



*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-2019-0038)

En la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veinticinco (25) días del mes de julio del año dos mil diecinueve (2019), siendo las 3:00 p.m. en el Salón de Conferencias de la 3ra planta de la Oficina Principal, ubicado en la 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: **Licda. Graciela Reyes**, dominicana, mayor de edad, provista de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. [REDACTED], en representación de la Directora de Operaciones y Finanzas; **Lic. Francisco de la Mota**, dominicano, mayor de edad, provisto de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. [REDACTED], en su calidad de Encargado Administrativo de SIUBEN; **Licda. Alba Aquino**, dominicana, mayor de edad, provista de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. [REDACTED], en su calidad de Responsable de la Oficina de Acceso a la Información (OAI) SIUBEN; quienes conforman El Comité de Compras y Contrataciones del Sistema Único de Beneficiarios para los procesos de Compra Menor.

Una vez reunido el Comité de Compras, la **Licda. Graciela Reyes** 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-2019-0038)**

Inmediatamente, la **Licda. Graciela Reyes**, les otorgó las palabras a los señores: **Estarling Osoria**, **Sonia Calderón**, **Wilrid Solón**, **Loyda Matos** y **Rosangela Vargas**, en calidad de miembros del Comité Técnico Evaluador, a los fines de que presentaran el informe de evaluación técnica relativo al 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-2019-0038).**

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

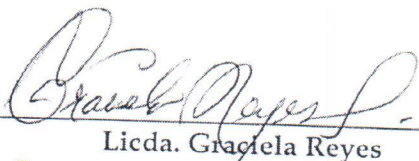
PRIMERA RESOLUCIÓN: Los Miembros del Comité de Compra y Contrataciones del SIUBEN aprobaron a unanimidad adjudicar la Selección por Compra Menor para el Servicio de Almuerzos y Cenas Empacadas, para el personal que recibe este beneficio y Servicios de Catering para actividades de la Oficina Principal (SIUBEN-DAF-CM-2019-0038), a la empresa que detallamos a continuación:

A) A FUEGO LENTO, SRL., por un monto con ITBIS incluidos de: NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS DOMINICANOS CON CERO CENTAVOS (RD\$995,920.00), siendo esta la oferta que cumple 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.

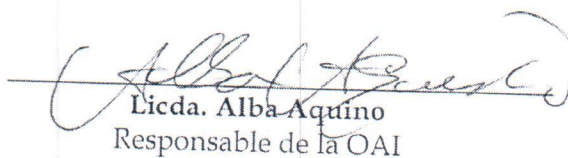
SEGUNDA RESOLUCIÓN: Los Miembros del Comité de Compra y Contrataciones de SIUBEN aprobaron a unanimidad que la Oficina de Acceso a la Información, proceda a publicar la presente acta en los portales correspondientes dando cumplimiento del principio y obligación de transparencia de la administración.

No quedando ningún otro punto para agotar de la agenda, la Licda. Graciela Reyes, en representación de la Directora de Operaciones y Finanzas dio por cerrada la sesión, procediendo los miembros de dicho Comité a firmar la presente acta.

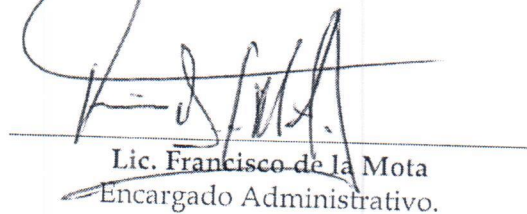
En la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, a los veinticinco (25) días del mes de julio del año dos mil diecinueve (2019).



Licda. Graciela Reyes
En representación de la Directora de
Operaciones y Finanzas



Licda. Alba Aquino
Responsable de la OAI



Lic. Francisco de la Mota
Encargado Administrativo.

19 DE JULIO, 2019

*PROCESO DE LEVANTAMIENTO DE
ALMUERZOS Y REFRIGERIOS*

RECURSOS HUMANOS

19 de Julio, 2019
Santo Domingo, D.N.

Informe de Suplidores de Alimentos

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: **A Fuego Lento, SRL y a Lexsil, SRL.**

Metodología:

Se llevó a cabo el levantamiento de información a los suplidores participantes, se definió realizar una visita sorpresa a los establecimientos en conjunto con cinco (05) personas de los que reciben el beneficio del almuerzo, realizar llamadas de referencias a clientes de los suplidores a los cuales ellos le brindan servicio y se tomaron en cuenta los criterios según los requerimientos del concurso:

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

CRITERIOS DE EVALUACION	CALIFICACIÓN
Listado de contratos actuales	Cumple / No cumple
Menú sugerido con 3 opciones por día	Cumple / No cumple
Total	Cumple / No cumple

19 de Julio, 2019
Santo Domingo, D.N.

CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTUACIÓN
Visita al establecimiento	40
Degustación	60

CRITERIO	CALIFICACIÓN
Higiene del negocio	Cumple / No Cumple
Cantidad de empleados (mínimo 10)	Cumple / No Cumple
Empleados de la cocina debidamente uniformados: gorro, guantes, mandil, y zapatos cerrados y mascarillas.	Cumple / No Cumple
Existencia de extintores (mínimo 2)	Cumple / No Cumple
Cantidad de estufas industriales (mínimo 2 estufas con 4 hornillas)	Cumple / No Cumple
Existencia de Freezer y/o Cuarto frío	Cumple / No Cumple
Transporte (mínimo 2)	Cumple / No Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple / No Cumple

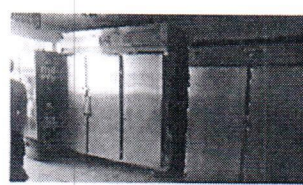
19 de Julio, 2019
Santo Domingo, D.N.

A fuego Lento, SRL:

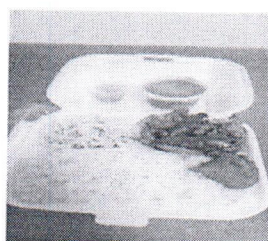
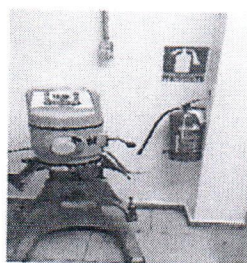
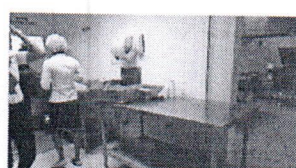
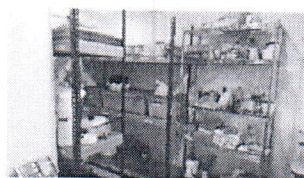
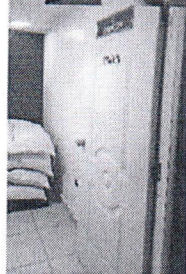
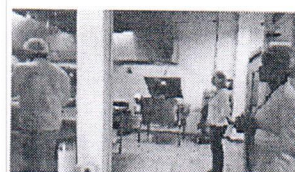
Al momento de la visita este suplidor, tenía el área organizada y limpia, incluso alrededor del local, nos informaron también que le pagan un servicio adicional para recoger la basura y estaban en plena producción, tienen el espacio adaptado para la producción tanto en cocina como en el área de empackado. El establecimiento está debidamente identificado, poseen en su cocina 5 estufas 1 de 3 hornillas y 4 de 1 hornilla, 2 freezer de carne, 2 planchas volteables y 3 freezer de vegetales, tienen 4 extintores en cada una de sus áreas. Poseen almacén de alimentos secos y tienen 3 vehículos para transporte de los alimentos. Tienen también 12 empleados en cocina.

Notamos que todos los empleados que estaban en cocina en el momento estaban debidamente identificados (gorros, mandil, guantes, mascarillas y zapatos cerrados)

Algunas de las fotos del establecimiento:

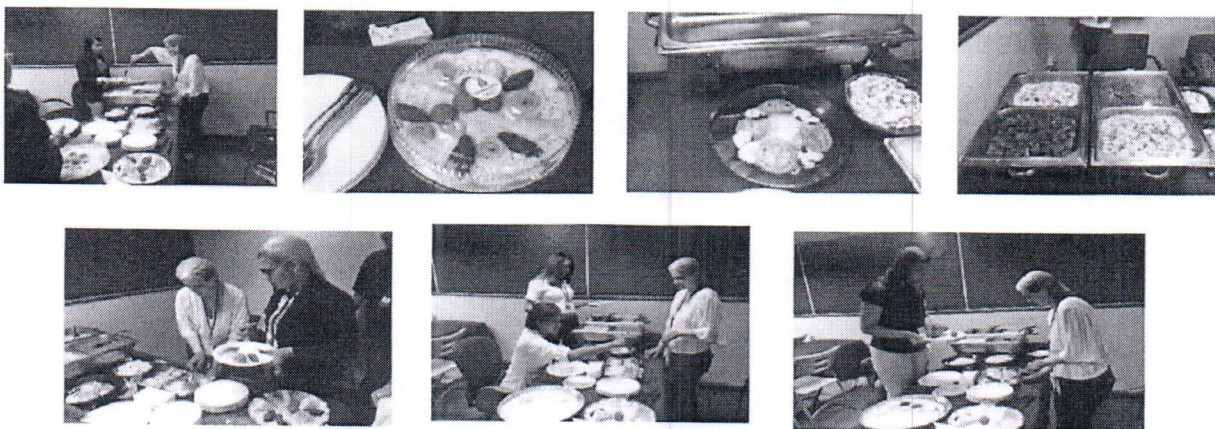


19 de Julio, 2019
Santo Domingo, D.N.



19 de Julio, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunas fotos de la presentación y Degustación Almuerzos y Refrigerios (Catering):



Comentarios de la presentación y degustación Almuerzos (Catering):

- ❖ La comida estaba muy buena.
- ❖ Solo tener en cuenta cuando utilicen las especias, ya que el comino se sentía muy fuerte en el pastelón (no se debe utilizar en las comidas tipo buffet, porque no a todos les gusta).
- ❖ El jugo debe ser natural.
- ❖ El cerdo estaba muy bueno y bien cocido.
- ❖ Las pechugas estaban muy buenas.

LEXSIL, SRL:

Al momento de la visita de este suplidor, encontramos el establecimiento cerrado, se llamó varias veces pero nadie nos atendió porque no había nadie. Por lo que no evaluamos los criterios del establecimiento requeridos de acuerdo al pliego de condiciones especificadas.

Cabe destacar, que al momento de la visita se decidió contactar vía telefónica al número que se encuentra registrado en el expediente del oferente, y se conversó con la Sra. Alexandra Yunel y nos comunicó que estaban cerrados por que ahora mismo no tenía empresas a quien suplir, que desde el mes de Mayo no tenían.

19 de Julio, 2019
Santo Domingo, D.N.

Algunas de las fotos del establecimiento:



Algunas fotos de la presentación y Degustación Almuerzos y Refrigerios (Catering):

- Este suplidor no se presentó para la Degustación.

19 de Julio, 2019
Santo Domingo, D.N.

Cuadro de resultado de almuerzo subsidiado

Evaluaciones de servicio Subsidiado A FUEGO LENTO				
Presentación de la comida	Cocción de la comida	Sabor de la comida	Cantidad de la comida	Cumple 50 pts
10	20	17	10	57
10	20	20	10	60
10	20	20	10	60
10	20	20	10	60
10	20	20	10	60
				59.4

Nota: Todo proveedor deberá tener un mínimo de 50 puntos para considerarse calificado

Cuadro de resultado de almuerzo refrigerio (Catering)

Evaluaciones de servicio de Catering A FUEGO LENTO			
Presentación de la comida	Cocción de la comida	Sabor de la comida	Cumple 50pts
10	25	25	60
10	21	25	56
8	21	21	50
8	21	25	54
			55

Nota: Todo proveedor deberá tener un mínimo de 50 puntos para considerarse calificado.

19 de Julio, 2019
Santo Domingo, D.N.

Conclusión:

Una vez tabuladas las visitas y 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 lo siguiente:

Servicios de Almuerzos y Cenas empacadas (Subsidios):

- A FUEGO LENTO, SRL: **CUMPLE**, con todas las especificaciones técnicas requeridas.
- LEXSIL, SRL: **NO CUMPLE**, con las especificaciones requeridas. Cabe destacar que el mismo no tiene un establecimiento funcionando para los fines.

Servicios de Catering y Refrigerios:

- A FUEGO LENTO, SRL: **CUMPLE**, con todas las especificaciones técnicas requeridas.
- LEXSIL, SRL: **NO CUMPLE**, con las especificaciones requeridas. Cabe destacar que el mismo no tiene un establecimiento funcionando para los fines.

Estas conclusiones fueron analizadas por el comité evaluador conformado por Estarling Osoria (Recepcionista), Sonia Calderón (Representante Atención al Usuario), Wilrid Solón (Auxiliar Administrativo), Loyda Matos (Auxiliar de Recursos Humanos) y Rosángela Vargas (Técnico de Recursos Humanos).

Estarling J. Rodríguez

Estarling Osoria
Recepcionista

Sonia Calderón

Sonia Calderón
Representante Atención al Usuario

Wilrid Solón

Wilrid Solón
Auxiliar Administrativo

Loyda Matos

Loyda Matos
Auxiliar de Recursos Humanos

Rosángela Vargas

Rosángela Vargas
Técnico de Recursos Humanos



Evaluaciones (Encuestas de satisfacción) Catering

Empresa Evaluada: A Fuego Lento, SRL

Fecha: 18/07/2019

Criterio	Puntuación
Presentación de la comida	10
Cocción de la comida	25
Sabor de la comida	25

Criterio	Puntuación asignada
Presentación de la comida (M =0 /B= 8 / MB=10)	10
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	25
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	25

Leyenda

M malo

B Bueno

MB Muy bueno



Evaluaciones (Encuestas de satisfacción) Catering

Empresa Evaluada: A Fuego Lento, SRL

Fecha: 18-07-19

Criterio	Puntuación
Presentación de la comida	10
Cocción de la comida	25
Sabor de la comida	25

Criterio	Puntuación asignada
Presentación de la comida (M =0 /B= 8 / MB=10)	8
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	21
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	21

Leyenda

M malo

B Bueno

MB Muy bueno



Evaluaciones (Encuestas de satisfacción) Catering

Empresa Evaluada: A Fuego Lento, SRL

Fecha: 18/07/2019

Criterio	Puntuación
Presentación de la comida	10
Cocción de la comida	25
Sabor de la comida	25

Criterio	Puntuación asignada
Presentación de la comida (M =0 /B= 8 / MB=10)	10
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	21
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	25

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Evaluaciones (Encuestas de satisfacción) Catering

Empresa Evaluada: A Fuego Lento, SRL

Fecha: 18/7/19

Criterio	Puntuación
Presentación de la comida	10
Cocción de la comida	25
Sabor de la comida	25

Criterio	Puntuación asignada
Presentación de la comida (M =0 /B= 8 / MB=10)	8
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	21
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	25

Leyenda

M malo

B Bueno

MB Muy bueno



Lista de verificación por empresa de especificaciones mínimas

Fecha 18/07/2019

Calificación: Cumple / No Cumple

Criterio	A FUEGO LENTO, SRL
Higiene del Negocio	Cumple
Cantidad de empleados mínimo 10	Cumple
Empleados de la cocina debidamente uniformados: gorro, guantes, mandil, zapatos cerrados y mascarillas.	Cumple
Existencia de extintores (mínimo 2)	Cumple
Cantidad de estufas industriales (mínimo 2 estufas con 4 hormillas)	Cumple
Existencia de frízer y/o cuarto frio	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple

Evaluadores Visitantes:

Sonia Calderon (Rep. Atención al usuario)
Estalin J. Rodriguez O. (Seguridad.)
WILRID SOLON (Auxiliar Adm.)
Linda Mates Rojas (Auxiliar de Recursos Humanos)
Benílgela Vargas (Técnico de Recursos Humanos)

ANEXO II

Sistema Unico de Beneficiarios (SIUBEN)
Evaluación Técnica Propuesta de Suplidor de Almuerzo
Confirmación de Referencias Comerciales Vía Telefónica

Suplidor Participante:

Exsil, SRL

Referencia no. 01

Empresa Contactada:

Referencia Suministrada
Por:

Tipo de Comida que
suministra:

Favor marcar del 1- 5 (Siendo el 1 el número inferior y el 5 el número superior)

Item	Criterio					Observaciones
1	Presentación de la Comida					<i>Empresa no facilitó listado de clientes Comerciales</i>
2	Coción de la Comida					
3	Sabor de la Comida					
4	Temperatura					
5	Calidad de la Comida					
6	Cantidad de la Comida					
7	Tiempo de Entrega					

Referencia no. 02

Empresa Contactada:

Referencia Suministrada
Por:

Tipo de Comida que
suministra:

Favor marcar del 1- 5 (Siendo el 1 el número inferior y el 5 el número superior)

Item	Criterio					Observaciones
1	Presentación de la Comida					
2	Coción de la Comida					
3	Sabor de la Comida					
4	Temperatura					
5	Calidad de la Comida					
6	Cantidad de la Comida					
7	Tiempo de Entrega					

Referencia no. 03

Empresa Contactada:

ANEXO II

Sistema Unico de Beneficiarios (SIUBEN) Evaluación Técnica Propuesta de Suplidor de Almuerzo Confirmación de Referencias Comerciales Vía Telefónica

Suplidor Participante: A fuego lento
Referencia no. 01

Empresa Contactada: DigePeP
Referencia Suministrada Por: Nelis Guerrero
Tipo de Comida que suministra: Subsidiada

Favor marcar del 1- 5 (Siendo el 1 el número inferior y el 5 el número superior)

Item	Criterio					Observaciones
1	Presentación de la Comida	5				
2	Coción de la Comida	5				
3	Sabor de la Comida	5				
4	Temperatura	5				
5	Calidad de la Comida	5				
6	Cantidad de la Comida	5				
7	Tiempo de Entrega	5				

Referencia no. 02

Empresa Contactada: Inabima
Referencia Suministrada Por: Luis Peralta (Compra y contratación)
Tipo de Comida que suministra: Subsidiada

Favor marcar del 1- 5 (Siendo el 1 el número inferior y el 5 el número superior)

Item	Criterio					Observaciones
1	Presentación de la Comida	5				Establecer las cantidades al momento de entregar.
2	Coción de la Comida	5				
3	Sabor de la Comida	5				
4	Temperatura	5				
5	Calidad de la Comida	5				
6	Cantidad de la Comida	5				
7	Tiempo de Entrega	5				

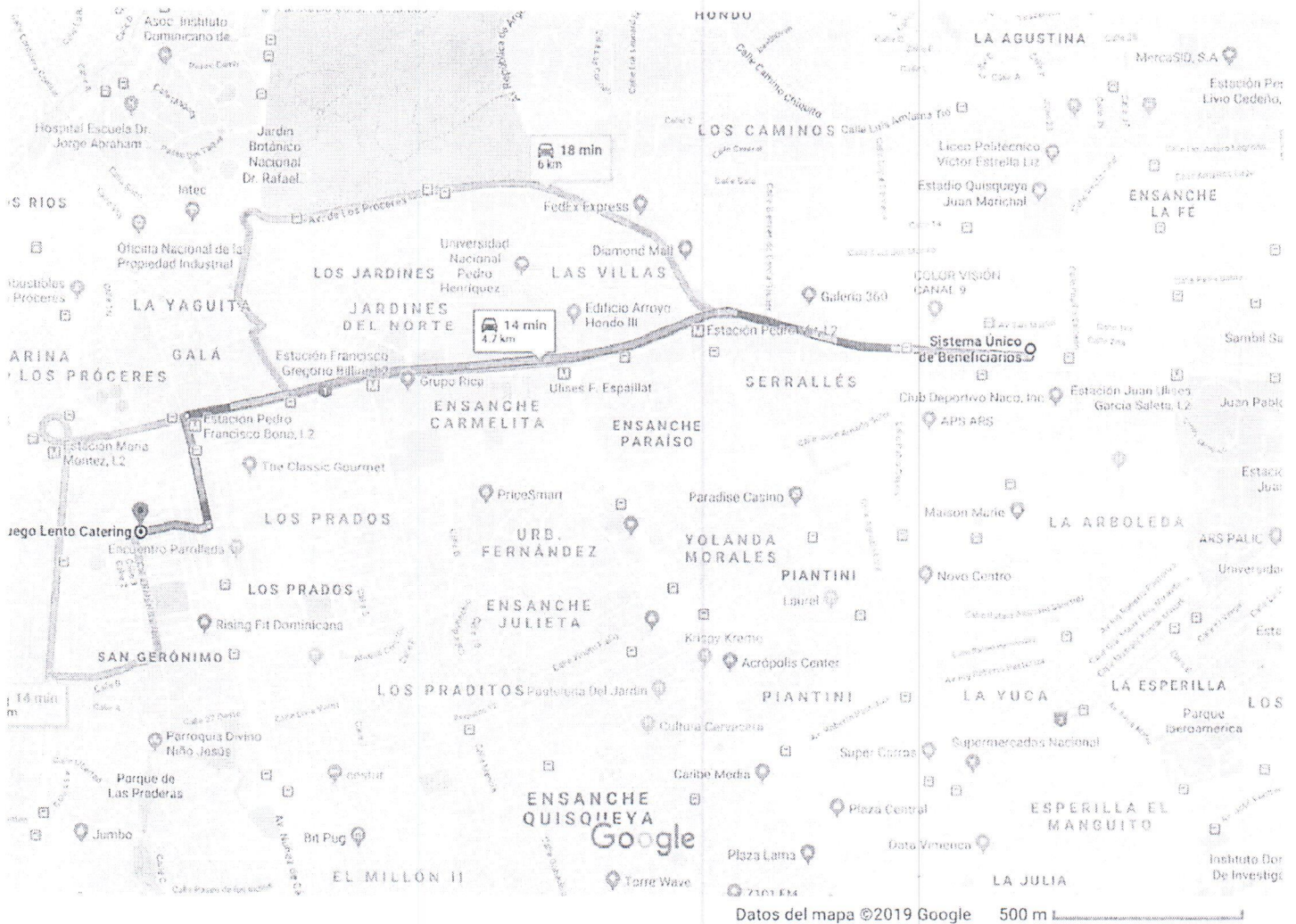
Referencia no. 03

Empresa Contactada: Dirección General de Aduanas

Referencia Suministrada Por:		Karla Santos				
Tipo de Comida que suministra:		Catering				
Favor marcar del 1- 5 (Siendo el 1 el número inferior y el 5 el número superior)						
Item	Criterio					Observaciones
1	Presentación de la Comida	5				Estando en cuenta que solo tienes dos meses con ellos
2	Coción de la Comida	5				
3	Sabor de la Comida	5				
4	Temperatura	5				
5	Calidad de la Comida	5				
6	Cantidad de la Comida	3				
7	Tiempo de Entrega					

Google Maps

de Sistema Único de Beneficiarios a A Fuego Lento Catering En coche 4,7 km, 14 min



por Av. John F. Kennedy

14 min

Teniendo en cuenta el tráfico, esta es la mejor ruta

4,7 km



por Expreso John F. Kennedy

14 min

Algo de tráfico, como de costumbre

7,0 km



por Av. de Los Próceres y Av. John F. Kennedy

18 min

Mucho tráfico, como de costumbre

6,0 km

Explora A Fuego Lento Catering



Lista de verificación por empresa de especificaciones mínimas

Fecha 17 de julio 2019

Calificación: Cumple / No Cumple

Criterio	LEXIL, SRL
Higiene del Negocio	NO Cumple
Cantidad de empleados mínimo 10	NO Cumple
Empleados de la cocina debidamente uniformados: gorro, guantes, mandil, zapatos cerrados y mascarillas.	NO Cumple
Existencia de extintores (mínimo 2)	NO Cumple
Cantidad de estufas industriales (mínimo 2 estufas con 4 hornillas)	NO Cumple
Existencia de frízer y/o cuarto frío	NO Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	NO Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	NO Cumple

Evaluadores Visitantes:

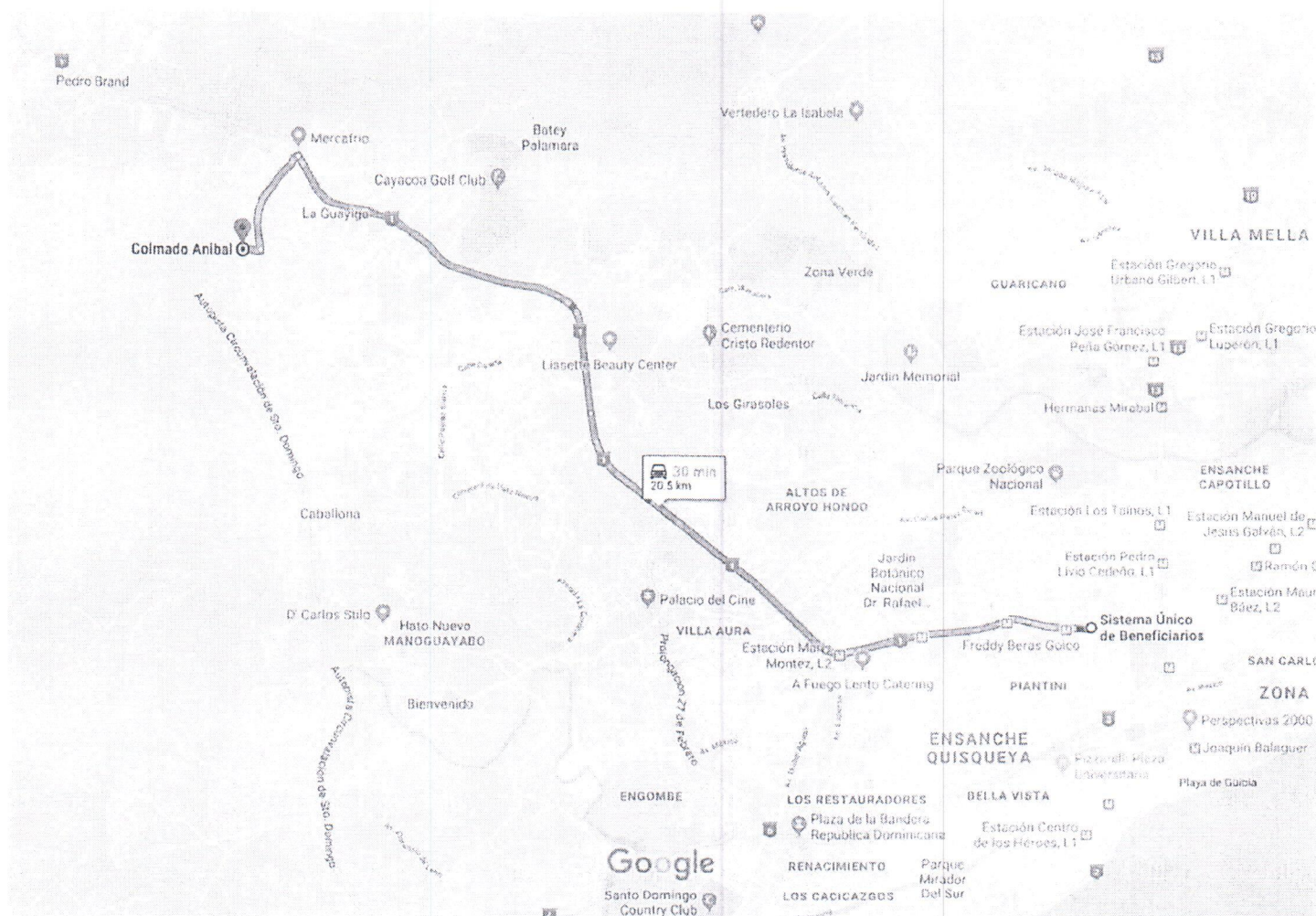
Estelín J. Rodríguez Osorio (Seguridad)
Sonia Calderón (Rep. Atención al usuario)
WILRID SOLÓN (Auxiliar Adm.)

Berónzela Vargas (Técnico de Recursos Humanos)

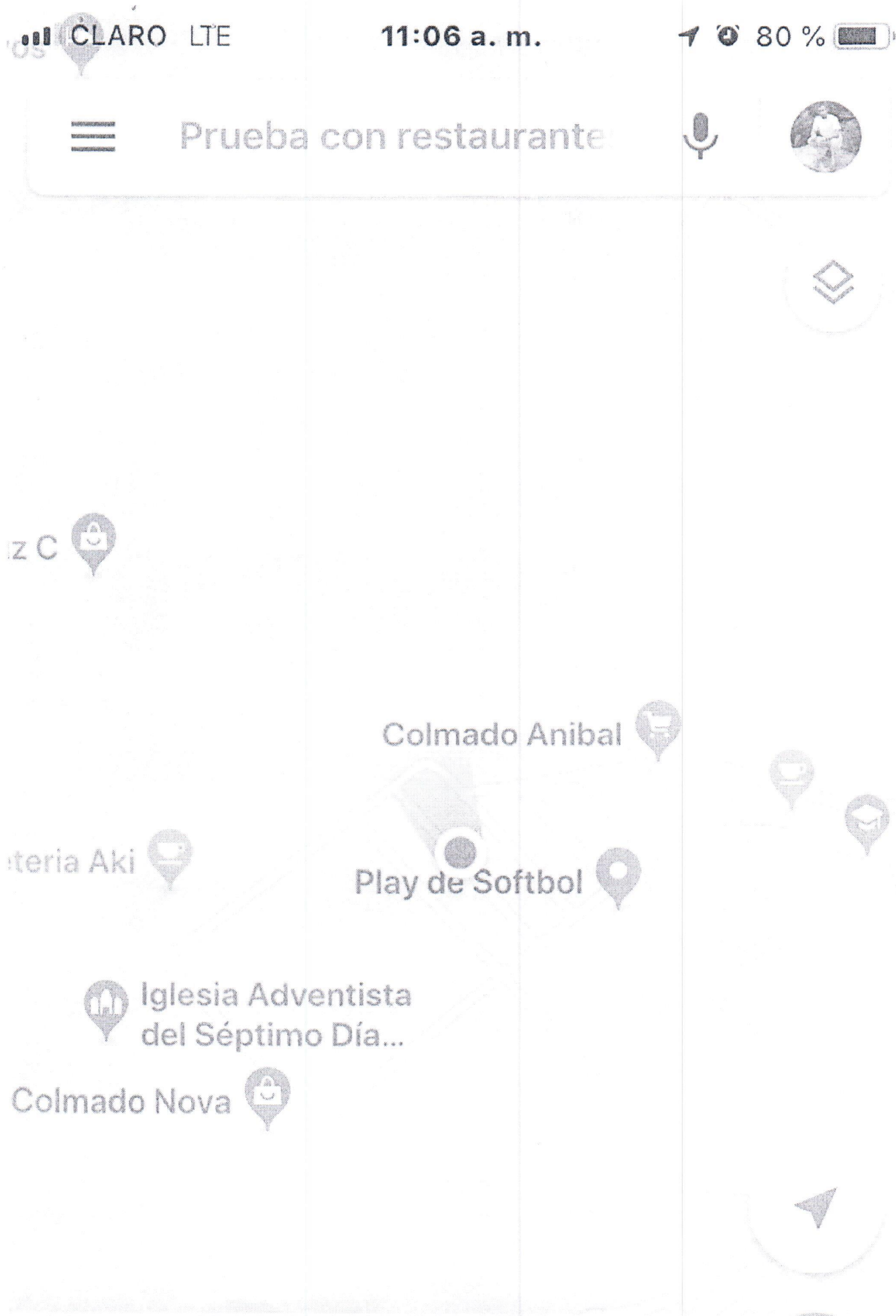
nota: Se visitó el establecimiento y estaba cerrado, no estaban en producción, por lo que no pudimos evaluar el establecimiento y se contactó vía telefónica a la Sra. Alejandra Yemell al 829-664-6291.

de Sistema Único de Beneficiarios a Colmado
Anibal, Santo Domingo

En coche 20,5 km, 30 min



Datos del mapa ©2019 2 km



Referencia Suministrada Por:						
Tipo de Comida que suministra:						
Favor marcar del 1- 5 (Siendo el 1 el número inferior y el 5 el número superior)						
Item	Criterio					Observaciones
1	Presentación de la Comida					
2	Coción de la Comida					
3	Sabor de la Comida					
4	Temperatura					
5	Calidad de la Comida					
6	Cantidad de la Comida					
7	Tiempo de Entrega					



Evaluaciones (Encuestas de satisfacción) Subsidiada

Empresa Evaluada: A Fuego Lento, SRL

Fecha: 18/07/2017

Criterio	Puntuación
Presentación de la comida	10
Cocción de la comida	20
Sabor de la comida	20
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona)	10

Criterio	Puntuación asignada
Presentación de la comida (M =0 /B= 8 / MB=10)	10
Cocción de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	20
Sabor de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	17
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona) (M =0 /B= 8 / MB=10)	10

Leyenda

M malo

B Bueno

MB Muy bueno

Wilid Solon
Auxiliar Adm.

Lorela Mator Rojas



Evaluaciones (Encuestas de satisfacción) Subsidiada

Empresa Evaluada: A Fuego Lento, SRL

Fecha: 18-7-19

Criterio	Puntuación
Presentación de la comida	10
Cocción de la comida	20
Sabor de la comida	20
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona)	10

Criterio	Puntuación asignada
Presentación de la comida (M =0 /B= 8 / MB=10)	10
Cocción de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	20
Sabor de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	20
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona) (M =0 /B= 8 / MB=10)	10

Leyenda

M malo

B Bueno

MB Muy bueno



Evaluaciones (Encuestas de satisfacción) Subsidiada

Empresa Evaluada: A Fuego Lento, SRL

Fecha: 18/7/19

Criterio	Puntuación
Presentación de la comida	10
Cocción de la comida	20
Sabor de la comida	20
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona)	10

Criterio	Puntuación asignada
Presentación de la comida (M =0 /B= 8 / MB=10)	10
Cocción de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	20
Sabor de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	20
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona) (M =0 /B= 8 / MB=10)	10

Leyenda

M malo

B Bueno

MB Muy bueno

Estalin J. Rodriguez Osoria



Evaluaciones (Encuestas de satisfacción) Subsidiada

Empresa Evaluada: A Fuego Lento, SRL

Fecha: 10 de julio / 2019.

Criterio	Puntuación
Presentación de la comida	10
Cocción de la comida	20
Sabor de la comida	20
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona)	10

Criterio	Puntuación asignada
Presentación de la comida (M =0 /B= 8 / MB=10)	10
Cocción de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	20
Sabor de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	20
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona) (M =0 /B= 8 / MB=10)	10

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Roxana Vazquez



Sonia
Calderón

Evaluaciones (Encuestas de satisfacción) Subsidiada

Empresa Evaluada: A Fuego Lento, SRL

Fecha: 18/07/2019

Criterio	Puntuación
Presentación de la comida	10
Cocción de la comida	20
Sabor de la comida	20
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona)	10

Criterio	Puntuación asignada
Presentación de la comida (M =0 /B= 8 / MB=10)	10
Cocción de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	20
Sabor de la comida (M =0 /B= 17 / MB=20)	20
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona) (M =0 /B= 8 / MB=10)	10

Leyenda

M malo

B Bueno

MB Muy bueno



*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 DEL PROCESO DE SELECCIÓN POR COMPRA MENOR, PARA EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS EMPACADAS, PARA EL PERSONAL QUE RECIBE ESTE BENEFICIO Y SERVICIOS DE CATERING DE LA OFICINA PRINCIPAL DEL SIUBEN (SIUBEN-DAF-CM-2019-0038).

En la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los dieciséis (16) días del mes de julio del año dos mil diecinueve (2019) siendo las 3:00 p.m. en el Salón de Conferencia de la 3ra planta de la Oficina Principal, 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: **Licda. Thelbia Fernandez**, dominicana, mayor de edad, provista de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. [REDACTED], en representación de la Directora de Operaciones y Finanzas, **Lic. Francisco de la Mota**, dominicano, mayor de edad, provisto de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. [REDACTED] en su calidad de Encargado Administrativo de SIUBEN; **Licda. Alba Aquino**, dominicana, mayor de edad, provista de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. [REDACTED], en su calidad de Encargada de la Oficina de Acceso a la Información (OAI) SIUBEN; quienes conforman El Comité de Compras y Contrataciones del Sistema Único de Beneficiarios para los procesos de Compra Menor.

También participó como invitada Institucional la **Licda. Enilda Mejia**, en su calidad de Técnica del Departamento de Compras de SIUBEN.

Una vez reunido el Comité, la **Licda. Thelbia Fernandez**, confirmó el quórum necesario para dar inicio a la reunión, manifestando que el motivo de la misma era proceder a dar apertura de los Sobres conteniendo las propuestas recibidas para el Suministro de Almuerzos y Cenas Empacadas, para el personal que recibe este beneficio y servicios de Catering de la Oficina Principal del Siuben (SIUBEN-DAF-CM-2019-0038).

Inmediatamente la **Licda. Thelbia Fernandez**, dio inicio con la apertura de las propuestas entregadas físicas y las cargadas en la Plataforma del Portal Transaccional, conteniendo las Ofertas Técnicas y Económicas, procediendo a leer en voz alta los nombres de los Oferentes y lo contenido en sus propuestas:

OFERENTES	OFERTAS	MONTOS	OBSERVACIONES
CARNETTO, S.R.L.	Presentó la Oferta en Físico	RD\$ 722,999.78	No presentó: Registro Sanitario vigente, (No Subsancable) razón por lo cual queda Descalificado.
LEXSIL, S.R.L.	Presentó la Oferta en el Portal Transaccional.	RD\$ 883,584.00	Pendiente a entregar: Formulario de Presentación de Ofertas (SNCC.F.34) Formulario Información del Oferente (SNCC.F.042) Formulario Oferta Económica (SNCC.F.033) CERTIFICACIÓN INDOCAL Listado de contratos actuales con servicios similares, incluir: nombre de la empresa, dirección, teléfono, contacto, duración del contrato, cantidad de servicios suministrados y ruta de distribución. Listado de referencias de servicios similares de los últimos dos (02) años (incluir nombre de la empresa, dirección, teléfono, contacto y duración del contrato.) La oferta debe tener validez de 90 días. Menú sugerido con 3 opciones mínimo por día. Certificaciones DGII y TSS., al día.
A FUEGO LENTO, S.R.L.	Presentó la Oferta en el Portal Transaccional.	RD\$ 995,920.00	Pendiente a entregar: Formulario de Presentación de Ofertas (SNCC.F.34), CERTIFICACIÓN INDOCAL Listado de contratos actuales con servicios similares, incluir: nombre de la empresa, dirección, teléfono, contacto, duración del contrato, cantidad de servicios suministrados y ruta de distribución. Listado de referencias de servicios similares de los últimos dos (02) años (incluir nombre de la empresa, dirección, teléfono, contacto y duración del contrato.) La oferta debe tener validez de 90 días. Certificaciones DGII y TSS., al día.

Luego de presentadas las Ofertas Técnicas y Económicas, 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 de SIUBEN aprobaron a unanimidad remitir las Propuestas Técnicas y Económicas de los Oferentes del proceso para El Suministro de Almuerzos y Cenas Empacadas, para el personal que recibe este beneficio y servicios de Catering de la Oficina Principal del Siuben (SIUBEN-DAF-CM-2019-0038) al Comité Técnico Evaluador, a los fines de presentar posteriormente un informe técnico detallado al Comité de Compra y Contrataciones de SIUBEN.

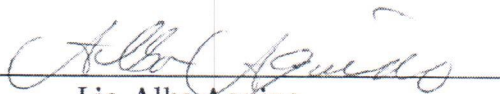
SEGUNDA RESOLUCIÓN: Los Miembros del Comité de Compra y Contrataciones de SIUBEN aprobaron a unanimidad que la Oficina de Acceso a la Información proceda a publicar la presente acta en los portales correspondientes a los fines de continuar con el cumplimiento del principio y obligación de transparencia de la administración.

No quedando ningún otro punto para agotar de la agenda la Licda. Thelbia Fernandez, en representación de la Directora de Operaciones y Finanzas dio por cerrada la sesión, procediendo los miembros de dicho comité a firmar la presente acta.

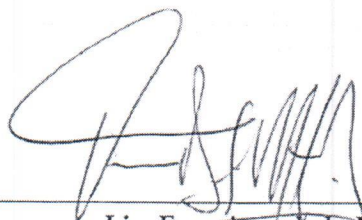
En la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, a los dieciséis (16) días del mes de julio del año dos mil diecinueve (2019).



Licda. Thelbia Fernandez
En representación del Directora de
Operaciones y Finanzas



Lic. Alba Aquino
Responsable de la OAI.



Lic. Francisco de la Mota
Encargado Administrativo.