



Hospital de Urgencia Asistencia Pública
Subdirección Administrativa y Financiera
Unidad de Abastecimiento
Sección Licitaciones

**Acta de Evaluación ID 2111-134-LE24
EQUIPAMIENTO PARA UNIDAD DE NUTRICIÓN II**

En Santiago con fecha 15 de mayo de 2024, se reúne la Comisión Evaluadora de la propuesta pública ID 2111-134-LE24 denominada **EQUIPAMIENTO PARA UNIDAD DE NUTRICIÓN II**, del Hospital de Urgencia Asistencia Pública Dr. Alejandro del Río, nombrada mediante Resolución Exenta N° 844 de fecha 03 de mayo de 2024, que aprueba Bases de Licitación antes señalada, está compuesta por las siguientes personas o quienes las subroguen o reemplacen:

NOMBRE	CARGO
	Nutricionista de Producción
	Jefe (S) Recursos Físicos
	Profesional de Recursos Físicos

Llamado a Concurso.

Con fecha 06 de mayo de 2024, se publican las Bases de Licitación de ID 2111-134-LE24 en el portal www.mercadopublico.cl, con el nombre de **EQUIPAMIENTO PARA UNIDAD DE NUTRICIÓN II, ID 2111-134-LE24** del Hospital de Urgencia Asistencia Pública Dr. Alejandro del Río, cuyas Bases fueron aprobadas mediante Resolución Exenta N° 844 de fecha 03 de mayo de 2024.

La Licitación antes señalada se conforma por los siguientes suministros, detallados a continuación:

LÍNEA	EQUIPAMIENTO	CANTIDAD
1	COCINA INDUSTRIAL ELÉCTRICA 4 PLATOS CON HORNO	2
2	VISICOOLER	2

Apertura Administrativa.

Con fecha 13 de mayo de 2024, se realiza la apertura electrónica de la licitación, recibándose tres (3) ofertas de los siguientes proveedores:

N°	RUT	PROVEEDOR
1	77.534.640-K	COMERCIAL MAQUINET LTDA.
2	96.934.190-5	DISEÑO Y SOPORTE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SPA
3	76.924.082-9	INMOBILIARIA INNOVA SPA

I. Verificación de antecedentes mínimos para ofertar.

De acuerdo a las Bases de la Licitación, se solicitaron antecedentes mínimos para ofertar a cada proveedor, entre los cuales: Anexo N°3-A, Anexo N°3-B, Anexo N°3-C, Anexo N°4, Anexo N°6, Anexo N°7, Anexo N°9, Asistir a Visita a Terreno Obligatoria, y otros documentos publicados por los oferentes en el sistema de información www.mercadopublico.cl, determinando así si la oferta es aceptada o declarada inadmisibles y/o desierta según se detalla a continuación:

N°	R.U.T. Proveedor	Razón Social Proveedor	Cumplir con todos los Requerimientos Técnicos (Anexo N°1)	Anexo N°3-A	Anexo N°3-B	Anexo N°3-C	Anexo N°4	Anexo N°6	Anexo N°7	Anexo N°9	Asistir a Visita Técnica Obligatoria	Cumplir con las Especificaciones Técnicas Obligatorias y Deseables del Equipamiento ofertado (Anexo N°6)	Adjunta Ficha Técnica con Fotos del Equipamiento Ofertado (Anexo N°6)	Ofertar Garantía Técnica de a lo menos 12 meses (Anexo N°9)	Plazo máx. entrega de los equipos, no podrá superar los 10 días hábiles a contar de la aceptación de la OC	Líneas Ofertadas	Estado Oferta		Observaciones
																	ADMISIBLE	INADMISIBLE	
1	77.534.640-K	COMERCIAL MAQUINET LTDA.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Líneas N°1 y N°2	ADMISIBLE		
2	96.934.190-5	DISEÑO Y SOPORTE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SPA.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Líneas N°1 y N°2	ADMISIBLE		
3	76.924.082-9	INMOBILIARIA INNOVA SPA	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	x	✓	✓	✓	Líneas N°1 y N°2	INADMISIBLE		No asiste a visita técnica obligatoria. No cumple con todos los Requerimientos Técnicos del Anexo N°1, tampoco con todas las especificaciones técnicas de los equipos ofertados para las Líneas 1 y 2, en los ítems 3.2. del Anexo N°6, según lo estipulado en el numeral 4.2.4.2. Requisitos de Admisibilidad de las Bases.

- Se rechaza la oferta del proveedor **INMOBILIARIA INNOVA, Rut: 76.924.082-9**, debido a que no asiste a visita técnica obligatoria. No cumple con todos los Requerimientos Técnicos del Anexo N°1, tampoco con todas las especificaciones técnicas de los equipos ofertados para las Líneas 1 y 2, en los ítems 3.2. del Anexo N°6, según lo estipulado en el numeral 4.2.4.2. Requisitos de Admisibilidad de las Bases.

II. Análisis Particular de las Propuestas.

Con fecha 15 de mayo de 2024 se reúne la Comisión Evaluadora, revisa la oferta de acuerdo con lo establecido en los "Criterios de Evaluación" de las Bases de Licitación, considera la información entregada por el oferente en los Anexos solicitados correspondientes a: Declaración Jurada Simple, Declaración Jurada de Independencia de la Oferta, Declaración Jurada de Inhabilidad para Contratar con el Estado, Oferta Económica, Programa de Integridad, Especificaciones Técnicas Obligatorias y Deseables, Plazo de Entrega, Experiencia y Garantía Post Venta, determinando los puntajes correspondientes según lo estipulado en las bases.

III. Fórmulas Utilizadas en la Evaluación:

El Hospital evaluará las ofertas por línea y para ello se considerarán los siguientes parámetros y se ponderarán como se indica a continuación:

CRITERIOS	SUBCRITERIOS	PONDERACIÓN DEL PUNTAJE
I) Criterio Económico (55%)	1. Valor Ofertado	55%
II) Criterio Técnico (43%)	1. Plazo de Entrega	26%
	2. Programa de Integridad	2%
	3. Tiempo de Garantía del Equipo	5%
	4. Experiencia	5%
	5. Especificaciones Técnicas Deseables	5%
III) Criterio Administrativo (2%)	1. Requisitos Formales	2%

a) **Metodología De Evaluación.**

Los puntajes que se asignarán a las ofertas serán ponderados según las siguientes formulas:

I) **Criterio Económico 55% (Anexo N°4):**

Los oferentes deberán presentar su oferta económica completando el **Anexo N°4 Oferta Económica**, en donde el oferente debe detallar el valor del equipo ofertado, considerando todos los servicios asociados en su periodo de garantía técnica. El cálculo de la oferta económica se realiza según la siguiente tabla:

$$\text{Valor Ofertado} = \left(\frac{\text{Oferta Mínima}}{\text{Oferta Evaluada}} \right) \times 100 \times 0.55$$

II) **Criterio Técnico (43%):**

1) **Plazo de Entrega (26%)**

El proveedor debe indicar en el documento **Anexo N°7 Plazo de Entrega del Equipamiento**, el tiempo en días hábiles en los cuales realizará entrega del equipo.

$$\text{Puntaje Plazo de Entrega} = \left(\frac{\text{Oferta Menor Plazo}}{\text{Oferta Evaluada}} \right) \times 100 \times 0,26$$

****El plazo máximo de entrega de los equipos, no podrá superar los 10 días hábiles, a contar de la aceptación de la Orden de Compra. Aquellas ofertas que superen este plazo, serán declaradas inadmisibles.***

2) **Programa de Integridad (2%) Anexo N°5:**

Se evaluará si el oferente posee un programa de integridad que sea conocido por su personal, lo cual deberá ser declarado en el **Anexo N°5**. En caso de que dicho anexo no se presente en conjunto con

la oferta presentada, o bien, éste no se encuentre debidamente completado y firmado, se entenderá que el oferente en cuestión no cuenta con un programa de integridad que sea conocido por su personal. Asimismo, también se entenderá que el oferente no cuenta con dicho programa de integridad cuando así lo declare en el anexo referido o cuando no acompañe a su declaración copia del programa de integridad en cuestión, tal como es requerido según lo señalado en el Anexo N°5.

Se entenderá por programas de integridad cualquier sistema de gestión que tenga como objetivo prevenir –y si resulta necesario, identificar y sancionar– las infracciones de leyes, regulaciones, códigos o procedimientos internos que tienen lugar en una organización, promoviendo una cultura de cumplimiento.

De acuerdo con lo señalado, la asignación de puntajes en este criterio se realizará de acuerdo con lo siguiente:

CRITERIO	PUNTAJE
Adjunta un programa de integridad que sea conocido por su personal.	100
No adjunta un programa de integridad que sea conocido por su personal.	0

*Fórmula: (Puntaje obtenido) * 0.02*

3) Tiempo de Garantía del Equipo (5%) Anexo N°9:

El proveedor debe indicar en el documento **Anexo N°9 Post Venta**, el tiempo en cantidad de meses de la garantía técnica asociada a la compra del equipo ofertado. **El valor debe tener un mínimo de 12 meses**, durante este periodo el oferente deberá entregar todos los servicios de postventa indicados en documento.

CARACTERÍSTICAS	PUNTAJE
Menor a 12 meses	Inadmisible
Igual o mayor a 12 meses	50
Igual o mayor a 13 meses e igual 18 meses	75
Mayor a 18 meses	100

*Fórmula: (Puntaje obtenido) * 0.05*

4) Experiencia (5%) Anexo N°8:

El proveedor debe indicar en el documento **Anexo N°8 Experiencia**, la nómina de clientes con los que comercializó equipos de la misma marca y modelo que los ofertados, durante los últimos 24 meses. Para cada cliente señalado en la lista el oferente debe adjuntar copia del respectivo contrato, factura u orden de compra con recepción conforme en el **Anexo N°8**. En consecuencia, la información que no pueda ser acreditada de esta forma, no será considerada en la evaluación.

Se asignarán 10 puntos a cada certificado, con un tope de 10 certificados.

****No se aceptarán Certificados y/o documentos del Huap**

*Fórmula: (Puntaje obtenido) * 0.05*

5) Especificaciones Técnicas Deseables (5%), según Anexo N°6:

LÍNEA 1	
COCINA INDUSTRIAL ELÉCTRICA 4 PLATOS CON HORNO	PUNTAJE
Acero inoxidable: AISI 304L	50
Medida referencia: 1,20 mts. X 90 cm.	50

LÍNEA 2	
VISICOOLER	PUNTAJE
6 parrillas regulables en altura	100

*Fórmula: (Puntaje obtenido) * 0.05*

III) Criterio Administrativo (2%):

1. **Requisitos Formales (2%):** Se evaluará el cumplimiento formal de los requisitos administrativos, técnicos y económicos, según los hallazgos que se adviertan durante todo el proceso de evaluación de las propuestas presentadas, asignándose el siguiente puntaje al criterio:

Características	Puntos
Presenta oferta con todos los antecedentes administrativos, técnicos y económicos, en tiempo y forma.	100
Presenta oferta con antecedentes administrativos, técnicos y económicos de carácter subsanable observados y enmendados en tiempo y forma.	0

*Fórmula: (Puntaje obtenido) * 0.02*

La evaluación de las ofertas la realizará la comisión designada para este efecto, considerando los criterios y ponderaciones ya indicados, de su accionar levantará acta y propondrá al Director adjudicar aquella oferta que haya sido evaluada como la más conveniente para los intereses del Hospital.

IV. Cuadro de todas las propuestas participantes (con puntajes)

La Comisión Evaluadora determina los puntajes a asignar en cada uno de los Criterios y Subcriterios de Evaluación, según se detalla a continuación:

PUNTAJES:

EVALUACIÓN PUNTAJES																	
COCINA INDUSTRIAL ELÉCTRICA 4 PLATOS CON HORNO																	
LÍNEA 1	N°	Rut	Oferente	Evaluación Económica 55%				Evaluación Técnica 43%						Evaluación Administrativa 2%			
				Menor Valor	Puntaje	Plazo de Entrega	Puntaje	Programa de Integridad	Puntaje	Tiempo de Garantía del Equipo	Puntaje	Experiencia	Puntaje	Especificaciones Técnicas Deseables	Puntaje	Requisitos Formales	Puntaje
	1	77.534.640-K	COMERCIAL MAQUINET LTDA.	\$4.890.000	98,89	9	100,00	SI	100,00	24 MESES	100,00	2 CERTIFICADOS	20,00	ACERO INOXIDABLE: AISI 304L	50,00	OK	100,00
	2	96.934.190-5	DISEÑO Y SOPORTE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SPA	\$4.835.800	100,00	10	90,00	SI	100,00	13 MESES	75,00	0 CERTIFICADOS	0,00	ACERO INOXIDABLE: AISI 304L	50,00	OK	100,00

VISICOOLER																	
LÍNEA 2	N°	Rut	Oferente	Evaluación Económica 55%				Evaluación Técnica 43%						Evaluación Administrativa 2%			
				Menor Valor	Puntaje	Plazo de Entrega	Puntaje	Programa de Integridad	Puntaje	Tiempo de Garantía del Equipo	Puntaje	Experiencia	Puntaje	Especificaciones Técnicas Deseables	Puntaje	Cumplimiento	Puntaje
	1	77.534.640-K	COMERCIAL MAQUINET LTDA.	\$550.000	99,76	9	89,83	SI	100,00	24 MESES	100,00	2 CERTIFICADOS	20,00	6 PARRILLAS	100,00	OK	100,00
	2	96.934.190-5	DISEÑO Y SOPORTE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SPA	\$548.663	100,00	8	100,00	SI	100,00	13 MESES	75,00	0 CERTIFICADOS	0,00	4 PARRILLAS	0,00	OK	100,00

Se deja constancia que el proveedor **COMERCIAL MAQUINET LTDA., Rut: 77.534.640-K**, en el Anexo N°8, informó 4 certificados de experiencia, de los cuales se consideraron 2, ya que 2 documentos asociados a facturas, no cumplen con el tiempo requerido (exceden los 24 meses), según lo estipulado en numeral 5.2. Evaluación de las Ofertas letra c) de las Bases licitatorias.

Se deja constancia que el proveedor **DISEÑO Y SOPORTE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SPA, Rut: 96.934.190-5**, en el Anexo N°8, informó 6 certificados de experiencia, de los cuales no se consideró ninguno, ya que no cumplen con los equipos solicitados en la presente licitación, según lo estipulado en numeral 5.2. Evaluación de las Ofertas, letra c de las Bases licitatorias.

En consecuencia, se obtiene el puntaje total obtenido por la oferta evaluada considerando la ponderación de cada uno de los Criterios, según se detalla a continuación:

PORCENTAJES:

EVALUACIÓN PORCENTAJES												
COCINA INDUSTRIAL ELÉCTRICA 4 PLATOS CON HORNO												
LÍNEA 1	N°	Rut	Oferente	Evaluación Económica 55%		Evaluación Técnica 43%					Evaluación Administrativa 2%	Total
				Menor Valor	Plazo de Entrega (26%)	Programa de Integridad (2%)	Tiempo de Garantía del Equipo (5%)	Experiencia (5%)	Especificaciones Técnicas Deseables (5%)	Cumplimiento		
	1	77.534.640-K	COMERCIAL MAQUINET LTDA.	54,39	26,00	2,00	5,00	1,00	2,50	2,00	92,89	
	2	96.934.190-5	DISEÑO Y SOPORTE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SPA	55,00	23,40	2,00	3,75	0,00	2,50	2,00	88,65	
	ADJUDICA		COMERCIAL MAQUINET LTDA.								92,89	

VISICOOLER											
LÍNEA 2	N°	Rut	Oferente	Evaluación Económica 55%	Evaluación Técnica 43%					Evaluación Administrativa 2%	Total
				Menor Valor	Plazo de Entrega (26%)	Programa de Integridad (2%)	Tiempo de Garantía del Equipo (5%)	Experiencia (5%)	Especificaciones Técnicas Deseables (5%)	Cumplimiento	
				1	77.534.640-K	COMERCIAL MAQUINET LTDA.	54,87	8,67	2,00	5,00	
2	96.934.190-5	DISEÑO Y SOPORTE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SPA	55,00	26,00	2,00	3,75	0,00	0,00	2,00	88,75	
ADJUDICA			DISEÑO Y SOPORTE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SPA							88,75	

V. Proposición fundada de Adjudicación.

En síntesis, esta Comisión Evaluadora procede a recomendar al Director del Hospital, la adjudicación de la Licitación ID 2111-134-LE24 denominada "EQUIPAMIENTO PARA UNIDAD DE NUTRICIÓN II", al proveedor y a los precios que a continuación se detallan:

ADJUDICACIÓN							
Línea	Equipamiento	R.U.T. Proveedor	Proveedor	Precio Neto Unitario	Cantidad	Total Neto	Total I.V.A. Incluido
1	COCINA INDUSTRIAL ELÉCTRICA 4 PLATOS CON HORNO	77.534.640-K	COMERCIAL MAQUINET LTDA.	\$ 4.890.000	2	\$ 9.780.000	\$ 11.638.200
2	VISICOOLER	96.934.190-5	DISEÑO Y SOPORTE PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SPA	\$ 548.663	2	\$ 1.097.326	\$ 1.305.818
TOTAL						\$ 10.877.326	\$ 12.944.018