

Nombre del Proceso

Contratación de servicios de catering para los colaboradores
 la Unidad Técnica Ejecutora de Titulación de Terrenos del

Referencia del Proceso

REF. No. UTECT-DAF-CM-2022-0014

Fecha de evaluación

01 de junio del 2022



 L.C.D.S.

CRITERIOS EVALUACIÓN TÉCNICA	Criterios para Puntaje	Puntaje Sugerido	Waterlux	PA Catering	Le buffet
SERVICIOS REQUERIDOS Y SUS ESPECIFICACIONES					
c. Sobre el Proveedor y Sus facilidades					
La Planta Física es una estructura de cemento en piso, techo y paredes	1. Cumple 0. No cumple	1	1	0.67	0.67
Las ventanas presentan tela mosquitera metálica o screen en buenas condiciones		1	1	1	1
Cuenta con lugar de almacenamiento de los alimentos adecuado		1	1	0	0.67
Cuenta con lugar de almacenamiento de utensilios adecuado		1	1	0	1
Presentó pruebas de limpieza de trampa de grasa reciente		1	1	1	1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Cubre Pelo		1	1	1	1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Cubre boca		1	1	1	0
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Gautes		1	1	0	0
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Zapatos cerrados		1	1	1	1
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Vehículo Cerrado		1	1	1	1
Pudo constatarse que las mercancías tienen: fecha de caducidad vigente (si aplica); color, apariencia y olor de los alimentos aceptables (sin: mohos, restos de insectos, descomposición, mal olor, oxidación, etc.)		1	1	1	1
Pudo constatarse que la manipulación higiénica de los alimentos y control de temperaturas son adecuadas: desinfección de frutas y verduras; manejo de alimentos crudo; descongelación de alimentos; temperaturas de los alimentos cocidos; almacenamiento y manejo de alimentos cocidos; prevención de contaminación cruzada.		1	1	1	1
Pudo constatarse que practican buenas prácticas de higiene y limpieza con: control de basura y plagas; vestimenta, salud e higiene personal apropiados; proceso de lavado de manos realizados; limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios apropiados		1	1	1	1
Valoración general del 1 al 5	1 al 5	5	5	3.33	3.67
CALIFICACIÓN TOTAL		18	18	13	14.01

Nombre del Proceso

Contratación de servicios de catering para los colaboradores de la Unidad Técnica Ejecutora de Titulación de Terrenos del Estado.

Referencia del Proceso

REF. No. UTECT-DAF-CM-2022-0014

Fecha de evaluación

01 de junio del 2022

CRITERIOS EVALUACIÓN TÉCNICA	Criterios para Puntaje	Puntaje Sugerido	Waterlux	PA Catering	Le buffet
SERVICIOS REQUERIDOS Y SUS ESPECIFICACIONES					
d. Sobre el vehículo utilizado					
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Vehículo Rotulado	1. Cumple 0. No cumple	1	1	1	0
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Documentos al día (Licencia conductor y seguro)		1	1	1	0
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Vehículo Buen estado y funcionando		1	1	1	1
En términos generales el nivel de satisfacción con las instalaciones y equipos.	5. Superó las expectativas 4. Cubrió las expectativas 1. Tiene oportunidades de mejora 0. No cubrió las expectativas	5	4	1.67	3.67
CALIFICACIÓN TOTAL		8	7	4.67	4.67
CALIFICACIÓN TOTAL		26	25	17.67	18.68


 Altagracia Constanza M.

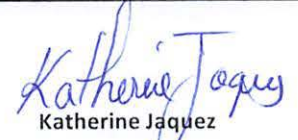
Gestora de Protocolo

UTECT


 Luz De los Santos

Asistente Asuntos Comunitarios

UTECT


 Katherine Jaquez

Analista de Recursos Humanos

UTECT