

CUADRO COMPARATIVO No.1		
PRESENTACION DE LA OFERTA		
REQUERIMIENTOS	EMPRESAS OFERENTES	
LA OFERTA FÍSICA CONTENDRÁ:	MOSCO SO HOLGUÍN ROBERTO BALZAC CATERING	FAUSTO MIRANDA CATERING INDUSTRIAL
Carta de Presentación y Compromiso. Formulario No. 1;	Si cumple	Si cumple
Identificación del oferente, Formulario No. 2	Si cumple	Si cumple
2% de Garantía de seriedad de la oferta.	Si cumple	Si cumple
Certificación de trabajos ejecutados, Formulario 3 Al menos tres (3) certificados que demuestren su experiencia y nivel de satisfacción en la prestación de servicio de refrigerio en otras empresas y/o instituciones, en los que se especifique que el oferente mantiene contratos vigentes de prestación o que ha brindado dicho servicio al menos en los últimos seis meses;	No cumple * Pasteurizadora Quito * Ministerio de Industrias y Competitividad FALTA UN CERTIFICADO	No cumple * Universidad Central del Ecuador * Club de Tenis Buena Vista FALTA UN CERTIFICADO
Lista del personal especializado asignado a este trabajo	Si cumple	Si cumple
Oferta Económica, Incluyendo el documento de la oferta generado en www.compraspublicas.gov.ec	Si cumple oferta económica. No cumple con el documento generado en la página web	Si cumple.
Oferta Técnica de acuerdo a los requerimientos indicados en estos términos de referencia	Si cumple	Si cumple
Certificado del Registro Único de proveedores del MIC	Si cumple	Si cumple
Certificados de sus proveedores, en los que acredite la provisión de productos de al menos seis (6) meses antes de la presentación de oferta	PRONACA SUPERMERCADOS SANTA MARIA	SI CUMPLE EMBTUSER S.C.C DON DIEGO VAINILLA & CANELA
Certificado de Patente Municipal	Si cumple	NO CUMPLE ✓
Certificado de estar registrada en el Ministerio de Trabajo como empresa de Actividades Complementarias; o el certificado o documento que acredite que se está tramitando este CERTIFICADO.	NO CUMPLE	NO CUMPLE

Handwritten signature and initials in the bottom right corner of the page.

CUADRO DE VALORACION No 2

CRITERIOS A EVALUAR						
ASPECTO TECNICO	PUNTAJE		BALZAC		CATERING INDUST	
Experiencia						
Experiencia en trabajos similares	10	60	6.66	52.66	6.66	48.66
Personal destinado para el servicio	10		10		10	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS						
Condiciones Técnicas Mínimas	20		18		18	
Condiciones físicas del lugar en que se preparan los alimentos (vistas por parte de la Comisión Técnica)	20		18		14	
ASPECTO ECONÓMICO	40	40		39		40
TOTAL DE LA OFERTA		100		91.66		88.66

Dial
Prof.
[Signature]

CUADRO COMPARATIVO No. 3

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

RUBROS	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OFERTADAS		CUMPLE	
		BALZAC	CATERING INDUSTRIAL	BALZAC	CATERING INDUSTRIAL
Sopa	250 ml	250 ml	250 ml	SI	SI
Carne	100 gr. Proteína animal	100 gr.	100 gr.	SI	SI
Arroz Blanco	85 o más gr.	85 gr.	85 gr.	SI	SI
Guarnición	80 gr. Como mínimo	80 gr.	80 gr.	SI	SI
Vegetales	150 gr. Como mínimo	150 gr.	150 gr.	SI	SI
Postre	60 gr. Como mínimo	60 gr.	60 gr.	SI	SI
Jugos	184 ml como mínimo	184 ml	8 Onz.	SI	SI
Rotación del Menú	máximo 20 días laborables	máximo 20 días laborables	máximo 30 a 45 días	SI	SI
Vajilla	Fabricado de cerámica, color blanco			SI	SI
Vasos	De cristal 250 ml de capacidad		250 ml	NO	SI
Desinfectante de manos	Alcohol-gel Antiséptico			SI	SI
Personal de Servicio	Minimo cuatro personas	4 personas + 1 Admin	No Especifica	SI	NO

[Handwritten signatures and initials]

CUADRO COMPARATIVO No. 4

CUADRO COMPARATIVO No. 4		
OFERTA ECONÓMICA		
DETALLE	MOSCO SO HOLGUÍN ROBERTO BALZAC CATERING	FAUSTO MIRANDA: CATERING INDUSTRIAL
VALOR DE LA PROPUESTA	Valor Unitario: 2,68 USD	Valor Unitario: 2,66 USD
	Costo: 314.138.88 USD VALOR TOTAL	Costo: 311.794.56 USD VALOR TOTAL

Diabla
Sanja
ee

VISITA A LAS INSTALACIONES CATERING INDUSTRIAL

A COCINA-COMEDOR-BODEGAS		LIMPIAS	BUENAS CONDICIONES	MALAS CONDICIONES	SI	NO
A1 INFRAESTRUCTURA						
	PISOS		✓			x
	PAREDES	✓	✓			
	TECHOS	✓	✓			
	PUERTAS	✓	✓			
	VENTANAS	✓	✓			
	MALLAS E IMPERMIABLES	✓	✓			
	SISTEMAS ADICIONALES	✓	✓			
	CAMPANA	✓	✓			
	DUCTOS	✓	✓			
	AIRE ACONDICIONADO					x
	FILTROS DE GRASA				✓	
	SUPERFICIE DE CONTACTOS DE ALIMENTOS					
	MATERIAL ADECUADO		✓		✓	
	DESAGUES Y CANALETAS		✓			
	REJILLA DE POSO DE LAVADO DE VAJILLAS		✓		✓	
A 2 HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCION DEL PERSONAL						
	UNIFORMES					
	COMPLETOS				✓	
	ASEO PERSONAL					
	UÑAS CORTADAS				✓	
	CABELLO CUBIERTO				✓	
	MANOS SIN JOYAS Y BISUTERÍA				✓	
	USO ADECUADO DE EQUIPO DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA					
	MALLAS DE PELO				✓	
	MASCARILLAS				✓	
	GUANTES				✓	
A3 ASEGURAMIENTO GENERAL DE LA SANIDAD EN OPERACIONES.						
	AREAS DIVIDIDAS ACORDES AL TIPO DE ALIMENTO Y AL RIEZGO DE CONTAMINACIÓN				✓	
	LIMPIEZA Y ORDEN GENERAL DEL AREA				✓	
	EQUIPOS DE SALON					
	HELADERAS					✓
	HIELERAS					✓
	POST MIX					✓
	JUGUERA					✓
	UTENCILLOS DE PRODUCCION					
	OLLAS		✓			
	LINEAS		✓			
	COLADORES		✓			
	PAPEL TOALLA				✓	
	JABON				✓	
	ALCOHOL				✓	
	GEL				✓	
	ACEITE EN FREIDORA	✓				

CORRECTA APLICACION DE DESINFECCION DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS				<input checked="" type="checkbox"/>
QUIMICOS EN DILUCIONES ADECUADAS PARA DESINF DE UTENCILLOS Y/O FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS				<input checked="" type="checkbox"/>
QUIMICOS EN RECIPIENTES ADECUADOS, IDENTIFICADOS Y AISLADOS				<input checked="" type="checkbox"/>
EQUIPOS DE LIMPIEZA EN BUEN ESTADO Y DISPUESTOS ADECUADAMENTE				<input checked="" type="checkbox"/>
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA PROFUNDA SE APLICAN (UNA VEZ POR SEMANA)				<input checked="" type="checkbox"/>
CONTROL EFECTIVO DE INSECTOS Y ROEDORES				<input checked="" type="checkbox"/>
A.4 AREAS DE DESPACHO.-				
ÁREA DE DESPACHO LIMPIA				<input checked="" type="checkbox"/>
ENVASES PARA EMPAQUE DE ALIMENTOS EN ORDEN, EN BUENAS CONDICIONES, SIN RIESGO DE CONTAMINACIÓN				<input checked="" type="checkbox"/>
LIMPIEZA, BLANQUEO Y SANITIZACIÓN DE TERMOS, COOLERS Y GAVETAS.				<input checked="" type="checkbox"/>
A.5 DISPOSICIÓN DE DESECHOS.-				
EXISTE ÁREA DEFINIDA PARA BASUREROS				<input checked="" type="checkbox"/>
BASUREROS LIMPIOS, EN BUEN ESTADO, CON TAPA Y FUNDA				<input checked="" type="checkbox"/>
CLASIFICACIÓN DE DESECHOS				<input checked="" type="checkbox"/>
ELIMINACIÓN PERIÓDICA DE DESECHOS				<input checked="" type="checkbox"/>
B CAMARAS DE REFRIGERACION Y CONGELACION				
B.1 INFRAESTRUCTURA				
PISO, PAREDES Y TECHOS IMPERMEABLES EN BUENAS CONDICIONES				<input checked="" type="checkbox"/>
PUERTAS, CORTINAS Y SELLOS PLÁSTICOS DE CÁMARAS DE FRÍO LIMPIAS Y EN BUENAS CONDICIONES, CIERRE HERMÉTICO.			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ESTANTERÍAS DE MATERIAL ADECUADO Y EN BUENAS CONDICIONES		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
B.2 ASEGURAMIENTO GENERAL DE LA SANIDAD EN OPERACIONES				
PISO, PAREDES, TECHOS, PUERTAS, CORTINAS Y SELLOS PLÁSTICOS DE CÁMARAS LIMPIOS			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
REJILLAS Y FILTROS DE AIRE ACONDICIONADO LIMPIOS		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
ORDEN Y LIMPIEZA EN EL INTERIOR DE LAS CÁMARAS DE FRÍO			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
LIMPIEZA PROFUNDA DE CÁMARAS FRÍAS O CONGELADORES (UNA VEZ POR SEMANA)				<input checked="" type="checkbox"/>
DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS POR GÉNEROS Y BAJO CONDICIONES CONTROLADAS				<input checked="" type="checkbox"/>

VISITA A LAS INSTALACIONES BALZAC CATERING Y EVENTOS

A COCINA-COMEDOR-BODEGAS		LIMPIAS	BUENAS CONDICIONES	MALAS CONDICIONES	SI	NO
A1 INFRAESTRUCTURA						
	PISOS	/	/			
	PAREDES		/			
	TECHOS		/			
	PUERTAS		/			
	VENTANAS		/			
	MALLAS E IMPERMIABLES		/			
	SISTEMAS ADICIONALES		/			
	CAMPANA		/			
	DUCTOS		/			
	AIRE ACONDICIONADO		/			/
	FILTROS DE GRASA		/			
	SUPERFICIE DE CONTACTOS DE ALIMENTOS MATERIAL ADECUADO		/			
	DESAGUES Y CANALETAS		/			
	REJILLA DE POSO DE LAVADO DE VAJILLAS		/			
A 2 HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCION DEL PERSONAL						
	UNIFORMES COMPLETOS					/
	ASEO PERSONAL					
	UÑAS CORTADAS					/
	CABELLO CUBIERTO					/
	MANOS SIN JOYAS Y BISUTERÍA					/
	USO ADECUADO DE EQUIPO DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA					
	MALLAS DE PELO					/
	MASCARILLAS					/
	GUANTES					/
A3 ASEGURAMIENTO GENERAL DE LA SANIDAD EN OPERACIONES.						
	AREAS DIVIDIDAS ACORDES AL TIPO DE ALIMENTO Y AL RIEZGO DE CONTAMINACIÓN					/
	LIMPIEZA Y ORDEN GENERAL DEL AREA					/
	EQUIPOS DE SALON					
	HELADERAS		/			/
	HIELERAS		/			/
	POST MIX		/			/
	JUGUERA		/			/
	UTENCILLOS DE PRODUCCION					
	OLLAS		/			
	LINEAS		/			
	COLADORES		/			
	PAPEL TOALLA					/
	JABON					/
	ALCOHOL					/
	GEL					/
	ACEITE EN FREIDORA					/

	CORRECTA APLICACIÓN DE DESINFECCIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS			<input checked="" type="checkbox"/>
	QUIMICOS EN DILUCIONES ADECUADAS PARA DESINF DE UTENCILLOS Y/O FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS			<input checked="" type="checkbox"/>
	QUIMICOS EN RECIPIENTES ADECUADOS, IDENTIFICADOS Y AISLADOS			<input checked="" type="checkbox"/>
	EQUIPOS DE LIMPIEZA EN BUEN ESTADO Y DISPUESTOS ADECUADAMENTE			<input checked="" type="checkbox"/>
	PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA PROFUNDA SE APLICAN (UNA VEZ POR SEMANA)			<input checked="" type="checkbox"/>
	CONTROL EFECTIVO DE INSECTOS Y ROEDORES			<input checked="" type="checkbox"/>
A.4	AREAS DE DESPACHO.-			
	ÁREA DE DESPACHO LIMPIA			<input checked="" type="checkbox"/>
	ENVASES PARA EMPAQUE DE ALIMENTOS EN ORDEN, EN BUENAS CONDICIONES, SIN RIESGO DE CONTAMINACIÓN			<input checked="" type="checkbox"/>
	LIMPIEZA, BLANQUEO Y SANITIZACIÓN DE TERMOS, COOLERS Y GAVETAS.			<input checked="" type="checkbox"/>
A.5	DISPOSICIÓN DE DESECHOS.-			
	EXISTE ÁREA DEFINIDA PARA BASUREROS			<input checked="" type="checkbox"/>
	BASUREROS LIMPIOS, EN BUEN ESTADO, CON TAPA Y FUNDA			<input checked="" type="checkbox"/>
	CLASIFICACIÓN DE DESECHOS			<input checked="" type="checkbox"/>
	ELIMINACIÓN PERIÓDICA DE DESECHOS			<input checked="" type="checkbox"/>
B	CAMARAS DE REFRIGERACION Y CONGELACION			
B.1	INFRAESTRUCTURA			
	PISO, PAREDES Y TECHOS IMPERMEABLES EN BUENAS CONDICIONES			<input checked="" type="checkbox"/>
	PUERTAS, CORTINAS Y SELLOS PLÁSTICOS DE CÁMARAS DE FRÍO LIMPIAS Y EN BUENAS CONDICIONES, CIERRE HERMÉTICO.			<input checked="" type="checkbox"/>
	ESTANTERÍAS DE MATERIAL ADECUADO Y EN BUENAS CONDICIONES			<input checked="" type="checkbox"/>
B.2	ASEGURAMIENTO GENERAL DE LA SANIDAD EN OPERACIONES			
	PISO, PAREDES, TECHOS, PUERTAS, CORTINAS Y SELLOS PLÁSTICOS DE CÁMARAS LIMPIOS			<input checked="" type="checkbox"/>
	REJILLAS Y FILTROS DE AIRE ACONDICIONADO LIMPIOS			<input checked="" type="checkbox"/>
	ORDEN Y LIMPIEZA EN EL INTERIOR DE LAS CÁMARAS DE FRÍO			<input checked="" type="checkbox"/>
	LIMPIEZA PROFUNDA DE CÁMARAS FRÍAS O CONGELADORES (UNA VEZ POR SEMANA)			<input checked="" type="checkbox"/>
	DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS POR GÉNEROS Y BAJO CONDICIONES CONTROLADAS			<input checked="" type="checkbox"/>