



Sistema Único de Beneficiarios

El Gabinete de Coordinación de la Política Social (GCPS)
El Sistema Único de Beneficiarios (SIUBEN)

ACTA DEL COMITÉ DE COMPRAS PARA COMPRAS MENORES CON MOTIVO DE LA ADJUDICACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN POR COMPRA MENOR, PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALMUERZOS Y CENAS EMPACADAS Y ALMUERZOS Y REFRIGERIO TIPO CATERING DE LA OFICINA PRINCIPAL SIUBEN (SIUBEN-DAF-CM-2021-0006).

En la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veinticinco (25) días del mes de marzo del año dos mil veintiuno (2021), siendo las 09:00 a.m. en el Salón de Conferencias de la 2da. Planta 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: (as): **Giselle Feliz García**, dominicana, mayor de edad, provista de la cédula de identidad y electoral Núm. [REDACTED], en su calidad de Encargada Administrativa y Financiera, Responsable de la Dirección Administrativa y Financiera (DAF), **Marlon José Galán Gutiérrez**, dominicano, mayor de edad, provisto de la cédula de identidad y electoral Núm. [REDACTED] en su calidad de Encargado del Sistema de Calidad en la Gestión y **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 para compra menor, **Giselle Feliz García** confirmó el quórum necesario para iniciar la reunión, manifestando que el motivo de esta es proceder a la Adjudicación del proceso **de la Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas y almuerzos y refrigerio tipo catering de la Oficina Principal SIUBEN (SIUBEN-DAF-CM-2021-0006).**

Inmediatamente, **Giselle Feliz García**, les otorgó la palabra a los señores: Estarling Osoria, Franchell Severino, Rosangela Vargas y José Darío González, quienes conforman el Comité Técnico Evaluador, a los fines de que presentaran el informe de evaluación técnica relativo al proceso **de la Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas y almuerzos y refrigerio tipo catering de la Oficina Principal SIUBEN (SIUBEN-DAF-CM-2021-0006)**, el cual aparece adjunto a esta acta.

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 para Compras Menores del SIUBEN, aprobaron a unanimidad Adjudicar el proceso de la contratación de la Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas y

almuerzos y refrigerio tipo catering de la Oficina Principal SIUBEN (SIUBEN-DAF-CM-2021-0006), a las empresas que detallamos a continuación:

a)- **A FUEGO LENTO, SRL.** por el monto ascendente a la suma de: SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS CON 99/100 (**RD\$ 695,619.99**), siendo esta la oferta que cumple con todas las especificaciones técnicas y precio ofertado según muestras presentadas.

b)- **MARTINEZ TORRES TRAVELING, SRL.** por el monto ascendente a la suma de: CIENTO TRECE MIL QUINIENTOS SETENTAY CINCO PESOS CON 00/100 (**RD\$ 113,575.00**), siendo esta la oferta que cumple con todas las especificaciones técnicas y precio ofertado, según muestras presentadas.

SEGUNDA RESOLUCIÓN: Los Miembros del Comité de Compra y Contrataciones para compras menores del Sistema Único de Beneficiarios (SIUBEN), aprobaron a unanimidad que la Oficina de Acceso a la Información proceda a publicar la presente Acta de Adjudicación, en los portales correspondientes, a fin de dar cumplimiento al principio y obligación de transparencia de la administración.

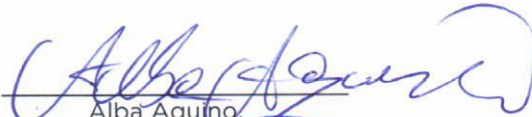
No quedando ningún otro punto por tratar de la agenda, **Giselle Feliz García**, Encargada Administrativa y Financiera, dio por cerrada la presente reunión, procediendo los miembros de dicho Comité a firmar la presente acta.

En la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, a los veinticinco (25) días del mes de marzo del año dos mil veintiuno (2021).


Giselle Feliz García.
Enc. Administrativa y Financiera




Marlon José Galán Gutiérrez
Encargado del Sistema de Calidad en la Gestión


Alba Aquino.
Responsable de la OAI



**INFORME DE EVALUACIÓN DE
ALMUERZO SUBSIDIADOS,
ALMUERZOS Y REFRIGERIOS
TIPO CATERING.**

SIUBEN- DAF-CM-2021-0006

23 MARZO 2021

Introducción:

En esta ocasión se inició la apertura del proceso **SIUBEN-DAF-CM-2021-0006**, para la contratación de los servicios de almuerzos, cenas, almuerzos tipo catering y refrigerios tipo catering, para el suministro del personal de la institución según corresponde a la distribución del mismo, en esta ocasión se realizó un levantamiento por los oferentes participantes, en donde se procedió a realizar este informe, con la finalidad de plasmar en palabras lo que en fotos queda descrito.

En dicho proceso participan los siguientes oferentes:

- A Fuego Lento, SRL.
- Martinez Torres Traveling, SRL.
- Disla Uribe Konceptos, SRL.

Metodología utilizada en el levantamiento del proceso:

Se determinó llevar a cabo un levantamiento de la información a los oferentes participantes de manera sorpresa en los establecimientos de creación y distribución del proceso, donde en conjunto a **(4)** especialistas en la materia, se realizó una evaluación visual y con el llenado correspondiente de los formularios para el establecimiento.

El mismo proceso incluyó una evaluación física en el establecimiento de la empresa futura a subsidiar, donde se realizó una degustación de los almuerzos tipo catering, realizada por **(8)** evaluadores los cuales completaron las encuestas según la degustación de los oferentes presentados, partiendo dentro de este mismo proceso se realizaron llamadas para verificar y confirmar las referencias comerciales de los clientes a los que les brindan los servicios los diferentes oferentes, en el cual se tomaron en cuenta los criterios según los requerimientos estipulados dentro del concurso.

Dentro de los criterios mencionados, se evaluaron algunos puntos, de acuerdo a los parámetros establecidos y a los resultados, según encuesta anónima a comensales.

Cuadro de evaluación de visita al establecimiento y almuerzo subsidiado.

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

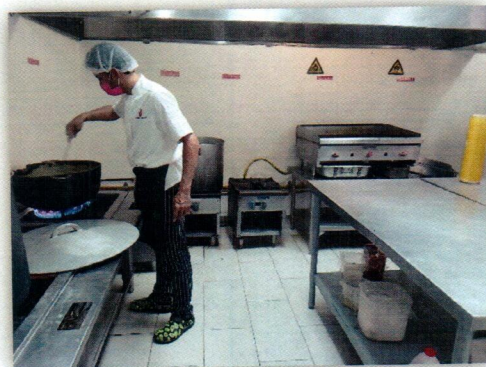
CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTUACIÓN
Visita al establecimiento	40

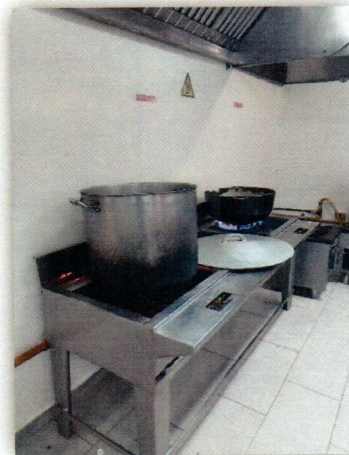
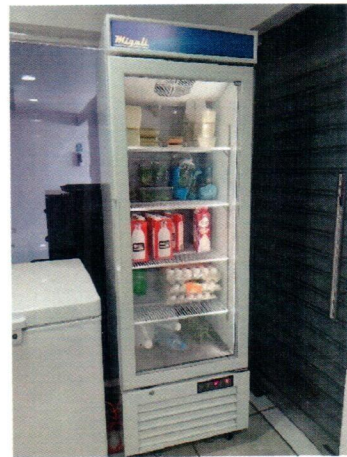
Valoración de visita al establecimiento: 40 puntos.

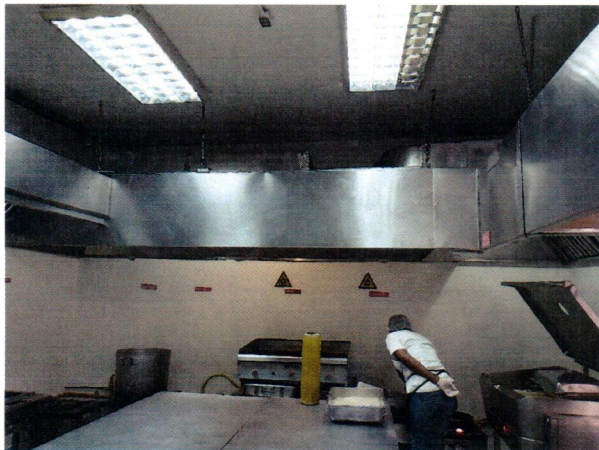
OFERENTE	CALIFICACIÓN
A Fuego Lento, SRL.	Cumple
Martinez Torres Traveling, SRL	Cumple
Disla Uribe Koncepto, SRL.	Cumple

EVIDENCIAS DE EVALUACIÓN DE ESTABLECIMIENTO Y ALMUERZOS SUBSIDIADOS

A Fuego Lento, SRL.



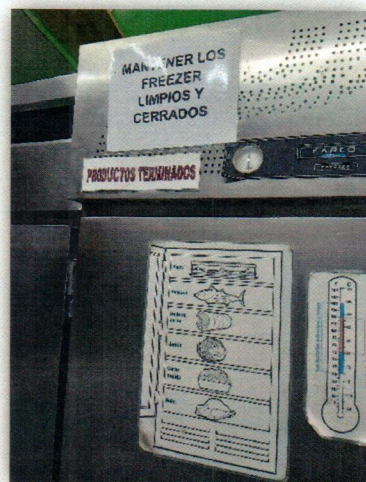
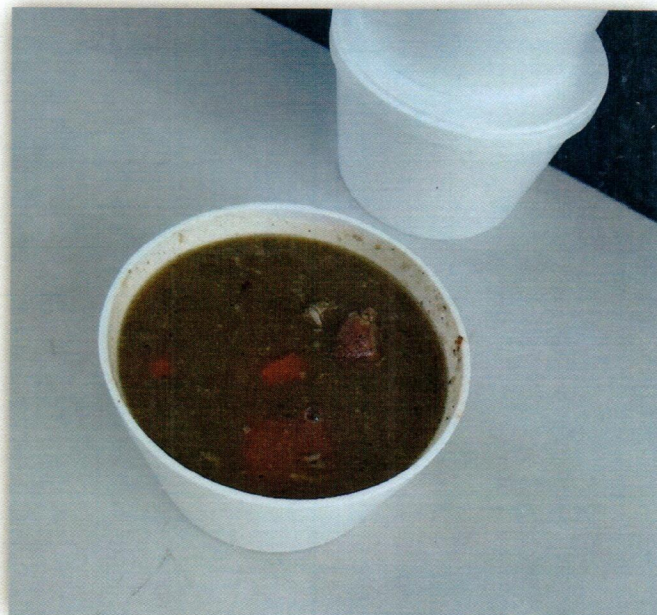
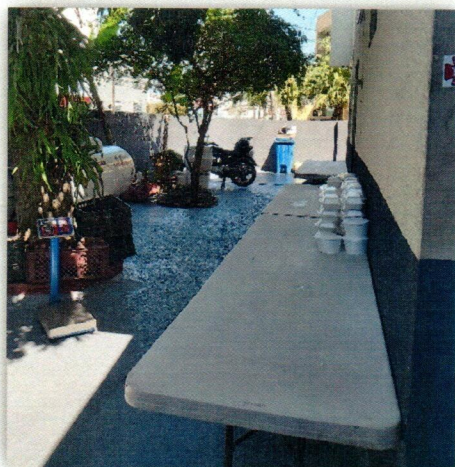




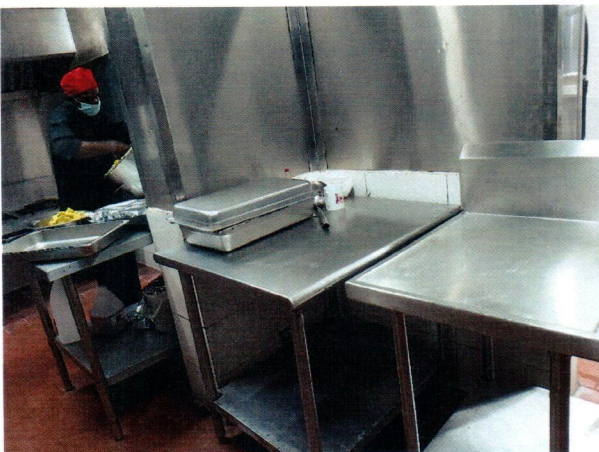
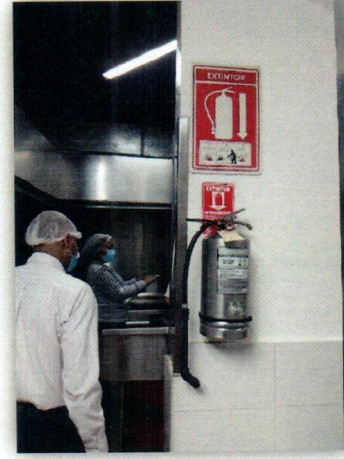
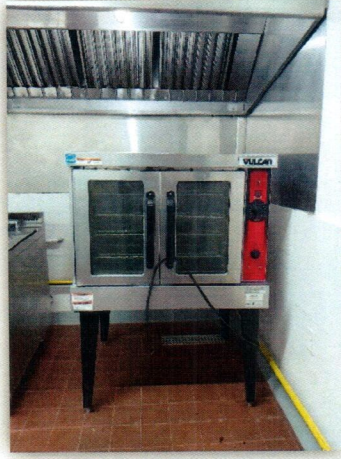
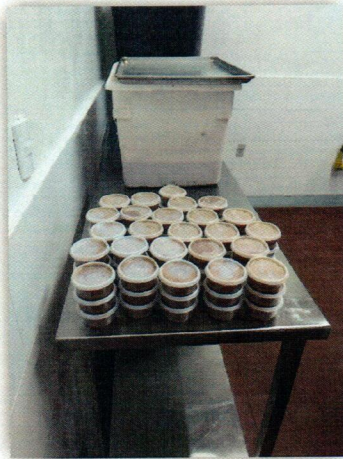


Martínez Torres Traveling, SRL.

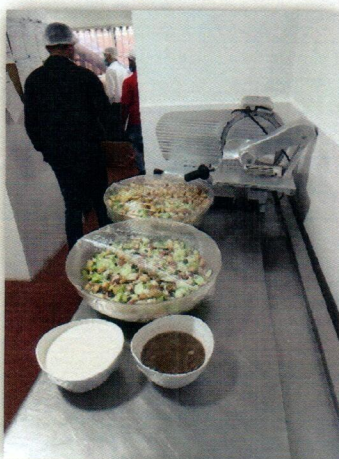




Disla Uribe Konceptos, SRL.







Cuadro de evaluación de almuerzos y refrigerios tipo catering.

CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTUACIÓN
Degustación de almuerzos subsidiados	60
Degustación de almuerzos subsidiados, almuerzos tipo catering y refrigerios tipo catering	60

Valoración de almuerzo subsidiado y refrigerios y almuerzo de catering:
60 puntos.

Anexo:

Documento de información levantada para fines de evidencia.

EVIDENCIAS DE EVALUACIÓN DE ALMUERZOS Y REFRIGERIOS TIPO CATERING

Evidencias del proceso con los evaluadores correspondientes.



Santo Domingo, D.N.
23 de marzo, 2021

Degustación catering de Konceptos (OFERENTE I)





Degustación catering de Martínez Torres Traveling, SRL. (OFERENTE II)





Resultados de las evaluaciones de almuerzo subsidiados, almuerzos y refrigerios tipo catering

Cuadro de evaluación según tabulación del levantamiento realizado				
CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN SEGÚN EVALUACIONES		
Nombre Oferentes		A Fuego Lento, SRL.	Martinez Torres Traveling, SRL	Disla Uribe Konceptos, SRL.
Visita al establecimiento	40	40	40	40
Degustación de almuerzos subsidiado	60	57	57	60
Degustación de almuerzos tipo catering	60	No aplica porque no participo en la degustación	57	60

Nota:

El suplidor **A fuego lento** no se presentó a la degustación del proceso **SIUBEN- DAF-CM-2021-0006** para la degustación de almuerzos y refrigerios de catering.

Cuadros de resultados de almuerzos subsidiados y almuerzos y refrigerios tipo cáterin.

Proceso de evaluación 03/2021					
Evaluación de almuerzos subsidiados					
Disla Uribe Konceptos, SRL.					
No.	Presentación de la comida	Cocción de la comida	Sabor de la comida	Cantidad de la comida	Cumple 60 pts
1	10	20	20	10	60
2	10	20	20	10	60
3	10	20	20	10	60
4	10	20	20	10	60
				Total	60

Proceso de evaluación 03/2021					
Evaluación de almuerzos subsidiados					
Martinez Torres Traveling, SRL					
No.	Presentación de la comida	Cocción de la comida	Sabor de la comida	Cantidad de la comida	Cumple 60 pts
1	10	17	17	8	52
2	10	20	17	10	57
3	8	20	20	10	58
4	10	20	20	10	60
				Total	57

Proceso de evaluación 03/2021					
Evaluación de almuerzos subsidiados					
A fuego lento					
No.	Presentación de la comida	Cocción de la comida	Sabor de la comida	Cantidad de la comida	Cumple 60 pts
1	10	20	20	10	60
2	10	20	20	10	60
3	10	20	17	10	57
4	8	17	17	8	50
					57

Cuadros de resultados de refrigerios y almuerzo tipo catering

Proceso de evaluación 03/2021				
Evaluación de satisfacción de Catering				
Disla Uribe Konceptos, SRL.				
No.	Presentación de la comida	Cocción de la comida	Sabor de la comida	Evaluación 0/60
1	10	25	25	60
2	10	25	21	56
3	10	25	25	60
4	10	25	25	60
5	10	25	25	60
6	10	25	21	56
7	10	21	25	56
8	10	21	21	52
			Total:	58

Proceso de evaluación 03/2021				
Evaluación de satisfacción de Catering				
Martinez Torres Traveling, SRL				
No.	Presentación de la comida	Cocción de la comida	Sabor de la comida	Evaluación 0/60
1	8	21	21	50
2	8	21	21	50
3	8	21	21	50
4	8	25	21	54
5	8	25	21	54
6	8	25	25	58
7	8	25	21	54
8	0	21	25	46
			Total:	52

Conclusión

Se realizaron las tabulaciones correspondientes para obtener los valores antes vistos luego de las visitas y la degustación de los oferentes a los evaluadores correspondientes.

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.
- ❖ MARTINEZ TORRES TRAVELING, SRL.: **CUMPLE** con las especificaciones requeridas.
- ❖ DISLA URIBE KONCEPTOS, SRL.: **CUMPLE** con las especificaciones requeridas.

Servicios de Catering y Refrigerios:

- ❖ MARTINEZ TORRES TRAVELING, SRL.: **CUMPLE** con las especificaciones requeridas.
- ❖ DISLA URIBE KONCEPTOS, SRL.: **CUMPLE** con las especificaciones requeridas.
- ❖ A FUEGO LENTO, SRL: El suplidor no se presentó a la degustación

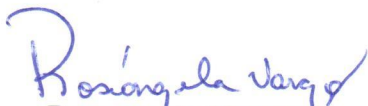
El comité evaluador está conformado por: Estarlin Osoria (Recepcionista), Jose Dario González Arango cursos (Oficial de operaciones) y Rosangela Vargas (Técnico de Recursos Humanos) y Franchell Severino Flores (Técnico de Recursos Humanos)


Estarlin Osoria

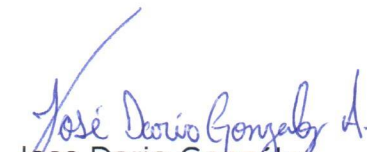
Recepcionista Administrativo


Franchell Severino

Técnico de Recursos Humanos


Rosangela Vargas

Técnico de Recursos Humanos


Jose Dario González

Oficial de Operaciones de Seguridad

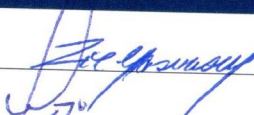
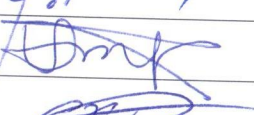
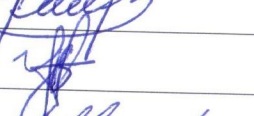
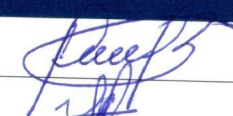
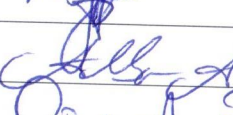
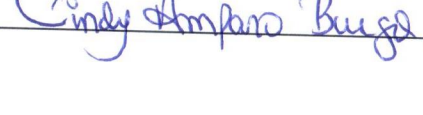
Sistema Único de Beneficiarios (SIUBEN)

Proceso de degustación de almuerzo tipo catering

NO.	OFERENTE	NOMBRE	HORA DE LLEGADA	FIRMA
1	I	Walter Cruz	10:15 AM	[Signature]
2	I	Rosaura García Hg.	10:00 AM	Rosaura Hg.
3	II	Henry Rosorio	11:15 AM	[Signature]
4	II	Leonardo Silverio	11:15 AM	Leonardo
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Sistema Único de Beneficiarios

Proceso de degustación de almuerzo tipo catering

NO.	NOMBRE	Departamento	Cargo	FIRMA
GRUPO I				
1	Loz Peris Madera	Administrativo	Enc. Servicios Ine	
2	WILFREDO SOTO	TECNOLOGIA	ENC. DE TECNOLOGIA	
3	Ros Quinonez	RRHH	Encargada	
4	Cesarin Ramon	Calidad Data	Encargada	
GRUPO II				
1	DARIO LOPEZ	DIRECCION	Coord. de Levantamientos	
2	Yoranny Beltré	Administrativo-F	Enc. Adm.	
3	Alba Aguero	OAE	RAI	
4	Cindy Amparo B.	Cartografia	Enc. Cartografia	



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: Martinez torrez Traveling.
Fecha: 46/03/2021

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: Martinez Torres Traveling

Fecha: 16/03/2011

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: Montejoy Torres Traveling
Fecha: 16/03/2021

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: Youting Tony Travel

Fecha: 16 de agosto 2021.

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: Administración a Fuego lento.

Fecha: 16 marzo 2021

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: A Fuego lento
Fecha: 16/02/2021

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: A Fuego Lento
Fecha: 16/03/21

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: A Fuego Luto

Fecha: 16 de marzo 2021

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: Conceptos

Fecha: 9/03/2021

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: Disla Uribe Conceptos SRL

Fecha: 16/03/2021

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

Leyenda

M malo

B Bueno

MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: Koncepto

Fecha: 16/03/2021

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Almuerzo subsidiado**

Empresa Evaluada: Koncepto

Fecha: 16 de marzo 2021

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

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: 11

Fecha: 18/MARZO/2021

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)	B
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

EN SENTIDO GENERAL DEBE MEJORAR LA PRESENTACIÓN
Y EL SABOR DE LA COMIDA

EL POSTO MUY BUENO

MEJORAR LA PRESENTACIÓN DE HIGIENE DE LOS CHEF. O
LOS QUE SIRVEN LA COMIDA.



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: 2

Fecha: 18/03/2021

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)	B 4
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B 21
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B 21

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

La apariencia de la comida es aceptable aunque puede ser mejorada.

El sabor es bueno aunque no presentaron algun alimento o plato más gourmet, más bien platillos tradicionales de nuestra comida casa Dominicana.

Los refrigeradores presentaron poca variedad y su sabor fue aceptable, algunos se sintieron un poco duros o sobre cocidos.



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Oferente II

Fecha: 18/02/2021

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)	B 6
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B 21
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B 21

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

Limitada variedad

Presentación no muy delicada

Buen sabor de los alimentos y jugos.



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Gerento 2
Fecha: 18/03/2021

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)	B 6
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B 21

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

[illegible]



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Oferente 2

Fecha: 18/3/2021

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)	B
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

[illegible]



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: II

Fecha: 18/3/2021

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)	B 4
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B 21

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Exposito II

Fecha: 16/03/2021

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)	B 6
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

[illegible]



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Alimento II

Fecha: 18-03-2021

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)	M 0
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B 21
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

1. Muy buen sabor en todo, pero deberíamos equilibrar el menú, me daría más gusto de tener más platos

2. Deberíamos trabajar más la presentación de la comida

3. El jugo es muy dulce.

4. Poca variedad.



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: 1

Fecha: 18 marzo 2021

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)	MB 10
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

La comida tenía muy buen sabor
y presentación. Presentaron gran
variedad. del almuerzo y refrigerios.



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: 1

Fecha: 18 / MARZO / 2021

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)	MB 10
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B 25

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

LA ENSALADA MUY BUENA Y MUY BIEN PRESENTADA
EL ARROZ MUY BUEN SABOR

LAS CARNES MUY BUENAS

EL PASTELON DE QUESO CON ESPIN-AS UN POCO AMARGO



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: I

Fecha: 18/3/2021

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)	MB 10
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Oficina I

Fecha: 18/3/2021

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)	MB
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB

10

25

25

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

[illegible]



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Oferente D

Fecha: 18/03/2021

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)	MB
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB

10
25
25

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

Excelente presentación de los alimentos
Mucha variedad y textura en los alimentos
Cocinado en su punto.



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Oferente I

Fecha: 18-03-2021

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)	MB
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

Oferta I:

1. Pollo, me gustaría la crema separada.
2. No se debería mezclar el arroz con el pastelón.
3. Enpanizaría menos la berenjena.
4. Muy buena la carne y el pastel.
5. Excelente la picadera
6. Muy buena variedad



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Diferente I

Fecha: 18/03/2021

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)	MB 10
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B 21
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	MB 25

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

Opinión I

Cosido Vegetales en punto ✓

Filete de Res → algo duro aunque cocido ✓

rechuga bien, Amolones, repina ✓

+ variedad

Salados & Sabores fuerte definidos

Quijos buenos → sabor a ratón

pastres → n. tienen Sugo.

↳ porciones adecuadas

↳ excelente sabor y textura

Opinión II

Loco por buena

Arroz = ✓

Mollo Carne → ✓

Salado → muy bueno, buena mezcla Queso y verduras

La masa suave

variedad Panes



Sistema Único de Beneficiarios
SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS (SIUBEN)

**Evaluación de satisfacción de
Catering**

Empresa Evaluada: Agencia 1
Fecha: 18/03/2021

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)	MB	10
Cocción de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B	21
Sabor de la comida (M =0 /B= 21 / MB=25)	B	21

Leyenda

M malo
B Bueno
MB Muy bueno

Comentarios

A la Carne de res o yallo cocida.



Sistema Único de Beneficiarios

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: A Fuego Lento

Fecha: 16/03/21

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
Higiene del Negocio	
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 frío	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple

Observaciones:

--



Sistema Único de Beneficiarios

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: Administración a Fuego Lento.

Fecha: 16 marzo 2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frío	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple.

Observaciones:

--

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: A Fuego Lento

Fecha: 16 de marzo 2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frío	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple.

Observaciones:



Sistema Único de Beneficiarios

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: A Fuego lento

Fecha: 16/03/2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frío	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple

Observaciones:

--

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: Martinez Torres Traveling

Fecha: 15/03/2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frío	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple

Observaciones:



Sistema Único de Beneficiarios

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: Martínez Torres Traveling

Fecha: 15/03/2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frío	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple

Observaciones:

--

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: Martinez Torrez Traveling
Fecha: 45 marzo 2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 .

Observaciones:

--

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: Martinez torres travel

Fecha: 15 de marzo 2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frizer y/o cuarto frio	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple

Observaciones:

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: Conceptos -

Fecha: 16 marzo 2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frizer y/o cuarto frio	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple

Observaciones:

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: Kocepto

Fecha: 16/03/21

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frío	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple

Observaciones:

--

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: Disb Uribe Konceptos SRL

Fecha: 16/03/2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frío	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple

Observaciones:

--

Evaluación de establecimiento

Empresa Evaluada: Koncepto

Fecha: 16 de marzo 2021

Criterios	Calificación (Cumple / no Cumple)
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 frío	Cumple
Transporte (mínimo 2 vehículos)	Cumple
Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo)	Cumple.

Observaciones:

--

ANEXO II

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

Suplidor Participante:

Disla Uribe Conceptos, SRL.

Referencia no. 01

Empresa Contactada:

Ministerio de Cultura

Referencia Suministrada Por:

Arbelica Consuegra.

Tipo de Comida que suministra:

Almuerzo Subsidiado y Alm. 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	<i>5</i>				
2	Coción de la Comida	<i>4.</i>				
3	Sabor de la Comida	<i>4</i>				
4	Temperatura	<i>4</i>				
5	Calidad de la Comida	<i>4</i>				
6	Cantidad de la Comida	<i>5</i>				
7	Tiempo de Entrega	<i>4</i>				

ANEXO II

Sistema Unico de Beneficiarios (SIUBEN)

Evaluación Técnica Propuesta de Suplidor de Almuerzo

Confirmación de Referencias Comerciales Vía Telefónica

Suplidor Participante:

Disla Uribe Honeptos, SRL.

Referencia no. 01

Empresa Contactada:

Ministerio de Interior y Policía.

Referencia Suministrada Por:

Josefina Nuñez

Tipo de Comida que suministra:

Subsidiada y Alm. Catering.

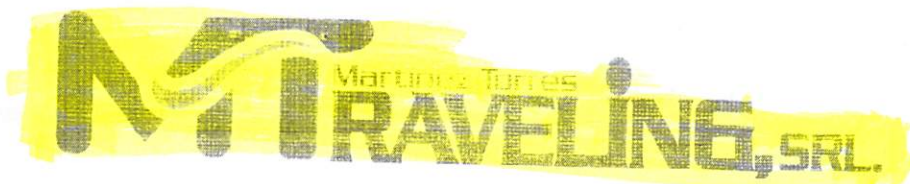
Favor marcar del 1- 5 (Siendo el 1 el número inferior y el 5 el número superior)

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

ANEXO II						
Sistema Unico de Beneficiarios (SIUBEN)						
Evaluación Técnica Propuesta de Suplidor de Almuerzo						
Confirmación de Referencias Comerciales Vía Telefónica						
Suplidor Participante:		Martinez Torres Traveling SRL.				
Referencia no. 01						
Empresa Contactada:		Ministerio de salud Publica				
Referencia Suministrada Por:		Sra. Jacquelin Herrera				
Tipo de Comida que suministra:		Almuerzo Subsidiado y Tipo 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	4				
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				

ANEXO II						
Sistema Unico de Beneficiarios (SIUBEN)						
Evaluación Técnica Propuesta de Suplidor de Almuerzo						
Confirmación de Referencias Comerciales Vía Telefónica						
Suplidor Participante:		Martinez Torres Traveling				
Referencia no. 01						
Empresa Contactada:		Ministerio de relaciones Exteriores				
Referencia Suministrada Por:		Christopher Chevalier				
Tipo de Comida que suministra:		Subsidiada y Tipo 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				
2	Coción de la Comida	5				
3	Sabor de la Comida	4				
4	Temperatura	4				
5	Calidad de la Comida	5				
6	Cantidad de la Comida	5				
7	Tiempo de Entrega	4				

ANEXO II						
Sistema Unico de Beneficiarios (SIUBEN)						
Evaluación Técnica Propuesta de Suplidor de Almuerzo						
Confirmación de Referencias Comerciales Vía Telefónica						
Suplidor Participante:						
Referencia no. 01						
Empresa Contactada:		Despacho Ministro Miguel Megia				
Referencia Suministrada Por:		SR. Jheyimi Alcaraz				
Tipo de Comida que suministra:		Subsidiada y Tipo 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				
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				



12 de Marzo de 2021

Santo Domingo D.N

Listado de clientes actuales

1. Ministerio de trabajo	Sr. Joel la hoz	849-8768589 <i>Apagado</i>
2. Banco BHD LEON	Sra. Yrosmely Guerrero	829-740-3372 <i>Apagado</i>
3. Ministerio de Cultura	Sra. Fabiola Espínola	809-284-2603
4. Kurashiki Motors	Sr. Ramon Antigua	829-641-7916
5. Cooperativa la Candelaria	Sr. Auris Aquino	829-452-5432 <i>NO es el numero</i>
6. Turenlaces	Sra. Rosanna Castillo	809-545-0625
7. Despacho ministro Miguel Mejía	Sra. Jheyemi Alcántara	829-974-0710
8. Ministerio de relaciones exteriores	Sr. Cristopher Chevalier	809-750-5637
9. Ministerio de salud Publica	Sra. Jacquelin Herrera	829-868-2656

Atentamente

Miguelina Peña

Gerente General

Ofc: 809-985-6106

Cel: 809-769-6919

Calle Radial # 12, Esquina Espiral, Santo Domingo
Tels.: 809-960-8208 • 809-769-6919 • martineztorrestraveling@gmail.com

INSTITUTO DOMINICANO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS Y FORESTALES -IDIAF

10 de Marzo, 2021

A QUIEN PUEDA INTERSAR

Cuidad.-

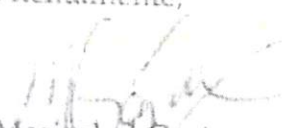
Distinguidos señores:

La presente tiene como finalidad recomendar los servicios de MTraveling, SRL., como una empresa responsable y con capacidad de llevar a cabo cualquier tipo de actividad. Recomendamos sus servicios tanto en la organización de eventos y congresos.

El monto contratado de esta institución para el año 2021 fue de RD\$2,708.073.00 Una de las principales cualidades de la Srta. Miguelina Torres y que la hacen muy valiosa para cualquier empresa es su disposición de trabajar en equipo para que cualquier actividad quede lo mejor posible.

Sin otro particular.

Atentamente,


Marisabel Garia
Coordinadora de Eventos & Reuniones

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:		Organismo Dominicano de Acreditación				
Referencia Suministrada Por:		Robison Byano				
Tipo de Comida que suministra:		Almuerzo Subsidia do				
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	4				
3	Sabor de la Comida	4				
4	Temperatura	3				
5	Calidad de la Comida	4				
6	Cantidad de la Comida	5				
7	Tiempo de Entrega	5				

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:		Consejo Nacional de Competitividad				
Referencia Suministrada Por:		Rachide Ramirez				
Tipo de Comida que suministra:		Almuerzo subsidiado				
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	4				
2	Coción de la Comida	5				
3	Sabor de la Comida	4				
4	Temperatura	4				
5	Calidad de la Comida	4				
6	Cantidad de la Comida	4				
7	Tiempo de Entrega	5				

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:						
Referencia Suministrada Por:						
Tipo de Comida que suministra:		Subsidiado				
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	4				
3	Sabor de la Comida	4				
4	Temperatura	3				
5	Calidad de la Comida	4				
6	Cantidad de la Comida	3				
7	Tiempo de Entrega	5				



A FUEGO LENTO
catering

CONTRACTO ACTUALES

INSTITUCIÓN O EMPRESA	CANTIDAD DE SERVICIO PROMEDIO DIARIO	CONTACTO
Dirección General de Aduanas y Puertos	187	Patricia Báez – 809-547-7070 pa.baez@aduanas.gob.do
Organismo Dominicano de Acreditación	152	Alexandra Ramos 809-227-9100 <i>Robinson Pollan</i> aramos@odac.gob.do
Consejo Nacional para el Cambio Climático	98	Elizabeth Darrel Pérez 809-472-0537 EXT:227 e.darrel@cambioclimatico.gob.do
Consejo Nacional de Competitividad	70	Rachide Ramirez 809-476-7262 EXT:3532 rramirez@cnc.gob.do
X Superintendencia de Seguros de la República Dominicana	450	Ana Taveras 809-221-2606 EXT :230 ltaveras@superseguros.gob.do
Constructora María SRL	317	Luis Beltre 809-518-1414 constructoramariadr@gmail.com
Centro Educativo Santo Cura de ARS Ministerio de Educación	1,499	Roberto Cruz Arias 829-921-4083 Robertocruzarias2511.982@gmail.com
Gómez Lee Marketing	200	Máximo J. Gómez 809-668-6000 mgomez@gomezleemarketing.com

[Handwritten signature]

SNCC.F.022



Gabinete de Coordinación y Política Social
REPORTE DE LUGARES OCUPADOS
OFICINA DE ACCESO A LA INFORMACIÓN

No. EXPEDIENTE

SIUBEN-DAF-CM-2021-0006

24 de marzo de 2021

Ítem	Código	Lugares Ocupados	Descripción	Precio Ofertado RD\$
1	90101802	Servicios de almuerzos empacados tipo plato del día. Suministro de 50 a 60 Servicios diarios (Estimados). Suministros de 2 a 3 servicios estimados fines de semana y feriados. (Total de almuerzos estimados en la contratación: 4,000) Servicios de cenas empacadas. Servicios diarios de 2 a 3 estimados, incluyendo fines de semanas y días feriados. (Total de cenas estimados en la contratación: 380)		
		1	A FUEGO LENTO SRL	RD\$589,508.47
		2	MARTINEZ TORRES TRAVELING	RD\$591,300.00
		3	DISLA URIBE KONCEPTO SRL	RD\$631,300.00
Ítem	Código	Lugares Ocupados	Descripción	Precio Ofertado RD\$
2	90101802	Servicios de almuerzos tipo catering. El servicio incluye 1 arroz, 1 carne, 1 pastelón, 1 ensalada, 1 postre y jugo natural o refresco. (Total de Almuerzos estimados en la contratación: 150). Servicios de refrigerio tipo catering. El servicio incluye 4 opciones de picaderas frios y calientes, el postre y/o frutas y jugo natural. (Total de refrigerios estimados en la contratacion: 150). Servicios de almuerzos para ejecutivos(Total de almuerzos ejecutivos estimados en la contratacion: 85, con 2 servicios diarios solicitados como estimado)		
		1	MARTINEZ TORRES TRAVELING	RD\$96,250.00
		2	DISLA URIBE KONCEPTO SRL	RD\$131,275.00