INFORME FINAL DE HABILITADOS:

SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZO Y CENA PARA EL PERSONAL CIVIL Y MILITAR DE PROCOMPETENCIA.

PROCOMPETENCIA-CCC-CP-2023-0001

Presentado por:

Claritza Barreiro

Fernando Morbán

Maria Peralta

Santo Domingo, D.N.

19 Junio 2023

Informe de HABILITADOS de verificación documentación depositadas en el ´´Sobre A´´ del proceso de comparación de precios, marcado con la referencia **PROCOMPETENCIA-CCC-CP-2023-0001**, para la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZO Y CENA PARA EL PERSONAL CIVIL Y MILITAR DE PROCOMPETENCIA.**

Esta verificación consistirá en especificar si los documentos legales, financieros y técnicos cumplen o no con lo exigido en las especificaciones técnicas del proceso, y en caso de existir algún comentario, también se establecerá, como forma de ampliar la decisión o resaltar algún punto importante.

Documentos requeridos en el Pliego de condiciones.	**A Fuego Lento, SRL.**	**Comidas Sanas P&R, SRL.**	**ST Tropez Seafood and Grill, SRL.**
Documentación Legal			
1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
2.Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
3. Cedula de Identidad y Electoral del oferente o del representante legal.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
4. Registro de Proveedores del Estado (RPE) activo.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
5. Copia Estatutos Sociales del Oferente, debidamente registrados en la Cámara de Comercio.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
6. Copia de la última Asamblea (mínimo dos años) mediante la cual se nombra el actual Órgano de Administración, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
7. Copia de la Nómina de Accionistas con composición accionaria actualizada, debidamente registrada ante la Cámara de Comercio.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
8. Certificación de MIPYME, expedida por el Ministerio de Industria y Comercio, para el caso de que se encuentre clasificada y registrada como una micro, pequeña o mediana empresa.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
9. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internes (DGII),	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.			
10. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social 0 en su defecto la Certificación de no empleado.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
11. Registro Mercantil: Copia certificada en la forma indicada del Registro Mercantil vigente y cuya actividad comercial sea compatible con el rubro establecido en el Registro de Proveedor del Estado (RPE).	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
12. Carta indicando que acepta las condiciones de pago y tiempo de entrega requeridos por la institución en la presente Especificaciones Técnicas.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
13. Declaración Jurada del solicitante en la que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley núm. 340-06.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
14.Declaración jurada donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano 0 sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social. Que no están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no ban sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no ban sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes. Que ni ellos ni su personal directivo, hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un contrato adjudicado.			
15.Declaración Jurada donde manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Articulo 80, numeral 4, de la Ley núm. 41-08, de Función Pública.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
16. Declaración jurada donde manifieste si se encuentra en proceso de fusión, venta 0 adquisición de acciones frente a otro oferente del mismo rubro.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
Documentación Financiera			
1.Estados Financieros de los años 2021 y 2022 últimos dos (2) ejercicios contables consecutivos, firmados por un Contador Público Autorizado.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
2.Certificación de Registro Nacional de Contribuyente (RNC]: En la que se indica que se encuentra registrada en los archivos de la DGII.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
Documentación Técnica			
1. Ficha Técnica donde especifica en que consiste su oferta, es decir, los productos ofertados.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
2. Carta emitida por el oferente, firmada y sellada donde otorgue el crédito a la Comisión Nacional de Defensa de la Competencia a 30 días luego de emitidas las facturas.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
3. Carta constancia sellada y firmada donde especifique la autorización para entrar y supervisar en sus instalaciones.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
4.Currículo del Personal Profesional propuesto (SNCC.D.045) / Experiencia /profesional del Personal Principal (SNCC.D.048), si aplica.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
5. Certificación vigente de autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de servicios de alimentos.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
6. Carta indicando que acepta las condiciones de pago y tiempo de	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

entrega requeridos por la institución en las presentes Especificaciones Técnica.			
7.Resumen de Experiencia del Oferente en Servicios Similares [de igual magnitud). (SNCC.D.048).	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
8.Listado de los platos disponibles para oferta.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
9. Carta Compromiso de puntualidad en el suministro.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
10. Mínimo tres cartas de referencia de instituciones a los cuales le han brindado servicios similares.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

Documentos requeridos en el Pliego de condiciones.	**Philly Gourmet, SRL.**	**Slykind Group, SRL.**	**Martínez Torres Traveling, SRL**
Documentación Legal			
1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
2.Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
3. Cedula de Identidad y Electoral del oferente o del representante legal.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
4. Registro de Proveedores del Estado (RPE) activo.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
5. Copia Estatutos Sociales del Oferente, debidamente registrados en la Cámara de Comercio.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
6. Copia de la última Asamblea (mínimo dos años) mediante la cual se nombra el actual Órgano de Administración, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
7. Copia de la Nómina de Accionistas con composición accionaria actualizada, debidamente registrada ante la Cámara de Comercio.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
8. Certificación de MIPYME, expedida por el Ministerio de Industria y Comercio, para	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

el caso de que se encuentre clasificada y registrada como una micro, pequeña o mediana empresa.			
9. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internes (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
10. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social 0 en su defecto la Certificación de no empleado.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
11. Registro Mercantil: Copia certificada en la forma indicada del Registro Mercantil vigente y cuya actividad comercial sea compatible con el rubro establecido en el Registro de Proveedor del Estado (RPE).	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
12. Carta indicando que acepta las condiciones de pago y tiempo de entrega requeridos por la institución en la presente Especificaciones Técnicas.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
13. Declaración Jurada del solicitante en la que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley núm. 340-06.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
14.Declaración jurada donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano 0 sus entidades del Gobiemo Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social. Que no están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no ban sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no ban sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

su contra por cualquiera de los motivos precedentes. Que ni ellos ni su personal directivo, hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un contrato adjudicado.			
15.Declaración Jurada donde manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Articulo 80, numeral 4, de la Ley núm. 41-08, de Función Pública.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
16. Declaración jurada donde manifieste si se encuentra en proceso de fusión, venta 0 adquisición de acciones frente a otro oferente del mismo rubro.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
Documentación Financiera			
1.Estados Financieros de los años 2021 y 2022 últimos dos (2) ejercicios contables consecutivos, firmados por un Contador Público Autorizado.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
2.Certificación de Registro Nacional de Contribuyente (RNC]: En la que se indica que se encuentra registrada en los archivos de la DGII.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
Documentación Técnica			
1. Ficha Técnica donde especifica en que consiste su oferta, es decir, los productos ofertados.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
2. Carta emitida por el oferente, firmada y sellada donde otorgue el crédito a la Comisión Nacional de Defensa de la Competencia a 30 días luego de emitidas las facturas.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
3. Carta constancia sellada y firmada donde especifique la autorización para entrar y supervisar en sus instalaciones.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
4.Currículo del Personal Profesional propuesto (SNCC.D.045) / Experiencia /profesional del Personal Principal (SNCC.D.048), si aplica.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
5.Certificación vigente de autorización del Ministerio de Salud Pública para	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

manipulación y expendio de servicios de alimentos.			
6. Carta indicando que acepta las condiciones de pago y tiempo de entrega requeridos por la institución en las presentes Especificaciones Técnica.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
7.Resumen de Experiencia del Oferente en Servicios Similares [de igual magnitud). (SNCC.D.048).	***No subsano***	**Cumple**	**Cumple**
8.Listado de los platos disponibles para oferta.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
9. Carta Compromiso de puntualidad en el suministro.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
10. Mínimo tres cartas de referencia de instituciones a los cuales le han brindado servicios similares.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

Documentos requeridos en el Pliego de condiciones.	**Koch, SRL.**	**The Classic Gourmet, SRL.**	**Waterlux Catering y Enventos, SRL.**
Documentación Legal			
1.Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
2.Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
3. Cedula de Identidad y Electoral del oferente o del representante legal.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
4.Registro de Proveedores del Estado (RPE) activo.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
5. Copia Estatutos Sociales del Oferente, debidamente registrados en la Cámara de Comercio.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
6. Copia de la última Asamblea (mínimo dos años) mediante la cual se nombra el actual Órgano de Administración, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.	**Cumple**	***S* Cumple**	**Cumple**
7. Copia de la Nómina de Accionistas con composición accionaria actualizada,	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

debidamente registrada ante la Cámara de Comercio.			
8. Certificación de MIPYME, expedida por el Ministerio de Industria y Comercio, para el caso de que se encuentre clasificada y registrada como una micro, pequeña o mediana empresa.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
9. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internes (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
10. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social 0 en su defecto la Certificación de no empleado.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
11. Registro Mercantil: Copia certificada en la forma indicada del Registro Mercantil vigente y cuya actividad comercial sea compatible con el rubro establecido en el Registro de Proveedor del Estado (RPE).	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
12. Carta indicando que acepta las condiciones de pago y tiempo de entrega requeridos por la institución en la presente Especificaciones Técnicas.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
13. Declaración Jurada del solicitante en la que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley núm. 340-06.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
14.Declaración jurada donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano 0 sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social. Que no están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus		**Cumple**	**Cumple**

negocios no ban sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no ban sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes. Que ni ellos ni su personal directivo, hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un contrato adjudicado.	**Cumple**		
15.Declaración Jurada donde manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Articulo 80, numeral 4, de la Ley núm. 41-08, de Función Pública.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
16. Declaración jurada donde manifieste si se encuentra en proceso de fusión, venta 0 adquisición de acciones frente a otro oferente del mismo rubro.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
Documentación Financiera			
1.Estados Financieros de los años 2021 y 2022 últimos dos (2) ejercicios Contables consecutivos, firmados por un Contador Público Autorizado.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
2.Certificación de Registro Nacional de Contribuyente (RNC]: En la que se indica que se encuentra registrada en los archivos de la DGII.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
Documentación Técnica			
1. Ficha Técnica donde especifica en que consiste su oferta, es decir, los Productos ofertados.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
2. Carta emitida por el oferente, firmada y sellada donde otorgue el crédito a la Comisión Nacional de Defensa de la Competencia a 30 días luego de emitidas las facturas.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
3. Carta constancia sellada y firmada donde especifique la autorización para entrar y supervisar en sus instalaciones.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

4.Currículo del Personal Profesional propuesto (SNCC.D.045) / Experiencia /profesional del Personal Principal (SNCC.D.048), si aplica.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
5.Certificación vigente de autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de servicios de alimentos.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
6. Carta indicando que acepta las condiciones de pago y tiempo de entrega requeridos por la institución en las presentes Especificaciones Técnica.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
7.Resumen de Experiencia del Oferente en Servicios Similares [de igual magnitud). (SNCC.D.048).	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
8. Listado de los platos disponibles para oferta.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
9. Carta Compromiso de puntualidad en el suministro.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**
10. Mínimo tres cartas de referencia de instituciones a los cuales le han brindado servicios similares.	**Cumple**	**Cumple**	**Cumple**

Documentos requeridos en el Pliego de condiciones.	**Grupo Hiciano, GroupHinc SRL.**	**Sanfra Food & Catering, SRL.**
Documentación Legal		
1.Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).	***No subsano***	**Cumple**
2.Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)	**Cumple**	**Cumple**
3. Cedula de Identidad y Electoral del oferente o del representante legal.	**Cumple**	**Cumple**
4.Registro de Proveedores del Estado (RPE) activo.	**Cumple**	**Cumple**
5. Copia Estatutos Sociales del Oferente, debidamente registrados en la Cámara de Comercio.	**Cumple**	**Cumple**
6. Copia de la última Asamblea (mínimo dos años) mediante la cual se nombra el	**Cumple**	**Cumple**

actual Órgano de Administración, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.		
7. Copia de la Nómina de Accionistas con composición accionaria actualizada, debidamente registrada ante la Cámara de Comercio.	**Cumple**	**Cumple**
8. Certificación de MIPYME, expedida por el Ministerio de Industria y Comercio, para el caso de que se encuentre clasificada y registrada como una micro, pequeña o mediana empresa.	***No subsano***	**Cumple**
9. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internes (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.	**Cumple**	**Cumple**
10. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social 0 en su defecto la Certificación de no empleado.	**Cumple**	**Cumple**
11. Registro Mercantil: Copia certificada en la forma indicada del Registro Mercantil vigente y cuya actividad comercial sea compatible con el rubro establecido en el Registro de Proveedor del Estado (RPE).	**Cumple**	**Cumple**
12. Carta indicando que acepta las condiciones de pago y tiempo de entrega requeridos por la institución en la presente Especificaciones Técnicas.	**Cumple**	**Cumple**
13. Declaración Jurada del solicitante en la que manifieste que no se encuentra dentro	***No subsano***	**Cumple**

de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley núm. 340-06.		
14.Declaración jurada donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano 0 sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social. Que no están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no ban sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no ban sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes. Que ni ellos ni su personal directivo, hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un contrato adjudicado.	***No subsano***	**Cumple**
15. Declaración Jurada donde manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Articulo 80, numeral 4, de la Ley núm. 41-08, de Función Pública.	***No subsano***	**Cumple**
16. Declaración jurada donde manifieste si se encuentra en proceso de fusión, venta 0 adquisición de acciones frente a otro oferente del mismo rubro.	***No subsano***	**Cumple**
Documentación Financiera		
1. Estados Financieros de los años 2021 y 2022 últimos dos (2) ejercicios contables consecutivos, firmados por un Contador Público Autorizado.	***No subsano***	**Cumple**
2. Certificación de Registro Nacional de Contribuyente (RNC]: En la que se indica que se encuentra registrada en los archivos de la DGII.	**cumple**	**Cumple**

Documentación Técnica		
1. Ficha Técnica donde especifica en que consiste su oferta, es decir, los productos ofertados.	**Cumple**	**Cumple**
2. Carta emitida por el oferente, firmada y sellada donde otorgue el crédito a la Comisión Nacional de Defensa de la Competencia a 30 días luego de emitidas las facturas.	**Cumple**	**Cumple**
3. Carta constancia sellada y firmada donde especifique la autorización para entrar y supervisar en sus instalaciones.	**Cumple**	**Cumple**
4. Currículo del Personal Profesional propuesto (SNCC.D.045) / Experiencia /profesional del Personal Principal (SNCC.D.048), si aplica.	***No subsano***	**Cumple**
5. Certificación vigente de autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de servicios de alimentos.	**No subsano**	**Cumple**
6. Carta indicando que acepta las condiciones de pago y tiempo de entrega requeridos por la institución en las presentes Especificaciones Técnica.	**Cumple**	**Cumple**
7. Resumen de Experiencia del Oferente en Servicios Similares de igual magnitud). (SNCC.D.048).	**Cumple**	**Cumple**
8. Listado de los platos disponibles para oferta.	**Cumple**	**Cumple**
9. Carta Compromiso de puntualidad en el suministro.	***No subsano***	**Cumple**
10. Mínimo tres cartas de referencia de instituciones a los cuales le han brindado servicios similares.	**Cumple**	**Cumple**

OBSERVACIONES:

Los siguientes oferentes no subsanaron los documentos solicitados:

1. **Pily Gourmet, S.R.L.**

   - No deposito el Formulario Experiencia/profesional del Personal Principal (SNCC.D.048) descrito en el punto 7 de la Documentación Técnica. No subsanó.

2. **Grupo Hiciano, GroupHinc SRL.**

- No subsanó el Punto 1 de la documentación legal del pliego de condiciones, formulario SNCC.F.034 de presentación de oferta, no tiene firma y sello en la primera página.
- No subsanó el Punto 8 de la documentación legal del pliego de condiciones, certificación mipyme vencida.
- No subsanó los puntos Nos.13, 14, 15 y 16 de los documentos legales requeridos en el Pliego de condiciones, declaraciones juradas no presentadas. Se recomienda hacer una sola declaración contemplando lo requerido en los puntos Nos. 13,14,15 y 16.
- No subsanó el punto 1 de la documentación financiera del pliego de condiciones, no presentó los estados financieros de los años 2021 y 2022.
- No subsanó Formulario de curriculum del Personal Profesional propuesto SNCC.D.045. No cumple, no presentado.
- No subsanó el punto 9 de la documentación técnica del pliego de condiciones, no presentó carta compromiso de puntualidad en el suministro.

1. REPORTE DE EVALUACIÓN DE DEGUSTACIÓN PROVEEDORES PARTICIPANTES (40 puntos)

Los proveedores participantes en el proceso de **SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZO Y CENA PARA EL PERSONAL CIVIL Y MILITAR DE PROCOMPETENCIA** referencia **PROCOMPETENCIA-CCC-CP-2023-0001** son:

- **Koch, S. R. L.**
- **Martínez Torres Traveling S. R. L.**
- **Sanfra Food & Catering S. R. L.**
- **SlyKing Group,S. R. L.**
- **The Classic Gourmet, H&A S. R. L.**
- **WaterLux, Enterprises, S. R. L.**

El día 16 de junio del 2023 como lo estipula el pliego de condiciones (**PROCOMPETENCIA-CCC-CP-2023-0001**) se realizó la degustación de los suplidores **Koch SRL, Martínez Torres Traveling S.R.L., Sanfra Food & Catering S. R. L., Slyking Group S.R.L., The Classic Gourmet, H&A, S.R.L y Waterlux Enterprises S. R. L.**, quienes presentaron sus alimentos ante el equipo de peritos para su evaluación. En ese sentido hubo 5 oferentes (Pily Gormet, S.R.L, ST Tropez Sea Food, S.R.L., A Fuego Lento., S. R. L, Grupo Hiciano Gruhnic, S.R.L, y Comidas Sanas, S.R.L) respectivamente, los cuales no se presentaron en el proceso de degustación, por lo cual los mismos fueron descartados.

Para el cálculo equitativo en la evaluación se determinaron los siguientes aspectos para ser considerados ante la evaluación (degustación): Presentación (6pts), Sabor (10pts), Color (3pts), Olor (3pts), Textura y consistencia (5pts), Nivel de Cocción (6pts) y Cantidad de Porción (7pts).

El total de los puntos de la degustación fueron distribuidos de acuerdo a los detalles a evaluar. Se sacó un promedio por perito, haciendo la suma de los puntos asignados por plato divididos por la cantidad de platos. Para la puntuación general e imparcial se promediaron los resultados por perito.

Cuadro 1. Degustación platos **Koch S. R. L.**

PRO-COMPETENCIA

PROCESO DE COMPRAS: SUMINISTRO DE ALMUERZO Y CENAS PERSONAL CIVIL Y MILITAR

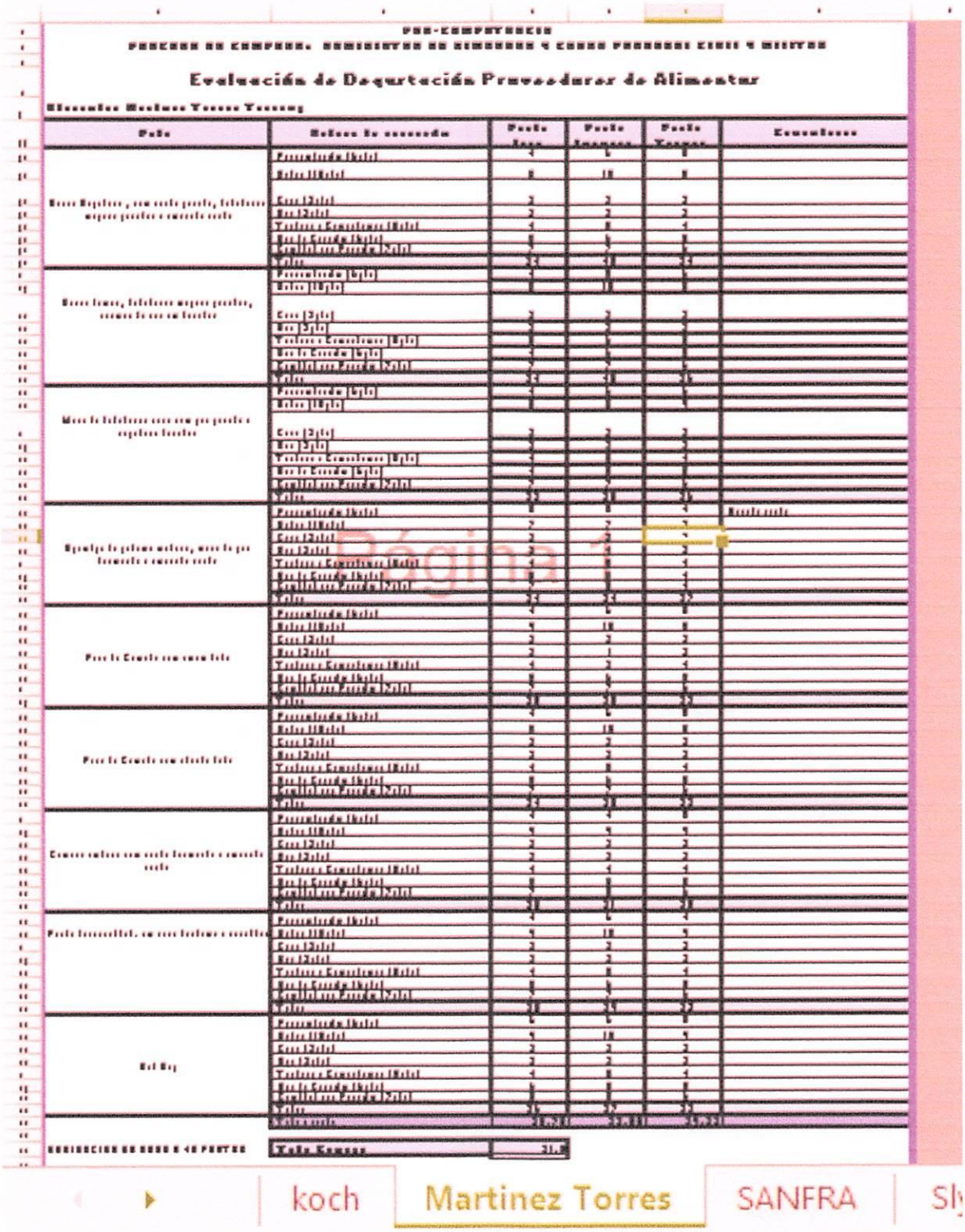
Evaluación de Degustación Proveedores de Alimentos

Oferente: koch, SRL

Plato	Detalles de evaluación	Perito Legal	Perito Financiero	Perito Tecnico	Comentarios
Moro de Guandules, Pechuga en salsa Becchamel, Arepitas y ensalada rusa	Presentación (6pts)	6	2	3	
	Sabor (10pts)	7	6	7	
	Color (3pts)	3	1	2	
	Olor (3pts)	3	1	2	
	Textura y Concistencia (5pts)	5	4	4	
	Nivel de Cocción (6pts)	4	3	5	
	Cantidad por Porción (7pts)	5	4	6	
	Total:	33	21	29	
Arroz Blanco, Bisted de Res enebollado, Habichuelas Rojaqs	Presentación (6pts)	2	2	2	Arroz con color poco agradable
	Sabor (10pts)	6	6	6	
	Color (3pts)	1	2	1	Habichuelas condimentadas y grasosas
	Olor (3pts)	1	2	1	
	Textura y Concistencia (5pts)	4	4	4	
	Nivel de Cocción (6pts)	5	5	5	
	Cantidad por Porción (7pts)	6	4	6	
	Total:	25	25	25	
Mangú de platano maduro, chuleta frita y arepitas	Presentación (6pts)	3	5	5	
	Sabor (10pts)	5	7	8	Chuleta rostizada
	Color (3pts)	2	2	2	
	Olor (3pts)	2	2	2	
	Textura y Concistencia (5pts)	5	4	5	
	Nivel de Cocción (6pts)	5	5	5	
	Cantidad por Porción (7pts)	6	5	6	
	Total:	28	30	33	
	Total x perito	28.67	25.33	29.00	
EVALUACION EN BASE A 40 PUNTOS	**Total General**	27.7			

Página 1

Cuadro 2. Degustación platos **Martínez Torres Traveling, S. R. L**



PRE-COMPETENCIA

PROCESO DE COMPRAS. SUMINISTROS DE ALIMENTOS Y COSTOS PRODUCTOS CARNE Y MARINOS

Evaluación de Degustación Proveedores de Alimentos

Alexandra Martínez Torres Tecnóg

Pulo	Valores de ponderación	Puntos Koch	Puntos Sanfra	Puntos Tecnóg	Observaciones
[illegible]	Presentación (%)	4	4	4	
	Sabor (10%)	8	10	8	
	Caro (2%)	2	2	2	
	Bar (2%)	2	2	2	
	Textura e Consistencia (8%)	4	8	4	
	Bien la Carne (6%)	6	6	6	
	Cantidad con Fuente (4%)	4	4	4	
	Total	34	38	34	
[illegible]	Presentación (6%)	4	6	4	
	Sabor (10%)	8	10	8	
	Caro (2%)	2	2	2	
	Bar (2%)	2	2	2	
	Textura e Consistencia (8%)	4	8	4	
	Bien la Carne (6%)	4	6	4	
	Cantidad con Fuente (4%)	4	4	4	
	Total	34	38	34	
[illegible]	Presentación (6%)	4	6	4	
	Sabor (10%)	8	10	8	
	Caro (2%)	2	2	2	
	Bar (2%)	2	2	2	
	Textura e Consistencia (8%)	4	8	4	
	Bien la Carne (6%)	4	6	4	
	Cantidad con Fuente (4%)	4	4	4	
	Total	34	38	34	
[illegible]	Presentación (6%)	4	6	4	Bien la carne
	Sabor (10%)	7	7	7	
	Caro (2%)	2	2	2	
	Bar (2%)	2	4	2	
	Textura e Consistencia (8%)	4	8	4	
	Bien la Carne (6%)	4	6	4	
	Cantidad con Fuente (4%)	4	4	4	
	Total	34	36	32	
[illegible]	Presentación (6%)	4	6	4	
	Sabor (10%)	8	10	8	
	Caro (2%)	2	2	2	
	Bar (2%)	2	1	2	
	Textura e Consistencia (8%)	4	2	4	
	Bien la Carne (6%)	6	6	6	
	Cantidad con Fuente (4%)	4	4	4	
	Total	34	31	34	
[illegible]	Presentación (6%)	4	6	4	
	Sabor (10%)	8	10	8	
	Caro (2%)	2	2	2	
	Bar (2%)	2	2	2	
	Textura e Consistencia (8%)	4	8	4	
	Bien la Carne (6%)	6	6	6	
	Cantidad con Fuente (4%)	4	4	4	
	Total	34	34	34	
[illegible]	Presentación (6%)	4	4	4	
	Sabor (10%)	6	6	6	
	Caro (2%)	2	2	2	
	Bar (2%)	2	2	2	
	Textura e Consistencia (8%)	4	4	4	
	Bien la Carne (6%)	6	6	6	
	Cantidad con Fuente (4%)	4	4	4	
	Total	34	34	34	
[illegible]	Presentación (6%)	4	6	4	
	Sabor (10%)	6	10	6	
	Caro (2%)	2	2	2	
	Bar (2%)	2	2	2	
	Textura e Consistencia (8%)	4	8	4	
	Bien la Carne (6%)	6	6	6	
	Cantidad con Fuente (4%)	4	4	4	
	Total	34	34	34	
[illegible]	Presentación (6%)	6	6	6	
	Sabor (10%)	6	10	6	
	Caro (2%)	2	2	2	
	Bar (2%)	2	2	2	
	Textura e Consistencia (8%)	4	8	4	
	Bien la Carne (6%)	6	6	6	
	Cantidad con Fuente (4%)	4	4	4	
	Total	34	34	34	
[illegible]	Sumatoria	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	Total Compras	31,8			

koch | Martinez Torres | SANFRA | Sly

Cuadro 3. Degustación platos **Sanfra Food &Catering, S. R. L**

COMISIÓN NACIONAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA

PRO-COMPETENCIA

PROCESO DE COMPRAS: SUMINISTRO DE ALMUERZO Y CENAS PERSONAL CIVIL Y MILITAR

Evaluación de Degustación Proveedores de Alimentos

Oferente: Sandra Food & Catering, SRL

Plato	Detalles de evaluación	Perfil Legal	Perfil Financiero	Perfil Tecnico	Comentarios
Arroz blanco, habichuela roja, ensalada, aguacate y ensalada bebida	Presentación (5pts)	4	5	2	
	Sabor (10pts)	4	5	5	
	Color (3pts)	3	3	2	
	Olor (3pts)	3	3	2	Cerda tiene mucha grasa
	Textura y Consistencia (5pts)	4	4	4	Pueden tener muchos condimentos
	Nivel de Cocción (5pts)	3	5	4	Habichuelas pueden de sal
	Cantidad por Porción (2pts)	4	5	4	
	Total:	25	35	24	
Arroz con maíz, chilaquiles de DDGG, aguacate y ensalada bebida	Presentación (5pts)	4	5	4	
	Sabor (10pts)	4	5	5	
	Color (3pts)	3	3	1	
	Olor (3pts)	3	2	2	
	Textura y Consistencia (5pts)	3	4	4	
	Nivel de Cocción (5pts)	4	5	5	
	Cantidad por Porción (2pts)	4	5	5	
	Total:	25	35	27	
Lasaña de carne, aguacate y ensalada bebida	Presentación (5pts)	3	5	4	
	Sabor (10pts)	4	5	5	
	Color (3pts)	3	2	1	
	Olor (3pts)	3	2	1	
	Textura y Consistencia (5pts)	4	3	5	Pueden mejorar sabor ahumado
	Nivel de Cocción (5pts)	4	3	5	
	Cantidad por Porción (2pts)	4	4	5	
	Total:	25	25	27	
Pechuga a la plancha y ensalada bebida	Presentación (5pts)	4	5	4	
	Sabor (10pts)	4	10	7	
	Color (3pts)	3	3	2	
	Olor (3pts)	3	3	2	
	Textura y Consistencia (5pts)	4	5	4	
	Nivel de Cocción (5pts)	4	5	5	
	Cantidad por Porción (2pts)	5	7	7	
	Total:	27	48	31	
	Total parcial	25.5	35.8	27.3	
EVALUACION EN BASE A 48 PUNTOS	Total General	28.8			

Página 1

Cuadro 4. Degustación platos **Slynking Group S. R. L**

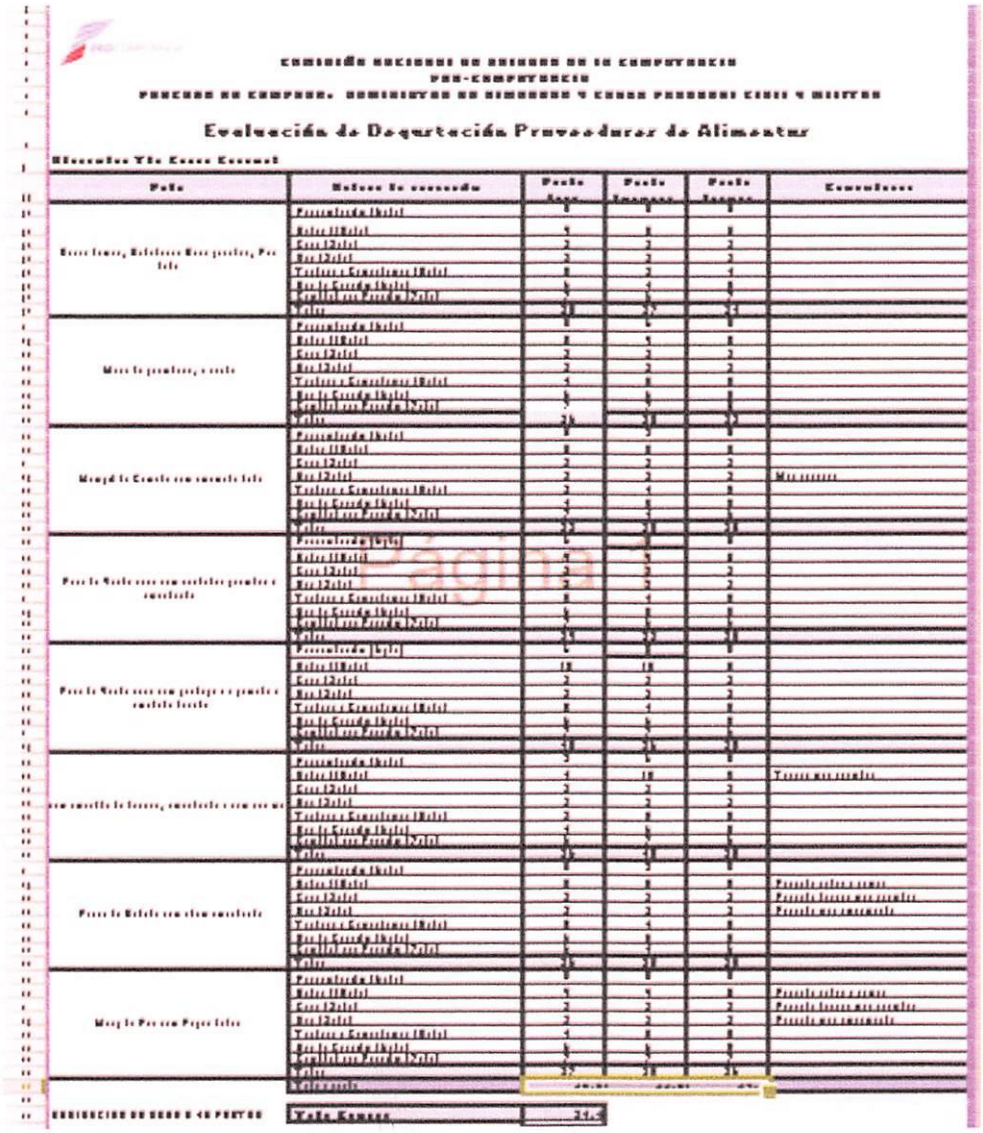
Evaluación de Desarrollo Proveedores de Alimentos

[illegible]

Pasos	Motivos de necesidad	Puntos	Puntos	Puntos	Comentarios
[illegible]	Personalidad (Rol)	3	3	4	
	Roles (Rol)	4	2	4	
	Cos (Rol)	3	3	3	
	Res (Rol)	3	3	1	
	Tactos y Conexiones (Rol)	4	3	3	
	Ros de Cosas (Rol)	4	4	4	
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	25	22	21	
[illegible]	Personalidad (Rol)	3	3	4	
	Roles (Rol)	3	4	4	
	Cos (Rol)	3	3	3	
	Res (Rol)	3	3	1	
	Tactos y Conexiones (Rol)	3	4	3	
	Ros de Cosas (Rol)	3	4	4	
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	23	25	23	
[illegible]	Personalidad (Rol)	4	3	4	
	Roles (Rol)	4	4	4	
	Cos (Rol)	3	1	3	[illegible]
	Res (Rol)	3	3	1	
	Tactos y Conexiones (Rol)	3	4	3	
	Ros de Cosas (Rol)	4	4	4	
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	26	23	25	
[illegible]	Personalidad (Rol)	4	3	4	
	Roles (Rol)	4	4	4	
	Cos (Rol)	3	3	3	
	Res (Rol)	3	3	3	
	Tactos y Conexiones (Rol)	4	4	4	
	Ros de Cosas (Rol)	4	4	3	[illegible]
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	27	26	26	
[illegible]	Personalidad (Rol)	4	3	4	
	Roles (Rol)	4	4	4	[illegible]
	Cos (Rol)	3	3	3	
	Res (Rol)	3	3	3	
	Tactos y Conexiones (Rol)	4	3	4	
	Ros de Cosas (Rol)	4	4	4	
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	26	21	26	
[illegible]	Personalidad (Rol)	3	4	4	
	Roles (Rol)	3	4	4	[illegible]
	Cos (Rol)	3	3	3	
	Res (Rol)	3	3	3	
	Tactos y Conexiones (Rol)	4	4	4	
	Ros de Cosas (Rol)	4	4	4	
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	26	26	26	
[illegible]	Personalidad (Rol)	3	4	4	
	Roles (Rol)	3	4	4	
	Cos (Rol)	3	3	3	
	Res (Rol)	3	3	3	
	Tactos y Conexiones (Rol)	3	4	4	
	Ros de Cosas (Rol)	4	4	4	
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	24	26	26	
[illegible]	Personalidad (Rol)	4	3	4	
	Roles (Rol)	3	4	3	
	Cos (Rol)	3	3	3	
	Res (Rol)	3	3	3	
	Tactos y Conexiones (Rol)	3	3	4	
	Ros de Cosas (Rol)	4	3	4	
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	24	23	25	
[illegible]	Personalidad (Rol)	3	4	4	
	Roles (Rol)	4	4	4	[illegible]
	Cos (Rol)	3	3	1	
	Res (Rol)	3	3	1	
	Tactos y Conexiones (Rol)	3	3	1	
	Ros de Cosas (Rol)	4	3	4	
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	24	24	19	
[illegible]	Personalidad (Rol)	3	4	4	
	Roles (Rol)	4	4	4	
	Cos (Rol)	3	3	1	[illegible]
	Res (Rol)	3	3	1	
	Tactos y Conexiones (Rol)	3	3	4	
	Ros de Cosas (Rol)	4	3	4	
	Capital en Pasos (Rol)	4	4	4	
	Total	24	24	19	
	Promedio	24.7	24.4	21.8	
[illegible]	Total Puntos	24.7			

Página 7

Cuadro 5. Degustación platos **The Classic Gourmet, S. R. L**



Evaluación de Degustación Proveedores de Alimentos

Plato	Valores a considerar	Puntos Juan	Puntos Thomas	Puntos Jacqueline	Comentarios
[illegible]	Presentación (Belleza)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Sabor (Gusto)	5	8	8	
	Color (Color)	2	2	2	
	Olor (Olfato)	2	2	2	
	Textura o Consistencia (Gusto)	8	2	4	
	Grado de Cocción (Gusto)	4	4	8	
	Calidad con Precio (Valor)	4	4	4	
	Total	24	22	24	
[illegible]	Presentación (Belleza)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Sabor (Gusto)	8	5	8	
	Color (Color)	2	2	2	
	Olor (Olfato)	2	2	2	
	Textura o Consistencia (Gusto)	4	8	8	
	Grado de Cocción (Gusto)	4	4	8	
	Calidad con Precio (Valor)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Total	24	21	22	
[illegible]	Presentación (Belleza)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Sabor (Gusto)	8	8	8	
	Color (Color)	2	2	2	
	Olor (Olfato)	2	2	2	[illegible]
	Textura o Consistencia (Gusto)	2	4	8	
	Grado de Cocción (Gusto)	4	8	8	
	Calidad con Precio (Valor)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Total	22	24	24	
[illegible]	Presentación (Belleza)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Sabor (Gusto)	5	5	8	
	Color (Color)	2	2	2	
	Olor (Olfato)	2	2	2	
	Textura o Consistencia (Gusto)	8	4	8	
	Grado de Cocción (Gusto)	4	8	8	
	Calidad con Precio (Valor)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Total	22	22	24	
[illegible]	Presentación (Belleza)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Sabor (Gusto)	18	18	8	
	Color (Color)	2	2	2	
	Olor (Olfato)	2	2	2	
	Textura o Consistencia (Gusto)	8	4	8	
	Grado de Cocción (Gusto)	4	4	8	
	Calidad con Precio (Valor)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Total	28	26	24	
[illegible]	Presentación (Belleza)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Sabor (Gusto)	4	18	8	[illegible]
	Color (Color)	2	2	2	
	Olor (Olfato)	2	2	2	
	Textura o Consistencia (Gusto)	2	8	8	
	Grado de Cocción (Gusto)	4	4	8	
	Calidad con Precio (Valor)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Total	24	34	34	
[illegible]	Presentación (Belleza)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Sabor (Gusto)	8	8	8	[illegible]
	Color (Color)	2	2	2	[illegible]
	Olor (Olfato)	2	2	2	[illegible]
	Textura o Consistencia (Gusto)	8	4	8	
	Grado de Cocción (Gusto)	4	8	8	
	Calidad con Precio (Valor)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Total	24	28	24	
[illegible]	Presentación (Belleza)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Sabor (Gusto)	5	5	8	[illegible]
	Color (Color)	2	2	2	[illegible]
	Olor (Olfato)	2	2	2	[illegible]
	Textura o Consistencia (Gusto)	4	8	8	
	Grado de Cocción (Gusto)	4	4	8	
	Calidad con Precio (Valor)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	Total	22	28	24	
	Total general	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	Total Ponderado	24.5			

Cuadro 6. Degustación platos **Waterlux, S. R. L**

COMISIÓN NACIONAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA
PRO-COMPETENCIA
PROCESO DE COMPRAS: SUMINISTRO DE ALMUERZO Y CENAS PERSONAL CIVIL Y MILITAR

Evaluación de Degustación Proveedores de Alimentos

Oferente: Waterlux

Plato	Detalles de evaluación	Perito Legal	Perito Financiero	Perito tecnico	Comentarios
Menu de Habichuelas tahas con chuleta y pan con ajo y puerro	Presentación (4pts)	4	3	5	
	Sabor (10pts)	8	6	7	
	Color (3pts)	3	2	3	
	Olor (3pts)	3	2	2	
	Textura y Consistencia (5pts)	5	5	4	
	Nivel de Cocción (4pts)	4	4	4	
	Cantidad por Porción (7pts)	7	6	7	
	Total:	34	30	32	
Arroz Blanco, habichuelas rojas y carnita de res	Presentación (4pts)	5	4	5	
	Sabor (10pts)	8	4	8	
	Color (3pts)	3	3	3	
	Olor (3pts)	3	3	2	
	Textura y Consistencia (5pts)	5	5	4	
	Nivel de Cocción (4pts)	4	4	5	
	Cantidad por Porción (7pts)	7	7	6	
	Total:	37	35	33	
Sandwich de jamón y Queso amarillo y papitas fry	Presentación (4pts)	5	5	5	
	Sabor (10pts)	8	4	4	Mayonesa de mantequilla
	Color (3pts)	3	3	3	Consistencia aguada
	Olor (3pts)	3	3	3	
	Textura y Consistencia (5pts)	3	3	5	
	Nivel de Cocción (4pts)	4	5	4	
	Cantidad por Porción (7pts)	7	6	5	
	Total:	35	34	34	
	Total a perito	35.67	33.67	31.67	
EVALUACION EN BASE A 40 PUNTOS	**Total General**	30.3			

Página 1

2. EVALUACIÓN DE PROPUESTA DE MENÚ (25 puntos)

Después de haber verificado las ofertas presentadas por los oferentes se les otorgó la siguiente puntuación de acuerdo con el criterio de PROPUESTA DE MENÚ evaluada.

Cuadro 2. *Evaluación propuesta de menú*

Oferente	Puntuación	Observación
Koch S. R. L.	20	Se le otorgó la referida puntuación debido a que el oferente no cuenta con un menú de almuerzos y cenas con una variedad diaria de platos
Martínez Torres Traveling S. R. L.	25	Se le otorgó la referida puntuación debido a que presentaron una buena variedad de opciones diarias para almuerzo.

Sanfra Food & Catering S. R. L.	19	Se le otorgó la referida puntuación debido a que el oferente no cuenta con un menú de almuerzos y cenas con una variedad diaria de platos. Adicionalmente, el oferente no presento menú alguno en lo que respecta a la cena.
Slynking Group S. R. L.	25	Se le otorgó la referida puntuación debido a que el oferente cuenta con un menú de almuerzos y cenas con una variedad diaria de platos aceptable
The Classic Gourmet S. R. L.	25	Se le otorgó la referida puntuación debido a que el oferente cuenta con un menú de almuerzos y cenas con una variedad diaria de platos aceptable
Waterlux S. R. L.	23	SSe le otorgó la referida puntuación debido a que el oferente no cuenta con un menú de almuerzos y cenas con una variedad diaria de platos.

3. EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE NORMAS (15 puntos)

Cuadro 3. *Evaluación de cumplimiento de norma*

CRITERIOS	Koch S. R. L.	Martínez Torres Traveling S. R. L.	Sanfra Food & Catering S. R. L.	Slynking Group S. R. L.	The Classic Gourmet S. R. L.	Waterlux S. R. L.
Certificado Salud Pública (base 10)	10	10	10	10	10	10
Uso de mascarilla (5)	5	5	3	2	5	5
TOTAL	**12**	**15**	**13**	**12**	**15**	**15**

4. EVALUACIÓN DE INSTALACIONES Y MAQUINARIAS (20 PUNTO)

El 14 y 15 de junio del 2023, el equipo de peritos designado realizó la visita a las instalaciones de **Koch S. R. L., Martínez Torres Traveling S. R. L., Sanfra Food & Catering S. R. L., Slynking Group S. R. L., The Classic Gourmet S. R. L. y Waterlux S. R. L.** oferentes del proceso de SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZO Y CENA PARA EL PERSONAL CIVIL Y MILITAR DE PROCOMPETENCIA.

Cada perito otorgó una valoración de entre 1-4 puntos a cada uno de los criterios evaluados (instalaciones y maquinarias), para posteriormente promediar el puntaje asignado, y de esta forma obtener una calificación promedio general, misma que estará en un rango de entre 0 - 20.

Cuadro 4.1 *Evaluación de instalaciones y maquinarias Koch S. R. L.*

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Legal
Oferente: KOCH, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	3
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		3
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		2
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		2
		TOTALES	14

FM

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Financiero
Oferente: KOCH, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	3
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		3
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		2
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		1
		TOTALES	13

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Tecnico
Oferente: KOCH, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	3
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		3
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		2
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		2
		TOTALES	14

Obteniendo una calificación promedio de **13.67**

FM

Cuadro 4.2. *Martínez Torres Traveling , S.R.L.*

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Legal
Oferente: Martinez Torres Traveling, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	4
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		3
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		4
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		4
		TOTALES	19

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Financiero
Oferente: Martinez Torres Traveling, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	4
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		4
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		3
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		4
		TOTALES	19

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Tecnico
Oferente: Martinez Torres Traveling, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	4
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		3
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		3
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		4
		TOTALES	18

Obteniendo una calificación promedio de **18.67**

Cuadro 4.3. *Sanfra Food & Catering S.R.L.*

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Legal
Oferente: Sanfra Food & Catering, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	3
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		2
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		2
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		2
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		3
		TOTALES	12

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Financiero
Oferente: Sanfra Food & Catering, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	2
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		1
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		3
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		2
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		2
		TOTALES	10

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Tecnico
Oferente: Sanfra Food & Catering, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	2
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		2
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		2
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		2
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		2
		TOTALES	10

FM

Obteniendo una calificación promedio de **10.67**

Cuadro 4.4. *Slyking Group, S.R.L.*

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Legal
Oferente: Slyking Group, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	2
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		2
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		2
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		2
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		2
		TOTALES	10

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Financiero
Oferente: Slyking Group, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	2
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		2
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		2
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		2

FM

	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		2
		TOTALES	10

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Tecnico
Oferente: Slyking Group, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	2
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		2
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		2
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		2
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		2
		TOTALES	10

Obteniendo una calificación promedio de **10**

Cuadro 4.5. *The Classic Gourmet, H & A, S.R.L*

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Legal
Oferente: The Classic Gourmet, H&A, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	4

	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		3
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		4
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		4
		TOTALES	19

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Financiero
Oferente: The Classic Gourmet, H &A, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	4
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		4
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		4
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		4
		TOTALES	20

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Tecnico
Oferente: The Classic Gourmet, H &A, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida

FM

Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	4
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		4
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		4
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		4
		TOTALES	20

Obteniendo una calificación promedio de **19.67**

Cuadro 4.6 *Waterlux Enterprises, S.R.L.*

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Legal
Oferente: Waterlux Enteprises, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	4
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		4
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		4
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		4
		TOTALES	20

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas	Perito Financiero
Oferente: Waterlux Enterprises, SRL	
Capacidad:	

FM

Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	3
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		3
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		3
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		4
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		4
		TOTALES	17

Reporte de Evaluación Instalaciones y Maquinarias Potencial Suplidores Almuerzo y Cenas			Perito Tecnico
Oferente: Waterlux Enterprises, SRL			
Capacidad:			
Criterio a evaluar	Detalles a evaluar	Puntuación Máxima	Puntuación Obtenida
Instalaciones y maquinarias	Capacidad instalada apropiada al volumen de trabajo (4pts)	20	4
	Abastecimiento de agua potable en el establecimiento y uso de filtros de agua (4pts)		4
	Local limpio y desinfectado en atencion a la situacion sanitaria por COVID 19 (Entorno y Perímetro) (4pts)		4
	Almacenes (secos y refrigerados) (4pts)		4
	Vehículos (adecuado para transporte de alimentos) (4pts)		4
		TOTALES	20

*Obteniendo una calificación promedio de **19***

FM

5. CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN FINAL

En la valoración de la **SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZOY CENA PARA EL PERSONAL CIVIL Y MILITAR DE PROCOMPETENCIA. REF: PROCOMPETENCIA-CCC-CP-2023-0001,** el oferente obtuvo la siguiente puntuación:

Cuadro 9. *Cuadro resultado final oferentes*

CRITERIOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	Koch SRL	Martinez Torres Traveling, SRL	Sanfra Food & Catering, SRL	Slynking Group, SRL	The Classic Gourmet, H&A, SRL	Waterlux Enterprises, SRL
DEGUSTACIÓN	40	27,7	31,0	28,8	26,7	34,4	30,3
PROPUESTA DE MENÚ	25	20	25	19	25	25	23
CUMPLIMIENTO DE NORMAS	15	12	15	13	12	15	15
INSTALACIONES Y MAQUINARIAS	20	13.67	18.67	10.67	10	19.67	19
PUNTUACIÓN TOTAL CRITERIOS EVALUADOS	**100**	**73.37**	**89.67**	**71.47**	**73.70**	**94.07**	**87.3**

Partiendo de las pericias practicadas por quienes suscriben el presente informe y conforme a los parámetros de los criterios de evaluación establecidos en el Pliego de Condiciones para la Contratación de Servicios de Suministro de Almuerzo y Cena Para el Personal Civil Y Militar de Procompetencia Por Un Periodo De Seis (6] Meses Dirigido A Mipymes, referencia PROCOMPETENCIA-CCC-CP-2023-0001, quedan habilitadas (organizados jerárquicamente por las calificaciones obtenidas) para pasar a la apertura del sobre B (ofertas económicas), los oferentes:

1. **The Classic Gourmet,** por haber alcanzado una puntuación general de 94.07 puntos y a su vez haber alcanzado un puntaje de 34.40 en el renglón de degustación.
2. **Martínez Torres Traveling SRL**, al haber alcanzado una puntuación general de 89,67 puntos, alcanzando un puntaje de 31. 0 en el renglón de degustación.
3. **Waterlux Enterprises SRL,** por haber alcanzado una puntuación general de 87.3 puntos y a su vez haber alcanzado un puntaje de 30.3 en el renglón de degustación.

Informe preparado por:

Maria Peralta

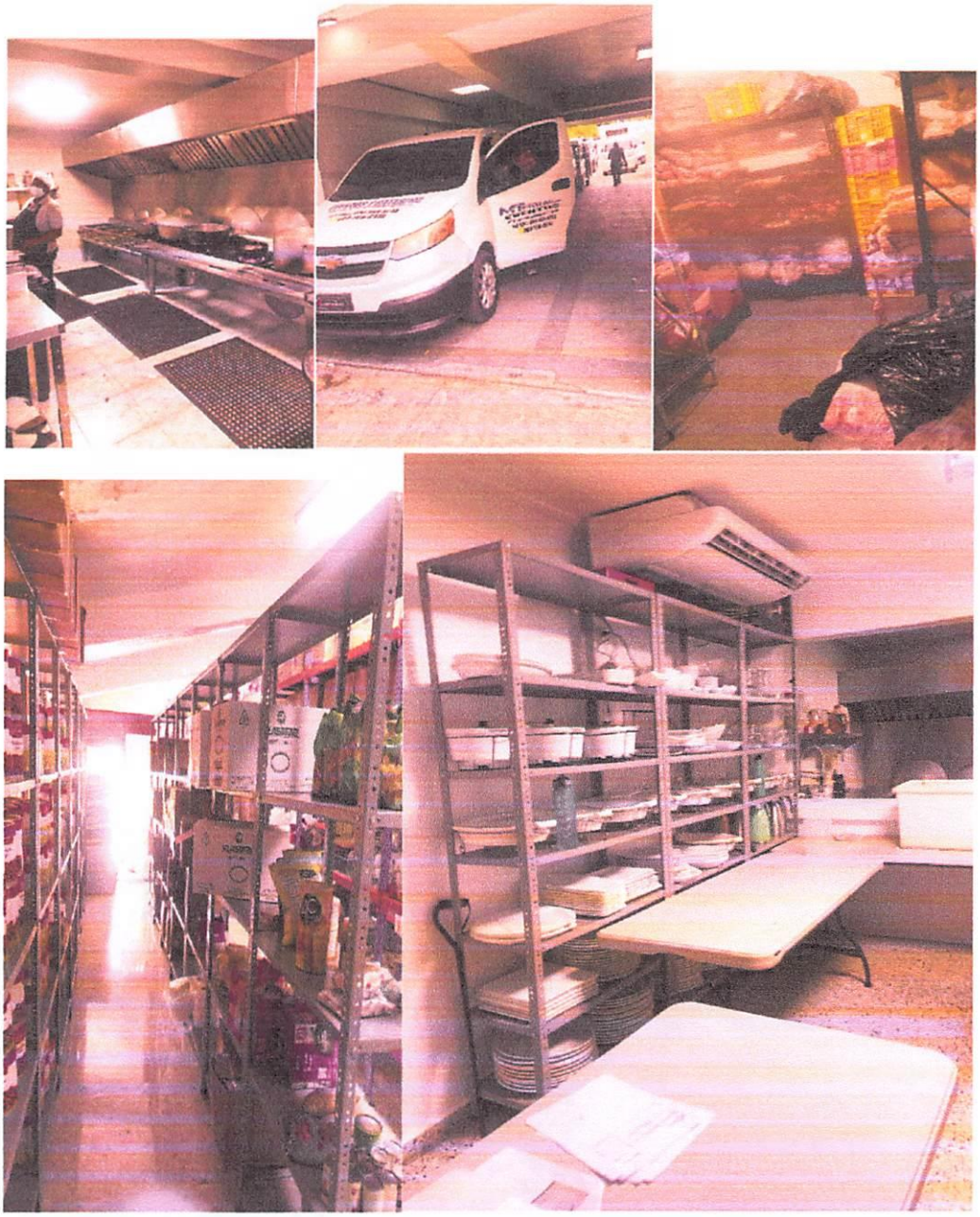
Fernando Morban

Claritza Barreiro

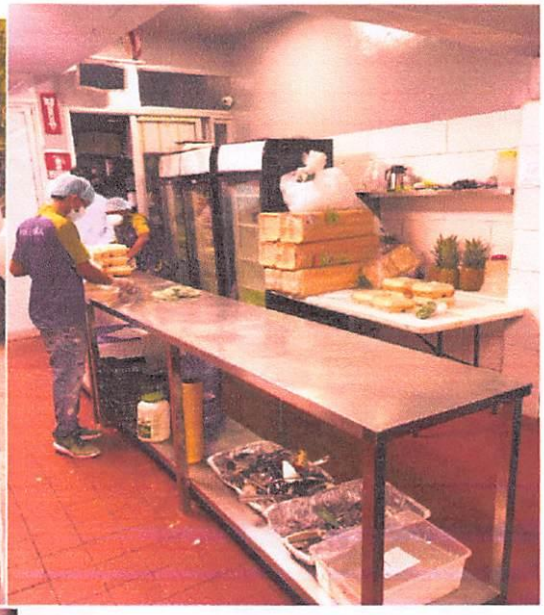
6. ANEXOS

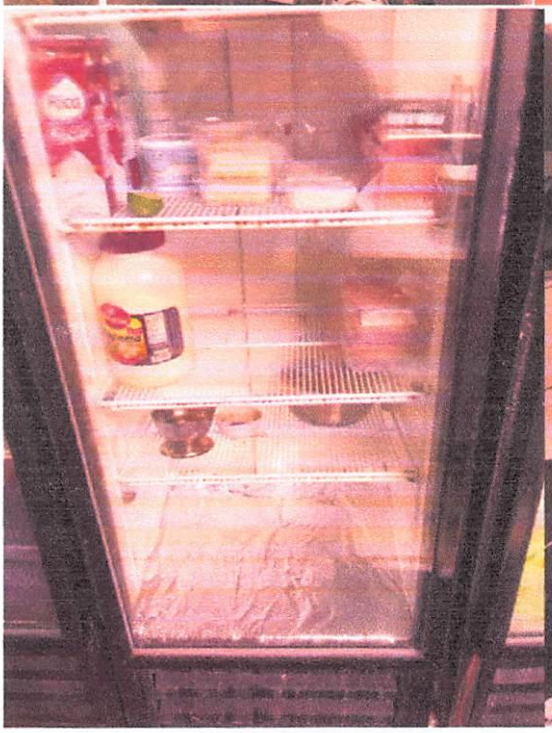
6.1 Koch, SRL (instalaciones)

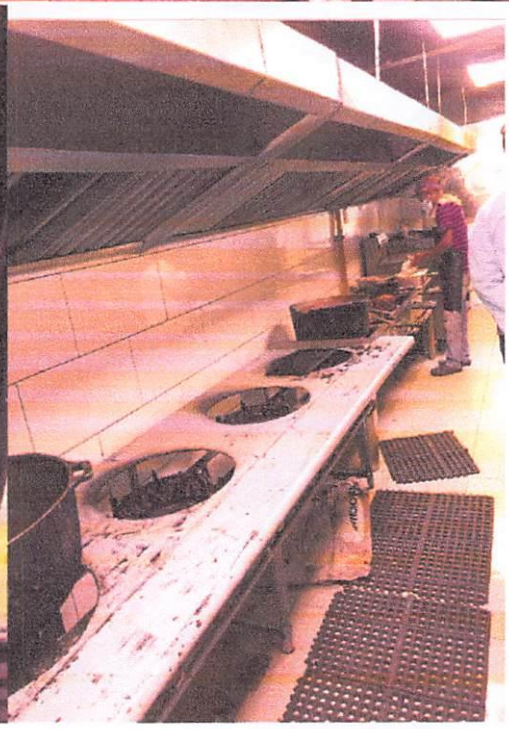
6.2 Martínez Torres Traveling, SRL (instalaciones)



6.3 Sanfra Food & Catering, SRL (instalaciones)

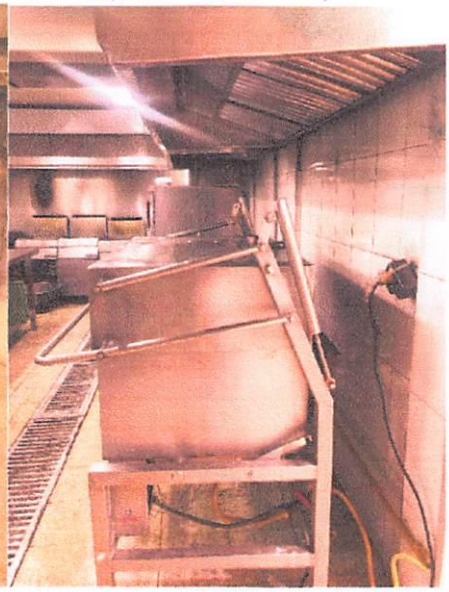


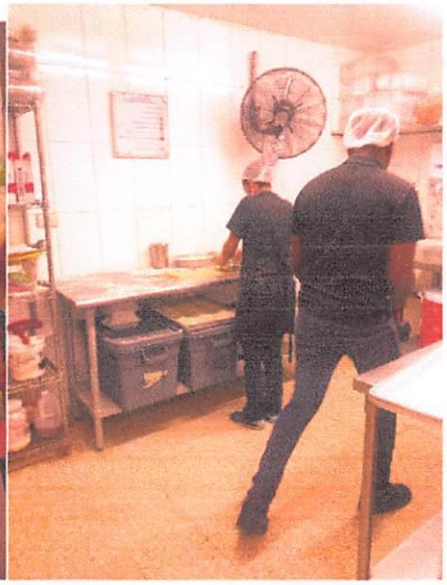
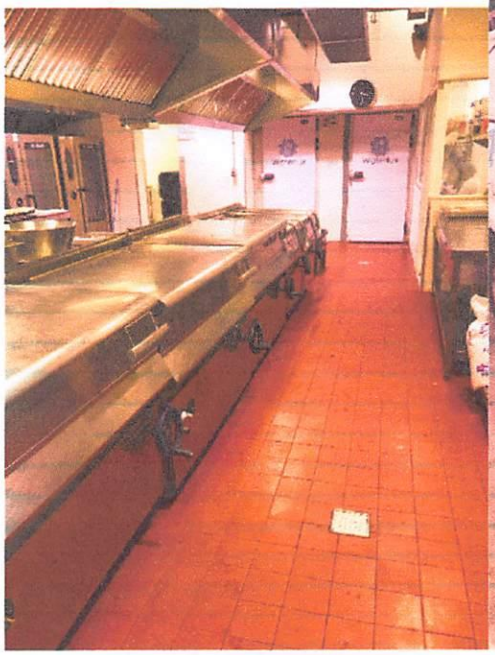




6.4 Slynking Group, SRL (instalaciones)

6.5 The Classic Gourmet, SRL (instalaciones)





6. Waterlux catering y Eventos, SRL (instalaciones)