**ANEXO E-1**

**MATRIZ DE EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **#** | **DETALLE** | **ELEMENTO DE CUMPLIMIENTO** | **DOCUMENTO QUE ACREDITE** |
| **EXPERIENCIA DE LA EMPRESA** | | | |
| 1 | Gestión de calidad | Contar con procedimientos de Gestión de Calidad. | Presentar el procedimiento de la empresa oferente. |
| 2 | Experiencia general | Contar con experiencia igual o mayor a 2 años en atención de comedores o servicio de catering a empresas en territorio nacional. La experiencia será computada considerando el periodo 2020-2025. | Adjuntar documentos que acrediten la experiencia como ser: contratos, ordenes de servicio, certificados de prestación de servicio u otros. |
| 3 | Sistema de control de venta de almuerzos y snacks. | Indicar la metodología a ser utilizada para el control o registro del personal para la hora del almuerzo. | Detallar la metodología a utilizar. |
| **REQUISITOS TÉCNICOS** | | | |
| 4 | Nutricionista o Ing. de alimentos. | Con título de Licenciatura en Nutrición y mínimo de 3 años de experiencia en servicios similares. | Entregar hoja de vida del personal y experiencia acreditada. |
| 5 | Administrador | Con título de Licenciatura o técnico superior en Administración de Empresas o similar y más de un año de experiencia en servicios similares. |
| 6 | Chef | Certificado del curso/capacitación cursado en Universidad o Instituto legalmente constituido. |
| 7 | Ayudantes de cocina y comedor | 2 ayudantes de cocina |
| 8 | Encargados Snack | 2 encargados de snack. |
| 9 | Encargado limpieza | 2 encargado de limpieza. |
| 10 | Vehículo de transporte de alimentos | Vehículo refrigerado y de uso exclusivo para el transporte de insumos. | Presentar datos del vehículo (Fotos del vehículo, copia simple del RUAT y copia del carnet de propiedad) |
| 11 | Presentar una lista de productos de snack. | Lista de snack detallada de acuerdo al pliego técnico. | Presentar una lista con los alimentos mínimamente indicados en el pliego técnico |