



**SUPERINTENDENCIA
DE BANCOS**
REPÚBLICA DOMINICANA

Procedimiento de Licitación Pública Nacional

No. SUPBANCO-CCC-LPN-2022-0008

**CONTRATACIÓN SUMINISTRO DE SOLUCIONES ALIMENTICIAS PARA EL
ALMUERZO DEL PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN POR UN PERIODO DE DOS
(2) AÑOS.**

**INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DOCUMENTACIÓN TÉCNICA
Y DE LA VISITA DE INSPECCIÓN**

enero 2023

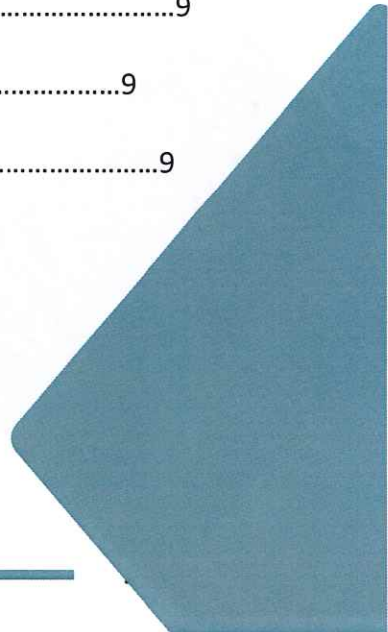
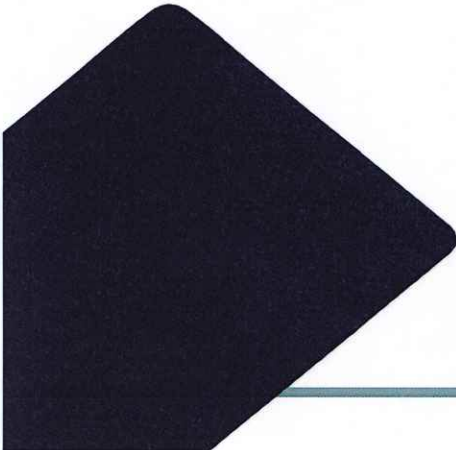
Handwritten notes:
AS
CS
BB
n5



Contenido

1.Introducción	2
2.Objetivo	2
3.Criterios de Evaluación	3
3.1 Evaluaciones de Credenciales.....	2
3.2 Visita de Inspección.....	3
4.Resultado General.....	3
4.1Evaluación Credenciales	3
4.1.1 Resultado de las documentaciones recibidas por oferente	3
4.2 Evaluaciones Visitas de Inspección.....	5
4.2.1 Formulario Evaluación.....	5
4.2.2 Tabla Resultados Visita de Inspección.....	8
5. Conclusiones.....	9
5.1 Credenciales.....	9
5.2 Inspección.....	9

A
AS
CS
CB
NS



1. Introducción

En atención al acta de la reunión ordinaria realizada por el Comité de Compras y Contrataciones con el fin de dar apertura al Sobre A de los oferentes para el proceso **SUPBANCO-CCC-LPN-2022-0008**, correspondiente a la Contratación de Suministro de Soluciones Alimenticias para el Almuerzo del Personal de la Institución por un período de dos (2) años, los peritos designados, procedimos a evaluar las propuestas recibidas de los oferentes participantes en el concurso.

Dichos oferentes son los siguientes:

- i. **The Classic Gourmet H&A, S.R.L.**
- ii. **Waterlux Enterprises S.R.L.**
- iii. **A Fuego Lento S.R.L.**
- iv. **Cantabria Brand Representative, S.R.L.**
- v. **D' Francisca Frías Catering Internacional S.R.L.**
- vi. **Orox Inversiones S.R.L.**
- vii. **Comidas Sanas, S.R.L.**
- viii. **L.B. Eventos Sociales, S.R.L.**

Durante la apertura del Sobre A, el oferente **A Fuego Lento, S.R.L.** presentó la oferta económica (Sobre B) dentro de la oferta técnica (Sobre A), por lo que dicho oferente queda descalificado sin más trámites, según lo establecido en el pliego de condiciones en el numeral 2.15, y lo comunicado mediante correo electrónico de fecha 15 de diciembre del dos mil veintidós (2022) enviado por Eblin Karina Peña Pérez a los oferentes interesados a participar en este procedimiento el cual en su parte final reza así: “Les exhortamos tomar en cuenta que las memorias USB que entregaran en el proceso, deben contener estrictamente el contenido de cada sobre físico, es decir, una memoria USB para el sobre A con la documentación escaneada del sobre A y otra memoria USB para el sobre B que contendrá la información escaneada del sobre B. Está prohibido presentar una única memoria que contenga los dos (2) sobres. Nota la oferta económica debe ser presentada en el sobre B tanto en el portal como de manera física, el oferente que presente su oferta económica o cotización en el sobre A queda descalificado sin más trámite”. Es decir, toda documentación colgada en el sobre A que muestre el valor de su oferta o cotización debe estar contenida únicamente en el sobre B”, por ende no requerirá subsanar los documentos no presentados, los cuales fueron detallados en el informe preliminar.

2. Objetivo

El objetivo del presente informe consiste en indicar la constancia de la documentación a presentar, de acuerdo con el Pliego de Condiciones Específicas, por parte de los participantes y los resultados de la visita

AS
CS
EE
NS

de inspección realizada a las instalaciones de dichos participantes en este proceso remitir los resultados de la evaluación.

3. Criterios de evaluación

3.1 Evaluaciones credenciales

En el marco del procedimiento de licitación pública nacional No. **SUPBANCO-CCC-LPN-2022-0008**, para la evaluación y calificación se consideraron los aspectos indicados en el pliego de condiciones numeral 2.17, páginas 27 y 28, para indicar y/o cambiar cuales documentos exigibles en el proceso son subsanables y cuales no son subsanables, "Contenido del Sobre A: documentación legal (Credenciales), documentación financiera y oferta técnica" incluido en este, como 3.4 - Criterios de Evaluación; Pliego de Condiciones **SUPBANCO-CCC-LPN-2022-0008**.

3.2 Visita de Inspección

En el proceso de evaluación técnica, para comprobar el estado de las instalaciones físicas y del personal, el oferente debe obtener una puntuación mínima de 80 puntos de 100 con un peso de un 70% de la evaluación técnica.

4. Resultado General

4.1 Evaluaciones Credenciales

El proceso de evaluación de documentaciones recibidas de los oferentes se realizó en conjunto con todos los peritos designados, tomando como base lo establecido en las especificaciones técnicas del pliego de condiciones específicas para la Contratación de Suministro de Soluciones Alimenticias para el Almuerzo del personal de la institución por un período de dos (2) años.

El análisis y evaluación (Cumple/ No Cumple / No Subsanado) tuvo como finalidad determinar que las especificaciones técnicas de los servicios ofertados cumplan en la documentación entregada.

4.1.1 Resultado de las documentaciones recibidas por oferente

Los oferentes participantes en el procedimiento de **Licitación Pública Nacional No. SUPBANCO-CCC-LPN-2022-0008**, presentaron sus propuestas, este comité de peritos ha visto y evaluado las ofertas presentadas por los oferentes, de conformidad con las características y especificaciones solicitadas en la ficha técnica y pliego de condiciones específicas.

El proceso de evaluación de la documentación legal (credenciales), financiera y técnica, se realizó en conjunto con los peritos designados, cada uno en el marco de sus respectivas aptitudes, competencias y

AS
CS
EB
NS

expertise, y luego de analizar las informaciones suministradas en las propuestas relacionadas a la **Contratación del Suministro de Soluciones Alimenticias para el Almuerzo del Personal de la Institución por un período de dos (2) años**, se emite el presente informe, cuyo resultado de esta ponderación se refleja en el siguiente cuadro:

AS
CS
BB
ns

ÍTEM	The Classic Gourmet H&A, S.R.L.	Waterlux Enterprises, S.R.L.	A Fuego, S.R.L.	Cantabria Brand Representative S.R.L.	D' Francisca Frias Catering Internacional, S.R.L.	Orox Inversiones, S.R.L.	Comidas Sanas, S.R.L.	L.B. Eventos Sociales, S.R.L.	
Credenciales		Criterio Cumple/ No Cumple/ No Subsanado							
1	Fomulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
2	Fomulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
3	Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas en estado activo.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
4	Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pagode sus obligaciones fiscales.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
5	Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
6	Copia de los Estatutos Sociales de la Empresa	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No Subsanado	Cumple	Cumple	
7	Copia de la última Acta de Asamblea Vigente que elige o ratifica la Directiva actual (con su nómina presencia).	Cumple	Cumple	No Subsanado	Cumple	No Subsanado	Cumple	Cumple	
8	En caso de que los estatutos hayan sufrido alguna modificación depositar el Acta de Asamblea Extraordinaria que conoce de dicha modificación.	Cumple	N/A	N/A	No Subsanado	Cumple	N/A	Cumple	
9	Copia de la Cedula de Identidad y Electoral del representante legal de la empresa, o en caso de ser extranjero, su pasaporte.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
10	Copia del Certificado de Registro Mercantil vigente	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
11	Documento que acredite el poder o habilitación del representante legal del Oferente para asumir obligaciones y derechos en su nombre, o en caso de ser extranjero de su pasaporte.	N/A	Cumple	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
12	Copia del Registro Sanitario expedido por Salud Pública.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
13	Fomulario Compromiso Ético Proveedor. El oferente deberá completar este formulario y entregarlo firmado y sellado	Cumple	Cumple	No Subsanado	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
14	Presentación de una declaración Jurada legalizada ante notario público	Cumple	Cumple	Cumple	No Subsanado	Cumple	Cumple	Cumple	
Documentación Financiera		Criterio Cumple/ No Cumple/ No Subsanado							
15	Copia de los estados financieros de los últimos dos (02) años firmados y sellados por un Contador Público Autorizado (CPA), en caso de proveedores extranjeros, debidamente autorizado por un organismo o empresa autorizada en su país de origen.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No Subsanado	Cumple	Cumple	
Documentación Técnica		Criterio Cumple/ No Cumple/ No Subsanado							
16	Presentar el Formulario de Experiencia del oferente (Formulario SNCC_049), que demuestren tres (3) años de experiencia del oferente en servicios similares para al menos 150 comensales, el oferente deberá anexar copias de: contratos, órdenes de compras u otro soporte de esos servicios de naturaleza similar realizados. (No Subsanable).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
17	Cartas de Referencia. Debe presentar al menos tres (3) cartas de referencia que ofrece servicios en los últimos 24 meses, similares a los solicitados con instituciones con una cantidad de personas similar a la Superintendencia de Bancos (SB) la cual posee en promedio 700 colaboradores. Estas cartas deben indicar la satisfacción del servicio recibido por el contratante. De igual forma, las cartas deben estar timbradas y con los datos de la persona, es decir, su correo, nombre y números telefónicos que permitan verificar la información suministrada. (Subsanable).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
18	Metodología de Trabajo Técnico - Operativo, donde se describan las buenas prácticas que utiliza la empresa de manufactura y el aseguramiento de la inocuidad, contemplando todas las condiciones y medidas higiénicas - sanitarias, que se deben cumplir durante el transporte, almacenamiento, producción, manipulación y distribución de los alimentos. (No Subsanable).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
19	Planta Física. El oferente dispone de una estructura en concreto con piso, techo y paredes. Refrigeración. El oferente dispone de equipos y/o cuarto frío para conservar los alimentos de acuerdo con lo exigido en estas especificaciones técnicas. Vehículo cerrado. El oferente posee vehículo cerrado para el transporte de los alimentos. (No Subsanable).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	
20	Cualificación técnico profesional (formulario SNCC_045): El oferente debe demostrar que cuenta con el personal profesional, con estudios de grado completados, al menos con 5 años de experiencia, especializados con cursos de nutrición, técnicamente calificado en gastronomía y seguridad alimentaria y experto en procesos de calidad en manipulación de alimentos (se refiere a la actividad empresarial de preparar, fabricar y transformar productos alimenticios para el consumo). Se requieren las hojas de vida (CV) del personal y este debe ser parte de la plantilla fija del personal contratado por el oferente. (No Subsanable).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	

AS
CS
EE
NS

4.2 Valuaciones Visitas de Inspección

Esta parte de proceso consistió en verificar y observar las instalaciones, higiene y manipulación de los alimentos procesados, cuartos fríos, el personal, cocina, el manejo con los desechos, y despacho de los alimentos en las plantas de producción de los Oferentes/Proponentes.

4.2.1 Formulario aplicado para dicha evaluación fue el siguiente:



CHECK LIST INSPECCIÓN SUPLIDORES DE ALIMENTOS

- | Orden | Evaluación |
|-------|-----------------|
| 1 | No conforme 60% |
| 2 | Deficiente 70% |
| 3 | Buena 80% |
| 4 | Muy Buena: 90% |
| 5 | Excelente: 100% |

Factores a Evaluar		Puntaje Maximo
a	Almacén	17.00
1	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).	3.00
2	- El almacén está en buen estado, organizado y limpio .	3.00
3	- No hay mal olor en el almacén.	2.00
4	- Los alimentos están almacenados separados de los materiales de limpieza y otros productos químicos.	3.00
5	- Hay control de fecha de vencimiento de los alimentos.	3.00
6	- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?	3.00

Handwritten notes:
 AS
 CS
 GB
 NS

b Cuarto frío y neveras		19.00
1	- Los cuartos fríos y las neveras estan organizadas, en buen estado y limpias.	3.00
2	- No hay mal olor en los cuartos fríos y neveras.	2.00
3	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente.	3.00
4	- Hay planta de energia eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando.	2.00
5	- No existe evidencia de descongelación en los alimentos refrigerados.	3.00
6	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.	3.00
7	- Las temperaturas de los cuartos fríos y neveras son mantenidas dentro de los rangos permitidos y son monitoreadas periódicamente. (Solicitar registros de control de temperatura)	3.00
c Cocina		18.00
1	- Las cocinas (principal y auxiliares) están en bueno estado y limpias (techos, pisos y paredes)	3.00
2	- Los utensilios de trabajo (tablas de cortar, cuchillos, etc) se observaron en buenas condiciones y limpios. (Verificar si las tablas de cortar alimentos estan divididas segun tipo de alimentos(carnes, vegetales, etc))	3.00
3	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc) son preparados en areas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc).	3.00
4	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.	3.00
5	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.	3.00
6	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado. (Solicitar procedimiento de desinfeccion con las dosis de productos requeridos).	3.00

AS
 CS
 EP
 n7

d Colaboradores (personal)		18.00
1	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria.	3.00
2	- Los empleados utilizan uniformes y calzados, y estos se observaron limpio y adecuados. (Indagar sobre la desinfección de los uniformes). Postura de uniformes in-situ.	3.00
3	- Los empleados no utilizan prendas (aretes, relojes, anillos etc).	3.00
4	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos. (Solicitar Evidencia).	3.00
5	- Existen elementos de primeros auxilios, botiquin, etc.	3.00
6	- Se realizan pruebas periódicas de laboratorio para los colaboradores. (HBSAG, HVC, HIV, COPROCULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB, BDRL, CULTIVO DE MANOS).	3.00
e Basura		10.00
1	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.	3.00
2	- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.	3.00
3	- Existen medidas adecuadas para almacenar y los residuos y subproductos?	2.00
4	- Los aceites alimentarios están correctamente identificados y almacenados en un lugar apropiado hasta que sean recogidos por una empresa autorizada?	2.00
f Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa		9.00
1	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.	3.00
2	- Las temperaturas de los alimentos fríos y calientes se mantienen fuera de la zona de temperatura de peligro en la espera a ser transportadas y durante el transporte.	3.00
3	- Son utilizados recipientes adecuados (rígidos, térmicos, con divisiones para cada tipo de comida) y limpios para el transporte de la comida hacia la empresa.	3.00

AS
 CS
 BB
 NS

Dado que los procesos de revisión de documentación y de inspección se realizaron en paralelo, donde durante el proceso de inspección el oferente **Cantabria Brand Representative, S.R.L.**, no dio el acceso a los peritos a sus instalaciones para realizar la inspección, por lo que recomendamos descalificar a dicho oferente, de acuerdo a lo establecido en el pliego de condiciones en el numeral 3.4.2 (Evaluación de la Oferta Técnica) y por ende no requiere subsanar los documentos no presentados, los cuales fueron detallados en el informe preliminar.

Se realizó la visita con fines de inspección al oferente de **D' Francisca Frias Catering Internacional, S.R.L.** Dicho oferente no se encontraba en operación, los almacenes, freezers, sin alimentos, cocinas apagadas, personal operativo no disponible, motivo por el cual no se procedió a la inspección ya que no iba ser posible verificar y calificar la mayor parte de los ítems que están contenidos el check list de inspección.

Ante lo antes descrito recomendamos descalificar al oferente, por ende, no requiere subsanar los documentos no presentados, los cuales fueron detallados en el informe preliminar.

4.2.2 Tabla de resultados visita de inspección.

AS
CS
BB
NS

Factores a Evaluar		OROX	THE CLASSIC GOURMET	LE BUFFET	COMIDA SANA	WATERLUX
a	Almacén	15.475	14.35	12.85	15.475	13.825
1	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).	2.93	2.70	2.40	2.78	2.55
2	- El almacén está en buen estado, organizado y limpio.	2.78	2.48	2.10	2.70	2.55
3	- No hay mal olor en el almacén.	1.90	1.60	1.45	1.90	1.60
4	- Los alimentos están almacenados separados de los materiales de limpieza y otros productos químicos.	3.00	2.55	2.40	3.00	2.55
5	- Hay control de fecha de vencimiento de los alimentos.	2.40	2.63	2.18	2.48	2.03
6	- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?	2.48	2.40	2.33	2.63	2.55
b	Cuarto frío y neveras	16.425	14.875	13.125	15.15	15.775
1	- Los cuartos fríos y las neveras están organizadas, en buen estado y limpias.	2.40	2.18	1.88	2.10	2.40
2	- No hay mal olor en los cuartos fríos y neveras.	1.85	1.70	1.30	1.70	1.65
3	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente.	2.85	2.48	2.25	2.85	2.78
4	- Hay planta de energía eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando.	1.75	1.55	1.70	1.75	1.45
5	- No existe evidencia de descongelación en los alimentos refrigerados.	2.78	2.48	2.03	2.63	2.70
6	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.	2.18	2.25	1.95	2.03	2.10
7	- Las temperaturas de los cuartos fríos y neveras son mantenidas dentro de los rangos permitidos y son monitoreadas periódicamente. (Solicitar registros de control de temperatura)	2.63	2.25	2.03	2.10	2.70
c	Cocina	16.65	15.825	13.8	15.3	15.15
1	- Las cocinas (principal y auxiliares) están en buen estado y limpias (techos, pisos y paredes)	2.85	2.55	2.10	2.48	2.40
2	- Los utensilios de trabajo (tablas de cortar, cuchillos, etc) se observaron en buenas condiciones y limpios. (Verificar si las tablas de cortar alimentos están divididas según tipo de alimentos (carne, vegetales, etc))	2.33	2.33	2.10	2.48	2.40
3	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc) son preparados en áreas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc).	2.78	2.70	2.40	2.40	2.40
4	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.	2.85	2.85	2.63	2.93	2.70
5	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.	3.00	2.85	2.33	2.63	2.70
6	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado. (Solicitar procedimiento de desinfección con las dosis de productos requeridos).	2.85	2.55	2.25	2.40	2.55
d	Colaboradores (personal)	15.675	15.9	13.5	15.9	14.325
1	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria.	2.70	2.78	2.48	2.78	2.78
2	- Los empleados utilizan uniformes y calzados, y estos se observaron limpios y adecuados. (Indagar sobre la desinfección de los uniformes). Postura de uniformes in-situ.	2.55	2.78	2.25	2.55	2.63
3	- Los empleados no utilizan prendas (aretes, relojes, anillos etc).	2.63	2.93	2.25	3.00	2.70
4	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos. (Solicitar Evidencia).	2.93	2.78	2.18	2.48	2.10
5	- Existen elementos de primeros auxilios, botiquín, etc.	2.48	2.25	2.10	2.85	2.03
6	- Se realizan pruebas periódicas de laboratorio para los colaboradores. (HBSAG, HVC, HIV, COPRO CULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB, BDRL, CULTIVO DE MANOS).	2.40	2.40	2.25	2.25	2.10
e	Basura	9.225	8.7	7.375	8.55	8.475
1	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.	2.78	2.18	2.03	2.78	2.78
2	- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.	2.85	2.78	2.25	2.78	2.70
3	- Existen medidas adecuadas para almacenar y los residuos y subproductos?	1.90	1.80	1.40	1.50	1.50
4	- Los aceites alimentarios están correctamente identificados y almacenados en un lugar apropiado hasta que sean recogidos por una empresa autorizada?	1.70	1.95	1.70	1.50	1.50
f	Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa	8.175	7.95	6.9	7.575	7.5
1	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.	2.63	2.63	2.40	2.55	2.63
2	- Las temperaturas de los alimentos fríos y calientes se mantienen fuera de la zona de temperatura de peligro en la espera a ser transportadas y durante el transporte.	2.78	2.70	2.18	2.40	2.48
3	- Son utilizados recipientes adecuados (rígidos, térmicos, con divisiones para cada tipo de comida) y limpios para el transporte de la comida hacia la empresa.	2.78	2.63	2.33	2.63	2.40
g	Control de plagas	8.475	8.175	7.125	8.475	6.6
1	- No se observan moscas o cualquier otra plaga en las áreas de almacén o cocinas.	2.78	2.63	1.95	2.93	2.03
2	- Existen cebos para la captura de roedores?	2.85	2.70	2.48	2.78	2.63
3	- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periódicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).	2.85	2.85	2.70	2.78	1.95
Total comparativo		90.10	85.78	74.68	86.43	81.65

AS
CS
BB
MS

RESUMEN DE RESULTADOS					
Visita técnica	OROX	THE CLASSIC GOURMET	LE BUFFET	COMIDAS SANAS	WATERLUX
Puntuación promedio (100 puntos)	90.10	85.78	74.68	86.43	81.65

5. Conclusiones.

5.1 Credenciales y documentación técnica:

De los oferentes proponentes participantes en el procedimiento, los citados a continuación fueron los que cumplen con la documentación de credenciales y técnica presentada:

- i. The Classic Gourmet H&A, S.R.L.
- ii. Waterlux Enterprises, S.R.L.
- iii. Orox Inversiones, S.R.L.
- iv. Comidas Sanas, S.R.L.
- v. L.B. Eventos Sociales, S.R.L.

Luego de evaluar la documentación de los oferentes que continuaron en el proceso bajo los criterios de **Cumple y No Cumple** y posterior a la etapa de subsanación, la conclusión es que todos cumplen con los criterios establecidos en el pliego de condiciones para la evaluación de las credenciales y oferta técnica del procedimiento SUPBANCO-CCC-LPN-2022-0008, correspondiente a la Contratación de Suministro de Soluciones Alimenticias para el Almuerzo del Personal de la Institución por un período de dos (2) años.

5.2 Inspección:

Luego de evaluar las instalaciones físicas y el personal de los oferentes participantes, con relación a esta etapa de la evaluación, los peritos recomendamos al comité de compras que el oferente **L.B Eventos Sociales, S.R.L.**, no pase a la etapa de degustación por no haber cumplido con el mínimo requerido de los 80 puntos definidos en el pliego de condiciones.

Los oferentes que cumplen con lo establecido en el pliego de condiciones referente a la puntuación mínima requerida y los cuales recomendamos que pasen a la etapa de degustación son los siguientes:

- i. The Classic Gourmet H&A, S.R.L.
- ii. Waterlux Enterprises, S.R.L.
- iii. Orox Inversiones, S.R.L.
- iv. Comidas Sanas, S.R.L.

Estos oferentes cumplieron con la documentación de credenciales, documentación técnica y se calificaron por encima de 80 puntos en la evaluación de la visita de inspección.

Hecho y firmado en un (01) original de un mismo tenor y efecto, en la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, a los veintitrés (23) días del mes de enero del año dos mil veintitrés (2023).

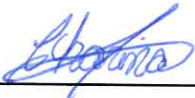
AS
CS
EB
NS



Arlene Serrano
Encargado de División
Departamento de Gestión Humana



Sabelia Rossó
Especialista
Departamento de Gestión Humana



Charina Clase
Especialista
Departamento Operaciones



Carol Saviñón
Analista
Departamento de Riesgos



Nathalie Sánchez
Abogada
Consultoría Jurídica

