



REPÚBLICA DOMINICANA

Licitación Pública Nacional

No. SUPBANCO-CCC-LPN-2021-0002

**CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALMUERZO PARA EL PERSONAL DE
ESTA SUPERINTENDENCIA DE BANCOS QUE LABORA EN EL DISTRITO
NACIONAL, POR UN PERIODO DE DOS (2) AÑOS.**

Informe Evaluación Técnica Pericial
PROCESO DE DEGUSTACIÓN

AS
U.G.
AK
gm.

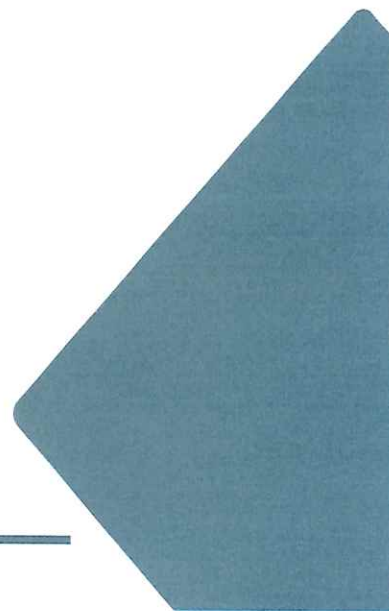
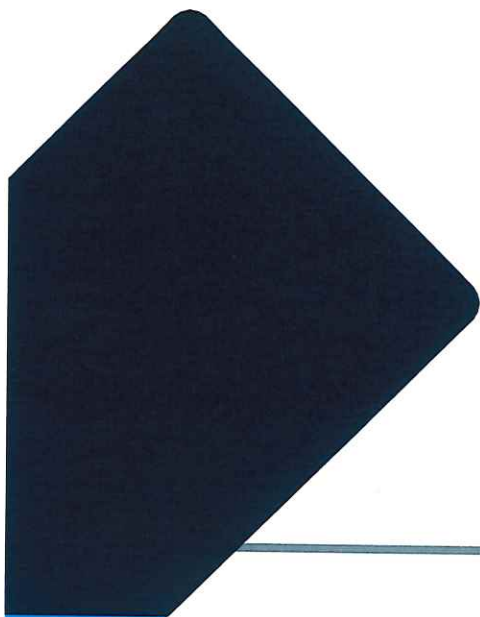
Septiembre 2021



Contenido

1.-Objetivo	2
2.- Procedimiento:.....	2
3.- Evaluación Técnica.....	3
5. Resultados:	5
6. Conclusiones:	5

AM
AS
UG
AR
gm.



1. Objetivo

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

- El cumplimiento de los requisitos mínimos y máximo de calidad presentados por cada uno de los Oferentes/Proponentes en proceso de degustación de alimentos.

2. Procedimiento:

En el proceso de degustación se debía presentar un menú para un personal reducido (máximo 10 personas), similar al de un día de servicio en la cafetería. El menú solicitado fue el siguiente:

- Arroz blanco.
- Habichuelas rojas.
- Moro de guandules.
- Carne de res guisada.
- Pechuga a la plancha.
- Ensalada verde.
- Ensalada hervida.
- Snack.
- Postre.

Los aspectos a evaluar incluyen: colocación de los alimentos, forma de servirlos, manejo de escenario, manipulación, sabor, olor, presentación, uso correcto de EPP, entre otros.
Los oferentes debían acogerse estrictamente al menú solicitado, estableciéndose que no serían evaluadas las propuestas con menú distintos al establecido en las especificaciones técnicas.

En esta etapa del proceso participaron 5 oferentes que fueron distribuidos en dos grupos para la hacer la presentación de los alimentos:

Primer Día De Degustación	Segundo Día De Degustación
Orox Inversiones, SRL.	Comidas Sanas P&R, SRL.
A Fuego Lento, SRL.	The Classic Gourmet H&A, SRL.
Mariló Comida Sabrosa, SRL.	

Handwritten notes in blue ink: AS, YG, SR, gm.

Los peritos fungieron como observadores del proceso. La degustación de alimentos fue llevada a cabo por 10 colaboradores de diferentes áreas de la institución elegidos al azar, según se indica a continuación:

Degustador	Área
Sara De Oleo	Secretaría
Nancy Díaz	Gestión Humana
Indhira Batista	Comunicaciones
Saci García	Correspondencia
Jonathan Santos	Presupuesto
Francisco Arias	Presupuesto
Eduard Encarnación	Ciberseguridad
Xiomara Peralta	Gerencia
Miguelina Santos	Salud Ocupacional
Miguel Ángel Pérez	Seguridad

Los colaboradores invitados a la degustación dispusieron un tiempo aproximado de 25 minutos para la degustación de cada oferente, se empleó como técnica, la ingesta de agua tónica, a fin de neutralizar el paladar y poder apreciar en su contexto los sabores.

3. Evaluación Técnica

Para el presente proceso de Licitación Pública Nacional, se evaluó un total de cinco (05) oferentes concursantes, los cuales fueron los siguientes:


- **Orox Inversiones, SRL.**
- **A Fuego Lento, SRL.**
- **Mariló Comida Sabrosa, SRL.**
- **Comidas Sanas P&R, SRL.**
- **The Classic Gourmet H&A, SRL.**

Los criterios a evaluar en este proceso fueron:

- Manipulación y servicio de los alimentos.
- Criterio Visual.
- Criterio Olfativo.
- Criterio Gustativo.

AS
HG
AK
gm

La herramienta utilizada para hacer la evaluación fue la siguiente ficha:

 SUPERINTENDENCIA DE BANCOS REPÚBLICA DOMINICANA					
SUPBANCO-CCC-LPN-2021-0002					
Contratación de los servicios de almuerzo para el personal de esta Superintendencia de Bancos que labora en el Distrito Nacional, por el período de dos (2) años					
Ficha de Degustación					
Empresa: _____				Fecha: _____	
Criterio a Evaluar	1 = Malo	2 = Regular	3 = Bueno	4 = Muy Bueno	5 = Excelente
Manipulación y servicio de los alimentos					
Criterio Visual					
Criterio Olfativo					
Criterio Gustativo					
Puntuación Total	<input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/>				
Lectura					
*Marcar con una X					
*Visual = Aspecto Estético					
*Olfativo = Aroma					
*Gustativo = Salado, Dulce, Amargo y Acido					
*Puntuación Máxima = 20 puntos (100%)					
*Puntuación Mínima = 12 puntos (60%)					

Handwritten notes:
AS
MG
SK
gm.

5. Resultados:

El oferente debía obtener una calificación de un 60% equivalente a 12 puntos, la puntuación máxima de 100% equivalente a 20 puntos.

Puntuación de cada oferente por degustador:

Resultados Degustación Alimentos					
Degustador	Orox Inversiones,	A Fuego Lento, SRL	Mariló Comida	Comidas Sanas P&R,	The Classic Gourmet
Degustador 1	17	18	15	18	11
Degustador 2	10	15	10	20	14
Degustador 3	11	15	11	12	12
Degustador 4	16	16	9	20	11
Degustador 5	15	16	18	18	12
Degustador 6	14	16	14	17	10
Degustador 7	12	20	11	18	4
Degustador 8	16	15	18	20	15
Degustador 9	11	19	15	13	14
Degustador 10	9	18	17	18	10
Suma Total	131	168	138	174	113
Puntaje Mínimo	12	12	12	12	12
Puntuación Máxima	20	20	20	20	20
Puntaje Total	13	16	13	17	11

AS
MG
JM

6. Conclusiones:

Luego de ponderadas los resultados obtenidos en la ficha de evaluación y tomando en consideración las observaciones descritas, los peritos concluimos lo siguiente:

Los oferentes/concursantes que pasan a la etapa de apertura de "Sobre B", son:

- Orox Inversiones, SRL.
- A Fuego Lento, SRL.
- Comidas Sanas P&R, SRL.
- Mariló Comida Sabrosa, SRL.

El oferente/concursante que no pasa a la etapa de apertura de "Sobre B", es:

- The Classic Gourmet H&A, SRL.

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 veinte (20) días del mes de septiembre del año dos mil veintiunos (2021).



Arlene Serrano
Encargado de División
Departamento de Gestión Humana



Joham González
Analista Legal Senior
Departamento Legal



Jorge Matos
Especialista Prevención
Departamento Operaciones



Melissa Guerrero
Técnico de Protocolo
Departamento de Comunicaciones



Sabelia Rossó
Especialista
Departamento de Gestión Humana