



*Gabinete De Coordinación De La Política Social
Sistema Único de Beneficiarios*

“Año de la Innovación y la Competitividad”

ACTA DEL COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES CON MOTIVO DE CONOCER EL INFORME DE EVALUACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN POR COMPRA MENOR, PARA EL SERVICIO DE ALMUERZOS Y CENAS EMPACADAS, PARA EL PERSONAL QUE RECIBE ESTE BENEFICIO Y SERVICIOS DE CATERING PARA ACTIVIDADES DE LA OFICINA PRINCIPAL. (SIUBEN-DAF-CM-2019-0009)

En la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los ocho (08) días del mes de marzo del año dos mil diecinueve (2019), siendo las 10: 30 a.m. en el Salón de Conferencias de la 3ra planta ubicado en la calle Av. John F. Kennedy, Núm. 38, Esq. Horacio Blanco Font-Bona, Ensanche la Fe, Santo Domingo de Guzmán, D. N., capital de la República Dominicana, los señores: **Rosa Maritza Toribio**, dominicana, mayor de edad, provista de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. 001-0060319-0 en Representación del Director General del SIUBEN; Sra. **Yocasta T. Reyes**, dominicana, mayor de edad, provista de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. 037-0001006-3 en representación del Encargado Administrativo de SIUBEN; **Lic. Domingo Sosa**, dominicano, mayor de edad, provisto de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. 001-0016079-5, en su calidad de Encargado de la Oficina de Acceso a la Información (OAI) SIUBEN; quienes conforman El Comité de Compras y Contrataciones del Sistema Único de Beneficiarios.

Una vez reunido el Comité de Compras, la **Sra. Rosa Maritza Toribio** confirmó el quórum necesario para dar inicio a la reunión, manifestando que el motivo de la misma era proceder a **CONOCER EL INFORME DE EVALUACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN PARA EL SERVICIO DE ALMUERZOS Y CENAS EMPACADAS, PARA EL PERSONAL QUE RECIBE ESTE BENEFICIO Y SERVICIOS DE CATERING PARA ACTIVIDADES DE LA OFICINA PRINCIPAL. (SIUBEN-DAF-CM-2019-0009)**

Inmediatamente, la **Sra. Rosa Maritza Toribio**, les otorgó las palabras a los señores: Pamela Javier; Estarling Osoria; Ramón González; Martha Karina Berra e Ingrid Jiménez, en sus calidades de Miembros del Comité Técnico Evaluador, a los fines de que presentaran el informe de Evaluación Técnica y Reportes de lugares ocupados en la evaluación de las propuestas del proceso de: **Servicio de Almuerzos y Cenas Empacadas, para el personal que recibe este beneficio y Servicios de Catering para Actividades de la Oficina Principal (SIUBEN-DAF-CM-2019-0009).**

En ese sentido, el Comité de Compras y Contrataciones del Sistema Único de Beneficiarios (SIUBEN), resoluto lo siguiente:

PRIMERA RESOLUCIÓN: Los Miembros del Comité de Compra y Contrataciones del Sistema Único de Beneficiarios SIUBEN, aprobaron a unanimidad adjudicar la Selección por Compras Menores para el Servicio de Almuerzos y Cenas Empacadas, para el personal que recibe este beneficio y Servicios de Catering para Actividades de la Oficina Principal (SIUBEN-DAF-CM-2019-0009), a las empresas que detallamos a continuación:

A) CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL., por un monto con ITBIS incluidos de: CIENTO DOCE MIL, CIEN PESOS DOMINICANOS CON CERO CENTAVOS (RD\$112,100.00).

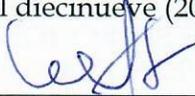
B) CARNETTO, SRL., por un monto con ITBIS incluidos de: SEICIENTOS NUEVE MIL, CIENTO SESENTA Y SIETE PESOS DOMINICANOS, CON NUEVE CENTAVOS (RD\$ 609,167.09).

Siendo estas las ofertas que cumplen con todas las especificaciones técnicas requeridas en la ficha técnica para el referido proceso, según el informe presentado por la Comisión Técnica Evaluadora, adjunto a esta acta.

SEGUNDA RESOLUCIÓN: Los Miembros del Comité de Compra y Contrataciones del Sistema Único de Beneficiarios SIUBEN, aprobaron a unanimidad que la Oficina de Acceso a la Información, proceda a publicar la presente acta en los portales correspondientes dando cumplimiento del principio y obligación de transparencia de la administración.

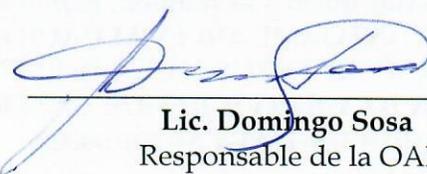
No quedando ningún otro punto para agotar de la agenda, la Sra. Rosa Maritza Toribio en su calidad de presidente del Comité de Compras y Contrataciones dio por cerrada la sesión, procediendo los miembros de dicho Comité a firmar la presente acta.

En la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, a los ocho (08) días del mes de marzo del año dos mil diecinueve (2019).

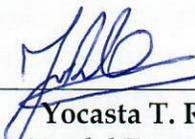


Rosa Maritza Toribio

En representación del Director General
SIUBEN



Lic. Domingo Sosa
Responsable de la OAI



Yocasta T. Reyes.

En representación del Encargado Administrativo.

Informe de Evaluación Técnica.

07 de Marzo, 2019

- Servicios de almuerzos y cenas empacadas.
- Servicios de catering y refrigerios.

Recursos Humanos

Informe de Evaluación Técnica

Introducción:

Como parte del proceso de evaluación para la contratación de los servicios de almuerzos, cenas, catering y refrigerios para el personal de nuestra institución, detallaremos las mediciones e inspecciones realizadas a los oferentes que participan en dicho proceso.

Metodología:

Realizamos un levantamiento de información a los suplidores participantes mediante una visita sorpresa a los establecimientos para evaluar los siguientes puntos:

- Aspecto e Higiene del negocio y espacio para la producción.
- Cantidad de empleados debidamente uniformados (gorros guantes, mandil y mascarillas) mínimo 10.
- Existencia de almacén y organización del almacén.
- Existencia de extintores (mínimo 2).
- Cantidad de estufas industriales (mínimo 2 estufas con 4 hornillas).
- Existencia de Freezer o cuarto frío.
- Servicio de transporte y condiciones del mismo (mínimo 2 vehículos).

Como parte de este, se realizaron llamadas telefónicas para confirmar las referencias comerciales a clientes donde le han ofrecido servicios similares, preguntándole alguna observación acerca del servicio ofertado por dichos oferentes.

De igual forma se evaluó aquellos establecimientos con localización dentro del Distrito Nacional asignándole un mayor porcentaje y los que se encuentren en la Provincia Santo Domingo se le asignaría una menor puntuación.

Por último, invitamos a todos los suplidores participantes del proceso, a presentar sus servicios mediante una degustación en la Oficina Principal y de esta forma evaluamos su presentación, cocción y sabor de los alimentos.

Proceso:

A continuación detallamos por participante, las observaciones y fotografías del levantamiento realizado por el equipo evaluador:

06 de Marzo, 2019
Santo Domingo, D.N.

1. Waterlux:

Al momento de la visita se encontró el lugar higiénico u organizado. Poseen en su cocina una estufa de seis hornillas y cuatro de una hornilla, cinco sartenes volteables, una olla a presión, dos hornos a vapor cuentan actualmente con cuarto frío y caliente y un congelador, tienen equipos para pelados, cortadores, máquinas de hielo, etc. Tienen paredes forradas en materiales utilizados en quirófanos (FRP) y piso antideslizante.

Cabe destacar que todos estaban debidamente uniformados y su establecimiento debidamente identificado.

Algunas fotos del levantamiento del local:



Algunas fotos de la presentación y degustación:



06 de Marzo, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunos comentarios de la presentación y degustación de Catering:

- El arroz y la carne de pollo es un poco dura.
- Muy buena y buena presentación.
- El arroz de mala calidad y la carne dura.
- La comida estaba un poco subida de sal.
- La picadera estaba buena.
- Carne salada.
- Excelente presentación.

Algunos comentarios de la presentación y degustación de almuerzos subsidiados:

- No tienen comentarios.

2. A Fuego Lento:

Al momento de la visita se observó el área limpia y organizada, aunque tienen poco espacio tanto en cocina como en el área de empackado. Mientras hacíamos el levantamiento observamos una mala práctica en uno de los empleados, sucede que este tenía una herida abierta en su brazo izquierdo, donde esto por motivos de higiene y salubridad no es permitido ya que puede infectar los alimentos y también la persona puede adquirir una bacteria.

De igual forma, mientras empacaban los alimentos los empleados se chocaban unos a otros, observando un incidente con uno de los platos que empacaban donde uno de ellos lo dejó caer. El establecimiento está debidamente identificado, espacio reducido para la producción, poseen en su cocina 5 estufas 1 de 3 hornillas, 2 freezer de carne, 2 volteables y 3 freezer de vegetales.

Algunas fotos del levantamiento del local:



06 de Marzo, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunas fotos de la presentación y degustación:



Algunos comentarios de la Presentación y Degustación Catering:

- La carne un poco dura y no tenía buena cocción.
- El arroz no tiene buena presentación.
- No me anima a probar.
- Muy Salado.
- El pastelón de berenjena estaba salado.

Algunos comentarios de la presentación y degustación de almuerzos subsidiados:

- La pasta muy seca.

3. Cantabria:

Este oferente estaba un poco desorganizado por motivo de remodelación ya que se encuentran en un proceso de Certificación Cristal. Cuentan con el lugar higienizado y limpio, personal adecuado y uniformado, existencia de almacén organizado y surtido por semana, dos estufas de cuatro hornillas, freidoras, horno, etc.

Algunas fotos del levantamiento del local:



06 de Marzo, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunas fotos de la presentación y degustación:



Algunos comentarios de la Presentación y Degustación Catering:

- La papa algo amarga.
- El arroz no muy bueno.
- No tenía buena presentación la ensalada.
- Todo estaba bueno, pero el arroz con menos grasa.
- Muy buena la carne.
- Pastelón de yuca con trozos duros.

Algunos comentarios de la presentación y degustación de almuerzos subsidiados:

- No tienen comentarios.

4. Carnetto:

Al llegar a este establecimiento se visualizó mucha limpieza, cuenta con un área de restaurante a parte de los servicios de almuerzos diarios que ofrecen, espacio de producción aceptable, se abastecen cada tres días para tener despensa fresca, los empleados estaban debidamente uniformados en el área de los alimentos. Poseen dos estufas con cuatro hornillas, tres cuartos fríos, freidoras, un horno industrial.

Algunas fotos del levantamiento del local:



06 de Marzo, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunas fotos de la presentación y degustación:



Algunos comentarios de la Presentación y Degustación Catering:

- Muy buena.
- La carne de cerdo estaba muy buena.
- Que siempre la comida venga así, muy buena.
- Todo muy bueno.
- Muy bueno el pastelón de plátano maduro.
- Excelente cerdo y pastelón de plátano maduro.

Algunos comentarios de la presentación y degustación de almuerzos subsidiados:

- No tienen comentarios.

5. Cramtex:

Cuando llegamos a la dirección de este suplidor no encontrábamos el lugar porque el mismo no tenía letrero por ningún lado, este funciona en una casa sin identificación y no tiene las condiciones físicas para su producción. Algunos de sus productos los encontramos en el pasillo de acceso (patio), que es también donde tienen todos los freezer. La misma cuenta con tres estufa, una de dos hornillas y dos de cuatro, una freidora, un horno. No tienen cuarto frío y empezaron a limpiar cuando nos identificamos en el lugar a través de las rejas del portón principal.

Algunas fotos del levantamiento del local:



06 de Marzo, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunas fotos de la presentación y degustación de almuerzos subsidiados:



Algunos comentarios de la presentación y degustación de almuerzos subsidiados:

- No tienen comentarios.

6. Evenca:

Se notó en este lugar que el mismo funciona en un apartamento, donde adecuaron un área para su producción. Tienen un espacio pequeño, no cuentan con algunos de los equipos requeridos en su cocina. Poseen dos almacenes en el cual uno es de productos secos y el otro es para utensilios de catering.

Algunas fotos del levantamiento del local:



06 de Marzo, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunas fotos de la presentación y degustación:



Algunos comentarios de la Presentación y Degustación Catering:

- La carne un poco subida de sal.
- Mucha grasa.
- Muy buena.

7. P.A. Catering:

Este suplidor posee un espacio inadecuado para la producción de dichos servicios, el mismo se veía desordenado ya que utilizaron el mismo espacio de almacén para colocar freezer. Poca higiene, no muy acto, no existe una distribución adecuada de las áreas. Tienen cinco estufa de cuatro hornillas, tres de tres y dos de cuatro, dos horno y un saltén volteable.

Algunas fotos del levantamiento del local:



06 de Marzo, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunas fotos de la presentación y degustación:



Algunos comentarios de la Presentación y Degustación Catering:

- Los alimentos fueron ensaladas crudas.
- Las empanadas estaban muy ásperas, lo demás estaba aceptable.
- Era solo ensalada y picadera.
- Que las frutas permanezca la calidad.

Algunos comentarios de la presentación y degustación de almuerzos subsidiados:

- No tienen comentarios.

8. The Classic Gourmet:

Este proveedor cuando se visitó su cocina tenía mala distribución y muy estrecha, por ende, observamos que el personal de trabajo estaba aglomerado realizando sus tareas. Tienen mesetas con la base en malas condiciones, área de las ensaladas un poco en mal estado, poca higiene, El personal estaba debidamente identificado en cocina. Cabe destacar que esta empresa posee sus espacios dividido por secciones, en el cual se encuentran áreas para ofrecer capacitaciones, panadería, etc. Poseen tres estufas, una de tres hornillas y dos de cuatro, volteables, hornos, etc.

Algunas fotos del levantamiento del local:



06 de Marzo, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunas fotos de la presentación y degustación:



Algunos comentarios de la Presentación y Degustación Catering:

- Carne salada.
- No es atractiva y los postres están muy dulces.
- Tiene poca presentación la picadera.
- Fue solo picadera y la apariencia no fue buena.

Algunos comentarios de la presentación y degustación de almuerzos subsidiados:

- No tienen comentarios.

Tabla de Resultados

▪ Servicios de almuerzos y cenas empacadas:

| PROPUESTAS | PRESENTACION | DEGUSTACION | PRESENTACION AJUSTADA (25% MAX) | DEGUSTACION AJUSTADA (25% MAX) |
|---------------------|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| CRAMTEX | 100% | 100% | 25% | 25% |
| P.A. CATERING | 71% | 71% | 18% | 18% |
| CARNNETTO | 80% | 60% | 20% | 15% |
| A FUEGO LENTO | 83% | 50% | 21% | 13% |
| THE CLASSIC GOURMET | 50% | 50% | 13% | 13% |
| WATERLUX | 29% | 43% | 7% | 11% |
| CANTABRIA | 50% | 25% | 13% | 6% |

Tabla No. 1: Puntuación por renglón y ajustada al 25% de los oferentes para Servicio de almuerzos y cenas

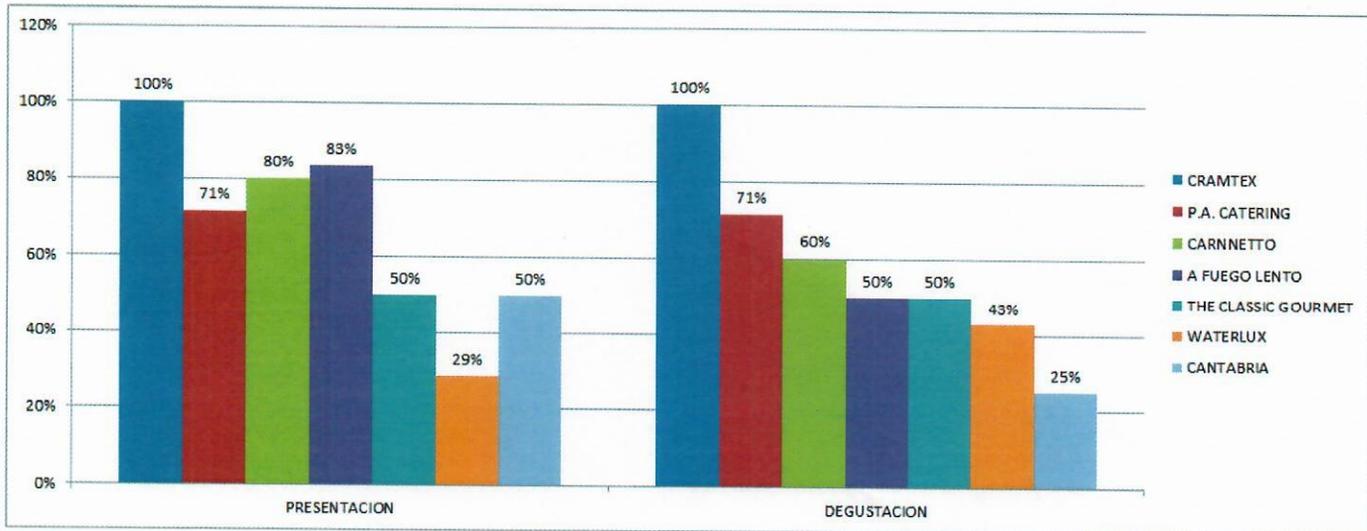


Gráfico No 1: Puntuación por renglón para Servicio de almuerzos y cenas

▪ **Servicios de Catering y Refrigerios:**

| PROPUESTAS | PRESENTACION | DEGUSTACION | PRESENTACION AJUSTADA (25% MAX) | DEGUSTACION AJUSTADA (25% MAX) |
|---------------------|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| WATERLUX | 95% | 65% | 24% | 16% |
| P.A. CATERING | 71% | 62% | 18% | 15% |
| A FUEGO LENTO | 43% | 52% | 11% | 13% |
| CARNETTO | 81% | 76% | 20% | 19% |
| THE CLASSIC GOURMET | 35% | 45% | 9% | 11% |
| CANTABRIA | 71% | 62% | 18% | 15% |
| EVENCA | 80% | 80% | 20% | 20% |

Tabla No. 2: Puntuación por renglón y ajustada al 25% de los oferentes para Servicios de Catering y Refrigerios

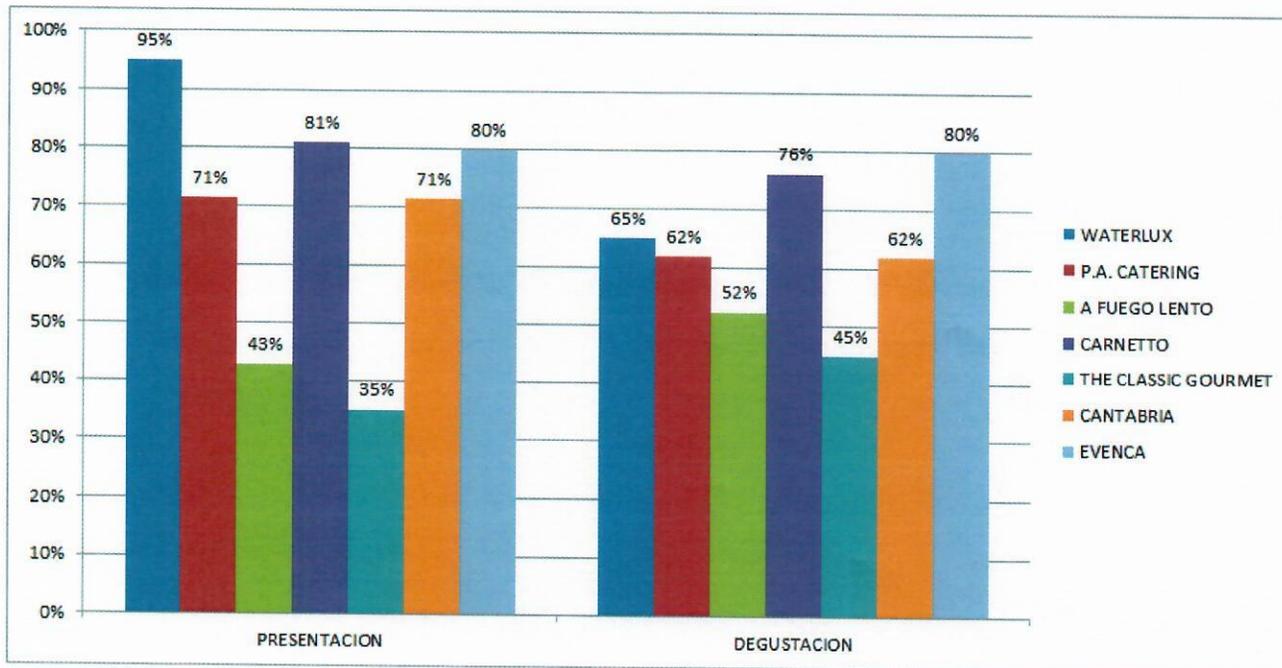


Gráfico No.1: Puntuación por renglón para servicios de catering y refrigerios

Resultados Finales

| OFERENTES | SUBSIDIADO | CATERING |
|---------------------|------------|----------|
| THE CLASSIC GOURMET | 69% | 63% |
| WATERLUX | 68% | 90% |
| CARNETTO | 85% | 89% |
| CANTABRIA | 64% | 78% |
| A FUEGO LENTO | 77% | 67% |
| P.A. CATERING | 72% | 69% |
| EVENCA | | 81% |
| CRAMTEX | 88% | |

Tabla No. 3: Puntuación final para todos los oferentes en ambos servicios

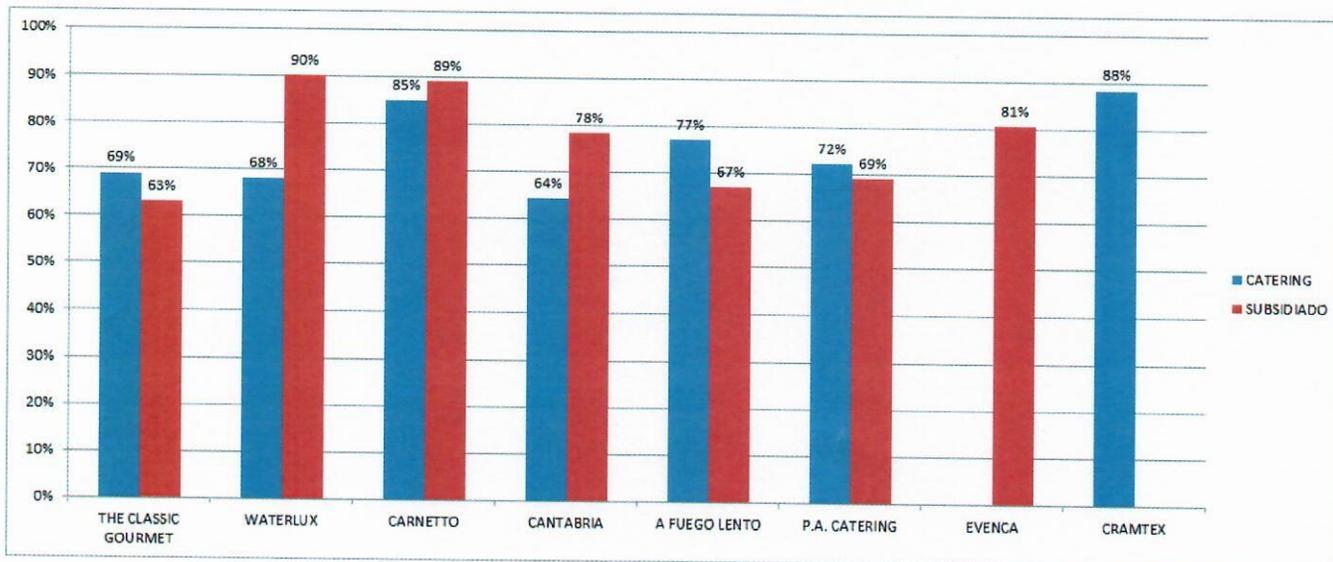


Gráfico No. 2: Puntuación final oferentes para ambos servicios

05 de Junio, 2018
Santo Domingo, D.N.

Conclusión:

Una vez tabulado los datos que arrojaron cada formulario aplicado a un personal elegido al azar para la degustación de los servicios ya mencionado y tomando en cuenta los criterios establecidos en el pliego, determinamos que **CUMPLEN** los siguientes suplidores:

Servicios de Almuerzos y Cenas empacadas (Subsidios):

- CRAMTEX
- CARNETTO
- A FUEGO LENTO
- P.A. CATERING

Servicios de Catering y Refrigerios:

- WATERLUX
- CARNETTO
- EVENCA
- CANTABRIA

Estas conclusiones fueron analizadas por el comité evaluador conformado por Pamela Javier (Asistente Administrativa Departamento de Operaciones), Nataly Almonte (Asistente Dirección General), Estarling Osoria (Soporte Departamento Administrativo), Martha Karina Berra (Analista de Planificación), Richard Lebrón (Chofer Regional Distrito) y Rosángela Vargas (Técnico de Recursos Humanos).


Pamela Javier

Asistente Adm. Dirección de Operaciones


Nataly Almonte

Asistente Dirección General


Estarling Osoria

Soporte Dpto. Administrativo


Martha Karina Berra

Analista de Planificación


Richard Lebrón

Chofer Regional Distrito


Rosángela Vargas

Técnico de Recursos Humanos



Vicepresidencia de la República Dominicana

Gabinete de Coordinación y Políticas Sociales

REPORTE DE LUGARES OCUPADOS

Oficina de Acceso a la Información (OAI)

No. EXPEDIENTE

SIUBEN-DAF-CM-2019-0009

07 de Marzo de 2019

Página 1 de 2

| Ítem | Código | Lugar ocupado | Descripción | Precio Ofertado |
|------|-----------------|------------------------------------|-------------------|-----------------|
| 01 | (No. de Código) | 1 | Carnetto SRL | 145.14 |
| | | 2 | A Fuego Lento SRL | 169.99 |
| | | 3 | Cramtex SRL | 182.90 |
| | | 4 | P.A. Catering SRL | 194.70 |
| 02 | (No. de Código) | (Servicio de Cenas Subsidiadas 400 | | |
| | | 1 | Carnetto SRL | 127.72 |
| | | 2 | A Fuego Lento SRL | 150.00 |
| | | 3 | Cramtex SRL | 159.30 |
| | | 4 | P.A. Catering SRL | 182.90 |



Vicepresidencia de la República Dominicana
Gabinete de Coordinación y Políticas Sociales

07 de Marzo de 2019

REPORTE DE LUGARES OCUPADOS

Oficina de Acceso a la Información (OAI)

Página 2 de 2

No. EXPEDIENTE
SIBEN-DAF-CM-2019-0009

| Ítem | Código | Descripción | | Precio Ofertado |
|------|-----------------|---|-------------------------------------|-----------------|
| 03 | (No. de Código) | Servicios de Catering (Almuerzos) 405 | | |
| | | Lugar ocupado | | |
| | | 1 | Carnetto SRL | 302.86 |
| | | 2 | Waterlux Enterprice, SRL | 320.00 |
| 04 | (No. de Código) | Cantabria Brand Representative, SRL | | 354.00 |
| | | 3 | Evenca Supply, SRL | 424.80 |
| | | (Servicio de Catering (Refrigerios) 475 | | |
| | | 1 | Cantabria Brand Representative, SRL | 236.00 |
| 04 | (No. de Código) | Carnetto, SRL | | 264.15 |
| | | 2 | Waterlux Enterprice, SRL | 310.00 |
| | | Evenca Supply, SRL | | 407.10 |
| | | 4 | | |