

**ANEXO 8 EVALUACIÓN
ESPECIFICACIONES TECNICAS**

FECHA _____
 HORA INICIO _____
 RESPONSABLE _____

ÍTEM	PARTE TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	RECURSO HUMANO			
	Operarias			
	Nutricionista			
	Ingeniero de Alimentos			
	Control de calidad			
	Administrador			
2	Ciclo de menús			
3	Gramaje			
4	Menaje			
5	Temperaturas de los alimentos frios y calientes			
6	Transporte de alimentos			
7	Embalaje de los alimentos			
8	Sistema de aseguramiento de calidad			
9	Área para alistamiento del personal			
10	Área para disposición de residuos sólidos			
11	Área para almacenamiento de productos químicos			
12	Plan de Saneamiento Básico			
13	Análisis microbiológico y fisicoquímico			
14	Plan de emergencias y Contingencias			
15	Estrategias para garantizar la seguridad de los beneficiarios			
16	Medidas para prevención de accidentes en cada sede			
17	Organización Administrativa			
18	Experiencia cinco años en contratos finalizados y ejecutados			
19	Experiencia cinco años en servicios de producción y/o manejo de alimentos			
20	Constitución de la organización no inferior a cinco años			
21	Certificados de experiencia con resultados satisfactorios			

Firma: _____

Nombre: _____