

**Informe Final de Evaluación de Técnica Pericial
SUPBANCO-DAF-CM-2021-0092**

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-2021-0092
Contratación del Servicio de Suministro de Catering para las actividades protocolares y de capacitación realizadas en la Superintendencia de Bancos

Fecha : 22 de diciembre del 2021

I. Introducción

Como peritos evaluadores del proceso Compra menor Dirigido a **SUPBANCO-DAF-CM-2021-0092**, 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 de los siguientes oferentes:

- **Inversiones AMV, SRL.**
- **Lisa Flor, 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-2021-0092" en cumplimiento con el término de referencia citado en el presente informe.

AS
IB

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:

Lote	Requerimiento para Eventos	Unidad	Cantidad de personas*	Cantidad de eventos*
1	Tipo 2: Desayuno en Empaque Individual	SER	50	6
1	Tipo 3: Servicio de Almuerzo en Shaffing Dish	SER	30	2
1	Tipo 5: Refrigerio en Bandejas de Bocadillos	SER	35	6
2	Tipo 4: Servicio de Almuerzo en empaque individual	SER	30	6

2	Tipo 1: Desayuno tipo Shaffing Dish	SER	35	2
2	Tipo 6: Servicios para actividades diversas empacadas	SER	540	1

IV. Muestras entregadas por el oferente Lisa Flor SRL:

REGLÓN NO.	DESCRIPCIÓN POR LOTE Y TIPO	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGA DE MUESTRA
DESAYUNO EN EMPAQUE INDIVIDUAL			
	Mini Croissant relleno de crema de pollo con Cranberry	2	2 CAJAS
LOTE I TIPO 2	Mini Wraps de Jamón y Queso		
	Palmeritas		
	Pastelitos rellenos de pollo y queso		
	Quipes		
	Bolitas de Queso		
	Jugo de cereza 8 OZ.		
SERVICIO PICADERA PARA ACTIVIDADES DIVERSAS			
	Mini sandwich de crema de pollo, queso y cramberrys	2	2 CAJAS
LOTE 2 TIPO 6	Pizzitas pomodoro y tres quesos		
	Wraps de jamón queso y genoa con tope de aceituna		
	Mini cup cake de vainilla		
	Pastelito de pollo		
	Jugo de chinola 8 OZ.		

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

V. 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

AS
IB

VI. Resultados Evaluación Técnica y Credenciales:

ÍTEM		Inversiones AMV, SRL	Lisa Flor, SRL
Credenciales		Cumple/No Cumple	Cumple/No Cumple
1	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)	Cumple	Cumple
2	Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.D.042)	Cumple	Cumple
3	Certificación de la DGII que se encuentra al día en el pago de sus impuestos.	Cumple	Cumple
4	El oferente deberá estar al día en el pago de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS)	Cumple	Cumple
5	Copia de su registro mercantil vigente.	No Cumple	Cumple
6	Certificación de Clasificación MIPYMES, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio y MiPymes.	Cumple	Cumple
7	Constancia Registro de Proveedor del Estado (RPE), el cual debe estar actualizado y marcado en la casilla Certificación Mipyme como (Si).	No Cumple	Cumple
Oferta Técnica		Consta / No Consta	Consta / No Consta
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	Cumple
3	Propuesta técnica. 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 empaqueo 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 preparaciones y eventos anteriores donde hayan participado. El oferente puede presentar cualquier otra información que entienda de lugar para explicar su propuesta. (NO Subsanable).	No Cumple	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	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	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).	No Cumple	Cumple
7	Entrega de Muestra (Degustación). Entrega de muestra 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 Cumple	Cumple
Oferta Económica		Cumple / No Cumple	Cumple / No Cumple
1	Formulario Oferta economica No.33	Cumple	Cumple

AS
IB

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 y subsanación 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:

El oferente /proponente **Inversiones AMV, SRL**, no presentó la ficha técnica documento no subsanable, motivo por el cual no puedo pasar a la etapa de degustación y subsanación.

El oferente proponente **Lisa Flor, SRL** presentó y cumplió con todos los documentos establecidos en el término de referencia del proceso pasando a la etapa de degustación.

A) Degustación:

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

En ambos lotes y tipos, tanto el **Lote 1 tipo 2** como el **Lote 2 tipo 6** los alimentos degustados tenían excelente presentación, sabor y olor cumpliendo con los estándares establecidos en los términos de referencia.

VII. 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-2021-00792**, 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 **Lisa Flor, SRL, CUMPLE**, para que se adjudiquen los lotes 1 y 2 definidos en los términos de referencia.

Firmas:



Indhira Batista
Encargado de División de
Comunicaciones



Arlene Serrano
Encargado de División Gestión Humana