



REPÚBLICA DOMINICANA

Proceso de Excepción por Urgencia

No. SUPBANCO-MAE-PEUR-2021-0001

**CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALMUERZO PARA EL PERSONAL DE
ESTA SUPERINTENDENCIA DE BANCOS QUE LABORA EN EL DISTRITO
NACIONAL, POR UN PERIODO DE CINCO (5) MESES.**

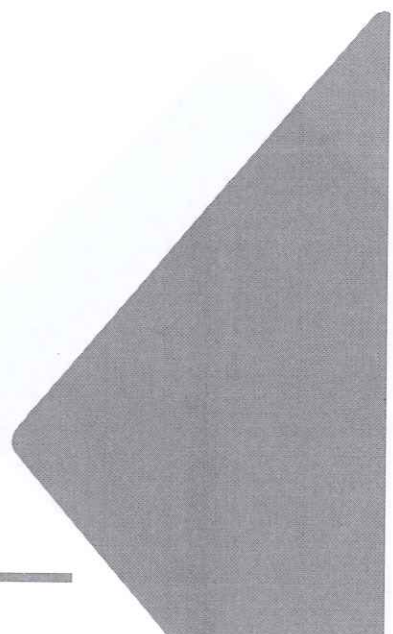
Informe Evaluación Técnica Pericial

julio 2022

Contenido

1.-Objetivo.....	2
2.- Peritos Designados:.....	2
3.- Evaluación Técnica:.....	2
3.1.- Procedimiento Visita de Inspección:.....	2
4. Resultados de la Evaluación Técnica.	3
4.1 El formulario utilizado para la evaluación fue el siguiente:	4
5. Conclusiones del resultado de la visita de inspección:	8

Jm.
AS
KS
A
Eme



1.-Objetivo

El presente informe tiene por objeto presentar al Comité de Compras y Contrataciones de la Superintendencia de Bancos, los siguientes aspectos:

- Verificar y observar las instalaciones, higiene y manipulación de los alimentos procesados en las plantas de producción de los Oferentes/Proponentes.
- Presentar el Informe Técnico Pericial al Comité de Compras y Contrataciones de la SB, basado en nuestra evaluación al cumplimiento de los requisitos mínimos y máximo de calidad presentados por cada uno de los Oferentes/Proponentes.

2.- Peritos Designados:

En este proceso de evaluación participaron los siguientes peritos:

Nombres	Departamentos
Arlene Serrano	Gestión Humana
Sabelia Rossó	Gestión Humana
Jorge Matos	Operaciones
Melba Ramos	Comunicaciones
Karen Soto	Operaciones

Handwritten notes:
Jm
AS
15
Mw

3.- Evaluación Técnica:

3.1.- Procedimiento Visita de Inspección:

El proceso de visitas de evaluaciones técnicas realizadas a los oferentes participantes tuvo como finalidad comprobar el estado de las instalaciones y el personal. Durante las visitas se evaluaron los siguientes aspectos:

- a. La infraestructura (Pisos, muros, techos y puertas) de las distintas áreas de trabajo, debe estar en buenas condiciones de higiene (limpias, ordenadas, sin restos de alimentos, polvo, grasa impregnada y/o presencia de hongos).
- b. El diseño de las instalaciones debe evitar la entrada de insectos y la contaminación cruzada de los alimentos.
- c. Presentación e higiene del personal que manipula los alimentos.
- d. Gestión de los residuos.
- e. Utensilios y equipos que dispone el oferente.

- f. Como se almacenan los productos.
- g. Condiciones de los cuartos fríos, neveras y freezer (control de temperaturas, riesgo de contaminación cruzada, condiciones en general)
- h. Sistemas de suministros de agua potable.
- i. Sistemas de transporte y custodia de los productos terminados.
- j. Prevención y control de las plagas.
- k. Entre otros relacionados a la contratación.

Para el presente proceso de excepción por urgencia, el equipo de peritos evaluó un total de siete (07) oferentes concursantes, los cuales fueron los siguientes:

- **A Fuego Lento, SRL.**
- **The Classic Gourmet H&A, SRL.**
- **Waterlux Enterprises SRL.**
- **Cantabria SRL.**
- **Food Care, SRL.**
- **LB Eventos Sociales (Le Buffet).**
- **Emvisam, SRL.**

Handwritten signature and initials in blue ink, including 'AS', 'AS', 'AS', and 'MN'.

4. Resultados de la Evaluación Técnica.

Visita de Inspección.

El proceso de evaluación técnica 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.

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.

El Puntaje total de la evaluación es de 100 puntos, el cual se obtiene mediante un promedio de las ponderaciones que otorgan los peritos en cada uno de los factores a evaluar; a este promedio se le aplica un redondeo estándar y finalmente se suman, para determinar el total de la evaluación.

4.1 El formulario utilizado para la evaluación fue el siguiente:



CHECK LIST INSPECCIÓN SUPLIDORES DE ALIMENTOS

- Orden Evaluación**
- 1 Malo: 0%
 - 2 Regular: 25%
 - 3 Bueno: 50%
 - 4 Muy Bueno: 75%
 - 5 Excelente: 100%

Factores a Evaluar	Puntaje Maximo
Almacén	17.00
- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).	3.00
- El almacén está en buen estado, organizado y limpio .	3.00
- No hay mal olor en el almacén.	2.00
- Los alimentos están almacenados separados de los materiales de limpieza y otros productos químicos.	3.00
- Hay control de fecha de vencimiento de los alimentos.	3.00
- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?	3.00
Cuarto frío y neveras	19.00
- Los cuartos fríos y las neveras estan organizadas, en buen estado y limpias.	3.00
- No hay mal olor en los cuartos fríos y neveras.	2.00
- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente.	3.00
- Hay planta de energia eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando.	2.00
- No existe evidencia de descongelación en los alimentos refrigerados.	3.00
- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.	3.00
- 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
Cocina	18.00
- Las cocinas (principal y auxiliares) están en bueno estado y limpias (techos, pisos y paredes)	3.00
- 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
- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc) son preparados en areas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc).	3.00
- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.	3.00
- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.	3.00
- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado. (Solicitar procedimiento de desinfección con las dosis de productos requeridos).	3.00

Handwritten notes and signatures in blue ink:
 AS
 AS
 MR

Colaboradores (personal)	18.00
- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria.	3.00
- 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
- Los empleados no utilizan prendas (aretes, relojes, anillos etc).	3.00
- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos. (Solicitar Evidencia).	3.00
- Existen elementos de primeros auxilios, botiquin, etc.	3.00
- Se realizan pruebas periódicas de laboratorio para los colaboradores. (HBSAG, HVC, HIV, COPRO CULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB, VDRL, CULTIVO DE MANOS).	3.00
Basura	10.00
- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.	3.00
- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.	3.00
- Existen medidas adecuadas para almacenar y los residuos y subproductos?	2.00
- Los aceites alimentarios están correctamente identificados y almacenados en un lugar apropiado hasta que sean recogidos por una empresa autorizada?	2.00
Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa	9.00
- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.	3.00
- 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
- 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
Control de plagas	9.00
- No se observan moscas o cualquier otra plaga en las áreas de almacén o cocinas.	3.00
- Existen cebos para la captura de roedores?	3.00
- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periódicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).	3.00
Total comparativo	100.00

Handwritten signature and initials:
 JM
 AS
 KS
 AL
 MW

4.2 Tabla de resultados de evaluación de los diferentes oferentes

Factores a Evaluar		WATER LUX	A FUEGO LENTO	EMVISAM	CANTABRIA	THE CLASSIC GOURMET	LE BUFFET	FOOD CARE
a	Almacén	10.875	12.65	2.5625	3.5	9.9375	10.9375	6.55
1	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).	2.25	1.95	0.19	0.75	1.50	1.50	2.10
2	- El almacén está en buen estado, organizado y limpio .	1.50	1.95	0.56	0.75	1.13	1.50	1.20
3	- No hay mal olor en el almacén.	1.50	1.40	0.88	0.80	1.50	1.38	0.70
4	- Los alimentos están almacenados separados de los materiales de limpieza y otros productos químicos.	3.00	2.85	0.75	0.75	2.81	1.88	1.95
5	- Hay control de fecha de vencimiento de los alimentos.	0.75	2.25	0.19	0.00	2.25	2.06	0.30
6	- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?	1.88	2.25	0.00	0.45	0.75	2.63	0.30
b	Cuarto frío y neveras	6.3125	8.85	1.9375	3.2	11.0625	5.25	2.3
1	- Los cuartos fríos y las neveras estan organizadas, en buen estado y limpias.	0.75	1.80	0.38	0.30	1.31	0.75	0.00
2	- No hay mal olor en los cuartos fríos y neveras.	1.13	1.30	0.63	0.30	1.50	0.50	0.20
3	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente.	1.88	1.50	0.56	0.75	2.06	1.13	0.90
4	- Hay planta de energia eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando.	0.88	1.40	0.00	1.10	1.88	1.00	0.90
5	- No existe evidencia de descongelación en los alimentos refrigerados.	1.50	0.75	0.38	0.75	2.06	0.94	0.30
6	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.	0.19	0.90	0.00	0.00	0.75	0.38	0.00
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)	0.00	1.20	0.00	0.00	1.50	0.56	0.00
c	Cocina	9.9375	10.05	4.125	2.7	9.5625	6.9375	5.7
1	- Las cocinas (principal y auxiliares) están en buen estado y limpias (techos, pisos y paredes)	1.50	1.50	0.75	0.00	1.50	1.31	0.75
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))	1.50	0.75	0.56	0.15	1.50	1.50	0.75
3	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc) son preparados en areas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc).	1.69	1.80	0.00	1.05	2.06	1.50	1.50
4	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.	2.25	2.25	1.13	1.50	2.81	0.75	1.50
5	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.	2.25	3.00	1.69	0.00	0.75	1.13	0.90
6	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado. (Solicitar procedimiento de desinfeccion con las dosis de productos requeridos).	0.75	0.75	0.00	0.00	0.94	0.75	0.30

AS
15
AS
MN

d	Colaboradores (personal)	9	8.7	4.875	1.35	9.75	4.6875	5.25
1	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria.	2.25	1.80	1.69	0.30	2.25	1.13	1.35
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.	2.06	1.95	1.50	0.60	1.50	0.56	0.75
3	- Los empleados no utilizan prendas (aretes, relojes, anillos etc).	1.88	1.80	1.69	0.45	2.44	0.00	1.35
4	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos. (Solicitar Evidencia).	0.75	0.75	0.00	0.00	0.94	0.75	0.90
5	- Existen elementos de primeros auxilios, botiquín, etc.	1.31	1.65	0.00	0.00	2.06	1.50	0.00
6	- Se realizan pruebas periódicas de laboratorio para los colaboradores. (HBSAG, HVC, HIV, COPROCULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB, BDRL, CULTIVO DE MANOS).	0.75	0.75	0.00	0.00	0.56	0.75	0.90
	Basura	4.75	6.65	2.625	1.85	8	5.0625	3.25
1	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.	1.31	2.40	1.50	0.30	2.81	1.50	1.50
2	- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.	2.06	2.55	1.13	1.35	2.81	1.69	0.75
3	- Existen medidas adecuadas para almacenar y los residuos y subproductos?	0.88	0.60	0.00	0.20	0.50	0.88	0.50
4	- Los aceites alimentarios están correctamente identificados y almacenados en un lugar apropiado hasta que sean recogidos por una empresa autorizada?	0.50	1.10	0.00	0.00	1.88	1.00	0.50
f	Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa	6.5625	5.25	0.75	2.4	3.9375	3.9375	3.45
1	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.	2.25	1.80	0.75	1.50	1.50	1.13	1.35
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.	2.06	1.20	0.00	0.00	0.75	1.50	1.35
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.	2.25	2.25	0.00	0.90	1.69	1.31	0.75
g	Control de plagas	4.6875	6	1.6875	3.3	8.8125	3.1875	1.8
1	- No se observan moscas o cualquier otra plaga en las áreas de almacen o cocinas.	1.50	2.10	1.69	1.35	3.00	0.19	0.00
2	- Existen cebos para la captura de roedores?	2.25	2.40	0.00	0.00	3.00	1.69	0.30
3	- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periódicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).	0.94	1.50	0.00	1.95	2.81	1.31	1.50
	Total comparativo	52.13	58.15	18.56	18.30	61.06	40.00	28.30

Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'KS' and 'MA'.

5. Conclusiones del resultado de la visita de inspección:


Luego de realizar la visita a las instalaciones de los respectivos oferentes y aplicar el formulario de inspección, les presentamos el resumen de la puntuación obtenida:

<i>WATER LUX</i>	<i>A FUEGO LENTO</i>	<i>EMVISAM</i>	<i>CANTABRIA</i>	<i>THE CLASSIC GOURMET</i>	<i>LE BUFFET</i>	<i>FOOD CARE</i>
52.13	58.15	18.56	18.30	61.06	40.00	28.30

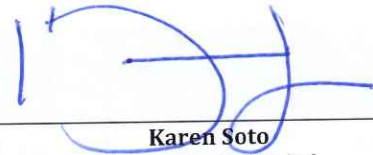
Atendiendo a los resultados obtenidos, donde ninguno de los oferentes/proponentes obtuvieron el mínimo de 80 puntos según lo establecido en el pliego de condiciones, los peritos recomendamos declarar desierto el proceso de excepción por urgencia **No. SUPBANCO-MAE-PEUR-2021-0001** contratación de los servicios de almuerzo para el personal de esta superintendencia de bancos que labora en el distrito nacional, por un periodo de cinco (5) meses

AS
IS
AA
MN

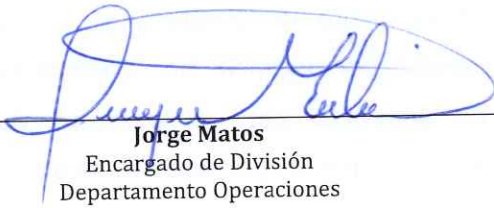
Hecho y firmado en un (01) original de un mismo tenor y efecto, en la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los siete (07) días del mes de julio del año dos mil veintidós (2022).



Arlene Serrano
Encargado de División
Departamento de Gestión Humana



Karen Soto
Encargada de Unidad
Departamento de Operaciones



Jorge Matos
Encargado de División
Departamento Operaciones



Melba Ramos
Técnico de Protocolo
Departamento de Comunicaciones



Sabelia Rossó
Especialista
Departamento de Gestión Humana