

**Informe Final de Evaluación de Técnica Pericial
SUPBANCO-DAF-CM-2021-0075**

A : **Angel Pérez Quezada**
Encargado Div. de Compras

Vía : **Yudhilma Montes de Oca**
Analista Div. de Compras

Asunto : Informe final del proceso SUPBANCO-DAF-CM-2021-0075
Contratación del Servicio de Suministro de Catering para las actividades
protocolares y de capacitación realizadas en la Superintendencia de Bancos

Fecha : 05 de noviembre del 2021

I. Introducción

Como peritos evaluadores del proceso Compra menor Dirigido a **SUPBANCO-DAF-CM-2021-0075**, relacionado a Contratación del Servicio de Suministro de Catering para las actividades protocolares y de capacitación realizadas en la Superintendencia de Bancos procedimos a evaluar las propuestas recibidas del siguiente oferente:

- **A Fuego Lento SRL.**

II. Objetivo

El objetivo de este informe consiste en dar a conocer los resultados del cumplimiento o no cumplimiento de los requisitos máximos y mínimos de calidad presentados por el oferente/proponente en el proceso de degustación de alimentos correspondiente al proceso “**SUPBANCO-DAF-CM-2021-0075**” en cumplimiento con el término de referencia citado en el presente informe.

AS
JB

III. Especificaciones Técnicas

El servicio de catering contempla el suministro de una variedad de bocadillos, almuerzo, bebidas frías y calientes con una agradable presentación a la vista.

El proceso consta de **dos (2) lotes** detallados a continuación:

| REGLÓN NO. | DESCRIPCIÓN POR LOTE Y TIPO | |
|--|---|---|
| LOTE I TIPO 3 | | |
| Tipo 3: Almuerzo Tipo Staffing Dish para 30 personas | Panecillos Minishots variados Pierna de Cerdo Pechuga de Pollo rellena de Plátano Maduro y Bacon Lasaña Pastelón Ensalada Verde Ensalada Rusa Casabe Panecillos Mantequilla Opciones de Postres | Refrescos Jugos Naturales (2 jugos) *Debe incluir las piezas y utensilios para servir, hielo, desechables necesarios |
| LOTE II TIPO 6 | | |
| Tipo 6: Servicios para actividades diversas conmemorativas empacadas (540 personas) | Minisandwich de crema de pollo, queso y crammerries Pizzitas pomodoro y tres quesos Wraps de jamón queso y genoa con tope de aceituna Mini cupcake de vainilla Pastelito de pollo | Bebidas: Jugo Natural de Naranja *Debe incluir dispensadores para jugo, hielo, neverita, servilletas desechables tipo cóctel, vasos clear desechables. |

AS
IB

Entregado por el oferente:

| REGLÓN NO. | DESCRIPCIÓN POR LOTE Y TIPO |
|-----------------------|--|
| LOTE I TIPO 3 | |
| | Panecillos |
| | Mini Shots Variados |
| | Pierna de Cerdo |
| | Pechuga de Pollo Rellena de Plátano Maduro y Bacón |
| | Lasaña de Espinaca y Tres Quesos |
| | Pasteón de Plátano Maduro y Res |
| 1 | Ensalada Verde con vinagreta AFL |
| | Ensalada Rusa |
| | Casabe |
| | Mantequilla |
| | Jugo de Chinola |
| | Mini Flan |
| | Mini Pecan Pie |
| | Mini Tarticos de Coco |
| | Mini Shots de Cheesecake |
| LOTE II TIPO 6 | |
| | Mini sandwich de crema de pollo, queso y crammerries |
| | Pizzita de Podomoro y Tres Quesos |
| 2 | Wraps de Jamón, Queso y Genoa con tope de Aceitunas |
| | Mini Cupcake de vainilla |
| | Jugo de Naranja |

AS
IB

IV. Criterios de Evaluación:

Para la evaluación se consideraron los requisitos indicados en el documento de la ficha técnica presentado de acuerdo con los términos de referencia del proceso, bajo el criterio de **CUMPLE/ NO CUMPLE**, tomando en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

- Presentación Ejecutiva.
- Alto Estándar.
- Agradable al Gusto.
- Inocuidad.

En este proceso fungieron como peritos:

| Nombre | Departamento | Puesto |
|-----------------|-------------------|-----------------------|
| Indhira Batista | Comunicaciones | Encargada de División |
| Arlene Serrano | Salud Ocupacional | Encargada de División |

V. Resultados Evaluación Técnica:

El proceso de evaluación técnica se realizó por parte de los peritos evaluadores, luego de analizar las informaciones suministradas en las propuestas técnicas, muestras entregadas relacionado a la Contratación del Servicio de Suministro de Catering para las actividades protocolares y de capacitación realizadas en la Superintendencia de Bancos los resultados fueron los siguientes:

A) Credenciales:

AS
IB

| A FUEGO LENTO, SRL | | |
|-------------------------|--|--|
| Ítem | Descripción | Criterios de evaluación Cumple / No Cumple |
| Credenciales | | |
| 1 | Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034). | Cumple |
| 2 | Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.D.042). | Cumple |
| 3 | El oferente deberá estar al día con el pago de sus impuestos en la DGII. | Cumple |
| 4 | El oferente deberá estar al día en el pago de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS). | Cumple |
| 5 | Copia de su registro mercantil vigente. | Cumple |
| 6 | Certificación de Clasificación MIPYMES, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio y Mipymes. | Cumple |
| 7 | Constancia Registro de Proveedor del Estado (RPE), el cual debe estar actualizado y marcado en la casilla Certificación Mipyme como (Sí) y del género femenino. | Cumple |
| Oferta Técnica | | |
| | | Cumple / No Cumple |
| 1 | Presentar el Formulario de Experiencia del oferente (SNCC.D.049). El oferente deberá tener una experiencia de mínimo dos (2) años de experiencia demostrable en preparación de alimentos para fines de catering o refrigerios. Para esto deben presentar el formulario de experiencia del oferente anexando los soportes de finiquito de usos (recepción final o provisional de los servicios, copias de contratos, copias de órdenes de compras, entre otros), con el fin de evidenciar lo indicado en el formulario de experiencia del oferente. (NO Subsanable). | Cumple |
| 2 | Presentar el Formulario de Experiencia del Personal Principal (SNCC.D.048). El oferente deberá presentar la experiencia del personal principal. Deberá indicar el su tiempo de experiencia probada (mínimo dos (2) años), y las certificaciones de las capacitaciones y cursos que ha realizado. (NO Subsanable). | Cumple |
| 3 | Metodología Técnico - Operativa. El oferente debe describir en su propuesta la metodología que utiliza para la preparación de los alimentos y mantenimiento de la calidad, inocuidad, e higiene. Debe garantizar la frescura de los alimentos y la cocción de estos, como es el proceso de abastecimiento de materia prima, de preparación, de empaçado y despacho al cliente. En este documento debe especificar los cursos y capacitaciones que el personal ha tomado en este sentido, incluyendo la protección contra enfermedades. Debe describir en este documento los equipos, planta y equipos que posee, vehículos, herramientas. Deberán anexar imágenes de los productos y eventos anteriores donde hayan participado. El oferente puede presentar cualquier otra información que entienda de lugar para explicar su propuesta. (NO Subsanable). | Cumple |
| 4 | Registro Sanitario. Los oferentes deberán contar con los debidos permisos legales necesarios y al día para su operación: Registro sanitario expedido por la unidad correspondiente del Ministerio de Salud Pública. (Subsanable). | Cumple |
| 5 | Cartas de Referencia. Deberá presentar mínimo dos (2) cartas de referencia de clientes que hayan recibido satisfactoriamente servicios similares a los solicitados en estas especificaciones técnicas donde indiquen la calidad, presentación de los alimentos, puntualidad de entrega y tiempo del servicio prestado. (Subsanable). | Cumple |
| 6 | Carta compromiso. El oferente debe presentar una carta compromiso donde manifieste que en caso de salir adjudicatario las entregas serán realizadas en el tiempo acordado, sin retrasos. Que los alimentos son preparados con alto estándar de calidad e inocuidad y que poseen una buena presentación y sabor al paladar. (Subsanable). | Cumple |
| 7 | Entrega de Muestra (Degustación): Entregar muestra para visualizar la presentación de los alimentos y degustar los mismos. Juntamente con la muestra debe entregar el formulario para entrega de muestras SN.0056. Nota: La muestra se solicitará 48 horas de antelación al proceso de evaluación técnica de las ofertas. | Cumple por haber presentado las muestras (ver detalles de los resultados en el informe referente a las muestras) |
| Oferta Económica | | |
| | | Cumple / No Cumple |
| 1 | Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033). Debidamente sellada y firmada, incluir descripción del bien requerido y aceptación de las condiciones de pago y los precios sin ITBIS. (No Subsanable). | Cumple |

AS
IB

B) Degustación:

El proceso de degustación se realizó en conjunto con los peritos evaluadores y degustadores invitados, tomando en cuenta lo establecido en las especificaciones técnicas y términos de referencia.

En cuanto al **Lote 1 tipo 3**, correspondiente al almuerzo, los alimentos tenían una buena presentación, pero no a nivel ejecutivo, agradable al gusto, en cuanto a la inocuidad no cumplía porque en la vinagreta de la ensalada había un insecto.

En cuanto al **Lote 2 tipo 6**, correspondiente a los bocadillos, presentación aceptable, pero no a nivel ejecutivo, los sándwiches estaban un poco resecos, el relleno era de cream cheese no de pollo como se había solicitado en el pliego de condiciones, la masa de los pastelitos era un poco rústica.

En cuanto a la manipulación de los alimentos contaban con sus (EPP) elementos de protección personal, estaban colocados de forma correcta, el personal no era muy diestro al servir los alimentos.

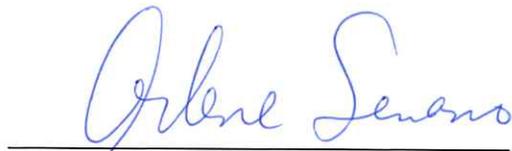
VI. Conclusiones:

Tomando en cuenta los criterios establecidos en las especificaciones técnicas y términos de referencia los resultados de la evaluación técnica para el proceso de Compra Menor Dirigido a **SUPBANCO-DAF-CM-2021-0075**, relacionado a Contratación del Servicio de Suministro de Catering para las actividades protocolares y de capacitación realizadas en la Superintendencia de Bancos concluimos que el oferente/ proponente concursante A Fuego Lento, SRL, **NO CUMPLE** por lo descrito en el numeral V, apartado B.

Firmas:



Indhira Batista
Encargado de División de
Comunicaciones



Arlene Serrano
Encargado de División Gestión Humana