

ACTO ADMINISTRATIVO  
De fecha miércoles 23 de mayo del 2016

Anulación del proceso SIUBEN-CP-1/2016, para la contratación de servicio de almuerzos y cenas para el personal subsidiados del SIUBEN.

El Comité de Compras y Contrataciones del Sistema Único de Beneficiarios, en función de sus atribuciones, descritas en el artículo 36 del reglamento 543-12, de la ley de compras y contrataciones 340-06, dispone lo siguiente:

**Visto:**

- El informe de evaluación emitido por el comité evaluador seleccionado en acto administrativo de fecha 10 de mayo del 2016.
- Los anexos y evidencias que soportan este informe.
- Las conclusiones a las que llegó este comité evaluador, que expresa que la Empresa ONE WM, no cumple con los requisitos establecidos para brindar el servicio.

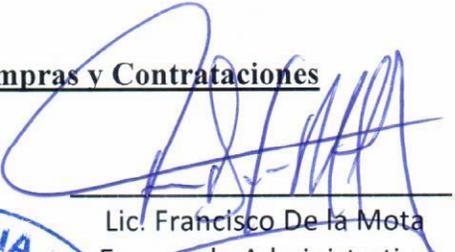
**Resuelve:**

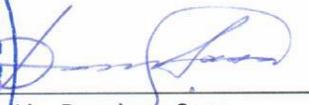
- Se cancela el Proceso de Comparación de Precios, SIUBEN-CP-1/2016, para realizar una nueva convocatoria.

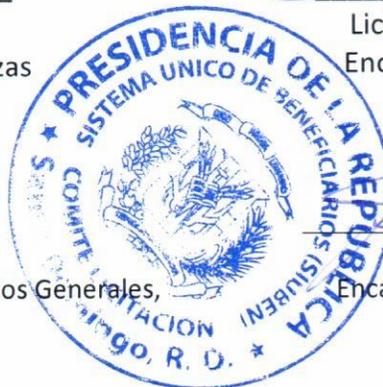
**Miembros presentes del Comité de Compras y Contrataciones**

  
\_\_\_\_\_  
Licda. Ingrid Berges  
Directora de Operaciones y Finanzas  
Presidenta del Comité de  
Compras y Contrataciones

  
\_\_\_\_\_  
Yocasta Tadina Reyes  
Encargada de Transportación y Servicios Generales,

  
\_\_\_\_\_  
Lic. Francisco De la Mota  
Encargado Administrativo

  
\_\_\_\_\_  
Lic. Domingo Sosa  
Encargado de la Oficina OAI



Santo Domingo, D. N.  
19 de Mayo, 2016

## Informe de Visita a Suplidor ONE WM, EIRL

### Introducción:

En virtud de que se ha estado llevando a cabo un proceso de licitación para elegir un nuevo suplidor de comida subsidiada al personal asignado, se llegó a la conclusión de realizar visitas a los suplidores participantes a fin de medir e inspeccionar las condiciones del lugar y del servicio que nos ofrecen.

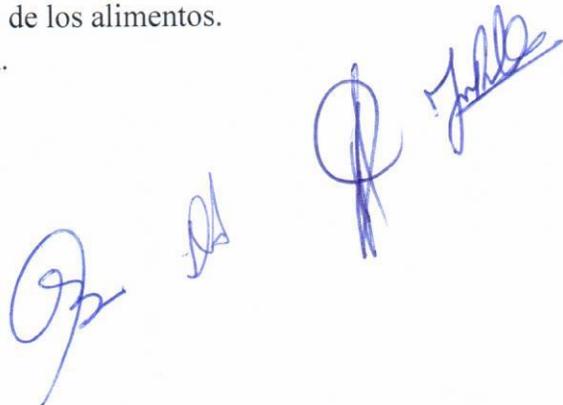
### Metodología:

Se llevó a cabo el levantamiento de información al suplidor de comida empresarial y se definió realizar una visita sorpresa al establecimiento y realizar llamadas de referencias a clientes del suplidor, a los cuales ellos le brindan servicio y en conjunto con cuatro (04) del personal que recibe el beneficio del almuerzo y se tomaron en cuenta los criterios según los requerimientos del concurso:

- Oferta Económica 10%
- Visita al Establecimiento 30%
- Cumplimiento de las especificaciones solicitadas y de los puntos 1.2 y 1.6 20%
- Ubicación 10%
- Degustaciones y Presentaciones 30%

Dentro de los criterios mencionados, se evaluaron algunos puntos, de acuerdo a los parámetros establecidos:

- Aspecto e Higiene de la cocina.
- Cantidad de estufas o equipamientos para la producción.
- Si el espacio físico era adecuado para realizar el trabajo adecuadamente.
- Existencia de almacén.
- Vehículos disponibles para el transporte de los alimentos.
- Cantidad de empleados para producción.
- Personal debidamente identificado.
- Degustación de alimentos



Santo Domingo, D. N.  
19 de Mayo, 2016

### **ONEWM, EIRL:**

**Dirección:** Av. Belice # 82, Cuesta Hermosa III (Arroyo Hondo).

Durante la visita a ONEWM, EIRL, se observa que desde que llegamos a la dirección que tiene el expediente del suplidor concursante, estaban las oficinas administrativas y no la cocina, por lo que se contactó al suplidor y nos fueron a buscar y nos llevaron al lugar donde exactamente estaba la producción de ellos, por lo que también nos dieron muchas vueltas para llegar a dicho lugar.

### **Observaciones:**

Se pudo identificar que poseen 18 estufas industriales, pudimos notar que tienen un almacén de abastecimiento de sus alimentos, lo cual no estaba organizado ni muy abastecido, se notó que tampoco tienen suficiente equipamientos para su cocina y sobre todo la producción de sus alimentos, cuando llegamos al local, parte del personal no estaba debidamente vestido, osea, algunos no tenían gorros, otros sí (muy pocos), algunas damas tenían ropa sin mangas y no poseían, ni uniformes, ni mandil, ni guantes (solo se identificó una persona que lo tenía), no hay extinguidor en la cocina, existen 6 vehículos y 2 motores para transportar los alimentos, el espacio del área de la cocina es reducido y no está debidamente higienizado, por otro lado, donde se encuentran las estufas y unos de los freezer, el piso se encontraba lleno de agua y estaba cayendo agua cuando llegamos al lugar, tienen también 30 empleados, cocineros, personas que sirven y los choferes.

Al momento de preguntar si tenían alguna degustación, nos respondieron que no tenían nada que degustar porque ya todo el pedido había salido a las 12:00 M, y quedaron de enviarla al día siguiente a la institución, pero no llegó.



Santo Domingo, D. N.  
19 de Mayo, 2016

A continuación, las imágenes del espacio antes descrito:



*Handwritten signature in blue ink, possibly reading 'OS' and 'Zule'.*

Santo Domingo, D. N.  
19 de Mayo, 2016



*[Handwritten signature]*

## RESULTADOS DE ACUERDO A LOS CRITERIOS EVALUADOS

### Resultados Criterio 1. Valor 10%

Oferta Económica

**Total** **10%**

### Resultados Criterio 2. Valor 30%

Visita al establecimiento

Higiene del área **2.02%**

Uniformes (gorro, guantes, mandril ) **0.08%**

Cantidad de estufas **3.27%**

Existencia de Almacén **2.35%**

Organización de almacén **1.22%**

Espacio físico de la cocina **1.06%**

Extintidor **0.02%**

Cantidad de empleados **3.37%**

Cantidad de vehículos **3.29%**

**Total** **16.68%**

**Nota: Dentro de este criterio que tiene un valor de 30%, se tomaron en cuenta los sub-criterios descritos con el mismo valor, ya que son puntos a evaluarse al momento de la visita.**



**Resultados Criterio 3. Valor 20%**

Cumplimiento de las especificaciones solicitadas de los puntos 1 y 2.

Identificación del proponente

Razón social

Registro Nacional del Contribuyente (RNC)

Telefono, Fax y domicilio

Nombre del Representante legal

Certificación que otorga el Ministerio de Industria y Comercio (MIPYMES)

Constancia de Registro de Proveedores del Estado o copia de solicitud de inscripción

Presentación de oferta con ITBS por separado

Listado de Referencias de clientes

Garantía de seriedad de oferta, correspondiente al 1% del monto total de la oferta

Presentación de Registro Sanitario

**Total** 20%

**Resultados Criterio 4. Valor 10%**

Ubicación de la localidad

**Total** 7.70%

**Resultados Criterio 4. Valor 30%**

Degustaciones y presentación de los alimentos

**Total** 9.16%

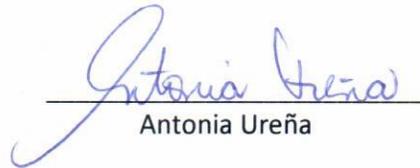


Santo Domingo, D. N.  
17 de Mayo, 2016

## Conclusión:

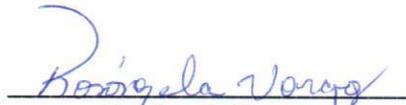
El comité evaluador, conformado por Antonia Ureña (Secretaria Regional Santo Domingo), Claribel Fernández (Secretaria del Departamento de Operaciones, Manuela Rossó (Conserje de la Oficina Principal), Estarling Osoria (Seguridad de Recepción en la Oficina Principal y Rosángela Vargas (Auxiliar de Recursos Humanos), llegamos a la conclusión de que el suplidor concursante no cumple los requisitos establecidos para brindar el servicio ofrecido.

  
Claribel Fernández

  
Antonia Ureña

  
Estarling Osoria

  
Manuela Rossó

  
Rosángela Vargas



Santo Domingo, D. N.  
19 de Mayo, 2016



Las imágenes más arriba presentadas, corresponden al suplidor de comida ONE WM, EIRL, el cual envió este almuerzo para que el comité observara la presentación de la misma e hiciera la degustación, pero este almuerzo llegó a la institución después de la visita al local realizada por el comité evaluador.

Algunos comentarios del comité:

- ❖ La yuca estaba perfecta.
- ❖ El pollo tenía poco sabor.
- ❖ La ensalada estaba un poco cruda.
- ❖ El arroz blanco estaba bien.
- ❖ Al pollo le faltó sal.
- ❖ La habichuela tenía buen sabor.
- ❖ Las costillas estaban buenas.
- ❖ Buena presentación.

Nota: La presentación no era igual a la que se observó cuando se realizó la visita sorpresa al local.

Esta comida tenía una buena presentación, esta muy buena, pero deben tener en cuenta que el procedimiento a efectuarse era que al momento de la visita se hiciera la degustación, por lo que se hizo dos días después.

Por otro lado 2 colaboradores que no conforman el comité evaluador, se le dio a degustar el almuerzo, pero, nos informan que el moro tenía mucho condimento y no le gustó el sabor, el

*[Handwritten signatures in blue ink]*

Santo Domingo, D. N.  
19 de Mayo, 2016

pollo no contenía mucho sabor, y que los demás plato no tenían ninguna complicación de elaboración, osea, por lo que dice que no se pudo apreciar tampoco la variedad.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several stylized, overlapping loops and lines, located in the bottom right corner of the page.