

**Informe Final de Evaluación de Técnica Pericial  
SUPBANCO-DAF-CM-2023-0005**

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

**Vía** : **Johanna Sención**  
Analista Div. de Compras

**Asunto** : Informe final del proceso **SUPBANCO-DAF-CM-2023-0005**  
Contratación de Servicios de Suministro de Catering ejecutivo para las actividades protocolares y de capacitación realizadas en la Superintendencia de Bancos por cuatro (4) meses.

**Fecha** : 01 de marzo del 2023

### **I. Introducción**

Como peritos evaluadores del procedimiento de Compra menor Dirigido a **SUPBANCO-DAF-CM-2023-0005**, relacionado a la 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 de los siguientes oferentes:

- i. **Lisa Flor S.R.L.**
- ii. **Sanfra Food & Catering, S.R.L.**
- iii. **Pily Gourmet, S.R.L.**
- iv. **Maylen Andón (La turquita)**
- v. **Mujeres Emprendedoras Suplidoras Del Estados, S.R.L.**
- vi. **Ciano Gourmet, S.R.L.**

### **II. Objetivo**

El objetivo de este informe consiste en dar a conocer los resultados del cumplimiento o no cumplimiento de la documentación técnica presentada, los requisitos máximos y mínimos de calidad presentados por el oferente/proponente en el proceso de degustación de alimentos y la evaluación económica de las ofertas presentadas en el procedimiento "**SUPBANCO-DAF-CM-2023-0005**" en cumplimiento con el término de referencia citado en el presente informe.

### **III. Requerimiento Técnico**

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:

Lote	Requerimiento para Eventos	Unidad	Cantidad de personas*	Cantidad de eventos*
1	Tipo 2: Desayuno en Empaque Individual	SERV.	200	5
1	Tipo 3: Servicio de Almuerzo en Shaffing Dish	SERV.	50	2
1	Lote 5: Refrigerio en Bandejas de Bocadillos	SERV.	100	4
2	Tipo 4: Servicio de Almuerzo en empaque individual	SERV.	40	5
2	Tipo 1: Desayuno tipo Shaffing Dish	SERV.	40	2
2	Tipo 6: Servicios para actividades diversas empacadas	SERV.	600	1

#### IV. Muestras exigidas a los oferentes:

REGLÓN NO.	DESCRIPCIÓN POR LOTE Y TIPO	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGA DE MUESTRA
<b>ALMUERZO EN EMPAQUE INDIVIDUAL</b>			
<b>LOTE 1 TIPO 2</b>	Sándwich pan baguette crema pechuga pollo, queso mozzarella y tomate / chips Pie de limón Jugo de cereza 8 OZ.	SERV.	Cajas de cartón
<b>SERVICIO PICADERA PARA ACTIVIDADES DIVERSAS</b>			
<b>LOTE 2 TIPO 6</b>	Mini sandwichon Pastelito queso danés y pollo Croquetas de pollo Quipes Tarticos de crema de maíz, queso y maíz Jugo natural de fresa	SERV.	Bandejas clear

Las muestras entregadas corresponden a las solicitadas en los términos de referencia, mediante el formulario de entrega de muestras No.056.

La evaluación de las muestras se iba a realizar tomando en cuenta los siguientes criterios:

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

#### V. Resultados Evaluación Técnica y Credenciales:

ÍTEM	Lisa Flor S.R.L.	Sanfra Food & Catering, S.R.L.	PilyGourmet S.R.L.	Maylen Elizabeth Sansur S.R.L. (la turquita)	Eliza Andon S.R.L.	Mujeres Emprendedoras del Estado, S.R.L.	Ciano Gourmet, S.R.L.
Credenciales	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple
1 Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple

2	Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.D.042).	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple
3	El oferente deberá estar al día con el pago de sus impuestos en la DGII.	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple
4	El oferente deberá estar al día en el pago de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS).	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple
5	Copia de su registro mercantil vigente.	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple
6	Certificación de Clasificación MIPYMES, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio y Mipymes.	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	No 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	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple
<b>Oferta Técnica</b>		<b>Cumple/No cumple</b>	<b>Cumple/No cumple</b>	<b>Cumple/No cumple</b>	<b>Cumple/No cumple</b>	<b>Cumple/No cumple</b>	<b>Cumple/No cumple</b>
1	Presentar el Formulario de Experiencia del oferente (SNCC.D.049). respaldado por mínimo dos (2) cartas de referencia, indicando recepción conforme de los servicios, y demuestre UN (1) año de experiencia del oferente en servicios similares. En estas cartas deberán destacar las actividades realizadas. En caso de no tener clientes fijos y tener espacio abierto de venta de comida al público debe describirlo y enviar fotos en su propuesta. En caso de que la comunicación no describa las actividades realizadas (actividad, fecha, monto, entre otros), el oferente deberá anexar copias de: contratos, ordenes de compras u otro soporte de esos servicios de naturaleza similar realizados. 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. (No Subsancionable)	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple
2	<b>Propuesta Técnica.</b> 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 empaquetado 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	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple

	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 Subsancionable).						
3	<b>Registro Sanitario.</b> 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. (Subsancionable).	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple
4	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. (Subsancionable).	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple
5	<b>Carta compromiso.</b> 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. (Subsancionable).	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple	cumple
6	Evaluación de la Muestra (Degustación). Se evaluará la muestra recibida para visualizar la presentación de los alimentos y degustar los mismos. Juntamente con la muestra debe entregar el formulario para entrega de muestras SNC.0056. Nota: La muestra se solicitará 48 horas de antelación en el proceso de evaluación técnica de las ofertas. (NO Subsancionable).	Cumple	Cumple	<b>No cumple</b>	No cumple	N/A	N/A
	<b>Oferta Económica</b>	Cumple / No Cumple	Cumple / No Cumple	Cumple / No Cumple	Cumple / No Cumple	Cumple / No Cumple	Cumple / No Cumple
1	Formulario 0.33	cumple	cumple	cumple	cumple	<b>No cumple</b>	cumple

De este cuadro podemos tener el siguiente resumen:

- El oferente /proponente **LISA FLOR, SRL.**, no requería ninguna aclaración o subsanación, los documentos presentados son correctos por lo que **CUMPLE** con todos los requerimientos técnicos, pasando a la etapa de degustación.
- El oferente /proponente **SANFRA FOOD & CATERING, S.R.L.**, no requería ninguna aclaración o subsanación, los documentos presentados son correctos por lo que **CUMPLE** con todos los requerimientos técnicos, pasando a la etapa de degustación.
- El oferente proponente **PILY GOURMET, SRL.**, no requería ninguna aclaración o subsanación, los documentos presentados son correctos por lo que **CUMPLE** con todos los requerimientos técnicos, pasando a la etapa de degustación.
- El oferente proponente **MAYLEN ANDÓN (LA TURQUITA)**, no requería ninguna aclaración o subsanación, los documentos presentados son correctos por lo que **CUMPLE** con todos los requerimientos técnicos, pasando a la etapa de degustación.
- El oferente proponente **MUJERES EMPRENDEDORAS SUPLIDORAS DEL ESTADO, S.R.L.**, en el proceso de subsanación, los documentos presentados no fueron correctos, fue descalificado por presentar ITBIS en su oferta, por lo que **NO CUMPLIÓ** con todos los requerimientos técnicos, específicamente con lo dispuesto en el numeral 6. del pliego de condiciones (página 5).
- El oferente proponente **CIANO GOURMET, S.R.L.**, en el proceso de subsanación, los documentos presentados no fueron correctos, fue descalificado por no presentar Certificación Mipymes-Mujer vigente, siendo este un procedimiento destinado a MiPymes Mujer, de acuerdo con lo requerido del proceso por lo que **NO CUMPLIÓ** con todos los requerimientos técnicos.

En este sentido, las ofertas que no cumplieron técnicamente no fueron sometidas a degustación, por los incumplimientos antes enumerados.

## VI. Resultados de la evaluación de la degustación

Luego de analizar las informaciones suministradas en las propuestas técnicas, el proceso de degustación fue realizado con cinco (5) colaboradores de diferentes Divisiones de la Superintendencia de Bancos. Se degustaron los alimentos y cada una de las personas por separado llenó los formularios de degustación, destacándose las siguientes observaciones generales:

- a) El oferente /proponente **LISA FLOR, SRL.**, presentó ofertas tanto el **lote 1** como el **lote 2**:
  - Lote 1: excelente presentación y aspecto visual, muy bueno en el aspecto olfativo y bueno en el aspecto gustativo.
  - Lote 2: excelente presentación, excelente aspecto visual y olfativo, bueno en el aspecto gustativo.

La conclusión de todos los comensales que realizaron la degustación, indicaron que el suplidor está apto para suplir el servicio de catering, bocadillos con muy buen sabor y buena presentación.

En tal sentido, **Cumple** con lo requerido, dado los resultados del proceso de degustación.

b) El oferente /proponente **SANFRA FOOD & CATERING, S.R.L.**, presentó oferta para el lote 1 y lote 2

- Lote 1: regular en los aspectos: presentación, visual y olfativo, en el aspecto gustativo bueno.
- Lote 2: presentación y aspecto visual malo, en el aspecto olfativo regular y en el aspecto gustativo malo.

**Conclusión de los 5 peritos de degustación:** el pan se sentía duro, el aspecto visual de la presentación nada estética no está adecuado para servicio de catering ejecutivo.

**Observaciones:** Se solicitaron 5 muestras, solo trajeron 3 botellas de cada jugo y no trajo los chips el sándwich, por lo que las muestras de degustación estaban incompletas.

En tal sentido, **No cumple** con lo requerido, dado los resultados del proceso de degustación.

c) El oferente /proponente **PILY GOURMET, SRL.**, Lote 1 y lote 2

- Lote 1: presentación y aspecto visual regular, mientras que en el aspecto olfativo y gustativo malo.
- Lote 2: malo en todos los aspectos: presentación, visual, olfativo y gustativo.

**Conclusión de los 5 peritos en el proceso de degustación:** las opciones de bocadillos muy exageradas, sabor de textura malo, los jugos fermentados, no se recomiendan para catering ejecutivo, en general alimentos no agradables visualmente.

**Observaciones:** muestras incompletas, no trajo mini sandwichon, no trajo tarticos de maíz, muestras solicitadas incompletas.

En tal sentido, **no cumple** con lo requerido, dado los resultados del proceso de degustación.

d) El oferente proponente **MAYLEN ANDÓN (LA TURQUITA).**, presentó ofertas tanto el lote 1 como para el lote 2, los alimentos degustados tenían:

- Lote 1: excelente presentación, excelente aspecto visual y olfativo, mientras que el gustativo de aspecto muy bueno.
- Lote 2: excelente presentación y aspecto visual, en el aspecto olfativo y gustativo muy bueno.

Conclusión de los 5 peritos del proceso de degustación, tienen buen sabor y están aptos para el catering ejecutivo.

En tal sentido, **Cumple** con lo requerido, dado los resultados del proceso de degustación.

## VII. Resultados de la evaluación de la evaluación económica:

Luego de realizar la evaluación de la documentación técnica recibida de parte de los oferentes y la evaluación de las muestras (degustación) procedimos a evaluar las ofertas económicas presentadas:

Las propuestas económicas recibidas de parte de los oferentes LISA FLOR, SRL. y Maylen Elizabeth Andon Sansur son las siguientes:

No.	Oferente	Lote 1	Lote 2	Total de la oferta (DOP)
1	Lisa Flor, S.R.L.	999,500.00	488,400.00	1,487,900.00
2	Maylen Elizabeth Andon Sansur	836,000.00	620,400.00	1,456,400.00

Ambos oferentes presentaron la plantilla del detalle de precios por lote/ítems.

El oferente **Lisa Flor, SRL** presentó la plantilla llenada correctamente; no obstante, cometió un error aritmético en el lote 2, tipo 4 que incrementaba su oferta para este ítem de 87,600.00 pesos a 134,000.00 pesos. Al solicitarse la corrección aritmética de este valor, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 92 del decreto 543-12 de aplicación de la ley de compras y contrataciones 340-06, este oferente aceptó el valor corregido de su oferta.

El oferente **Maylen Elizabeth Andon Sansur** presentó su plantilla llenada con los costos unitarios por persona para cada tipo de evento. En este sentido, al multiplicar los precios unitarios por la cantidad de personas y la cantidad de eventos, se observaron diferencias en el lote 1. Es decir, los cálculos de las cantidades parciales arrojaban un valor de DOP 940,000.00 para el lote 1, mientras que en el formulario de presentación de ofertas arrojaba un valor de DOP 836,000.00 Al solicitarse la corrección aritmética de este valor, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 92 del decreto 543-12 de aplicación de la ley de compras y contrataciones 340-06, este oferente aceptó el valor corregido de su oferta por lo tanto la tabla quedaría de la siguiente manera:

No.	Oferente	Lote 1	Lote 2	Total de la oferta (DOP)
1	Lisa Flor, S.R.L.	999,500.00	<b>535,200.00</b>	1,534,700.00
2	Maylen Elizabeth Andon Sansur	<b>940,000.00</b>	620,400.00	1,560,400.00

De acuerdo con lo dispuesto en el numeral 13. Criterios de adjudicación del pliego de condiciones de este procedimiento de compras, que establece:

*El proceso consta de dos (2) lotes y la adjudicación será realizada por Lote. Los oferentes pueden participar para uno o ambos lotes. Sera adjudicado un Lote por oferente salvo que se presente una única oferta o que solo cumpla técnicamente una oferta. Si se presentase esta última situación ambos lotes podrán adjudicarse a un único oferente. En cualquier caso, **el primer lote a adjudicar será el de mayor cuantía del proceso.***

El lote de mayor cuantía es el Lote 1 y el de menor cuantía es el lote 2. Después de la corrección aritmética la oferta más económica para el lote 1 es la del oferente **Maylen Elizabeth Andon Sansur** y la oferta más económica para el lote 2 es la de **Lisa Flor, S.R.L.**

**VIII. Conclusiones:**

Tomando en cuenta los criterios establecidos en las especificaciones técnicas y términos de referencia los resultados de la evaluación técnica-económica para el procedimiento de Compra Menor Dirigido a MiPymes Mujer, **SUPBANCO-DAF-CM-2023-0005**, relacionado a Contratación del Servicio de Suministro de Catering para las actividades protocolares y de capacitación realizadas en la Superintendencia de Bancos recomendamos lo siguiente:

Para el **lote 1**, adjudicar el oferente/ proponente **Maylen Elizabeth Andon Sansur** debido a que cumple en todos los aspectos requeridos y es la oferta más económica para dicho lote por un valor de 940,000.00 pesos dominicanos.

Para el **lote 2**, adjudicar el oferente/ proponente **LISA FLOR, SRL** debido a que cumple con los aspectos requeridos y es la oferta más económica para dicho lote por un valor de 535,200.00 pesos dominicanos.

**Firma:**



**Indhira Batista**

Encargado de División de Comunicaciones



**Arlene Serrano**

Encargado de División de Salud Ocupacional