



REPÚBLICA DOMINICANA

Proceso de Compra Menor

No. SUPBANCO-DAF-CM-2022-0062

**CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RACIONES ALIMENTICIAS
EMPACADAS PARA EL ALMUERZO DEL PERSONAL DE LA REGIONAL NORTE,
PROUSUARIO SANTIAGO POR UN PERIODO DE CINCO(5) MESES**

AS

Informe Evaluación Técnica Pericial

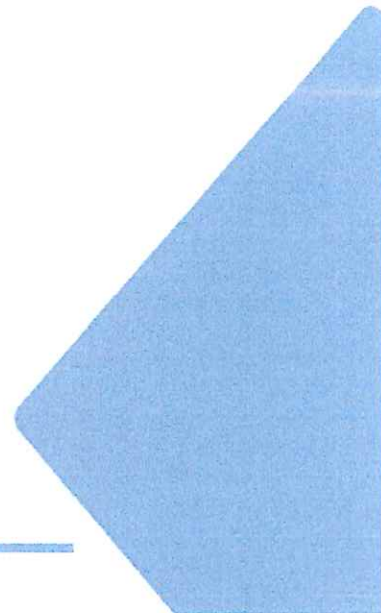
septiembre 2022



Contenido

1.-Objetivo	2
2.- Peritos Designados:.....	2
3.- Procedimiento:	2
4.- Evaluación Técnica	3
4.1 Resultados de la Evaluación Técnica	3
4.2 El formulario utilizado para la evaluación fue el siguiente:.....	4
5.-Conclusiones:.....	6

AS



1.-Objetivo

El presente informe tiene por objeto presentar a la Dirección Administrativa Financiera y de Planificación de la Superintendencia de Bancos, los siguientes aspectos:

- Verificar y observar las instalaciones, higiene y manipulación de los alimentos procesados en las plantas de producción del oferente/proponente.
- Presentar el Informe Técnico Pericial al Comité de Compras y Contrataciones de la SB, basado en nuestra evaluación al cumplimiento de los requisitos de calidad presentados por el oferente/proponente.

2.- Peritos Designados:

En este proceso de evaluación participaron los siguientes peritos:

NOMBRE	DEPARTAMENTOS
Victoria Díaz Meyreles	ORN
Elizabeth Gómez González	ORN
Arlene Serrano De Brador	GH

Handwritten signature/initials
AS

3.- Procedimiento:

El proceso de visitas de evaluaciones técnicas realizadas a los oferentes participantes tuvo como finalidad comprobar el estado de las instalaciones y el personal. Durante las visitas se evaluaron los siguientes aspectos:

- a. La infraestructura (Pisos, muros, techos y puertas) de las distintas áreas de trabajo, debe estar en buenas condiciones de higiene (limpias, ordenadas, sin restos de alimentos, polvo, grasa impregnada y/o presencia de hongos).
- b. El diseño de las instalaciones debe evitar la entrada de insectos y la contaminación cruzada de los alimentos.
- c. Nivel adecuado de iluminación, ventilación y temperatura de las distintas áreas de trabajo.
- d. Presentación e higiene del personal que manipula los alimentos.
- e. Gestión de los residuos.
- f. Utensilios y equipos que dispone el oferente.
- g. Como se almacenan los productos fríos y calientes.
- h. Sistemas de suministros de agua potable.
- i. Sistemas de transporte y custodia de los productos terminados.

- j. Prevención y control de las plagas
- k. Entre otros relacionados a la contratación.

4.- Evaluación Técnica

Para el presente proceso de compra menor, SUPBANCO -DAF-CM-2022-0062 correspondiente a la contratación de raciones alimenticias empacadas para el almuerzo del personal de la Regional Norte, Prouuario Santiago por período de 5 meses, el equipo de peritos evaluó al siguiente oferente/proponente:

- RANCHO CHITO, SRL.

4.1 Resultados de la Evaluación Técnica.

El proceso de evaluación técnica de los oferentes se realizó en conjunto con todos los peritos designados, tomando como base lo establecido en las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.

En el proceso de evaluación técnica, para comprobar el estado de las instalaciones físicas y del personal, el oferente debe obtener una calificación de cumplimiento con un mínimo de 50 puntos en el formulario de inspección de la visita.

El puntaje total de la evaluación es de 99 puntos, el cual se obtiene mediante la suma de las evaluaciones de cada perito, luego se hace un promedio del resultado de esta suma.


Am.
AS

4.2 El formulario utilizado para la evaluación fue el siguiente:

Factores a Evaluar		Ponderación			Total
		Deficiente 1	Aceptable 2	Buena 3	
a	Almacén				
a.1	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).				
a.2	- El almacén está en buen estado, organizado y limpio				
a.3	- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?				
b	Cuarto frío y neveras				
b.1	- Los cuartos fríos y/o las neveras están en buen estado y limpias				
b.2	- No hay mal olor en los cuartos fríos y/o neveras				
b.3	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente				
b.4	- Hay planta de energía eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando				
b.5	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.				
b.6	- Las temperaturas de los cuartos fríos y/o neveras son mantenidas dentro de los rangos permitidos				
c	Cocina				
c.1	- Las cocinas están en buen estado y limpias (techos, pisos y paredes).				
c.2	- Los utensilios de cocina se encuentran limpios y en buen estado				
c.3	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc.) son preparados en áreas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc.).				
c.4	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.				
c.5	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.				
c.6	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado.				
d	Colaboradores (personal)				
d.1	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria				
d.2	- Los empleados utilizan uniformes y calzados, y estos se observaron limpios y adecuados.				
d.3	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos (Solicitar Evidencia).				
d.4	- Se realizan pruebas periódicas de laboratorio para los colaboradores que manipulan alimentos.				
e	Basura				
e.1	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.				
e.2	- El depósito de basura se encuentra ubicada fuera (alejada) de los almacenes y de las cocinas.				
f	Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa				
f.1	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.				
f.2	- Las temperaturas de los alimentos fríos y calientes se mantienen fuera de la zona de temperatura de peligro en la espera a ser transportadas y durante el transporte.				
f.3	- Son utilizados recipientes adecuados (rígidos, térmicos, con divisiones para cada tipo de comida) y limpios para el transporte de la comida hacia la empresa.				
g	Control de plagas				
g.1	- No se observan moscas o cualquier otra plaga en las áreas de almacén o cocinas.				
g.2	- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periódicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).				
Observaciones:					
Firma del Evaluador:		Firma del Representante del Establecimiento:			

Un
AS

4.3 Tabla de resultados de evaluación de los diferentes oferentes

Factores a Evaluar		Ponderación				
		Deficiente 1	Aceptable 2	Bueno 3	Total	
 <p>Nombre del Supliidor/Local: _____ Dirección: _____ Teléfono: _____ Fecha: _____</p>						
		Victoria Díaz	Elizabeth Gómez	Arlene Serrano	Total	Promedio
a	Almacén					
a.1	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).	2	1	1	4	1
a.2	- El almacén está en buen estado, organizado y limpio	1	1	1	3	1
a.3	- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?	1	1	1	3	1
b	Cuarto frío y neveras					
b.1	- Los cuartos fríos y/o las neveras estan en buen estado y limpias	2	1	1	4	1
b.2	- No hay mal olor en los cuartos fríos y/o neveras	1	1	1	3	1
b.3	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente	3	3	3	9	3
b.4	- Hay planta de energía eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando	3	3	3	9	3
b.5	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.	1	1	1	3	1
b.6	- Las temperaturas de los cuartos fríos y/o neveras son mantenidas dentro de los rangos permitidos	2	1	1	4	1
c	Cocina					
c.1	- Las cocinas están en buen estado y limpias (techos, pisos y paredes).	1	1	1	3	1
c.2	Los utensilios de cocina se encuentran limpios y en buen estado	1	1	1	3	1
c.3	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc.) son preparados en áreas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc.).	3	3	3	9	3
c.4	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.	2	2	2	6	2
c.5	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.	1	1	1	3	1
c.6	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado.	1	1	1	3	1
d	Colaboradores (personal)					
d.1	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria	2	2	2	6	2
d.2	- Los empleados utilizan uniformes y calzados, y estos se observaron limpios y adecuados.	1	1	1	3	1
d.3	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos	1	1	1	3	1
d.4	- Se realizan pruebas periódicas de laboratorio para los colaboradores que manipulan alimentos.	1	1	1	3	1
e	Basura					
e.1	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.	1	2	1	4	1
e.2	- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.	3	3	3	9	3
f	Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa					
f.1	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.	2	2	2	6	2
f.2	- Las temperaturas de los alimentos fríos y calientes se mantienen fuera de la zona de temperatura de peligro en la espera a ser transportadas y durante el transporte	2	2	1	5	2
f.3	- Son utilizados recipientes adecuados (rígidos, térmicos, con divisiones para cada tipo de comida) y limpios para el transporte de la comida hacia la empresa.	3	3	3	9	3
g	Control de plagas					
g.1	- No se observan moscas o cualquier otra plaga en las áreas de almacén o cocinas.	1	1	1	3	1
g.2	- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periódicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).	3	3	3	9	3
Total		45	43	41	129	43

AS

5.-Conclusiones:

Luego de realizar la visita a las instalaciones al oferente concursante en este proceso de compra menor, **SUPBANCO -DAF-CM-2022-0062** correspondiente a la contratación de raciones alimenticias empacadas para el almuerzo del personal de la Regional Norte, Prouuario Santiago por período de 5 meses y aplicar el formulario de inspección, les presentamos el resumen de la puntuación obtenida:

Victoria Díaz	Elizabeth Gómez	Arlene Serrano	Total	Promedio
45	43	41	129	43

AS

En tal sentido, ya ponderadas los resultados del proceso de vista de inspección técnica realizadas al oferente concursante, **Rancho Chito SRL**, el mismo no adquirió la puntuación mínima requerida (50 puntos), en este sentido no pasa a la etapa de degustación y por ende este proceso finaliza en la etapa de inspección.

Hecho y firmado en un (01) original de un mismo tenor y efecto, en la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los Veintidós (22) días del mes de septiembre del año dos mil veintiuno (2022).


Arlene Serrano
Encargada de División
Departamento de Gestión Humana


Victoria Luisa Díaz Meyreles
Encargada de División Regional Norte
Oficina de Servicios y Protección al Usuario