

Para: Encargado de la División de Compras y Contrataciones.

Asunto: Informe de Evaluación Técnica de la Compra Menor Ref.: UAF-DAF-CM-2022-0013, para el requerimiento de Servicio de almuerzos y cenas para el personal UAF.

Cortésmente, le estamos remitiendo la Evaluación Técnica de las propuestas de los oferentes participantes en el procedimiento de Compra Menor Ref.: UAF-DAF-CM-2022-0013, con relación al requerimiento de Servicio de almuerzos y cenas para el personal UAF; presentamos las anotaciones de evaluación con los requerimientos técnicos solicitados en las especificaciones técnicas. A continuación, los resultados:

1- Evaluación de habilitación Oferente

OFERENTES	Sanfra Food & Catering, S.R.L.	P.A. Catering, SRL
Requisitos de habilitación	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple
Formulario (SNCC.F.034) Presentación de Oferta.	CUMPLE	CUMPLE
Formulario (SNCC.F.042) Información sobre Oferente	CUMPLE	CUMPLE
Certificación del Registro de Proveedores del Estado (RPE), expedida por la Dirección General de Contrataciones Públicas.	CUMPLE	NO CUMPLE
Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).	CUMPLE	CUMPLE
Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS).	CUMPLE	CUMPLE
Copia del certificado de Registro Mercantil, actualizado Cámara de Comercio y Producciones.	CUMPLE	CUMPLE
Certificación que el proveedor se compromete a la entrega una vez colocada la orden de compra.	CUMPLE	CUMPLE
Certificación expedida por salud pública de manejo adecuados de los alimentos.	CUMPLE	CUMPLE
Mínimo cuatro (4) referencias comerciales de entidades públicas o privadas que muestren conformidad con servicios recibidos, como los solicitados en esta ficha técnica.	CUMPLE	CUMPLE
Certificado sanitario vigente.	CUMPLE	CUMPLE

- 2- Evaluación de las Muestras Presentadas –Degustación. En esta etapa se evaluarán los siguientes criterios:

OFERENTES	Sanfra Food & Catering, S.R.L.	P.A. Catering, SRL
Criterios de Evaluación de degustación	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple
Documentación técnica	CUMPLE	CUMPLE
Calidad de los Alimentos	CUMPLE	NO CUMPLE
Presentación de los Alimentos	CUMPLE	NO CUMPLE
Sabor de la Comida	CUMPLE	NO CUMPLE
Solicitado vs. Presentado	CUMPLE	NO CUMPLE
Almuerzo	CUMPLE	NO CUMPLE
Cena	CUMPLE	NO CUMPLE

Evaluación de inspección a las instalaciones de los oferentes

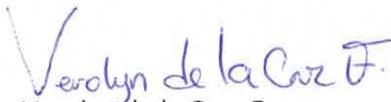
OFERENTES	Sanfra Food & Catering, S.R.L.	P.A. Catering, SRL
CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA LA ETAPA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DE LOS OFERENTES	Cumple/No cumple	Cumple/No cumple
Uso adecuado de los utensilios de cocina y preparación	CUMPLE	NO CUMPLE
Higiene en despensa y/o Almacén (Frio y Caliente)	CUMPLE	CUMPLE
Adecuado manejo de los alimentos por el personal (guantes, gorros, mascarillas y todo tipo de articulo que garantice la protección e inocuidad de los alimentos)	CUMPLE	NO CUMPLE
Higiene y orden en la estación de preparación y empacado	CUMPLE	NO CUMPLE
Uso adecuado del depósito de desechos	CUMPLE	CUMPLE
Limpieza general del local	CUMPLE	NO CUMPLE
Locación (ubicación)	CUMPLE	CUMPLE

Comentarios:

Luego de realizar la visita a las instalaciones de ambos proveedores, se tomaron en consideración los estándares de higiene de ambos, así como la calidad de los alimentos y la ruta crítica de preparación y empaque.

Se destaca que con relación a la oferta gastronómica de P.A. Catering, en cuanto a la calidad, presentación y sabor de los alimentos, no cumplen con los estándares requeridos.

En este sentido, se recomienda la adjudicación del proveedor que ha cumplido satisfactoriamente con todos los ítems evaluados y ha ofertado el menor precio.


Verolyn de la Cruz Fragoso
Analista de Recursos Humanos




Estherlin Sánchez
Gestor de Protocolo


Elizabeth Reyes
Coordinadora del Despacho General