

CAFÉ NOTABLE

Ficha Técnica de Evaluación - 2026

Establecimiento: _____

Dirección: _____

Fecha de evaluación: _____

Evaluator: _____

CRITERIOS (Total 100 puntos - Mínimo 82 para otorgamiento)

1. Calidad técnica del café (30 puntos)

- Información del grano y trazabilidad
- Extracción balanceada
- Método alternativo adecuado
- Temperatura y presentación
- Consistencia

2. Identidad y coherencia del lugar (15 puntos)

- Concepto definido
- Coherencia estética
- Limpieza y ambiente

3. Bebidas diferenciables (15 puntos)

- Propuesta temporal real
- Creatividad con fundamento
- Balance sensorial

4. Servicio profesional (20 puntos)

- Conocimiento del producto
- Trato respetuoso
- Tiempo razonable
- Manejo de dudas o quejas

5. Relación precio-valor (20 puntos)

- Congruencia precio-calidad
- Transparencia
- Valor percibido

Resultado final: _____ / 100

Se otorga distintivo: ☐ Sí ☐ No

Firma del evaluador: _____