

EVALUACION TECNICA DE PROPUESTAS DE EVALUACION

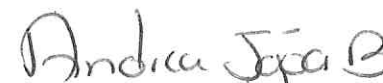
CRITERIO	SERVINARIÑO	UNISERVICE
1. CICLOS DE MENU	• CUMPLE.	• CUMPLE.
2. MINUTA PATRON	• CUMPLE.	• CUMPLE.
3. MENU FLEXIBLE	• CUMPLE.	• CUMPLE. • EL MENU COSTA NO ES UN MENU FLEXIBLE, DEBE ANEXARSE OTROS MENU CON OTRAS OPCIONES DE PROTEINAS Y CARBOHIDRATOS.
4. ANALISIS QUIMICO	• CUMPLE. • SE DEBERA ANEXAR ANALISIS QUIMICO COMPLETO, POR CADA TIPO DE ALIMENTO Y PREPARACION.	• CUMPLE.
5. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL (NUTRICIONISTA, No. De operarios)	• CUMPLE.	• CUMPLE.
6. Proceso de calidad	• CUMPLE.	• CUMPLE.
7. MANUAL DE DIETAS	• CUMPLE.	• CUMPLE.
8. LISTA DE INTERCAMBIOS	• CUMPLE.	• CUMPLE. • SE DEBERA COMPLETAR LA MEDIDA CASERA DE CADA ALIMENTO.



ADRIANA LUNA B.



ELIZABETH MOLINA



ANDREA JOJOA B.