

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Maestría en Gastronomía

Propuesta de un modelo para el envase y transporte de alimentos preparados en el servicio de comidas a domicilio en la ciudad de Cuenca

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Magíster en Gastronomía con mención en Administración de Alimentos y Bebidas

Autor:

María José Campoverde Pacheco

Director:

María Augusta Molina Díaz

ORCID: 0009-0000-9137-8516

Cuenca, Ecuador

2024-01-10



Resumen

La presente investigación tiene por objetivo desarrollar una propuesta de un modelo enfocado al envase y transporte de alimentos preparados para el servicio de comidas a domicilio en la ciudad de Cuenca. Para ello se pretende demostrar que dentro del país existe una falta de reglas y procesos enfocados exclusivamente hacia este sector, que en los últimos años se reactivó exponencialmente a raíz del COVID-19. La metodología que se aplicará será de carácter cualitativo; primero a través de una minuciosa revisión documental se pretende identificar las reglas de seguridad alimentaria que existen actualmente para el servicio de comidas a domicilio; donde se aplicarán técnicas como las bases digitales, el trabajo de campo y la observación como métodos para la recolección de datos; las bases digitales y el trabajo de campo servirán para identificar los establecimientos que expenden alimentos bajo el servicio de comida a domicilio dentro de la ciudad de Cuenca. La observación en cambio estará enfocada determinar el estado y las condiciones del envase y el transporte de un número de pedidos a domicilio que se solicitarán. Tercero, se procederá verificar, procesar y analizar los datos obtenidos en la observación mediante Excel y finalmente con toda la información del estudio se procederá a desarrollar la propuesta de modelo para el envase y el transporte de comidas preparadas a domicilio. Con esta investigación se pretende establecer las medidas, condiciones y características que deben tener el envase y transporte para asegurar la calidad y la seguridad del alimento. También se espera que el modelo sirva de iniciativa para que las entidades correspondientes elaboren oficialmente normativas individualizadas enfocadas hacia los sectores más importante de la restauración.

Palabras claves: envases, comida a domicilio, sustancias toxicas, empaques





El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: https://dspace.ucuenca.edu.ec/



Abstract

The objective of this study is to develop a proposal for a model focused on the packaging and transportation of food prepared for delivery within the city of Cuenca. This study demonstrates the lack of rules and regulations when it comes to processes for delivery within this area of the food industry which has had an exponential growth as a result of COVID-19. A qualitative methodology was used for this research. First, a document analysis was conducted with the intention to identify current food safety rules for delivery service. After that, digital databases, field work, and observations were used as data collection methods. Both the digital databases and field work were used to identify the establishments that sell food with an option for delivery in the city of Cuenca. Observations were focused on determining the state and condition of the container used and the number of delivery orders requested by customers. Finally, the process to verify and analyze the data collected in the observation phase were documented in an Excel file. The final result of this study is to develop a proposed model for packaging and transportation of meals. This research aims to establish the measures, conditions, and characteristics that the packaging and transportation must have to ensure quality and safety of the food being delivered. The model is also expected to be the basis of an initiative for the corresponding entities to officially develop individualized regulations focused on the most important areas of the food industry.

Keywords: containers, food delivery, toxic substances, packaging





El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: https://dspace.ucuenca.edu.ec/



Índice de contenido

Resumen.		2
Abstract		3
Índice de c	ontenido	4
Índice de fi	guras	8
Índice de ta	ablas	9
Índice de ir	mágenes	.11
Agradecim	ientos	.13
Dedicatoria	a	.14
Introducció	n	.15
	Normas y medidas de seguridad alimentaria que existen actualmente para el transporte de alimentos preparados en la modalidad del servicio a domicilio	.17
1.1	Conceptos básicos	.19
1.2	Importancia de las reglas de seguridad alimentaria	.20
1.3 a domici	Normativas internacionales de seguridad alimentaria para el servicio de comid lio	
1.3.1	Real Decreto 3484/2000	.22
1.3.2 Resta	Resolución Ministerial. N°250-2020/MINSA: Guía Técnica para los urantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio	.22
1.3.3 los rec	Reglamento de la Ley N° 30884: Ley que regula el plástico de un solo uso y sipientes o envases descartables	
1.3.4	Normativas para el uso de tinta de impreso en envases	.23
1.4 domicilio	Normativas de seguridad alimentaria en el Ecuador para el servicio de comida	
	Alimentos que representan mayor riesgo de contaminación en el servicio a	.25
2.1	Identificación de peligros	.25
2.1.1 desecl	Cuadro de ventajas y desventajas de los materiales para envases hables	.27
2.2	Categorización de los establecimientos	.28
2.3	Matriz de riesgo entre el servicio a domicilio y la contaminación de los alimento	os . 31
	Proceso de envase y transporte que utilizan los establecimientos que ofrecen domicilio	.34
3.1	Metodología	.34
3.1.1	Población	.34
3.1.2	Muestra	.35
3.1.3	Tamaño de la muestra	.35
3.1.4	Muestreo por juicio	.37
3.1.5	Variables analizar del envase y transporte	.38

3.2 Resultados de fichas de observación	39
3.2.1 Restaurantes de un tenedor	40
Observación N°1: 1T-ES-SC-PH	40
Observación N°2: 1T-ES-SC-KB	41
Observación N°3: 1T-ES-SC-CF	42
Observación N°4: 1T-ES-YA-GA	43
Observación N°5: 1T-ES-YA-MC	44
Observación N°6: 1T-CR-YA-CP	45
Observación N°7: 1T-ES-SG-PL	46
Observación N°8: 1T-TP-SG-CL	47
Observación N°9: 1T-ES-SG-RI	48
Observación N°10: 1T-ES-BT-AR	49
Observación N°11: 1T-ES-BT-BT	50
Observación N°12: 1T-ES-BT-SL	51
Observación N°13: 1T-ES-HC-HD	52
Observación N°14: 1T-CR-HC-CA	53
Observación N°15: 1T-CR-HC-RH	54
3.2.2 Restaurantes de dos tenedores	56
Observación N°16: 2T-ES-SC-GH	56
Observación N°17: 2T-ES-SC-SS	57
Observación N°18: 2T-ES-SC-CB	58
Observación N°19: 2T-ES-YA-DM	59
Observación N°20: 2T-ES-YA-CR	60
Observación N°21: 2T-CR-YA-TB	61
Observación N°22: 2T-TP-SG-MA	62
Observación N°23: 2T-ES-SG-FB	63
Observación N°24: 2T-ES-SG-PM	64
Observación N°25: 2T-TP-BT-CM	65
Observación N°26: 2T-ES-BT-MN	66
Observación N°27: 2T-ES-BT-FN	67
Observación N°28: 2T-ES-HC-CM	68
Observación N°29: 2T-ES-HC-DF	69
Observación N°30: 2T-CR-HC-KC	70
3.3 Resultados de envases, empaque y embalaje	71
3.4 Encuesta de envases	
3.5 Resultados de la logística del transporte	79
3.6 Resultados de encuesta a restaurantes de uno v dos tenedores	

Capitulo 4: Propuesta de un modelo para el de envase y transporte de aliment preparados en la modalidad de servicio de comidas a domicilio	
4.1 Antecedentes	
4.2 Tipos de envases, empaques, embalajes y etiquetas	
4.2.1 Envases	97
4.2.1.1 Proveedores y costos de envases en Ecuador	101
4.2.2 Tintas de impresión para envases en contacto con alimentos	
4.2.3 Empaques	106
4.2.3.1 Proveedores y costos de empaques en Ecuador	108
4.2.4 Embalajes	109
4.3 Logística y transporte	113
Conclusiones	116
Recomendaciones	120
Referencias	121
Anexos	128
Anexo A. Modelo de Ficha de observación	128
Anexo B. Modelo de encuesta a restaurantes	129
Anexo C. Fichas de observación	134
Anexo D. Fotografías de los pedidos a domicilio	164
Observación N°1: 1T-ES-SC-PH	164
Observación N°2: 1T-ES-SC-KB	164
Observación N°3: 1T-ES-SC-CF	165
Observación N°4: 1T-ES-YA-GA	165
Observación N°5: 1T-ES-YA-MC	166
Observación N°6: 1T-CR-YA-CP	166
Observación N°7: 1T-ES-SG-PL	167
Observación N°8: 1T-TP-SG-CL	167
Observación N°9: 1T-ES-SG-RI	168
Observación N°10: 1T-ES-BT-AR	
Observación N°11: 1T-ES-BT-BT	
Observación N°12: 1T-ES-BT-SL	169
Observación N°13: 1T-ES-HC-HD	
Observación N°14: 1T-CR-HC-CA	
Observación N°15: 1T-CR-HC-RH	
Observación N°16: 2T-ES-SC-GH	
Observación N°17: 2T-ES-SC-SS	
Observación N°18: 2T-ES-SC-CB	
Observación N°19: 2T-ES-YA-DM	173

Observación N°20: 2T-ES-YA-CR	174
Observación N°21: 2T-CR-YA-TB	174
Observación N°22: 2T-TP-SG-MA	175
Observación N°23: 2T-ES-SG-FB	175
Observación N°24: 2T-ES-SG-PM	176
Observación N°25: 2T-TP-BT-CM	176
Observación N°26: 2T-ES-BT-MN	177
Observación N°27: 2T-ES-BT-FN	177
Observación N°28: 2T-ES-HC-CM	178
Observación N°29: 2T-ES-HC-DF	178
Observación N°30: 2T-CR-HC-KC	179



Índice de figuras

Figura 1. Resultados sobre la seguridad del empaque72
Figura 2. Datos Cruzados entre la aplicación de sellos de seguridad en los empaques según la categoría del restaurante
Figura 3. Resultados sobre el tipo de envase más utilizado en los pedidos a domicilio74
Figura 4. Resultados del tipo de envases utilizados según el tipo de comida76
Figura 5. Resultados del tipo de envase utilizado de acuerdo de la categoría de restaurantes
Figura 6. Figura con porcentajes de la encuesta realizada a los 30 observadores78
Figura 7. Resultados del tipo de canal más utilizado para los pedidos a domicilio80
Figura 8. Resultado del tipo de transporte para la entrega de pedidos a domicilio81
Figura 9. Número de casos que el repartidor transportó los pedidos con el contenedor en la espalda
Figura 10. Representación porcentual pregunta 1. Encuesta86
Figura 11. Representación porcentual pregunta 2. Encuesta86
Figura 12. Representación porcentual pregunta 3. Encuesta87
Figura 13. Representación porcentual pregunta 4. Encuesta87
Figura 14. Representación porcentual pregunta 5. Encuesta
Figura 15. Representación porcentual pregunta 6. Encuesta89
Figura 16. Representación porcentual pregunta 7. Encuesta89
Figura 17. Representación porcentual pregunta 8. Encuesta90
Figura 18. Representación porcentual pregunta 9. Encuesta91
Figura 19. Representación porcentual pregunta 10. Encuesta91
Figura 20. Representación porcentual pregunta 11. Encuesta92
Figura 21. Representación porcentual pregunta 12. Encuesta92



Índice de tablas

Tabla 1. Cuadro de ventajas y desventajas de materiales para envases	28
Tabla 2. Categorización de restaurantes por tenedores	30
Tabla 3. Categorización de restaurantes por tipo de comida	30
Tabla 4. Categorización de parroquias de la zona urbana de Cuenca	31
Tabla 5. Matriz de riesgo entre envases y alimentos	33
Tabla 6. Tamaño de la muestra de restaurantes de uno y dos tenedores	35
Tabla 7. Parroquias con mayor número de restaurantes de uno y dos tenedores	36
Tabla 8. Parroquias seleccionadas según el número de restaurantes	37
Tabla 9. Restaurantes de uno y dos tenedores seleccionados	38
Tabla 10. Resultados de la observación N°1	40
Tabla 11. Resultados de la observación N°2	41
Tabla 12. Resultados de la observación N°3	42
Tabla 13. Resultados de la observación N°4	43
Tabla 14. Resultados de la observación N° 5	44
Tabla 15. Resultados de la observación N°6	45
Tabla 16. Resultados de la observación N°7	46
Tabla 17. Resultados de la observación N°8	47
Tabla 18. Resultados de la observación N°9	48
Tabla 19. Resultados de la observación N°10	49
Tabla 20. Resultados de la observación N°11	50
Tabla 21. Resultados de la observación N°12	51
Tabla 22. Resultados de la observación N°13	52
Tabla 23. Resultados de la observación N°14	53
Tabla 24. Resultados de la observación N°15	54
Tabla 25. Resultados de la observación N°16	56
Tabla 26. Resultados de la observación N°17	57
Tabla 27. Resultados de la observación N°18	58
Tabla 28. Resultados de la observación N°19	59
Tabla 29. Resultados de la observación N°20	60
Tabla 30. Resultados de la observación N°21	61
Tabla 31. Resultados de la observación N°22	62

Tabla 32.	Resultados de la observación N°23	63
Tabla 33.	Resultados de la observación N°24	64
Tabla 34.	Resultados de la observación N°25	65
Tabla 35.	Resultados de la observación N°26	66
Tabla 36.	Resultados de la observación N°27	67
Tabla 37.	Resultados de la observación N°28	68
Tabla 38.	Resultados de la observación N°29	69
Tabla 39.	Resultados de la observación N°30	70
Tabla 40.	Resultados del tipo de empaque	71
Tabla 41.	Resultados del tipo de envase con respecto al derrame de los alimentos	75
Tabla 42.	Resultados de la temperatura de los alimentos con respecto al tipo de envase	75
Tabla 43.	Resultados de la encuesta realizada a los 30 observadores	78
	Resultados del tiempo estimado de espera con respecto al cumplimiento de	82
Tabla 45.	Resultados del tipo de transporte y el estado del pedido al entregar	83
Tabla 46.	Resultados de derrame de alimentos durante el transporte	83
Tabla 47.	Relación entre el traslado del pedido y el derrame de alimentos	84
Tabla 48.	Relación entre el traslado del pedido y el estado de los envases	85
Tabla 49.	Empresas que importan desechos plásticos al Ecuador	95
Tabla 50.	Empresas que importan desechos plásticos según su actividad comercial	96
Tabla 51.	Tipos de envases1	00
Tabla 53.	Envases tipo bowl para alimentos fríos1	01
Tabla 54.	Envases tipo contenedores para alimentos calientes1	02
Tabla 55.	Envases tipo tarrina para alimentos líquidos1	03
Tabla 56.	Envases para salsas1	03
Tabla 57.	Envases para hamburguesas1	04
Tabla 58.	Empaques1	80
Tabla 52.	Tipos de etiquetas1	10



Índice de imágenes

Imagen 1. Envases de material de Poliestireno expandido	18
Imagen 2. Tipos de envases de un solo uso	26
Imagen 3. Evidencia de derrame de alimento dentro del empaque	41
Imagen 4. Evidencia de envase de poliestireno expandido	42
Imagen 5. Evidencia de envase con exceso de comida	43
Imagen 6. Envase de Polipropileno	44
Imagen 7. Evidencia de envases de poliestireno expandido	45
Imagen 8. Envase de Cartón	46
Imagen 9. Envases de polipropileno	47
Imagen 10. Envases de poliestireno expandido	48
Imagen 11. Envase de cartulina	49
Imagen 12. Envoltura de aluminio en empaques de poliestireno expandido	50
Imagen 13. Envase de cartón	51
Imagen 14. Envase de poliestireno expandido	52
Imagen 15. Evidencia de rotura de envase y derrame	53
Imagen 16. Envoltura de papel	54
Imagen 17. Envase polipropileno	55
Imagen 18. Envase de poliestireno expandido	56
Imagen 19. Evidencia de derrame dentro del envase	57
Imagen 20. Empaque no cuenta con cinta de seguridad	58
Imagen 21. Evidencia de rotura del envase	59
Imagen 22. Envase de polipropileno	60
Imagen 23. Empaque arrugado y mal estado	61
Imagen 24. Envase de poliestireno	62
Imagen 25. Envase de cartón	63
Imagen 26. Envase de aluminio	64
Imagen 27. Empaque sin cinta de seguridad	65
Imagen 28. Envases de polipropileno	66
Imagen 29. Envase de cartón	67
Imagen 30. Empaque sin cinta de seguridad	68
Imagen 31. Evidencia de derrame dentro del envase	69

12

Imagen 32. Evidencia de envase con abolladura	70
Imagen 34. Bolsa con sistema de sellado Hot melt	111
Imagen 35. Envase con sellado integrado	112
Imagen 36. Tipos de mochilas para reparto de comida domicilio	115
Imagen 37. Bolsa tipo torre	115



Agradecimientos

Quiero agradecer a Dios, por haberme dado la fuerza necesaria para culminar este proyecto. A mi familia que son el pilar fundamental en mi vida, sin su apoyo y sin su amor incondicional hoy no estaría aquí.

A todos los profesores que tuve el placer de conocer en esta maestría, en especial a la Ing. María Augusta Molina, a quien conozco desde mi época universitaria y hoy es mi directora de tesis, gracias por su paciencia y confianza, mi estima y cariño siempre. A la directora del posgrado que hizo esto posible la Mg. Marlene Jaramillo, usted es un gran ejemplo e inspiración para muchas mujeres. Su dedicación, esfuerzo y propósito son palabras que la definen; gracias por contribuir a nuestra educación siempre.

Este agradecimiento también va para mi mejor amiga, que es casi como mi hermana Isabel, gracias por cada palabra de aliento, por siempre estar conmigo en las buenas, en las malas y en las peores. A mis compañeros de maestría y a mis queridos amigos: José, Dani, Renato, Esteban, Cristian, Paulina, Fer, Jorge, gracias por su apoyo incondicional.

Este trabajo de titulación no se habría podido elaborar también sin la ayuda de los 30 observadores que tuvieron la apertura para ayudarme a realizar los pedidos, muchas gracias.



Dedicatoria

Este trabajo está dedicado para ti papi Miguel, por haberme dado la oportunidad de estudiar esta maestría, gracias por siempre apoyarme. Soñaba con verte el día de mi graduación, pero Dios tuvo otros planes; aun nos duele tu partida y no hay día en el que no piense en ti, pero sé que desde el cielo estas feliz y orgulloso.



Introducción

El COVID-19 marcó un antes y un después en el comportamiento del consumidor, el crecimiento de pedidos a domicilio de manera general creció de manera exponencial y aunque no es una tendencia nueva la pandemia impulsó este servicio para la obtención de comida, supermercado, farmacia de manera más rápida y sin salir de casa.

Hoy en día el internet, las plataformas virtuales, aplicaciones móviles han influido también en la transformación del sector restaurantero, pues cada vez son más los restaurantes que incluye el servicio de comidas a domicilio no solo para satisfacer las necesidades de sus clientes, sino también para aumentar sus ventas.

Ante el crecimiento del servicio de comidas a domicilio también crece el uso de plásticos desechables generando un impacto en el ambiente como en la salud de los consumidores. Actualmente es de conocimiento mundial las repercusiones del uso del plástico en el medio ambiente, sin embargo, en los últimos años diversos estudios han comprobado que los plásticos de un solo uso en especial el de material de poliestireno expandido perjudican la salud de los seres humanos, pues hay evidencia de que sustancias nocivas se transfieren del envase al alimento. El reto de eliminar el plástico de un solo uso es inminente, ya que no se trata de consumir menos o eliminar servicios como los domicilios, sino de mejorar los envases, con materiales libres de sustancias toxicas y que a su vez permita su biodegradación para cuidar el ecosistema. El sector de la restauración juega un papel importante para cambiar la dinámica insostenible, y es imprescindible que cambie las practicas que atentan contra la salud de los consumidores.

La presente investigación busca detectar el tipo de envases, empaques y embalajes que están utilizando los restaurantes para el envió de comidas a domicilio. Es importante determinar si la Ley Orgánica para la Racionalización, Reutilización y Reducción de Plásticos de un solo Uso que rige en el Ecuador desde el 2020 ha sido de ayuda para la reducción de plástico. Así mismo se pretende determinar la logística y el transporte que los establecimientos han adquirido para asegurar y garantizar la llegada de los envíos a su destino. Es importante mencionar que dentro del Ecuador no existen leyes, normativas o guías específicas para el servicio de comidas a domicilio, ni tampoco hay estudios que analicen la calidad de los envases producidos en el Ecuador.

Ante esto el estudio se dividirá en cuatro capítulos, donde en el primer capítulo se recolectó información sobre conceptos básicos sobre contaminación, la importancia de las reglas de



seguridad alimentaria y se delimitó las leyes y normas actuales tanto internaciones como nacionales para la fabricación y utilización de envases desechables de un solo uso.

En el capítulo dos se analizaron los alimentos con mayor riesgo de contaminación en el servicio de comidas a domicilio con respecto a los envases utilizados. A través de los diferentes estudios y artículos se comprobó los materiales de envases que presentaban presencia de sustancias toxicas, así como los factores que ocasionaban la migración de estas sustancias. A continuación, se estableció un cuadro de ventajas y desventajas con los diferentes tipos de materiales para envases para luego determinar a través de una matriz el riesgo que existe entre los envases y la contaminación de los alimentos.

Para el tercer capítulo se realizó la recolección de datos, para ello se establecieron metodologías, muestreo y la forma de procesamiento de datos. En primer lugar, se determinaron los sectores con mayor presencia de restaurantes de uno y dos tenedores, para luego seleccionar los distintos establecimientos que participarían en los pedidos a domicilio. Una vez recolectada la información a través de las fichas de observación, se procesaron los datos y se describieron los respectivos resultados tanto para los envases como para el transporte. También se efectúo una encuesta a los dueños de los establecimientos de donde se realizaron los pedidos, con el fin de conocer el uso, la importancia de los envases, así como el conocimiento de sustancias toxicas.

Finalmente, en el cuarto capítulo se realizó la propuesta para el envase y transporte de comidas a domicilio, donde en primer lugar se indicaron los antecedentes con el uso del plástico, para luego establecer los tipos de envases, empaques y embalajes que existen actualmente en el mercado, así como los más aptos y seguros, también se indicaron sus ventajas, proveedores y costo.



Capítulo 1: Normas y medidas de seguridad alimentaria que existen actualmente para el envases y transporte de alimentos preparados en la modalidad del servicio a domicilio

La industria de los servicios de alimentación tiene una responsabilidad fundamental en garantizar la inocuidad de los alimentos y para ello una buena higiene es crucial en todos los eslabones de su cadena hasta el punto en que llega al consumidor, con el fin de evitar el crecimiento bacteriano y la contaminación cruzada. La inocuidad es una condición necesaria para que haya seguridad alimentaria (FAO y WHO, 2020).

En los últimos años la demanda de comidas fuera del establecimiento ha ido en aumento, pues el comportamiento de los consumidores se ha orientado hacia esta tendencia de servicio, que si bien es cierto no es nuevo, a raíz de la pandemia de 2020 se aceleró y ha obligado a los restaurantes a adaptarse a las nuevas expectativas. Esta modalidad de entrega de alimentos preparados se realiza previamente a través de vía telefónica, plataformas digitales como Pedidos Ya, Globo, Uber Eats o también mediante redes sociales como WhatsApp (Molina et al., 2022).

Llevar a cabo el servicio de comidas a domicilio requiere de una mayor organización y cuidado, ya que el alimento no se sirve inmediatamente al cliente o consumidor, en cambio este modelo de servicio requiere de tres conceptos importantes que son el envase, el empaque y el transporte. Los envases mantienen contacto directo con la comida, de tal manera que su función es proteger los alimentos correctamente, evitando que se deterioren, contaminen o pierdan sus propiedades. El correcto tipo de empaque permite unificar varios productos, mantener la temperatura de los alimentos, la solidez y la resistencia al transporte. Finalmente es fundamental garantizar el envío de los alimentos desde la cocina hasta las manos del cliente (García, 2021).

De esta manera el envase y el empaque juegan un papel de vital importancia en la seguridad y la calidad de los alimentos, pues a nivel mundial ya existen cifras alarmantes sobre la contaminación de alimentos por el empaque o envase que las recubre. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) la contaminación por envase contribuye a la aparición de más de 200 enfermedades, que van desde el cáncer hasta la diarrea, causando 4 000 millones de casos cada año (Ponce, 2019)



Los envases deben cumplir con normas básicas de seguridad con respecto a sus componentes o materiales, evitando así posibles contaminaciones, transferencias o migración de compuestos del envase hacia los alimentos. Es imprescindible que los materiales empleados en los envases estén sujetos a legislaciones o normativas adecuadas que permitan garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos (Alamri et al., 2021).

A nivel general los establecimientos de alimentos y bebidas han venido utilizando habitualmente envases de poliestireno expandido, pues al ser un producto liviano y económico lo hace ideal para el negocio y más aún para el servicio de comidas a domicilio. El poliestireno es comúnmente conocido como tecnopor o unicel, el cual se obtiene a través de la polimerización de un compuesto llamado estireno mediante su expansión (Morales, 2021).



Imagen 1. Envases de material de Poliestireno expandido

Fuente: https://beachapedia.org/Polystyrene

Según la autora Morales (2021), menciona que en el 2018 la Organización Mundial de la Salud (OMS) reclasificó el estireno como probable carcinógeno, ya que la exposición a este compuesto resulta ser una neurotoxina, con la que aumentaría el riesgo de linfoma y leucemia. Así mismo explica que el riesgo del estireno radica al exponerlo a altas temperaturas ya sea por contener comidas calientes, el contacto con la grasa de los alimentos o por recalentar la comida a través del microondas; de esta manera el calor es el causante de que el unicel comience a desintegrarse y libere dioxinas migrando primero hacia los alimentos y seguidamente sean absorbidas a través del flujo de sangre del consumidor, sin embargo, es importante mencionar que por el contario el estireno es inocuo a bajas temperaturas.

Para los establecimientos de comidas con servicio a domicilio será esencial demostrar y garantizar su compromiso con la seguridad alimentaria, pues ante esta nueva realidad, se ha



hecho evidente que existen una falta de orientación normativa en esta área, en donde se mejore las prácticas enfocadas al envase y transporte de alimentos seguros (Essity, 2021).

Para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos es fundamental el compromiso de todos quienes actúan dentro de este ámbito, donde la responsabilidad empieza por los ministerios gubernamentales y las agencias internacionales quienes crean y exponen el marco normativo, segundo por la industria que aplican y cumplen las normas y finalmente de los consumidores quienes almacenan, cocinan y preservan el producto de forma segura (Ministerio de Salud y Protección social (MINSALUD), 2013).

Resulta esencial que dentro de las políticas de desarrollo de cada país se considere de manera imprescindible el sistema de seguridad alimentaria, para ello el gobierno debe tomar todas las medidas necesarias para desarrollar una estrategia nacional de control de alimentos, donde prime la calidad e inocuidad de alimentos (Morón, 2001)

Ante las premisas expuestas y la relación existente entre la seguridad alimentaria y el crecimiento de la tendencia de comidas preparadas a domicilio es importante y requieren de regulaciones y normativas alimentarias apropiadas, con respecto a los envases empleados como a la logística de transporte adecuado.

1.1 Conceptos básicos

Es importante conocer los diferentes términos y conceptos que engloban este caso de estudio con respecto a la seguridad alimentaria en torno al servicio de comidas a domicilio, para ello se ha tomado como base el Codex Alimentarius publicado en su última versión por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Análisis de peligros: es la recopilación y evaluación de información de los peligros detectados en las materias primas, en el proceso de elaboración o en los alimentos en sí; como también de las condiciones que los originan para de esta manera definir si son peligros significativos.

Autoridad competente: es responsable del establecimiento de los requisitos reglamentarios de inocuidad para los alimentos como de la organización de los controles oficiales y la aplicación de su cumplimiento. Estas autoridades pueden ser de factor gubernamental como también organismos oficiales autorizados por el gobierno.

Consumidor: persona que adquiere algún bien o contrata algún servicio mediante el pago de un precio, para satisfacer sus necesidades



Contaminación: presencia de un contaminante en un alimento o en el entorno del alimento presente.

Contaminante: materia ajena al alimento o agente de carácter biológico, químico o físico, que es capaz de comprometer la inocuidad de los alimentos.

Control: aspecto en el que se están observando los procedimientos correctos y verificando el cumpliendo de los criterios establecidos.

Envase: recipiente adecuado que está en contacto con los alimentos para su protección y posteriormente para su transporte y entrega.

Higiene de los alimentos: condiciones y medidas necesarias a través de todas las fases de la cadena alimentaria con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos.

Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto.

Riesgo: probabilidad de un efecto nocivo para la salud como consecuencia de un peligro u otros peligros en los alimentos.

Transporte: operación de movilización de productos frescos, procesados o elaborados para su consumo directo (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2020).

1.2 Importancia de las reglas de seguridad alimentaria

Dado que los alimentos son imprescindibles para el ser humano no solo para mantener la vida de este, sino también para nutrir su organismo, existe la necesidad de establecer normas o legislar en relación a la inocuidad, la calidad y las propiedades nutricionales de los productos alimenticios, con el máximo objetivo de proteger al consumidor (Castro, 2020).

La importancia de una regulación también se debe a que los alimentos tienen un impacto directo en la salud de los consumidores, pues si los alimentos no cumplen con las condiciones



higiénicas de manipulación se convierte en un problema de salubridad, que como consecuencia desencadena en una infección o intoxicación alimentaria también conocidas como ETAS o enfermedades de transmisión alimentaria (Ibarra & Jiménez, 2018).

Una problemática que va en incremento, pues según la Organización Mundial de la Salud (2020), cada año hasta 600 millones de personas de todo el mundo se enferman al ingerir alimentos contaminados, de los cuales 420.000 mueren como consecuencia de estas enfermedades, que son causadas por 31 agentes entre ellos bacterias, virus, toxinas, parásitos y productos químicos.

La seguridad alimentaria también incluye disponer de envases aptos y apropiados para contener los alimentos, ya que según las últimas investigaciones el nivel de micro plásticos en los envases cada vez se hace más presente, es así que las personas que piden comida para llevar o a domicilio entre cinco y diez veces al mes pueden consumir entre 145 y 5520 piezas de micro plásticos de los envases de comida (Zhou et al., 2022).

Es por eso que las normas o legislaciones son la base fundamental de un sistema eficaz para garantizar que los alimentos sean inocuos y de calidad; a su vez mediante esta normalización surgen un conjunto de leyes y reglamentos que van rigiendo de acuerdo a cada país, cuyos requisitos lo decretan organismos gubernamentales (Ibarra & Jiménez, 2018).

Ante la llegada del COVID-19 la industria alimentaria actual requiere de una regularización actualizada ante las nuevas tendencias en el servicio de alimentos, ya que el correcto control y aplicación permite a los consumidores confiar en la seguridad y calidad de los productos que adquieren (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2020).

1.3 Normativas internacionales de seguridad alimentaria para el servicio de comida a domicilio

Según la publicación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2018), sobre comercio y normas alimentarias expone que el marco normativo y legal internacional esta fundamentalmente establecido por el Codex Alimentarius, el cual es la institución internacional de normalización alimentaria más importante del mundo, creada en 1963 por la FAO y la OMS. La recopilación de textos del Codex Ileva más de cinco décadas contribuyendo a la inocuidad y la calidad de los alimentos, en ella se pueden encontrar normas, directrices y códigos de prácticas que incluye disposiciones sobre higiene de los



alimentos, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación, aditivos alimentarios, entre otros.

En los códigos de prácticas se puede encontrar todo relacionado a la higiene de los alimentos, donde se describen los controles necesarios que se deben aplicar a lo largo de la cadena alimentaria, empezando por la producción primaria hasta el consumidor final, en ella intervienen diferentes agentes como agricultores, fabricantes, transformadores, manipuladores de alimentos y consumidores quienes deben asumir la responsabilidad de garantizar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2018)

1.3.1 Real Decreto 3484/2000

El siguiente decreto rige en España y en la Unión Europea y establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas relativas a la elaboración de platos listos para comer, tanto de forma industrial como en pequeños establecimientos. En este documento se puede encontrar los requisitos de elaboración y manipulación, las condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta de los alimentos preparados, donde hace énfasis en las temperaturas, así mismo estipula las condiciones del envasado, en el que menciona que se deben tomar las medidas necesarias para evitar el deterioro de los alimentos y protegerlas de la contaminación, como también los alimentos deberán envasarse adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución y finalmente los envases a utilizar tienen que ajustarse a las disposiciones vigentes en cuestión de materiales que estén en contacto con los alimentos (Boletín Oficial del Estado (BOE), 2001).

1.3.2 Resolución Ministerial. N°250-2020/MINSA: Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio

Esta guía técnica entra en vigencia a partir del 2020 como prevención ante la llegada del COVID19 establece condiciones sanitarias de higiene de carácter obligatorio que deben cumplir todos los establecimientos de restaurantes y servicios afines que ofrezcan alimentos preparados bajo la modalidad del servicio a domicilio en el Perú. La guía indica la forma en que debe realizarse la compra, la recepción de alimentos, así como su almacenamiento, preparación de pedidos, despacho y entrega de la comida. En el punto de las disposiciones sanitarias específicas, se describe la función y los requisitos para el envase, el empaque y el contenedor o caja de reparto de los alimentos. Así mismo incluye una lista de chequeo que



permite el control sanitario a través del cumplimiento de tres criterios principales que son la zona de despacho, el personal y el reparto de los alimentos (Ministerio de Salud, 2020).

1.3.3 Reglamento de la Ley N° 30884: Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables

El Gobierno Peruano aprobó este reglamento a partir del año 2018, esta ley busca regular la fabricación, importación, distribución y consumo de plástico de un solo uso, otros plásticos no reutilizables y los envases descartables de poliestireno expandido (tecnopor) para alimentos y bebidas de consumo humano. Finalmente, esta norma busca asegurar y garantizar el bienestar y la salud de las personas, así como la óptima conservación del ambiente (Gobierno del Perú, 2018).

1.3.4 Normativas para el uso de tinta de impreso en envases

Las tintas para envasado de alimentos se fabrican según diversos parámetros y variables relacionados con el sustrato, la aplicación y el uso final. Las normativas aplicadas a este tipo de procesos son las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) de EuPIA, así como también la Ordenanza Suiza SR 817.023.21, la cual establece los límites migratorios "aceptables", y a su vez permite identificar los componentes considerados como seguros para usar en envases que contienen alimentos. Empresas como Nestlé y otras marcas líderes está utilizando esta normativa como base para establecer sus propios requisitos en la seguridad de los envases. En el caso de Estados Unidos, la FDA no certifica las tintas como de "baja migración" o "aptas para alimentos", solo regula las sustancias de la tinta que pueden entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos (Dhole, 2021).

1.4 Normativas de seguridad alimentaria en el Ecuador para el servicio de comida a domicilio

Como ya se mencionó la inocuidad y la calidad de los alimentos se considera una responsabilidad conjunta de todos los agentes de la cadena, sin embargo, el Gobierno desempeña un rol fundamental, ya que son los encargados de crear las condiciones institucionales, ambientales y jurídicas necesarias para garantizarle a la sociedad alimentos inocuos y de calidad. Para ello es esencial implementar un marco legislativo de leyes, normas y reglamentos que permita el control y aseguramiento de la inocuidad de los alimentos (Mercado, 2007)

En Ecuador el Ministerio de Salud Pública (MPS) es el organismo encargado a través de leyes y reglamentos de garantizar a las personas el acceso seguro a alimentos sanos y nutritivos. Sin embargo, desde el 2012 adscribió la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia



Sanitaria (ARCSA), cuya entidad en la encargada de controlar, vigilar y emitir reglamentaciones técnicas para las condiciones higiénico – sanitarias de los productos de uso y consumo humano como alimentos procesados, aditivos alimentarios, entre otros (Agencia Nacional De Regulación Control Y Vigilancia, 2016)

Por otra parte, se encuentra el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), la cual es la entidad encargada de la normalización, reglamentación técnica, evaluación de la conformidad y metrología de los productos ecuatorianos que evalúan su conformidad con el fin de velar por la seguridad y salud del consumidor. Es importante destacar que existen diferencias entre las normativas y reglamentaciones técnicas, en cual la primera es de carácter voluntario donde se recogen lineamientos o características de uso común y repetido, mientras que el segundo establece los requisitos de funcionamiento que los productos deben cumplir para ser considerados adecuados por parte de un ente regulador estatal y, por lo tanto, son de carácter obligatorio (Servicio Ecuatoriano de Normalización, 2019)

Dentro de las normativas o reglamentaciones que establece el INEN, no se encontró ninguna que esté enfocada exclusivamente al servicio de comidas a domicilio, la única norma que menciona la entrega de comidas a domicilio es la (NTE INEN 3059 Servicios De Restauración. Requisitos De Cocina Central, 2015), que "Establece los requisitos aplicables a las cocinas centrales de los establecimientos dedicados a la actividad de restauración en cualquiera de sus modalidades, estos requisitos comprenden desde la recepción de las materias primas hasta la entrega de las comidas preparadas en el punto fijado con el cliente", sin embargo el contenido de esta norma se centra más en las líneas de preparación de los alimentos y tiene poca información con respecto al envase y transporte.

En el servicio de comidas a domicilio estos dos aspectos tanto el envase como el transporte tienen un papel importante, de tal manera que en el Ecuador aún no hay una ley que prohíba el uso de envases contaminantes para los alimentos como en el caso de Perú.



Capítulo 2: Alimentos que representan mayor riesgo de contaminación en el servicio a domicilio

2.1 Identificación de peligros

Los envases juegan un papel importante en el cuidado de la calidad de los alimentos ya que permiten proteger los productos de la degradación por factores externos como la temperatura, luz, humedad, entre otros, así como de la contaminación física, química o bacteriana. Debido a que la interacción entre el material del envase y los alimentos está en contacto directo existen diferentes factores como la migración, la permeación de gases y vapor de agua, sorción de vapores y la transparencia de los empaques a la luz que intervienen de manera negativa (Alamri et al., 2021).

De los diferentes factores mencionados el más destacado dentro de la alimentación para el servicio de comidas a domicilio es el factor de la migración ya que se produce el desplazamiento o la transferencia de los componentes químicos del envase hacia el alimento. Los mecanismos de migración dependerán del material de envasado, y del tipo de comida o el alimento es decir si está contiene grasa, si es fría o caliente, así mismo de la temperatura, el tiempo de almacenamiento y el tamaño del envase en proporción al volumen del producto alimenticio (Cretu et al., 2018).

Dicha migración influye tanto en la inocuidad de los alimentos, en el caso de que las sustancias dañinas migren hacia los alimentos en concentraciones relevantes como también en la calidad de los alimentos, donde las sustancias que migran hacia los alimentos afectan su color, olor, sabor y textura.

Los envases de plástico son el material más complejo para contener los alimentos. ya que su composición consta de muchos elementos químicos que ante diferentes situaciones su respuesta es variable. La migración de sustancias tóxicas en los envases de plástico es alta, así lo demuestra un estudio enfocado en detectar micro plásticos en los envases destinados para el servicio "take out" (comida para llevar); para ello recolectaron los envases que comúnmente se utilizan en este tipo de servicio como son el polipropileno (PP), poliestireno (PS), polietileno (PE) y tereftalato de polietileno (PET), donde los resultados indicaron que la mayor presencia de micro plásticos se encontraba en los envases de poliestireno (PS), así mismo menciona que existen muchos factores que puede provocar la liberación de micro plásticos entre ellos los alimentos que contengan aceite como son las frituras, también la exposición al microondas o al frio como la refrigeración, donde a excepción de los envases



de polipropileno (PP), los tres envases restantes no estaban aptos para exponerse al calor (microondas), o al frio (refrigeración) debido a su baja tolerancia (Du et al., 2020).

Sin embargo, otro estudio sugiere que se encontró una sustancia llamada hidrocarburos oligoméricos poliolefínicos (POH) en envases de alimentos listo para el consumo hechos de polipropileno (PP). Dicha sustancia migró al alimento bajo ciertas condiciones como el alto contenido de grasa, una alta temperatura y un largo tiempo de contacto entre el alimento y el recipiente. El estudio demostró que se encontraron cantidades detectables de PHO en el alimento antes de su calentamiento o regeneración en el microondas, donde infiere que talvez el envasado del alimento en caliente podría haber provocado esta migración; no obstante, al momento de calentar el alimento de 3 a 4 minutos en el mismo recipiente las cantidades de POH aumentaron (Conchione et al., 2020).

A Polypropylene (PP) B Polystyrene (PS)

S cm

C Polyethylene (PE) D Polyethylene terephthalate (PET)

S cm

Imagen 2. Tipos de envases de un solo uso

Fuente: (Du et al., 2020)

Hoy en día los envases de cartón están en auge, ya que es un material que tiene la capacidad de actuar como un aislante térmico, lo que permite mantener la comida caliente por más tiempo y así mismo es un envase desechable reciclable. Pero dentro de sus desventajas se encuentra que no es un material apto para microondas, ni para guardar alimentos por largos periodos de tiempo.

En el estudio, llevado a cabo a cabo en cuatro países, entre ellos España, se ha analizado la presencia de sustancias químicas nocivas en las tintas de impresión que se utilizan en envases de papel y cartón de productos comestibles, así como en menaje desechable (platos, vasos, servilletas...) y su posible migración a los alimentos. El resultado es que, en 13 de las 76 muestras analizadas, las sustancias estudiadas (aminas aromáticas primarias y fotoiniciadores) superaban las recomendaciones empleadas en dicho estudio.

Otra de las sustancias comúnmente presentes en los envases son las (PFAS), conocidas como perfluoroalquilo y polifluoroalquilo las cuales a través de los años se han ido utilizado



en papel y cartón de envases desechables para el contacto con alimentos, debido a su capacidad única para proporcionar resistencia a la humedad y al aceite o grasa (Glenn et al., 2021).

Se ha demostrado que las PFAS no se descomponen fácilmente y que algunos tipos se acumulan en el medio ambiente y en el cuerpo humano causando efectos graves para la salud (Food and Drug Administration, 2022).

Un estudio en el 2017 realizado por la autora Laurel Schaider detectó recubrimiento de PFAS en varios envases provenientes de diferentes restaurantes de comida rápida en los Estados Unidos. Se analizaron 400 muestras, dando como resultado la presencia de flúor, donde el 46% correspondía a los papeles antigrasa como envoltorios de hamburguesas, mientras que el 20% se encontró en envases de cartón como cajas de papas fritas (Schaider et al., 2017).

Existe diferente factores que influyen en la migración de PFAS, como un alto contenido de grasa, un bajo pH de los alimentos, alimentos emulsionados y altas concentraciones de cloruro de sodio, mientras que un alto contenido de humedad en el alimento disminuye la migración (Zimmermann, 2021)

Por otra parte, los vasos de papel desechables destinados para el consumo de bebidas, también presentan sustancias nocivas. En su mayoría los vasos de papel están hechos de un 90 a 95 % de papel, y el 5 a 10 % restante es una película hidrofóbica compuesta principalmente de plástico de polietileno (PE) y otras veces también de copolímeros. Sin embargo, un estudio reveló que los vasos de papel con un revestimiento de polietileno de alta densidad (HDPE) liberan partículas micro plásticas cuando estos se exponen al agua caliente, es decir a una temperatura entre 85 a 90°C; a su vez se liberaron iones como fluoruro, sulfato, cloruro y nitrato ante el deterioro del revestimiento del vaso (Ranjan et al., 2021).

2.1.1 Cuadro de ventajas y desventajas de los materiales para envases desechables

A partir de la identificación de peligros el siguiente cuadro resumirá las ventajas y desventajas de los materiales que exponen los alimentos su contaminación a través de la migración de sustancias.



Tabla 1. Cuadro de ventajas y desventajas de materiales para envases

MATERIALES	VENTAJAS	DESVENTAJAS
	Se puede reciclar	No es biodegradable
Poliestireno	Seguro para alimentos fríos	Migración de sustancias por alimentos grasos y calientes
	Económicos	No apto para microondas
	Liviano	Se deforma a altas temperaturas
	Se puede reciclar	No es biodegradable
	Seguro para alimentos fríos	No apto para microondas
Polipropileno	Económicos	Migración de sustancia ante exposición de alimentos grasos, altas temperaturas y largos periodos de tiempo
	Se puede reciclar	Migración de sustancias por alimentos grasos
Cartón	Es biodegradable	Presencia de sustancias toxicas por la tinta de cartón reciclado
	Aislante térmico	Material poco resistente
	Personalizable	Migración de sustancias por líquidos calientes
Papel con recubrimiento HDPE	Aislante térmico	Libera micro plásticos al exponerse a temperaturas por encima de los 85°C
	Económicos	Difícil reciclaje

Elaborado por: María José Campoverde

2.2 Categorización de los establecimientos

En el Ecuador el organismo encargado de la actividad turística de alimentos y bebidas es el Ministerio de Turismo, quien desde el 2018 a través del Acuerdo Ministerial 53 estableció el Reglamento Turístico De Alimentos Y Bebidas para regular, controlar y categorizar este sector. Dentro de este reglamento se indica el tipo de servicio y la categorización de los diferentes establecimientos como cafeterías, bares, restaurantes, entre otros. Según el tipo de servicio los establecimientos pueden ofrecer menú, autoservicio, menú fijo, buffet, servicio al auto o servicio a domicilio, en este caso pueden brindar uno o más tipos de servicio a la vez. En el caso de la categorización es un requisito obligatorio que deben cumplir los establecimientos, por ellos se clasifica en cinco, cuatro, tres, dos y un tenedor en el caso de los restaurantes (Ministerio de Turismo, 2018).

Los restaurantes de cinco tenedores son también conocidos como de lujo, puesto que cuenta con una vajilla, decoración, organización y un menú de mejor calidad. En esta categoría existe una carta tanto para vinos como para los platos. Se podría decir que cuentan con diferentes

tiempos en sus menús empezando con los aperitivos y entradas con variedades entre sopas y cremas; el segundo tiempo es el de los platos fuertes los cuales son componen de diferentes verduras, fideos, huevos, así mismo las proteínas varían entre pescados, carnes rojas y blancas y cerrando así con los postres donde se podrá encontrar elaboraciones entre helados, quesos, frutas y masas. Los restaurantes de cuatro tenedores o llamados también de primera categoría mantienen una similitud con los de lujo, sin embargo, su carta es más limitada al igual que las bebidas alcohólicas, son conocidos como "buen restaurante". Los restaurantes de segunda clase o tres tenedores son conocidos como turísticos y su servicio al igual que su carta son más restringidos. Por otro lado los restaurantes de tercera clase o cuatro tenedores son los establecimientos promedio donde se podrá encontrar precios accesibles y una buena presentación de platos sin llegar a ser de lujo y finalmente los restaurantes de primera clase o cuatro tenedores son los más sencillos, estos establecimientos proveen un servicio funcional y accesible, no se enfocan ni en la presentación ni en los lujos (Torres Cordero, 2020).

Existen también otra categorización por concepto, la cual está basada según las costumbres sociales y los tipos de clientes, esta clasificación permitirá definir claramente la actividad de los restaurantes. De esta manera los restaurantes también se pueden dividir en gourmet, tradicional o familiar, de especialidad, buffet, temático, para llevar y comida rápida. En el caso de los restaurantes tipo gourmet se caracterizan por la alta calidad de sus platos, además de ofrecer una experiencia personalizada a sus comensales, en cambio los restaurantes tradicionales o familiares se caracterizan por ofrecer comida típica en un ambiente acogedor. Los restaurantes de especialidad ofrecen un tipo de comida distintivo, en este tipo se puede encontrar otra clasificación en la que se incluye restaurantes vegetarianos, de parrilladas, de pescados y mariscos. Por otro lado, los restaurantes tipo buffet ofrecen una gran variedad de platos y acompañado del autoservicio, donde los comensales pueden servirse los alimentos de manera ilimitada; muy por el contrario, los restaurantes temáticos se especializan en un tipo de gastronomía determinada por sus platos como por su decoración, en este apartado se puede encontrar la comida mexicana, italiana, japonesa, china, entre otros. Hoy en día también hay restaurantes que se dedican únicamente a ofrecer alimentos para llevar o también conocido como take away, donde el comensal pasa a recoger lo solicitado. Finalmente los restaurantes de comida rápida son establecimiento informales, donde ofrecen productos simples y de rápida preparación como las hamburguesas, pizzas, papas fritas, entre otros (Torres Cordero, 2020)



Según el catastro de establecimientos de alimentos y bebidas registrados en la página MINTUR con fecha de actualización 24 de febrero de 2022 indica que en Cuenca existen 540 establecimientos funcionando, donde se ha exceptuado a los establecimientos como cafeterías, discotecas, bares y también aquellos restaurantes que cuentan con sucursales.

Es importante para el presente estudio salvaguardar la información de los restaurantes es por lo que se codificará a través de las categorizaciones que ya se mencionaron.

Tabla 2. Categorización de restaurantes por tenedores

Categorización por tenedores		
Un tenedor	1T	
Dos tenedores	2T	

Elaborado por: María José Campoverde

Tabla 3. Categorización de restaurantes por tipo de comida

Categorización por tipo de comidas	
Comida rápida	CR
De especialidad	ES
Típica	TP
Gourmet	GM
Temático	TM
Para llevar	TW
Buffet	BF

Elaborado por: María José Campoverde

Finalmente, también es preciso categorizar los restaurantes dependiendo la zona en la que se encuentran, para ellos es importante añadir las parroquias.



Tabla 4. Categorización de parroquias de la zona urbana de Cuenca

Categorización por parroquias				
Sucre	SC			
Yanuncay	YA			
El Sagrario	SG			
El Batán	BT			
Huayna - Cápac	HC			

Elaborado por: María José Campoverde

2.3 Matriz de riesgo entre el servicio a domicilio y la contaminación de los alimentos

La siguiente matriz mostrará información acerca del riesgo que existe entre los materiales de envases desechables que son de uso común en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas con respecto a la contaminación que sufren los alimentos a través de la migración de sustancias toxicas que desprenden ante el contacto de diferentes factores como los alimentos grasos, alimentos calientes y la regeneración de alimentos en microondas. Para ello se describirán el material con su respectiva designación de reciclaje en los casos pertinentes, también el tipo de producto o alimento que altera el material del envase para el desprendimiento de las sustancias químicas, así mismo se indicará la estructura del recipiente si este es de material rígido, de espuma o en el caso que sean vasos, contenedores, pajitas o entre otros. A continuación, se indicará si existe o no la migración de sustancias y también si el tipo de riesgo es alto, medio o bajo; dicho parámetro estará designado de acuerdo con la revisión bibliografía de artículos, informes, tesis, entre otros documentos que contengan información verídica y confiable. En el caso de que la información indique que está completamente comprobada a través de ensayos y/o estudios de laboratorio y concluya certeramente que existe la migración con índices fuera de los limites asignados, se dispondrá de un riesgo alto, mientras que si la información concluye los casos como una posibilidad de riesgo será de tipo medio; en cambio el riesgo será bajo, si los casos estudiados concluyen que existe una migración, pero sus rangos se encuentran dentro de los límites establecidos por parte de las entidades correspondientes. No aplicará algún tipo de riesgo si la información fuera escasa y no válida para el presente estudio o también en el caso de que la información concluyera que no existe una migración. La matriz contara también con una imagen de referencia de cada material para su correcta diferenciación, como la asignación del elemento



o la sustancia que migra del envase al alimento y finalmente la respectiva referencia que sustente toda la matriz.

Tabla 5. Matriz de riesgo entre envases y alimentos

MATERIAL	DESIGNACION PARA RECICLAJE	TIPO DE ALIMENTOS	ESTRUCTURA	EXISTE MIGRACION	TIPO DE RIESGO	ELEMENTO DE MIGRACION	IMAGEN	REFERENCIA
Tereftalato de polietileno (PET o PETE)	1	alimentos calientes y frios	vasos y recipientes	no	N/A	N/A		De Cort, S., Godts, F., & Moreau, A. (2017). Packaging materials: Polyethylene Terephthalate (PET) for food packaging applications. International Life Sciences Institute. https://mpma.org.my/v4/wp-content/uploads/2020/12/PET-ILS-IE-urope-Report-Update-2017_interactif_FIN.pd
Polietileno de alta densidad (HDPE)	2	bebidas calientes	vasos de papel con recubrimiento de HDPE	si	alto	fluoruro, sulfato, cloruro y nitrato		Ranjan, V. P., Joseph, A., & Goel, S. (2021). Microplastics and other harmful substances released from disposable paper cups into hot water. Journal of Hazardous Materials, 404, 124118. https://doi.org/10.1016/J.JHAZMAT.2020.124118
PP (Polipropileno)	5	alimentos grasos y calientes regenerados en microondas	recipiente rigido transparente, tarrinas gris	si	alto	hidrocarburos oligoméricos poliolefínicos (POH)		Conchione, C., Lucci, P., & Moret, S. (2020). Migration of Polypropylene Oligomers into Ready-to-Eat Vegetable Soups. Foods, 9(10), 1365.
EPS (Poliestireno	6	alimentos grasos y calientes	recipiente de	si	alto	Dioxinas		Truelove, A., & Cook-Schultz, K. (18 C.E., June 1). World Health Organization finds increased cancer risk for chemical found in plastics. https://pirg.org/media- center/world-health-organization-finds-increased-cancer- risk-for-chemical-found-in-plastics/
extendido)	J	regenerados en microondas	espuma			2.6%do		Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD). (2020, July 17). ¿Consumir alimentos calientes en empaques de unicel es riesgoso para la salud? . https://www.ciad.mx/consumir-alimentos-calientes-enempaques-de-unicel-es-riesgoso-para-la-salud/
PLA (acido polilactico)	7	alimentos y bebidas frias	vasos y recipientes	no	N/A	N/A		Mendoza, I. R. C., & Riera, M. A. (2022). Ácido polliáctico: una revisión de los métodos de producción y sus aplicaciones. Publicaciones en Ciencias y Tecnología, 16(1), 42-53.
Fibras de papel	-	alimentos grasos y calientes	Envoltorios para hamburguesas, sanduches, bolsas de papel y carton para papas fritas	si	alto	Perfluoroalquilo (PFAS)		LaMotte, S. (2022, March 25). Encuentran sustancias químicas PFAS en envoltorios de restaurantes. https://cnnespanol.cnn.com/2022/03/25/sustancias-químicas-peligrosas-envoltorios-restaurantes-supermercados-trax/
Fibra vegetal (caña de azucar o trigo)	biodegradables o compostables	alimentos grasos y calientes	recipientes, platos, vasos y pajita	si	medio	perfluoroalquiladas (PFAS), cloropropanoles, aluminio y aminas aromáticas primarias		Organización de Consumidores y Usuarios (OCU). (21 C.E., June 9). Alternativas al plástico con sustancias perjudiciales. OCU. https://www.ocu.org/consumofamilia/consumo-colaborativo/noticias/menaje-fibravegetal
Tazas de café, pajitas, bolsas impresas	-	bebidas calientes	papel o carton	si	bajo	Aminas Aromáticas Primarias (PAA) y Fotoiniciadores		Boucher, J. (19 C.E., August 20). Danish testing of printed paper packaging. Food Packaging Forum. https://www.foodpackagingforum.org/news/danishtesting-of-printed-paper-packaging

Elaborado por: María José Campoverde

Capítulo 3: Proceso de envase y transporte que utilizan los establecimientos que ofrecen servicio a domicilio

3.1 Metodología

El presente estudio será de carácter descriptivo, en el que se plantea proponer un modelo enfocado al envase y transporte de alimentos preparados que se expenden a través del servicio a domicilio en la ciudad de Cuenca. La metodología tendrá un enfoque cualitativo y se la realizará en dos etapas; la primera fase corresponde a la recolección de datos a través de bases digitales específicamente las plataformas de la INEC y MINTUR permitirán recopilar previamente los datos de los establecimientos de uno y dos tenedores que expendan alimentos preparados bajo la modalidad de servicio a domicilio en el área urbana de la ciudad de Cuenca. Una vez identificados estos establecimientos se aplicará las técnicas de trabajo de campo y observación para confirmar y completar la información necesaria y con ello establecer una lista con el número de establecimientos que procederá a ser la población que se utilizará para aplicar la muestra.

La segunda fase corresponde al levantamiento de información a través de la técnica de observación no participante con el fin de evidenciar el estado y la condición en que los envases llegan al cliente como la logística del transporte.

La observación también será de tipo estructurada, ya que se llevará a cabo a través de una ficha de observación que reunirá los criterios más importantes como el estado, el tipo de envase, la temperatura de los alimentos, seguridad en el transporte, entre otros; para las evidencias se presentará fotografías del pedido solicitado antes de abrir el empaque y después.

3.1.1 Población

La población que se utilizará para el presente estudio corresponde a los establecimientos de uno y dos tenedores del área urbana de la ciudad de Cuenca, se ha tomado en cuenta esta categoría ya que representan el mayor número de establecimientos registrados con respecto a los establecimientos de tres, cuatro y cinco tenedores.

Según el catastro de la página del Ministerio de Turismo (MINTUR) hasta octubre de 2022 se registraron un total de 654 establecimientos en la ciudad de Cuenca, siendo así que existen 243 establecimientos de un tenedor o cuarta categoría, 256 de dos



tenedores o tercera categoría, 100 de tres tenedores o segunda categoría, 21 de cuatro tenedores o primera categoría y 4 de cinco tenedores o de lujo.

3.1.2 Muestra

Para la muestra se utilizará el método de muestreo por juicio, ya que es un método de carácter cualitativo que permite que los elementos sean seleccionados bajo un filtro específico, donde el investigador es quien conforma el grupo a estudiar en base a su conocimiento y criterio. Es por ello que la muestra se realizará delimitada bajo tres criterios; el primero mediante la categoría de restaurantes de un tenedor y dos tenedores, segundo bajo el criterio de la densidad de establecimientos de uno y dos tenedores ubicados en los diferentes sectores del cantón Cuenca y tercero la muestra deberá representar heterogeneidad en el tipo de comida que ofrecen los establecimientos escogidos.

3.1.3 Tamaño de la muestra

Se aplicará la siguiente tabla con una población finita, en donde:

En el primer criterio se escogerá el número de establecimientos donde se llevará a cabo la observación en este caso serán en total 30 observaciones donde 15 estarán destinadas para los establecimientos de un tenedor y 15 restantes para el de dos tenedores.

Tabla 6. Tamaño de la muestra de restaurantes de uno y dos tenedores

CRITERIO TIPO DE ESTABLECIMIENTOS DE UN TENEDOR Y DOS TENEDORES				
Un tenedor	15			
Dos tenedores	15			
n	30			

Elaborado por: María José Campoverde

Para el segundo criterio el objetivo es determinar en qué parroquias se encuentra el mayor número de restaurantes de un tenedor como de dos tenedores; en este caso las parroquias Sucre, Yanuncay, El Sagrario, El Batán y Huayna Cápac son las seleccionadas ya que incluyen en total más de 10 establecimientos tanto de un tenedor



como de dos tenedores, para ello la siguiente tabla proporcionará la información correspondiente:

Tabla 7. Parroquias con mayor número de restaurantes de uno y dos tenedores

CRITERIO POR DENSIDAD DE SECTORES DEL CANTÓN CUENCA							
PARROQUIAS URBANAS	UN TENEDOR	DOS TENEDORES	TOTAL				
SAN BLAS	6	1	7				
SUCRE	11	5	16				
SAN SEBASTIAN	6	3	9				
YANUNCAY	12	9	21				
EL SAGRARIO	18	4	22				
CAÑARIBAMBA	1	2	3				
BELLAVISTA	1	0	1				
EL BATAN	7	5	12				
EL VECINO	1	3	4				
GIL RAMIREZ DÁVALOS	2	3	5				
HUAYNA-CAPAC	7	12	19				
HNO MIGUEL	1	0	1				
MACHANGARA	1	1	2				
MONAY	3	3	6				
TOTORACOCHA	4	0	4				

Elaborado por: María José Campoverde

Una vez seleccionadas las parroquias se dividirá el número total de la muestra en este caso son 30, para las cinco parroquias escogidas, donde en cada parroquia se escogerán tres establecimientos tanto para un tenedor como para el de dos tenedores.



Tabla 8. Parroquias seleccionadas según el número de restaurantes

CRITERIO POR DENSIDAD DE SECTORES DEL CANTÒN CUENCA				
PARROQUIAS URBANAS	UN TENEDOR	DOS TENEDORES	TOTAL	
SUCRE	3	3	6	
YANUNCAY	3	3	6	
EL SAGRARIO	3	3	6	
EL BATAN	3	3	6	
HUAYNA-CÁPAC	3	3	6	
		n	30	

Elaborado por: María José Campoverde

3.1.4 Muestreo por juicio

Una vez delimitado los establecimientos bajo los tres criterios mencionados, se procedió a escoger los establecimientos de donde se realizarían los pedidos a domicilio, para ello fue importante conocer la oferta gastronómica que ofrece la ciudad de Cuenca y las preferencias del consumidor.

Hoy en día Cuenca es uno de los principales destinos gastronómicos, gracias a la diversa oferta culinaria, empezando por los platos típicos y tradicionales que sigue siendo una de las preferencias más importantes de los consumidores, así mismo la comida rápida y de especialidad tiene una importante presencia que satisface a un gran segmento de clientes que buscan algo diferente como la pizza, el sushi, las parrilladas, entre otros (Rosero, 2022).

La segmentación por parroquias permitió observar que los establecimientos de mayor presencia eran aquellos que ofrecían comida típica, comida rápida, pizzerías, parrilladas, asaderos, marisquerías, comida china y sushi. De tal manera que la muestra finalmente se definió en que los establecimientos tanto de un tenedor como de dos tenedores tenían que estar conformados por al menos un tipo de comida de los ya mencionado.

Así mismo cabe mencionar que los datos y las evidencias recolectadas al contener información sensible se procedió a codificar los establecimientos con el fin de salvaguarda la imagen de estos.



Tabla 9. Restaurantes de uno y dos tenedores seleccionados

CRITERIO POR TIPO DE COMIDA				
PARROQUIAS URBANAS	UN TENEDOR	TIPO DE COMIDA	DOS TENEDORES	TIPO DE COMIDA
	1T-ES-SC-PH	pizzeria	2T-ES-SC-GH	parrilladas
SUCRE	1T-ES-SC-KB	asados	2T-ES-SC-SS	sushi
	1T-ES-SC-CF	comida china	2T-ES-SC-CB	comida china
	1T-ES-YA-GA	asados	2T-ES-YA-DM	parrilladas
YANUNCAY	1T-ES-YA-MC	asados	2T-ES-YA-CR	marisquería
	1T-CR-YA-CP	pizzeria	2T-CR-YA-TB	comida rápida
	1T-ES-SG-PL	marisquería	2T-TP-SG-MA	comida típica
EL SAGRARIO	1T-TP-SG-CL	comida típica	2T-ES-SG-FB	pizzeria
	1T-ES-SG-RI	sushi	2T-ES-SG-PM	pizzeria
	1T-ES-BT-AR	parrilladas	2T-TP-BT-CM	comida típica
EL BATAN	1T-ES-BT-BT	pizzeria	2T-ES-BT-MN	parrilladas
	1T-ES-BT-SL	asados	2T-ES-BT-FN	pizzeria
	1T-ES-HC-HD	parrilladas	2T-ES-HC-CM	marisquería
HUAYNA-CAPAC	1T-CR-HC-CA	comida rápida	2T-ES-HC-DF	sushi
	1T-CR-HC-RH	comida rápida	2T-CR-HC-KC	comida rápida

Elaborado por: María José Campoverde

3.1.5 Variables analizar del envase y transporte

El estudio analizara las siguientes variables con respecto a los envases y empaques, para este punto es importante conocer principalmente el tipo de material que están empleando los diferentes establecimientos para enviar los alimentos; será importante conocer si existe una diferencia significativa en el tipo de envase empleado con respecto a la categoría del restaurante. Así mismo se pretende determinar si el tipo de envase influye en la temperatura de los alimentos como también en su contención para evitar derrames. Finalmente se busca establecer qué tipo de comidas utilizan mayormente los envases de poliestireno expandido.

Por otra parte, las variables a analizar con respecto al transporte están enfocadas en determinar el tipo de transporte que utilizan mayormente los servicios de delivery para la entrega de alimentos como también los tiempos de entrega y el cumplimiento del tiempo de espera que se indica al consumidor. Así mismo se busca determinar si el transporte influye en el estado en que llegan los alimentos tomando en cuenta la temperatura, el derramamiento de alimentos, las condiciones del envase y empaques, como la seguridad de los empaques durante su transporte. También será importante analizar si los repartidores están aplicando los elementos necesarios como las prácticas



correctas para garantizar la seguridad del alimento durante su transporte, donde se evidenciará si el vehículo utilizado cuenta con sus respectivos contenedores, así como también si el contenedor está sujeta al vehículo y no al repartidor.

3.2 Resultados de fichas de observación

Las siguientes fichas de observación forman parte del levantamiento de datos para conocer los envases, el tipo de empaque y embalaje que están utilizando los establecimientos de comidas tanto de uno y dos tenedores en la ciudad de Cuenca, para ello se seleccionaron diferentes tipos de comidas para ambas categorizaciones de manera que también sirva como un método comparativo a través de los resultados.

Para este punto se necesitó de 30 observadores tanto hombres y mujeres de entre los 24 años hasta los 35 años, que vivieran dentro del área urbana y pertenecieran a una de las parroquias de la ciudad de Cuenca. Una vez seleccionados los observadores, se los capacitó mediante una reunión virtual para que conozcan la forma del levantamiento de información a través una guía, también era importante que se familiaricen con la ficha de observación, y a su vez pudieran reconocer los diferentes tipos de materiales de envases y empaques para que pudieran llenar la ficha de manera correcta.

Se estableció un presupuesto de \$12 para cada pedido que se iba a realizar, el cual fue proporcionado a los observadores, donde podrían pedir la comida a su gusto, sin embargo, la asignación de cada restaurante se realizó de manera aleatoria. Así mismo el tiempo para el cumplimiento de los pedidos a domicilio, fueron los meses de septiembre y octubre, donde de la misma manera las fechas para que cada observador realizara los pedidos se hicieron de forma aleatoria, cabe mencionar que los días de feriados quedaron excluidos, ya que podrían influir en los resultados.

De esta manera el procedimiento para la recolección de datos consistía que el observador haría el pedido a domicilio en el restaurante y en la fecha asignada; la hora y la comida quedaban a elección libre del observador. El canal para el pedido estaba condicionado en si el establecimiento se encontraba disponible dentro de las plataformas de delivery como Pedidos Ya, o mantenían algún método online como WhatsApp, plataformas propias, páginas Web. Una vez realizado el pedido, el observador debía consultar el tiempo estimado de espera para la entrega del pedido, así mismo colocar la hora del pedido como de la entrega. Una vez llegado el pedido, era



opcional tomar la foto como evidencia del medio de transporte, dependía de la disponibilidad del repartidor.

Finalmente, el observador debía tomar fotos del empaque cerrado, verificar el estado de este, seguidamente debía abrir el empaque y tomar la siguiente foto sin sacar ningún envase aún. A continuación, procedía a sacar cada envase y verificar el estado, el material y tomar las fotos correspondientes como a llenar la ficha de observación.

3.2.1 Restaurantes de un tenedor

Observación N°1: 1T-ES-SC-PH

Tabla 10. Resultados de la observación N°1

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Pizzería
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	20h00
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma propia	HORA DE LA ENTREGA	20h27
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	35 min
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			Sí
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí



Imagen 3. Evidencia de derrame de alimento dentro del empaque



Observación N°2: 1T-ES-SC-KB

Tabla 11. Resultados de la observación N°2

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Asados
SECTOR DE LA ENTREGA		HORA DEL PEDIDO	10h20
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO		HORA DE LA ENTREGA	11h00
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	40 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No





Imagen 4. Evidencia de envase de poliestireno expandido

Observación N°3: 1T-ES-SC-CF

Tabla 12. Resultados de la observación N°3

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Comida china
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	14h35
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	14h56
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	30 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			No
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
LOS ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPI	o		Sí





Imagen 5. Evidencia de envase con exceso de comida

Observación N°4: 1T-ES-YA-GA

Tabla 13. Resultados de la observación N°4

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Asados	
SECTOR DE LA ENTREGA	San Sebastián	HORA DEL PEDIDO	18h00	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	18h38	
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	Sin especificar	
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Automóvil	
	VARIABLES DE	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí	
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPI)		Sí	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No	





Imagen 6. Envase de Polipropileno

Observación N°5: 1T-ES-YA-MC

Tabla 14. Resultados de la observación N° 5

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Asados	
SECTOR DE LA ENTREGA	Totoracocha	HORA DEL PEDIDO	21h55	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	22h30	
TIPO DE EMPAQUE	Funda Plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	15 minutos	
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMF	EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO No			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí	
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			No	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No	



Imagen 7. Evidencia de envases de poliestireno expandido



Observación N°6: 1T-CR-YA-CP

Tabla 15. Resultados de la observación N°6

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR					
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Pizzería		
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	13h30		
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	14h05		
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	35 min		
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto		
	VARIABLES DE	ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMF	EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO SÍ				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO					
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR					
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA					
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí		
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí		
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No		
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí		
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPI)		Sí		
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No		







Observación N°7: 1T-ES-SG-PL

Tabla 16. Resultados de la observación N°7

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Marisquería
SECTOR DE LA ENTREGA	Machángara	HORA DEL PEDIDO	12h27
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	12h37
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	18 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPER	ATURA ADECUADA	L	Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPI	0		Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	O (CINTA SEGURII	DAD)	No







Observación N°8: 1T-TP-SG-CL

Tabla 17. Resultados de la observación N°8

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Comida típica	
SECTOR DE LA ENTREGA	El Sagrario	HORA DEL PEDIDO	13h12	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	13h34	
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	28 min	
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE A	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí	
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No	



Imagen 10. Envases de poliestireno expandido

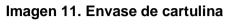


Observación N°9: 1T-ES-SG-RI

Tabla 18. Resultados de la observación N°9

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Sushi	
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	19h30	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h07	
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min	
TIPO DE ENVASE	Cartulina	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO No				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO				
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR				
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO)		Sí	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No	







Observación N°10: 1T-ES-BT-AR

Tabla 19. Resultados de la observación N°10

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Parrilladas	
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	12h00	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	12h25	
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min	
TIPO DE ENVASE	Papel aluminio	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO No				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí	
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO)		Sí	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			



Imagen 12. Envoltura de aluminio en empaques de poliestireno expandido



Observación N°11: 1T-ES-BT-BT

Tabla 20. Resultados de la observación N°11

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Pizzería
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	14h08
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Llamada telefónica	HORA DE LA ENTREGA	14h36
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No aplica
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			No
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No aplica
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	O (CINTA SEGURII	DAD)	No aplica





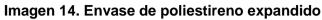


Observación N°12: 1T-ES-BT-SL

Tabla 21. Resultados de la observación N°12

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Asados
SECTOR DE LA ENTREGA	El Sagrario	HORA DEL PEDIDO	14h45
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	15h18
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No







Observación N°13: 1T-ES-HC-HD

Tabla 22. Resultados de la observación N°13

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Hugung Cángo	TIPO DE COMIDA	Parrilladas
SECTOR DE LA ENTREGA	Cañaribamba	HORA DEL PEDIDO	21h30
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	22h00
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	45 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Automóvil
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			No
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			No
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLAD	os		No
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		No
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			Sí
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No







Observación N°14: 1T-CR-HC-CA

Tabla 23. Resultados de la observación N°14

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Comida rápida	
SECTOR DE LA ENTREGA	Monay	HORA DEL PEDIDO	20h43	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	21h18	
TIPO DE EMPAQUE	Funda Plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó	
TIPO DE ENVASE	Envoltura de papel	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí	
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			No	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			Sí	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí	





Imagen 16. Envoltura de papel

Observación N°15: 1T-CR-HC-RH

Tabla 24. Resultados de la observación N°15

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Comida rápida
SECTOR DE LA ENTREGA	El Vecino	HORA DEL PEDIDO	19h25
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h09
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No





Imagen 17. Envase polipropileno



3.2.2 Restaurantes de dos tenedores

Observación N°16: 2T-ES-SC-GH

Tabla 25. Resultados de la observación N°16

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Parrilladas
SECTOR DE LA ENTREGA	El Sagrario	HORA DEL PEDIDO	13h15
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	13h39
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	NALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO No			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPI)		Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	O (CINTA SEGURID	AD)	No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 18. Envase de poliestireno expandido





Observación N°17: 2T-ES-SC-SS

Tabla 26. Resultados de la observación N°17

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Sushi
SECTOR DE LA ENTREGA	San Sebastián	HORA DEL PEDIDO	19h46
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h44
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	40 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMF	O ESTIPULADO		No
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENT	os		Sí
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERA	ATURA ADECUADA		Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	O (CINTA SEGURID	PAD)	Sí

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 19. Evidencia de derrame dentro del envase





Observación N°18: 2T-ES-SC-CB

Tabla 27. Resultados de la observación N°18

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Comida china
SECTOR DE LA ENTREGA	El Sagrario	HORA DEL PEDIDO	19h51
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h26
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO No			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERA	ATURA ADECUADA		Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO)	_	Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	O (CINTA SEGURID	DAD)	No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 20. Empaque no cuenta con cinta de seguridad





Observación N°19: 2T-ES-YA-DM

Tabla 28. Resultados de la observación N°19

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Parrilladas
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	19h24
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	19h49
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	25 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	NALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO Sí			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		No
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERA	ATURA ADECUADA		Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO)		Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	O (CINTA SEGURID	AD)	No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 21. Evidencia de rotura del envase





Observación N°20: 2T-ES-YA-CR

Tabla 29. Resultados de la observación N°20

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Marisquería
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	13h11
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	13h40
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	30 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO Sí			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPI)		Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	O (CINTA SEGURID	DAD)	No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 22. Envase de polipropileno





Observación N°21: 2T-CR-YA-TB

Tabla 30. Resultados de la observación N°21

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Comida rápida
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	13h30
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delvery	HORA DE LA ENTREGA	14h00
TIPO DE EMPAQUE	Funda de papel	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	30 min
TIPO DE ENVASE	Cartulina	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLAD	os		Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABO	LLADURAS		Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERA	ATURA ADECUADA		No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)		

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 23. Empaque arrugado y mal estado





Observación N°22: 2T-TP-SG-MA

Tabla 31. Resultados de la observación N°22

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Comida típica
SECTOR DE LA ENTREGA	Cañaribamba	HORA DEL PEDIDO	15h00
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	15h16
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	25 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	NALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO Sí			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERA	ATURA ADECUADA		Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO)		Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLAD	O (CINTA SEGURID	AD)	No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 24. Envase de poliestireno





Observación N°23: 2T-ES-SG-FB

Tabla 32. Resultados de la observación N°23

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Pizzería	
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	16h15	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	16h35	
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó	
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE A	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí	
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No aplica	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No aplica	

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 25. Envase de cartón





Observación N°24: 2T-ES-SG-PM

Tabla 33. Resultados de la observación N°24

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Pizzería	
SECTOR DE LA ENTREGA	San Sebastián	HORA DEL PEDIDO	18h05	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	18h36	
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó	
TIPO DE ENVASE	Aluminio	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí	
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí	

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 26. Envase de aluminio





Observación N°25: 2T-TP-BT-CM

Tabla 34. Resultados de la observación N°25

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Comida típica
SECTOR DE LA ENTREGA	Totoracocha	HORA DEL PEDIDO	13h28
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	13h52
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO Sí			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 27. Empaque sin cinta de seguridad





Observación N°26: 2T-ES-BT-MN

Tabla 35. Resultados de la observación N°26

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Parrilladas
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	17h34
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	18h06
TIPO DE EMPAQUE	Funda de papel	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	24 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
	VARIABLES DE A	ANALISIS	
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO No			
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 28. Envases de polipropileno





Observación N°27: 2T-ES-BT-FN

Tabla 36. Resultados de la observación N°27

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO El Batán TIPO DE COMIDA Pizzería				
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	20h30	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h45	
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min	
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE A	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí	
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No aplica	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No aplica	

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 29. Envase de cartón





Observación N°28: 2T-ES-HC-CM

Tabla 37. Resultados de la observación N°28

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES				
RESTAURANTE DE 2 TENEDURES				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Marisquería	
SECTOR DE LA ENTREGA	El Batán	HORA DEL PEDIDO	15h20	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	15h47	
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó	
TIPO DE ENVASE	Biodegradable	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE A	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO No aplic				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí	
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No	

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 30. Empaque sin cinta de seguridad





Observación N°29: 2T-ES-HC-DF

Tabla 38. Resultados de la observación N°29

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES				
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Sushi	
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	14h45	
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Página Web	HORA DE LA ENTREGA	15h00	
TIPO DE EMPAQUE	Funda de papel	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	35 min	
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto	
	VARIABLES DE A	ANALISIS		
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO Sí				
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO				
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí	
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí	
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí	
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			Sí	
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí	
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí	
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)				

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 31. Evidencia de derrame dentro del envase





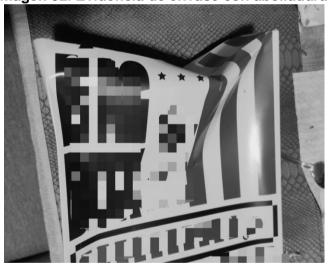
Observación N°30: 2T-CR-HC-KC

Tabla 39. Resultados de la observación N°30

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES					
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Comida rápida		
SECTOR DE LA ENTREGA	Cañaribamba	HORA DEL PEDIDO	17h00		
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	17h26		
TIPO DE EMPAQUE	Funda de papel	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	30 min		
TIPO DE ENVASE	Cartulina	TIPO DE TRANSPORTE	Moto		
	VARIABLES DE A	ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO Sí					
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí		
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí		
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí		
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			No		
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			No		
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No		
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No		
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No		
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí		

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 32. Evidencia de envase con abolladura





3.3 Resultados de envases, empaque y embalaje

Los resultados obtenidos a través de las treinta fichas de observación se tabularon en el programa estadístico SPSS, mediante el cual se pudieron realizar tablas de frecuencias, gráficos estadísticos y tablas cruzadas que a continuación se detallan.

Tabla 40. Resultados del tipo de empaque

		Tipo de empaque		
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	Funda plástica	20	66,7	66,7
	Funda de papel	5	16,7	16,7
	Poliestireno expandido (tecnopor)	2	6,7	6,7
	Sin empaque	3	10,0	10,0
	Total	30	100,0	100,0

Elaborado por: María José Campoverde

La siguiente tabla muestra el tipo de empaque que utilizan los diferentes restaurantes tanto de un tenedor como de dos tenedores analizados en la ciudad de Cuenca, donde el resultado indica que, de los 30 pedidos a domicilios realizados, el 66,7% de los establecimientos utiliza fundas plásticas, mientras que solo 16,7% usa fundas de papel como empaque.



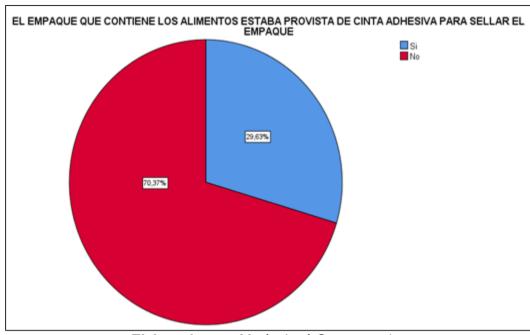


Figura 1. Resultados sobre la seguridad del empaque

Elaborado por: María José Campoverde

Con respecto al uso seguro de empaques, de los 30 pedidos realizados, el 70,37% vinieron sin una cinta o etiqueta de seguridad, mientras que el otro 29,63% de los pedidos si incluían etiquetas impresas con el logo de la empresa. Cabe mencionar que existe un 10% de datos perdidos ya que en esos casos no se aplicaba el uso de cinta puesto que no incluyeron empaque.

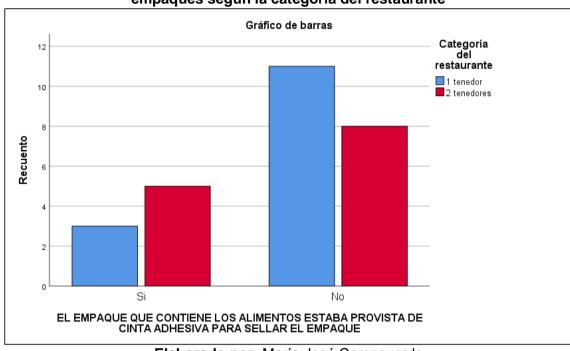


Figura 2. Datos Cruzados entre la aplicación de sellos de seguridad en los empaques según la categoría del restaurante

Según los datos obtenidos se puede evidenciar que no existe una diferencia significativa entre la aplicación de sellos de seguridad en los empaques respecto al tipo de restaurante, pues los 8 pedidos realizados donde si se colocaron los sellos respectivos, 5 corresponden a los establecimientos de dos tenedores, mientas que de los 19 pedidos donde no se aplicaron los sellos en 11 los casos fueron de restaurantes de un tenedor.



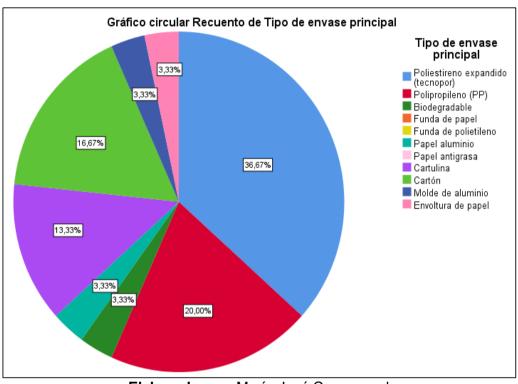


Figura 3. Resultados sobre el tipo de envase más utilizado en los pedidos a domicilio

El siguiente gráfico muestra que, de los 30 pedidos a domicilios realizados tanto a los restaurantes de un tenedor como de dos tenedores, indican que el 36,67% envía los alimentos solicitados en envases de poliestireno expandido (PS), seguido del 20% que utilizan envases de material de polipropileno (PP), mientras solo un 3,33% usa envases biodegradables.



Tabla 41. Resultados del tipo de envase con respecto al derrame de los alimentos

Tabla cruzada Tipo de envase principal*SE EVIDENCIÓ ALGUNA CLASE DE DERRAME DE LOS ALIMENTOS

Recuento		SE EVIDENC CLASE DE DERI ALIMEN	RAME DE LOS	
		Si	No	Total
Tipo de envase principal	Poliestireno expandido (tecnopor)	1	10	11
	Polipropileno (PP)	1	5	6
	Biodegradable	0	1	1
	Papel aluminio	0	1	1
	Cartulina	2	2	4
	Cartón	1	4	5
	Molde de aluminio	0	1	1
	Envoltura de papel	1	0	1
Total		6	24	30

En la siguiente tabla se puede observar que el tipo de envase no influye como tal en el derramamiento de los alimentos; los resultados muestran que de los 30 pedidos realizados solo en 6 casos hubo derramamiento, de los cuales 2 fueron en envases de material de cartulina y el resto fueron uno por cada envase de poliestireno, polipropileno, cartón y envoltura de papel.

Tabla 42. Resultados de la temperatura de los alimentos con respecto al tipo de envase

	de envase principal*L PERATURA ADECUAD			CON
Recuento				
		LOS ALIMENTOS CON LA TEMP ADECUADA (CA FRÍC	ERATURA LIENTE Y/O	
		Si	No	Total
Tipo de envase principal	Poliestireno expandido (tecnopor)	4	7	11
	Polipropileno (PP)	6	0	6
	Biodegradable	0	1	1
	Papel aluminio	0	1	1
	Cartulina	3	1	4
	Cartón	4	1	5
	Molde de aluminio	0	1	1
	Envoltura de papel	0	1	1
Total		17	13	30



La siguiente tabla muestra que, del total de pedidos realizados a restaurantes de uno y dos tenedores de la ciudad de Cuenca, existen 7 casos en el que la comida se envió en envases de poliestireno expandido (PS) y no llegó con la temperatura adecuada, mientras que con los envases de polipropileno (PP) no se reportaron casos en el que los alimentos hayan llegado con la temperatura incorrecta.

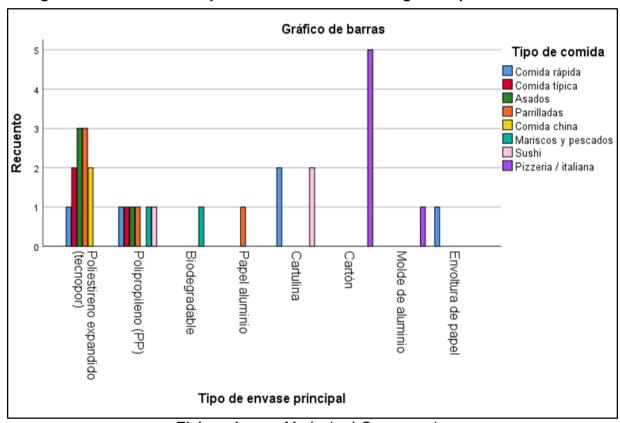


Figura 4. Resultados del tipo de envases utilizados según el tipo de comida

Elaborado por: María José Campoverde

El siguiente grafico de barras muestra información agrupada entre el tipo de comida y los tipos de envases que utilizan los diferentes establecimientos. Resultando así que los establecimientos de comida tipo parrilladas y asados son los que más utilizan envases de poliestireno expandido, seguidos de establecimiento de comida rápida como de comida china. En el caso de pizzerías el cartón es el envase que más aplican, así mismo los envases de tipo cartulina que son más aplicados por aquellos establecimientos de comida rápida como de sushi. Finalmente, en una minoría diferentes establecimientos



aplican envases como polipropileno, biodegradables, envolturas de papel y moldes de aluminio.

Gráfico de barras 6 Categoria del restaurante 5 🔲 1 tenedor 2 tenedores Recuento 2 Poliestireno expandido Polipropileno (PP) Biodegradable Papel aluminio Cartulina Molde de aluminic Envoltura de pape Cartón Tipo de envase principal

Figura 5. Resultados del tipo de envase utilizado de acuerdo de la categoría de restaurantes

Elaborado por: María José Campoverde

El siguiente grafico de barras indica el tipo de envases usados de acuerdo a la categoría de los restaurantes, en este caso de los 30 establecimientos entre un tenedor y dos tenedores, se puede decir que no existe una diferencia significativa en el uso de poliestireno expandido, pues tanto los establecimientos de uno y dos tenedores hacen un mayor uso de este material al igual que el del polipropileno, mientras que el uso de envases como cartulina se puede decir que los establecimientos de dos tenedores aplican más este material que los un tenedor, al contrario sucede con los envases de cartón donde los establecimientos de un tenedor optan más por este material que los de dos tenedores.



3.4 Encuesta de envases

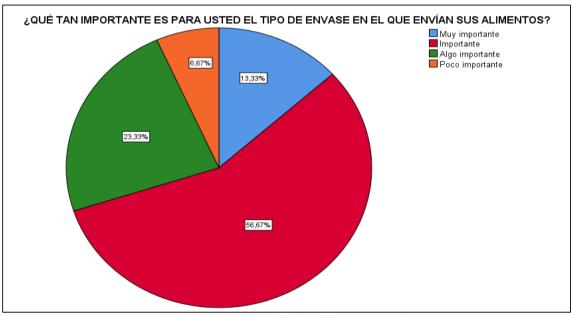
Dentro de la ficha de observación se colocó una encuesta hacia los observadores para conocer su percepción acerca de los envases como consumidores. Para ello se estableció una escala de Likert, donde se les preguntó qué tan importante consideraban el tipo de envase en el que se enviaban sus alimentos y estos fueron los resultados.

Tabla 43. Resultados de la encuesta realizada a los 30 observadores

¿QUÉ TAN IMPORTANTE ES PARA USTED EL TIPO DE ENVASE EN EL QUE ENVÍAN SUS ALIMENTOS?						
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido		
Válido	Muy importante	4	13,3	13,3		
	Importante	17	56,7	56,7		
	Algo importante	7	23,3	23,3		
	Poco importante	2	6,7	6,7		
	Total	30	100,0	100,0		

Elaborado por: María José Campoverde

Figura 6. Figura con porcentajes de la encuesta realizada a los 30 observadores ¿QUÉ TAN IMPORTANTE ES PARA USTED EL TIPO DE ENVASE EN EL QUE ENVÍAN SUS ALIMENTOS?



Elaborado por: María José Campoverde

Los resultados muestran a través del gráfico que del 100% de los encuestados que representan a los 30 observadores, señala que el 56,67% considera importante el tipo



de envase en que envían sus alimentos, seguido del 23,33% que lo considera como algo importante, mientras que solo 4 de los 30 encuestados encuentra como muy importante el tipo de envase y solo 2 observadores creen que es poco importante.

3.5 Resultados de la logística del transporte

De acuerdo a las 30 fichas de observación realizadas mediante los pedidos a domicilio solicitados, los resultados del transporte mostrarán datos relevantes mediante gráficos y tablas de frecuencias. Los datos obtenidos sobre las condiciones del servicio de delivery tanto del repartidor, como de la forma en que se hizo el servicio indican aspectos positivos, pues con respecto a la seguridad del pedido el cual debía contar con la protección necesaria, de los 30 pedidos realizados solo en un caso el pedido no llegó dentro del contenedor o también llamada mochila de reparto, pues en este caso el pedido se entregó en automóvil, donde se pudo evidenciar que no contaba con este. Así mismo se observaron dos casos de los treinta realizados donde el repartidor no revisó si el pedido era el correcto.

Hoy en día las entregas de comida a domicilio no son un concepto nuevo, pues la clave está en la combinación de las tecnologías móviles, lo que ha transformado este servicio en algo disruptivo. Los canales de pedido permiten garantizar que la entrega tenga un impacto eficaz y eficiente en el resultado final (Rolando Siguenza-Rojas et al., 2021).



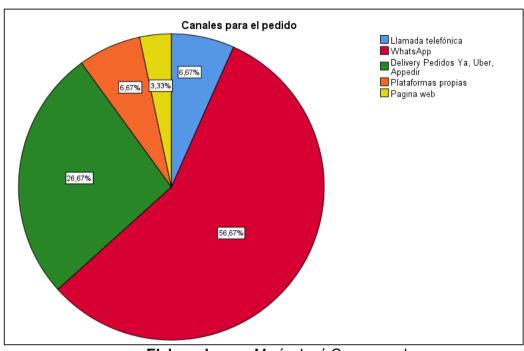


Figura 7. Resultados del tipo de canal más utilizado para los pedidos a domicilio

El siguiente grafico se indica los canales de servicio de delivery más utilizado; de los 30 pedidos a domicilio realizados, el 56,67% se hicieron mediante WhatsApp, seguido del 26,67% que se hizo mediante plataformas de delivery como Pedidos Ya y Uber Eats y el restante se realizó a través de diferentes formas como llamada telefónica, plataformas y páginas web del propio restaurante.

El tiempo de entrega de los productos y las condiciones óptimas es uno de los pasos más importantes dentro de la operación logística, pues generar tiempos de entregas rápidos y eficaces es clave para lograr retención y fidelización de los clientes mediante este servicio (Sornoza et al., n.d.).

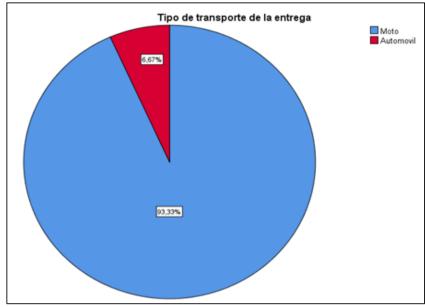


Figura 8. Resultado del tipo de transporte para la entrega de pedidos a domicilio

Del 100% de pedidos a domicilio realizados, se pudo evidenciar que el tipo de transporte más utilizado para la entrega de los pedidos a domicilio fue la moto con un 93,33% representando así 28 de las 30 entregas, mientras que solamente un 6,67% se hizo en automóvil.

El medio de transporte condiciona la entrega de los pedidos, pues intervienen factores como el estado del tráfico, el clima, entre otros (Albán, 2018). Para ello a continuación se mostrará en cuantas ocasiones los pedidos llegaron más del tiempo estipulado por parte de los establecimientos de comida.



Tabla 44. Resultados del tiempo estimado de espera con respecto al cumplimiento de entrega

Tabla cruzada Tiempo estimado para la entrega*EL PEDIDO DEMORÓ MÁS DE LO ESTIPULADO						
Recuento						
	EL PEDIDO DEMORÓ MÁS DE LO ESTIPULADO					
		Si	No	Total		
Tiempo estimado para la	15 - 25 minutos	5	5	10		
entrega	26 - 35 minutos	1	8	9		
	36 - 45 minutos	1	2	3		
Total		7	15	22		

La siguiente tabla cruzada permite evidenciar tanto el tiempo estimado que el restaurante a través de los diferentes canales proporcionó al cliente como en cuantos casos se cumplió el tiempo de entrega. Hay un total de 22 observaciones válidas, ya que los 8 casos restantes no especificaron los establecimientos el tiempo de entrega estimado, por lo tanto, en los casos donde la empresa ofrece un tiempo de entrega de entre 15-25 minutos existen 5 ocasiones donde el tiempo de entrega fue más de los 25 minutos, mientras que en el caso en el que se señaló un tiempo de espera de 26-35 minutos solo hubo una ocasión donde la entrega sobrepasó los 35 minutos al igual que en el caso donde el tiempo de entrega se estima entre los 36-45 minutos, es decir que hubo una ocasión donde la entrega sobrepaso los 45 minutos.



Tabla 45. Resultados del tipo de transporte y el estado del pedido al entregar

Tabla cruzada Tipo de transporte de la entrega*EL O LOS ENVASES LLEGARON EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS						
Recuento						
	EL O LOS ENVASES LLEGARON EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS					
		Si	No	Total		
Tipo de transporte de la	Moto	25	3	28		
entrega	Automovil	1	1	2		
Total		26	4	30		

Esta tabla cruzada indica si los envases llegaron en buen estado dependiendo del medio de transporte utilizado para la entrega. De los 30 pedidos a domicilios realizados 4 llegaron en mal estado, donde 3 fueron entregados a través de moto y 1 en automóvil.

Tabla 46. Resultados de derrame de alimentos durante el transporte

Tabla cruzada Tipo de transporte de la entrega*SE EVIDENCIÓ ALGUNA CLASE DE DERRAME DE LOS ALIMENTOS						
Recuento						
	SE EVIDENCIÓ ALGUNA CLASE DE DERRAME DE LOS ALIMENTOS					
		Si	No	Total		
Tipo de transporte de la	Moto	5	23	28		
entrega	Automovil	1	1	2		
Total		6	24	30		

Elaborado por: María José Campoverde

A continuación, la tabla cruzada muestra si hubo alguna clase de derrame de los alimentos, dependiendo también del medio de transporte que se usó para la entrega. De los 30 pedidos a domicilio, en 6 ocasiones se evidenció derrame de los alimentos, donde 5 se hicieron a través de moto y 1 en automóvil.



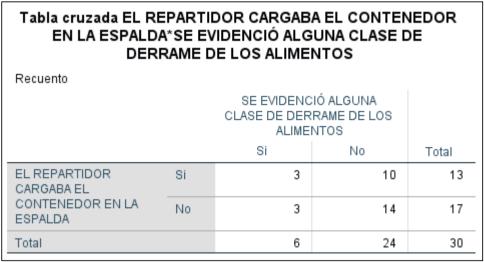
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA

Si
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA

Figura 9. Número de casos que el repartidor transportó los pedidos con el contenedor en la espalda

De los 30 pedidos realizados, en 13 ocasiones el repartidor cargaba en su espalda el contenedor donde traía los alimentos, mientras que en las otras 17 ocasiones el contenedor estaba fijo en el vehículo donde se transportaba.

Tabla 47. Relación entre el traslado del pedido y el derrame de alimentos





La siguiente tabla cruzada indica que de los 13 casos donde el repartidor llevaba el contenedor en su espalda en 3 ocasiones se evidenció derrame de los alimentos.

Tabla 48. Relación entre el traslado del pedido y el estado de los envases

Tabla cruzada EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA*EL O LOS ENVASES LLEGARON EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS						
Recuento						
	EL O LOS ENVASES LLEGARON EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS					
		Si	No	Total		
EL REPARTIDOR CARGABA EL	Si	11	2	13		
CONTENEDOR EN LA ESPALDA	No	15	2	17		
Total		26	4	30		

Elaborado por: María José Campoverde

Los resultados indican que de los 13 casos donde el repartidor trasladó el pedido con el contenedor en su espalda, en 2 ocasiones los envases presentaron abolladuras.

3.6 Resultados de encuesta a restaurantes de uno y dos tenedores

Para constatar la información recolectada, también era imprescindible realizar una corta encuesta a los diferentes restaurantes tanto de uno como de dos tenedores a los cuales se hizo el pedido de comida. Se elaboro una encuesta basada en primer lugar en conocer el tiempo que llevan funcionando, así como establecer si mantenían el servicio de comidas a domicilio antes de la pandemia, y el número de pedidos que despachan a la semana. En segundo lugar, se quería determinar los tipos de envases, el costo y en donde compraban sus desechables y finalmente si conocían acerca de las sustancias químicas presente en los desechables y de qué manera garantizaban que el pedido llegara en óptimas condiciones al cliente. A continuación, los resultados:



Figura 10. Representación porcentual pregunta 1. Encuesta

De los 30 establecimientos encuestados el 83,3% indicó que lleva más de 5 años en funcionamiento mientras que el 13,3% señaló que solo tienen de 1 a 2 años funcionando y solo uno indicó que lleva entre 3 a 4 años.

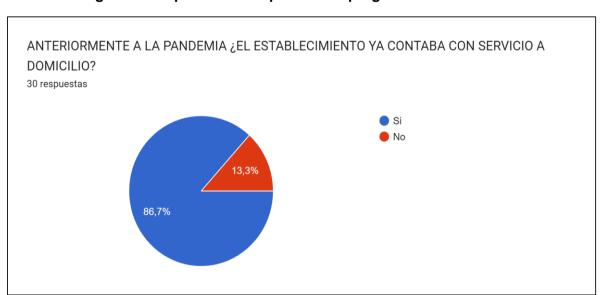


Figura 11. Representación porcentual pregunta 2. Encuesta



En cuanto a si los establecimientos ya contaban con el servicio de domicilio, 26 de los 30 establecimientos dijeron que ya mantenían este servicio, mientras que los restantes mencionaron que después durante y después de la pandemia incluyeron el servicio a domicilio.

APROXIMADAMENTE ¿CUANTOS PEDIDOS A DOMICILIO DESPACHAN A LA SEMANA?

30 respuestas

1 a 3 pedidos a la semana
4 a 6 pedidos a la semana
7 a 9 pedidos a la semana
10 pedidos en adelante

Figura 12. Representación porcentual pregunta 3. Encuesta

Elaborado por: María José Campoverde

El siguiente grafico indica que el 96,7% de los establecimientos encuestados despachan de 10 pedidos en adelante durante la semana y solo un establecimiento indicó que solo despacha entre 4 a 6 pedidos.

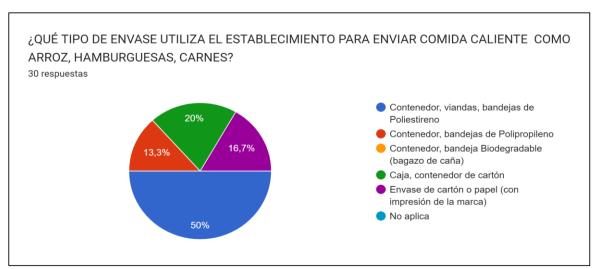


Figura 13. Representación porcentual pregunta 4. Encuesta



Con un 50% de total de los establecimientos indicaron que utilizan envases de poliestireno expandido para enviar los alimentos calientes (sólidos), en cambio el 20% que representa a 6 de los establecimientos señalaron que utilizan contenedores de cartón, mientras que el 13,3% y el 16,7% indicaron que utilizan bandejas de polipropileno y envases de cartón o papel con impresión del logo o marca de la empresa respectivamente.

¿QUÉ TIPO DE ENVASE UTILIZA EL ESTABLECIMIENTO PARA ENVIAR ALIMENTOS LIQUIDOS CALIENTES COMO SOPAS, MENESTRA, ENTRE OTROS?

30 respuestas

Tarrina térmica de Poliestireno
Tarrina blanca, gris o transparente de Polipropileno
Tarrina de Bambo (Biodegradable)
Tarrina de Cartón
No aplica

Figura 14. Representación porcentual pregunta 5. Encuesta

Elaborado por: María José Campoverde

Mientras que para los envases que utilizan para enviar alimentos líquidos calientes, de los 30 establecimientos, 10 indicaron que usan tarrinas terminas de poliestireno expandido, mientras que 9 de los otros establecimientos señaló que utilizan tarrinas de material de polipropileno, mientras que 9 establecimientos indicaron que no aplican ya que en sus menús no ofrecen estos tipos de alimentos y finalmente solo uno de los establecimientos indicó que utiliza tarrinas biodegradables.

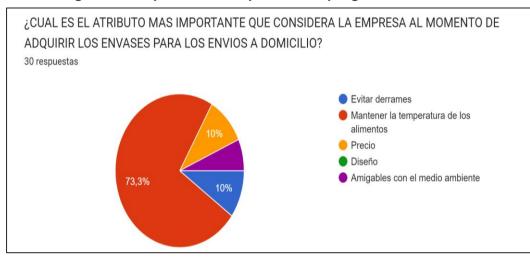


Figura 15. Representación porcentual pregunta 6. Encuesta

De los 30 establecimientos encuestados el 73.3% indico que el atributo más importante que ellos consideran para comprar los envases es que estos puedan mantener la temperatura de los alimentos, seguido del 10% que se dividió ante dos aspectos por un lado buscan que los envases eviten derrames y por otro el precio es el factor por el cual compran los envases, y con un porcentaje del 6,7% indican que el atributo más importante es que el envase sea amigable con el medio ambiente.

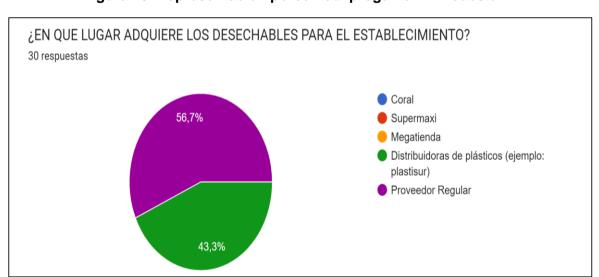


Figura 16. Representación porcentual pregunta 7. Encuesta



Según los establecimientos encuestados del 100%, el 56,7% indicó que mantienen un proveedor regular el cual los provee de los envases que necesitan, en algunos casos señalaron que este proveedor diseñaba los empaques con el logo de la empresa, mientras que el 43,3% señaló que adquieren los envases mediante distribuidoras como PlastiSur.

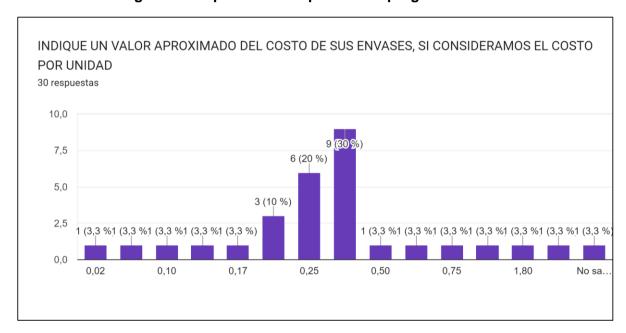


Figura 17. Representación porcentual pregunta 8. Encuesta

Elaborado por: María José Campoverde

En esta grafico de barras se puede observar un costo aproximado de los envases que adquieren los establecimientos, para lo cual se puede determinar que existe un rango que va entre los 0,20 centavos hasta los 0,30 centavos como el costo de cada envase en promedio.



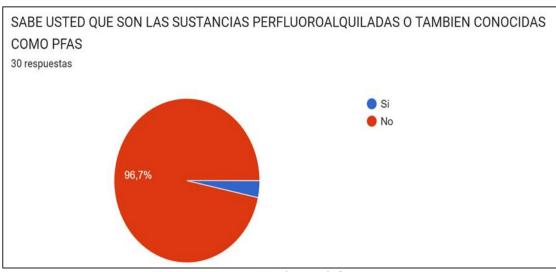


Figura 18. Representación porcentual pregunta 9. Encuesta

Con respecto al conocimientos de sustancias per fluoradas por parte de los establecimientos, el 96,7% de los establecimientos indico que no conocía, solo un establecimiento señalo que había leído sobre esta sustancia presente en los envases.

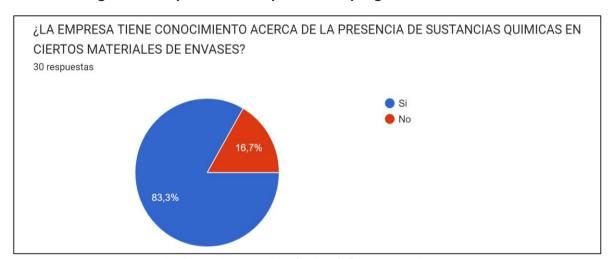


Figura 19. Representación porcentual pregunta 10. Encuesta

Elaborado por: María José Campoverde

Sin embargo, cuando se preguntó sobre si tenían conocimiento sobre la presencia de sustancias químicas en algunos materiales de envases, del 100% de encuestados, 25 respondieron que, si sabían sobre esto, mientras que solo 5 señalaron que desconocían.



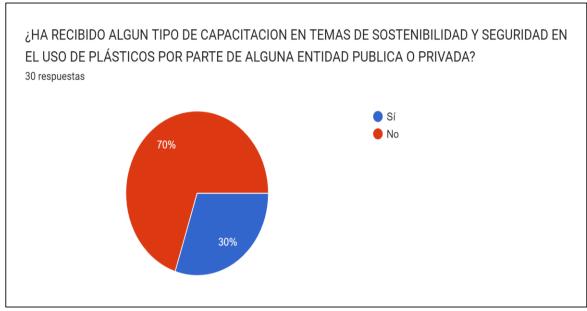


Figura 20. Representación porcentual pregunta 11. Encuesta

Con respecto a la pregunta si habían recibido alguna capacitación en temas de sostenibilidad y seguridad en el uso de plásticos, de los 30 encuestados el 70% respondió que no, mientras que los restantes aseguraron que si habían recibido este tipo de capacitación.

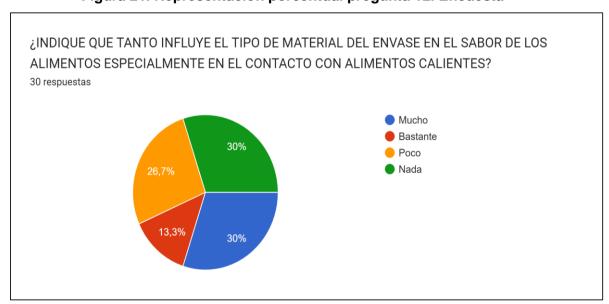


Figura 21. Representación porcentual pregunta 12. Encuesta



En la siguiente pregunta de los 30 encuestados hubo un empate en las respuestas, pues el 30% consideró que el envase influye mucho en el sabor de los alimentos calientes, mientras que el otro 30% dijo que no influía en nada el envase, mientras que el 26,7% dijo que influía poco y el 13,3% indicó en cambio que si influía bastante.

Finalmente, la última pregunta fue una de característica abierta, la cual indicaba lo siguiente: Al momento de enviar los pedidos ¿De qué manera la empresa garantiza que este llegue en óptimas condiciones al consumidor? Recibiendo de esta manera 30 respuestas donde la mayoría señala que utilizan sellos de seguridad o cinta adhesiva para sus envases, mientras que otros mencionan que utilizan termo kits o bolsos térmicos para mantener caliente la comida y finalmente en minoría mencionan que compran envases resistentes.



Capítulo 4: Propuesta de un modelo para el de envase y transporte de alimentos preparados en la modalidad de servicio de comidas a domicilio

4.1 Antecedentes

Los plásticos de un solo uso, conocidos también como plásticos desechables, son hechos de un material ligero, higiénico y resistente que se puede moldear de distintas maneras y utilizar en una amplia gama de aplicaciones entre ellos los envases plásticos los cuales son artículos destinados a ser utilizados una sola vez antes de ser descartados o reciclados. Existen dos categorías de los plásticos como los termoplásticos y los termoestables, en este caso el estudio está dirigido a los termoplásticos ya que en esta categoría se encuentran los siguientes: Tereftalato de Polietileno (PET); Polietileno (PE); Polietileno de Baja Densidad (PEBD); Polietileno de Alta Densidad (PEAD); Poliestireno (PS), Poliestireno expandido (EPS); Cloruro de Policarbonato, polivinilo (PVC): Polipropileno (PP); Acido Poliláctico, Polihidrixialcanoatos (PHA) (Programme United Nations Environment (UNEP), 2018).

Actualmente el mundo está produciendo una gran cantidad de residuos plásticos de un solo uso, los cuales están fabricados con polímeros creados a partir de combustibles fósiles en su mayoría. Para el 2021 el mundo generó 139 millones de toneladas métricas de desechos plásticos de un solo uso, lo que significa 6 millones de toneladas métricas más que en 2019 (Whiteman, 2023).

En Ecuador la importación de desechos plásticos desde Estados Unidos alcanzó las 47.596 toneladas entre el 2018 y 2021, siendo el tercer país de la región que más basura plástica importa, lo cual representa un problema grave para el país, ya que los desechos importados son utilizados para la fabricación de envases, fundas, empaques y otros productos de un solo uso que ya no corresponden a las tendencias actuales. Además, que no todos los desechos plásticos que llegan al país se reciclan al 100%, pues el 30% y el 50% de la basura llega mezclada con otros materiales que hacen imposible su reciclaje, por lo que se destinan a enterrarlos directamente en botaderos y rellenos sanitarios del país desatando un problema más grave de índole ambiental. Sin embargo, dentro del país se produce más de 13.000 toneladas diarias de basura, donde el 94% se entierra sin ningún tipo de tratamiento. No existe un control o información sobre si los



desechos desperdicios y recortes de plásticos llegan contaminados de otros residuos plásticos o plásticos peligrosos (Solíz Torres, 2021).

Entre enero y mayo de 2019 quince empresas han importado desechos plásticos en el país, las cuales se enlistan en el siguiente cuadro:

Tabla 49. Empresas que importan desechos plásticos al Ecuador

IMPORTADOR	ENE – MAY 2019/CIF USD MILES	PARTICIPACIÓN
PRODUCTOS PARAÍSO DEL ECUADOR S. A.	618	54 %
PROMAPLAST	371	32 %
TUBYTEK S. A.	39	3 %
GOLDERIE TRADING CÍA. LTDA.	32	3%
RECICLADORA DE PLÁSTICOS RECIPLÁSTICOS S. A.	25	2 %
PLASTIUNIVERSAL S. A.	13	1%
PLASMETAL S. A.	11	1%
CONSUPLAST S. A.	10	1%
ECUAPLASTIC S. C.	9	1%
ROMERO GALLEGOS CARLOS ERMEL	8	1%
NOVARED-NEGOCIOS Y RECICLAJE S. A.	4	0 %
JUAN MARCET COMPANÍA LIMITADA	2	0 %
RECIPLAST C. A.	1	0 %
CODI-EMPAQUES DEL ECUADOR CÍA. LTDA.	0,5	0 %
ALMACENES BOYACA S. A.	0,3	0 %
Total general	1 144	100%

Fuente: (Solíz Torres, 2021)

En los últimos cinco años diez empresas han liderado la importación de desechos plásticos que se detallan a continuación:



Tabla 50. Empresas que importan desechos plásticos según su actividad comercial

IMPORTADOR	ACTIVIDAD COMERCIAL
PRODUCTOS PARAÍSO	Fabricación y comercialización de colchones y espu- ma de poliuretano.
PROMAPLAST	Procesadora de materiales plásticos.
ENKADOR S. A.	Fabricación de resinas plásticas a partir del reciclaje de las botellas PET post-consumo.
EXPORECICLA S. A.	Se dedica al procesamiento, conversión (limpieza, fusión, trituración, embalaje) de todo tipo de dese- chos reciclables o recuperables.
FUNDAMETZ S. A.	Industria metalúrgica.
TUBYTEK S. A.	Fabricación, importación, exportación, comerciali- zación, interna y externa, y diseño de artículos de plásticos.
IMAGOR S. A.	Importadora de automotores e intermediaria de comercio de productos diversos.
INDUSTRIAL Y COMERCIAL TRILEX C. A.	Fundas plásticas y etiquetas tanto para el sector bananero como industrial.
NUTEC	Venta al por mayor de materiales plásticos en formas primarias, así como de caucho y fibras textiles.
TECHNOFILM S. A.	Fabricación de películas de polipropileno.

Fuente: (Solíz Torres, 2021)

De estas empresas mencionadas, tres se dedican a la fabricación de plásticos de un solo uso a través de las importaciones de desechos plásticos, como la empresa Promoplast que es la segunda mayor importadora, la cual se dedica a la fabricación de fundas plásticas estilo camiseta y de rollo, vasos para bebidas frías con material de prolipropileno. También se encuentra Golderie Trading Cía. Ltda, cuya empresa fabrica desechables de un solo uso de prolipropileno y poliestireno expandido y finalmente la empresa Consuplast fabrica desechables de poliestireno expandido y prolipropileno (Arguello Rodriguez, 2022; Chocho Ochoa & Rodríguez Reyes, 2019; Mata Iturralde & Durán Chiriboga, 2021).

Así mismo se puede mencionar otras empresas que también están vinculadas al sector de la producción de plásticos desechables en las cuales se puede mencionar a PlastiUtil, Plasti-Fe, Displast, Plastifan, Plasticos del Litoral, Plastiquil y Flexiplast (Ormeño Suaréz, 2021).

También existen productos biodegradables que actúan como una alternativa para disminuir el uso excesivo de plástico, para ello los envases desechables son fabricados



a través de materiales orgánicos como: fécula de maíz, yuca, de papel, semillas de aguacate y bambú. Y en el Ecuador se puede encontrar empresas dedicadas a la elaboración de productos 100% biodegradables y compostables de un solo uso como: Empaque Verde, Dream Pack, Kutiy ALLPA, Biodegradables Ecuador y Zodiplast (Rivas Chichanda & Salas Vera, 2020).

4.2 Tipos de envases, empaques, embalajes y etiquetas

Las 4 E´s conocidas como envase, empaque, embalaje, etiqueta, son cuatro elementos que permiten que un producto pueda llegar en óptimas condiciones desde los puntos de producción, hasta el consumidor final, protegiendo sus características durante el transporte. Su importancia se deriva de las funciones que cumplen y para ello es preciso considerar dos factores principales como el aspecto funcional y el aspecto material (de Comercio de Bogotá, 2019).

4.2.1 Envases

La eliminación de envases plásticos cada día se acorta más, pues actualmente se están generando nuevas leyes que marcarán obligatoriamente el camino hacia alternativas más sostenibles que el plástico de un solo uso, además existe también una mayor concientización entre los consumidores. Por ello el diseño de envases sostenibles cada vez es más importante tanto para las empresas de alimentos como para el planeta. El diseño de un envase sustentable según la Sustainable Packaging Alliance (SPA), debe cumplir con cuatro criterios esenciales: debe ser eficaz, eficiente, cíclico y a salvo. Un envase es eficaz cuando cumple con las funciones principales, en este caso debe poder brindar la protección necesaria a los alimentos. Debe ser eficiente en cuestión que el envase no debe utilizar más recursos o materiales de los necesarios, así mismo debe ser cíclico teniendo en cuenta la economía circular como la reutilización, para ello es necesario usar tecnologías, materiales y tintas sostenibles. Finalmente debe ser a salvo tanto para el consumidor como para el medio ambiente, donde el envase no genere ningún daño para la salud (Juárez, 2023).

Hoy en día existe envases de tipo reciclable, compostable y biodegradable, y aunque parecen términos bastante parecidos, son diferentes. Por un lado, los envases reciclables son aquellos que tras su uso son aptos para ser convertidos de nuevo en productos a través de ciertos procesos dónde requieren de un tratamiento específico



por parte de la mano humana. Los envases compostables en cambio son aquellos que pueden degradarse o descomponerse en materia orgánica requiriendo de procesos químicos respetando el medio ambiente, para ello es necesario plantas de compostaje. Los envases biodegradables en cambio son aquellos que se degradan o descomponen de forma natural, sin que intervenga el ser humano, y donde el tiempo máximo de biodegradarse no sea mayor a 180 días (Ecoplas, 2020).

El envase debe sustituir materiales contengan películas plásticas a base de polipropileno, por el uso de biopolímeros procedentes de recursos renovables, a base de polisacáridos como el almidón, celulosa o sus derivados. Otra opción también sería la envases elaborados con proteínas como el gluten, caseína, proteínas de suero de leche, colágeno, y zeína (de Comercio de Bogotá, 2019).

Con respecto al diseño de los envases, los contenedores de varios compartimentos permiten reducir el número de envases cuando una comida o menú tiene alimentos sólidos como líquidos, esta propuesta permite que ambos tipos de alimentos compartan el mismo envase sin llegar a mezclarse, de esta manera se puede preservar la calidad de los alimentos, como de sus propiedades organoléptica como textura, sabor, así como la temperatura. Los contenedores ventilados en cambio son una opción para que las comidas se entreguen a la temperatura correcta y con la consistencia adecuada, además de garantizar la calidad y seguridad de los alimentos. El punto a favor de este tipo de contenedores es que permite la liberación de vapor, contrariamente a lo que se podría pensar el aire caliente provoca que los alimentos se empapen y sus características organolépticas cambien en el trayecto hacia la entrega (ImperialDade, 2021).

Los materiales para envases hoy en día son más sustentables y amigables con el medio ambiente, entre ellos encontramos los de celulosa y los de plásticos ecológicos. Los envases de celulosa son envases que se producen principalmente usando papel reciclado, los cuales son 100% compostables. La celulosa es la biomolécula orgánica más abundante, ya que se encuentra en las paredes de las células de las plantas (Mena et al., 2019). Mientras que los envases de plásticos ecológico son un tipo de plástico que se pueden biodegradar ya que son fabricados a partir de materias primas renovables, como el maíz, la yuca, las patatas o el trigo. Los plásticos biodegradables se distinguen del plástico tradicional ya que, con determinadas condiciones de temperatura y



humedad, son consumidos por los microorganismos desapareciendo en un lapso de tiempo entre año y medio y tres años (Prieto, 2020).

Tabla 51. Tipos de envases

MATERIAL	DESCRIPCION	TIPOS DE ENVASES	RESISTENCIA A GRASAS Y ACEITES	RESISTENCIA A LIQUIDOS	REFRIGERACION	MICROONDAS	CERTIFICACIONES	IMAGEN
PAPEL	Lámina de pulpa de celulosa, de estructura rígida	salseros, papel encerado	20°C - 120°C	frios / calientes	- 15° - 4.5°C	2 min máximo	ISO 9001/ ISO 22000/ SFI/FSC	90
FÉCULA DE MAIZ	Biopolímero	salseros, caja hamburguesa, contenedor redondo	20°C - 120°C	frios / calientes	2° a 4.5°c	1 min máximo	FDA/ ISO 9001/ ISO 22000/ HACCP/ BPI	6
ALMIDÓN DE MAÍZ	Biopolímero PLA, de estructura rígida y transparente	ensaladera, box lunch de 3 divisiones, contenedor	no	frios	- 15°C - 4.5°C	no	FDA/ BPI	
BAGAZO DE TRIGO	Fibra natural, de estructura resistente, térmico y color café claro	contenedor rectangular, ovalado	20°C - 120°C	frios / calientes	- 15°C - 4.5°C	5 min máximo	FDA/ BPI	
KRAFT	Celulosa	contenedor redondo	20°C - 90°C	frios / calientes	- 15°C - 4.5°C	si	FSC	and the second

Fuente: smartgreen.com.mx

4.2.1.1 Proveedores y costos de envases en Ecuador

Los siguientes cuadros a continuación recolectaran información de proveedores en Ecuador junto al costo de envases tipo contenedores para alimentos calientes, salseros, envases para alimentos fríos y calientes. Así mismo se expondrá una lista de empaques con sus respectivos precios; todos los materiales serán de tipo ecológico como almidón de maíz, bagazo caña, de trigo y entre otros.

Tabla 52. Envases tipo bowl para alimentos fríos

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
BOWL 16 ONZAS + TAPA	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,24	https://www.empaqueverde.com	
BOWL 16 ONZAS + TAPA	Almidon de maiz	EcoGreen	0,46	https://ecogreenbiode.ec/	
BOWL 16 ONZAS + TAPA	Bagazo de trigo	Biodegradables Ecuador	0,22	www.biodegradablesecuador.com/	

Tabla 53. Envases tipo contenedores para alimentos calientes

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
CONTENEDOR 9X9	Biodegadabl e	Alitecno	0,44	https://www.alitecno.com.ec/	
CONTENEDOR 9X9	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,47	https://www.empaqueverde.com	
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,43	nttps://www.empaqueverde.com	
CONTENEDOR 9X9	Almidon de maiz	EcoGreen	0,75	https://geographicale.co/	
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Almidon de maiz	EcoGreen	0,54	https://ecogreenbiode.ec/	
CONTENEDOR 9X9	Almidon de maiz	Biodegradables Ecuador	0,46		
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Almidon de maiz	Biodegradables Ecuador	0,38		
CONTENEDOR 9X9	Bagazo de trigo	Biodegradables Ecuador	0,43	www.biodegradablesecuador.com	
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Bagazo de trigo	Biodegradables Ecuador	0,36	www.biodegradabiesecuador.com	
CONTENEDOR 9X9	Bagazo de caña	Biodegradables Ecuador	0,46		
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Bagazo de caña	Biodegradables Ecuador	0,38		



Tabla 54. Envases tipo tarrina para alimentos líquidos

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORE S ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
TARRINA 16 ONZAS + TAPA	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,24	https://www.empaqueverde.com	
TARRINA 16 ONZAS + TAPA	Almidon de maiz	EcoGreen	0,47	https://ecogreenbiode.ec/	
TARRINA 16 ONZAS + TAPA	Biodegadable	Biodegradables Ecuador	0,34	www.biodegradablesecuador.com/	

Tabla 55. Envases para salsas

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORE S ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
SALSERO DE 2 ONZAS + TAPA	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,11	https://www.empaqueverde.com	
SALSERO DE 2 ONZAS + TAPA	Almidon de maiz	EcoGreen	0,10	https://ecogreenbiode.ec/	0
SALSERO DE 2 ONZAS + TAPA	Biodegadable	Alitecno	0,10	https://www.alitecno.com.ec/	
SALSERO DE 2 ONZAS + TAPA	Biodegadable	Biodegradables Ecuador	0,11	www.biodegradablesecuador.com/	



Tabla 56. Envases para hamburguesas

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
PORTA HAMBURGUESA	Biodegadable	Alitecno	0,38	https://www.alitecno.com.ec/	
PORTA HAMBURGUESA	Biodegadable	Doeco	0,17	https://doeco.ec/	
CONTENEDOR 5" HAMBURGUESA	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,23	https://www.empaqueverde.com	
PORTA HAMBURGUESA	Biodegadable	Dreampack	0,35	http://www.dreampack.com.ec/	5



4.2.2 Tintas de impresión para envases en contacto con alimentos

Las tintas de impresión a menudo se utilizan para el diseño y fabricación de envases personalizados, con el objetivo de que resulten más atractivos para el consumidor. Para ello las tintas ecológicas o de baja migración son una buena opción, ya que no contienen compuestos orgánicos volátiles (COV), pues están elaboradas con materias primas renovables y de origen orgánico. Las tintas provenientes de aceites minerales tienen una composición que aceleran el proceso de secado, sin embargo, tienen metales pesados, que ante ciertos factores migran del envase hacia el alimento siendo perjudiciales tanto para el consumidor como para el medioambiente. Las tintas de baja migración en cambio son aquellas que se emplean en el sector de alimentación y bebidas, ya que no permiten transferirse a los alimentos en cantidades que se puedan considerar un riesgo para la salud o suponer cambios en las características del alimento. Este tipo de tintas son las UV, donde a través de la luz ultravioleta permite el secado de la tinta, la cual vienen implementada directamente en la máquina, el proceso es rápido ya que a medida que va imprimiendo, también va secando. La calidad de impresión mediante tintas UV es muy buena, resistente y duradero. También están las tintas con base vegetal, que son tintas biodegradables, que no contiene aceites minerales ni compuestos orgánicos volátiles (COV), están compuestas por elementos de aceites vegetales renovables, que no generan residuos tóxicos. Una tinta vegetal implementada comúnmente es la tinta con base de soja, la cual tiene muchas ventajas como la calidad de los colores es excelente, así mismo el secado es muy rápido ya que contiene acelerantes de secado en microcápsulas que se liberan en el momento de la impresión y tienen mejor transferencia en especial en materiales como el papel reciclado. Finalmente, las tintas látex, son aquellas que están hechas a base de polímeros sintéticos y partículas de pigmentos en una emulsión hecha a base de agua limpias y ecológicas. Entre sus ventajas demuestran que son resistentes, duraderas y no desprenden olores, así como también son flexibles y se adhieren bien a la superficie (Morocho, 2018).

4.2.3 Empaques

Los empaques permiten proteger los productos de estímulos externos y dañinos, conservando en todo momento sus características, y que de esta manera el traslado de los alimentos se haga de forma segura (Andrade et al., 2018)

Un empaque debe cumplir con dos principales funciones como: tener la capacidad adecuada en función del volumen o número de envases que componen el pedido y facilitar la manipulación. Los materiales de los empaques comúnmente pueden ser de cartón, papel o plástico (García, 2021).

Las bolsas de plástico son el empaque más utilizado, dada su durabilidad, versatilidad, resistencia y bajo costo; se dividen en dos categorías principales en función de su uso previsto como bolsas de transporte y bolsas de basura. Las bolsas de transporte son las que se pueden encontrar a través de supermercados, restaurantes, tiendas de ropa y puestos de comida para llevar, suelen ser delgadas, ya que están diseñadas para cargar pocos elementos (excluyendo las bolsas de supermercado). Están hechas de polietileno de alta densidad (HDPE) o también de baja densidad (LDPE), cuyos materiales no son biodegradables, sin embargo, en la mayoría de casos se suelen reutilizar como bolsas de basura. Existen otros empaques provenientes de polímeros biodegradables como el papel, los cuales están siendo considerados como sustitutos más ecológicos, ya que son capaces de biodegradarse (Gómez & Escobar, 2022).

Las bolsas biodegradables son una nueva alternativa amigable con el medio ambiente, las cuales ofrecen al igual que las bolsas plásticas múltiples ventajas entre ellas la resistencia al peso y a la humedad. Este tipo de bolsas se pueden clasificar tanto por el uso como por los materiales para su elaboración. Según su uso, las bolsas para alimentos deben considerar el tamaño y el peso, mientras que por sus materiales estas pueden ser elaboradas a partir de materia prima orgánica como: cáscara de plátano, tomate, papa, yuca, camarones, maíz, aceite de soja, hongos, legumbres; la diferencia entre cada tipo radica en el tiempo que tardan en degradarse (Yamunaqué et al., 2018).

El papel Kraft y el cartón están considerados como un empaque eficiente y sostenible, ideales para el servicio de delivery, ya que tiene características versátiles, además su uso no causa un impacto negativo en el ambiente en comparación con el plástico. Son productos biodegradables que desaparecen en corto tiempo, transformarse en abono cuando están en contacto con el ambiente, así mismo son reutilizables, y se caracterizan por ser económicas y resistentes (Gonzáles Vela et al., 2021).



El papel Kraft es un material flexible, proveniente de la pulpa de madera o de material reciclado, el cual según su funcionalidad debe cumplir con los requisitos esperados para el servicio de envío y entrega de comida a domicilio. Por un lado, es resistente ya que soporta unos 10 kg de peso, también son ligeras al manipular y rígidas, pues mantiene un buen soporte permitiendo al envase estabilidad, evitando posibles accidentes. Así mismo son personalizables, ya que permiten transmitir la marca, convirtiéndose en la mejor carta de presentación para el negocio (Envapro, 2022).

Las bolsas hidrosolubles actualmente son una excelente alternativa con respecto a los plásticos tradicionales, ya que son capaces de degradarse en contacto con el agua caliente y de esta manera no dejan residuos. Este tipo de bolsas están hechas de alcohol polivinílico (PVA) o almidones vegetales. Son el perfecto empaque para transportar alimentos, ya que, aunque exista un derrame accidental o se cree un ambiente húmedo por el calor de los alimentos, su formulación para este tipo de servicio permite que la bolsa resista dos o tres horas de uso; el punto negativo de este tipo de bolsas es su costo elevado con respecto a otras alternativas (Aguilar, 2023).



4.2.3.1 Proveedores y costos de empaques en Ecuador

Tabla 57. Empaques

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	IMAGEN
FUNDA ESTILO CAMISETA GRANDE	Almidon de maiz	EcoGreen	0,14	ecogreen
FUNDA SIN AGARRADERA GRANDE	Papel Kraft / caña de azucar	Doeco	0,27	16 cm
FUNDA SIN AGARRADERA GRANDE	Papel Kraft	Biodegradables Ecuador	0,36	
FUNDA ESTILO CAMISETA GRANDE	Almidon de maiz	Biodegradables Ecuador	0,17	
FUNDA SIN AGARRADERA GRANDE	Papel Kraft	Dreampack	0,53	



4.2.4 Embalajes

Las etiquetas de seguridad son el último paso para asegurar los alimentos durante el trayecto de los envíos desde el lugar de origen hasta el cliente final; están diseñadas para la protección de diferentes tipos de empaques como cajas de pizza, empaques de cartón o de papel Kraft. Su uso permite asegurar la inocuidad e integridad de los productos, ya que las etiquetas dejan una doble evidencia que facilita la identificación inmediata de algún intento de sustracción de contenido. Dentro de sus funciones se puede mencionar que las etiquetas permiten añadir un valor a la marca potenciando la imagen fuera del establecimiento, también ayuda a personalizar el pedido con información adicional del producto o el cliente como también implementar un código de barras para mantener el control de los pedidos de delivery (Envapro, 2021).

Existen diferentes tipos de precintos o etiquetas dependiendo del material del empaque, entre ellos tenemos:

Tabla 58. Tipos de etiquetas

TIPO DE ETIQUETA	FUNCION	MATERIAL	TIPO DE ADHESIVO	APTO PARA SUPERFICIES	PERSONALIZABLE	REFERENCIA	IMAGEN
CKR con residuo parcial	Ante el intento de retirada, muestra un mensaje que evidencia la manipulación	poliéster mylar	alto impacto	superficies no porosas como el plástico	si	https://www.precintia.com/blog/ entregas-comida-domicilio- seguras/	SECURITY SEAL P
Modelo KTL y KTL+ con residuo total	la diferencia entre el modelo KTL y el KTL+ es que este segundo está numerado	polipropileno translúcido	alto impacto	superficies porosas como el cartón, el papel o la fibra	si	https://www.precintia.com/blog/ entregas-comida-domicilio- seguras/	SECURITY
Secure-it	fabricadas con marcas de corte que no permiten despegar la etiqueta sin romperla	adhesivo	alto impacto	superficies de papel o plástico	no	https://www.profesionalhoreca. com/2020/04/21/etiquetas- permanentes-y-despegables- para-garantizar-la-seguridad- alimentaria/	SOCIETO OF IT
Pegatinas sin rastro	pegatinas de vinilo	papel adhesivo	medio impacto	superficies de papel	si	https://www.labelfood.es/mate riales-etiquetas-y-tipos-de- adhesivo/	
cintas adhesivas bidegradables	retirar la cinta supone la rotura del precinto	papel kraft	alto impacto	superficies de papel y cartón	si	https://flink.ec/cintas-de- seguridad-biodegradables/	GO CHIEF OF SECURIOR SHOULD SH
cinta selladora	garantiza un fuerte sellado que asegura su contenido de forma duradera	polipropileno de vinilo (PVC)	alto impacto	bolsas plásticas	no	http://www.vectorecuador.com/ soluciones-de-empacado/	

Elaborado por: María José Campoverde

Existen también otras alternativas diferentes a las etiquetas o sellos de seguridad, en este caso la compañía NPD Global Suppliers S.A con sede en Ecuador presenta una forma innovadora de asegurar el servicio de delivery mediante bolsas con sellos integrados al empaque directamente. Este tipo de bolsas presenta dos ventajas importantes; por un lado ofrece un sistema de sellado llamado Hot Melt a través de una solapa con cierre de alta resistencia, que solo podrá abrirse al romperla, así mismo indica que la bolsa tiene una numeración consecutiva única e irrepetible que permite que sea entregado al cliente una vez listo el pedido, con el cual puede verificar al momento de la entrega si el pedido es el correcto, reduciendo así los errores al momento de la entrega. Las bolsas son biodegradables, ya que están hechas de polietileno de baja densidad natural con aditivo Biosphere; entre sus características se menciona una buena resistencia al rasgado e impacto y flexibilidad.



Imagen 33. Bolsa con sistema de sellado Hot melt

Fuente: https://www.npdgs.com

Locked4food es una empresa con sede en Milán y New York que produce envases de comida para llevar con sellos integrados directamente en el envase con el fin de garantizar la preservación y conservación de los alimentos como de los consumidores. El sellado automático agrega un valor importante con respecto a los envases antiguos, ya que el envase incluye un embalaje directo, pues en la mayoría de ocasiones los restaurantes utilizan etiquetas de plástico adicionales para sellar los envases, las cuales muchas veces no se aplican correctamente, o no se sellan a causa del calor de los alimentos. Locked4food menciona que también protege el medio ambiente del uso del



plástico promoviendo sus envases completamente de cartón y 100% reciclable, también indica que sus procesos son certificados según los procedimientos ambientales ISO 14001 (Locked4Food, n.d.)



Imagen 34. Envase con sellado integrado

Fuente: https://www.locked4food.com/en/l4f



4.3 Logística y transporte

El reparto de comida a domicilio es un servicio que tiene que tener una buena planificación para evitar problemas. Diversos factores contribuyen a que el delivery sea efectivo y satisfaga a los clientes. En primer lugar, está la gestión del restaurante, que se concibe como el punto de partida donde deberán envasar y empacar los alimentos de manera segura y eficaz con el fin de contribuir un traslado optimo, de tal manera que los alimentos lleguen intactos a su destino. Una vez que el restaurante cumpla con su parte del sistema, es momento del traslado, donde entran dos factores importantes como es el tiempo y la temperatura de los alimentos, ambos dependen del otro, ya que es vital que los alimentos lleguen en el menor tiempo posible para entregar alimentos calientes. El tratamiento que se dispone a los alimentos mientras está en el vehículo de reparto son claves para que el resultado sea exitoso, caso contrario el resultado será alimentos fríos y/o deteriorados, resultando así que la imagen del restaurante se vea perjudicada; a través de comentarios negativos en redes sociales (Alonso, 2021).

Hoy en día el servicio de comidas a domicilio requiere de nuevas estrategias a través de nuevas formas de trabajo, nuevas tecnologías y nuevas perspectivas operacionales. El uso de tecnologías es imprescindible para un sistema de logística interconectada, tanto el uso del Internet, el Big Data, software, se han aplicado en diferentes sectores como el Delivery. Empresas como Rappi, Pedido Ya, entre otros han reinventado el servicio de comidas a domicilio a través del uso de las plataformas virtuales. La plataforma de Pedidos Ya cuenta con sistema de logística de entrega mediante un algoritmo que constantemente los desarrolladores están mejorando. El algoritmo tiene integrado el sistema Jarvis que identifica información sobre la meteorología, las calles con mayor tráfico o en obras en tiempo real, para de esta manera calcular la mejor ruta. Dicho sistema le permite calcular los tiempos de preparación de pedido o el tiempo de entrega en función del vehículo usado, aumentando así la eficiencia de las entregas. Este tipo de innovación crea una ventaja competitiva, sin embargo, su alto costo no permite que todos los restaurantes accedan a ella (Barroso, 2022).

Para los restaurantes que no opten por las plataformas virtual, la correcta logística sigue siendo parte esencial del servicio de comidas a domicilio. La planificación de ruta automatizada permite procesar los pedidos de entrega al instante y crear las rutas más cortas, rápidas y seguras para los repartidores. Como parte de la optimización de rutas

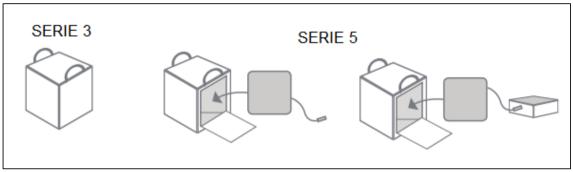


es imprescindible también la optimización de la flota, ya que es una forma de asegurar que no se realicen rutas innecesarias, como que tampoco se desperdicie espacio en el vehículo, permitiendo también que no se transporten productos en vehículos que no cumplan con los requisitos. En este caso el digitalizar los procesos es importante y para ello hoy en día existe herramientas virtuales que son gratis, como el uso de plantillas de Excel que permiten crear un control de pedidos anexando información sobre tiempos de entrega, satisfacción del cliente, medio de transporte, tiempos de entrega estimados estandarizados entre el punto de partida y diferentes sectores de la ciudad; creando una red de datos que permita gestionar efectivamente los futuros servicios. El seguimiento del pedido en vivo es una función que los clientes solicitan más, pues les permite verificar el progreso de la entrega en vivo, en casos donde el restaurante no pertenezca a una plataforma de delivery, lo podría hacer mediante la aplicación de WhatsApp donde el repartidor comparta su ubicación real (Miashkova, 2022).

La calidad del servicio también depende de factores físicos, como es el caso los materiales y el tipo de herramientas correctas que se disponen para el transporte de alimentos. Entre las características que deben poseer las mochilas o contenedores de entrega, deben ser de un material exterior resistente a la humedad, también debe tener un forro de lámina de aluminio (8 mm) al interior, de esta manera direcciona de mejor manera las temperaturas altas y bajas. Manijas dobles y hombreras más largas y resistentes que permitan asegurar al medio de transporte en este caso la moto. La empresa Vollrath foodservice propone tres tipos de mochilas para el servicio de comidas. La serie 3 indica que los materiales permiten un aislamiento de alto rendimiento que ayuda a retener el calor generado en el contenedor a través de la temperatura de los alimentos almacenados. La serie 5 contiene una almohadilla térmica que precalienta el contenedor, de esta manera antes de colocar la comida, se desconecta la almohadillas y se almacena los alimentos. La misma serie tiene la opción de una fuente de alimentación, que permite calentar el contenedor continuamente durante el transporte; la fuente tiene una duración de 3 a 4 horas (Vollrath, 2020).



Imagen 35. Tipos de mochilas para reparto de comida domicilio



Fuente: www.vollrathfoodservice.com

La bolsa tipo torre es una opción que permite almacenar diferentes pedidos a través de repisas, mantenido la distancia entre uno y otro pedido, cabe mencionar que las repisas son ajustables. Posee correas de anclaje para asegurar la bolsa en repartos donde se utilice moto o bicicleta (Vollrath, 2020)

Imagen 36. Bolsa tipo torre



Fuente: www.vollrathfoodservice.com



Conclusiones

Según los datos obtenidos en este estudio a través de los 30 establecimientos de uno y dos tenedores en la ciudad de Cuenca, se evidencia el empleo constante de materiales plásticos de un solo uso para el servicio de delivery. Los resultados demuestran que el 37% dispone de envases de poliestireno expandido para los envíos, seguido del 20% que son de polipropileno y solo el 3% usa envases biodegradables. Lo cual representa un peligro no solo para la salud humana sino también para el ecosistema, pues está comprobado que el plástico como el poliestireno expandido, provoca migraciones de sustancias tóxicas conocidas como PFAS, donde el alimento se ve alterado ante la transferencia de químicos provenientes del envase y que además su material tarda más de 100 años en desintegrarse.

La migración de sustancias tóxicas está directamente relacionada principalmente con factores como la grasa y las altas temperaturas de los alimentos, en este caso se evidenció que los alimentos que más se enviaron en envases de poliestireno expandido fueron los asados y las parrilladas, seguido de la comida típica, por lo cual existe la posibilidad de una migración de sustancias del envase hacia los alimentos, ya que las preparaciones que se ofrecen en este tipo de comidas tiene un porcentaje alto de grasa y además son preparados a altas temperaturas. En cambio, los establecimientos que ofrecen alimentos de comida rápida incluidas las pizzerías y las comidas de especialidad como el sushi en su mayoría utilizan envases como el cartón, cartulina y envolturas de papel.

Actualmente en el Ecuador existe la Ley de Plásticos que prohíbe la fabricación, dispendio y venta de bolsas o fundas hechas de material plástico; sin embargo, los resultados obtenidos indican que de los 30 pedidos realizados el 67% se enviaron en fundas plásticas de material de polietileno de alta densidad, mientras que el 17% de los pedidos se enviaron en fundas de papel Kraft.

La seguridad de los pedidos a domicilio es otro punto que se tomó en cuenta para este estudio, ya que garantiza que los alimentos no fueron alterados durante su traslado; en este caso el 70% de establecimientos no enviaron los pedidos con cintas o sellos de seguridad, de los cuales en su mayoría corresponden a restaurantes de un solo tenedor,



mientras que en los casos donde si estaban provisto de sellos de seguridad correspondieron levemente a restaurantes de dos tenedores.

La reducción del uso del plástico también depende del consumidor de su conciencia y su percepción, resultando así que de los 30 observadores que intervinieron en el estudio el 57% de indicó que consideran importante el tipo de envase en el que envían sus alimentos, seguido del 23% que opina que es algo importante, mientras que para el 13% es muy importante y solo un 7% piensa que es poco importante.

La eficacia del servicio de comidas a domicilio también recae en la logística del transporte previo, durante y después del pedido, para ello es importante las herramientas como los procesos empleados. Empezando por la conectividad en el uso de plataformas y canales de servicio que permiten un feedback por parte de los clientes proporcionando la información necesaria para la mejora continua. De tal manera que los resultados obtenidos en este apartado indicaron que el 57% de los establecimientos usa el WhatsApp como un canal para los pedidos a domicilio, mientras que solo el 26% de establecimientos está presente en plataformas de delivery como Pedidos Ya, Uber Eats entre otros.

Aunque el uso de WhatsApp permite a los establecimientos ofrecer sus envíos a domicilio sin ningún costo adicional, este no proporciona un servicio automatizado como las plataformas de delivery, donde el factor más importante es el tiempo. En los resultados obtenidos se pudo evidenciar que en 8 casos donde se utilizó WhatsApp para realizar el pedido, el establecimiento no especificó el tiempo estimado, dificultando así el servicio para el cliente.

El medio de transporte y las herramientas aplicadas también influye en los tiempos de entrega y en el estado de los alimentos como de los envases. Por lo tanto, de los pedidos realizados, la mayoría de entregas se realizaron en moto, solo hubo dos ocasiones donde los pedidos se transportaron en automóvil; en el aspecto del cumplimiento en los tiempos de entrega, en 10 casos el establecimiento indicó un tiempo estimado entre 15 a 25 minutos para la entrega, donde en 5 ocasiones no llegaron en el tiempo estipulado. Así mismo en 9 casos donde el tiempo estimado para la entrega se indicó entre 26 a 35 minutos en 8 ocasiones no llegó a tiempo el delivery. Lo cual indica que los repartidores



deben mejorar en las rutas y zonas de reparto evaluando los puntos de entrega más cercanos.

Asegurar el pedido durante su trayecto es clave para lograr entregas de calidad, para ello es importante que el vehículo o transporte utilizado para el servicio este siempre provisto de un contenedor que permita proteger el envío de factores externos, conservar el estado de los envases en buenas condiciones y mantener la temperatura de los alimentos durante el traslado. Según los datos obtenidos con respecto a la temperatura de los alimentos, indicaron que 13 pedidos llegaron fríos, donde 12 se trasladaron en moto y 1 en automóvil.

Con respecto al estado de los envases, en pocos casos estos llegaron en mal estado, exactamente en 4 ocasiones, donde 3 se enviaron a través de moto y solo 1 en automóvil. Así mismo se evidenció que en 6 casos hubo derramamiento de los alimentos, de los cuales 5 pedidos se hicieron en moto y 1 en automóvil. A su vez la forma en cómo se trasladaron los pedidos indican que de las 13 ocasiones donde el repartidor llevaba en su espalda el contenedor, en 3 casos hubo derramamiento y en 2 los envases llegaron con abolladuras. Aunque los resultados indican que no existe una relación significativa en que el repartidor lleve el contenedor en su espalda con problemas de derrame de alimentos como el estado de los envases, si es importante mencionar que los contenedores siempre deben estar fijos al vehículo como medida de protección para el envío como para el repartidor.

Finalmente, también era importante conocer las perspectivas de los dueños de los establecimientos con respecto al uso de plásticos, sus proveedores y la noción sobre sustancias químicas. A través de una encuesta rápida se pudo evidenciar que para el 73% de los dueños de los establecimientos adquiere los envases teniendo presente que estos puedan mantener la temperatura de alimentos. Así mismo el 57% de establecimientos adquiere los envases de un proveedor regular, mientras que el 43% adquiere de distribuidoras de plástico como PlastiSur. También indicaron que el costo promedio de sus envases varía entre 0,20 centavos a 0,30 centavos.

Con respecto al conocimiento de sustancias químicas como las PFAS la mayoría respondió que no conocía, sin embargo, cuando se les preguntó si estaba consciente de la presencia de sustancias químicas en ciertos materiales de envases 83% respondió



que sí era consciente de esto. Con respecto a la influencia del envase en las propiedades organolépticas como el sabor de los alimentos el 30% mencionó que no alteraba nada, mientras que el 30% respondió que alteraba de manera significativa los alimentos.



Recomendaciones

- Es urgente la eliminación de envase de material de poliestireno expandido por otros envases más amigables con el ambiente y libre de procesos como migración de sustancias. Como los envases biodegradables que hoy en día existen muchas opciones con diferentes costos dentro del Ecuador,
- Es preciso realizar un estudio de carácter público privado que permita evidenciar si dentro de Latinoamérica y más específicamente en el Ecuador existe la presencia de sustancias toxicas en los envases de un solo uso como: las PFAS, aminas aromáticas, foto iniciadores, metales pesados, entre otros, que permitan tomar las medidas correctivas.
- Se recomienda también que las entidades reguladoras pertinentes empiecen a fomentar entre los consumidores la concientización para adoptar nuevos envases ecológicos a pesar del costo con respecto a los de un solo uso.
- Es importante también que los restaurantes hagan uso responsable de los envases que disponen para los envíos a domicilio, donde mermen el uso del plástico de un solo uso y usen las diferentes opciones de envases que se ofrecen actualmente en el mercado de forma eficiente y eficaz
- La apertura a nuevas empresas tanto locales como internacionales de delivery con opciones más económicas que permita a los pequeños restaurantes mejorar la logística de sus envíos.
- Se recomienda a las plataformas virtuales como Pedidos Ya, Uber Eats, Rappi y otras empresas de delivery que se encuentren laborando dentro del país, contribuir a la eliminación de plásticos de un solo uso a través de nuevas políticas que fomenten el uso de envases biodegradables para los envíos a domicilio.



Referencias

- Agencia Nacional De Regulación Control Y Vigilancia (ARCSA), Pub. L. No. Decreto Ejecutivo 1290 (2016). https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/DECRETO-EJECUTIVO-1290.pdf
- Aguilar, A. (2023, February 16). *Inicia la era de las bolsas hidrosolubles en la industria alimentaria*. Goula. https://goula.lat/inicia-la-era-de-las-bolsas-hidrosolubles-en-la-industria-alimentaria/
- Alamri, M. S., Qasem, A. A. A., Mohamed, A. A., Hussain, S., Ibraheem, M. A., Shamlan, G., Alqah, H. A., & Qasha, A. S. (2021). Food packaging's materials: A food safety perspective. *Saudi Journal of Biological Sciences*, *28*(8), 4490–4499. https://doi.org/10.1016/J.SJBS.2021.04.047
- Albán, P. (2018, November 24). El Telégrafo El "'delivery", un servicio para no salir de casa. *El Telégrafo*. https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/delivery-servicio-domicilio-guayaquil
- Alonso, P. (2021, July 8). Entregas a domicilio ¿Cómo ser más eficientes en tu Delivery?
 Logístiko. https://logistiko.es/blog/entregas-a-domicilio-como-ser-mas-eficientes-en-tu-delivery/
- Andrade, B. R., Rivera, M. A., & Guzmán, H. L. (2018). El empaque como oportunidad para el desarrollo del producto y el consumidor responsable; una mirada desde la industria en Norteamérica y Suramérica. Saber, Ciencia y Libertad, 13(1), 164–179. https://doi.org/10.18041/2382-3240/SABER.2018V13N1.2558
- Arguello Rodriguez, L. C. (2022). *Implementación de fábrica de inyección de plástico en la ciudad de Cuenca*. Universidad Católica de Cuenca .
- Barroso, E. (2022). Estudio de la innovación en la industria de "last-mile food delivery", a través del caso de Glovo. Universidad Pontificia Comillas.
- Boletín Oficial del Estado (BOE). (2001). Real Decreto 3484/2000, que establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2001-809
- Castro, A. C. V. (2020). ¿ COMO PODEMOS DEFINIR LA CALIDAD E INOCUIDAD



ALIMENTARIA?

- Chocho Ochoa, A., & Rodríguez Reyes, I. (2019). *Plan de negocios de una agencia comercial internacional procesadora de frutas al mercado Europeo* [Universidad de Guayaquil]. http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/45788/1/TESIS CHOCHO-RODRIGUEZ.pdf
- Conchione, C., Lucci, P., & Moret, S. (2020). Migration of Polypropylene Oligomers into Ready-to-Eat Vegetable Soups. *Foods*, *9*(10), 1365.
- Cretu, I., Garranzo, M., & Monge, M. (2018). Estudio de la migración de compuestos químicos en las aguas embotelladas. *Bol Soc Esp Hidrol Méd*, *33*(2), 173–189. https://doi.org/10.23853/bsehm.2018.0572
- de Comercio de Bogotá, C. (2019). Guía Práctica: Sistema de Empaque, embalaje y etiquetas para una Exportación. http://hdl.handle.net/11520/14382
- Dhole, C. (2021, April 19). *Tintas de baja migración para envases sensibles*. Birla Carbon. https://www.birlacarbon.com/es/tintas-de-baja-migracion-para-envases-sensibles-negros-de-especialidad-de-birla-carbon/
- Du, F., Cai, H., Zhang, Q., Chen, Q., & Shi, H. (2020). Microplastics in take-out food containers. *Journal of Hazardous Materials*, 399, 122969. https://doi.org/10.1016/J.JHAZMAT.2020.122969
- Ecoplas. (2020, June). ¿Qué son los Plásticos Biodegradables, Biobasados, Degradables, Oxodegradables, Compostables? N°54. https://ecoplas.org.ar/2016/wp-content/uploads/2020/06/Publicacion-54-Plasticos-Biodegradables.pdf
- Envapro. (2021, November 19). Etiquetas para packaging, la gran herramienta de Marketing. Envapro. https://www.envaproblog.com/post/etiquetas-para-packaging-la-gran-herramienta-de-marketing
- Envapro. (2022, May 13). Comida para llevar: qué bolsa de papel kraft elegir. Envapro. https://www.envaproblog.com/post/comida-para-llevar-qué-bolsa-de-papel-kraft-elegir



- Essity. (2021). Tork aconseja acerca de cómo garantizar la seguridad alimentaria en la entrega y el reparto de comida fuera del restaurante | Tork ES. https://www.tork.es/sala-de-prensa/on-the-go-press-release
- FAO y WHO. (2020). *Guía para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2020*. 8. www.fao.org/world-food-safety-day
- Food and Drug Administration. (2022, June 7). *Per- and Polyfluoroalkyl Substances* (*PFAS*) | *FDA*. https://www.fda.gov/food/chemical-contaminants-food/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas
- García, C. (2021, July 23). La importancia de los envases en la comida a domicilio -CEPEDANO.ES. CEPEDANO S.L. https://www.cepedano.es/la-importancia-delos-envases-en-la-comida-a-domicilio-blog-1-50-71/
- Glenn, G., Shogren, R., Jin, X., Orts, W., Hart-Cooper, W., & Olson, L. (2021). Per- and polyfluoroalkyl substances and their alternatives in paper food packaging. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, *20*(3), 2596–2625. https://doi.org/10.1111/1541-4337.12726
- Gobierno del Perú. (2018). *Ley N° 30884*. https://www.gob.pe/institucion/congreso-de-la-republica/normas-legales/1122664-30884
- Gómez, I. D. L., & Escobar, A. S. (2022). The dilemma of plastic bags and their substitutes: A review on LCA studies. Sustainable Production and Consumption, 30, 107–116. https://doi.org/10.1016/J.SPC.2021.11.021
- Gonzáles Vela, D. J., Otiniano Arburúa, R. J., & Romero Valverde, D. I. (2021). Plan de negocio para comercializar empaques ecológicos de papel kraft y cartón en negocios de restaurantes y afines.
- Ibarra, E. O., & Jiménez, A. H. (2018). Manejo higiénico en el servicio de alimentos: Codex Alimentarius y Normas Oficiales Mexicanas. UVserva. Una Mirada Desde Los Observatorios, 6.
- ImperialDade. (2021, March 5). *El mejor empaque para llevar para entrega a terceros*. https://www.imperialdade.com/blog/best-take-out-packaging



- Juárez, C. (2023). Diseño de envases sostenibles y su impacto ambiental . The Food Tech. https://thefoodtech.com/diseno-e-innovacion-para-empaque/diseno-deenvases-sostenibles-y-su-impacto-ambiental/
- Locked4Food. (n.d.). Envasados seguros para los alimentos para llevar . Retrieved March 6, 2023, from https://www.locked4food.com/es/
- Mata Iturralde, C. A., & Durán Chiriboga, A. A. (2021). Elaboración de un Plan de Negocios para la fabricación y venta a nivel nacional de fundas biodegradables de un solo uso. Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Mena, M. E., Hernández-Jabalera, A., León-Espinoza, E. B., Cruz-Monterrosa, R. G., Rayas-Amor, A. A., Díaz-Ramírez, M., Jiménez-Guzmán, J., de la Lama, G. C. M., García-Garibay, J. M., & López, J. (2019). Biopolímeros de celulosa en empaques alimenticios: Retos y aplicaciones. *Agro Productividad*, *12*(11).
- Mercado, C. E. (2007). Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. *Agroalimentaria*, 12(24), 119–131.
- Miashkova, Y. (2022, December 12). Food Logistics Guide for Delivery Businesses. Track-POD. https://www.track-pod.com/blog/food-logistics/
- Ministerio de Salud (MINSA). (2020). Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio.
- Ministerio de Salud y Protección social (MINSALUD). (2013, October). Calidad e inocuidad de alimentos . https://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y SU IMPORTANCIA EN LA CADENA AGROALIMENTARIA.pdf
- Ministerio de Turismo. (2018). Reglamento Turístico De Alimentos Y Bebidas. In *Ministerio de Turismo* (Acuerdo Ministerial No. 2018 053; pp. 1–17). https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Molina, E. B., Masache, O. C., Arias, P. A., & Orellana, R. O. (2022). El servicio delivery, como tendencia microempresarial, ante la emergencia sanitaria por el COVID-19, en la ciudad de Cuenca. *Visionario Digital*, *6*(1), 89–112.



- https://doi.org/10.33262/visionariodigital.v6i1.2076
- Morales, V. (2021, October 27). El plastoformo, un ingrediente tóxico en tu alimento. QuraPlanet. https://es.linkedin.com/pulse/el-plastoformo-un-ingrediente-tóxico-entu-alimento-quraplanet
- Morocho, C. (2018). Análisis del Ecobranding en la reducción de tintas de impresión, Quito-Ecuador año 2018. UTE.
- Morón, C. (2001). Importancia del Codex Alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 2(3).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2020). Principios generales de higiene de los alimentos. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%2 52Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2018). Comercio y Normas Alimentarias. FAO. https://www.wto.org/spanish/res_s/booksp_s/tradefoodfao17_s.pdf
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2020, July 19). La respuesta de la FAO a la COVID-19 reafirma la importancia de las normas de inocuidad alimentaria para el comercio | CODEXALIMENTARIUS. FAO. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/es/c/1298643/
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2020). *Inocuidad de los alimentos*. https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety
- Ormeño Suaréz, S. S. (2021). Factores que inciden en la preferencia de marca en los productos plásticos en Guayaquil. Universidad Politécnica Salesiana.
- Ponce, C. (2019, September 28). Material de empaque : Seguridad, Inocuidad y Calidad de Alimentos. *Revista Industria Alimentaria*. https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/material-de-empaque-seguridad-inocuidad-y-calidad-de-alimentos



- Prieto, M. A. (2020). Los bioplásticos, ¿qué son? ¿cuántos hay? ¿cómo se producen? https://doi.org/doi:10.18567/sebbmdiv_ANC.2020.08.1
- Programme United Nations Environment (UNEP). (2018). Single-Use Plastics: A Roadmap for Sustainability (rev. 2). *Programme United Nations Environment*. https://wedocs.unep.org/xmlui/handle/20.500.11822/25496
- Ranjan, V. P., Joseph, A., & Goel, S. (2021). Microplastics and other harmful substances released from disposable paper cups into hot water. *Journal of Hazardous Materials*, *404*, 124118. https://doi.org/10.1016/J.JHAZMAT.2020.124118
- Rivas Chichanda, D. E., & Salas Vera, K. J. (2020). *Análisis de mercado de productos biodegradables para el desarrollo de un plan de marketing para la marca Biofase* [Universidad de Guayaquil]. https://secure.urkund.com/view/62937507-253927-472703
- Rolando Siguenza-Rojas, S., Johanna Jácome-Ortega Cristián Andrés Erazo-Álvarez, M., & Johanna Jácome-Ortega, M. (2021). Perspectivas innovadoras para Pymes en tiempos de COVID 19. *CIENCIAMATRIA, ISSN-e 2610-802X, ISSN 2542-3029, Vol. 7, Nº. 12, 2021, Págs. 615-642, 7*(12), 615–642. https://doi.org/10.35381/cm.v7i12.443
- Rosero, S. (2022). Cuenca gastronómica. *Revista Mundo Diners*. https://revistamundodiners.com/cuenca-gastronomica/
- Schaider, L. A., Balan, S. A., Blum, A., Andrews, D. Q., Strynar, M. J., Dickinson, M. E., Lunderberg, D. M., Lang, J. R., & Peaslee, G. F. (2017). Fluorinated Compounds in U.S. Fast Food Packaging. *Environmental Science and Technology Letters*, *4*(3), 105–111.
 - https://doi.org/10.1021/ACS.ESTLETT.6B00435/ASSET/IMAGES/LARGE/EZ-2016-00435Z_0001.JPEG
- NTE INEN 3059 Servicios De Restauración. Requisitos De Cocina Central, (2015).
- Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN). (2019, February 13). *INEN al servicio de un país de calidad*. INEN. https://www.normalizacion.gob.ec/inen-al-servicio-de-un-pais-de-calidad/

- Solíz Torres, M. F. (2021). LA PARTIDA 3915 Importación de desechos plásticos en Ecuador. *Universidad Andina Simón Bolívar*, 1.
- Sornoza, M. A., Soto, D. F., & Moscoso, A. E. (n.d.). Comportamiento de los millennials frente al servicio de delivery del sector de restaurantes en tiempos de pandemia Behavior of millennials in front of the delivery service of the restaurant sector in times of pandemic. *Pag*, *50*, 2021. https://doi.org/10.48082/espacios-a21v42n19p05
- Torres Cordero, M. D. (2020). Plan estratégico de marketing digital para los restaurantes que utilizan las aplicaciones móviles en la ciudad de CTorres Cordero, M. D. (2020). Plan estratégico de marketing digital para los restaurantes que utilizan las aplicaciones móviles en la ciudad. Universidad del Azuay.
- Vollrath. (2020, February 7). Reparto y transporte de alimentos . Vollrath. https://www.vollrathfoodservice.com/getmedia/3a9cb0ca-8683-40f3-99f7-5e70028ca051/BRO_FoodTransportDelivery_es_np_2020-02-07.pdf
- Whiteman, H. (2023, February 6). El mundo genera más residuos de plástico de un solo uso que nunca. *CNN*. https://cnnespanol.cnn.com/2023/02/06/residuos-plastico-solo-uso-informe-record-trax/
- Yamunaqué, Del Pilar, Maza, Navarro, & Saavedra. (2018). Diseño de un sistema productivo para la obtención de bolsas biodegradables a partir del almidón de yuca en la empresa polímeros del norte s.a.c [Universidad de Piura]. https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/3830/PYT_Informe_Final_Proy ecto_BOLSASBIODEGRADABLES.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Zhou, X., Wang, J., & Ren, J. (2022). Analysis of Microplastics in Takeaway Food Containers in China Using FPA-FTIR Whole Filter Analysis. *Molecules (Basel, Switzerland)*, 27(9). https://doi.org/10.3390/molecules27092646
- Zimmermann, L. (2021, July 1). Journal provides current overview of PFAS migration into food | Food Packaging Forum. Food Packaging Forum. https://www.foodpackagingforum.org/news/journal-provides-current-overview-of-pfas-migration-into-food



Anexos

Anexo A. Modelo de Ficha de observación

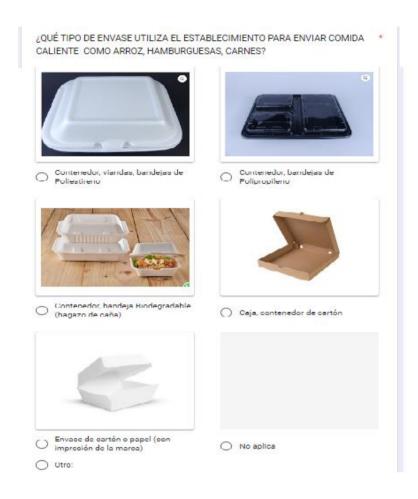
	Fecha:	l					
	Nombre del establecimiento:						
	Sector donde sale la entrega:						
	Sector de la entrega:						
lamada telefónica	Tipo de transporte de la	Bicicleta					
Vhatsapp	entrega	Moto					
acebook	entrega	Automovil					
nstagram		Cartón					
lataformas propias	Tipo de empaque						
Otro			ue				
sados							
	Tipo de envase						
Sushi		Papel antigrasa					
izzeria / italiana		Cartulina					
Ntro		Cartón					
110		Otro					
INDICADORES		CL	MPLIMIEN	то			
		SI	NO	N/A			
enedor respectivo							
contenedor							
edor en la espalda							
pulado							
lido era el correcto							
ENVASES Y EMPAQUES							
ente cerrados							
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad							
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento							
los o en nesgo de dename comabancon e	rembalaje o protección necesaria						
rrame de los alimentos							
	as o jugos de marcas)						
	or de colas o jugos de marcas)						
	cion do calcas do marcas)						
s específicando los alimentos en el caso de	haber pedido dos o mas						
	una envoltura previa aparte del						
n							
ado y limpio							
mentos estaba provista de cinta adhesiva p	ara sellar el empaque.						
имо		SI	NO	N/A			
el mismo envase en que llegaron							
ntar los alimentos							
ntar los alimentos ASPECTOS GE							
ntar los alimentos ASPECTOS GE le contenía su pedido y la forma en que	vino distribuida en los diferentes		Adjunte la:	s fotos			
ntar los alimentos ASPECTOS GE	vino distribuida en los diferentes		Adjunte la	s fotos			
	stagram lataformas delivery (Pedidos Ya, Uber) lataformas propias tro omida rápida omida típica sados arrilladas omida china arriscos y pescados ushi izzeria / italiana tro INDICADORES enedor respectivo ontenedor dor en la espalda pulado ido era el correcto ente cerrados nesses diferentes según la necesidad raba otro envase en contacto con el alimento sos o en riesgo de derrame contaban con e rame de los alimentos reperatura adecuada (caliente y/o frío) despacharon en fundas y/o vasos (excepcio undas (excepcion de salsas de marcas) secipientes plasticos como salseros (excepcio andas (excepcion do salimentos en el caso de sanduches o hot dogs estaban provistas de nada do y limpio	acebook stagram lataformas delivery (Pedidos Ya, Uber) lataformas propias tro omida rápida omida típica sados arrilladas omida china lariscos y pescados ushi lizzeria / italiana tro INDICADORES IND	acebook stagram lataformas delivery (Pedidos Ya, Uber) lataformas propias later o	acebook stagram stagrams delivery (Pedidos Ya, Uber) lataformas propias tro omida rápida omida típica sados arrilladas omida china ariscos y pescados ushi sizeria / Italiana tro INDICADORES Tipo de envase Tipo de envas			



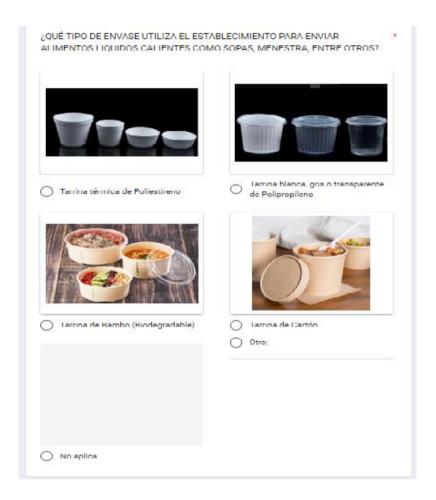
Anexo B. Modelo de encuesta a restaurantes

ENCUESTA A RESTAURANTES DE UNO Y	Y
DOS TENEDORES	
La siguiente encuesta se aplicará a los diferentes establecimientos de uno y dos tenedores, para conocer su perspectiva de los envases para sus envíos a domicilio.	
Iniciar sesión en Google para guardar lo que llevas hecho. Más información	
*Obligatorio	
¿CUANTOS AÑOS DE FUNCIONAMIENTO TIENE EL ESTABLECIMIENTO AL QUE PERTENECE?	*
1 a 2 años	
3 a 4 años	
5 años en adelante	
ANTERIORMENTE A LA PANDEMIA ¿EL ESTABLECIMIENTO YA CONTABA CON SERVICIO A DOMICILIO?	*
◯ Si	
○ No	
APROXIMADAMENTE ¿CUANTOS PEDIDOS A DOMICILIO DESPACHAN A LA SEMANA?	*
1 a 3 pedidos a la semana	
4 a 6 pedidos a la semana	
7 a 9 pedidos a la semana	
10 pedidos en adelante	











¿CUAL ES EL ATRIBUTO MAS IMPORTANTE QUE CONSIDERA LA EMPRESA AL * MOMENTO DE ADQUIRIR LOS ENVASES PARA LOS ENVIOS A DOMICILIO?
C Evitar derrames
Mantener la temperatura de los alimentos
○ Precio
○ Diseño
Amigables con el medio ambiente
¿EN QUE LUGAR ADQUIERE LOS DESECHABLES PARA EL ESTABLECIMIENTO? *
○ Coral
○ Supermaxi
◯ Megatienda
Distribuldoras de plásticos (ejemplo: plastisur)
O Proveedor Regular
Otro:
INDIQUE UN VALOR APROXIMADO DEL COSTO DE SUS ENVASES, SI * CONSIDERAMOS EL COSTO POR UNIDAD
Tu respuesta
SABE USTED OUE SON LAS SUSTANCIAS PERFLUOROALOUILADAS O TAMBIEN * CONOCIDAS COMO PFAS
○ Si
○ No
¿LA EMPRESA TIENE CONOCIMIENTO ACERCA DE LA PRESENCIA DE * SUSTANCIAS QUIMICAS EN CIERTOS MATERIALES DE ENVASES?
○ sı
() No
¿HA RECIBIDO ALGUN TIPO DE CAPACITACION EN TEMAS DE SOSTENIBILIDAD * Y SEGURIDAD EN EL USO DE PLÁSTICOS POR PARTE DE ALGUNA ENTIDAD PUBLICA O PRIVADA?
○ sí
○ No



¿INDIQUE QUE TANTO INFLUYE EL TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE EN EL SABOR DE LOS ALIMENTOS ESPECIALMENTE EN EL CONTACTO CON ALIMENTOS CALIENTES?	*
○ Mucho	
Bastante	
O Poco	
○ Nada	
AL MOMENTO DE ENVIAR LOS PEDIDOS ¿DE QUE MANERA LA EMPRESA GARANTIZA QUE ESTE LLEGUE EN ÓPTIMAS CONDICIONES AL CONSUMIDOR?	*
Tu respuesta	



Anexo C. Fichas de observación

Diservador: Pht Und O Fecha: Diservador: Pht Und O Nombre del establecimiento: Diservador donde sale la entrega: Diservador del cartón Diservador del cartón Pitataformas delivery (Pedidos Ya, Uber) Pitataformas propias Xi Tipo de empaque Diservador del papel Pitataformas propias Xi Diservador del papel Pitataformas propias Diservador del papel Pitataforma Pitataforma del papel Pitataforma Pita		FICHA DE OF	SER	/ACIÓN			
Interpod que moica la entrega: 31 / Minu4or Nombre del establecimiento: 31 / 15 / 50		+leiandra			1 25/00	2022	11272
Sector donde sable is entregat: Sucre	que indica la entrega: 3	5 minutes			AT ES	SCOL	
Canales para el pedido Canales para el pedido en el contenador respectivo El transporte contaba con el contenador respectivo El transporte contaba con el contenador respectivo El transporte contaba con el contenador respectivo El pedido eneno mas de lo estipulado El pedido en el contenador espectivo El transportes para el pedido en el contenador espectivo El pedido demorte mas de lo estipulado El pedido demorte mas de los estipulados El pedido demorte mas de los estipulados El pedido demorte mas de los estipulados en el contenador estado en el contenador estado en el contenador estado en el contenador estado que el pedido en el contenador estado en el contenador en				Sector donde sale la entrega:	Sucre		
Canales para el pedido Canales para el pedido Canales para el pedido Pistatornas (Alberty Pedidos Ya, Uber) Pistatornas delevy (Pedidos Ya, Uber) Pistatornas propias Comida rípida Parrilladas Tipo de envase Ti				Sector de la entrega:	Hwayn	a Capa	
Facebook Platatomas delvery (Pedidos Ya, Uber) Platatomas propias Automovil Automovil Automovil Platatomas propias X Tipo de empaque Sin		Whatsapp Tipo de transporte de la			Bicicleta		
Statement Stat					Moto		X
Pletatormas propias X Tipo de empaque Comista rápida Comista rápid	lo.			endega			
Plataformas propias Otro Otro Otro Otro Otro Otro Otro Otro	ales para el pedido	ataformas dolivos (Dodidas V., III)					Contract of the
Otro Comida ripida Comida ripida Comida pipida Parrilladas Parrilladas Comida china Misricos y pescados Sushi Percerial rialisma Otro INDICADORES Inpo de envasa Inpo de	PI	ataformas propias					
Comida rápida Comida Ipica Aados Parrilladas Comida Ipica Aados Parrilladas Comida Comida Ipica Andre Parrilladas Comida Comida Ipica Miniscos y pescados Sush Pezceria / Italiana Otro INDICADORES ITipo de envase ITipo de envase ITipo de envase Cartifana Cartifon Cotro Cot				X			
Comida tipica Comida (Comida (loi	го				ue	_
Tipo de comida Parrilladas Parrilladas	Co	omida rápida					
Tipo de comida Parilladas Comida china Mistoco y pescados Sushi Puzda de PP Parella atrinirio Cartón Ca							M
Tipo de comida Partilladas Comida china Mariscos y pescados Sunh Pizzeria / Italiana Otro INDICADORES Tipo de envase Papel aluminio Papel ariginasa Cantónio Otro Cumplimien TRANSPORTE El transporte contaba con el contenedor respectivo El transporte contaba con el contenedor respectivo El transporte corraba con el contenedor respectivo El transporte corraba con el contenedor respectivo El transporte corraba con el contenedor el sepalta El pedido devrá protegido en el contenedor El repartidor cargaba el contenedor en la espalta El pedido devrón mas de lo estipulado El transportista reviso que el pedido era el correcto ENVASES Y EMPAQUES SI NO El tos emases estaban comectamente cerrados El o los emases es eleganor en buen estado sin aboliaduras El o los emases es el contenedo en emases diferentes según la necesidad V. Dentro de los envases se encontraba otro emase en contacto con el alimento Los alimentos se colocaron en emases diferentes según la necesidad V. Dentro de los envases se encontraba otro emase en contacto con el alimento Los envases co colocaron en emases defineran es en contacto con el alimento Los envases con alimentos fluydos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento Se evidenció aliquar das de de derrame de los alimentos Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (calente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (calente ylo frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en bolellas (execpcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en bolellas (execpcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en bolellas (execpcion de salsas de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en bolellas (execpcion de salsas de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de salsas de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de salsas de marcas) La o las bebidas como jugos se despac						labla	
Tipo de comida Comda china Funda de PP Presentarios substants							
Papel aluminio Pape							
Papel artigrass Carturin Cardino Cardi	Me Comida	ariscos y pescados		Tipo de envase			
Pizzeria / Italiana X							
INDICADORES CIMPLIMIENT TRANSPORTE El transporte contaba con el contenedor respectivo El pedido veria protegido en el contenedor El transporte contaba con el contenedor El transportista revisó que el pedido en actorrecto El transportista revisó que el pedido en actorrecto El transportista revisó que el pedido en actorrecto El transportista revisó que el pedido en actorrecto El transportista revisó que el pedido en actorrecto SI NO Los envases estaban correctamente cerrados El o los envases Begaron en buen estado sin abolladuras Los alimentos es colocaron en envases diferentes según la recesidad X Los alimentos es colocaron en envases diferentes según la recesidad X Los envases se concorraba otro envase en contacto con el alimento Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento X Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento X Los envases legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frío) X Lo a las bebidas como jugos se despacharon en bofellas (excepcion de colas o jugos de marcas) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frío) X La a las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Los asasas caseras legaron en recipientes palsetos como saleseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de	Pi	zzeria / italiana	X			giood	
INDICADORES CUMPLIMIENT TRANSPORTE El transporte contaba con el contenedor respectivo El transporte contaba con el contenedor respectivo El repartidor cargaba el contenedor en la espaka El pedido venía protegido en el contenedor en la espaka El transportista revisó que el pedido en al correcto El repartidor cargaba el contenedor en la espaka El transportista revisó que el pedido en al correcto X El transportista revisó que el pedido en al correcto X ENVASES Y EMPAQUES SI NO Los envases estaban correctamente cerrados El to los envases legaron en buen estado sin abolladuras Los alimentos se colocaron en envases el contento a vi contraba ol cre envase en contacto con el alimento Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Lo a las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas (excepcion de salas ada salas asalas caseras llegaron en riudas (excepcion de salas de marcas) Las salasa caseras legaron en riudas (excepcion de salas de marcas) Las salasas caseras legaron en riudas (excepcion de salas de marcas) Los envases legaron en recipientes plasticos como salerors (excepcion de salas de marcas) X Los envases legaron en recipientes plasticos como salerors (excepcion de salas ada salas de marcas) X Los envases legaron en recipientes plasticos como salerors (excepcion de salas ada en arcas) X Los envases legaron en recipientes plasticos como salerors (excepcion de salas ada en arcas) X Los envases legaron en recipientes plasticos como salerors (excepcion de salas ada en arcas) X Los envases legaron en recipientes plasticos como salerors (excepcion de salas ada marcas) X Los envases legaron en recipientes plasticos como saleror (excepcion de salas en arcas) X Los envases legaron en	0	tro	- /-	7			М
INDICADORES CUMPLIMIENT TRANSPORTE El transporte contaba con el contenedor respectivo X El pedido vería protegido en el contenedor X El repartidor cargaba el contenedor en espakla El transportista revisó que el pedido en a espakla El transportista revisó que el pedido en a el correcto ENVASES Y EMPAQUES SI NO ENVASES Y EMPAQUES SI NO Los envases estaban correctamente cerrados El o los envases legaron en buen estado sin aboliaduras Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad V Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en brotellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) La clas bebidas como jugos se despacharon El ernaque llegaron en medipientes plasticos como salaseros (excepcion de salasas de marcas) X Cos envases llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) X Los envases llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) X Las salasa caseras legaron en fundas (excepcion de salasas de marcas) X Las salasa						Maint)
El transporte contaba con el contenedor respectivo El pedido veria protegido en el contenedor El reparlidor cargaba el contenedor en la espakla El pedido demoró mas de lo estipulado El transportista revisó que el pedido era el correcto X El Postidor cargaba el contenedor en la espakla El pedido demoró mas de lo estipulado El transportista revisó que el pedido era el correcto X El pedido demoró mas de lo estipulado El transportista revisó que el pedido era el correcto X Los envases estaban correctamente cerrados El o los envases estaban correctamente cerrados El o los envases llegaron en buen estado sin aboladuras Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su deterrameniero. Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos La o las bebidas como jugos se despacharon en brotellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en Endrada y víve asos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en en recipientes plasticos como salseros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en en recipientes plasticos como salseros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en en recipientes o salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en en recipientes en el caso de haber pedido dos o mas X En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una		INDICADORES				water will be a	
El transporte contaba con el contenedor respectivo El pedido veria protegido en el contenedor El repartidor cargaba el contenedor El repartidor cargaba el contenedor El repartidor cargaba el contenedor El transportista revisó que el pedido era el correcto X El transportista revisó que el pedido era el correcto X El transportista revisó que el pedido era el correcto X ENVASES YEMPAQUES SI NO Los envases estaban correctamente cerrados El o los envases legaron en buen estado sin aboliaduras Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad X Dentro de los envases se encontraba otro envases en contacto con el alimento Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento Se evidencio alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en hortelas (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de m	SPORTE				SI.	NO	N/A
El pedido venia protegido en el contenedor El repartidor cargaba el contenedor en la espalda El pedido demoró mas de lo estipulado El transportista revisó que el pedido era el correcto X El pedido demoró mas de lo estipulado El transportista revisó que el pedido era el correcto X El tos envases estaban correctamente cerrados El o los envases llegaron en buen estado sin aboliaduras El o los envases llegaron en buen estado sin aboliaduras Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad Dentro de los envases se con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contacto con el alimento Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en hotellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en hotellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en hotellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en hotellas (excepcion de salas a de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas (excepcion de salas a de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas (excepcion de salas a de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas (excepcion de salas a de marcas) La comases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salas a de marcas) X Las salas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salas a de marcas) X Las cales bebidas como jugos se despacharon en fundas (excepcion de salas de marcas) X Las cales begaron el que se despacharon en fundas (excepcion de salas de marcas) X Las cales bejaron el que se despacharon en fundas (excepcion de salas de marcas) X Les envases llegaron en recipientes plasticos como saleros (excepcion de salas a de marcas) X El	nada contaba con clt						
EL repartidor cargaba el contenedor en la espatia El pedido demorón mas de lo estiputado El transportista revisó que el pedido era el correcto X El transportista revisó que el pedido era el correcto X El transportista revisó que el pedido era el correcto X ENVASES Y EMPAQUES SI NO Los envases estaban correctamente cerrados El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras X Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad V Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento X Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente yló frío) Lo a las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas yló vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La saslasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasa de marcas) La saslasa caseras llegaron en recipientes plasticos como salaseros (excepcion de salasa de marcas) X Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limplo El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microordas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor A pedido contenía que incidad una que una envol					X		
El pedido demoro mas de lo espipulado El transponista revisó que el pedido era el correcto X ENVASES Y EMPAQUES SI NO Los envases estaban correctamente cerrados Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad X Dentro de los envases se encontraba otro envases en contacto con el alimento Los envases se encontraba otro envases en contacto con el alimento Los envases se encontraba otro envases en contacto con el alimento Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de demame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frío) X La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasas caseras llegaron en furdas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasas caseras llegaron en furdas ylo vasos (excepcion de salasa de marcas) Las salasas caseras llegaron en encipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) Los envases llegaron en encipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Los envases llegaron en encipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Los envases llegaron en encipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Las salasas caseras llegaron en encipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Las salasas caseras llegaron en encipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Las salasas caseras llegaron en encipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Las salasas caseras llegaron en encipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Las salasas caseras llegaron en encipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Las salasas caseras llegaron en encipientes plasticos como salas de marcas) X En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de					X	-	
El transportista revisó que el pedido era el correcto ENVASES Y EMPAQUES SI NO Los envases estaban correctamente cerrados El o los envases legaron en buen estado sin aboliaduras Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad No Dentro de los envases se enconitaribas otro envase en contacto con el alimento Los envases se en alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) Lo a las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas. (excepcion de salsas de marcas) X							
ENVASES Y EMPAQUES Los emases estaban correctamente cerrados El o los emases estaban correctamente estado sin abbiladuras Los alimentos se colocaron en emases diferentes según la necesidad V. Dentro de los ervases se encontraba otro envase en contacto con el alimento Los emases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las calenta de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO SI NO Recalentó los alimentos dentro del mismo env			_		V	Х.	
Los envases estaban correctamente cerrados El o los envases legaron en buen estado sin abolladuras Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad Dentro de los envases se encontraba otro envases en contacto con el alimento X Los envases se encontraba otro envases en contacto con el alimento X Los envases se encontraba otro envases en contacto con el alimento X Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de demame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La saslasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron etíquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú Los envases llegaron etíquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú Los envases llegaron etíquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes legaron en fundas ylumpio en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes envases, anduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO SI NO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron X ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en l		do era er correcto					
El o los emases llegaron en buen estado sin abolladuras Los alimentos se colocaron en emases diferentes según la necesidad Dentro de los emases se encontraba o tor emase en contacto con el alimento X Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contacto con el alimento X Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento X Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de s	SES Y EMPAQUES				SI	NO	N/A
Los alimentos se colocaron en erwases diferentes según la necesidad Dentro de los envases se encontraba otro emvase en contacto con el alimento Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) X La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) Los envases llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) X Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciónes diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO SI NO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor A pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salisar y una bebida persi. Dentro de un empaque extaban las papar en un envase de aluminino y las salisas cuada una envase en que legaron en envase en que legaron en que la papar en envase en que legaron en luncia se papar en envase. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor EN ped	Los envases estaban correctamente cerrados						
Los alimentos se colocaron en ervases diferentes según la necesidad Dentro de los ervases se encontraba otro envase en contacto con el alimento Los ervases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de colas o jugos de marcas) X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO SI NO	El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras						Constitution of the
Los errivases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento Se evidencio alguna classe de derrame de los alimentos X Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) X La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) Las o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los errivases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los errivases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los errivases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los errivases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los errivases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los errivases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Los errivases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Los errivases llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) X El caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en que se despacharon El enpaque llegá en un buen estado y limpio El empaque llegá en un buen estado y limpio El empaque llegá en un buen estado y limpio El empaque llegá en un buen estado y limpio El empaque llegá en un buen estado y limpio envase en que llegaron X Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedid	Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad						
para evitar su dermamaiento Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente yló frio) X La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas yló vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en ecipientes en colas en cola	Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento						
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuída en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Q pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsaís y una bebida papar en la sulva que había retito de pimi entos fuera del envasc. Se pudo evidenciar que había retito de pimi entos fuera del envasc.	Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria						X
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) La o las bebidas como jugos se despacharon en hotelas (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en necipientes plasticos como salseros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes (excepcion de salsas de marcas) X En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en que se despacharon El eras de las tamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en que llegaron X El empaque llegá en un buen estado y limpio El empaque llegá en un buen estado y limpio El empaque llegá en un buen estado y limpio SI NO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron X Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Correspondientes y las observaciones pertinentes como observador							
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en ecipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los erwases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del erwase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron X Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribulda en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor A pedido contenía por un lado una pizza y por otro papal junto a salsaís y una bebida persi. Dentro de un empaque cutaban las papal en un envase de aluminino y las salsos cuda una en unaste plas tivos. Se pudo evidencias que había seltado de pimi entos fuera del envase.						27.77	
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuída en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Cu pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsaís y una bebida papar en la sulvas cuda una con envase se en que llegaron las papar en la papar en un envase de aluminio y las salsas cuda una con envases pertinentes como observador y consumidor El empaque que contenía que nabía recipio de pimi entos fuera del envaso. ENCUESTA	mentos llegaron con la terr	peratura adecuada (caliente y/o frio)			X		
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los ervases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del ervase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO SI NO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Litilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor U pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsas y una bebida pegsi. Dentro de un empaque estaban las papar en un envase de aluminio y las sulsos cuda una en unas se las envase. Se pudo evidencias que había restos de pimi entos fuera del envase.	s bebidas como jugos se o	despacharon en botellas (excepción de	colas o	jugos de marcas)			X
Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los erwases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del erwase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron X Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribulda en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Un a bebida persi. Dentro de un empaque estaban las papas en un envase de aluminio y las salsos cuda una envase y las formas en que vida de finicientos envase. Se pudo evidencias que había selectivo de pinicientos fuera del envase.	s bebidas como jugos se o	despacharon en fundas y/o vasos (exce	epcion a	e colas o jugos de marcas)		-	X
Los erwases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio X El empaque llegó en un buen estado y limpio X III NO RECALENTAMIENTO Y CONSUMO SI NO CASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CA pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsaís y una bebida pugsi. Dentro de un empa que estaban las papas en un envase de aluminio y las salsas cuda una en envases plantivos. Se pudo evidencias que había restros de pimi entos fuera del envase.	lsas caseras llegaron en fi	indas (excepción de salsas de marcas	5)	de estesa de massas	-	X	
popiones diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor U pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsas y una bebida pegsi. Dentro de un empaque estaban las papas en un envase de aluminio y las sulsos cuda una en unases plásticos. Se pudo evidencias que había restros de pimi entos fuera del envase.	lsas caseras llegaron en re	ecipientes plasticos como salseros (ex	cepcion	de saisas de marcas)	X		
En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del errase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO SI NO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron X Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor G pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsar y una berbida pusi. Dentro de un empaque estaban las papas en un envase de aluminio y las salsas cuda una en envases plásticos. Se pudo evidencias que había sestido de plimi entos fuera del envase.		s especificando los alimentos en el cas	so de hal	per pedido dos o mas		×	
El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor A pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsar y una bebida papar. Dentro de un empaque estaban las papar en un envase de aluminio y las salsas cuda una en unases plásticos. Se pudo evidencias que había restros de pimi entos fuera del envase.	aso de las hamburgesas,		as de una	envoltura previa aparte del			×
RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Willizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor A pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsas y una bebida pupsi. Dentro de un empaque estaban las papas en un envase de aluminio y las salsas cuda una en envases plásticos. Se pudo evidenciar que había restros de pimi entos fuera del envase.					-		
RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Willizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor A pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsas y una bebida pupsi. Dentro de un empaque estaban las papas en un envase de aluminio y las salsas cuda una en envases plásticos. Se pudo evidenciar que había restros de pimi entos fuera del envase.	aque llego en un buen esta	ado y impio	un norr	cellar el empanio	X X		The state of the s
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor El pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsar y una bebida persi. Dentro de un empaque estaban las papar en un envase de aluminio y las salsas cuda una en envases plásticos. Se pudo evidencias que había sestino de pimi entos fuera del envase.			va para	senar erempaque.			N/4
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor. Cl pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto asalsas y una bebida persi. Dentro de un empaque estaban las papas en un envase de aluminio y las salsas cuda una en envases, plastivos. Se pudo evidencias que había sestio de pimientos fuera del envase.					SI		N/A
ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor El pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsas y una bebida pepsi. Dentro de un empaque estaban las papar en un envase de aluminio y las salsas cuda una en enváses plásticos. Se pudo evidencias que había sestios de plimientos fuera del envase.							
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribulda en los diferentes envases. Adjunte las correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor El pedido contenía por un lado una pizza y por otro papar junto a salsas y una bebida persi. Dentro de un empaque estaban las papar en un envase de aluminio y las salsas cada una en enváses plásticos. Se pudo evidencias que había sestos de pimientos fuera del envase.	el microondas para recale	ntar los alimentos	GENER	RALES			ALC: N
ENCUESTA	scriba brevemente lo qu	e contenía su nedido v la forma en	que vin	o distribuida en los diferente:	s envases.	Adjunte la	fotos
una bebida persi. Dentro de un empaque estaban las papas en un envase de aluminio y las salsos cuda una en envases plásticos. Se pudo evidencias que había sestos de plimientos fuera del envase.	corre	spondientes y las observaciones po	a v o	or otro papar 1 my	10 asi	alsac v	
de aluminio y las salsas cada una en enváses plásticos. Se pudo evidencias que había sestos de pimientos fuera del envase.	igioo contenio	1 hot ou lago our lice	. 11)	4.0		
de aluminio y las salsas cada una en enváses plátiticos. Se pudo evidencias que había sestos de pimientos fuera del envase.	a behida Pelsi	. Dentro de un empac	que e	14aban las papas	en un	cunal 6	
Sc pudo evidenciar que habia reitor de print entos toesa da chuste.		- los cuda una en el	MILLIM	1 01917101.			
ENCUESTA	alominio y la	Juliuj Coon of the	elmi e	ntor Wera del en	iase.		
	pudo evidenciar	que habia restor de l	riin. e	MINOT POCIAL CICI CITA			
usted at time de envisee en el que envign sus alimentos?		ENC	UESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de el vase el titro el	,Qu	ué tan importante es para usted el tipo	de env	ase en el que envian sus alime	ntos?	PM .	
Muy importante Importante Algo importante Poco importante No es importante	Muy importante	Importante Algo impo	rtante	Poco Importante		No es Imp	ortante



	FICHA DE O	BSER	VACIÓN			
Observador:	Carios	MARKETERS	Fecha:	16 09	เงเน	
l'iempo que Indica la entrega:	40 minu tos.		Nombre del establecimiento:	AT CP	SC O2	
lora del pedido:	101 20	- 10 - 10	Sector donde sale la entrega:	Sucre		
Hora de la entrega:	11 00	T X	Sector de la entrega:	san set	astan	
	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la	Bicicleta		- V	
Canales para el pedido	Whatsapp	100	entrega	Moto Automovil		X
	Facebook Instagram					7
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	1	Cartón Euroda niás	tica	X	
	Plataformas propias Tipo de empaque					
	Otro			Funda plástica Funda de papel Sin empaque Otro Tecnopor PP Biodegradable Funda papel Funda de PP Papel alumínio Papel antigrasa Cartulina Cartulina Cartulina SI NO XI XI XI SI NO XI XI XI		
	Comida rápida					X
	Comida típica				X	
	Asados	X	-		able	-
	Parrilladas	1 /	1			
Tipo de comida	Comida china	1 10	i			
i ipo de comida	Mariscos y pescados	1	Tipo de envase	Papel alum	inio	
	Sushi			Papel antig	rasa	
	Pizzeria / italiana	á .		Cartulina		
	Otro			Cartón		
the state of the s	Cuo			Otro		
	INDICADORES	*		CL	IMPLIMIEN	NTO
TRANSPORTE				SI	NO	N/A
El transporte contaba con el co	ontenedor respectivo			M		
El pedido venia protegido en						
EL repartidor cargaba el conte					X	
El pedido demoró mas de lo e					×	
El transportista revisó que el p	edido era el correcto			M		
ENVASES Y EMPAQUES				SI	NO	N/A
Los envases estaban correcta	imente cerrados			X		
El o los envases llegaron en b	X					
Los alimentos se colocaron er	×					
Dentro de los envases se enc	COST POL	*				
	juidos o en riesgo de derrame contaban o	on ei en	balaje o protección necesana			X
para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de	derrame de los alimentos				X	
Los alimentos flegaron con la	temperatura adecuada (caliente y/o frío)			X	-	
La o las bebidas como jugos :	se despacharon en botellas (excepcion de	e colas o	jugos de marcas)			*
La o las bebidas como jugos:	se despacharon en fundas y/o vasos (exc	epcion d	e colas o jugos de marcas)			X
Las salsas caseras llegaron e	n fundas (excepcion de salsas de marca	s)		1	*	
Las salsas caseras llegaron e	n recipientes plasticos como salseros (e	xcepcior	de salsas de marcas)	X		
Los envases llegaron etiqueta opciones diferentes de menú	dos especificando los alimentos en el ca	so de ha	per pedido dos o mas		1	X
			a amoltum provis apade del	-	PER STATE	
	as, sanduches o hot dogs estaban provist	as de un	a envolura previa aparte dei			*
envase en el que se despacha				×	-	
El empaque llegó en un buen	estado y limpio	in para	sellar el empanye	^	X	1 10 10
RECALENTAMIENTO Y CO	alimentos estaba provista de cinta adhes	iva para	Scaal Crompaque.	SI	NO	N/A
					X	ACR. 0
Utilizó el microondas para rec	o del mismo envase en que llegaron				Ñ	
	ACDECTO	GENE	RALES			
co	que contenía su pedido y la forma en prespondientes y las observaciones p	que vin	o distribuida en los diferente es como observador y cons	s envases. umidor	Adjunte la	s fotos
co	nrespondentes y las observaciones e	K,	es como observador y como	umidor		
and the second s		UESTA				MARKET STATE
	Qué tan importante es para usted el tipo	de env	ase en el que envian sus alime	ntos?		38
	Importante Algo Impo		Y Poco Importante		No es im	portante



SHOW THE STATE OF	FICHA DE O	BSER	VACIÓN	A NOW		C.
Observador:	Nicole	THE REAL PROPERTY.	Fecha:	13010	9 2012	
Tiempo que indica la entrega:	14 h 51 - 15 h 06		Nombre del establecimiento:	47.56	50.03	_
Hora del pedido:	14435		Sector donde sale la entrega:		36.03	
Hora de la entrega:	14 456		Sector donde sale la entrega:		0 (000	,
	Llamada telefónica	Sector de la entrega:		19 Capai	_	
	Whatsapp		Tipo de transporte de la	Bicicleta		1
	Facebook		entrega	Moto		X
Ca1	Instagram			Automov	il	
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	1		Cartón		
	Plataformas propias			Funda pla	ástica	X
	Plataformas propias Otro Comida rápida Comida típica Asados Parrilladas Parrilladas Comida china Mariscos y pescados Sushi Plataformas propias Tipo de empaque Otro Tecnopor PP Biodegradable Funda papel Funda de PP Papel alumínic. Parel alumínica	papel				
	Otro		580			
				Tecnono	PP Biodegradable	
			1 .			X
	Asados	134	1		dabla	-
	Parrilladas		1			-
Tipo de comida	Comida china	V	1			
ripo de comida			Tipo de envase			
			-	Papel alu	minio	
	Pizzeria / italiana			Papel ant	igrasa	
	rtzzeria / Italiana		1	Cartulina		
	Otro		/	Cartón		
				Otro		
	INDICADORES					
TRANSPORTE				С	UMPLIMIE	10
				SI	NO	N/A
El transporte contaba con el co	ntenedor respectivo			X		
El pedido venia protegido en e	contenedor			X		
EL repartidor cargaba el conte	nedor en la espalda		39-25	X		
El pedido demoró mas de lo es	stipulado			٨	X	1
El transportista revisó que el pe	edido era el correcto				^	
ENVASES Y EMPAQUES				X		100000
Los envases estaban correctar	nanta corredos		- make a second and	SI	NO	N/A
El o los envases llegaron en bu		X				
os alimentes se estaces e	X					
Los alimentos se colocaron en	X					
Dentro de los envases se enco		×				
Los envases con alimentos liqu	idos o en riesgo de derrame contaban co	on el em	balaje o proteccion necesaria		_	
para evitar su derramamiento						X
Se evidenció alguna clase de d	errame de los alimentos				М	
Los alimentos llegaron con la te	emperatura adecuada (caliente y/o frio)			- V	X	3
La o las bebidas como jugos se	e despacharon en botellas (excepcion de	colas o	jugos de marcas)			X
La o las bebidas como jugos se	e despacharon en fundas y/o vasos (exce	pcion de	colas o junos de marcas)			
Las salsas caseras llegaron en	fundas (excepcion de salsas de marcas	1	colds o jugos de marcas)	\.	2	X
as salsas caseras llegaron en	recipientes plasticos como salseros (ex	consion	do cologo do sersos	X	ill.	
os omnose Hanner office de d	recipientes plasticos como salseros (ex	cepcion	de saisas de marcas)	8	X	
Los envases llegaron etiquetad	os especificando los alimentos en el caso	o de hab	er pedido dos o mas			\ \
opciones diferentes de menú			***		1	X
En el caso de las hamburgesas	, sanduches o hot dogs estaban provistas	s de una	envoltura previa aparte del			X
envase en el que se despachar	on					^
El empaque llegó en un buen es	stado y limpio			X		
El empaque que contiene los al	imentos estaba provista de cinta adhesiv	a para s	ellar el empaque		14	
DECAL ENTARCHES		- Para o	J. S. Paqua.	-	X	
RECALENTAMIENTO Y CON				SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro	del mismo envase en que llegaron	_		V	20000	1000000
Utilizó el microondas para recal	entar los alimentos			X		
The do para lecal	ASPECTOS	CENER	ALEC	X		
Describa brevemente lo o	ue contenía su pedido y la forma en q	Ue vino	distribuida en los diforentes	00110000	A all	
corr	espondientes y las observaciones pe	rtinente	e como observador y consu	elivases.	Adjunte las	totos
C)	- I do	· · · · ·	at acces the section	nidor		
el real do llego er	n unvasus de teunopor to	ANTO	at allot critic con	o las	pupas.	
61 00 101 del am	or exaba abierto, no k	nia	cinta o algung env	PINTO	para	
		- and	0		1 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	
evitar derrames.						
S. C.						
	ENCU	ESTA				L. LE
,0	ué tan importante es para usted el tipo d		e en el que envían sus alimente	os?		14.5
		-5 -1144				
Muy importante	Importante Algo import	ante	★ Poco importante	1	No es impo	rtante

	FICHA DE O	BSEF	RVACIÓN		100	STREET, STREET,
Observador:	Intolar cantos	ALC: POPULA	Fecha:	05/10	2001	
Tiempo que Indica la entrega:			Nombre del establecimiento:	17 6	S YA O	4
Hora del pedido:	18 400		Sector donde sale la entrega			
Hora de la entrega:	18 h 38	_	Sector de la entrega:	Bicicleta	chastia	7
	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la		Moto	College Services	
	Whatsapp Facebook		entrega	Automov	ál	X
	Instagram			Cartón		1/16-1-
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		1	Funda p	ástica	×
Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber) Plataformas propias Otro Comida rápida Comida típica Asados Pamilladas Comida china Mariscos y pescados Sushi		Tipo de empaque	Funda de	e papel		
	Otro	-20	1	Cartulina Cartón Otro CL SI	aque	1
					(00)	The same
					<u> </u>	X
		.,			dable	+^
	With Ashin Ashin	X	4			1
						1
Tipo de comida			Tipo de envase			
9		1	100	Papel antigrasa		X
	Pizzeria / italiana	1	1	Cartulina		
le:	Otro		100 000	Cartón		
	010			Otro		
	INDICADORES			С	UMPLIMIE	NTO
TRANSPORTE				SI	NO	N/A
El transporte contaba con el co	ntenedor respectivo			×		
El pedido venia protegido en e				X		
EL repartidor cargaba el conte	nedor en la espalda				X	1
El pedido demoró mas de lo es	stipulado					×
El transportista revisó que el pe	edido era el correcto			X	1	
ENVASES Y EMPAQUES	SI	NO	N/A			
Los envases estaban correctar	mente cerrados			X		1
El o los envases llegaron en bu			X			
Los alimentos se colocaron en	X	-				
Dentro de los envases se enco	ntraba otro envase en contacto con el alin idos o en riesgo de derrame contaban co	n el em	palaie o proteccion necesaria	100		4
para evitar su derramamiento	adds o cirricogo do doname estados	(000 E 3 VEX.) (00			is an all	X
Se evidenció alguna clase de d	lerrame de los alimentos				X	
Las alimentes llegaron con la te	mneratura adecuada (caliente v/o fno)			X		
La a las habidas como impor es	e desnacharon en botellas (excepción de	colas o	ugos de marcas)			X
La o las bebidas como jugos se	e despacharon en fundas y/o vasos (exce	pcion de	colas o jugos de marcas)		X	Х.
Las salsas caseras llegaron en	fundas (excepcion de salsas de marcas)	cencion	de salsas de marras)	X	^	1
Las salsas caseras llegaron en	recipientes plasticos como salseros (exc os especificando los alimentos en el caso	de hab	er pedido dos o mas		200	v
onciones diferentes de menú						X
En el caso de las hamburgesas	, sanduches o hot dogs estaban provistas	de una	envoltura previa aparte del	X		
envase en el que se despachar				X		
El empaque llegó en un buen es	stado y impio imentos estaba provista de cinta adhesiva	a para s	ellar el empaque.		Х	
RECALENTAMIENTO Y CON		у рани с		SI	NO	N/A
	del mismo envase en que llegaron				×	
Utilizó el microondas para recal	entar los alimentos				X	
	ASPECTOS (SENER.	ALES			
Describa brevemente lo q	ue contenía su pedido y la forma en q	ue vino	distribulda en los diferentes o	envases.	Adjunte las	fotos
corr	espondientes y las observaciones per	tunente	s como observador y consum	iluor	4 NAO 5 N	40
En una funda de p	Idistico retistente vino c	nd a	gade plastiw, den	to ca	n papa	,
frital auntudal	en papel enarado, u	na h	amburguesa en pa	1el er	raradi	9 y
014 20012102 104	vino con servilletal.			**		1000
001 10000000000000000000000000000000000	or to con gar vitor in					- 1
						- 1
	ENCUE					
٥٥	ué tan importante es para usted el tipo d	e envas	e en el que envían sus alimento	5?		
Muy importante	Importante Algo Importa	nte	Poco importante	15	No es impo	rtante



X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	cicleta cito ntomovil antón anda plástica mda de papel n empaque ro cropor co odegradable mda papel anda de PP apel aluminio pel antigrasa antón	YUNDA TO +C Bicicle Moto Carlor Funda Sinen Otro Tecno PP Biode Funda Fu	Fecha: Nombre del establecimiento: Sector donde sale la entrega: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la entrega	×	21/1/55	bservador: lempo que Indica la entrega ora del pedido:		
X	AUNICIA TOTALO TOTAL	Yunu To Ho Bicicle Moto Autom Cartor Funda Sin en Otro Tecno PP Biode Funda Funda	Sector donde sale la entrega: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la	I X	21/1/55			
X	cicleta cito ntomovil antón anda plástica mda de papel n empaque ro cropor co odegradable mda papel anda de PP apel aluminio pel antigrasa antón	Bicicle Moto Autom Cartór Funda Sinen Otro Tecno PP Biode Funda Funda Funda	Sector de la entrega: Tipo de transporte de la	I X	21/1/55			
X	oto ntomovil anda plástica nda de papel n empaque ncopor coodegradable nda papel nda papel nda papel nda papel nda papel nda papel nda de PP spel aluminio pel antigrasa antin	Moto Autom Cartór Funda Funda Sin en Otro Tecno PP Biode Funda Funda Funda	Tipo de transporte de la	X				
X	ntomovil andon nda plástica anda de papel n empaque ro rocropor codegradable mda papel anda de PP apel aluminio pel antigrasa antón	Autom Cartór Funda Funda Sin en Otro Tecno PP Biode Funda Funda Papel		X		ora de la entrega:		
LIMIENTO	ando anda plástica anda de papel an empaque conopor coodegradable anda papel anda de PP apel aluminio apel antigrasa antulina	Cartór Funda Funda Sin en Otro Tecno PP Biode Funda Funda Papel	entrega		Llamada telefónica			
LIMIENTO	nda plástica nda de papel n empaque ro conopor codegradable nda papel nda de PP spel aluminio patulina antuina	Funda Funda Sin en Otro Tecno PP Biode Funda Funda Papel		1	Whatsapp			
LIMIENTO	inda de papel n empaque ro cropor cropor o odegradable inda papel inda de PP apel aluminio ipel antigrasa artúina	Funda Sin en Otro Tecno PP Biode Funda Funda Papel		Facebook				
LIMIENTO	n empaque re	Sin en Otro Tecno PP Biode Funda Funda Papel		Instagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Canales para el pedido		
LIMIENTO	roccopor o o o o o o o o o o o o o o o o o o	Otro Tecno PP Biode Funda Funda Papel	Tipo de empaque	Plataformas delivery (Pedidos 14, coer) Plataformas propias		Canales para el pedido		
LIMIENTO	cnopor odegradable inda papel inda de PP apel aluminio apel antigrasa artulina	PP Biode Funda Funda Papel		- unit eter Lucius d'es				
LIMIENTO	odegradable inda papel inda de PP apel aluminio apel antigrasa artulina	PP Biode Funda Funda Papel			Otro	record stretching		
LIMIENTO	odegradable inda papel inda de PP ipel aluminio ipel antigrasa intulina	Biode Funda Funda Papel		_		Harris Helican William		
LIMIENTO	inda papel inda de PP apel aluminio apel antigrasa artulina artón	Funda Funda Papel		No. of Lot, House, etc., in case, and the case, are the case, and the case, and the case, and the case, and the ca	Comida rápida			
LIMIENTO	inda papel inda de PP apel aluminio apel antigrasa artulina artón	Funda Funda Papel		X	Comida típica			
LIMIENTO	apel aluminio apel antigrasa artulina artón	Papel	4	1	Asados			
LIMIENTO	apel antigrasa artulina artón	Papel		-	Parrilladas			
LIMIENTO	artulina artón	Danel	Tipo de envase	-	Comida china	and the state of t		
LIMIENTO	artulina artón			-	Mariscos y pescados	Tipo de comida		
1	artón			-	Sushi			
1		Cartór			Pizzeria / italiana			
1	Otro							
1					Otro			
NO N/A	CUMPLIM				INDICADORES			
1.5	SI NO				INDIOADORES			
	SI NO	SI				The state of the s		
	X	X			and the second s	RANSPORTE		
	X				ontenedor respectivo			
X	X							
	X	X			enedor en la espalda	I pedido venia protegido en El repartidor cargaba el cor		
	X	_						
NO N/A					pedido era el correcto	El pedido demoro más de lo El transportista revisó que el		
	31	SI			pedido cia o come	El transportista reviso que el		
X	×	-				ENVASES Y EMPAQUES		
7.8	×	V			emente cerrados			
	×				upp estado sin abolladuras	Los envases estaban conec		
25	X		Los envases estaban confeculmente estado sin abolladuras El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad					
V	^	1	Los alimentos se colocaron en envases unerences organismos seguritados en contacto con el alimento Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria					
X		120	mbalaje o proteccion necesana	con el e	vidas a en riesgo de derrame contaban	Dentro de los envases se er		
X	×	-			Juidos o en nesgo do cama	Los envases con alimentos		
	×	1						
×					to magnifica adecuada (caliente v/o frio)	para evitar su derramamieri Se evidenció alguna clase d		
X		-	o jugos de marcas)	le colas	temperatura account (os alimentos llegaron con l		
*	- 1	-	de colas o jugos de marcas)	epcion	temperatura adecuada (caliente y/o ind) se despacharon en botellas (excepcion d se despacharon en fundas y/o vasos (exc porte das (excepcion de salsas de marca	La o las bebidas como jugo:		
-				ac)	se despaciation cirriana.	l a o las bebidas como jugo:		
	X	X	on de salsas de marcas)	excencio	en fundas (excepcion de salsas de marca	Las salsas caseras llegaron		
x	X		aber nedido dos o mas	on do h	en recipientes plasticos como saiseros (Las salsas caseras llegaron		
W. Company	^		and position and a man	iso de n	dos especificando los alimentos	l os envases llegaron etique		
X		1	. W. are agent a annude del		and the second second second	onciones diferentes de men		
_ X			na envoltura previa aparte dei	tas de u	as sanduches o hot dogs estaban provis	To all sace do les hombieses		
	V	V		100	200	En el caso de las namourge		
V		X		La Care				
	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH		a sellar el empaque.	siva para	estado y implo	El empaque llegó en un bue		
NO N/A	SI NO	S			alimentos estaba provista de cina dono.	El empaque que contiene lo		
×		-	The second secon		NSUMO	DECALENTAMIENTO YO		
~		-			and the state of t	NEONLEN I AMILIATO TO		
	X	1			o del mismo envase en que liegaron	Recalentó los alimentos der		
unto las fotos	4 -11 4		ERALES	S GENI				
unte las lotos	nvases. Adjunt	es enva	no distribuida en los diferente		No.			
	idor	umido	ntes como observador y cons	pertine	que contenia su pedido y la forma en prespondientes y las observaciones	Describa brevemente		
× unte la	SI NO	S enva	na envoltura previa aparte del a sellar el empaque. ERALES ino distribuida en los diferente	tas de u tas de u siva para S GENI n que v	as, sanduches o hot dogs estaban provisaron estado y limpio estado y limpio elimentos estaba provista de cinta adhe: NSUMO ro del mismo envase en que llegaron calentar los alimentos ASPECTO que contenía su pedido y la forma en orrespondientes y las observaciones en dos envaces de fech	Las salsas caseras llegaron etique opciones diferentes de men En el caso de las hamburge envase en el que se despacEl empaque llegó en un bue El empaque que contiene lo RECALENTAMIENTO Y C Recalentó los alimentos der Utilizó el microondas para re		



	12.110		Fecha:	101150	wit	
servador:	Daniela		Nombre del establecimiento:	AT CR		
mpo que Indica la entrega:	35 minutos		Sector donde sale la entrega:	Yanunc		
ra del pedido:	13 h 30		Sector de la entrega:	ranon	ray	
ra de la entrega:	14 h 0 5			Bicicleta		X
	Llamada telefónica	×	Tipo de transporte de la	Moto		_^
II.	Whatsapp	-	entrega	Automovil	-	-
	Facebook			Cartón		
at an elido	Instagram		1	Funda plás		Anna Julia
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Tipo de empaque	Funda de j	papel	X
	Plataformas propias		I ipo de empera	Sin empag	Sin empaque etro ecnopor ep Biodegradable	
	Otro			Otro		-
	Otro	1		Tecnopor		X
	Comida rápida		4	PP		- A-
	Comida típica				able	
	Asados		1	Funda papel		Linkson
	Parilladas			Funda de l	PP PP	
	Comida china		Tipo de envase			
Tipo de comida			1 ipo de envaso	Papel alum		1000
Tipo de Comida	Mariscos y pescados		1	Papel antig	grasa	1
	Sushi	X	1	Cartulina		V
	Pizzeria / italiana	1_^	1	Cartón		
	Otro			Otro	DE Mille	
	Otro			-	JMPLIMIEN	ТО
	INDICADORES			CL	-	
				SI	NO	N/A
RANSPORTE				Y		
	ontenedor respectivo			X		
transporte contaba con el co	ol contenedor			*	7	
				-	X	
L repartidor cargaba el conte	enedor erria espand			X		
					10000	
l transportista revisó que el p	edido era el conecio		40	SI	NO	N/A
NVASES Y EMPAQUES				×		
NAVSES I FWLYGOTO	monte cerrados			×		
os envases estaban correcta	mene cenados			X		2
l o los envases llegaron en b	uerrestado sirreden socia la necesidad			1	X	-
		X				
entro de los envases se enc	n envases diferentes segui la risco ontraba otro envase en contacto con el ali quidos o en riesgo de derrame contaban c	on el en	nbalaje o proteccion necesaria			×
as amases can alimentos ita	uluus a cirriaaga				- >/	
ara evitar su derramamiento					X	
o avidenció alguna clase de	Delianic de los em			X		
atimortoc llegaron con id	lemperatura access	e colas r	iugos de marcas)			X
a o las hebidas como jugos	temperatura adecuada (caliente yo ino) se despacharon en botellas (excepcion di se despacharon en fundas y/o vasos (exc polandas (excepcion de salsas de marca	oncion	le colas o jugos de marcas)	Name of the last		X
a o las bebidas como judos	se despacharon en fundas y/o vasos (exc	epciono	le Colas o Jogos do III.			X
a colore caseras llegaron e	en fundas (excepcion de salsas de marca	5)	a do solcas de marcas)			X
as saisas caseras llegaron e	en fundas (excepcion de salsas de marca en recipientes plasticos como salseros (e	xcepcion	n de saisas de marcas)			
as saisas caseras negarone	en recipientes plasticos como saiseros (en ados especificando los alimentos en el cas	so de ha	ber pedido dos o mas		0 1	X
os envases llegaron etiqueta	idos especificarios as similares		and the second second			9000
pciones diferentes de menú	as, sanduches o hot dogs estaban provist	as de un	a envoltura previa aparte del			X
n el caso de las hamburges:	as, sanduches o not dogs estabali provist			College		
nvase en el que se despach	aron			X		
		iva nara	sellar el empaque.		X	-
I empaque que contiene los	estado y limpio alimentos estaba provista de cinta adhes	.va para		SI	NO	N/A
RECALENTAMIENTOYCO	NSUMO			31	1000	100
			The second secon		X	
Recalentó los alimentos dentr	ro del mismo envase en que llegaron				X	
Itilizó el microondas para rec	calentar los alimentos ASPECTOS	S GENE	RALES		Adjunto la	e fotos
Decembe brownments to		aug wir	o dietribilida en los dileterite	s envases.	Aujunte la	. 10103
Describa preveniente ic	o que contenía su pedido y la forma en prrespondientes y las observaciones p	pertinen	tes como observador y cons	umidor		d-1-0
	Catalogia distri	buid	o en empaques dif	erentes	caaq P	urte
CC	A MULUWRO A MILL WILLIAM		The state of the s		(20)	
Minedido contro	i si winoo j		in among and de L	emopor	estabo	an
Minedido contro	a d combo.	c				1355
Mi pedido contení de lo que contení	a el combo.	0.00	of city adjec			
Mi pedido contení de lo que contení	a el combo.	0.00	or personales.			
Mi pedido Wontení de lo que contení Con un empaque a	de cartón estaba la pizz	a, en	or personales.			
Mi pedido Wontení de lo que contení Con un empaque a	de cartón estaba la pizz	a, en	at personales.			
Mi pedido Wontení de lo que contení En un empaque a	a el combo.	a, en	as personales.			
Mi pedido Wontení de lo que contení En un empaque a	a el combo. de cartón eltaba la pizz y adjunto estaban 2 b el envio fueron salsas y	ubie	1,405.			
Mi pedido Worthi de lo que conteni in un empaque o papar francesas Lo que faltó en	a el combo. de cartón eltaba la pizz y adjunto eltaban 2 b el chuio fueron salsas y	cuesta	1,1408.			
ro dus talto, en Mi begigo rouseur Mu nu embadas c En nu embadas c En nu falto, en	a el combo. de cartón eltaba la pizz y adjunto estaban 2 b el envio fueron salsas y	CUESTA	1,1408.		No es im	

Observador: Flempo que indica la entrega Hora del pedido: Hora de la entrega: Canales para el pedido Tipo de comida	1102+ 11h3+ Ulamada telefonica Whatsapp Facebook	Fecha: Nombre del establecimiento Sector donde sale la entreg: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la	12 09 1 17 TP 1: El 509 Marno Bicideta	1010	
Fiempo que indica la entrega Hora del pedido: Hora de la entrega: Canales para el pedido	ለኒ ነሳጊ ለኒክኒት ኅጊክ ፯ ት Uamada telefónica Whatsapp Facebook	Sector donde sale la entrega: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la	EN Sag	ranu	
Hora del pedido: Hora de la entrega: Canales para el pedido	1102+ 11h3+ Ulamada telefonica Whatsapp Facebook	Sector de la entrega: Tipo de transporte de la	Macha	ngara	
Hora de la entrega: Canales para el pedido	1ጊ ከ 3 ት Llamada telefónica Whatsapp Facebook	Tipo de transporte de la	Bicicleta		
Canales para el pedido	Llamada telefónica Whatsapp Facebook			-3	X
	Whatsapp Facebook	ontrega	Moto		
	Facebook				
	The second secon		Cartón		X
		V	Funda plás	stica	
Tipo de comida	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	Tipo de empaque	Funda de	papei	
Tipo de comida RANSPORTE transporte contaba con el concedido en la pedido vería protegido en la concedido en	Plataformas propias			uc .	AND THE RESERVE OF THE PARTY OF
Tipo de comida	entrega Automovil acebook astagram altataformas delivery (Pedidos Ya, Uber) X altataformas propias Otro Comida rápida Comida tápica Automovil Airia de papel Sin empaque Otro Tecnopor PP Biodegradable Funda papel Funda papel Funda de PP Papel alturino Papel alturino Papel alturino Papel alturino Papel alturino Papel alturino Cartón Otro INDICADORES SI NO Indicator espectivo contenedor sedor en la espakla tipulado dido era el correcto SI NO Indicator espectivo contenedor sedor en la espakla tipulado dido era el correcto SI NO Indicator espectivo contenedor espectivo contenedor espectivo contenedor espectivo contenedor sedor en la espakla tipulado dido era el correcto SI NO Indicator en la espakla tipulado SI NO Indicator en la espakla tipu				
Tipo de comida			Otro Tecnopor PP Biodegradable Funda papel Funda de PP Papel aluminio Papel antigrasa Cartúna Cartón Otro Phus Norca S X X X SI NO X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	X	
Tipo de comida		X	Biodegrad	able	V
Tipo de comida			Funda pap	el	
Tipo de comida		Control of the Contro	Funda de l	PP	X
Tipo de comida		Tipo de envase	Papel alun	ninio	-
			Papel antig	grasa	
	Sushi				
	Pizzeria / italiana		Cartón	in Illian C	2 Dave
	Otra				
and the second state of th			CI	JMPLIMIEN	ITO
	INDICADORES		SI	NO	N/A
TRANSPORTE			X		
Tit	contenedor respectivo		X		
El mondidor camaba el con	tenedor en la espaida				100
			de dela de		
El transportista revisó que el	pedido era el correcto		SI	NO	N/A
ENVASES Y EMPAQUES			V		
	amente cerrados				-
			X		
Horacimontos se colocaron	en envases unereraco organia	onto		X	
Dentro de los envases se en	contraba otro envase en contacto con el alim	ento	X		
I os envases con alimentos i	quidos o en nesgo do contra	(Cromoza) P		V	
para evitar su derramamient			_	X	
Se evidenció alguna clase d	temperatura adecuada (caliente y/o frío)				
Los alimentos llegaron con la	se desnacharon en botellas (excepcion de o	colas o jugos de marcas)		X	
		cion de colas o jugos de marcas)	-		
La o las bebidas como jugos	en fundas (excepcion de salsas de marcas)	to a de marcae)	X		-
		epcion de saisas de marcas)	-	*	-
Los emases llegaron etique	ados especificando los alimentos en el caso	de haber pedido dos o mas		X	
					1
En el caso de las hamburge	sas, sanduches o hot dogs estaban provistas	de una envoltura previa aparte dei			X
lenvase en el que se despac	naron		X		
El empaque llegó en un buer	n estado y limpio	- Her of ompanie		X	
El empaque que contiene lo	s alimentos estaba provista de cinta adhesiva	para sellai erempaque.	SI	NO	N/A
RECALENTAMIENTOYC			31		
	tro del mismo envase en que llegaron			X	
Utilizó el microondas para re	calentar los alimentos		4	_ ^	
Other Contract Parent	ASPECTOS (GENERALES	es envases.	Adjunte la	s fotos
Describa brevemente	ASPECTOS (o que contenía su pedido y la forma en q correspondientes y las observaciones pe	ue vino distribuida en los diletera	umidor	AL PROPERTY OF THE PARTY OF THE	
El contenido ero jugo de coco. Cada uno de lo No hubo contam	orrespondientes y las observaciones per a una sopa mannera, bold s alimentos extaban difter anación de los productos el continedores diftentes.	iprigos en en bespio	envar	S.	.s y
	ENCU	ESTA			
	¿Qué tan importante es para usted el tipo d		entos?		
Muy Importante	X Importante Algo Import	— —	Г	No es imp	nortanto

	FICHA DE O	BSER	VACION	SELVED I	.022	THE PERSON NAMED IN
			Fecha:	12 / 40 / AT TP 5	6.08	The state of the s
	(aro 11/19 13h25 - 13h40	-	Nombre del establecimiento:	AT TY	cip	-
			Sector donde sale la entrega:	E1 5991	ari)	
ora del pedido:	13h 12 13 h 34		Sector de la entrega:	Bicicleta		-
ora de la entrega:	lamada telefónica	-	Tipo de transporte de la	Moto		X
	Vhatsapp	1	entrega	Automovil		-
	acebook	2	de la companya della companya della companya de la companya della	Cartón		X
				Funda plástica		-
Canales para el pedido	nstagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	X	Tipo de empaque	Funda de papel		-
Canales Part 1	lataformas propias		Tipo de empaque	Sinempag	ue	
				Otro		TX
- C	Otro		N. Company of the Com	Tecnopor		1
	Comida rápida	1	-	PP		
0	Comida típica	X	4	Biodegrad	able	
	sados			Funda pap	el	
	Parrilladas		Telesida electronia	Funda de l		-
The of the second	Comida china	1	Tipo de envase	Papel alun	ninio	
Tipo de comida	Aariscos y pescados	-		Papel antig	grasa	
	Sushi	1	- 0	Cartulina		-
	Pizzeria / italiana			Cartón		
E	ZZend / namo. ~		Laurence and the second	Otro		
lo	Otro	No. of Contract		CUMPLIMIENTO		
	The state of the s			CI	MPLIMIE	
	INDICADORES			000		N/A
To the second se				SI	NO	IN/A
				X		1
TRANSPORTE				X	-	
El transporte contaba con el contenedor respectivo					*	
					X	
El mantidor camaha el contenedor en la copusa						
				X	NO	N/A
El pedido demoro más de lo est El transportista revisó que el ped	dido era el correcto			SI	NO	1000
THE PARTY OF THE P				X	417	
ENVASES Y EMPAQUES	Cold Cold Cold Cold Cold Cold Cold Cold			×		
Los envases estaban correctam	ente cerrados			X		
El o los emases llegaron en buen estado em estado en la nocesidad					X	
os alimentos se colocaron en e	envases diferentes seguir la recessada	mento	regulation as a market service a final		-/-	
Dentro de los envases se encon	traba otro envase en contacto con su	on el em	balaje o proteccion necesana	×		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes seguin la recessiona de la limento. Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento. Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el embalaje o proteccion necesaria. Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria.					×	
para evitar su derramamiento	E-1-1-0		100		X	
					-	The same
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos. Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío) La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas)					×	-
la o las hebidas como jugos se	despacharon en botellas (excepción es	epcion d	e colas o jugos de marcas)		×	7
a o las hebidas como jugos se	despacharon en tundas y/o vasos (exc	s)	of the grant season seater	X		
				1	1000	
las salsas caseras llegaron en r	recipientes plasticos como saiseros (e.	o de ha	ber pedido dos o mas		X	
)S especimen		the state of the s			
Los envases llegalori eliquetas	consequences of helicities a production on some		amattura previa anarte del			X
opciones dileieraes de mero	sanduches o hot dogs estaban provista	as de una	a envoltura previa aparte dei	- 5	-	1
En el caso de las hamburgesas,	On a Little			X		
	A Company of the Comp		A STATE OF THE PARTY OF THE PAR		X	
El empaque llegó en un buen es	montos estaba provista de cinta adhesi	va para	seliar ei empaque.		NO	N/A
El empaque que contiene los alimentos estates,				SI	140	,,,,,
DECALENTAMIENTO Y CONSUMO				×		
RECALENTAMIENTO I GONTANIA PROPERTO DE LA CALENTAMIENTO DEL CALENTAMIENTO DE LA CALENTAMIENTO DEL CALENTAMIENTO DELA			X			
Recalentó los alimentos dentro d	exter los alimentos	(The last		1	in Laurine in	A CHEST
Utilizó el microondas para recak	ASPECTOS	GENE	(ALES	s envases.	Adjunte la	s fotos
-4- la gi	ue contenia su pedido y la forma en	que vin	o distributda en los anes	umidor		
Utilizó el microordas para recak Describa brevemente lo qu	entar los alimentos ASPECTOS ue contenía su pedido y la forma en espondientes y las observaciones p la Sew de Caine, una envares de tecnopor, en	GENEI que vin ertinent	RALES o distribuida en los diferente les como observador y cons	s envases. umidor	Adjunte la	s foto



Servirador: Impo que indica la entrega: In No In		FICHA DE O	RSER	VACIÓN			
Servator: Action C. Action C. Tripo de comida Tipo de comida Tipo de comida Comida ripoda		FIGHA DE O	BOLIV	A P III Y COLOR OF THE PARTY OF	02140	2505	
range que indica la entiregas: 10 mission. Ta del pedicio: 1011-10 sector donde sable la entregas: 1010-10 sector de la entrega: 1010-10 sector del la ent	servador:	Addiaga Fecha:		AT ES SO OG			
rar de la entrega: 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	mno que indica la entrega:	20 minutos		Santas danda sale la entrega:	002 131	rario _	
Anabe la entrega: Lamada teleforica Lamada telefo	ra del nedido:	19h 30		Sector donde sale la chia gar	HUDYN	a capac	_
Canales para el pédido Priescook Pristage Pristag	ora de la entrega:	10007	_		Bicicleta		1
Canales para el pedido Fecebook Fratadomas reposa Otro Comida ripoda Otro Comida r	na de la entrega.	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la			X
Canales para el pedido Fastagom Patatormas delivery (Pedidos Ya, Uber) Patatormas delivery (Pedidos Ya, Uber) Patatormas delivery (Pedidos Ya, Uber) Patatormas repolas Comida ripida Comida tipica Comida tipica Comida tipica Partificias Partific			X				
Entrangence Particular Pa							
Patadomas propies Patadomas propies Patadomas propies Otro		hetagram			Canon	etica	X
Plataformas propias Otro Otro Comida ripida Comida ripida Comida ripida Comida ripida Aeados Parrilludas Comida ripida Comida ripida Aeados Parrilludas Comida ripida Aeados Parrilludas Comida ripida Comida ripida Comida ripida Tipo de envase Pilo de grada ripida Funda de PP Pappal admirril Pappal admirril Pappal admirril Control Otro CUMPLIMIENTO INDICADORES INDICADO	Canales para el pedido	Pletefermas delivery (Pedidos Ya. Uber)		1	Funda pia:	eanel	
Orbo Orbo Orbo Orbo Orbo Orbo Orbo Orbo	Canales pare at p	Plataformas delivery (i calabo (a) cost		Tipo de empaque	Funda de	paper	
Tipo de comida Comida tipica Asados Parrilladas Comida china Mariscos y pescados Sushi Pizzeria / Initiana Otro INDICADORES INDICADO		Plataformas propias			Sin empac	ue	
Comida ripoda Comida tipoda Comida tipoda Comida tipoda Comida tipoda Comida china Mariscos y percados Sushi Mariscos y percados y p		Otro			Otro		
Comida tripoda Asados Parrilladas Comida china Muriscosy peccados Sushi Prizeria / Initiana Otro INDICADORES INDICADORES		Cac	1			Tecnopor	
Tipo de comida Tipo de comida Tipo de envase Tipo de envase		Comida rápida		4 1			-
Reados Comida china Comida chi		Comida típica	-	4	Biodegradable		
Tipo de comida Contro Company Control Sushin Control					Euroda nac	el	
Tipo de comida Comta china X Pizzeria / Haliana X Pizzeria / Haliana X Pizzeria / Haliana X X Pizzeria / Haliana X X X X X X X X X			1				and the same
Importance contains Importance Importa				Tino de envase	Papel aluminio Papel antigrasa Cartulina Cartón Otro		The same of the sa
Sushi Pizzeria / Italiana Otro INDICADORES INDICADORES CUMPLIMENTO CUMPLIMENTO CUMPLIMENTO CUMPLIMENTO CUMPLIMENTO CUMPLIMENTO CUMPLIMENTO CUMPLIMENTO CUMPLIMENTO I transporte contaba con el contenedor respectivo I pedido demor masso el contenedor respectivo I pedido demor masso el contenedor en la espalda I reparadior cargaba el contenedor en la espalda I reparadior en la espalda en la espalda en la espalda I reparadior en la espalda el esp	Tino de comida			Tipo de envase			and the same
Prizera / Italiana Cartón Cartón Cartón Cartón Cartón Cartón Corro CUMPLIMIENTO	ripo de some		X				V
INDICADORES INDICADORES CUMPLIMIENTO INDICADORES SI NO N/A It irransporte contaba con el contenedor respectivo X			1				-
INDICADORES SI NO NIA RANSPORTE It iransports contaba con el contenedor respectivo It pedido veria protegido en el contenedor I. repartidor cargaba el contenedor en la espakta I. pedido demor ansa de lo estputado I. transportista revisó que el pedido en el correcto SI NO NIA NIVASES Y EMPAQUES .os encases estaban correctamente cerrados .os encases legaron en el contraba otro encase diferentes según la necesidad .os almentos se colocaron en encases diferentes según la necesidad .os almentos se colocaron en encases diferentes según la necesidad .os almentos se colocaron en encases de contraba otro encase a contraba otro encase se encontraba encase se encase se encases se se encases se se encases se encases se encases se se		Pizzeria / italiana		4			
INDICADORES SI NO NIA RANSPORTE It iransports contaba con el contenedor respectivo It pedido veria protegido en el contenedor I. repartidor cargaba el contenedor en la espakta I. pedido demor ansa de lo estputado I. transportista revisó que el pedido en el correcto SI NO NIA NIVASES Y EMPAQUES .os encases estaban correctamente cerrados .os encases legaron en el contraba otro encase diferentes según la necesidad .os almentos se colocaron en encases diferentes según la necesidad .os almentos se colocaron en encases diferentes según la necesidad .os almentos se colocaron en encases de contraba otro encase a contraba otro encase se encontraba encase se encase se encases se se encases se se encases se encases se encases se se							-
Indicapores Itransporte contaba con el contenedor respectivo X		Otro					170
RANSPORTE It transporte contaba con el contenedor respectivo I) pedido vería protegido en el contenedor IL repartidor cargaba el contenedor el espatda IL repartidor cargaba el contenedor el espatda I) pedido demo mas de lo estipuido It transportista revisó que el pedido en el correcto II transportista revisó que el pedido en el correcto II no NIA NIVASES Y EMPAQUES Os enmases estaban correctamente cerrados Is I NO NIA NIVASES Y EMPAQUES Os enmases Begaron en buen estado sin aboladuras Io los senases Begaron en buen estado sin aboladuras Io los enmases Begaron en buen estado sin aboladuras Os alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad Os alimentos sec colocaron en envases diferentes según la necesidad Os alimentos sec colocaron en envases diferentes según la necesidad Os alimentos securidos os en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria Os evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con temperatura adecuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura decuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura decuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura decuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura decuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura decuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura decuada (caliente ylo fric) Los alimentos llegaron con la temperatura decuada (caliente ylo fric) Los alimentos decuad		INDICADORES			CI	JMPLIMIEN	110
Iterator verial protegido en el contenedor respectivo Ipedido veria protegido en el contenedor Ipedido veria protegido en el contenedor Ipedido veria protegido en el contenedor Inepatido veria protegido en el contenedor Inepatido veria protegido en el contenedor Inepatido demoró mas de lo estipulado Inepatido en el correcto Inepatido en el correcto Inepatido en el pedido en el correcto Inepatido en el estado sin aboliaduras Inepatido en envases de envases en envases defierentes según la necesidad Inepatido en envases de colocaron en envases diferentes según la necesidad Inepatido en envases en envases de envases se encontraba otro envase en contaban con el el alimento Inepatido en envases en envases de derame contaban con el embalaje o proteccion necesaria Inepatido en envases en envases de demame de los alimentos Inepatidos en envases de derame de los alimentos Inepatidos en envases en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases elegaron en la temperatura adecuada (calente ylo frio) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases en envase					SI	NO	N/A
Iterator verial protegido en el contenedor respectivo Ipedido veria protegido en el contenedor Ipedido veria protegido en el contenedor Ipedido veria protegido en el contenedor Inepatido veria protegido en el contenedor Inepatido veria protegido en el contenedor Inepatido demoró mas de lo estipulado Inepatido en el correcto Inepatido en el correcto Inepatido en el pedido en el correcto Inepatido en el estado sin aboliaduras Inepatido en envases de envases en envases defierentes según la necesidad Inepatido en envases de colocaron en envases diferentes según la necesidad Inepatido en envases en envases de envases se encontraba otro envase en contaban con el el alimento Inepatido en envases en envases de derame contaban con el embalaje o proteccion necesaria Inepatido en envases en envases de demame de los alimentos Inepatidos en envases de derame de los alimentos Inepatidos en envases en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases elegaron en la temperatura adecuada (calente ylo frio) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases en envases (excepcion de colas o jugos de marcas) Inepatidos en envases en envase	DANSDORTE				-		
Ipedido veria protegido en el contenedor en la espalda X Inpartidor cargaba el contenedor en la espalda X Inpartidor cargaba el contenedor en la espalda X Inpartidor cargaba el contenedor en la espalda X X X X X X X X X	KANSFORTE						
Ipedido veria protegido en el contenedor en la espalda X Ineparidor cargaba el contenedor en la espalda X Ineparidor cargaba el contenedor en la espalda X X Ineparidor cargaba el contenedor en la espalda X X X X X X X X X	El transporte contaba con el contenedor respectivo				X		-
Experition cargaba et contented in the Country of	ti de caria protogido en el Contelleuoi				-	X	-
ipedido demorto mas de lo esupulación de la esupulación de la latinación de morto de la el comecto de l'arrasportista revisó que el pedido era el comecto de l'arrasportista revisó que el pedido era el comecto de l'arrasportista revisó que el pedido era el comecto de l'arrasportista revisó que el pedido era el comecto de l'arrasportista de l'arrasportist	El mardidor camaha el contenedor en la capacia.						
El transportista revisó que el pedido era el concesso. SI NO NA ENVASES Y EMPAQUES Cos envases estaban correctamente cerrados Cos envases legaron en buen estado sin aboladuras El o los envases llegaron en buen estado sin aboladuras Cos alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad Cos alimentos se colocaron en envases el contacto con el alimento Deservases se enconfraba otro envase en contacto con el alimento Deservases se en alimentos fiquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria Cos envases con alimentos fiquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria Cos envases con alimentos fiquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria Cos envases con alimentos fiquidos come internatos (va contaban con el embalaje o proteccion necesaria Cos envases degaron el protector en findas (excepcion de colas o jugos de marcas) Los alimentos degaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) Los alimentos degaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) Los alimentos degaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) Los alimentos degaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) Los alimentos degaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) Los alimentos degaron con la temperatura ne hobelas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras legaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salsas caseras legaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los envases flegaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los envases flegaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los envases flegaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los envases flegaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los envases flegaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los envases flegaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los envases flegaron en fundas (excepcion d					×		-
ENVASES Y EMPAQUES Los emases estaban correctamente cerrados El o los envases Begaron en buen estado sin abolladuras El o los envases Begaron en buen estado sin abolladuras El o los envases Begaron en envases diferertes según la necesidad Los afimentos se colocaron en envases en contraba otro envase en contacto con el afimento Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el afimento Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el afimento Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de despacharon en botelas (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en botelas (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras legaron en recipientes pasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras legaron en recipientes pasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras legaron en recipientes pasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron eliquetados especificando los afimentos en el caso de haber pedido dos o mas Dos envases llegaron eliquetados especificando los afimentos en el caso de haber pedido dos o mas V En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X El empaque legó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. SI NO NIA RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron X ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que conten las su pedido y la forma en que	l pedido dellioro inico	nedido era el correcto			1000	NO	N/A
Los envases legaron en buen estado sin aboladuras El o los emases legaron en buen estado sin aboladuras El o los emases legaron en buen estado sin aboladuras Cos alimentos se colocaron en ervases diferentes según la necesidad Cos alimentos se colocaron en ervases diferentes según la necesidad Cos envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamilento Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derame ne los elegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en biolelas (excepcion de colas o jugos de marcas) La s salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasa de marcas) Las salasa caseras llegaron en recipientes plasticos como saleros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en recipientes plasticos como saleros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en recipientes plasticos como saleros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa	I transportista leviso que o				SI	NO	
Los envases legaron en buen estado sin aboladuras El o los emases legaron en buen estado sin aboladuras El o los emases legaron en buen estado sin aboladuras Cos alimentos se colocaron en ervases diferentes según la necesidad Cos alimentos se colocaron en ervases diferentes según la necesidad Cos envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria para evitar su derramamilento Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derame ne los elegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron con fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en biolelas (excepcion de colas o jugos de marcas) La s salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasa de marcas) Las salasa caseras llegaron en recipientes plasticos como saleros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en recipientes plasticos como saleros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en recipientes plasticos como saleros (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) Las salasa	ENVASES Y EMPAQUES				V		
El o los erwases llegaron en buerresado diferentes según la necesidad Obertro de los erwases se colocaron en erwases diferentes según la necesidad Los enwases con alimentos liquidos o en riesgo de dermare contaban con el embataje o proteccion necesaria Jos enwases con alimentos liquidos o en riesgo de dermare contaban con el embataje o proteccion necesaria Jos enwases con alimentos liquidos o en riesgo de dermare contaban con el embataje o proteccion necesaria Jos evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos legaron centi la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos legaron centura de caso de las harcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en tercipientes de marcas (excepcion de sals	. 1	amente cerrados	-			-	
Los alimentos se colocatione internativa de contenta d	os envases estaban coneci	burga estado sin abolladuras					
Los alimentos se colocationes emases en encontraba otro emase en contacto con el alimento Duos emases se emases se encontraba otro emase en contacto con el alimento Duos emases con alimentos liquidos o en riesgo de derame contaban con el embalaje o proteccion necesaria Duos emases con alimentos liquidos o en riesgo de derame de los alimentos Se videnció alguna clase de derame de los alimentos Se videnció alguna clase de derame de los alimentos Los alimentos Begaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos Begaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos Begaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos Begaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos Begaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos Begaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos Begaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos Begaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos Begaron en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los las selbidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los salimentos Begaron en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los salimentos Gearon en fundas (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los salimentos de las alimentos estaban provistas de cinas adeas de marcas) X Los las selbidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los las selbidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los las selbidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los las selbidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los las selbidas como jugos se despacharon en fundas ylo vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Los salientos de marcas X Los salientas ylos de marcas X X Los salientas	El o los envases llegaron en l	diferentes según la necesidad				V	
Dentro de los envases se el cumor siguidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria Los emases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria Los adimentos case de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos Los alimentos líquidos o mo jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) La salasa caseras llegaron en fundas (excepción de salasa de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas (excepción de salasa de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas (excepción de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) Las salasa caseras llegaron en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) X Las salasa caseras llegaron en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) X Las salasa caseras llegaron en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) X Las salasa caseras llegaron en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) X Las salasa caseras llegaron en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) X Las salasa caseras llegaron en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) X En el caso de las hamburgesas, anduches o hatilitation de vasos o mas lumarcas) X El en el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del empaque.	ac alimentos se colocatorio	II CITY DOCC CO.	limento		-		50000
Los emases con alimentos injuntos combanante de los alimentos Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente ylo frio) Los alimentos llegaron en induas (secepcion de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en induas (secepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros en el el empaque en el el empaque en el el el es hamburgeas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque llegó en un buen estado y limpio RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos del mismo envase en que llegaron X Utilizó el microordas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observad	Dentro de los envases se en	contraba duo envaso de derrame contaban	con el e	mbalaje o proteccion necesaria			X
para evitar su deramamiento Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Se evidenció alguna clase de derame de los alimentos Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frio) Lo a las bebidas como jugos se despacharon en brudas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La saslasa caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Los envases llegaron en recipientes plasticos como salseros en que envase an que llegaron X El en caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X El en caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X El en caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X El en caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron X Los envases llegaron en funcia de la contra de la contra de l	or emases con alimentos il	quidos o orrive-s					
Se evidenció alguna clase de deriante de seriante de la periante de la constitución alguna clase de deriante de la constitución de colas o jugos de marcas) Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío) X	para evitar su derramamiento) de les alimentos				X	-
Los alimentos legaron fulha e despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de colas o jugos de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como observada del como supervado y superval en el que en vino distribuída en los diferentes en vases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Contro los controlas para recalentar los alimentos y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Controlos controlas para recalentar los alimentos y las observaciones pertinentes como observador y consumidor Controlos controlas para recalentar los ali	Se evidenció alguna clase de dell'attie de los attitutos de la frío				X	-	-
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) X Las salasa caseras llegaron en fundas (excepcion de salasa de marcas) Las salasa caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) Las salasas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) Las salasas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) Las salasas caseras llegaron en recipientes elsaticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Las salasas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salasa de marcas) X Las salasas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salasas caseras llegaron en recipientes elsatinos para sellar el empaque de la company de menú proprio en el caso de haber pedido dos o mas X El cas da las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque llegó en un buen estado y limpio SI NO N/A RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron X Unitizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CA pedido Conkolo contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CA pedido Conkolo contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CA pedido Carles de Carles de Car	Los alimentos llegaron con la	iciliporate de la la companion d	le colas	o imos de marcas)	1		
La o las bebidas como jugos se despecion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas X Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas X En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. SI NO N/A RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CU quál do Contenía una caja de susmi la cual estaba de la	La o las bebidas como jugos	se despacharon en botellas (excepción o	oncion	de colas o imos de marcas)	1		X
Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en curiorientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en curiorientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en curiorientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X Las salsas caseras llegaron en curiorientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas) X X Las salsas caseras llegaron en curiorientes plasticos como salseros de activate para sellar el empadue on a case de las de las para en en envoltura previa aparte del X Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X NO NIA Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X NO NIA Recl caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban p	La a las bebidas como judos	se despacharon en fundas y/o vasos (exc	epcion	de colas o jugos de marcas)		×	
Las salsas caseras llegaron etiruetations alimentos en el caso de haber pedido dos o mas Los envases llegaron etiruetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas Servases llegaron etiruetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del emase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque llegó en un buen estado y limpio SI NO N/A RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CU pedido Contenía una caja de sumi la unal estaba bien, contaba con separa ú or entre los envase; la contaba con separa ú or entre los envase; la contaba con separa ú or entre los envase; la contaba con separa ú or entre los envase; la contaba con separa ú or entre los envase; la contaba con separa ú or entre los envase; la contaba con separa ú or entre los envase; la contaba con separa ú or entre los envase; la contaba con separa ú or entre los envases en el que envían sus alimentos? ENCUESTA ¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?	La o las bebluas como jugaron	en fundas (excepcion de salsas de marca	is)	man contraction and and	V		
Los envases llegaron etiquetados especificarios los animensos opciones diferentes de menú En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del X El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. X RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CJ pedido Contenía una caja de sumi la unal estaba bien, contaba con separa ú or entre los envases, adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CJ pedido Contenía una caja de sumi la unal estaba bien, contaba con separa ú or entre los envases y consumidor. ENCUESTA ¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?	Las saisas caseras liegaren	en recipientes plasticos como salseros (e	excepcio	in de salsas de marcas)	_ N		2000
Opciones diferentes de menu En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del morase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. SI NO N/A RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CU pedido Contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envases, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos en el que envian sus alimentos? ENCUESTA ¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envian sus alimentos?	Las saisas caseras liegaron	des capacificando los alimentos en el ca	so de h	aber pedido dos o mas	1		X
Opciones diferentes de menu En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del morase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. SI NO N/A RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CU pedido Contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envases, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos, la contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envasos en el que envian sus alimentos? ENCUESTA ¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envian sus alimentos?	Los envases llegaron etiquet	ados especificardo los cameras				Carlot and Carlot	
En el caso de las hamburgesas, sanduches o hot dogs estaban provistas de dia el el el el el el el en en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. SI NO N/A RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CJ pedido CONTENÍA UNA CAJA DE SUNTI LA UNAL EJABA DI EN CONTABA CON SEPARAL ONTE 105 ENVASE) DE SUNSE Y UL SUSTI LA UNAL EJABA DI EN CONTABA CON SEPARAL ONTE 105 ENVASE) DE SUNSE Y UL SUSTI LA UNAL EJABA DI EN CONTABA CON SEPARAL ONTE 105 ENVASE) DE SUNSE Y UL SUSTI LA UNAL EL SUSTI LA UNA EL SUSTI	opciones diferentes de meni						X
emase en el que se despacharon El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque llegó en un buen estado y limpio SI NO N/A RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CU pedido Contenía una caja de sumi la cual estaba di en los contenía con separa contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CU pedido Contenía una caja de sumi la cual estaba di en contenía con separa con entre los envase; los envases y contenía con separa con entre los envases; los envases y contenía con separa con entre los envases; la contenía con separa con entre los envases; la contenía con separa con entre los envases en el que envían sus alimentos? ENCUESTA ¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?	En el caso de las hamburges	sas, sanduches o hot dogs estaban provist	tas de u	na envoltura previa aparte dei			
El empaque llegó en un buen estado y limpio El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque. SI NO N/A RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor El entre los contenía una caja de roshi la unal estaba bien. Contaba con separa controla una caja de roshi la unal estaba bien. Contaba con separa controla controla los contectamentes. ENCUESTA ¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?	ompse en el que se despaci	naron			V		-
Elempaque que contiene los alimentos estada provista de cinta decestra para estada provista de cinta decestra para estada provista de cinta decestra para estada de cinta de cinta decestra para estada de cinta de cint						VC	
RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo ervase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor GL Pedi do Contenía una caja de susmi la cual estaba bien. Contaba con separación entre 103 envases de susmi la cual estaba bien. Contaba con separación entre 103 envases de susmi la cual estaba bien. Contaba con separación entre 103 envases de susmi la cual estaba bien. Contaba con separación entre 103 envases de susmi la cual estaba bien. Contaba con separación entre 103 envases de susmi la cual estaba de la cu	El empaque liego en ur buen el sauto y minimantos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.					X	
RECALENTAMIENTO Y CONSUMO Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Wilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor GU pedi do Contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación entre los envases, adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor GU pedi do Contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envases; la contenía una separación de susmi la unal estaba bien, contaba con separación contre los envases en el que envían sus alimentos? ENCUESTA ¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?	El empaque que contiene los	S difficillos estaba pro trata			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron Utilizó el microondas para recalentar los alimentos ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor CU pedido CONTENÍA UNA CAJA DE SUSTA LA SUSTA L	RECAL ENTAMIENTO Y CO	ONSUMO			0.		
ASPECTOS GENERALES Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor El pedido contenía una caja de rusini la unal estaba bien. Contaba con separacione entre 103 envases de rusini la unal estaba bien. Contaba con separacione entre 103 envases de rusini. Todo liego correctamente. ENCUESTA ¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?	REGREEN				1		
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor en pedido y una caja de susmi la wal estaba bien, contaba con separacione entre 10s envases de susmi la wal estaba bien, contaba con separacione entre 10s envases de susmi la wal estaba bien, contaba con separacione entre 10s envases de susmi la wal estaba bien, contaba con separacione entre 10s envases de susmi la wal estaba de susmi la contaba con separacione en el que envian sus alimentos?	Recalentó los alimentos den	tro del mismo envase en que llegaron				×	
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor en fedido contenía una caja de susmi la unal estaba bien, contaba con separacione entre 10s envases de susmi la unal estaba bien, contaba con separacione entre 10s envases de susmi la unal estaba bien, contaba con separacione entre 10s envases de susmi la unal estaba bien, contaba con separacione entre 10s envases de susmi la unal estaba bien, contaba con separacione entre 10s envases de susmi la unal estaba de susmi la unal estaba de la contaba con separaciones en el que envian sus alimentos?	Utilizó el microondas para re	calentar los alimentos	C CENE	EDALES		1000	
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?	entre 101 envalu	ia una caja de rushi la c de rusa caja de rushi la c	n que vi pertine val 4	ino distribulda en los diferento ntes como observador y cons いけねらな らられ、Conせ	es envases numidor	Stpare	iú on
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?							
Description No es importante							
Description No es importante		¿Qué tan importante es para usted el tip	oo de er	ivase en el que envían sus alime	entos?		
	Zanaryani da kanan		70. 70			No es im	portante



	FICHA DE O	ASFE	VACIÓN			
	Company of the Party of the Par	S (500)	Fecha:	23 091	ग्रा	
bservador:	Critton a.		Nombre del establecimiento:	AT ES BTIO		-
iempo que indica la entrega:			Sector donde sale la entrega:	4 Bate	20	
ora del pedido:	12400		Sector de la entrega:	HURYDO	capac	
ora de la entrega:	12 h 25	T		Bicicleta	-	X
	Llamada telefónica	X	Tipo de transporte de la	Moto		
	Whatsapp	1	entrega	Automovil		
	Facebook			Cartón		М
Canales para el pedido	Instagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		1	Funda plás	tica	
Canales para el peulos	Plataformas delivery (Fedious 1a, 000)	0	Tipo de empaque	Funda de p		
	Plataformas propias			Sin empaq	ue bol	
	Otro				tecno por	
		T		Tecnopor		Y
	Comida rápida	-	-	PP		*
	Comida típica	-	- [Biodegrad	able	
	Asados	1	-1	Funda pap	el	
	Parrilladas	7	_	Funda de F	PP	-1
CARCO DO CARGO DE	Comida china		Tipo de envase	Papel alum	ninio	4
Tipo de comida	Mariscos y pescados		EN NORGO SER EN ANTINO DE SE	Papel antig	arasa	
	Sushi			Cartulina Cartón		
	Pizzeria / italiana					Carlo Common
	Pizzena / Italiana		7			
	Otro			Otro		
	INDICADORES			CL	JMPLIMIEN	то
	INDICADORES			SI	NO	N/A
TRANSPORTE						-
				×		
El transporte contaba con el co	ontenedor respectivo	_		X		
El pedido venia protegido en el contenedor						
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda						Annual Property and
El pedido demoró mas de lo e	estinulado			×		
El transportista revisó que el p	pedido era el correcto				NO	N/A
	ledido era crossississis			SI	NO	News
ENVASES Y EMPAQUES	doc			×		
Los envases estaban correcta	imente cerrados			X		
El o los envases llegaron en b	uen estado sin abbillada de la necesidad			X	X	
Los alimentos se colocaron el	n envases diferentes segurita incer-	imento	the state of the s		_ ^	
Dentro de los envases se enc	n envases diferences so contraba otro envase en contacto con el ali quidos o en riesgo de derrame contaban c	con el e	mbalaje o proteccion necesaria	×	B	
Los envases con alimentos lid	quidos o en nesgo de denem				V	
					X.	-
Se evidenció alguna clase de	derrame de los alimentos			The same	X	N
Los alimentos llegaron con la	temperatura adecodos (en en el en el	la colas	o imos de marcas)			X
l a o las hebidas como jugos	temperatura adecuada (calierie y/o lix) se despacharon en botellas (excepcion d se despacharon en fundas y/o vasos (exc excepcion de salsas de marca	ancion	do colas o irros de marcas)			Х
La o las bebidas como jugos	se despacharon en fundas y/o vasos (exc	epcion	de colas o jugos co manas,		×	1-24
La o las bebluas como per	en fundas (excepcion de salsas de marca	is)	·t do marcas)	M		
Las saisas caseras ilegaron f	en fundas (excepción de saisas de marca en recipientes plasticos como salseros (e	excepci	on de saisas de marcas)	N		
Las salsas caseras liegarons	i annosificando los alimentos en el ca	so de l	aber pedido dos o mas			X
Los envases llegaron etiqueta	ados especificando los alimentos en el					
opciones diferentes de menú		do 1	analtura previa aparte del			.,
En el caso de las hamburges:	as, sanduches o hot dogs estaban provisi	las de L	na envolura previo aporto			X
envase en el que se despach	aron			X		
					X	-
El empaque llego en un buen	alimentos estaba provista de cinta adhes	siva par	a sellar el empaque.		- ^	
El empaque que contiene los	allinerios estada pro-			SI	NO	N/A
RECALENTAMIENTO Y CO	NSUMO			-	X	
	ro del mismo envase en que llegaron			-		
Recalentó los alimentos denti		-			X	
Utilizó el microondas para rec	ASPECTO:	SGEN	ERALES			
				s envases	. Adjunte la	s totos
Describa brevemente ic	o que contenía su pedido y la forma en orrespondientes y las observaciones I	nertine	ntes como observador y cons	umidor		
CO	prespondientes y las observaciones		14 100 0110001/100	100 00	noa al Y	0000
GA pedido con 840	de una parillada, ade	maj	at and goal it was	wit to	1 01 01 1	
0. 1	22/02 2014/11 0010 210	a(V	ensalada.			
Este pedido in w	via sus respectivas sousc	2				
	ENC	CUEST	'A			7
	¿Qué tan importante es para usted el tip	o de er	nvase en el que envian sus alime	miosr		
Musulmoortante	Importante X Algo imp	ortante	Poco Importante	L	No es im	portante



CONTRACTOR OF STREET	Tationa		Fecha:	27/10/	OCC.	
ervador:	no específico		Nombre del establecimiento:	AT ES OT II		
po que indica la entrega:	14408		Sector donde sale la entrega:	Huaying Capac		-
del pedido:	14 h 36		Sector de la entrega:	Huaying	Capac	1
de la entrega:	Llamada telefónica	×		Bicicleta		×
		100	Tipo de transporte de la	Moto		1
	Whatsapp		entrega	Automovil		-
	Facebook			Cartón		
Canales para el pedido	Instagram			Funda plástica		-
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber) Plataformas propias Tipo de empaque		Tipo de empaque	Funda de j	papel	
			.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Sin empac	ue	1
	Otro			Otro		_
	- T-			Tecnopor		-
	Comida rápida	2000		PP		-
	Comida típica			Biodegrad	lable	
	Asados	1-3-0		Funda pap	el	L
	Parrilladas		Tipo de envase	Funda de l	PP	
	Comida china	A COUNTY		Papel aluminio Papel antigrasa		
Tipo de comida	Mariscos y pescados					1
	Sushi	1		Cartulina		
	Pizzeria / italiana	1		Cartón		X
					7	1
	Otro			Otro		Albania de la constanta de la
	INDICADORES			CI	JMPLIMIE	ОТИ
	Indianagina			SI	NO	N/A
ANSPORTE				M		
I transporte contaba con el contenedor respectivo				N		
ransporte contaba con el	al contonedor				X	The same
I praispone comando de la contenedor : Ipedido venia protegido en el contenedor en la espalda : L repartidor cargaba el contenedor en la espalda :						X
adidor camaha el COI	iteriedor en la espaisa			V		
				X	1000	
pedido demoro mas de lo transportista revisó que el	pedido era er contesso			SI	NO	N/A
IVASES Y EMPAQUES				×		
IVASES I LIMI AGOLO	t ento comados			~	X	
s envases estaban correc	tamente cerrados	Ser Green		V	-	
o los envases llegaron en	Duell'estade similar peresidad			×	X	
		imento		-	1	1
entro de los envases se er	ncontraba otro envase en contacto con el ali liquidos o en riesgo de derrame contaban o	con el emi	balaje o proteccion necesaria			X
s envases con alimentos	Ilquidos o orres-o				X	
ra evitar su derramamieni	de les alimentos				X	
- densit alguna clase u	E delianie et				1	Х
		e colas o	jugos de marcas)		-	1 8
o las bebidas como jugo	s so deep on fundas vio vasos (exc	epcion de	e colas o jugos de marcas)			×
I Labidac como ILIGO	S SE despera	1				X
aleae caseras liedaro	elitarios (o	weencion	de salsas de marcas)			
s salsas caseras llegaror	n en fundas (excepcion de salsas de marca n en recipientes plasticos como salseros (e etados especificando los alimentos en el ca	so de hat	per pedido dos o mas			×
on asses llegaron etique	tados especificardo los anticos de la constante de la constant					
ciones diferentes de men	ú	of the state of	complete provis anarte del			X
puores uncremes de maria	nú isas, sanduches o hot dogs estaban provist isascon	las de una	envoltura previa aparte dei			
n el caso de las namourge	haron					X
nvase en el que se despac	n estado y limpio					X
l empaque llegó en un bue	n estado y limpio os alimentos estaba provista de cinta adhes	siva para s	sellar el empaque.	198		N/A
I empaque que contiene lo	is all heritos estado pro-			SI	NO	NIA
ECAL ENTAMIENTO Y C	ONSUMO			T W	X	
	ntro del mismo envase en que llegaron			-	X	
ecalentó los alimentos del	acalegtar los alimentos					
tilizó el microondas para r				s envases.	. Adjunte la	s fotos
n the brownents	lo que contenía su pedido y la forma en	que vin	o distributed of los distributed	umidor	PER EMPRIS	
Describa bievemento	lo que contenia su pedido y la forma en correspondientes y las observaciones y las observaciones y la prima en control y la forma en correspondientes y la control y la con	perunent	dear of como and	4000	aií.	
	1) YULIO 00 00 11 1011UYI	rono	iderews willo ore	gano	1	
Ex begingo me	piced prior himedo					
	gon estaba lunica.					
Ademais el car						
El pedido pre Además, el car						
Además, el car						
Además, el car						
Además, el car						
Además, el car						
Además, el car	ENC	CUESTA	to any allena	ntos?		
Además, el car	ENC ¿Qué tan importante es para usted el tip	CUESTA	ase en el que envían sus alime	ntos?		



lempo que indica la entrega: ora del pedido: ora de la entrega: Canales para el pedido Canales para el pedido Canales para el pedido Canales para el pedido Canales para el pedido	MO+CO No pilluido 14 n 45 15 h 15 Jamada telefónica Whatsapp Facebook Instagram Flataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	×	Nombre del establecimiento: Sector donde sale la entrega: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la	AT TP	an	
ora del pedido: ora de la entrega: L V V Canales para el pedido C C C C C C C C C C C C C C C C C C	14 N 4 S 15 N 1 8 Lamada telefónica Mhatsapp acebook nstagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	×	Sector de la entrega:	धड्वव	rario	
Canales para el pedido	Jamada telefónica Mhatsapp Facebook Instagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	×			run	
Canales para el pedido P C C C C C C F Tipo de comida	Jamada telefónica Mhatsapp Facebook nstagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	×	Tipo de transporte de la			1
Canales para el pedido Canales para el pedido C C C C A F F F C C C C C C C C C C	Mhatsapp Facebook Instagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	×			_	X
Canales para el pedido P P C C C C C F F F Tipo de comida	Facebook nstagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		entrega	Moto Automovil	_	
Canales para el pedido P C C C F Tipo de comida	nstagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Cartón		The same of
Canales para el pedido P C C C C A F F Tipo de comida	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plás	stica	X
C C A F Tipo de comida	Plataformas propias			Funda de		
C C A F F Tipo de comida	Plataformas propias		Tipo de empaque	Sin empac	ue	
C A F Tipo de comida				Otro		
Tipo de comida N	Otro			Tecnopor		X
Tipo de comida	Comida rápida			PP		X
Tipo de comida	Comida típica	-	4	Biodegrad	able	
Tipo de comida	Asados	X	-	Funda pap		
Tipo de comida	Pamiladas			Funda de l		X
	Comida china	-	Tipo de envase	Papel alun	ninio	
15	Mariscos y pescados		***************************************	Papel antigrasa		
	Sushi				Cartulina	
	Pizzeria / italiana		1	Cartón		
	400			Otro	profession was a	
Į.	Otro					ITO
	INDICADORES			CL	JMPLIMIEN	110
				SI	NO	N/A
RANSPORTE				X		
	stepedor respectivo			X		
I transporte contaba con el con	×					
El pedido venia protegido en el contenedor EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda						*
L repartidor cargaba el conten	figurado			X		77
I pedido demoró mas de lo est	dido era el correcto				NO	N/A
I transportista revisó que el per	SI	NO	10.00			
NVASES Y EMPAQUES	X					
os envases estaban correctam	×					
os envases estaban correctam El o los envases llegaron en bue	en estado sin abolladuras			X		
		monto			X	
os alimentos se colocaron en	envases diferentes seguira no ntraba otro envase en contacto con el ali idos o en riesgo de derrame contaban c	mento	balaje o proteccion necesaria	1	X	
Jentro de los envases se crice.	idos o en riesgo de derrame contaban o	oneren	balaje o pretera			-
os envases con alimentos ilqui para evitar su derramamiento					×	
a - vidanció alguna clace de de	errame de los alimentos				X	
		o colas o	inos de marcas)			X
a o las behidas como jugos se	e despacharon en botellas (excepción de	encion d	e colas o jugos de marcas)			×
				×		-
ac calcae caseras liedaron en	ILL ROS (SILVERS AND	veancing	de saisas de marcas)		X	
as salsas caseras llegaron en	recipientes plasticos como saiseros (e	to bo	nor pedido dos o mas			X
as saisas cascras noguerado	recipientes plasticos como saiseros (e os especificando los alimentos en el cas	so de na	per pedido dos o mas			5.7
nos envases llegalon enquetado	TELEPORT MENERAL TOTAL CONTROL OF THE SECOND SE	100	- the proving anarta dal			X
apparies unererites de mena	s, sanduches o hot dogs estaban provista	as de un	a envoltura previa aparte dei			_
En el caso de las hamburgesas	00			×		
envase en el que se despacial	OII			1	×	1
El empaque llegó en un buen es	stado y limpio limentos estaba provista de cinta adhes	iva para	sellar el empaque.	Transaction of the last of the		
El empaque que contiene los ai	minorico comos presenta			SI	NO	N/A
RECALENTAMIENTO Y CON	SUMO			X		
Descionté les alimentes dentre	del mismo envase en que llegaron			X		1
			TALES		•	A372
				s envases.	Adjunte la	s fotos
Describa brevemente lo d	ue contenía su pedido y la forma en	que vin	o distributed on loc and	umidor		
corr	que contenía su pedido y la forma en respondientes y las observaciones p	eruneni	es como esseria.	N . M.	01110	de
	respondientes y las observaciones por un somé de pollo jur	140 0	medio chaviata	U 1 211	1 1.03.4	0.0
el mens tonia ou	1 amzolice of 1					
pollo asado.						
hours arecon.						
	ENC	UESTA				
	Qué tan Importante es para usted el tip	de env	ase en el que envían sus alime	ntos?		

	FICHA DE OI	BOEK	VACION			CARLES
bservador:	HICK		Fecha:	141101	wil	
iempo que indica la entrega:	22h00 - 12h15		Nombre del establecimiento:		HC 13	
ora del pedido:	21 h 30	100	Sector donde sale la entrega:		a capai	
ora de la entrega:	22400	1	Sector de la entrega:		oamba	
	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la	Bicicleta		about the
	Whatsapp			Moto		
	Facebook	1	entrega	Automovil		X
	Instagram	13		Cartón		2
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	X		Funda plás	tica	X
	Plataformas propias	1	Tipo de empaque	Funda de p		
	Plataiornas propias		Tipo de empaque	Sinempag		Y.L.
	Otro			Otro	-	
Land to the second of the second				Tecnopor	1	X
	Comida rápida		H		19	X
	Comida típica		-	PP		-/-
	Asados	A November		Biodegrad		
	Parrilladas	X		Funda pap	el	Sec.
	Comida china	de a	Tipo de envase	Funda de l		
Tipo de comida	Mariscos y pescados			Papel alun	ninio	
1100			-	Papel antigrasa		-
	Sushi			Cartulina		1
	Pizzeria / italiana	1	10	Cartón		9
	Otro		N .			
	Ollo	2000	Report for a party of the large of the large	Otro		
	INDICADORES			CL	MPLIMIEN	то
				SI	NO	N/A
TRANSPORTE				31	7.1831	
	antonodor respectivo			1	X	4
El transporte contaba con el c	ontenedor respectivo				X	
El pedido venia protegido en	el contenedor				X	-
EL repartidor cargaba el conte	enedor en la espalda	1000	The same of the same of the same of	10	X	
El pedido demoró mas de lo e	V	^				
El transportista revisó que el p	pedido era el correcto		With the second second second second	X		7 700.00
ENVASES Y EMPAQUES				SI	NO	N/A
	and the second second				×	Variation .
Los envases estaban correcta		X				
	×					
			The state of the s	100		
Dentes de les emases se enc	contraba otro envase en contacto con el al	mento		×		
Defino de los cinasco do	quidos o en riesgo de derrame contaban o	con el en	ibalaje o proteccion necesana	X	1	
	The state of the s		A Committee of the Comm			
			The second second	X		
Se evidenció alguna clase de	temperatura adecuada (caliente y/o frio)				X	-
Los alimentos llegaron con la	temperatura adecuada (caliente y/o frio) se despacharon en botellas (excepcion d	e colas o	jugos de marcas)			×
La o las bebidas como jugos	se despacharon en botellas (excepción de se despacharon en fundas y/o vasos (exc	encion d	e colas o jugos de marcas)			X
			o const o jugar a sample		×	
Las salsas caseras llegaron e	en fundas (excepcion de salsas de marca	3)	de selece de marcas)	X		
Las salsas caseras llegaron e	en recipientes plasticos como salseros (e	хсерско	ide saisas de marcas)			1980
Las suicas estaren etigueta	ados especificando los alimentos en el ca	so de ha	ber pedido dos o mas	1	1	×
				lane many		
opciones diferentes de menú	tot dese estaban provist	as de un	a envoltura previa aparte del			X
En el caso de las hamburges	as, sanduches o hot dogs estaban provist	as ac un	produce produce appears of			^
envase en el que se despach	aron	1-11		1	X	
				10	X	
El empagne des contiene los	estado y limpio alimentos estaba provista de cinta adhes	iva para	sellar el empaque.			
El empaque que contiene los	The same of the sa			SI	NO	N/A
RECALENTAMIENTO Y CO	NSUMO		A STATE OF THE STA		X	
	ro del mismo envase en que llegaron			I amount	X	
Recalentó los alimentos denti	to testes elimentes			×		
Utilizó el microondas para rec	ASPECTOS	GENE	RALES			
Section 1 to 1 contraction to		aug vie	o dietribuida en los diferente	s envases.	Adjunte la	s fotos
Describa brevemente lo	o que contenía su pedido y la forma en orrespondientes y las observaciones p	ortinen	es como observador y cons	umidor	3.70	
CC	orrespondientes y las observations	Company of the Company	- 40 11	TO 0	de Oho	envio.
c	prrespondientes y las observaciones paral water police mas papas w	ווט רון	3000-19 /	11- 14	0 6. 6	· Marid
el begias too	12 dilea le pi	mo	10 por 10 was u	lighia	o se t	11110
- 1 0001368 0	longe renia or borns is		**************************************			
المام مام مام	ld on la Cunda.					
regandose el li	quido en la funda.					
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	2.5					
		HERT	The second second second			
	ENC ¿Qué tan importante es para usted el tip	UESTA	ase en el que envían sus alime	entos?		
The second second	¿Qué tan importante es para usted el tip	o do env			76	a a
	Importante Algo Impo	and the same of th	Poco importante	710 91	No es im	portante



Observador: Tiempo que indica la entrega:		The Case of the Land		A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH		
	Jorge F.		Fecha:		wil	
			Nombre del establecimiento:		4014	
lora del pedido:	70h 43		Sector donde sale la entrega	Huay	na cap	90
lora de la entrega:	2448		Sector de la entrega:	Mona		
and on 100 and	Llamada telefónica			Bicicleta		
	Whatsapp	X	Tipo de transporte de la	Moto		X
le d	Facebook		entrega	Automov	I	7
	Instagram			Cartón		I con
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)				Latina	-
all places of the place of the party of the	Plataformas propias			Funda pl		+ 0
	Tidaloffilas propias		Tipo de empaque	Funda de		1
	Otro			Sin empa	ique	
	0.000	-		Otro	- Landerson Control	Sec. of
Andrews and the second	Comida rápida	У.		Tecnopoi		
	Comida típica			PP		X
	Asados			Biodegra	dable	
61 1	Parrilladas			Funda pa		100
	Comida china			Funda de		
Tipo de comida	Mariscos y pescados	E CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	Tino de envase	_		-
		4		Papel alu		1
	Sushi		_17	Papel ant	igrasa	1
	Pizzeria / italiana			Cartulina		
~ 1	Otro		2	Cartón		1
	Nan-			Otro	envoltura	cle par
	INDICADORES			1	UMPLIMIEI	A STREET
RANSPORTE	TA STATE OF THE ST	-4-12 (C)			1	1
				SI	NO	N/A
I transporte contaba con el cor	ntenedor respectivo			V		14
I pedido venia protegido en el		-		Y		
L repartidor cargaba el conter					V	
I pedido demoró mas de lo es					X	
l transportista revisó que el pe					×	
Charles and the remark have been	dido era el correcto			SI		
ENVASES Y EMPAQUES					NO	N/A
os envases estaban correctan		X	4			
l o los envases llegaron en bue	X		ALC: U			
os alimentos se colocaron en e	envases diferentes según la necesidad		The second secon	X		iolisma)
entro de los envases se encor	ntraba otro envase en contacto con el alim	nento			+	No service
os envases con alimentos liqui	idos o en riesgo de derrame contaban co	n el emb	alaje o proteccion necesaria		100	
ara evitar su derramamiento	Control of the second s				X	
e evidenció alguna clase de de	errame de los alimentos			X	11-1	
	mperatura adecuada (caliente y/o frío)					
		salas a l	and do mannel		M	
	despacharon en botellas (excepcion de			- Committee		X
	despacharon en fundas y/o vasos (excep		colas o jugos de marcas)	Aleman and		X
	fundas (excepcion de salsas de marcas)			-	X	
as salsas caseras llegaron en	recipientes plasticos como salseros (exc	epcion o	e salsas de marcas)	X		and in
os emases llegaron etiquetado	os especificando los alimentos en el caso	de habe	r pedido dos o mas			1400
ciones diferentes de menú	20 Cop Contract NO to difficulto Cit Ci Ci Ci Ci	20 11000	, ,			X
		Angelow Co.				A STATE OF
	, sanduches o hot dogs estaban provistas	de una	envoltura previa aparte del	X		
nvase en el que se despacharo	on .					
empaque llegó en un buen es	tado y limpio			У		
	mentos estaba provista de cinta adhesiva	nara se	llar el empague	×	1 10	
THE REPORT OF THE PARTY OF THE	Contractive a second of the contraction	pu.u 00		100	1	7 (4)
ECALENTAMIENTO Y CONS	SUMO			SI	NO	N/A
acalontó los alimentes de de	del miamo empeo en sua lla sassa			THE PARTY NAMED IN	V	-1.95
	del mismo envase en que llegaron	-			× 1	HUN TO
ilizó el microondas para recale		-	150		X	
corre	ASPECTOS G ue contenía su pedido y la forma en qu espondientes y las observaciones per	ue vino (tinentes	distribuida en los diferentes e como observador y consum	idor	Contract to the second	
Ni pedido consisti empacado. El pro	ó en una Crabby Burgue Jucto Negó frío Y el	pan pan	considera que a se homedeció	debe	mejor	ar el
	ENCUE	STA	A			

	LIGHT DE OF	BOEKVA	CIÓN				
	Denato		echa:	09/09	CLL		
Observador:	70 minutos		ombre del establecimiento:	TTCR +	COPAC		
l'iempo que indica la entrega:	Ights		ector donde sale la entrega:	Hoayn	Copec	Wales no	
lora del pedido: lora de la entrega:	20107	S	ector de la entrega:	El Veci	ne.		
tora de la entrega.	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la	Bicicleta		×	
	Whatsapp	×	antrega '	Moto		1	
	Facebook	M All	anacga	Automovil			
	Instagram			Cartón	tica	X	
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plás	anel	1	
	Plataformas propias	1	Tipo de empaque	Funda de p	Japei		
	White the second				Sin empaque		
	Otro			Otro			
	Comida rápida	X		Tecnopor	1	X	
	Comida típica			PP	ablo		
	Asados			Biodegrad	able	X	
	Pamilladas	10		Funda pap		2	
	Comida china		Tine de envises	Funda de l		-	
Tipo de comida		1	Tipo de envase	Papel alun		-	
Tipo do comission	Mariscos y pescados	1		Papel antig	grasa		
	Sushi			Cartulina		-	
	Pizzeria / italiana			Cartón			
	Otro			Otro			
	Out and the American				MPLIMIEN	ITO	
THE THE STATE OF T	INDICADORES			CI	JMPLIMIER	-	
and the state of the second	700 S. W.			SI	NO	N/A	
RANSPORTE				×			
	ontenedor respectivo			×			
I transporte contaba con el co	~	X	and the same of				
I pedido venia protegido en e	ander en la esnalda			X			
L repartidor cargaba el conte	- Farded	TE KAN		1	×		
					1000	200	
I pedido demoro mas de lo c I transportista revisó que el p	edido era el correcto			SI	NO	N/A	
ENVASES Y EMPAQUES	×						
	×						
os envases estaban correcta El o los envases llegaron en b	X		Lane.				
			A THE PERSON NAMED IN CO.		Y		
os alimentos se colocarono.	n envases diferentes segurna reconstat ontraba otro envase en contacto con el ali juidos o en riesgo de derrame contaban c	imento	tala a made soien nococaria		A. A. C.	X	
Dentro de los envases se enc	uidos o en riesgo de derrame contaban c	con el emba	laje o protección necesaria	-		150	
os envases con alimentos in	and the second second second			P. S. P. P. S. P.	N		
para evitar su derramamiento	derrame de los alimentos		The highest west	X	CO.	-	
para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de	derrame de los almentos temperatura adecuada (caliente y/o frío) se despacharon en botellas (excepcion de					X	
		le colas o ju	gos de marcas)		0	X	
a o las bebidas como jugos.	on fundas vio vasos (exc	epcion de o	colas o jugos de marcas)		X		
- a lac hobidas como jugos	Se desper	101		V			
an calege caseras liegature	II Idanos (a	vcencion d	e salsas de marcas)	×			
as salsas caseras llegaron e	n fundas (excepcion de saisas de marca: n recipientes plasticos como salseros (e: des especificando los alimentos en el cas	so de habe	r pedido dos o mas			X	
os envases llegaron etiqueta	dos especificarso in a					3000	
opciones diferentes de menú	es, sanduches o hot dogs estaban provista		moltura previa anarte del			X	
- Lesse de las hamburges?	is, sanduches o hot dogs estaban provista	as de una e	involtura previa aparte dei	10 5	the state of	r	
envase en el que se despacha	aron		Participation of the Control of the	X		A Company	
envase en el que se despuer. El empaque llegó en un buen o	estado y limpio			1	X	1	
El empaque liego en un ouent	estado y limpio alimentos estaba provista de cinta adhesi	iva para se	llar el empaque.		THE REAL PROPERTY.	CATAL.	
El empaque que contiene los :				SI	NO	N/A	
RECALENTAMIENTO Y CO	NSUMO				X	1	
- 1 14 les gémontes donts	o del mismo envase en que llegaron	- 1	- 1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1		Ŷ		
				-	-		
Jtilizó el microondas para rec	ASPECTOS que contenía su pedido y la forma en	S GENERA	LES		Adjunte la	as fotos	
niba broyamente lo	que contenia su pedido y la forma en	que vino	distribulda en los diferente	S elivases	. Aujunto k	20 10100	
Describa Dreveniente lo	que contenia su pedido y la forma en rrespondientes y las observaciones p	pertinentes	como observador y cons	umidor			
CO	incoponiate and a like of au		I Is collected a series	ien se	lado		
Gloedido es un	charlatan que llego ex	M ft fi	lodic extractor 1				
	á sa una cuada de per	roel					
ra emporcian le	gó en una funda de pa	100					
The state of the s							
	ENC	CUESTA	Min syrine			NAME OF THE PARTY	
		CUESTA	e en el que envían sus alime	entos?			
	ENC Qué tan Importante es para usted el tipo		e en el que envían sus alimo	ntos?		nportante	

Observador: Tiempo que indica la entrega: Hora del pedido: Hora de la entrega:			Fecha:	11/00	1/27	
Hora del pedido:	10 minus for		recna:	111/00	3/1/	
			Manta I I		11 20	_
Hora de la entrega:	12 - 16					
	13 439		Sector donde sale la entrega:			
	Llamada telefónica		Sector de la entrega:		ario	_
	Whatsapp	X	Tipo de transporte de la	Bicicleta		
	Facebook	_	entrega	Moto		X
Canalanana	Instagram		- inauga	Automovi		
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		10.00	Cartón	74 E-177	100
	Plataformas propias			Funda plá	stica	X
	and the state of t		Tipo de empaque	Funda de	papel	Part of the last
	Otro		1 2 - 1 2 - 1 2 - 1 2 - 1 2 - 1	Sin empa	que	
	0	Sec.	Accessed to the second second	Otro		
	Comida ràpida		136	Tecnopor		×
	Comida típica	131.3	15-0	PP		×
	Asados		170	Biodegrad	dable	1
	Parrilladas	X		Funda pa		
Tipo de comida	Comida china	-				-
ripo de comida	Mariscos y pescados	-	Tipo de envase	Funda de		
	Sushi		Contract of the contract of th		Papel aluminio	
	Pizzeria / italiana	- 4		Papel antigrasa		5.00
	A LANCE OF THE PARTY OF THE PAR	7	13	Cartulina		
	Otro			Cartón		-
	The second secon	0.00	10	Otro		TINE T
	INDICADORES		1		UMPLIMIEN	ITO
TRANSPORTE	DESCRIPTION CS	104 p 100 p	*			
El transporte contaba con el co	Ontanados manadis a			SI	NO	N/A
El pedido venia protegido en e	nienedor respectivo		1000	. X.		
El madidos es estados en e	contenedor			X		-
EL repartidor cargaba el conte	nedor en la espalda			*	and and after	_
El pedido demoró mas de lo e	×	Land State				
El transportista revisó que el p	×					
ENVASES Y EMPAQUES	SI	NO	N/A			
Los envases estaban correcta	v	1	1000000			
El o los envases llegaron en bi	X					
Los alimentos se colocaron er	n envases diferentes según la necesidad		1	×	-	
Dentro de los envases se enco	ontraba otro envase en contacto con el alir	monto		X	1	
os envases con alimentos lia	uidos o en riesgo de derrame contaban co	reno		×		
para evitar su derramamiento	ados o en nesgo de dename comaban co	on ei em	palaje o protección necesaria	X		
Se evidenció alguna clase de	derrama da las alimentes					
	emperatura adecuada (caliente y/o frio)				7	
l a o las behidas como imas s	emperatura adecuada (Callenie y/o irio)			- Training	X	
La o las bebidas como jugos s	se despacharon en botellas (excepcion de	colas o	ugos de marcas)			X
La o las bebidas como jugos s	se despacharon en fundas y/o vasos (exce	pcion de	colas o jugos de marcas)		market / Cold	×
	n fundas (excepcion de salsas de marcas				X	2-1
Las salsas caseras llegaron er	n recipientes plasticos como salseros (ex	cepcion	de salsas de marcas)	X		4
Los envases llegaron etiquetar	dos especificando los alimentos en el case	o de hat	er pedido dos o mas			Contraction of the Contraction o
opciones diferentes de menú	Dray of Light Richards No. 68 To 1922 2-121	10012				×
The Art of the Control of the Contro	s, sanduches o hot dogs estaban provista					
en el caso de las namburgesa	s, sanduches o not dogs estaban provista:	s de una	envoltura previa aparte del			X
envase en el que se despacha						-
El empaque llegó en un buen e				X		U
El empaque que contiene los a	alimentos estaba provista de cinta adhesiv	a para s	ellar el empaque.	-	X	-
RECALENTAMIENTO Y CON	ISUMO				2.0367	-
				SI	NO	N/A
	del mismo envase en que llegaron			×	-	ķ
Utilizó el microondas para reca				X		T
F. S. Charles and the	ASPECTOS				The state of the	
Describa brevemente lo	que contenía su pedido y la forma en q	jue vinc	distribuida en los diferentes	envases.	Adjunte las	fotos
CON	rrespondientes y las observaciones pe	rtinente	s como observador y consu	midor		
	or dispositively 2 1 134 92 y 12 92 unit and	C . 1			Was to Law	
El pedido cont	enla Camaronal y papa	1 +11	US.			
ci paras an	11 200119	do	Lesis por al inval	1		
Los camaronal	llyaron en un envale	CLE	Terapor 41 1guar	you !	Щ	
0	a live annual de DO					
hota d las	salsas en envares de PP	**				
La comida	rego tibici					
	ENCU	IESTA	W-0			The second
L	Qué tan importante es para usted el tipo o	de envas	e en el que envían sus aliment	os?		



	FICHA DE OE	SERVACION		017	The state of the s
	I Secretary	Fecha:	29/10/2	000	
bservador:	Ana Guirero	Nombre del establecimiento:	TA EL Z	9 11	
empo que indica la entrega:	40 minutos	Sector donde sale la entrega:	San Scho	· Hi do	
ora del pedido:	10 14	Sector de la entrega:	Bicicleta	A11.5	
ora de la entrega:	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la	Moto .		X
	Whatsapp	X	Automovil	1	
	Facebook	and the same of th	Cartón		X
		the state of the s	Funda plásti	ica	X
Canales para el pedido	Instagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	Tipo de empaque	Funda de pa	apel	-
	Plataformas propias	Tipo de empadae	Sin empaqu		
			Otro		
	Otro	Annual Control of the	Tecnopor		
	Comida rápida		PP		*
	Comida típica	A COLOR	Biodegrada	ble	
	Asados		Funda pape	el .	
	Parrilladas	Section 1	Funda de P		
	Comida china	Tipo de envase	Papel alum		in the same
Tipo de comida	Mariscos y pescados		Papel antig		
The state of the s	Sushi	X	Cartulina		*_
	Pizzeria / italiana	The Control of the Co	Cartón		*
	Pizzeria / Italiana		Otro X		1000
	Otro		0		TO.
	110000000000000000000000000000000000000		CU	MPLIMIEN	10
	INDICADORES				
			SI	NO	N/A
The state of the s			1		
RANSPORTE	The state of the s		X		
I transporte contaba con el c	X	hard and			
na objected elements	X				
L repartidor cargaba el con	X	and the same	-		
Ol Oh ann deamak - L'1 - 1	X	al representation			
El transportista revisó que el	nedido era el correcto		SI	NO	N/A
	poureo		31	- 12	-
ENVASES Y EMPAQUES	X	-	-		
Los envases estaban correct	X	1	-		
Los envases estaban correct El o los envases llegaron en	buen estado sin abolladuras	The state of the s	X	1	
El o los envases llegaron en	en envases diferentes según la necesidad		×	I	
Los alimentos se colocaron e	en envases diferences acquarta contraba otro envase en contacto con el a iquidos o en riesgo de derrame contaban	limento	A PERSONAL PROPERTY.		X
Dentro de los envases se en	inidos o en riesgo de derrame contaban	con el embalaje o proteccion necesaria			-
oc emases con alimentos i	Iquidos o cirrios		X		
para evitar su derramamieni	t do los alimentos	The state of the s	X	Manager Street	
para evitar su derramamient Se evidenció alguna clase d	e derrame de los almonicos a temperatura adecuada (caliente y/o frío) a se despacharon en botellas (excepcion c	1			X
		de colas o jugos de marcas)	W In the second		X
La o las bebidas como jugos	se desputeran on fundas vio vasos (ex	cepcion de colas o jugos de marcas,	N F	X	
			X		
Lan colone caseras lieddi Uli	CITICA COLO	overneign de saisas de maicas)	-		1
Las salsas caseras llegaron	en recipientes plasticos como saiseros (tados especificando los alimentos en el ca	aso de haber pedido dos o mas	X		
Las amases llegaron etique	tagos especificarão to		4		1
opciones diferentes de men	ú sas, sanduches o hot dogs estaban provis	etas de una envoltura previa aparte del	X	1	
Es al asso de las hamburge	sas, sanduches o hot dogs estaban provis	olas de dila cirionas pre	^		N
envase en el que se despac	haron		e della	×	1
El empaque llegó en un bue	n estado y limpio	· lles el empagne	X		- Contract
El empaque liego en un bue	n estado y limpio s alimentos estaba provista de cinta adhe	esiva para sellar el empaque.	SI	NO	N/A
El empaque que contiene to			51	.,,	-
RECALENTAMIENTOYC	ONSUMO			X	LI carrie
	otro del mismo envase en que llegaron	A Continue to the second of th	4	X	
RECALLITY III - Francisco dos	me eer men.				
Recalentó los alimentos der	ecalentar los alimentos	TO OFFICE ALL ES		. Adjunte	las fotos
Recalentó los alimentos der Utilizó el microondas para n	ASPECTO	OS GENERALES	tes envases	s. Aujunto	
Recalentó los alimentos der Utilizó el microondas para n Describa brevemente	ASPECTO lo que contenía su pedido y la forma e	en que vino distribuida en los diferen s pertinentes como observador y con	tes envases	mezuli dor per	ma ne
Recalentó los alimentos der Utilizó el microondas para n Describa brevemente	ASPECTION OF CONTROL O	en que vino distribuida en los direiras pertinentes como observador y con 19 ue pue deficiente Hoban marcados con r ques ya que la comid	tes envases isumidor ya que marca a a se viv	merud dor per o desag	5 y ma ne Irada
Recalentó los alimentos der Utilizó el microondas para n Describa brevemente	lo que contenía su pedido y la forma e correspondientes y las observaciones humbur quesq, el empo de sushi, tos salseros e extra mejorar los empa	en que vino distribuída en los direiras, pertinentes como observador y con aque me defici ente haban marcados con aques ya que la comi d	narca (a se vi	merud dor per o desay	5 y ma ne rada
Recalentó los alimentos der Utilizó el microondas para n Describa brevemente	ASPECTION OF CONTROL O	en que vino distribuída en los direiras, pertinentes como observador y con aque me defici ente haban marcados con aques ya que la comi d	narca (a se vi	meruld dor per o desay	5 y mane rada

Observador: Tiempo que indica la entrega: Hora del pedido: Hora de la entrega: Canales para el pedido	FICHA DE O SCHOISTION NO EMPLIFICA 19 151 20 h 16 Llamada telefónica Whatsapp		Fecha: Nombre del establecimiento:		170CZ	
Hora del pedido: Hora de la entrega:	19 CAPCLICAD 19 10 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12		Nombre del establecimiento:			
Hora de la entrega:	10 h 16 Lamada telefónica		Nombre del establecimiento:			
	Llamada telefónica		Caster to 1	11 E)	56 18	
Canales para el pedido		1	Sector donde sale la entrega			
Canales para el pedido	Whatsapp		Sector de la entrega:	धडवड	rano	_
Canales para el pedido		X	Tipo de transporte de la	Bicicleta		-
Canales para el pedido	Facebook	-	entrega	Moto	- Institute	X
	Instagram		- maega	Automovi		
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Cartón		1
	Plataformas propias			Funda plá	stica	X
	Otro	The state of	Tipo de empaque	Funda de	papel	
	Ollo			Sin empa	que	
	Comida rápida		and the same of th	Otro	and the second second	575-57
	Comida típica		The state of the s	Tecnopor		X
	Asados			PP		1
73	Parilladas	200	1	Biodegrad	fable	
	Comida china	m 43	1	Funda par		
Tipo de comida		X		Funda de	DD	
The second second	Mariscos y pescados		Tipo de envase	Papel alur		-
	Sushi					
	Pizzeria / italiana			Papel anti	grasa	
	Otro		1	Cartulina		
			l l	Cartón		
				Otro	-	40
DAMAGE	INDICADORES			CI	JMPLIMIEN	OTI
RANSPORTE				SI	NO	N/A
I transporte contaba con el con	ntenedor respectivo		The state of the s			IVA
i pedido venia protegido en el	contenador			X		
L repartidor cargaba el conten	edor on la ocnaldo			X		UT OF
pedido demoró mas de lo es	finulado		and the second second		X	-
l transportista revisó que el per	dido era el correcto					X
NVASES Y EMPAQUES	and old crossificato			X		/-
				SI	3.00 5	16754
os envases estaban correctam	51	NO	N/A			
o los envases llegaron en bue	×					
os alimentos se colocaron en e	X		-			
entro de los emases se encos	X					
S emases con alimentes limit	straba otro envase en contacto con el alim	nento		X	1	
ara evitar su derramamiento	dos o en riesgo de derrame contaban co	n el emb	alaje o proteccion necesaria		5	
e evidenció alguna clase de de	delice is an acceptable and a Control of the Contro					×
e alimentes llegges and to the	errame de los alimentos					-
os dannerios llegaron con la ter	mperatura adecuada (caliente y/o frío)		Maria Commission of the Commis	V	X	
o las bebidas como jugos se	despacharon en botellas (excepcion de	colas o j	ugos de marcas)	X		100
o ido penidas como judos se	despacharon en findas vio vasos lovos	anian da	colas o jugos de marcas)			X
a danada acacida licgaron en	UIUdS (EXCEDCIÓN DE SAISAS DE Marcae)					X
s salsas caseras llegaron en r	recipientes plasticos como salseros (exc	encion	do colone de			X
s envases llegaron etiquetado	s especificando los alimentos en el caso	epaoni	de saisas de marcas)		3	X
ciones diferentes de menú	s especificando los alimentos en el caso	de hab	er pedido dos o mas	7-7-7		_
	American Company of the Company of t					X
i el caso de las hamburgesas,	sanduches o hot dogs estaban provistas	de una	envoltura previa aparte dol			'
due de despacibilit	11	neer To	- P opane del			X
empaque llegó en un buen est	ado y limpio				-1-600	^
empaque que contiene los alir	nentos estaba provista de cinta adhesiva	nara c	allar al ampague	X		
CALENTANIENZO	- could provide de dina adresiva	para St	anar er empaqué.		X	-
CALENTAMIENTO Y CONS				SI	The second second second	
calentó los alimentos dentro d	el mismo envase en que llegaron	_		31	NO	N/A
lizó el microondas para recale	etastas en que llegaron		and the second s	X.		
azo er microoridas para recale				Y.		
Describa brevemente le su	ASPECTOS O	SENER	ALES			
peserios preveinente lo qu	e contenía su pedido y la forma en qu	ue vino	distribulda en los diferentes	envases.	Adjunte las	fotoe
corre	spondientes y las observaciones per	tinente	s como observador y consu	midor		
naulaton en env	rase tecnopor, whier to	a con	una linda alán	:		
	and realist and and the	and the same of th	paroly play	7164.		
	ENCUE	STA				
¿Qui	é tan importante es para usted el tipo de		en el que envían sus aliment	057		
Muy importante	Importante X Algo Importa		Poco importante		No es Imp	



	FICHA DE O	BSER	VACIÓN		September 1	ANTER
Observador:	[E) + chan	-	Fecha:	11109	2012	dept.
Tiempo que Indica la entrega:			Nombre del establecimiento:	2.T ES	YF 19	
Hora del pedido:	19 h 24		Sector donde sale la entrega:	Yununc	14	
Hora de la entrega:	19:49	_	Sector de la entrega:	Yanun	ay	$\overline{}$
	Llamada telefónica	1 67	Tipo de transporte de la	Bicicleta		X
	Whatsapp	X	entrega	Moto		
	Facebook			Automovi		
Canales para el pedido	Instagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Cartón Funda plá	etica	X
	Plataformas propias		Tipo de empaque	Funda de		6
	The second secon		Tipo de empaque	Sin empa		
	Otro			Otro		1
	Comida rápida		But a real of the part of the part of	Tecnopor	-	N/
	Comida típica		1	PP		
	Asados		1	Biodegrad	table	
	Parrilladas	×		Funda pa	pel	
	Comida china	1	1	Funda de	PP	-
Tipo de comida	Mariscos y pescados	-	Tipo de envase	Papel alur	minio	
j. (4)	Sushi			Papel anti	grasa	-
	Pizzeria / Italiana		i	Cartulina		
			1	Cartón		
	Otro			Otro		
	С	UMPLIMIEI	ОТИ			
				SI	NO	N/A
TRANSPORTE			4	×		
El transporte contaba con el co	ontenedor respectivo			Ŷ		
El nedido venia protegido en e	el contenedor		The second second	×		
EL repartidor cargaba el conte	enedor en la espalda		Transfer Comments		X	
El nedido demoró mas de lo e	stipulado			X		
El transportista revisó que el p	edido era el correcto			-		ALIA
ENVASES Y EMPAQUES	SI 🔌	NO	N/A			
Los envases estaban correcta	mente cerrados		The Marine Country of the Country of	N.	N	
El - les empess llogama en hi	en estado sin abolladuras		The second second second	X		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	anages diferentes seduri la necesidad	-		×	V	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
		nento	nalaia a protoccion pecesaria			
Los envases con alimentos liqu	uidos o en riesgo de derrame contaban co	onerem	balaje o protección necesaria		×	
para evitar su derramamiento	t de les elimentes		4		V	
Se evidenció alguna clase de	derrame de los alimentos			X		17
	emperatura adecuada (caliente y/o frío) se despacharon en botellas (excepcion de	colas o	jugos de marcas)			X
La o las bebidas como jugos s	se despacharon en fundas y/o vasos (exce	pcion de	colas o jugos de marcas)			X
					×	2.9
			de salsas de marcas)	X	Name	
Las salsas caseras liegaron el	dos especificando los alimentos en el cas	o de hat	er pedido dos o mas		10000000000	Y
Los envases llegaron etiquetad	os especificarido los alimentos en el esc		product staff of the la			
opciones diferentes de menú	s, sanduches o hot dogs estaban provista	s de una	envoltura previa aparte del			X
envase en el que se despacha	ron		Partie States Tres		a de	4 6
			- Carlotte	V	and the	
El empaque llego en un buen e	istado y impio ilimentos estaba provista de cinta adhesiv	a para s	ellar el empaque.	- X	X	
RECALENTAMIENTO Y CON	ISUMO			SI	NO	N/A
	del mismo envase en que llegaron	-			X	
Recalentó los alimentos derito Utilizó el microondas para reca	loctor los alimentos		are a little and a little and a little and		X	
Ouiizo el filicioolidas para lece	ASPECTOS	GENER	ALES	00112000	Adjusta las	fotos
	que contenía su pedido y la forma en o respondientes y las observaciones pe					
el regido uninta	una partillada con 3 carni venica en un envase, la v	es lpc	illo, res, cardo), a com	pando	ode ar	roz,
		IESTA	- 1 1 1 1 mg (North Ampacha) in the		este to	
, Div.)	Qué tan importante es para usted el tipo	de enva	se en el que envían sus aliment	os?		- The State of the
Muy importante	Importante Algo Import		Poco importante		No es imp	ortante
I I Muy importante						



	FICHA DE O	BSER	VACIÓN		De Albarda	Contract of the last
Observador:	Chmila	No. of Concession, Name of Street, or other Persons, Name of Street, or ot	Fecha:	14/140	1-013	THE RESERVE
Tiempo que Indica la entrega:	25-3cmin		Nombre del establecimiento		12021	
Hora del pedido:	13 h 11.	-	Sector donde sale la entrega		NEAN-	
Hora de la entrega:	13n40	-	Sector de la entrega:		uncay	
	Llamada telefónica		The second secon	Bicicleta		
	Whatsapp	Market	Tipo de transporte de la	Moto		X
	Facebook	la de la composición dela composición de la composición dela composición de la composición de la composición de la composición dela composición de la composición de la composición de la composición dela composición de la composición de la composi	entrega	Automov	ál	1
Canales para el pedido	Instagram	E-1-5		Cartón		
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	X		Funda pl	ástica	X
	Plataformas propias	100	Tipo de empaque	Funda de		
	Otro ·		1	Sin emp		100
	Comide et et e	1/2		Otro		
	Comida rápida Comida típica	100	1-1	Теспоро	r	
	Asados	-	A feet	PP		X
	Parrilladas			Biodegra	dable	
		1		Funda pa		
Tipo de comida	Comida china	غطما	Tiple of the control of	Funda de		X
	Mariscos y pescados Sushi	×	Tipo de envase	Papel alu	minio	-
			per d	Papel an	tigrasa	-
	Pizzeria / italiana		E/I	Cartulina		
	Otro			Cartón		The same
			the transport of the second	Otro		
	INDICADORES		9/61	С	UMPLIMIE	NTO
TRANSPORTE			2 Composition to the con-	SI	NO	N/A
El transporte contaba con el co	optopodos mano ativo	-	Commence of the Commence of th		NU	NIA
El pedido venia protegido en e	I contanador	-		×	Jan	
EL repartidor cargaba el conte	poder on le conside			X	1	-
El pedido demoró mas de lo e	stiguidade			X		-
El transportista revisó que el p		X	Secretary in			
ENVASES Y EMPAQUES	×					
Los envases estaban correcta	SI X	NO	N/A			
El o los envases llegaron en bu	Х		-			
Los alimentos se colocaron en	×					
Deniro de los envases se enco	-	X				
	uidos o en riesgo de derrame contaban co		palaie o proteccion necesaria			
para evitar su derramamiento			an,e o protocularito coccula		X	
Se evidenció alguna clase de	derrame de los alimentos	The same			X	
Los alimentos llegaron con la t	emperatura adecuada (caliente y/o frío)			×		
La o las bebidas como jugos s	e despacharon en botellas (excepcion de	colas o	jugos de marcas)			X
La o las bebidas como jugos s	e despacharon en fundas y/o vasos (excep	ocion de	colas o jugos de marcas)			X
Las salsas caseras llegaron ei	n fundas (excepcion de salsas de marcas)	2001	the state of the s		X	
Las salsas caseras liegaron er	n recipientes plasticos como salseros (exc	epcion	de salsas de marcas)	X		
	dos especificando los alimentos en el caso	de hab	er pedido dos o mas			V
opciones diferentes de menú	The second of th	-			and the same	X
	s, sanduches o hot dogs estaban provistas	de una	envoltura previa aparte del			X
envase en el que se despacha			and the second second second second	V		
El empaque llegó en un buen e	stado y limpio ilimentos estaba provista de cinta adhesiva	a nara e	ellar el empaque	X	X	
The state of the s	SMARL STORY	pula 5	ona, orompuquo.	0:	100 A 1	
RECALENTAMIENTO Y COM	ISUMO			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro	del mismo envase en que llegaron			The same of	X	
Utilizó el microondas para reca	lentar los alimentos				X	1
	ASPECTOS (SENER	ALES			
Describa brevemente lo	que contenía su pedido y la forma en q	tinente	como observador y consum	envases. A	Adjunte las	iotos
cor	respondientes y las observaciones per	unente	s como observador y consur	nidor		2 125
El pedido cue un	cevione y una porción de	And	as fortas, las wate	j elta	bon tri	as
wal eller en coal	-acto con la funda plas	tica	perdieron un pous	en 67+	ado	
y al cital cir soil	. \					
hatural (crocant	(1).					
1						
Language and the second	and the second s		A STATE OF THE PARTY OF THE PAR			-
	ENCUI Qué tan importante es para usted el tipo d		o on al que anylan que alica-ta	e2		
Ľ		and the second				
Munimportante	/ Importante Algo importa	nte	Poco importante	10	No es impo	tante

	FICHA DE O		ANCION				
Observador:	Jorge C		Fecha:	TACIO	4/1012		
Tiempo que indica la entrega:	25 - 30 min Nombre del establecimiento						
Hora del pedido:	43 n 30 Sector donde sale la entrega				ncay		
Hora de la entrega:	14h00 Sector de la entrega:				uncay	Service le	
	Llamada telefónica	la de		Bicicleta			
100	Whatsapp		Tipo de transporte de la	Moto		X	
45	Facebook		entrega	Automo	vil		
Canales para el pedido	Instagram		11.5	Cartón			
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda p	lástica	- 1	
	Plataformas propias		Tipo de empaque	Funda d		×	
	Otro			Sin emp	aque		
				Otro			
	Comida rápida	×		Tecnopo	r	7	
1.0	Comida típica			PP		X	
176	Asados	NEW YORK		Biodegra	adable		
Tipo de comida	Parrilladas			Funda p			
	Comida china	and a			e PP		
	Mariscos y pescados		Tipo de envase	Papel ali			
	Sushi			Papel ar			
	Pizzeria / italiana				Cartulina		
	Otro			Cartón		X	
25"	Olio			Otro			
	MANAGE 1			000			
	INDICADORES			C	UMPLIMIE	NTO	
TRANSPORTE				SI	NO	N/A	
El transporte contaba con el cor	tenedor respectivo	- 64		X			
El pedido venia protegido en el	contenedor			X		_	
EL repartidor cargaba el conten	edor en la espalda				X		
El pedido demoró mas de lo es	tipulado		10		1 x		
El transportista revisó que el pe	dido era el correcto		17	X			
ENVASES Y EMPAQUES	SI	NO	N/A				
os envases estaban correctam	М	-					
l o los envases llegaron en bue	X	10					
os alimentos se colocaron en e	nvases diferentes según la necesidad		100	X			
Dentro de los envases se encon	traba otro envase en contacto con el alim	ento		×			
os envases con alimentos liqui	dos o en riesgo de derrame contaban con	n el emb	alaje o proteccion necesaria	_			
ara evitar su derramamiento		200-200				X	
Se evidenció alguna clase de de	rrame de los alimentos				×		
os alimentos llegaron con la ter	nperatura adecuada (caliente y/o frio)			4 1	x		
a o las bebidas como jugos se	despacharon en botellas (excepcion de o	colas o ju	gos de marcas)	3		X	
a o las bebidas como jugos se	despacharon en fundas y/o vasos (excep	cion de	colas o jugos de marcas)				
as salsas caseras llegaron en f	undas (excepcion de salsas de marcas)		19	7/		*	
as salsas caseras llegaron en r	ecipientes plasticos como salseros (exci	epcion d	e salsas de marcas)	X		-	
os envases llegaron etiquetado	s especificando los alimentos en el caso	de habe	r pedido dos o mas		-		
pciones diferentes de menú				111		X	
n el caso de las hamburnesas	sanduches o hot dogs estaban provistas	de ima	multura previa anada dal				
nvase en el que se despacharo	n	JU UI KI C	noonaa pievia apane dei	X			
l empaque llegó en un buen est	24.01			23	4		
		0000	los el empero	4	×		
	nentos estaba provista de cinta adhesiva	para se	iai ei empaque.	X			
ECALENTAMIENTO Y CONS	UMO			SI	NO	N/A	
ecalentó los alimentos dentro d	el mismo envase en que llegaron			Yours:		IVIA	
tilizó el microondas para recale		_			X		
	ASPECTOS G	ENERA	LES		X		
Describa brevemente lo qu	e contenía su pedido y la forma en qu	e vino d	listribuida en los diferentes e	nvasee A	diunto la	-	
corre	spondientes y las observaciones pert	inentes	como observador v consum	dor			
61 - 1:40 (004n/a	Sanduche de pollo y p	ana	adimond ina	ha lel	12		
of begins or intil	sallaball at follo /) = oq donar one	10 40	in pequ	Pena	
de gareosa. Se p	udo evidenciar que la e	HQU	cry all pedido d	overto	al	MARKET SE	
momento que lle	nó el pedido.						
monition goo ne	0						
	ENCUES	STA					
LQu	à tan importante es para usted el tipo de	envase	en el que envían sus alimentos	?			



Observador:	FICHA DE O		Fecha:			-
Tiempo que Indica la entrega:	15 h10 - 15 h25				19/1011	
Hora del pedido:	1500		Nombre del establecimiento Sector donde sale la entrega	121	TP 5G 22	<u></u>
Hora de la entrega:	15 416		Sector donde sale la entrega		ribamb	0
	Llamada telefónica		The state of the s	Bicicleta		4
	Whatsapp	LY	Tipo de transporte de la	Moto		1
	Facebook	60	entrega	Automo	Al .	
Canales para el pedido	Instagram			Cartón	VII	
ounded para et pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	X	1	Funda p	láctica	>
	Plataformas propias	lataformas propias Tipo de empaque				-
	Otro			Funda de papel Sin empaque		
	000		1	Otro	uquo	-
	Comida rápida	1		Tecnopo	r	IX
	Comida típica			PP		×
	Asados	1		Biodegra	adable	1
	Parrilladas	4		Funda pa		
Tipo de comida	Comida china	1	- Property County	Funda de		
ripo de conida	Mariscos y pescados	1	Tipo de envase	Papel alu		1
	Sushi	1.		Papel an		-
	Pizzeria / italiana	1.5		Cartulina	uyrasa	
	Otto		7	Cartón		-
The same of the sa	Otro		I.	Otro		
The second section is seen	INDICADORES				UMPLIMIE	NITO
PANEDODIT					UMPLIMIE	NIO
TRANSPORTE	otopo dos masos ativas			SI	NO	N/A
El transporte contaba con el co El pedido venia protegido en el			and the second s	×	7	1
L repartidor cargaba el conter			The second secon	X	Sec. 1915	1
El pedido demoró mas de lo es	X	12-27				
El transportista revisó que el pe		X	17			
ENVASES Y EMPAQUES	X	1,00	1			
os envases estaban correctan	SI XI	NO	N/A			
l o los envases llegaron en bu	X					
	envases diferentes según la necesidad	_		X		
	ntraba otro envase en contacto con el alim	ento			X	
os envases con alimentos liqu	idos o en riesgo de derrame contaban cor		alaje o proteccion necesaria	X	^	
ara evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de d	amama da las alimentas				FF - 53	
	mperatura adecuada (caliente y/o frio)		A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH		X	
		oloo o k	man de manas)	М	The desired	
	e despacharon en botellas (excepcion de c			X		
	despacharon en fundas y/o vasos (excep	cion de	colas o jugos de marcas)		X	
	fundas (excepcion de salsas de marcas)				X	C Prince
	recipientes plasticos como salseros (exce			X	-	
os envases llegaron etiquetado pciones diferentes de menú	os especificando los alimentos en el caso	de habe	r pedido dos o mas			X
En el caso de las hamburgesas,	, sanduches o hot dogs estaban provistas	de una e	envoltura previa aparte del			×
nvase en el que se despacharo				S. Joh		^
l empaque llegó en un buen es				X		
I empaque que contiene los ali	mentos estaba provista de cinta adhesiva	para se	llar el empaque.	kashrasil	X	
RECALENTAMIENTO Y CONS	SUMO			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro o	del mismo envase en que llegaron			X		10.72
Itilizó el microondas para recak	entar los alimentos			X		
corre	ASPECTOS GI ue contenía su pedido y la forma en qu espondientes y las observaciones perti cuito (hculla fan, una po	e vino o nentes	listribuida en los diferentes e como observador y consum	idor		fotos
limonada	a funda y los envases er			5479°-5	to less	
-	ENCUES		2			
, Qu	ué tan importante es para usted el tipo de	envase	en el que envian sus alimentos	?		
Muy Importante	MImportante Algo importan	te	Poco importante		No es import	tante



	FICHA DE O	BSER	VACIÓN			
			Fecha:	27/09	122	
Observador:	Isabel P		Nombre del establecimiento:	AT'C	16 15	
Tiempo que indica la entrega:	NO especifico		Sector donde sale la entrega:	61 50	grario	
Hora del pedido:	16 h 15 '		Sector de la entrega:	Janur	ital	
Hora de la entrega:	16 h 35	1		Bicicleta		
	Llamada telefónica	X	Tipo de transporte de la	Moto		X
	Whatsapp	-	entrega	Automovil	har at	And the last
	Facebook			Cartón		Language .
a la salandido	Instagram	-		Funda plás	and the object of	
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	a Bridge		Funda de	napel	and the same
	Plataformas propias		Tipo de empaque	Sin empac		Y
	Otra Control			Otro		The same
	Otro					The same of
	Comida rápida			Tecnopor		
	Comida típica		1	PP	lable.	
	Asados			Biodegrad	able	
	Parrilladas			Funda pap		
	Comida china			Funda de l		
Tipo de comida			Tipo de envase	Papel alun		
	Mariscos y pescados			Papel antig	grasa	
	Sushi	X	-	Cartulina		V
	Pizzeria / italiana	\ \ \	-	Cartón		X
	01			Otro		-
	Otro		A company of the second			Albert .
	INDICADORES			CI	JMPLIMIEN	ITO
	A SECTION OF THE PROPERTY OF T			SI	NO	N/A
TRANSPORTE				51		
TRANSPORTE	Control Service and Control Service Se	_		X		k-mil man
El transporte contaba con el co	ontenedor respectivo		The state of the s	X		100000
El pedido venia protegido en 6	el contenedor			-	*	
EL repartidor cargaba el conte	nedor en la espalda			man and the		X
El pedido demoró mas de lo e	stipulado			×		
El transportista revisó que el p	edido era el correcto		15		110	N/A
A STATE OF THE PARTY OF THE PARTY.	00.00			SI	NO	INIA
ENVASES Y EMPAQUES				X	1	
Los envases estaban correcta	mente cerrados			X		
	unn actado sin apoliadulas					2000
				*		X
Los alimentos se colocaron el	ontraba otro envase en contacto con el ali	imento		100		
Dentro de los envases se enca	ontraba otro envase en contacto con el al uidos o en riesgo de derrame contaban c	con el er	nbalaje o proteccion necesaria		1	X
Los envases con alimentos liq	uidos o en neago do a			-	X	
para evitar su derramamiento	t			-	X	
Se evidenció alguna clase de	derrame de los dimensos (caliente y/o frío)			X		X
Los alimentos llegaron con la t	emperatura adecuada (caliente y/o frio) se despacharon en botellas (excepcion de despacharon en fundas y/o yasos (exc	e colas	o jugos de marcas)	2		
La o las bebidas como jugos s	se despacharon en botellas (excepcion de se despacharon en fundas y/o vasos (exc en fordes (excepcion de salsas de marca	encion	de colas o jugos de marcas)	2	1	X
La o las bebidas como jugos s	se despacialon cirializado do marca	c)		14		X
Las salsas caseras llegaron e	n fundas (excepcion de salsas de marca e recipientes plasticos como salseros (e	venecio	n de salsas de marcas)			X
Las salsas caseras llegaron e	n fundas (excepción de saisas de marca n recipientes plasticos como salseros (e	xcepaio	hard de amen	No comment		×
Las saises elegamo etiqueta	n recipientes plasticos como saiseros yo dos especificando los alimentos en el cas	so de ha	aber pedido dos o mas		1	r
opciones diferentes de menú						
opciones diferentes de mend	s, sanduches o hot dogs estaban provist	as de ur	na envoltura previa aparte del			X
En el caso de las hamburgesa	s, sanduches o not dogs establish provide					4
amace en el que se despacha	TOTI	-				X
El empaque llegó en un buen e	estado y limpio	i n nors	collar al empanie		1	X
El empaque que contiene los a	estado y limpio alimentos estaba provista de cinta adhes	iva para	sellar el empaque.	mental and	VI post	N/A
Erempaque que se	101110			SI	NO	NIA
RECALENTAMIENTO Y CO	NSUMO				X	
De selectó los alimentos dentro	o del mismo envase en que llegaron				X	
Utilizó el microondas para rec	alentar los alimentos				1	
Utilizo el microoridas para res	ASPECTOS que contenía su pedido y la forma en	GENE	RALES		Adjunto Is	e fotos
Describe brovemente lo	que contenía su pedido y la forma en	que vi	no distribuida en los dileterite	- elivases	. Adjunto i	
co	rrespondientes y las observaciones p			- T		
00.	The state of the s	1	5 in line 61 and	ich Ila		
Mi bodida cu	cntenia una pizza de	tamu	in meatons . Es produc	ocio in	go en	
The pedicion	I amber el medido	Low	on 10 minutos en lle	gar a l	a whice	aci dia
buen estudo	temperatura. el pedido	, , , , , ,		8.	-, 09.0	20011
: 1: - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	o enviaron cubiertos, servi	Metar	in Isalsas			
mai caaci. Ivi	2 supratory orbion . Il sous					
						4
		UESTA		DANIEL ST		CT- NOT A
	Qué tan importante es para usted el tipo	o de en	vase en el que envían sus alime	ntos?		
			Poco importante	Г	This said	
T saw importante	Importante Algo Impo	ortante			No es in	portante



Pedidos Ya, Uber)		Fecha: Nombre del establecimiento: Sector donde sale la entrega: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la entrega Tipo de empaque Tipo de empaque	Gartón Funda pla Fun	SG 24 grado rhostido stica papel que +cnop	×
1000	X	Nombre del establecimiento: Sector donde sale la entrega: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la entrega Tipo de empaque	LT ES GA S OS Bicicleta Moto Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin empa Otro Tecnopor PP Biodegrac Funda pa Funda de Papel alur Papel alur Cartúlina Cartún Ctro Ctr	SE 24 grado grado stica papel stica papel tecno) table pel pel pel pel pel pel pel pel pel p	X X
1000	X	Sector donde sale la entrega: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la entrega Tipo de empaque	Gartón Funda pla Fun	stica papel que lecnop lable pel pel pel pel pel pel pel pel pel p	X X
1000	X	Sector de la entrega: Tipo de transporte de la entrega Tipo de empaque	Silva S. Bicicleta Moto Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin empar Otro PP Biodegrac Funda pa Funda pa Funda pa Funda pa Funda pa Funda pa Funda ba Cartúnina Cartúnina Cartúnina Cartón Otro Ct	stica papel que fecnop dable pel PP ninio grasa	X X
1000	X	Tipo de transporte de la entrega Tipo de empaque	Bicicleta Moto Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin empai Otro Tecnopor PP Biodegrac Funda pa Funda de Papel aluti Papel anti Cartúlina Cartón Otro Ct	stica papel que tecno; table pel pel pel pel pr pr ninio grasa	X X
1000		entrega Tipo de empaque	Moto Automovil Carlón Funda plá Funda de Sin empa otro Tecnopor PP Biodegrac Funda pa Funda pa Funda pa Cartulina Cartulina Cartón Otro Ct	stica papel que lecnop table per per per per per per per per per pe	X X
1000		Tipo de empaque	Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin empai Otro PP Biodegrac Funda pa Funda pa Funda pa Funda pa Funda pa Funda pa Cartúnina Cartúnina Cartúnina Cartón Otro Ct	stica papel que lecnop table per per per per per per per per per pe	X X
1000	X		Cartón Funda plá Funda de Sin empai otro Tecnopor PP Biodegrac Funda pa Funda de Papel alut Papel anti Cartúlina Cartón Otro n	stica papel que lecnop table per per per per per per per per per pe	or X
1000	X		Funda plá Funda de Funda de Sin empai Otro Tecnopor PP Biodegrac Funda paj Funda de Papel alur Papel arti Cartúlina Cartún	papel que tecno table pel pel prinio grasa	or X
1000	X		Funda de Sin empar Otro Tecnopor PP Biodegrac Funda pa Funda de Papel alut Cartulina Cartún Otro n	papel que tecno table pel pel prinio grasa	or X
CADORES	X		Sin empai Otro Tecnopor PP Biodegrade Funda pai Funda de Papel aluri Papel aluri Cartulina Carton Otro CI	dable del PP ninio grasa	×
CADORES	X	Tipo de envase	Otro Tecnopor PP Biodegrad Funda pap Funda de Papel alur Papel arti Cartulina Cartón Otro	dable oel PP ninio grasa	×
CADORES	X	Tipo de envase	Tecnopor PP Biodegrad Funda pa Funda de Papel alur Papel anti Cartufina Cartón Otro	dable pel pp ninio grasa	×
CADORES	х	Tipo de envase	PP Biodegrad Funda pa Funda de Papel alur Papel anti Cartufina Cartón Otro	pel PP minio grasa wolde al	
CADORES	X	Tipo de envase	Biodegrac Funda pap Funda de Papel alur Papel anti Cartulina Cartón Otro n	pel PP minio grasa wolde al	
CADORES	Х	Tipo de envase	Funda par Funda de Papel alur Papel anti Cartufina Cartón Otro p	pel PP minio grasa wolde al	uminio
CADORES	X	Tipo de envase	Funda de Papel alur Papel anti Cartulina Cartón Otro	PP minio grasa wolde al	uminio
CADORES	Х	Tipo de envase	Papel alur Papel anti Cartulina Cartón Otro n	minio grasa wolde alu	uminio
CADORES	Х	Tipo de envasa	Papel anti Cartulina Cartón Otro p	grasa Molde al	Cinimu
CADORES	X		Cartulina Cartón Otro n	nolde al	Cinimu
CADORES	X		Cartulina Cartón Otro n	nolde al	Cinimu
CADORES			Cartón Otro p	ranco Vestino e ranco e ranco	Cinimu
CADORES			Otro n	ranco Vestino e ranco e ranco	Cinimu
CADORES			CI	ranco Vestino e ranco e ranco	
990 941					ITO
Ned Sec			SI	NO	N/A
ALEO					
ncta			X		
HLEG		the state of the state of the state of	X		
ncta .		The second second second		X	-
The state of the s		The second second second	Berry Mary		X
			X	No.	
ENVASES Y EMPAQUES Los envases estaban correctamente cerrados			SI X	NO	N/A
uras	- Contraction to		×		-
egún la necesidad	of all				
contacto con el ali	mente		X		
		alaia a protocolon accessida	A STATE OF THE STA	×	Contract of the Contract of th
errame contabant	oneremo	dataje o protección necesaria		X	
toe				V	
	DW1			Ŷ	
	colar a i	irace de marces)		^	
			OTTO TO STATE OF		×
		colas o jugos de marcas)			X
				X	Service bear
	_		X		
alimentos en el cas	o de habe	er pedido dos o mas		L .	
				X	
gs estaban provista	s de una e	envoltura previa aparte del			
					×
			×		
sta de cinta adheci	va nara se	ellar el empaque			
ora de cirita adriesi	va para se	ciiai ei eiripaque.			-
			SI	NO	N/A
que llegaron				X	
que negatori			¥	. "	
ASPECTOS	GENERA	ALFS	_ ^		
ido y la forma en	que vino	distribuida en los diferentes		Adjunte las	fotos
que llegaron				NO X	N/A
			X	2	
			onus	A allow 4 - 1	4-4
observaciones p	ertinentes	s como observador y consu	midor	(23)	fotos
1	(caliente y/o frio) ellas (excepcion de das y/o vasos (exce como salseros (e) alimentos en el cas gs estaban provista sta de cinta adhesi que llegaron ASPECTOS ido y la forma en observaciones p	(caliente y/o frio) ellas (excepcion de colas o das y/o vasos (excepcion de as salsas de marcas) como salseros (excepcion alimentos en el caso de hab gs estaban provistas de una sta de cinta adhesiva para s que llegaron ASPECTOS GENER do y la forma en que vino observaciones pertinente	(caliente y/o frio) ellas (excepcion de colas o jugos de marcas) das y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) e salsas de marcas) como salseros (excepcion de salsas de marcas) alimentos en el caso de haber pedido dos o mas gs estaban provistas de una envoltura previa aparte del sta de cinta adhesiva para sellar el empaque. Que llegaron ASPECTOS GENERALES do y la forma en que vino distribuida en los diferentes observaciones pertinentes como observador y consu	(caliente y/o frio) (caliente y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) (caliente y/o vasos (excepcion de salsas de marcas) (caliente y/o vasos (excepc	(caliente y/o frio) (caliente y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) (caliente y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) (caliente y/o vasos (excepcion de salsas de marcas) (caliente y/o frio) (caliente y/o frio) (caliente y/o vasos (excepcion de salsas de marcas) (caliente y/o vasos (excepcion



nu+os L telefónica pp ok m nas delivery (Pedidos Ya, Uber) nas propias rápida tipica as china	X	Fecha: Nombre del establecimiento: Sector donde sale la entrega: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la entrega Tipo de empaque	To tora Bicicleta Moto Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin empar Otro	BT 25 an cocha stica papel	X X
telefónica op ok m nas delivery (Pedidos Ya, Uber) nas propias rápida tipica		Sector donde sale la entrega: Sector de la entrega: Tipo de transporte de la entrega	El Batter To to can Bicicleta Moto Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin emparotro Tecnopor	stica	
L telefónica op ok m nas delivery (Pedidos Ya, Uber) nas propias rápida tipica		Sector de la entrega: Tipo de transporte de la entrega	To tora Bicicleta Moto Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin empar Otro	stica papel	
t telefónica pp pik m nas delivery (Pedidos Ya, Uber) nas propias rápida tipica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta Moto Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin empar Otro Tecnopor	stica papel	
op ok m mas delivery (Pedidos Ya, Uber) mas propias rapida tipica		entrega	Moto Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin empai Otro Tecnopor	stica papel	
ok m nas delivery (Pedidos Ya, Uber) nas propias rápida típica		entrega	Automovil Cartón Funda plá Funda de Sin empar Otro Tecnopor	stica papel	
m nas delivery (Pedidos Ya, Uber) nas propias rápida tipica	×	Tipo de empaque	Cartón Funda plá Funda de Sin empa Otro Tecnopor	stica papel	X
nas delivery (Pedidos Ya, Uber) nas propias rápida tipica	×	Tipo de empaque	Funda plá Funda de Sin empa Otro Tecnopor	papel	X
nas propias rápida tipica	×	Tipo de empaque	Funda de Sin empa Otro Tecnopor	papel	X
rápida típica as	×	Tipo de empaque	Sin empa Otro Tecnopor		
tipica as	×		Otro Tecnopor	que	
tipica as	×		Tecnopor	-	
tipica as	×				_
as	X		20		X
			PP		X
			Biodegrad	lable	
china	No.		Funda par		
		12	Funda de		
s y pescados		Tipo de envase	Papel alur		
y pescados		13			
19.8			Papel antigrasa Cartulina Cartón		
/ italiana	-				
Cartes and the second			Otro		- Annie
INDICADORES			CI	JMPLIMIER	OTI
			SI	NO	N/A
			77.5	2016970	
respectivo	-				
edor	_				
la espalda			X		
				×	
el correcto			X		
VASES Y EMPAQUES				NO	N/A
s envases estaban correctamente cerrados					100
lo sin abolladuras					7
diferentes essin la possidad					
diferences seguri la riecesidad	nonto		~		-
tro envase en contacto con el alir	nento	-1-1			-
n riesgo de derrame contaban co	on ei emi	palaje o protección necesaria	X		
The state of the s	No. 10.00	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	-		
de los alimentos		the same of the same of the same of			-
ra adecuada (caliente v/o ino)				X	
hamn en hotellas (excepción de	colas o	ugos de marcas)	×		
charon en fundas y/o vasos (exce	pcion de	colas o jugos de marcas)		M	
levención de salsas de marcas)	the same of the sa		×	
tes plasticos como salseros (ex	cepcion	de salsas de marcas)	X		
-ifde los alimentos en el caso	de hah	er nedido dos o mas			The same
cilicando los alimentos en el caso		or position does o made			×
hes o hot dogs estaban provista	s de una	envoltura previa aparte del			X
Park and the second second second second second	-				
mpio		Manager and the same of the sa	×		0
estaba provista de cinta adhesiv	a para s	ellar el empaque.		X	
	100		SI	NO	N/A
no envase en que llegaron			X		He had
alimentae				×	-
ASPECTOS enla su pedido y la forma en q	GENER	ALES	-		57-1-12
	r respectivo rdor la espalda el correcto rados lo sin abolladuras diferentes según la necesidad tro envase en contacto con el alir n riesgo de derrame contaban co de los alimentos ra adecuada (caliente ylo frio) charon en botellas (excepcion de charon en fundas ylo vasos (exce cificando los alimentos en el caso des plasticos como salseros (ex cificando los alimentos en el caso des o hot dogs estaban provistas mpio estaba provista de cinta adhesiv no envase en que llegaron	r respectivo ridor Ila espalda a el correcto rrados lo sin abolladuras diferentes según la necesidad tro envase en contacto con el alimento n riesgo de derrame contaban con el emt de los alimentos rra adecuada (caliente ylo frío) charon en botellas (excepcion de colas o charon en fundas ylo vasos (excepcion de (excepcion de salsas de marcas) tes plasticos como salseros (excepcion cificando los alimentos en el caso de hab thes o hot dogs estaban provistas de una mpio estaba provista de cinta adhesiva para s	r respectivo ridor la espalda a el correcto rrados lo sin abolladuras diferentes según la necesidad tro envase en contacto con el alimento n riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria de los alimentos rra adecuada (caliente y/o frío) charon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas) charon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) charon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) charon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas) cificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas thes o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del mpio estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.	INDICADORES CI SI respectivo Actor Is espalda Actor Actor Is el correcto X SI rados Is el correcto X SI rados Is in abolladuras I	INDICADORES CUMPLIMIENT SI NO Trespectivo Ala espalda Ala espalda Ala espalda Ala el correcto Trespectivo Ala espalda Ala el correcto Ala espalda Ala el correcto A

11

	FICHA DE OF	CED	MACIÓN	A CONTRACTOR		CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE
Observador:	Transel	SOER				
Tiempo que indica la entrega:	17749 - 18:04		Fecha:	24/10/	1017	A STATE OF THE PARTY OF
Hora del pedido:	17+h44 - 18:04		Nombre del establecimiento:	2.T FC		The state of
Hora de la entrega:	18406		Sector donde sale la entrega:	El Bato		
	Llamada telefónica		Sector de la entrega:		o Capac	
	Whatsapp		CONTRACTOR AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE P	Bicicleta	10 - 4 41	
	Facebook		Tipo de transporte de la	Moto		X
			entrega	Automovil		-
Canales para el pedido	Instagram	1		Cartón	-	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	X	Time de amazadase	Funda plá	stica	
	Plataformas propias		Tipo de empaque	Funda de		X
	Otro		1	Sin empa		
	0			Otro	1	
	Comida rápida			Tecnopor		
	Comida típica		1	PP		X
	Asados			Biodegrad	table	- 1
	Parrilladas	X		Funda par		
Tipo de comida	Comida china	100	Them in covers	Funda de		
	Mariscos y pescados	2	Tipo de envase	Papel alur		0.00
	Sushi	TO SEE	E.			
	Pizzeria / italiana			Papel antigrasa		
	Otro		1	Cartulina Cartón		
	Olio		and the second of the second of the second			
	OUNT AREA IN			Otro		_
	INDICADORES			CI	UMPLIMIEN	ITO
TRANSPORTE				SI	NO	N/A
El transporte contaba con el co	entenedor respectivo			X		
El pedido venia protegido en e	contenedor	1		Ŷ	3	
EL repartidor cargaba el conte	nedor en la espalda			^	×	
El pedido demoró mas de lo e	stipulado			X	-	
El transportista revisó que el p	edido era el correcto			×		
ENVASES Y EMPAQUES				SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados					NO	N/A
El o los envases llegaron en bu				М		-
				X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento				X	-	
Los envases con alimentos liquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o proteccion necesaria				X	and the second	
	uidos o en nesgo de derrame contaban co	on ei em	balaje o protección necesaria	X		
para evitar su derramamiento	domano do los elimentes					
Se evidenció alguna clase de o				-	X	-
	emperatura adecuada (caliente y/o frío)	alternation	A CONTRACT CONTRACT	×		- 83
	e despacharon en botellas (excepcion de					X
	e despacharon en fundas y/o vasos (exce		e colas o jugos de marcas)			×
	fundas (excepcion de salsas de marcas		CONTRACTOR CONTRACTOR		X	
as salsas caseras llegaron er	recipientes plasticos como salseros (ex	cepcion	de salsas de marcas)	X		
os envases llegaron etiquetad	los especificando los alimentos en el cas	o de hal	per pedido dos o mas			V
opciones diferentes de menú	ful	17.00				X
	s, sanduches o hot dogs estaban provista	s de una	a envoltura previa aparte del			X
envase en el que se despacha						
El empaque llegó en un buen e	stado y limpio		Control of the Contro	X		provide and
El empaque que contiene los a	limentos estaba provista de cinta adhesiv	va para	sellar el empaque.	X	ALC:	
RECALENTAMIENTO Y CON	ISUMO			SI	NO	N/A
					X	
Recalento los alimentos dentro Utilizó el microondas para reca	del mismo envase en que llegaron			X	1	
	ASPECTOS	GENER	RALES	No. of the	STATE OF THE PARTY	-
Describa brevemente lo	que contenía su pedido y la forma en o	que vin	o distribuida en los diferente	s envases.	. Adjunte la	s fotos
cor	respondientes y las observaciones pe	ertinent	es como observador y consi	umidor		
CI 1110 Dalled	a pollo a la parilla el	ald	l vino en una cuno	la den	tro del	
of begroon museum	en 101 otros espacios el	Lach	a la eneglada V	la me	neithe	
envare de PP, Y	ev 101 and abanas a	rub	of the united days 1	19	111111	* 1
1	in invaic de temopor	,				
ra loba liedo en	un envaie de tecnopor					
Todo llegó calien	te.					
		JESTA		10000000		
ال	Qué tan importante es para usted el tipo	de enva	se en el que envían sus alime	ntos?	. Class	es i
Muy importante	Importante Algo Impor	tante	Poco Importante		No es im	portante



	FICHA DE OE	BSERVACIÓN			
Observador:	Estuban Samanicgo	Fecha:	16/10	2017	- MA
Tiempo que indica la entrega:		Nombre del establecimiento	TT'ES	BT 17	
Hora del pedido:	wh30	Sector donde sale la entrega			
Hora de la entrega:	70445	Sector de la entrega:	Yanun	cay	-
	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la	Bicicleta		
	Whatsapp	entrega	Moto		X
	Facebook		Automovi		-
Canales para el pedido	Instagram		Cartón	- New -	-
Comment A February Co. McCo. Co.	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda pla		
	Plataformas propias	Tipo de empaque	Funda de	papel	
	Otro		Sin empa	que	LX_
	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR		Otro		
	Comida rápida		Tecnopor		
	Comida típica		PP		
	Asados		Biodegra	dable	
	Pamilladas		Funda pa		
	Comida china		Funda de		
Tipo de comida	Mariscos y pescados	Tipo de envase	Papel alu	Papel aluminio	
	Sushi		Papel antigrasa Cartulina		
	Pizzeria / italiana	X			
	The second secon		Cartón		×
	Otro		_		
	The second secon		Otro		
	INDICADORES		C	UMPLIMIEN	OTI
TRANSPORTE			SI	NO	N/A
					10000
El transporte contaba con el co			X		-
El pedido venia protegido en e			X		
EL repartidor cargaba el conte	nedor en la espalda			×	4
El pedido demoró mas de lo es	stipulado			X	
I transportista revisó que el pedido era el correcto				L.	1
ENVASES Y EMPAQUES				NO	N/A
Los envases estaban correctar	ments comples		X		
			Ŷ		
El o los envases llegaron en bu					
	envases diferentes según la necesidad		X	×	
	intraba otro envase en contacto con el alim				
	idos o en riesgo de derrame contaban cor	n ei embalaje o protección necesana			X
para evitar su derramamiento			V	- V	-
Se evidenció alguna clase de c	lerrame de los alimentos		1	X	
Los alimentos llegaron con la te	emperatura adecuada (caliente y/o frio)		X		
La o las bebidas como jugos s	e despacharon en botellas (excepcion de c	colas o jugos de marcas)		100	X
La o las bebidas como jugos s	e despacharon en fundas y/o vasos (excep	cion de colas o jugos de marcas)			X
as salsas caseras llegaron en	fundas (excepcion de salsas de marcas)				X
as salsas caseras llegaron en	recipientes plasticos como salseros (exc	epcion de salsas de marcas)			X
os emases llegaron etiquetad	los especificando los alimentos en el caso	de haber pedido dos o mas			
opciones diferentes de menú				X	
	s, sanduches o hot dogs estaban provistas	ue una envoltura previa aparte del	1		×
envase en el que se despachar					-
El empaque llegó en un buen e	stado y limpio			-	Х
El empaque que contiene los a	limentos estaba provista de cinta adhesiva	para sellar el empaque.		-	X
			SI	NO	N/A
RECALENTAMIENTO Y CON	JUNIO		- 31	the Budgetter of	HIM
Recalentó los alimentos dentro	del mismo envase en que llegaron			X	11-00-1-1-1
Utilizó el microondas para reca	lentar los alimentos		-	X	
	ASPECTOS G	SENERALES -	onvacos.	Adjunta las	fatas
Describa brevemente lo q	ue contenía su pedido y la forma en qu	de vino distribuida en los querentes	envases.	Adjunte las	totos
	respondientes y las observaciones per		midor		
Dal Hoos de ozza	, una pizza en cada envase				
		CTA		- Marine	-
The second second second second	ENCUE			_	
S.	Qué tan importante es para usted el tipo de	e envase en el que envian sus alimen	tos?	e de la companya del companya de la companya del companya de la co	
Muy importante	Importante	nte Poco importante	Г	No es imp	ortante



	FICHA DE O	BSERVACIÓN	1999	No.	18 5		
	Tion.	Fecha:	03/09	1011			
Observador:	Andrea	Nombre del establecimiento:	AT ES	HC 26			
l'iempo que Indica la entrega:	NO especifico	Sector donde sale la entrega	HUGYO	a Capac			
fora del pedido:	15hz0	Sector de la entrega:	El bay	an '	_		
lora de la entrega:	15547	Tipo de transporte de la	Bicicleta	777	-		
	Llamada telefónica	× entrega	Moto		X		
	Whatsapp		Automovi		-		
	Facebook		Cartón	lation	*		
Canales para el pedido	Instagram Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	Ties de empague	Funda pla		1		
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedicos	Tipo de empaque	Funda de				
	Plataformas propias		Sin empa Otro	que			
	Otro		-				
			Tecnopor				
	Comida rápida		PP	4-bla	×		
	Comida tipica		Biodegra		^		
	Asados	1 × 10	Funda pa		X		
	Pamilladas	Tipo de envase	Funda de		-		
	Comida china	X IIpo de emese	Papel alu				
Tipo de comida	Mariscos y pescados	-	Papel ant	grasa	-		
	Sushi		Cartulina		-		
	Pizzeria / italiana		Cartón				
			Otro				
	Otro		C	CUMPLIMIENTO			
	INDICADORES		SI	T NO	N/A		
			2433				
TRANSPORTE			X	_	-		
El transporte contaba con el co	ordenedor respectivo		X	-			
El transporte contaba con el co	ol contenedor		X		V		
El pedido venia protegido en e	pondor en la espalda				X		
EL repartidor cargaba el conte	eticutado		X_		_		
El pedido demoró mas de lo e	adido era el correcto		SI	NO	N/A		
El pedido demoro mas de lo e El transportista revisó que el p	edido era er com		51	1000			
ENVASES Y EMPAQUES			×				
	mente cerrados	100000	X				
Los envases estaban correcta El o los envases llegaron en b	en estado sin abolladuras		X				
El o los envases llegaron en bi	uen estado am accesidad nervases diferentes según la necesidad netraha otro envase en contacto con el alim			X			
Los alimentos se colocaron er	nervases diferentes seguritarios con el alim ontraba otro envase en contacto con el alim ordos o en riesgo de derrame contaban con	entoentoccion pecesaria					
Dentro de los envases se enca	ontraba otro envase en contacto con el alim uidos o en riesgo de derrame contaban con	el embalaje o protección recesoria	X				
Los envases con alimentos liq	0000 C C C C C C C C C C C C C C C C C			×	3-1-5-1		
para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de	degrame de los alimentos			X			
Se evidenció alguna clase de	emperatura adecuada (caliente y/o frio) en despachamp en botellas (excepcion de c			X	1 3 5 3		
Los alimentos llegaron con la l	emperatura adecuada (caliente yro mo) Le despacharon en botellas (excepcion de c La despacharon en fundas y/o vasos (excep	olas o jugos de marcas)	X				
La o las bebidas como jugos s	e despacharon en botellas (excepción de c e despacharon en fundas y/o vasos (excep e findas (excepción de salsas de marcas)	cion de colas o jugos de marcas)	-		X		
t a a lee behides como (UDOS o	e despos and		_		×		
Las salsas caseras llegaron er	Tid bas temperature few	encion de salsas de marcas)			7 200		
Las salsas caseras llegaron er	n fundas (excepcion de salsas de marcas) n recipientes plasticos como salseros (exc procipientes plasticos como salseros (exc	de haber pedido dos o mas			X		
Los envases llegaron etiquetad	los especiacando los anno				No.		
opciones diferentes de menú		de una empliura previa aparte del			X		
En el caso de las hamburgesas	s, sanduches o hot dogs estaban provistas	00 00 000	-05/51				
ervase en el que se despacrial	ion		M		178		
		ears caller of empanys		X			
El empaque que contiene los a	stado y limpio limentos estaba provista de cinta adhesiva	para sesar el empaque.	0729		N/A		
Crompages que en conse	SUMO		SI	NO	N/A		
RECALENTAMIENTO Y CON	Jones .			X	TREE		
Recalentó los alimentos dentro	del mismo envase en que llegaron			>			
Utilizó el microondas para reca	lentar los alimentos ASPECTOS G	CHERAIES					
	ue contenia su pedido y la forma en qu	e vino distribuida en los diferentes	envases.	Adjunte las	fotos		
Describa brevemente lo q	que contenia su pedido y la forma en qu respondientes y las observaciones per	in anter como observador y consur	nidor				
con	respondientes y las observaciones per	mentes como observador y como					
CONTROL TO CONTROL OF	1 1 -1 110-6	not expend at anyone tra	hinder	mah	10		
Pedí un ceviche	de camarón el wal llegó el canquil y los timone	California a a real con	1000	J. a a a a			
area los chilles	al canquil y los limone	I muscion on tournal	trans 6	od Leu H	4.		
hero in curticil	a carif						
	ENCUE						
70	ué tan importante es para usted el tipo de	envase en el que envian sus alimen	tos?				
Muy importante	Importante Ago importan	nte Poco importante		No es imp	ortante		



	FICHA DE O	BSER	VACIÓN		17 57	
Observador:	\$020T		Fecha:	03/10/	ಬಬ	
Tiempo que indica la entrega:	35 minutos		Nombre del establecimiento:	AT ES	HC 29	
Hora del pedido:	14h45		Sector donde sale la entrega:	Huayna	capa (
Hora de la entrega:	15h00		Sector de la entrega:	Hugyno	capac	_
	Llamada telefónica Whatsapp		Tipo de transporte de la	Bicicleta		X
120	Facebook		entrega	Moto Automovil		X .
Canalas assessinadas	Instagram			Cartón		
Canales para el pedido	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plás	stica	-
	Plataformas propias		Tipo de empaque	Funda de		Х
	Otro pagina web		3.00	Sin empac		
	(a) mai a oo			Otro		
	Comida rápida			Tecnopor		
	Comida tipica		1	PP		X
	Asados			Biodegrad		
	Pamilladas Comido abino		4	Funda pap		
Tipo de comida	Comida china		Tipo de envase	Funda de		
	Mariscos y pescados Sushi	W	Allert and the control of the contro	Papel aluminio Papel antigrasa Cartulina		
	Pizzeria / italiana	X	-			
			1 100	Cartón	_	
Later to the same of the same	Otro		4.37	Otro		
Mary Barrier (Mary Archael Company)	INDICADORES			1000	JMPLIMIEN	UTO
	INDICADORES		1	20 300	1	The second
TRANSPORTE				SI	NO	N/A
El transporte contaba con el co				X		
El pedido venia protegido en e				X		
EL repartidor cargaba el conte				X		1
El pedido demoró mas de lo e					K	
El transportista revisó que el po	edido era el correcto			χ.	-	
ENVASES Y EMPAQUES				SI	NO	N/A
Los envases estaban correctar	mente cerrados			×		
El o los envases llegaron en bu				X		
	envases diferentes según la necesidad		5.0	X		
	intraba otro envase en contacto con el alir				X	
	uidos o en riesgo de derrame contaban co	on el em	balaje o proteccion necesaria			×
para evitar su derramamiento Se evidenció alguna clase de o	domamo do los alimentos			×		1,802
	emperatura adecuada (caliente y/o frio)			X		
	e despacharon en botellas (excepcion de	colae o	inne de marcae)	^		×
	e despacharon en fundas y/o vasos (exce					×
	fundas (excepcion de salsas de marcas		e colas o jugos de marcas)		X	
	recipientes plasticos como salseros (ex		de salsas de marcas)	X	-	
Los envases llegaron etiquetad	los especificando los alimentos en el cas					X
opciones diferentes de menú		and the same of th			and the land	10
En el caso de las hamburgesas envase en el que se despachar	s, sanduches o hot dogs estaban provista ron	s de una	a envoltura previa aparte del			×
El empaque llegó en un buen e				×		
	limentos estaba provista de cinta adhesiv	a para	sellar el empaque.	17 18 1	X	The state of
RECALENTAMIENTO Y CON				SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro	del mismo envase en que llegaron	-			×	
Utilizó el microondas para reca		111			X	1
	ASPECTOS					
	que contenía su pedido y la forma en c				Adjunte la	s fotos
cori	respondientes y las observaciones pe	ertinent	es como observador y consu	imidor		-
El Pedido consisti	a en 10 rollitos de su	shi ,	y was lego en	un env	iale de	. PP
and lines dileson	tes divisiones, un lado	Price	los collitos y otro	lado	las sal	sas
And the outer ou	76, 61, 61, 61, 61, 61, 61, 61, 61, 61, 6	0.10	de las salcas est	es co	hahia	0
sin embargo, se	pudo ver que en el esp	440	در ام، عمره دا	,		
derramado.						
0,						
	ENOU	IECT!				
	Qué tan importante es para usted el tipo	JESTA de enva	ise en el que envian sus alimer	ntos?		(Antique
					7	
Muy importante	Importante Algo import	tante	Poco importante	15.00	No es im	portante

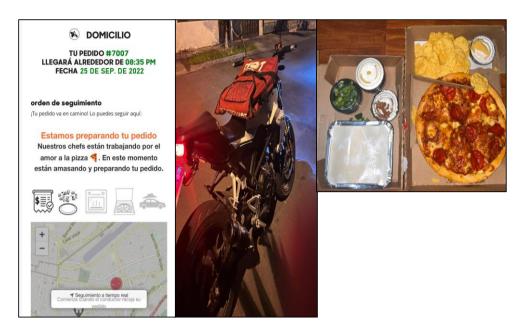


	FICHA DE O	SER	VACION			
bservador:	Jenniter		Fecha:	1310917	07.7.	
lempo que indica la entrega:	30 minu401		Nombre del establecimiento:) + C0 1		
lora del pedido:	17400	-	Sector donde sale la entrega:		Capac	
lora de la entrega:	12426		Sector de la entrega:		bamba	
	Llamada telefónica		Tipo do transporte de la	Bicicleta		
	Whatsapp		Tipo de transporte de la entrega	Moto		X
	Facebook		entrega	Automovil		
Canales para el pedido	Instagram			Cartón		X
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	X		Funda plás	tica	-,
	Plataformas propias		Tipo de empaque	Funda de p		
	Otro	No.	1	Sin empac		
A STATE OF THE STA	The same than you are a second as a second			Otro		
	Comida rápida	X		Tecnopor		
	Comida típica	1		PP		
	Asados				lable.	9,500
	Parrilladas			Biodegrad		-
Tipo de comida	Comida china	1000		Funda pap		
ripo de comida	Mariscos y pescados		Tipo de envase	Funda de l		
	Sushi	100		Papel alun		
	Pizzeria / italiana			Papel antigrasa		-
				Cartulina	- I have	U.
	Otro			Cartón		
			A Company of the Comp	Otro Car	tuling	
	INDICADORES			CI	JMPLIMIEN	то
TRANSPORTE				C.		
Eltrapagada az 1 1				SI	NO	N/A
El transporte contaba con el co	ontenedor respectivo			X		
El pedido venia protegido en e	el contenedor			X		
L repartidor cargaba el contenedor en la espalda				X		
El pedido demoró mas de lo e	stipulado	14.1			X	
El transportista revisó que el p	edido era el correcto			X		
ENVASES Y EMPAQUES				SI	NO	N/A
Los envases estaban correcta	monto comutes			-	-	IVIA
El o los envases llegaron en b	inene cerados		and the second second		X	
					X	
	envases diferentes según la necesidad	ebra T	A Company of the Comp	X		
Dentro de los envases se enc	ontraba otro envase en contacto con el ali	mento			X	
Los envases con alimentos liq	uidos o en riesgo de derrame contaban o	on el er	nbalaje o proteccion necesaria			,
para evitar su derramamiento				la barrio		×
Se evidenció alguna clase de					X	
	temperatura adecuada (caliente y/o frio)				X	
La o las bebidas como jugos s	se despacharon en botellas (excepcion de	e colas	o jugos de marcas)		EMB 1	X
La o las bebidas como jugos :	se despacharon en fundas y/o vasos (exc	epcion o	de colas o jugos de marcas)	D. Carlotte		X
Las salsas caseras llegaron e	n fundas (excepcion de salsas de marca	s)		7		X
Las salsas caseras llegaron e	n recipientes plasticos como salseros (e.	xcepcio	n de salsas de marcas)			×
	dos especificando los alimentos en el cas					1
opciones diferentes de menú			Podido dos O Illas			X
			NOT THE RESIDENCE OF THE PARTY		144	
En el caso de las hamburgesa	as, sanduches o hot dogs estaban provista	as de u	na envoltura previa aparte del			1
envase en el que se despacha						X
El empaque llegó en un buen e					X	
El empaque que contiene los	alimentos estaba provista de cinta adhes	iva para	sellar el empaque.	×		
RECALENTAMIENTO Y CO					To answer	
NEOALEN IAMIEN IO 1 CO	NOUNU			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentre	o del mismo envase en que llegaron				X	
Utilizó el microondas para rec				×	1	
	ASPECTOS	GENE	RALES			
Describa brevemente lo	que contenía su pedido y la forma en	aue vi	o distribuida en los diferente	2025/10 2	Adiumta la	
Mi pedido tení	rrespondientes y las observaciones p a dos envases, uno para a y el envase más grande gó en el tiempo extipul	u ro	lo y atro para las	umidor alitar.	£1 em 0	out
	ENC	UESTA				
	Qué tan importante es para usted el tipo		The second secon	ntos?	1977	
	Importante	about the	Poco importante	ALTON		
Muy importante						

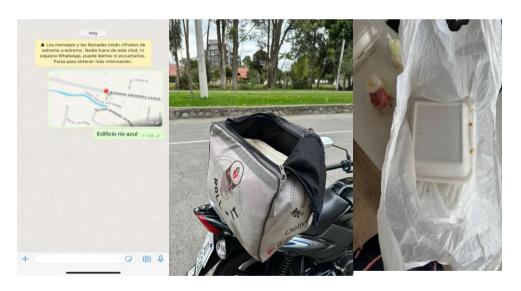


Anexo D. Fotografías de los pedidos a domicilio

Observación N°1: 1T-ES-SC-PH

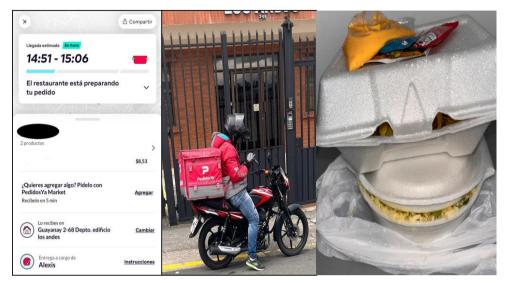


Observación N°2: 1T-ES-SC-KB

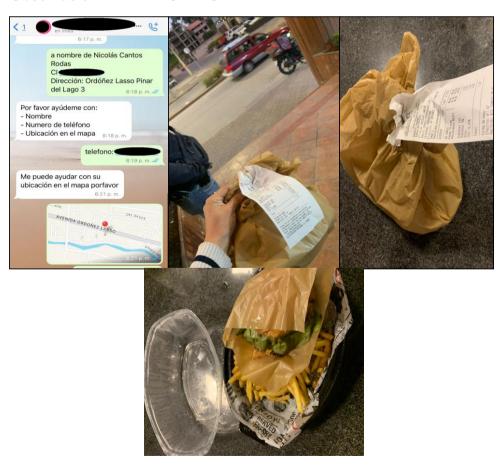




Observación N°3: 1T-ES-SC-CF

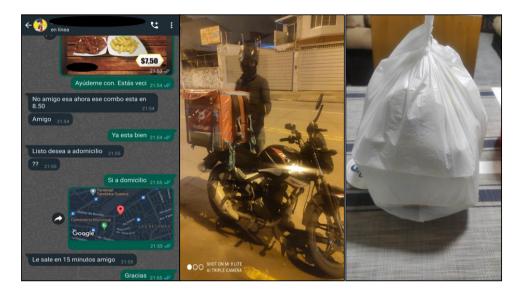


Observación N°4: 1T-ES-YA-GA

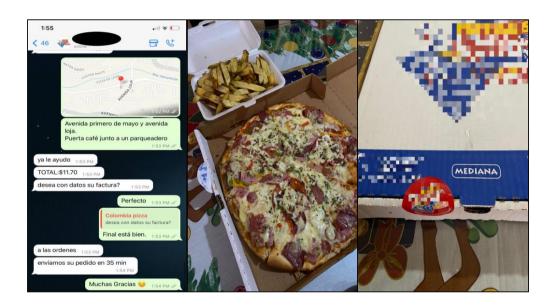




Observación N°5: 1T-ES-YA-MC

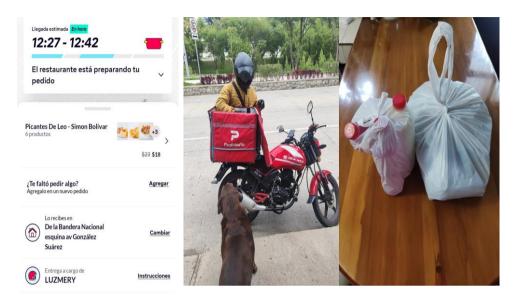


Observación N°6: 1T-CR-YA-CP





Observación N°7: 1T-ES-SG-PL

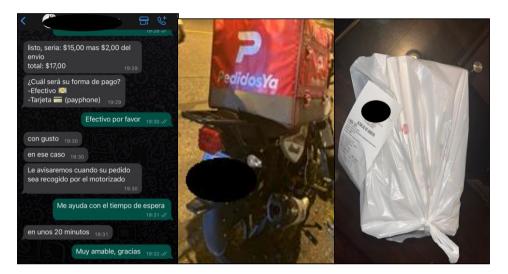


Observación N°8: 1T-TP-SG-CL

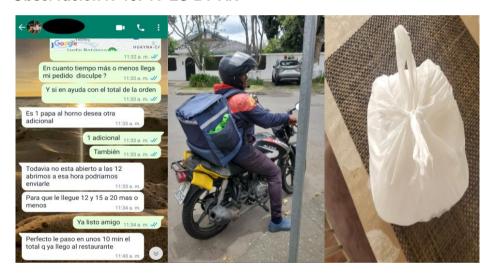




Observación N°9: 1T-ES-SG-RI



Observación N°10: 1T-ES-BT-AR





Observación N°11: 1T-ES-BT-BT

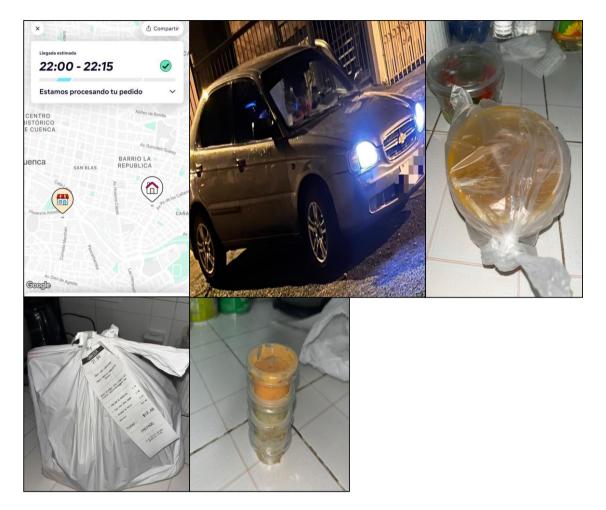


Observación N°12: 1T-ES-BT-SL



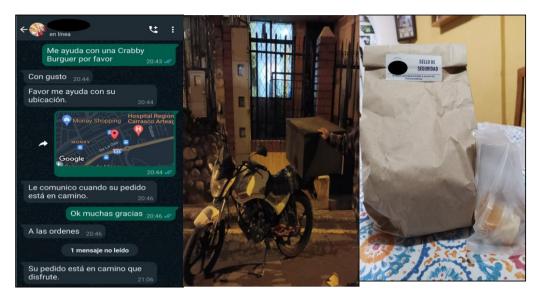


Observación N°13: 1T-ES-HC-HD





Observación N°14: 1T-CR-HC-CA



Observación N°15: 1T-CR-HC-RH

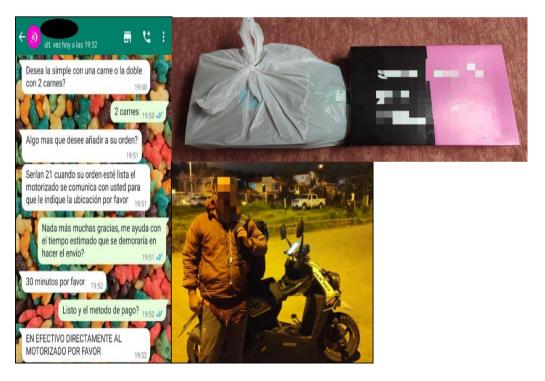




Observación N°16: 2T-ES-SC-GH

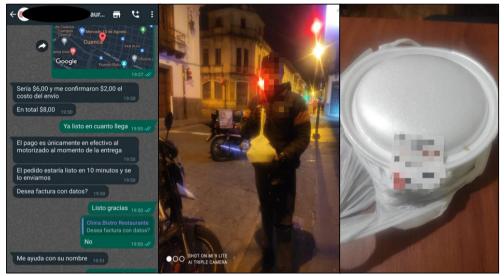


Observación N°17: 2T-ES-SC-SS

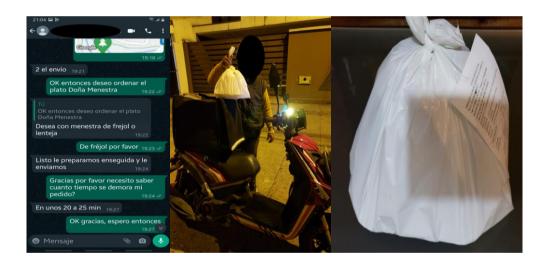




Observación N°18: 2T-ES-SC-CB

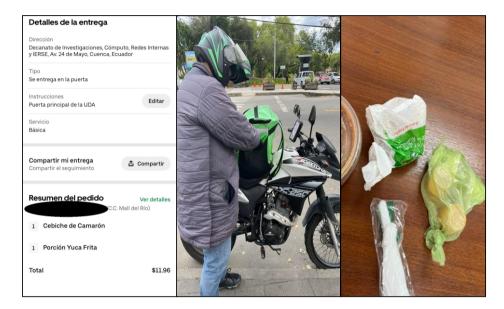


Observación N°19: 2T-ES-YA-DM

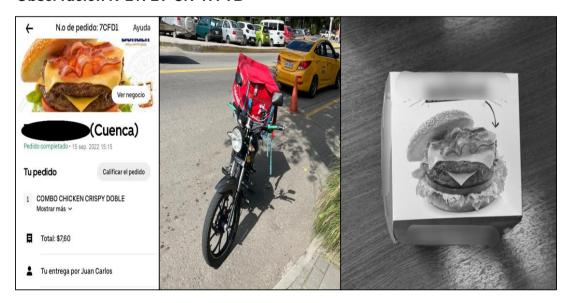




Observación N°20: 2T-ES-YA-CR



Observación N°21: 2T-CR-YA-TB





Observación N°22: 2T-TP-SG-MA

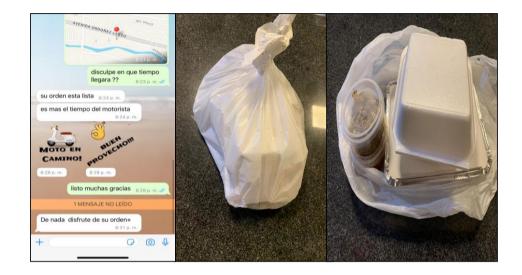


Observación N°23: 2T-ES-SG-FB





Observación N°24: 2T-ES-SG-PM

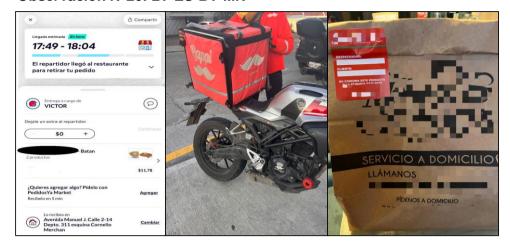


Observación N°25: 2T-TP-BT-CM

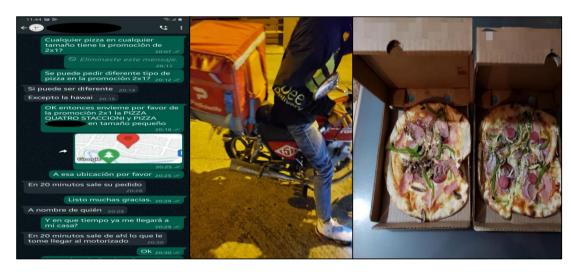




Observación N°26: 2T-ES-BT-MN



Observación N°27: 2T-ES-BT-FN

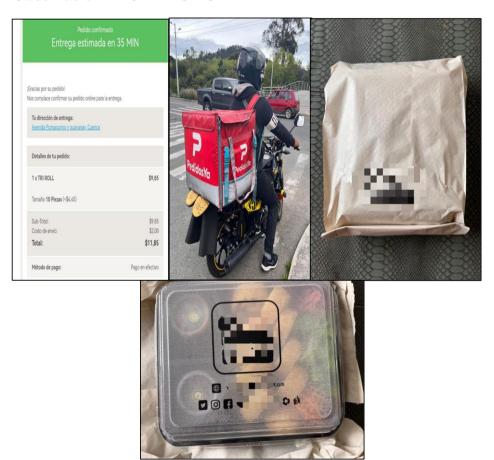




Observación N°28: 2T-ES-HC-CM



Observación N°29: 2T-ES-HC-DF





Observación N°30: 2T-CR-HC-KC

