



**El Colegio  
de Liga**  
UNIDAD EDUCATIVA

### PARÁMETROS PARA LA DEGUSTACIÓN

El Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares de la Unidad Educativa "El Colegio de Liga", se permite convocar a los oferentes que han pasado a la fase de calificación del proceso de "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR "EL COLEGIO DE LIGA" a la preparación y presentación de un menú de degustación que se realizará de acuerdo con el cronograma del proceso que consta en el TDR, en cual tendrá lugar en el Self Service del Country de LDU, ubicado en la Av. La Pampa, entre Av. Simón Bolívar y Av. Manuel Córdova Galarza.

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES

1. Se permitirá el ingreso del oferente en el lugar antes señalado, desde las 10h00 del día de la degustación, evento al cual deberá asistir con el personal que considere necesario, debidamente uniformados y con todo el menaje que requiera para este proceso.
2. A cada oferente se le asignará un área de trabajo, donde podrán instalar todo su equipamiento y/o menaje necesario para la degustación; tales como: Calentadores, vajillas, etc.
3. El oferente deberá preparar dos (2) opciones de almuerzo, las mismas que deberán ser servidas y presentadas en la vajilla y con las porciones que se entregarán durante la prestación del servicio diario regular.
4. Adicional a lo anterior, el oferente participante deberá servir sus menús en porciones adecuadas para la degustación, a quince personas.
  - La primera opción de almuerzo deberá prepararse acorde al siguiente menú:  
Primer menú:  
Sopa de pollo  
Lomo  
Postre a elección del oferente  
Jugo a elección del oferente
  - La segunda opción de almuerzo será a elección del oferente.
5. La degustación de los almuerzos iniciará a las 13h00. Para el efecto, la institución el oferente deberá contar con el servicio de mesero, quien llevará las opciones de almuerzos a la mesa de degustación, en la vajilla y porciones que entregue cada oferente. Se les recuerda que las dos opciones de almuerzos deberán ser servidos y presentados en la vajilla y con las porciones que se entregarán durante el servicio diario regular. De la misma forma, los productos de bar escolar.
6. El día de la degustación, de entre los miembros del Comité de Bares, se delegará a uno de sus integrantes, quien en ese momento asignará un Número a cada oferente, de lo cual se dejará constancia.
7. Para la degustación del menú. Los oferentes pasarán las dos opciones, de acuerdo con el Número asignado para la presentación.
8. La mesa de degustación estará integrada por el Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares; cuyos miembros calificarán de forma individual a cada oferente; finalizada la



degustación el referido Comité se reunirá y realizará la sumatoria total de puntaje que le corresponda a cada participante; hecho esto, se procederá conforme lo señalado para el parámetro calificado de DEGUSTACION.

#### INFORMACIÓN IMPORTANTE

9. La atención y servicio a la mesa estará a cargo de un mesero, con el cual contará el Contratante.
10. La evaluación se llevará mediante un formulario en el cual cada miembro del Comité colocará su calificación, en el orden previsto en la tabla abajo detallada; debiendo cada miembro del Comité calificar en el orden previsto en la misma; para la calificación del cuarto criterio, el Secretario del proceso, verificará que los miembros del Comité hayan calificado los tres primeros.
11. Es importante informar que este proceso tendrá cobertura del área de comunicaciones para su debida difusión y transparencia.

#### Orden de Criterios de Calificación de la Degustación

Orden	Criterios	Aceptable/1 pts.	Correcto/2.5 pts.	Muy Buena /5 pts.	Excelente/7.5 pts.	Puntaje máximo
1	Conoce el valor nutricional	Necesita profundizar el reconocimiento del valor de los productos	Reconoce muy poco de los valores nutricionales de los productos	Reconoce los valores nutricionales de los productos.	Reconoce de forma rápida y segura los valores nutricionales de los productos.	7,5
2	Presentación del plato	Tiene un emplatado limpio. Necesita mejorar en la organización.	Tiene un emplatado ordenado, limpio.	Tiene un emplatado correcto, Organizado, limpio y llamativo	Tiene un emplatado ordenado, llamativo y creativo.	7,5
3	Gusto/ Sabor	Tiene un sabor agradable. (tiene algún sabor tórrido no muy agradable)	Tiene un buen sabor y agradable.	Tiene un muy buen sabor.	Tiene un muy buen sabor y tiene un buen manejo en la combinación de sabores.	7,5
4	Exposición Cada participante tendrá cuatro minutos para exponer los dos menús presentados.	Es capaz de presentar el plato con algunas dificultades.	Es capaz de presentar el plato. De forma fluida y sin dificultades.	Es capaz de presentar el plato con claridad y brevedad.	Es capaz de presentar el plato de forma explicativa y que genere interés del producto que está presentando	7,5

Atentamente,

COMITÉ INSTITUCIONAL