

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

27.87
La terraza

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	0.2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	0
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	0
Tamaño de las porciones servidas	1

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

La terraza

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1.5
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.5
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

La terraza

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	0.8

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

La Terraza

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

x

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

La Terraza

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	0.1
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	0.1
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	0.1
Tamaño de las porciones servidas	0.7

x

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

La Terraza

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.09
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2

A fuego lento

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.5
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

A fuego lento

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

A fuego lento

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	0.8

A fuego lento

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.5
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

A fuego lento

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1.8
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	1.8

Evaluación de muestras

A fuego lento

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

35.57

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	<i>2</i>
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	<i>1.09</i>
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	<i>0.08</i>
Tamaño de las porciones servidas	<i>1</i>

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

PA. Calvo

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	1
Tamaño de las porciones servidas	1.5

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

*A. J.
P.A. Calvo*

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	0
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	1
Tamaño de las porciones servidas	2

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

P.A. Calina

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	0.9
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	1.8
Tamaño de las porciones servidas	2

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

P.A. Calina

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1.05
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

30.45

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	0.8
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	0.8
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	0.8
Tamaño de las porciones servidas	0.8

34

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

PA catering

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	0.5
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	0.5
Tamaño de las porciones servidas	1

Martinez Torres

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1.5
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	1
Tamaño de las porciones servidas	1

Martinez Torres

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.5
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

Martín Foyes

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1.5
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.5
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	1.5
Tamaño de las porciones servidas	2

Martín Foyes

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

Martinez Jones

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

Martinez Jones

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	0.8
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	0.7
Tamaño de las porciones servidas	0.9

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Centalme

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1.5
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.5
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	1
Tamaño de las porciones servidas	1.5

x

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Centalme

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2
Tamaño de las porciones servidas	2

Centombia

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	0.3
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas,	0.3

Evaluación de muestras

Centalino

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	2
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	1
Tamaño de las porciones servidas	2

x

Evaluación de muestras

Centalino

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	0.5
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	1
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	1
Tamaño de las porciones servidas	1.5

x

Evaluación de muestras

Centalino

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima paracalificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	0.5
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	0.8

Cuadro comparativo de evaluación de muestras

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PA CATERING						PROMEDIO GENERAL	Promedio para calificar ≥ 6
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1	1.05	0.9	1	2	0.8	5.075	X
Equilibrio adecuado en cuanto a la proteínas, carbohidratos y vegetales.	0.5	2	2	0	2	0.8		
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	0.5	2	1.8	1	1	0.8		
Tamaño de las porciones servidas	1	2	2	2	1.5	0.8		
Puntuación Final	3	7.05	6.7	4	6.5	3.2		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	A FUEGO LENTO						PROMEDIO GENERAL	Promedio para calificar ≥ 6
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2	1	0.8	2	1.8	2	5.8	X
Equilibrio adecuado en cuanto a la proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.5	1	0.5	1.5	2	1.09		
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2	2	0.7	2	2	0.08		
Tamaño de las porciones servidas	2	2	0.08	2	1.8	1		
Puntuación Final	7.5	6	2.08	7.5	7.6	4.17		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	LA TERRAZA						PROMEDIO GENERAL	Promedio para calificar ≥ 6
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	0.2	1.5	1	2	0.1	2	4.74	X
Equilibrio adecuado en cuanto a la proteínas, carbohidratos y vegetales.	0	1.5	2	2	0.1	1.09		
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	0	2	0.8	2	0.1	2		
Tamaño de las porciones servidas	1	2	1	2	0.1	2		
Puntuación Final	1.2	7	4.8	8	0.4	7.09		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CANTABRIA						PROMEDIO GENERAL	Promedio para calificar ≥ 6
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	1.5	0.3	2	2	0.5	1	4.86	X
Equilibrio adecuado en cuanto a la proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.5	0.3	2	2	1	0.5		
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	1	0.1	2	1	1	0.8		
Tamaño de las porciones servidas	1.5	0.7	2	2	1.5	1		
Puntuación Final	5.5	1.4	8	7	4	3.3		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	MARTINEZ TORREZ						PROMEDIO GENERAL	Promedio para calificar ≥ 6
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	2	1.5	2	2	1	1.5	6.31	✓
Equilibrio adecuado en cuanto a la proteínas, carbohidratos y vegetales.	1.5	1.5	2	2	0.8	1		
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	2	1.5	2	2	0.7	1		
Tamaño de las porciones servidas	2	2	2	2	0.9	1		
Puntuación Final	7.5	6.5	8	8	3.4	4.5		

MINISTERIO DE CULTURA
ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN
DEPTO. DE COMPRAS

