

**Santo Domingo, D. N.-
Lunes 21 de febrero de 2022**

Al: Departamento de Compras y Contrataciones
Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM).

Asunto: Informe: Procedimiento de Compra Menor, Contratación de Servicio de Almuerzos Diario para Ejecutivos e Invitados del MICM, Exclusivo para MIPYMES. Referencia: MICM-DAF-CM-2022-0014.

Distinguidos Señores:

Quién suscribe **Cuahtemoc Lili**, peritos designados por la dirección Administrativa y el departamento de Compras de este ministerio, para realizar las evaluaciones técnicas, del presente proceso, de referencia **MICM-DAF-CM-2022-0014**, a bien de rendir el informe de evaluación de las visitas técnicas.

Considerando que a partir del **martes 15 al jueves 17 de febrero del 2022** fueron visitadas y evaluadas las ofertas recibidas en el presente proceso de compra menor estos fueron los resultados arrojados:

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN



1. **HV Medisolutions, SRL**, se hizo la inspección de las instalaciones, debido a lo requerido en el proceso se le solicito que trajeran las muestras tal cual el pliego de condiciones, en chaifin dish y en envases térmicos, para conservar el calor. Y este fue el resultado. Anexo fotografías

	HV Medisolutions, SRL	
	Parámetro	Puntaje Obtenido
Capacidad Técnica		
1. Cumplir con las condiciones requeridas para la elaboración de los alimentos, debiendo demostrar que posee cocina industrial equipada adecuadamente para satisfacer la demanda vigente que posea y la requerida en el presente proceso, así como que las instalaciones cumplen en los aspectos de higiene y control de producción de este tipo de actividad acorde a la normativa vigente sobre manipulación de alimentos.	10	10.
Visita a las instalaciones (60ptos)		
1. Uso adecuado de los utensilios de cocina y preparación.	10	10
2. Higiene en despensa y/o Almacén	10	10
3. Buen manejo de los alimentos por el personal (guantes, mascarillas, delantal).	10	8
4. Higiene y orden en la estación de preparación y empaclado.	10	10
5. Uso adecuado del depósito de desechos.	10	10
6. Condición general y limpieza de las instalaciones.	10	10
Degustación (30ptos)		
1. Conservación / estado de los alimentos según su naturaleza.	5	5
2. Preparación y presentación (temperatura y cocción).	5	5
3. Aspecto físico (visual).	5	4
4. Olor que sea acorde a lo que corresponda por el tipo de alimento.	5	3
5. Sabor (niveles de sal, azúcar, condimentos adecuados).	5	3
6. Valor nutricional (menú equilibrado en cuanto a proteínas, carbohidratos, grasas, azúcares y fibra)	5	5
RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN	100	93



Handwritten signature

1. **Martinez Torres Traveling. SRL.**, se hizo la inspección de las instalaciones, debido a lo requerido en el proceso se le solicito que trajeran las muestras tal cual el pliego de condiciones, en chaifin dish y en envases térmicos, para conservar el calor. Y este fue el resultado. Anexo fotografías

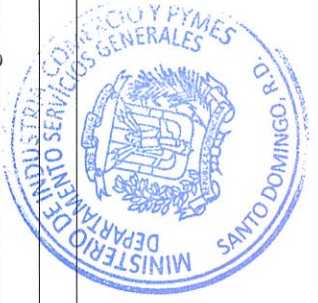
Criterios a Evaluar	Martinez Torres Traveling, SRL	
	Parámetro	Puntaje Obtenido
Capacidad Técnica		
1. Cumplir con las condiciones requeridas para la elaboración de los alimentos, debiendo demostrar que posee cocina industrial equipada adecuadamente para satisfacer la demanda vigente que posea y la requerida en el presente proceso, así como que las instalaciones cumplen en los aspectos de higiene y control de producción de este tipo de actividad acorde a la normativa vigente sobre manipulación de alimentos.	10	10.
Visita a las instalaciones (60ptos)		
1. Uso adecuado de los utensilios de cocina y preparación.	10	10
2. Higiene en despensa y/o Almacén	10	10
3. Buen manejo de los alimentos por el personal (guantes, mascarillas, delantal).	10	10
4. Higiene y orden en la estación de preparación y empaclado.	10	10
5. Uso adecuado del depósito de desechos.	10	10
6. Condición general y limpieza de las instalaciones.	10	10
Degustación (30ptos)		
1. Conservación / estado de los alimentos según su naturaleza.	5	5
2. Preparación y presentación (temperatura y cocción).	5	5
3. Aspecto físico (visual).	5	4.5
4. Olor que sea acorde a lo que corresponda por el tipo de alimento.	5	5
5. Sabor (niveles de sal, azúcar, condimentos adecuados).	5	5
6. Valor nutricional (menú equilibrado en cuanto a proteínas, carbohidratos, grasa, azúcares y fibra)	5	5
RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN	100	99.5



Handwritten signature

3.-P.A. Catering SRL, Esta empresa declino, porque ellos entienden que el precio no es suficiente para un plato con carnes premium y otros artículos solicitados para el servicio (Nota según lo que se pudo ver en la visita entiendo que no tiene los chaifin necesarios para dar el servicio

Criterios a Evaluar	P.A. Catering, SRL		
	Parámetro	Puntaje Obtenido	Observaciones
Capacidad Técnica			
1. Cumplir con las condiciones requeridas para la elaboración de los alimentos, debiendo demostrar que posee cocina industrial equipada adecuadamente para satisfacer la demanda vigente que posea y la requerida en el presente proceso, así como que las instalaciones cumplan en los aspectos de higiene y control de producción de este tipo de actividad acorde a la normativa vigente sobre manipulación de alimentos.	10	Declino.	
Visita a las instalaciones (60ptos)			
1. Uso adecuado de los utensilios de cocina y preparación.	10	Declino	
2. Higiene en despensa y/o Almacén	10	Declino	
3. Buen manejo de los alimentos por el personal (guantes, mascarillas, delantal).	10	Declino	
4. Higiene y orden en la estación de preparación y empaçado.	10	Declino	
5. Uso adecuado del depósito de desechos.	10	Declino	
6. Condición general y limpieza de las instalaciones.	10	Declino	
Degustación (30ptos)			
1. Conservación / estado de los alimentos según su naturaleza.	5	Declino	
2. Preparación y presentación (temperatura y cocción).	5	Declino	
3. Aspecto físico (visual).	5	Declino	
4. Olor que sea acorde a lo que corresponda por el tipo de alimento.	5	Declino	
5. Sabor (niveles de sal, azúcar, condimentos adecuados).	5	Declino	
6. Valor nutricional (menú equilibrado en cuanto a proteínas, carbohidratos, grasa, azúcares y fibra)	5	Declino	
RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN	100	0	



[Handwritten signature]

I. CALIFICACION VISITA TECNICA

Criterios para Evaluar	Escala	P.A. Catering SRL		HV Medisolutions, SRL		Martínez torres Traveling SRL	
		Puntaje	Declino	Puntaje	Declino	Puntaje	Declino
Capacidad Técnica	0-10		Declino	10		10	
Visita en las instalaciones	0-60		Declino	58		60	
Degustación de la muestra	0-30		Declino	25		29.5	
Total Puntaje	100		0	93		99.5	
100 puntos = 70%			0%	65.51%		69.65%	



Cuahtémoc E. Lili
Cuahtémoc E. Lili
Perito técnico