Método de Degustación Café

- Degustación de 30 a 40 comensales.
- Se requerirá de cada oferente, una muestra de 1 libra café molido en su envase primario.
- Cada muestra evaluada deberá tener una calificación de dos (2) puntos mínimos en el promedio de las tres características para aprobar la degustación.
- Si hay varias muestras de la misma marca, solo será evaluada una sola muestra de cada marca.
- Los resultados de cada marca aplicarán para cada oferente que la haya ofertado.
- Para la preparación del café se utilizarán los mismos parámetros para cada muestra: cantidad de agua, cantidad de café molido.
- La tabla de valoración es una escala de 3 puntos para cada muestra evaluada:

1. Malo o regular
2. Bueno
3. Muy bueno o Excelente

EVALUACION CAFÉ MOLIDO			
Agradecemos tu opinión sobre esta presentación. Marca con una ´´X´´ en el recuadro que mejor se ajuste a tu respuesta para cada característica	**1**	**2**	**3**
SABOR			
OLOR			
INTENSIDAD			
LEYENDA **1 = MALO O REGULAR, 2 = BUENO, 3 = MUY BUENO o EXCELENTE**			

Sin otro particular,
Atentamente,

Alejandro Camilo
Gerente de Logística y Operaciones
Gerencia de Logística y Operaciones/ Dirección Administrativa

PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA
Alejandro B. Camilo Burroughs
Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/O255-3M5T-U8MR-EIFO