

## FORMULARIO DE EVALUACION TECNICA

Nombre del Oferente: \_\_\_\_\_

RNC: \_\_\_\_\_

No.	Visita técnica a los establecimientos donde se evaluarán los siguientes aspectos:	Cumple	No cumple	observaciones
1	➤ Higiene en la despensa y/o almacén			
2	➤ Higiene de la cocina			
3	➤ Orden en las estaciones de preparación y empacado.			
4	➤ Manejo adecuado de desechos.			
5	➤ Uso de los utensilios de cocina para la preparación de los alimentos.			
6	➤ Uso de guantes, gorro protector, mascarillas y delantal para el manejo de los alimentos			
7	➤ Condición general de limpieza de las instalaciones.			
8	➤ Baños en buenas condiciones de higiene.			
9	➤ Baños fuera del perímetro de la preparación de los alimentos.			
10	➤ Los vehículos utilizados para la distribución de los productos están en buen estado de funcionamiento, limpios y ordenados.			
11	Condiciones de la infraestructura, techos, pisos, paredes.			
12	Ubicación geográfica			