

23 de septiembre de 2021.

Para: Encargada de la División de Compras y Contrataciones

Asunto: Informe de Evaluación Técnica del procedimiento de **Compra Menor Ref.: UAF-DAF-CM-2021-0015.**

Cortésmente, le estamos remitiendo la Evaluación Técnica de las propuestas de los oferentes participantes en el procedimiento de **Compra Menor Ref.: UAF-DAF-CM-2021-0015**, para la **Contratación de Empresa para el servicio de almuerzos y cenas de los colaboradores mensajería, conserjes, seguridad, electricista y choferes de la UAF.**

OFERENTES		DISLA URIBE KONCEPTO, S.R.L.,	A FUEGO LENTO, S.R.L.,	MARTINEZ TORRES TRAVELING, S.R.L.,	HV MEDISOLUTIONS, S.R.L.,	<u>P.A. CATERING, S.R.L</u>
	Criterios de Evaluación Técnica	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple
1	Carta de confirmación: De aceptación de condiciones de pago, tiempo de entrega y garantía de presentar el servicio según lo establecido en la presente ficha técnica.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
2	Elegibilidad: Que el Oferente este legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
3	Experiencia: Que cuente con una experiencia técnica-operativa mínima de cinco (5) años en la entrega de servicios alimenticios. También deberá suministrar cartas de referencia de al menos sus dos principales clientes.	Cumple	Cumple	No Cumple	Cumple	Cumple

4	Presentación: Este punto será evaluado atendiendo a La presentación del almuerzo (frescura, calidad y estilo).	Cumple	Cumple	Cumple	No Presentó muestra	Cumple
5	Sabor: En este punto se tomará en cuenta la textura, el nivel de cocción de los alimentos y la identificación de los sabores que integran el almuerzo.	Cumple	No Cumple	Cumple	No Presentó muestra	No cumple
6	Cocción: Esta se evaluará tomando en cuenta la variedad y equilibrio de los platos incluidos en su menú solicitado.	Cumple	Cumple	Cumple	No Presentó muestra	Cumple
7	Distancia: Que la empresa proveedora del almuerzo se encuentre con cercanía al polígono central y/o Gran Santo Domingo, o de la entidad contratante.	Cumple	Cumple	Cumple	No Presentó muestra	Cumple
8	Facilidades, Espacio físico y Equipo: El tamaño del área de cocción de los alimentos. Con capacidad de espacio para la preparación de las cantidades de almuerzos requeridos.	Cumple	Cumple	No cumple	No Presentó muestra	Cumple
9	Conforme a las especificaciones técnicas: suministrada, de acuerdo con la descripción del servicio.	Cumple	Cumple	Cumple	No Presentó muestra	Cumple

Comentarios:

Luego de analizadas las propuestas y degustadas las muestras de los alimentos presentados, hemos evidenciado lo siguiente:

- 1- La presentación de la muestra de la empresa **DISLA URIBE KONCEPTO, S.R.L.**, llegó bien empacada, cada comida por fuera tenía un label que indicaba el menú de cada comida y en la muestra de degustación se resaltó los siguientes aspectos: Buena cantidad, variedad, las carnes suaves y jugosas, como elemento a destacar una opción de comida trajo jugos. Dentro de las instalaciones; Cumplen con los estándares de extracción y ventilación de alimentos, iluminación adecuada en la cocina, filtro de agua adecuados, control y sistema de fumigación de plagas al día, cada personal tenía su área y tarea asignada con su chef.
- 2- La presentación de la muestra de la empresa **A FUEGO LENTO, S.R.L.**, llegó bien empacada y en la muestra de degustación se resaltó los siguientes aspectos: Buena cantidad, pero había varios alimentos subidos de sal. Dentro de las instalaciones se pudo notar que trabajaban en

un área limpia y organizada, espaciosa, todo el personal estaba dividido por tareas y cumplían con todos sus protocolos de seguridad, los vegetales se veían frescos y las carnes con buena calidad.

- 3- La presentación de la muestra de la empresa **MARTINEZ TORRES TRAVELING, S.R.L.**, llegó bien empacada y en la muestra de degustación se resaltó los siguientes aspectos: Buena cantidad, variedad, buena cocción, sabor de los alimentos. Dentro de las instalaciones se pudo notar que las áreas no estaban limpias, poca organización en la manera que trabajan, los alimentos estaban expuestos a contaminación ya que no tenían un área cerrada para el cuidado adecuado de los alimentos, las carnes no se veían de calidad, al momento de entregar la comida la dejan expuesta en la parte de la marquesina, sin fundas para proteger la comida de cualquier elemento del exterior.
- 4- La empresa **HV MEDISOLUTIONS, S.R.L.**, no presentó muestra de degustación por lo tanto no pudo ser evaluado el sabor, presentación y cocción de la comida, porque no cumple con lo requerido.
- 5- La presentación de la muestra de la empresa **P.A CATERING S.R.L** llegó con los alimentos mezclados y en la muestra de degustación se resaltó los siguientes aspectos: Poca variedad en el menú semanal, la comida llegó fría y poco sabor. Dentro de las instalaciones se pudo notar que cumple con los estándares de calidad en las instalaciones a nivel de estructura física y constitución de la cocina.

La empresa **DISLA URIBE KONCEPTO, S.R.L.**, cumple en su totalidad con lo requerido en las especificaciones técnicas.

A espera que este informe sea útil para una acertada decisión.

Se despide,

Liliana Fuentes
Perito

Julio Polanco
Perito