



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
GERENCIA DE LOGISTICA Y OPERACIONES
Método degustación café

10/10/2025

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