

A : **Angel Pérez Quezada**
Encargado Div. de Compras

Vía : **Johana Teresa Sención Ciprián**
Analista Div. de Compras

Asunto : Informe final evaluación técnico-económico proceso de Compra Menor **SUPBANCO-DAF-CM-2023-0002**, para la Contratación de los servicios de catering para actividad de reconocimiento anual de los colaboradores de la SB por su desempeño en 2022.

Fecha : 19/01/2023

I. Introducción

Como peritos evaluadores del proceso de Compra Menor **SUPBANCO-DAF-CM-2023-0002**, relacionado a la contratación de los servicios de montaje del evento “reconocimiento anual de los colaboradores de la SB por su desempeño en 2022” en el Pabellón de la Fama, procedimos a evaluar las propuestas recibidas de los siguientes oferentes:

No.	Oferente	Forma de presentación de la oferta	Monto de la oferta (DOP)
1	Lisa Flor, S.R.L.	Física	779,825.00
2	C&C Technology Supply, S.R.L.	Portal Transaccional	893,750.00
3	Martínez Torres Traveling, S.R.L.	Portal Transaccional	825,000.00
4	Sanfra Food & Catering, S.R.L.	Portal Transaccional	790,280 .00
5	Pily Gourmet, S.R.L.	Portal Transaccional	737,800.00
6	A Fuego Lento, S.R.L.	Portal Transaccional	880,000.00
7	Jardin Ilusiones, S.R.L.	Portal Transaccional	644,700.00
8	Cantabria Brand Representative, S.R.L.	Portal Transaccional	825,400.00
9	Esther Altagracia Padilla	Portal Transaccional	737,320.00
10	Maylen Elizabeth Andon Sansur	Portal Transaccional	765,000.00
11	Silver Tiger Business, S.R.L.	Portal Transaccional	726,880.00
12	Xiomari Veloz D' Lujo Fiesta, S.R.L.	Portal Transaccional	424,800.00
13	HV Medisolutions, S.R.L.	Portal Transaccional	791,000.00

MR

II. Objetivo

El objetivo de este informe consiste en dar a conocer los resultados del cumplimiento o no cumplimiento de los requisitos presentados por los oferentes/proponentes en el proceso Contratación de los **servicios de catering para actividad de reconocimiento anual de los colaboradores de la SB** por su desempeño en 2022, en el **Pabellón de la Fama**, correspondiente al proceso **SUPBANCO-DAF-CM-2023-0002**, en cumplimiento con los términos de referencia y el pliego de condiciones del proceso citados en el presente informe.

III. Especificaciones Técnicas

Las características y condiciones mínimas que debe cumplir el montaje del evento es el siguiente:

Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad
1	<p>Catering para 550 personas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gyoza de cerdo y vegetales a la teriyaki asían mayo • Pinchos mignon de cerdo en reducción de vino y portobello • Mini croissant con alcaparras, salmón ahumado y crema de queso con eneldo • Rollitos de berenjena con mousse de queso y salsa de tomate asado y pesto • Mini tartaletas con crema de maíz o 16 galones de Jugos fruit punch • 16 galones ice tea limón • 90 botellas cocktail sin alcohol. 	Servicio	1

Bebidas varias (frías) para 550 personas que incluya:

Especificaciones de servicios de las picaderas y bebidas para 550 personas

- Plato cerámica tamaño postre
- Vasos high ball
- Copas multiuso
- Platos cerámica y cristal para montaje de bocadillos
- Elevadores, chafing
- Pinzas para servir
- 8 Dispensadores de cristal para jugos
- 4 Neveritas, hielo y palas
 - 8 Manteles
 - 8 Topes
 - 8 Bambalinas
 - 8 Bandejas para camareros
 - 1 Bar en madera para bebidas
 - 10 Camareros
- 8 Arreglos de mesas en flores/ follajes naturales.
- Pucheros flores naturales y follajes.

Servilletas, sorbetes biodegradables, tag estaciones.

Se requiere montaje de estaciones y personal de apoyo para servir los alimentos durante la actividad, se requieren desechables: servilletas, dispensadores para jugos, vasos, neveritas para colocar hielo, personal para manejo de bebidas.

MR

Notas:

El evento se debe montar el día 24 de enero 2023 en el horario de 8:00 a.m. hasta las 6:00 p.m. y desmontar al finalizar el evento el día 25 de enero del 2023 a partir de la 6:30 de la tarde. Es responsabilidad del contratista realizar el montaje y desmonte en los días aquí indicados.

El proveedor debe recoger y limpiar toda el área al culminar dicha actividad, no pueden dejar ningún tipo de artículos utilizados durante ese servicio.

El proveedor debe considerar todo lo necesario para la coordinación, la dirección técnica, el montaje y desmontaje, limpieza, servicios de transporte, requeridos para el evento.

De considerarlo necesario podrá realizar una visita al espacio del Pabellón de la Fama del Centro Olímpico Juan Pablo Duarte en Santo Domingo, D.N.

- El proveedor debe contemplar en su propuesta todo lo que permita desarrollar el evento sin contratiempos de acuerdo con lo exigido en este pliego de condiciones específicas.

IV. Criterios de Evaluación:

Para la evaluación se consideraron los requisitos indicados en el documento de la ficha técnica presentado de acuerdo con los términos de referencia del proceso, bajo el criterio de **CUMPLE/ NO CUMPLE**, tomando en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

- Presentación de credenciales;
- Oferta técnica;
- Formulario de experiencia del oferente (SNCC.D.049);
- Cartas de referencia;
- Carta compromiso
- Entrega de muestras (Degustación)
- Oferta Económica (SNCC.F.033)

V. Resultados Evaluación Técnica y Credenciales y Económica:

Descripción	Lisa Flor, S.R.L	C&C Technology Supply, S.R.L.	Martínez Torres Traveling, S.R.L.	Sanfra Food & Catering, S.R.L.	Pily Gourmet, S.R.L.	A Fuego Lento, S.R.L.	Jardín Ilusiones, S.R.L.	Cantabria Brand Representative, S.R.L.	Esther Altagracia Padilla	Maylen Elizabeth Andon Sansur	Silver Tiger Business, S.R.L.	Xiomari Veloz D' Lujo Fiesta, S.R.L	HV Medisolutions, S.R.L.	
Ítem	Credenciales													
	Cumple/No cumple													
1	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
2	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
3	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
4	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
5	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple

Descripción	Lisa Flor, S.R.L.	C&C Technology Supply, S.R.L.	Martínez Torres Traveling, S.R.L.	Sanfra Food & Catering, S.R.L.	Pily Gourmet, S.R.L.	A Fuego Lento, S.R.L.	Jardín Ilusiones, S.R.L.	Cantabria Brand Representative, S.R.L.	Esther Altagracia Padilla	Maylen Elizabeth Andon Sansur	Silver Tiger Business, S.R.L.	Xiomari Veloz D' Lujo Fiesta, S.R.L.	HV Medisolutions, S.R.L.	
Ítem	Credenciales	Cumple/No cumple												
	Contrataciones Públicas en estado activo y actualizado como MIPYME.													
6	Copia de Registro Mercantil vigente.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	cumple
7	Certificación de Clasificación MIPYMES, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio y MIPYME.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	cumple
8	Completar el formulario Compromiso Ético Proveedor	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No cumple	Cumple	Cumple	Cumple	cumple
Oferta Técnica														
1	Oferta técnica. Debe incluir la descripción de los servicios ofertados, garantía y tiempo de entrega. Debe incluir descripción de los alimentos, bebidas y demás componentes que serán requeridos para la actividad. Debe incluir al menos todo lo descrito en este pliego de condiciones. El oferente podrá incluir imágenes de actividades anteriores y equipos utilizados. (NO SUBSANABLE).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	cumple
2	Formulario de Experiencia del Oferente (SNCC.D.049). El oferente deberá presentar una experiencia de mínimo dos (2) años ofreciendo servicios de actividades similares, catering y eventos, comprobado mediante al menos TRES (3) órdenes de compra, copias de contratos de servicios o facturas, debidamente firmadas por el representante legal de la empresa, una descripción del monto, alcance y/o servicio ofrecido por el oferente completado en este formulario. Los eventos deben ser similares al requerido en estas especificaciones. Opcionalmente el proveedor puede incluir imágenes de eventos anteriores. (NO SUBSANABLE).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
3	Cartas de referencia. El oferente debe presentar al menos dos (2) cartas de	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No cumple	Cumple	Cumple	Cumple	

Descripción		Lisa Flor, S.R.L	C&C Technology Supply, S.R.L.	Martínez Torres Traveling, S.R.L.	Sanfra Food & Catering, S.R.L.	Pily Gourmet, S.R.L.	A Fuego Lento, S.R.L.	Jardín Ilusiones, S.R.L.	Cantabria Brand Representative, S.R.L.	Esther Altagracia Padilla	Maylen Elizabeth Andon Sansur	Silver Tiger Business, S.R.L.	Xiomari Veloz D' Lujo Fiesta, S.R.L	HV Medisolutions, S.R.L.	
Ítem	Credenciales	Cumple/No cumple													
	referencias de los últimos treinta y seis (36) meses donde indiquen la satisfacción de los servicios similares recibidos por los clientes que la emiten. Deben ser al menos de dos (2) clientes diferentes. (SUBSANABLE)														cumple
4	Carta compromiso. Debe entregar una carta compromiso donde el oferente se compromete al suministro de lo exigido en este pliego de condiciones en cuanto a: los alimentos y bebidas, la higiene, el personal que participará en servir los alimentos, limpieza del lugar, etc. Debe indicar en esta carta compromiso haber leído el presente pliego de condiciones y tener la disponibilidad para trabajar con el evento. (SUBSANABLE)	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
5	Evaluación de la Muestra (Degustación). Evaluación de la muestra para visualizar la presentación de los alimentos y degustar los mismos. Juntamente con la muestra debe entregar el formulario para entrega de muestras SSNC.0056.	Cumple	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple	Cumple	No cumple	No cumple	No cumple	
6	Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033) o algún otro formato de cotización. Debe incluir descripción de los servicios requeridos, aceptación de las condiciones de pago y los precios SIN ITBIS. (No subsanable).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	cumple	

El proceso de evaluación técnica se realizó por parte de los peritos evaluadores, luego de analizar las informaciones suministradas en las propuestas técnicas relacionadas en el proceso **Contratación de los servicios de catering para actividad de reconocimiento anual de los colaboradores de la SB por su desempeño en 2022, en el Pabellón de la Fama**, los resultados de los oferentes fueron los siguientes:

- El oferente **Esther Altagracia Padilla**, **No cumple**, debido a que no presentaron en el tiempo establecido para la subsanación de documentos: el formulario Compromiso

Ético de Proveedor y al menos dos (2) cartas de referencias de los últimos treinta y seis (36) meses donde indiquen la satisfacción de los servicios similares prestados, de acuerdo con lo estipulado en el pliego de condiciones. En cuanto a las muestras (degustación) presentadas, no cumple debido a que la carne del **Gyoza** estaba excedida de picante y la textura de la masa muy blanda, respecto al **Pincho** la carne no tenía buen aspecto, aunque tenía sabor.

- El oferente **Cantabria Brand Representative, S.R.L. No cumple**, debido a que las **Gyoza** estaban saladas y con poco relleno, carne áspera, la salsa estaba muy picante. Con relación a los **Pinchos** estaban salados y los hongos quemados. Por lo que no cumplen debido a que debía pasar la evaluación de las dos muestras.
- El oferente **A Fuego Lento, S.R.L. No cumple** debido a que la textura del **Gyoza** estaba dura y el relleno era de jamón, en lugar de carne de cerdo como fue requerido en el pliego de condiciones. Con relación a los **Pinchos** la carne estaba dura. Por lo que no cumplen debido a que debía pasar la evaluación de las dos muestras.
- El oferente **C&C Technology Supply, S.R.L., No cumple**, debido a que la textura del **Gyoza** parecía frita, la salsa tenía buen sabor. Con relación a los **Pinchos** muy buena presentación, la carne tenía excelente sabor y textura. Por lo que no cumplen debido a que debía pasar la evaluación de las dos muestras.
- El oferente **Sanfra Food & Caterig, SRL., No cumple**, debido a que **Gyoza** estaban presentados como empanadas y además tenían un fuerte sabor a ajo en la carne, la salsa no tiene sabor a teriyaki. Respecto a los **Pinchos** la carne estaba cruda, dura y salada. Por lo que no cumplen debido a que debía pasar la evaluación de las dos muestras.
- El oferente **Xiomari Veloz D'Lujo Fiesta, S.R.L. No Cumple** debido a que la **Gyoza** tenía una textura muy gruesa y cruda, la carne muy áspera. Respecto a los **Pinchos** la carne estaba cruda y tenía mala presentación. Por lo que no cumplen debido a que debía pasar la evaluación de las dos muestras.
- El oferente **Pily Gourmet, S.R.L. No cumple** debido a que los **Gyoza** no tenían el sabor esperado y la textura estaba gruesa. Respecto a los **Pinchos** la carne estaba cruda, sabor picante, los hongos no estaban acorde con las especificaciones, la comida estaba salada. Por lo que no cumplen debido a que debía pasar la evaluación de las dos muestras.
- El oferente **Martinez Torres Traveling, S.R.L. No cumple**, debido a que los **Gyoza** tenían buena textura, pero la carne estaba muy picante. Respecto a los **Pinchos** la carne del pincho estaba dura, la salsa excedida de picante. Por lo que no cumplen debido a que debía pasar la evaluación de las dos muestras.
- El oferente **Silver Tiger Bussiness, S.R.L., No cumple**, debido a que los **Gyoza** estaban salados y textura muy blanda. Respecto a los **Pinchos** la carne estaba cruda. Por lo que no cumplen debido a que debía pasar la evaluación de las dos muestras.
- El oferente **Jardín Ilusiones, S.R.L., No cumple**, debido a que los **Gyoza** tenían textura muy blanda, olor y presentación poco agradable. Respecto a los **Pinchos** la carne no tenía un sabor agradable al paladar y estaba cruda. Por lo que no cumplen debido a que debía pasar la evaluación de las dos muestras.

- **HV Medisolutions, S.R.L., No cumple** debido a que remitió vía al correo electrónico de la invitación al proceso la información que no podía participar en la entrega de muestras requeridas (degustación) requeridas del proceso por razones ajenas a su voluntad.
- El oferente **Lisa Flor, SRL, Cumple** debido a que los Gyozas y los Pinchos estaban bien presentados, tenían buena textura, buen olor y con excelente sabor. La temperatura de ambas muestras fue un punto a favor para la degustación.
- El oferente **Maylen Elizabeth Andon Sansur, Cumple** debido a que los Gyozas tenían buena textura y sabor. Respecto a los Pinchos tenían buena textura, sabor y estaban bien presentados.

VI. Conclusiones:

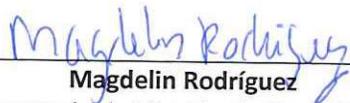
Luego de analizar las informaciones suministradas por los oferentes /proponentes, concernientes al proceso de Compra Menor **SUPBANCO-DAF-CM-2023-0002** relacionado con el proceso Contratación de los servicios de catering para actividad de reconocimiento anual de los colaboradores de la SB por su desempeño en 2022, en el Pabellón de la Fama indicamos lo siguiente:

- Tomando en cuenta los criterios establecidos en el pliego de condiciones de referencia los resultados de la evaluación técnica-económica para el proceso de **Contratación de los servicios de catering para actividad de reconocimiento anual de los colaboradores de la SB por su desempeño en 2022,**

- i. Los oferentes /proponentes **Maylen Elizabeth Andon Sansur y Lisa Flor, S.R.L. CUMPLEN** con todas las especificaciones requeridas en el proceso.

Recomendamos adjudicar la oferta del oferente que presentó la oferta más económica de estos dos oferentes que cumplen técnicamente de acuerdo con lo indicado en el numeral 13. Criterios de adjudicación del pliego de condiciones en su página 6 y 7.

Firmas:


Magdelin Rodríguez

Encargado de División de Atracción e Integración de Talentos


Indhira Batista

Encargado de División de Comunicaciones