

ANEXO I

DGAP-CCC-LPN-2022-0004 "Contratación del servicio de suministro de alimentos y bebidas para el comedor de empleados de la DGA"

Criterios de evaluación Capacidad Técnica	Aspectos a evaluar	Puntuación	Criterios para el puntaje
1- Instalaciones y vehículos (30 puntos)			
1. Limpieza de las instalaciones	Los pisos y techos deben estar limpios y conservarse en buen estado, sin filtraciones, goteras, rupturas. Deben tener zafacones de basura para colocar los desperdicios, debiendo estar limpios, en buen estado, con fundas plásticas y tapa. Los equipos deben estar limpios, en buenas condiciones para la preparación de alimentos	6	6- Cubrió las expectativas 3- Tiene oportunidades de mejora 0- No cubrió las expectativas
2. Uniformes, higiene y protección del personal:	El personal debe vestir uniformes limpios, pelo cubierto con gorro, usar mascarillas y guantes para manipular los alimentos. Las personas que estén en contacto con los alimentos no pueden tener barba, utilizar prendas (anillos, reloj, pulseras), deben tener uñas cortas sin esmalte.	6	6- Cubrió las expectativas 3- Tiene oportunidades de mejora 0- No cubrió las expectativas
3. Protocolo de desinfección de instalación y personal:	El personal debe vestir uniformes limpios, pelo cubierto con gorro, usar mascarillas y guantes para manipular los alimentos	6	5- Cubrió las expectativas 3- Tiene oportunidades de mejora 0- No cubrió las expectativas
4. Vehículos:	El oferente debe tener automóviles climatizados cerrados tipo furgoneta, para el transporte de los alimentos (mínimo 2)	6	6- Cubrió las expectativas 0- No cubrió las expectativas
5. Control de plagas	Evidencias con facturas de los últimos tres meses Los productos químicos utilizados para esto deben ser aptos para lugares donde se manipulan alimentos	6	6- Cumple 0- No cumple