

- Orden Evaluación**
- 1 Malo: 0%
 - 2 Regular: 25%
 - 3 Bueno: 50%
 - 4 Muy Bueno: 75%
 - 5 Excelente: 100%

Factores a Evaluar		Puntaje Maximo	Oferente 1	
			Evaluación	Puntaje
a Almacén		0.00		0.00
1	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).			0.00
2	- El almacén está en buen estado, organizado y limpio .			0.00
3	- No hay mal olor en el almacén.			0.00
4	- Los alimentos están almacenados separados de los materiales de limpieza y otros productos químicos.			0.00
5	- Hay control de fecha de vencimiento de los alimentos.			0.00
6	- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?			0.00
b Cuarto frío y neveras		0.00		0.00
1	- Los cuartos fríos y las neveras estan organizadas, en buen estado y limpias.			0.00
2	- No hay mal olor en los cuartos fríos y neveras.			0.00
3	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente.			0.00
4	- Hay planta de energia eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando.			0.00
5	- No existe evidencia de descongelación en los alimentos refrigerados.			0.00
6	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.			0.00
7	- Las temperaturas de los cuartos fríos y neveras son mantenidas dentro de los rangos permitidos y son monitoreadas periódicamente. (Solicitar registros de control de temperatura)			0.00
c Cocina		0.00		0.00
1	- Las cocinas (principal y auxiliares) están en bueno estado y limpias (techos, pisos y paredes)			0.00
2	- Los utensilios de trabajo (tablas de cortar, cuchillos, etc) se observaron en buenas condiciones y limpios. (Verificar si las tablas de cortar alimentos estan divididas segun tipo de alimentos(carnes, vegetales, etc))			0.00

3	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc) son preparados en areas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc).		0.00
4	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.		0.00
5	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.		0.00
6	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado. (Solicitar procedimiento de desinfeccion con las dosis de productos requeridos).		0.00
d	Colaboradores (personal)	0.00	0.00
1	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros proctetores de seguridad sanitaria.		0.00
2	- Los empleados utilizan uniformes y calzados, y estos se observaron limpio y adecuados. (Indagar sobre la desinfeccion de los uniformes). Postura de uniformes in-situ.		0.00
3	- Los empleados no utilizan prendas (aretes, relojes, anillos etc).		0.00
4	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos. (Solicitar Evidencia).		0.00
5	- Existen elementos de primeros auxilios, botiquin, etc.		0.00
6	- Se realizan pruebas periodicas de laboratorio para los colaboradores. (HBSAG, HVC, HIV, COPROCULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB, BDRL, CULTIVO DE MANOS).		0.00
e	Basura	0.00	0.00
1	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.		0.00
2	- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.		0.00
3	- Existen medidas adecuadas para almacenar y los residuos y subproductos?		0.00
4	- Los aceites alimentarios estan correctamente identificados y almacenados en un lugar apropiado hasta que sean recogidos por una empresa autorizada?		0.00
f	Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa	0.00	0.00
1	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.		0.00
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.		0.00

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	0.00
1	- No se observan moscas o cualquier otra plaga en las áreas de almacén o cocinas.	
2	- Existen cebos para la captura de roedores?	
3	- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periódicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).	
Total comparativo		0.00

	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

Oferente 2	
Evaluación	Puntaje
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

Oferente 3	
Evaluación	Puntaje
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

Oferente 4	
Evaluación	Puntaje
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

Oferente 5	
Evaluación	Puntaje
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

	0.00
0.00	
	0.00
	0.00
	0.00
0.00	

	0.00
0.00	
	0.00
	0.00
	0.00
0.00	

	0.00
0.00	
	0.00
	0.00
	0.00
0.00	

	0.00
0.00	
	0.00
	0.00
	0.00
0.00	

Oferente 6	
Evaluación	Puntaje
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

Oferente 7	
Evaluación	Puntaje
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

Oferente 8	
Evaluación	Puntaje
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

Oferente 9	
Evaluación	Puntaje
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

	0.00
0.00	
	0.00
	0.00
	0.00
0.00	

	0.00
0.00	
	0.00
	0.00
	0.00
0.00	

	0.00
0.00	
	0.00
	0.00
	0.00
0.00	

	0.00
0.00	
	0.00
	0.00
	0.00
0.00	

Oferente 10	
Evaluación	Puntaje
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00

	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00
	0.00