyama
- Albóndigas de carnes
- Pollo guisado

**Menú sábado**

- Ensalada rusa
- Ensalada lechuga naranja y queso
- Arroz blanco
- Chofán
- Papas al vapor
- Pasta al horno

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garbanzos guisados</li> <li>• Salteados de vainitas zanahorias y brócolis</li> <li>• Sopa de lentejas</li> <li>• Pollo agridulce</li> <li>• Tiras de carne salteadas al estilo oriental</li> </ul>	
<p><b>Almuerzo ejecutivo</b></p> <p>Componentes del menú ejecutivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensaladas.</li> <li>• Arroces.</li> <li>• Víveres.</li> <li>• Pastelón.</li> <li>• Caldo.</li> <li>• Vegetales guisados.</li> <li>• Granos.</li> <li>• Carnes.</li> <li>• Postres.</li> </ul> <p><b>Menú lunes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada aguacate palmito cebolla y vinagreta.</li> <li>• Ensalada de lechuga, tomate, aceitunas, pepinos.</li> <li>• Arroz amarillo con beacon y almendras.</li> <li>• Arroz blanco.</li> <li>• Papas salteadas.</li> <li>• Pastelón de cebollas.</li> <li>• Crema de auyama.</li> <li>• Vegetales salteados.</li> <li>• Habichuelas rojas guisadas.</li> <li>• Pechuga de pollo a la plancha.</li> <li>• Strogonof de carne res.</li> </ul> <p><b>Menú martes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de papas con remolacha y salsa sweet.</li> <li>• Ensalada tomate y mozzarella.</li> <li>• Arroz con puerro.</li> <li>• Arroz con plátanos maduros, zanahorias y ajonjolí.</li> <li>• Plátanos horneados.</li> <li>• Pastelón de berenjenas relleno de carne.</li> <li>• Estofado de guandules.</li> <li>• Fricase de vegetales.</li> <li>• Cerdo al horno.</li> <li>• Suprema de pollo gratinada con pesto.</li> <li>• Tres leches.</li> </ul> <p><b>Menú miércoles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de vegetales al estilo oriental.</li> <li>• Ensalada de lechugas, hongos y brócoli.</li> <li>• Arroz con cebolla y beacon.</li> <li>• Arroz con palmito gratinado.</li> <li>• Habichuelas blancas.</li> <li>• Ratatouille.</li> <li>• Minestrone.</li> <li>• Brochetas de res con salsa del día.</li> <li>• Pescado al ajillo.</li> <li>• Tartaletta de frutas.</li> </ul> <p><b>Menú jueves</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada Cesar.</li> <li>• Ensalada de berenjenas zuquini y pimientos.</li> </ul>	<p>180.00</p>

- Arroz Mexicano.
- Moro de habichuelas rojas.
- Puré de batata.
- Pastelón de plátanos maduros con queso.
- Guiso de habas.
- Shop suey.
- Crema de apio.
- Suprema de pollo rellena de ricota espinaca.
- Bistec encebollado.
- Crepas rellenas de helado.

**Menú viernes**

- Ensalada de aguacate y toronja
- Ensalada de pastas con vegetales y pesto.
- Arroz verde.
- Moro de habichuelas negras.
- Plátano horneado.
- Graten de berenjenas y tomates.
- Habichuelas rojas guisadas.
- Vermicellis de zanahoria y calabacín.
- Sopa de cebolla.
- Chuletas de cerdo en salsa naranja.
- Pollo cordón blue.
- Bienmesabe.

**Menú sábado**

- Ensalada de lechugas mixtas y pimientos.
- Ensalada de vainitas, zanahorias y zuquini
- Arroz salteado con vegetales.
- Arroz blanco.
- Papas salteadas con beaon y cebolla.
- Pastelón de papas ricota y espinaca.
- Lentejas.
- Salteado de zuquini, berenjenas y pimientos.
- Caldo de gallina.
- Estofado de boliche a la cerveza.
- Pollo agridulce.
- Flan de caramelo.

**Menú Snacks**

**Salad Bar**

Componentes menú almuerzo snacks

- Pollo.
- Tuna.
- Lechugas.
- Tomates.
- Berenjenas a la vinagreta.
- Petit pois.
- Pastelitos.
- Kipes.
- Croquetas.

**Opciones Snack**

- Pollo a la broaster.
- Alitas picantes.
- Croquetas de atún.
- Croquetas de jamón.
- Croquetas de pollo.



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croquetas de pescado.</li> <li>• Pastelitos de jamón y queso.</li> <li>• Pastelitos de pollo.</li> <li>• Pastelitos d carne.</li> <li>• Pastelitos de ricotta y espinaca.</li> <li>• Kipes de carne.</li> <li>• Kipes de pollo.</li> <li>• Pizzas.</li> <li>• Papas fritas.</li> <li>• Hot dogs.</li> <li>• Hambuerguers.</li> <li>• Pasta a la carbonara.</li> <li>• Lasagna.</li> <li>• Pescado a la plancha.</li>   <li><b>Opciones Salad Bar</b></li> <li>• Variedad lechugas.</li> <li>• Tomates.</li> <li>• Pepinos.</li> <li>• Aceitunas.</li> <li>• Crotones.</li> <li>• Queso.</li> <li>• Cebolla.</li> <li>• Brócoli.</li> <li>• Coliflor.</li> <li>• Garbanzos.</li> <li>• Berenjenas en conserva.</li> <li>• Remolacha hervida.</li> <li>• Zanahoria hervida.</li> <li>• Papas hervidas.</li> <li>• Lechoza.</li> <li>• Piñas.</li> <li>• Melón.</li> <li>• Guineos.</li> <li>• Pasas.</li> <li>• Ciruelas.</li> <li>• Helado.</li> <li>• Galletas variadas.</li> </ul>	
<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px; font-size: 2em; vertical-align: middle;"> </div> <div> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bar Sándwichs</b></li> <li>• Pan blanco</li> <li>• Pan integral</li> <li>• Pan pita</li> <li>• Pan hambuerguer</li> <li>• Croisant</li> <li>• Jamón</li> <li>• Queso gouda</li> <li>• Queso suizo</li> <li>• Salami</li> <li>• Ensalada de pollo</li> <li>• Ensalada de atún</li> <li>• Mayonesa</li> <li>• Salsa de tomate</li> <li>• Mostaza</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Tomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Pepinillos</li> </ul> </div> </div>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pimientos</li> <li>• Zuchinis</li> </ul>	
<b>Menú Bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua.</li> <li>• Jugos naturales.</li> <li>• Batidos.</li> <li>• Bebidas saborizadas.</li> <li>• Café.</li> <li>• Té.</li> <li>• Refrescos.</li> <li>• Cócteles no alcohólicos.</li> <li>Energizante.</li> </ul>	

Esta propuesta no incluyó los precios de desayunos y cenas.

**MODESTA VARGAS**, ofertó lo siguiente:

Descripción de los Servicios	Precio RD\$			
<b>Almuerzo:</b>				
Arroz blanco / moro	22.76			
Guandules / habichuela	15.00			
Mangú / yuca / guineos	-			
Ensalada verde / rusa / vegetales	20.00			
Pastelón de plátano maduro / berenjena	-			
Sopa de pollo / pescado	-			
Carne de res / pollo guisado	35.00			
Arepita de yuca / plátano maduro	15.00			
Postre (Dulce de coco tierno / bizcocho)	-			
<b>Precio bruto del almuerzo</b>	107.76			
<b>Más 16 % ITBIS</b>	17.24			
<b>Precio Neto</b>	125.00			
<b>Menos retención 5% al Precio Bruto</b>	(5.39)			
<b>Total</b>	<b>RD\$119.61</b>			
<b>Cena:</b>				
Mangú / yuca / guineos	30.00			
Huevo frito	10.00			
Queso / salami	20.34			
Guiso de embutidos	-			
Pasta roja / blanca	-			
Pan blanco / tostadas	-			
<b>Precio bruto de la cena</b>	60.34			
<b>Más 16 % ITBIS</b>	9.65			
<b>Precio Neto</b>	69.99			
<b>Menos retención 5% al Precio Bruto</b>	(3.02)			
<b>Total</b>	<b>RD\$66.97</b>			
<b>Variedades en el menú de almuerzo y cena</b>				
Mangú / yuca	30.00			
Sopa de pollo / pescado	30.00			
Postre	20.00			
Guiso de embutidos	25.00			
Pasta roja / blanca	40.00			
Pastelón de plátano maduro / berenjena	40.00			
Pan blanco / tostada	10.00			
Nota: Este menú será variado por día				
<b>Variedades opcionales en el menú de almuerzo y cena</b>				
<b>Variedad de Sándwich</b>	<b>Precio</b>	<b>Retención</b>	<b>ITBIS</b>	<b>Precio</b>

	Bruto			Neto
Derretido de queso / jamón y queso	41.32	2.07	6.61	50.00
Pollo / tuna	49.59	2.48	7.93	60.00
De pierna	57.85	2.89	9.26	70.00
Completo	74.38	3.72	11.9	90.00
Snack Bar	Precio Bruto	Retención	ITBIS	Precio Neto
Quipes y pastelitos	14.88	0.74	2.38	18.00
Croqueta	19.01	0.95	3.04	23.00
Ensaladas variadas (Frutas / pollo / vegetales)	41.32	2.07	6.61	50.00
Postres (Biscochos / flan / brownies)	33.06	1.65	5.29	40.00
Bebidas	Precio Bruto	Retención	ITBIS	Precio Neto
Jugos variados, vaso de 12 Oz.	19.01	0.95	3.04	23.00
Gaseosas de 20 Oz.	28.93	1.45	4.63	35.00
Gaseosas de 16 Oz.	19.01	0.95	3.04	23.00
Batidas (Lechoza, piña)	41.32	2.07	6.61	50.00
Batidas (Granadillo, Zapote)	49.59	2.48	7.93	60.00

En la propuesta de este Oferente para la cena, se observó un error o discrepancia entre la cantidad expresada en letra y la que se indica en números, validándose lo indicado en letra como lo establece el Pliego de Condiciones de la licitación.

**RAÚL VENTURA**, propone:

Descripción de los Servicios	Precio RD\$ p/p
Desayuno	65.00
Comida / plato del día	90.00
Cena	75.00
<b>Subtotal</b>	<b>230.00</b>
<b>Más 16 % ITBIS</b>	<b>36.80</b>
<b>Total General</b>	<b>RD\$266.90</b>
Oferta de precio unitario para el público particular	
Almuerzo	125.00
Desayuno	85.00
Cena	95.00
Oferta de precio para empleados JCE y público general	
Por la variedad de los servicios que ofrecemos en el Snack Bar, citaremos solo algunos precios:	
Sándwichs jamón y queso	60.00
Tostada	20.00
Derretido de queso	35.00
Sándwich de pollo (Pan pita)	90.00
Sándwich de tuna	70.00
Chicharrón de pollo	85.00
Jugos naturales	25.00
Empanadas	20.00
Servicio de frutas	35.00

Finalmente **PUBLIMARKA, S. A.**, oferta:

Descripción de los Servicios	Precio RD\$ p/p
Servicio conteniendo: Una ensalada, un cereal, una leguminosa, un vívere, una carne, un postre.	130.00
Adicionales: Pastelón	25.00

Adicionales: Vegetales	25.00
Jugos	15.00
Refrescos 20 onz.	20.00
Ensalada de pollo	87.00
Ensalada de atún	75.00
Lechuga repollada picada	15.00
Tomate	15.00
Berenjena a la vinagreta	50.00
Petit-Pois	15.00
Pastelitos	12.00
Kipes	15.00
Croquetas de pollo y vegetales	20.00
Garbanzos	15.00
Frutas picadas	30.00
Sándwichs de jamón y queso	75.00
Derretido de queso	55.00
Sándwich de pollo	90.00
Sándwich de atún	80.00
Adicionales: Pan pita	5.00

Esta propuesta no incluyó precios de desayunos y cenas.

**CONSIDERANDO:** Que el Pliego de Condiciones de la licitación Ref.: JCE-CL-LPN-16-2009, establece que, para fines de evaluación, se implementará un sistema o criterio bajo la modalidad de “ponderación por puntos”, según los parámetros que se presentan a continuación:

Criterios	Puntos
Acreditación/Solvencia	20
Propuesta Técnica	50
Propuesta Económica	30
<b>Total</b>	<b>100</b>

**CONSIDERANDO:** Que la evaluación del parámetro “Acreditación/Solvencia”, se hará en función de la siguiente matriz:

Ítems	Criterios de Evaluación	Puntuación
1	<b>Elegibilidad:</b> Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.	5
2	<b>Situación Financiera:</b> Que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual contrato. Se evaluarán los estados financieros auditados de los tres últimos años, para determinar los índices financieros correspondientes.	15
	<b>TOTAL ACREDITACIÓN Y SOLVENCIA</b>	20

**CONSIDERANDO:** Que de acuerdo al Pliego de Condiciones de la licitación, la evaluación de la propuesta técnica, se hará tomando en consideración cada una de las especificaciones indicadas en el capítulo correspondiente al objeto de la licitación, para determinar la **capacidad técnica** de los Proponentes, de conformidad con la matriz que se presenta a continuación:

No.	Criterios de Evaluación	Puntuación
1	<b>Preparación del Personal Técnico.</b> Se otorgará una puntuación de 10, siempre que el personal técnico propuesto cumpla con los requerimientos de este Pliego de Condiciones.	10
2	<b>Experiencia del Licitante.</b> Se otorgará una puntuación	15

	de 15, siempre que el licitante demuestre por lo menos 3 años de experiencia brindando servicios similares al licitado, de manera satisfactoria.	
3	<b>Experiencia Chef Ejecutivo.</b> Se otorgará una puntuación de 15, siempre que se demuestre por lo menos 3 años de experiencia elaborando alimentos para un número de comensales aproximado al que aparece en el numeral 35 del presente Pliego.	15
4	<b>Menú propuesto.</b> Se otorgará 10 puntos a los licitantes que presenten opciones de menú superior al menú referenciado para cada área en este Pliego de Condiciones.	10
	<b>TOTAL PROPUESTA TÉCNICA</b>	<b>50</b>

**CONSIDERANDO:** Que para la evaluación de la propuesta económica, el Pliego de Condiciones, establece que se otorgarán 30 puntos a la propuesta que presente el menor precio ofertado y a las restantes se les otorgará una puntuación en función de la proporción de la diferencia con éste, utilizando una fórmula elaborada para tal fin.

**CONSIDERANDO:** Que la evaluación realizada a las diferentes propuestas, arrojó los siguientes resultados:

**MODESTA VARGAS**

Aspectos a Ponderar	Puntuación alcanzada	Consideraciones
• Elegibilidad:	4	• En sentido general, la proponente cuenta con los documentos necesarios para demostrar que se encuentra legalmente autorizada para realizar actividades comerciales en el país y que cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones de la licitación y con la normativa vigente en materia de compras y contrataciones públicas. No alcanzó el total de puntos de este parámetro, por participar en condición de persona física, que en materia de elegibilidad, representa una desventaja frente a quien lo hace en condición de persona jurídica.
• Situación Financiera	8	Se pudo determinar que cuenta con la idoneidad necesaria. En el análisis de sus estados financieros se comprobó que tiene un índice de solvencia de 2.09, que no es malo, pero es inferior al 15.04 de la empresa <b>Procesa</b> , lo que indica que esta última tiene mayor nivel de solvencia para hacer frente a sus compromisos de corto plazo. Igual situación se observa en otras razones o índices que se analizaron en los estados financieros, como son: a) la razón de activos fijos sobre el total de activos, b) la razón del capital sobre el activo total, entre otras.
• Preparación del Personal Técnico	7	El personal técnico propuesto por este oferente, cumple, en términos de formación, con los requerimientos del Pliego de Condiciones, pero no cuenta con la experiencia laboral requerida.
• Experiencia del Licitante	8	La proponente no pudo demostrar que posee la experiencia suficiente en el manejo de este tipo de negocio, lo que se pudo verificar en las escasas referencias ofrecidas.
• Experiencia Chef Ejecutivo	8	El chef propuesto, aunque tiene buena formación, en función de lo indicado en su hoja de vida, cuenta con una experiencia muy limitada y no se

		ofrece información para verificar referencias.
• Menú propuesto	8	Propone un menú reducido que no alcanza las expectativas planteadas en el Pliego de Condiciones
• Oferta Económica	25	Esta puntuación surge de la fórmula establecida en el Pliego de Condiciones Específicas y guarda relación con la propuesta de menor precio para la oferta de almuerzo.
Puntuación total alcanzada	68	Resultado de la suma de los siete aspectos ponderados.

RAÚL VENTURA

Aspectos a Ponderar	Puntuación alcanzada	Consideraciones
• Elegibilidad:	4	• En sentido general, el proponente cuenta con los documentos necesarios para demostrar que se encuentra legalmente autorizado para realizar actividades comerciales en el país y que cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones de la licitación y con la normativa vigente en materia de compras y contrataciones públicas. No alcanzó el total de puntos de este parámetro, por participar en condición de persona física, que en materia de elegibilidad, representa una desventaja frente a quien lo hace en condición de persona jurídica.
• Situación Financiera	10	Se determinó que cuenta con la <b>idoneidad</b> necesaria. En el análisis de sus estados financieros se observó que tiene un índice de solvencia de 2.68, superior al de <b>Modesta Vargas</b> , pero inferior a los índices de <b>Publmarka</b> y <b>Procesa</b> , que fueron de 3.68 y 15.04, respectivamente, lo que indica que estas dos últimas tienen mayor nivel de solvencia para hacer frente a sus compromisos de corto plazo. Igual situación se observa en otros índices analizados en los estados financieros.
• Preparación del Personal Técnico	7	El personal técnico propuesto por este oferente, cumple, en término de formación y de experiencia, con los requerimientos del Pliego de Condiciones, pero solo presentó informaciones sobre el chef y una cocinera. No se refiere a otro tipo de personal que requiere el Pliego de Condiciones.
• Experiencia del Licitante	12	El proponente cuenta con la experiencia suficiente en el manejo de este tipo de negocio, lo que se pudo verificar en las referencias ofertadas que incluye instituciones vinculadas al sector público y empresas privadas y colegiadas.
• Experiencia Chef Ejecutivo	10	El chef propuesto cuenta con experiencia suficiente, pero en la mayoría de los casos, de acuerdo a su hoja de vida, se ha desempeñado como auxiliar de cocina y no como chef ejecutivo.
• Menú propuesto	9	Propone un menú aceptable, que se acoge a las expectativas planteadas en el Pliego de Condiciones, pero sin ir más allá, que es una prerrogativa que sugiere el indicado documento.

• Oferta Económica	30	Este valor es el producto de haber presentado la propuesta económica de menor precio, de todos los participantes, para la oferta de almuerzo.
Puntuación total alcanzada	82	Resultado de la suma de los siete aspectos ponderados.

**PUBLIMARKA**

Aspectos a Ponderar	Puntuación alcanzada	Consideraciones
• Elegibilidad:	5	La empresa proponente cuenta con los documentos necesarios para demostrar que está hábil para legalmente realizar actividades comerciales en el país, que cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones de la licitación y con la normativa vigente en materia de compras y contrataciones públicas. Alcanzó el total de puntos de este parámetro, por su condición de persona jurídica, que en materia de elegibilidad, representa una ventaja frente a quien lo hace en condición de persona física.
• Situación Financiera	12	Se determinó que cuenta con la <b>idoneidad</b> necesaria. En el análisis de sus estados financieros se observó que tiene un índice de solvencia de 3.49, superior al resultado de <b>Raúl Ventura</b> , pero inferior a los índices de <b>Procesa</b> , que fue de 15.04, por lo que esta última tiene mayor nivel de solvencia para hacer frente a sus compromisos de corto plazo. Igual situación la observamos en otros índices analizados.
• Preparación del Personal Técnico	6	El personal técnico propuesto por este oferente, cumple, relativamente, en términos de formación y de experiencia, con los requerimientos del Pliego de Condiciones, pero presentó informaciones muy generales sobre el Chef, sin abonar datos comprobables.
• Experiencia del Licitante	8	La empresa proponente no pudo demostrar que cuenta con la experiencia suficiente en el manejo de este tipo de negocio, lo que se verificó en las escasas referencias suministradas.
• Experiencia Chef Ejecutivo	12	El chef propuesto cuenta con una experiencia suficiente. De acuerdo a su hoja de vida, se ha desempeñado como chef ejecutivo en importantes negocios del país.
• Menú propuesto	9	Propone un menú aceptable, que se acoge a las sugeridas en el Pliego de condiciones
• Oferta Económica	24	Este valor surge de la fórmula establecida en el Pliego de Condiciones Específicas y guarda relación con la propuesta de menor precio para la oferta de almuerzo.
Puntuación total alcanzada	76	Resultado de la suma de los siete aspectos ponderados.

**PROYECTOS Y SERVICIOS, S. A. (PROCESA)**

Aspectos a Ponderar	Puntuación alcanzada	Consideraciones
• Elegibilidad:	5	• Este proponente cuenta con los documentos necesarios para cumplir con los requisitos, en términos legales, requeridos en el Pliego de Condiciones de la licitación y en la normativa vigente en materia de compras y contrataciones públicas.
• Situación Financiera	15	Se determinó que cuenta con la <b>idoneidad</b> necesaria. En el análisis de sus estados financieros se observó que tiene un índice de solvencia de 15.04, superior al resultado de los análisis realizados a los estados financieros de del resto de los proponentes, lo que indica que tiene mayor nivel de solvencia para hacer frente a sus compromisos de corto plazo. Igual situación se observó en los demás índices analizados en los estados financieros.
• Preparación del Personal Técnico	9	El personal técnico propuesto por este oferente, cumple, en término de formación y de experiencia, con los requerimientos del Pliego de Condiciones, y cuenta con capacitación recibida en importantes instituciones a nivel nacional e internacional.
• Experiencia del Licitante	12	La empresa proponente cuenta con la experiencia suficiente en el manejo de este tipo de negocio, lo que se pudo verificar en las referencias ofrecidas.
• Experiencia Chef Ejecutivo	14	El chef propuesto cuenta con una basta experiencia a nivel nacional e internacional. De acuerdo a su hoja de vida, se ha desempeñado como chef ejecutivo en importantes instituciones públicas y privadas, tanto el país como en el exterior.
• Menú propuesto	10	Propone un variado menú que supera el referenciado en el Pliego de Condiciones de la licitación.
• Oferta Económica	26	Este valor surge de la fórmula establecida en el Pliego de Condiciones Específicas y guarda relación con la propuesta de menor precio para la oferta de almuerzo.
<b>Puntuación total alcanzada</b>	<b>91</b>	Resultado de la suma de los siete aspectos ponderados.

Handwritten initials and marks on the left margin of the table.

A continuación se presenta un cuadro resumido de la puntuación obtenida, en los diferentes aspectos que fueron evaluados, para cada uno de los participantes en la licitación Ref.: JCE-CL-LPN-16-2009:

Criterio a Evaluar	Puntuación obtenida en cada uno de los aspectos evaluados			
	Modesta Vargas	Raúl Ventura	Publimarka	Procesa
Elegibilidad	4	4	5	5
Situación Financiera	8	10	12	15
<b>Total Acreditación y Solvencia</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>20</b>
Preparación Personal Técnico	7	7	6	9
Experiencia del Licitante	8	12	8	12
Experiencia del Chef ejecutivo	8	10	12	14

Menú Propuesto	8	9	9	10
<b>Total Propuesta Técnica</b>	<b>31</b>	<b>38</b>	<b>35</b>	<b>45</b>
Oferta Económica	25	30	24	26
<b>Puntuación Total</b>	<b>68</b>	<b>82</b>	<b>76</b>	<b>91</b>

**CONSIDERANDO:** Que los participantes en la licitación Ref.: **JCE-CL-LPN-16-2009**, presentaron como propuesta económica para los almuerzos que se proponen servir en las cafeterías objetos de la presente licitación, las mostradas en el cuadro que se incluye a continuación:

**CUADRO COMPARATIVO PRECIOS UNITARIOS (IMPUESTOS INCLUIDOS)  
JCE-CL-LPN-16-2009**

<b>Proponentes</b>	<b>Almuerzo</b>
<b>Raúl Ventura</b>	104.40
<b>Proyectos y Servicios, S. A. (PROCESA)</b>	120.00
<b>Modesta Vargas</b>	125.00
<b>Publimarka, S. A.</b>	130.00

**CONSIDERANDO:** Que en el Pliego de Condiciones de la Licitación Pública Nacional, Ref.: **JCE-CL-LPN-16-2009**, no se requirió de manera explícita que los oferentes debieran hacer propuestas económicas para las listas de platos correspondientes a cenas y desayunos, sino que esto constituyó una prerrogativa de los proponentes.

**CONSIDERANDO:** Que el Pliego de Condiciones de la licitación Ref.: **JCE-CL-LPN-16-2009**, establece que la mejor propuesta o la más conveniente para los intereses institucionales de la Junta Central Electoral será aquella que como resultado de la evaluación, alcance la mayor **Puntuación Total Individual**.

**CONSIDERANDO:** Que de acuerdo a la evaluación realizada a las propuestas presentadas por los participantes en la licitación Ref.: **JCE-CL-LPN-16-2009**, la empresa **PROYECTOS Y SERVICIOS, S. A. (PROCESA)**, alcanzó una mayor puntuación total individual que los demás participantes.

**CONSIDERANDO:** Que la ley Electoral No. 275/97 y sus modificaciones, en su Artículo 6, literal g) faculta a la Cámara Administrativa a **“disponer todo lo relativo a la adquisición, la preparación y el suministro del equipo y los impresos, materiales y útiles de todo género que sean necesarios para la ejecución de la presente ley y para el buen funcionamiento de las juntas y colegios electorales”**.

Esta Comisión de Licitaciones, válidamente reunida, resuelve, por **unanimidad de votos**, adoptar la siguiente:

**Resolución Número Uno (1):**

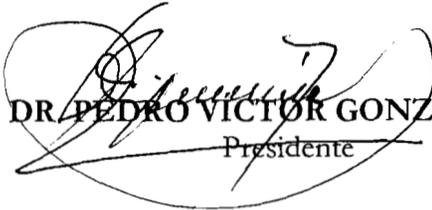
**SUGERIR** como al efecto **SUGIERE**, adjudicar a la empresa: **PROYECTOS Y SERVICIOS, S. A. (PROCESA)**, la **concesión del servicio de administración** de las Cafeterías de la Sede Central y la Junta Electoral del Distrito Nacional, por un periodo de dos (2) años.

**Resolución Número Dos (2):**

**SUGERIR** como al efecto **SUGIERE**, que la Cámara Administrativa, como órgano competente de la Junta Central Electoral, por si misma o delegando en la instancia que estime conveniente, previo a la entrega de la concesión del servicio de administración de las cafeterías de la Sede Central y la Junta Electoral del Distrito

Nacional, discuta con la empresa **PROYECTOS Y SERVICIOS, S. A. (PROCESA)**, todo lo relacionado a la entrada en vigencia de la concesión, incluyendo una readecuación del precio ofertado para los almuerzos y la inclusión de los precios para desayunos y cenas.

Siendo las seis y treinta y cinco minutos de la tarde (6:35 P.M.) del día, mes y año supra indicados, se levanta esta acta, la cual leen los presentes y en señal de conformidad la firman al pie.

  
**DR. PEDRO VÍCTOR GONZÁLEZ**  
Presidente

  
**LIC. LEONARDO GARCÍA**  
Miembro ~~Secretario~~

  
**DRA. ZAIDA MEDINA SÁNCHEZ**  
Miembro

  
**DR. LUÍS RAMÓN CORDERO GONZÁLEZ**  
Miembro

