



REPÚBLICA DOMINICANA

Proceso de Excepción por Urgencia

No. SUPBANCO-MAE-PEUR-2022-0002

CONTRATACIÓN SUMINISTRO DE SOLUCIONES ALIMENTICIAS PARA EL
ALMUERZO DEL PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN POR UN PERIODO DE
CINCO (5) MESES.

Informe Evaluación Técnica Pericial

AS
115
FB
66

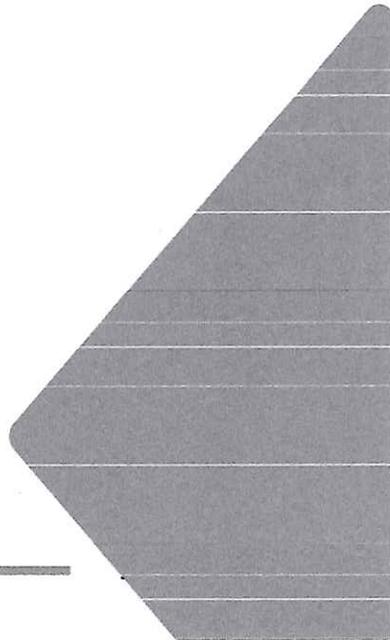
agosto 2022



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:	9
6.- Resultado final de la evaluación técnica.....	10
7.-Conclusiones.....	11

AS
CS
FB
BB



1.-Objetivo

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

- Mostrar los resultados de la verificación y observación de 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 en el proceso de degustación.

2.- Oferentes Participantes:

- Waterlux Enterprises SRL.**
- A Fuego Lento SRL.**
- The Classic Gourmet H&A, SRL.**

En este proceso de evaluación participaron los siguientes peritos:

Nombres	Departamentos
Arlene Serrano	Gestión Humana
Sabelia Rossó	Gestión Humana
Karen Soto	Operaciones
Charina Clase	Operaciones
Farak Bello	Comunicaciones

3.- Evaluación Técnica:

Constó de dos etapas:

- **Visita de inspección:** Evaluación de las instalaciones
- **Degustación:** Degustación de los alimentos de parte de los comensales

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:

AS
KS
FB
BB

- 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.

3.2 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% del total 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.

AS
KS
FB
EB

4.1 El formulario utilizado para la evaluación fue el siguiente:



CHECK LIST INSPECCIÓN SUPLIDORES DE ALIMENTOS

Orden	Evaluación
1	No conforme 60%
2	Deficiente 70%
3	Bueno 80%
4	Muy Bueno: 90%
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 energía 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 (carne, 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 desinfeccion con las dosis de productos requeridos).	3.00

AA
AS
KS
FB
BB

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, botiquín, etc.	3.00
- Se realizan pruebas periódicas de laboratorio para los colaboradores. (HBSAG, HVC, HIV, COPROCULTIVO, 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

AS
 KS
 FB
 66

4.2 Tabla de resultados de evaluación de los diferentes oferentes:

Factores a Evaluar		WATERLUX INTERPRISE SRL	A FUEGO LENTO, SRL	THE CLASSIC GOURMET H&A, SRL
a	Almacén	15.46	15.52	13.68
1	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).	2.94	2.88	2.52
2	- El almacén está en buen estado, organizado y limpio .	2.70	2.76	2.28
3	- No hay mal olor en el almacén.	1.84	1.84	1.68
4	- Los alimentos están almacenados separados de los materiales de limpieza y otros productos químicos.	3.00	2.82	2.76
5	- Hay control de fecha de vencimiento de los alimentos.	2.10	2.58	2.28
6	- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?	2.88	2.64	2.16
b	Cuarto frío y neveras	16.02	15	15.66
1	- Los cuartos fríos y las neveras estan organizadas, en buen estado y limpias.	2.64	2.52	2.34
2	- No hay mal olor en los cuartos fríos y neveras.	1.48	1.88	1.80
3	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente.	2.94	2.58	2.64
4	- Hay planta de energía eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando.	1.88	1.48	1.92
5	- No existe evidencia de descongelación en los alimentos refrigerados.	2.58	2.22	2.58
6	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.	2.10	2.16	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)	2.40	2.16	2.28
c	Cocina	15	14.82	14.52
1	- Las cocinas (principal y auxiliares) están en bueno estado y limpias (techos, pisos y paredes)	2.70	2.46	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 estan divididas segun tipo de alimentos(carnes, vegetales, etc))	2.82	2.52	2.40

AS
KS
FB
6/6

3	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc) son preparados en áreas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc).	2.70	2.58	2.58
4	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.	2.10	3.00	2.88
5	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.	2.46	2.16	2.10
6	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado. (Solicitar procedimiento de desinfección con las dosis de productos requeridos).	2.22	2.10	2.16
d	Colaboradores (personal)	15	14.64	14.52
1	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria.	2.70	2.46	2.76
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.	2.64	2.16	2.46
3	- Los empleados no utilizan prendas (aretes, relojes, anillos etc).	2.58	2.64	2.64
4	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos. (Solicitar Evidencia).	2.10	2.40	2.22
5	- Existen elementos de primeros auxilios, botiquin, etc.	2.88	2.58	2.34
6	- Se realizan pruebas periódicas de laboratorio para los colaboradores. (HBSAG, HVC, HIV, COPROCULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB, BDRL, CULTIVO DE MANOS).	2.10	2.40	2.10
	Basura	8.56	8.56	9.18
1	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.	2.88	2.88	2.94
2	- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.	2.88	2.88	3.00
3	- Existen medidas adecuadas para almacenar y los residuos y subproductos?	1.60	1.48	1.44
4	- Los aceites alimentarios están correctamente identificados y almacenados en un lugar apropiado hasta que sean recogidos por una empresa autorizada?	1.20	1.32	1.80
f	Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa	8.4	8.04	7.2
1	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.	2.88	2.88	2.40
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.	2.64	2.34	2.33
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.	2.88	2.82	2.48
g	Control de plagas	7.5	8.04	7.92
1	- No se observan moscas o cualquier otra plaga en las áreas de almacén o cocinas.	2.34	2.34	2.28
2	- Existen cebos para la captura de roedores?	3.00	3.00	2.82
3	- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periódicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).	2.16	2.70	2.82
	Total comparativo	85.94	84.62	82.68

AS
ICS
FB
CP

RESUMEN DE RESULTADOS		
<i>WATERLUX INTERPRISE SRL</i>	<i>A FUEGO LENTO, SRL</i>	<i>THE CLASSIC GOURMET H&A, SRL</i>
85.94	84.62	82.68

Degustación:

El objetivo del proceso de degustación era evaluar la presentación de los alimentos, el uso apropiado de los EPP por parte del personal del oferente, manipulación de los alimentos y la calidad de los alimentos presentados por cada uno de los oferentes/proponentes.

El menú requerido fue el siguiente:

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

Los aspectos para evaluar incluyen: colocación de los alimentos, forma de servirlos, manejo de escenario, manipulación de los alimentos, uso correcto de los EPPS, aspectos visual, gustativo y olfativo de los mismos.

Los oferentes debían acogerse estrictamente al menú solicitado, estableciéndose que no serían evaluadas las propuestas con menú distintos al establecido en las especificaciones técnicas.

Se utilizó un formulario para evaluar la parte técnica de la degustación:

Handwritten notes in blue ink: a signature, 'FB', 'KS', 'FB', and 'BB'.

 SUPERINTENDENCIA DE BANCOS REPÚBLICA DOMINICANA					
SUPBANCO-MAE-PEUR-2021-0002 Contratación suministro soluciones alimenticias para almuerzo de personal de la institución por un período de cinco (5) meses.					
Ficha de Degustación					
Empresa: _____				Fecha: _____	
Criterios a evaluar:	1 = Malo	2 = Regular	3 = Bueno	4 = Muy Bueno	5 = Excelente
Presentación y/o Manipulación de los alimentos					
Criterio Visual					
Criterio Olfativo					
Criterio Gustativo					
Resultado de Evaluación: Cumple/ No Cumple		<input type="text"/>			
Lectura *Marcar con una X *Visual = Aspecto Estético *Olfativo = Aroma *Gustativo = Salado, Dulce, Amargo y Acido					

AR
AS
KS
FB
EG

Los peritos fungieron como observadores, se seleccionaron 10 empleados para degustar el menú:

NOMBRES	DEPARTAMENTOS
MELISSA GUERRERO	COMUNICACIONES
NELSON OGANDO	OPERACIONES
KELVIN RODRÍGUEZ	OPERACIONES
PAVEL LÓPEZ	REGISTRO Y AUTORIZACIONES
YINETTE FRIAS	PLAF
SANTA CARRASCO	SEGURIDAD
FLOR VÓLQUEZ	REGISTRO Y AUTORIZACIONES
LEONOR RODRÍGUEZ	MONITOREO DE RIESGOS
ROSA MARTE	ARCHIVO
ANTONIO COLLADO	TI

3.3 Resultados de la degustación:

La degustación tenía una puntuación máxima de 20 puntos.

A continuación, los resultados de la degustación por oferente según evaluación de cada degustador.

EVALUACION DE DEGUSTACION PROCESO URGENCIA CONTRATACION DE ALIMENTOS PARA LA SS												
Oferentes	Melissa Guerrero	Nancy Diaz	Rosa Marte	Nelson Ogando	Flor Vólquez	Kelvin Rodríguez	Leonor Rodríguez	Yneba Frías	Antonio Collado	Pavel López	Puntuación Promedio	Valor porcentual (30%)
The Classic Gourmet H&A, SRL	8	18	14	7	17	9	9	8	8	9	10.7	16.05%
A Fuego Lento, SRL	12	19	15	12	18	10	16	10	13	13	13.8	20.70%
Waterlux Enterprises SRL	10	19	15	13	16	15	13	13	9	12	13.5	20.25%

3.4 Resultado Final de la Evaluación Técnica (inspección y degustación)

El resultado final de la evaluación técnica o puntaje técnico está determinado por la ponderación del 70% del resultado de la inspección y 30% del resultado de la degustación de acuerdo con lo indicado en el numeral 3.4.2 y 3.4.3 de las páginas 31, 32, 33 y 34. Siendo éstos los resultados tabulados:

Visita técnica	WATER LUX	A FUEGO LENTO	THE CLASSIC GOURMET
Puntuación promedio (100 puntos)	85.94	84.62	82.68
Valor porcentual (70%)	60.16%	59.23%	57.88%

Degustación	WATER LUX	A FUEGO LENTO	THE CLASSIC GOURMET
Puntuación promedio (20 puntos)	13.50	13.80	10.70
Valor porcentual (30%)	20.25%	20.70%	16.05%

Handwritten notes in blue ink: "AS", "KS", "FB", "CB".

4. Conclusiones:

Luego de hacer la sumatoria del 70% del resultado de la visita técnica y el 30% de la degustación según la formula indicada en la página 34 del pliego de condicional que se muestra a continuación:

$$P_{ti} \text{ en base 100} \\ = (70\% \times \text{puntuación de la inspección en base 100}) \\ + (30\% \times \text{Puntuación de la degustación en base 100})$$

Los resultados totales del puntaje técnico son los siguientes:

Suma de visita técnica y degustación	WATER LUX	A FUEGO LENTO	THE CLASSIC GOURMET
Suma de porcentajes (70% + 30%)	80.41%	79.93%	73.93%

La sumatoria de la visita técnica y la degustación equivale a un 80% del valor del proceso, arrojando así los resultados siguientes:

80% del valor del proceso	WATER LUX	A FUEGO LENTO	THE CLASSIC GOURMET
Valor porcentual (80%)	64.33%	63.95%	59.14%

El 20% restante corresponde a la oferta económica el cual será conocido el día de su apertura. De igual forma los proveedores deberán cumplir con el 100% de la documentación técnica exigida de acuerdo con lo indicado en el numeral II. Fase II de la página 32 del pliego de condiciones.

Quedamos a la espera de la apertura del sobre B oferta económica para definir el oferente/proponente a quien se le adjudicará este proceso.

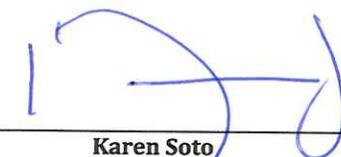
Hecho y firmado en un (01) original de un mismo tenor y efecto, en la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los tres (3) días del mes de agosto del año dos mil veintidós (2022).



Sabelia Rossó
Especialista
Departamento de Gestión Humana



Arlene Serrano
Encargado de División
Departamento de Gestión Humana



Karen Soto
Encargada de Unidad
Departamento de Operaciones



Charina Clase
Especialista
Departamento Operaciones



Farak Bellos
Técnico de Protocolo
Departamento de Comunicaciones