

Criterios de Evaluación para la Contratación de los Servicios para Almuerzos para Invitados Especiales y Personal Ejecutivo del

MICM, Exclusivo para Mipymes - Mujer

Ref. MICM-DAF-CM-2021-0084

Fecha: 28/10/2021

Criterios a Evaluar	Martinez Torres Traveling, SRL		
	Parámetro	Puntaje Obtenido	Observaciones
Propuesta Técnica (20ptos)			
1. Presentación de la propuesta incluyendo los diferentes tipos de menú que se detallan en el numeral 3.2.2	10	10	
2. Que el proponente cuenta con experiencia para ofertar por el tipo de servicio que se requiere en el presente (Presentar al menos dos (2) certificaciones de clientes donde haya ofertado los servicios requeridos en el último año 2021. Presentar: Nombre de la empresa, nombre de la persona de contacto y teléfonos).	10	10	
Visita a las instalaciones (60ptos)			
1. Uso adecuado de los utensilios de cocina y preparación.	10	9	
2. Higiene en despensa y/o Almacén	10	8	
3. Buen manejo de los alimentos por el personal (guantes, mascarillas, delantal).	10	10	
4. Higiene y orden en la estación de preparación y empaçado.	10	10	
5. Uso adecuado del depósito de desechos.	10	8	
6. Condición general y limpieza de las instalaciones.	10	9	
Degustación (20ptos)			
Que la muestra presentada por el oferente cumple con las características de calidad, fresca y buena presentación (Muestra con buena presentación, ingredientes frescos)	20	15	
RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN	100	89	




Cuauhtemoc E. Lili

Firma Perito Técnico

Criterios de Evaluación para la Contratación de los Servicios para Almuerzos para Invitados Especiales y Personal Ejecutivo del MICM, Exclusivo para Mipymes - Mujer
Ref. MICM-DAF-CM-2021-0084

Fecha: 28/10/2021

Criterios a Evaluar	A Fuego Lento, SRL		
	Parámetro	Puntaje Obtenido	Observaciones
Propuesta Técnica (20ptos)			
1. Presentación de la propuesta incluyendo los diferentes tipos de menú que se detallan en el numeral 3.2.2	10	10.	
2. Que el proponente cuenta con experiencia para ofertar por el tipo de servicio que se requiere en el presente (Presentar al menos dos (2) certificaciones de clientes donde haya ofertado los servicios requeridos en el último año 2021. Presentar: Nombre de la empresa, nombre de la persona de contacto y teléfonos).	10	10	
Visita a las instalaciones (60ptos)			
1. Uso adecuado de los utensilios de cocina y preparación.	10	10	
2. Higiene en despensa y/o Almacén	10	10	
3. Buen manejo de los alimentos por el personal (guantes, mascarillas, delantal).	10	10	
4. Higiene y orden en la estación de preparación y empaclado.	10	10	
5. Uso adecuado del depósito de desechos.	10	10	
6. Condición general y limpieza de las instalaciones.	10	10	
Degustación (20ptos)			
Que la muestra presentada por el oferente cumple con las características de calidad, fresca y buena presentación (Muestra con buena presentación, ingredientes frescos)	20	18	
RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN	100	98	


Cuauhtemoc E. Lili
Firma Perito Técnico