

**PRUEBA DE DEGUSTACIÓN INVITACIÓN ABIERTA A PRESENTAR
PROPUESTAS No. FNT -080 - 2014**

**OBJETO: SUMINISTRO DE CATERING PROFESIONAL Y APOYO LOGISTICO PARA
ATENDER LAS REUNIONES DE GERENCIA GENERAL O COMITE DIRECTIVO, QUE SEAN
SOLICITADAS POR LA PRESIDENCIA DE FONTUR**

La mínima calificación para cada factor será de 1 la máxima de 6, el puntaje total no puede exceder de 30 puntos.

FACTORES DE CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Ingredientes de acuerdo al menú contenido en el numeral 4.2	5
Presentación de los platos y de la mesa	4.5
Gusto y sabor en la sazón	4.5
Presentación de meseros y auxiliares de cocina	4.0
Menaje, uniforme y mobiliario requerido para la degustación	4.5
Total	22.5

Al finalizar la degustación los puntajes totales que cada jurado haya otorgado a cada uno de los participantes serán promediados, para establecer el puntaje final que obtendrá cada participante.

JURADO

C.C. No.

[Firma manuscrita]
220718.

LAS VIVIENDAS

**PRUEBA DE DEGUSTACIÓN INVITACIÓN ABIERTA A PRESENTAR
PROPUESTAS No. FNT -080 - 2014****OBJETO: SUMINISTRO DE CATERING PROFESIONAL Y APOYO LOGISTICO PARA
ATENDER LAS REUNIONES DE GERENCIA GENERAL O COMITE DIRECTIVO, QUE SEAN
SOLICITADAS POR LA PRESIDENCIA DE FONTUR**

La mínima calificación para cada factor será de 1 la máxima de 6, el puntaje total no puede exceder de 30 puntos.

FACTORES DE CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Ingredientes de acuerdo al menú contenido en el numeral 4.2	4.5
Presentación de los platos y de la mesa	3.5
Gusto y sabor en la sazón	5.0
Presentación de meseros y auxiliares de cocina	4.0
Menaje, uniforme y mobiliario requerido para la degustación	3.5
Total	20.5

Al finalizar la degustación los puntajes totales que cada jurado haya otorgado a cada uno de los participantes serán promediados, para establecer el puntaje final que obtendrá cada participante.

JURADO

Patricia Bolívar Romero
C.C. No. 52.191.615

**PRUEBA DE DEGUSTACIÓN INVITACIÓN ABIERTA A PRESENTAR
PROPUESTAS No. FNT -080 - 2014**

**OBJETO: SUMINISTRO DE CATERING PROFESIONAL Y APOYO LOGISTICO PARA
ATENDER LAS REUNIONES DE GERENCIA GENERAL O COMITE DIRECTIVO, QUE SEAN
SOLICITADAS POR LA PRESIDENCIA DE FONTUR**

La mínima calificación para cada factor será de 1 la máxima de 6, el puntaje total no puede exceder de 30 puntos.

FACTORES DE CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Ingredientes de acuerdo al menú contenido en el numeral 4.2	4.5
Presentación de los platos y de la mesa	3.8.
Gusto y sabor en la sazón	4.0
Presentación de meseros y auxiliares de cocina	3.5
Menaje, uniforme y mobiliario requerido para la degustación	3.8.
Total	19.6.

Al finalizar la degustación los puntajes totales que cada jurado haya otorgado a cada uno de los participantes serán promediados, para establecer el puntaje final que obtendrá cada participante.

JURADO

C.C. No. 19.221.290.

LAS VIVIENDAS**PRUEBA DE DEGUSTACIÓN INVITACIÓN ABIERTA A PRESENTAR
PROPUESTAS No. FNT -080 - 2014**

OBJETO: SUMINISTRO DE CATERING PROFESIONAL Y APOYO LOGISTICO PARA ATENDER LAS REUNIONES DE GERENCIA GENERAL O COMITE DIRECTIVO, QUE SEAN SOLICITADAS POR LA PRESIDENCIA DE FONTUR

La mínima calificación para cada factor será de 1 la máxima de 6, el puntaje total no puede exceder de 30 puntos.

FACTORES DE CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Ingredientes de acuerdo al menú contenido en el numeral 4.2	5
Presentación de los platos y de la mesa	4
Gusto y sabor en la sazón	5
Presentación de meseros y auxiliares de cocina	4
Menaje, uniforme y mobiliario requerido para la degustación	4.5
Total	22.5

Al finalizar la degustación los puntajes totales que cada jurado haya otorgado a cada uno de los participantes serán promediados, para establecer el puntaje final que obtendrá cada participante.

JURADO
Luis R. Lopez
C.C. No. 85'449.178

Observaciones de la prueba de catering presentada el día 08 de abril de 2014 en las oficinas de FONTUR

Proponente:

LAS VIVIENDAS SOCIEDAD SAS-DOTACERO

Teniendo en cuenta los parámetros establecidos para realizar la degustación y calificación de los proponentes y esto aunado al perfil de los asistentes en cada comité se realizan las siguientes observaciones con el fin que el servicio suministrado sea impecable.

OBSERVACIONES GENERALES

- No obstante que la degustación estaba programada a la 1:30pm, la hora de llegada no fue la apropiada para preparar el montaje del menaje, la degustación y recibir los comensales con el protocolo respectivo,
- El auxiliar de cocina no contaba con la cofia ni la servilleta de servicio,
- El delantal o mico debe ser completo
- Según las BPM se debe usar tapabocas.
- En cuando a las normas de protocolo no se cumplieron los siguientes estándares:
 - No hubo copa de agua.
 - Faltó pan y mantequilla.
 - Al servir el tinto entregaron mezcladores plásticos en vez de cucharas pequeñas.
 - Al servir y retirar lo hicieron por el lado derecho.
 - El postre fue servido cuando aún uno de los jurados tenía el plato fuerte sobre la mesa.
 - Punto de la ensalada fue distinto para cada plato
 - Reiteradamente se dijo que era una degustación



JOSE MARIA CAMPO DIAZGRANADOS
Profesional Senior Administrativo
FONTUR