

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	10	10	10	15	20
Acidez	10	10	10	15	20
Sabor	10	10	10	15	20
Postgusto	10	10	10	10	20
Textura	10	10	10	10	20
Total de Puntuación	50	50	50	65	100

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Jose D. Pineda
 Enc. Division de Mantenimiento y Transparencia

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

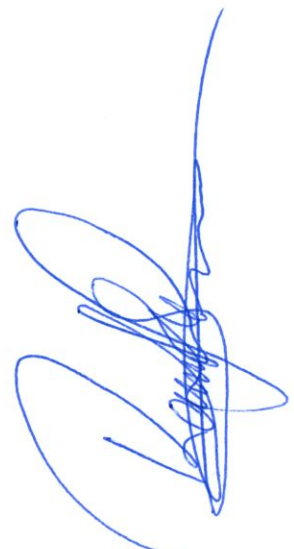
Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Caraterísticas a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	13	10	13	12	20
Acidez	15	10	10	10	15
Sabor	13	10	10	10	15
Postgusto	13	10	10	12	15
Textura	10	10	10	10	15
Total de Puntuación	64	50	53	54	80

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.


 Rainy Peraza
 Departamento de Comunicaciones



SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	15	15	10	10	15
Acidez	15	10	10	10	15
Sabor	15	10	10	10	15
Postgusto	15	15	10	10	15
Textura	80	10	10	10	15
Total de Puntuación	80	60	50	50	75

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Dr. Humberto Norberto de Riego
Especialista de Riesgo de Crédito

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	10	10	10	10	20
Acidez	15	10	10	10	20
Sabor	15	15	10	10	20
Postgusto	15	10	10	10	20
Textura	20	10	10	10	20
Total de Puntuación	75	55	50	50	100

NOTA
Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Departamento Suplidores de Riesgo
Especialista Jr. de Riesgo
Infraestructura y Logística

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Caraterísticas a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	13	15	10	18	13
Acidez	15	18	10	18	13
Sabor	15	18	10	18	13
Postgusto	15	18	10	18	13
Textura	15	18	10	18	13
Total de Puntuación	73	87	50	90	65

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

YACELI AZAR
Supervisión Enteros Sientencia

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	10	15	15	20	15
Acidez	10	15	15	20	20
Sabor	10	15	20	20	10
Postgusto	10	10	20	20	10
Textura	10	15	10	20	10
Total de Puntuación	50	70	80	100	65

NOTA
Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Claudio ~~Alvarez~~ Duran
Auditor Interno

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Caraterísticas a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	10	15	10	10	15
Acidez	10	15	20	20	15
Sabor	15	15	10	10	15
Postgusto	20	20	10	10	20
Textura	10	15	15	10	15
Total de Puntuación	65	80	65	60	80

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Lenny Reyes
 Comiteo de Jesso

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	20	25	20	25	20
Acidez	20	20	20	20	25
Sabor	20	20	20	25	25
Postgusto	20	20	20	25	20
Textura	20	20	20	25	20
Total de Puntuación	50	55	50	70	70

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

*Melissa Tenio
Subgerencia de Supervisión*

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	16	10	10	10	20
Acidez	16	15	10	10	10
Sabor	10	15	10	10	20
Postgusto	10	20	10	10	10
Textura	10	15	10	10	15
Total de Puntuación	50	75	50	40	75

NOTA
Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Rosa D. Díaz
Monitoreo de Riesgo

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	15	14	10	16	11
Acidez	17	15	12	17	15
Sabor	18	16	11	17	17
Postgusto	17	17	14	15	18
Textura	18	15	11	17	19
Total de Puntuación	85	77	58	82	80

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Rodrigo González Zabor
Estudios Económicos


SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	10	10	15	10	10
Acidez	10	10	10	10	10
Sabor	10	10	10	10	10
Postgusto	10	10	10	10	10
Textura	10	10	10	10	10
Total de Puntuación	50	50	55	50	50

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Alfred de la Roca
 Tecnología


SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	12	10	10	15	19
Acidez	12	16	10	15	19
Sabor	12	10	10	15	19
Postgusto	12	10	10	15	19
Textura	12	10	10	15	19
Total de Puntuación	60	50	50	75	95

NOTA
Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

*Muldero Jimenez
Auditoria Interna*

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	10	10	10	15	15
Acidez	10	10	10	15	20
Sabor	10	10	10	15	20
Postgusto	10	10	10	15	20
Textura	10	10	10	15	20
Total de Puntuación	50	50	50	75	95

NOTA	Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.
-------------	---

Paula Polanco
Subgerencia de Supervisión

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	10	10	10	10	20
Acidez	10	10	10	10	10
Sabor	10	10	10	10	10
Postgusto	10	10	10	10	12
Textura	10	10	10	10	10
Total de Puntuación	50	50	50	50	62

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

→ Savi García
 → Secretaria
 Ex. 295

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Caraterísticas a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	10	20	10	10	20
Acidez	10	15	10	15	15
Sabor	10	15	10	10	15
Postgusto	10	15	10	15	20
Textura	10	20	10	10	20
Total de Puntuación	50	85	50	60	90

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

*Carolina Pérez
Recursos Tangibles / Suministro*

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Características a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	10	15	10	10	10
Acidez	10	15	10	15	10
Sabor	10	15	10	10	15
Postgusto	10	15	10	10	10
Textura	10	15	10	15	15
Total de Puntuación	50	75	50	60	60

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Accursos Taxsibles
Eulio Bravovich

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Caraterísticas a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	15	15	15	10	20
Acidez	15	10	15	20	15
Sabor	15	15	15	15	10
Postgusto	15	13	10	15	15
Textura	10	15	10	15	10
Total de Puntuación	70	70	65	75	70

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.


 Rafael J. Pérez
 Depto. Registros y Autorizaciones

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Caraterísticas a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	15	10	10	10	10
Acidez	10	15	10	10	10
Sabor	10	15	15	10	10
Postgusto	10	15	15	10	10
Textura	10	15	15	10	10
Total de Puntuación					

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

Servicio General

Rolando Vicente



SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA

Cuadro de evaluación de muestras de los Suplidores participantes del proceso No. SUPBANCO-DAF-CM-2021-0062

Observación: Las muestras de café que recibamos se le realizará la evaluación técnica mediante degustación con la participación de aproximadamente 19 empleados de diferentes posiciones, los cuales desconocerán los nombres / marcas del café ofertado. Los participantes evaluarán el aroma, acidez, sabor, postgusto, acidez y textura de cada muestra de café presentado. A los mismos se le otorgará una valoración de puntuación de: 90-85 Muy bueno, 80-70 Bueno, 60-50 Regular. La calificación mínima para pasar será de setenta (70) puntos.

Caraterísticas a Evaluar	Producto 1	Producto 2	Producto 3	Producto 4	Producto 5
Aroma	15	10	10	10	20
Acidez	10	10	10	10	20
Sabor	15	10	10	10	20
Postgusto	15	10	10	10	20
Textura	15	10	10	10	20
Total de Puntuación	70	50	50	50	100

NOTA Se deberá realizar una puntuación desde 10, 15 hasta 20 puntos o más por cada característica, siendo el 10 una puntuación regular, el 15 una puntuación buena y el 20 una puntuación muy buena.

José Manuel Lavea
Director R.R.H.H