

ANEXO EVALUACIÓN DE PROPUESTAS HABILITADAS

INVITACIÓN ABIERTA No. 1029

De acuerdo con lo establecido en el CAPITULO IV numeral 4.3. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN de los términos de referencia, se procedió a realizar la evaluación y calificación de los factores técnicos sobre las propuestas de los proponentes habilitados:

PROPONENTE 1: UNION TEMPORAL PROCOLOMBIA 2026

4.3.1. EXPERIENCIA ADICIONAL DEL PROPONENTE

CRITERIO EXPERIENCIA ADICIONAL	Puntos	Certificación 1	Certificación 2	TOTAL PUNTOS	EVALUACIÓN
	a otorgar	puntos obtenidos	puntos obtenidos		
4.3.1 - 4.3.1.1 Certificaciones adicionales a las habilitantes	20	0	0	0	Las dos (2) certificaciones presentadas no cumplen con todos los requisitos para obtener los puntos de este criterio. Lo anterior dado que las certificaciones corresponden a la ejecución de contratos sin embargo no es posible evidenciar que todos los requisitos solicitados se hayan cumplido en la prestación de un solo servicio (servicio de catering tipo servido a la mesa o buffet, o la cantidad de asistentes al mismo servicio) como se solicitó en la invitación.
4.3.1 - 4.3.1.2 Certificaciones adicionales a las habilitantes	20	0	10	10	Una (1) de las dos (2) certificaciones presentadas no indica a que empresa se está certificando.

4.3.2. PROPUESTA ECONÓMICA

CRITERIO PROPUESTA ECONÓMICA	Puntos a otorgar	TOTAL PUNTOS	EVALUACIÓN
4.3.2 Propuesta económica	50	50	El proponente ofertó el tarifario más económico.

4.3.3. EXPERIENCIA ADICIONAL DEL ENCARGADO DE COCINA Y/O PRODUCCIÓN (CHEF, DIRECTOR Y/O GERENTE DE COCINA O PRODUCCIÓN, O CARGO EQUIVALENTE)

CRITERIO EXPERIENCIA ADICIONAL EQUIPO	Puntos a otorgar	TOTAL PUNTOS	EVALUACIÓN
4.3.3 Experiencia adicional del encargado de cocina	10	10	El proponente certifica experiencia del encargado de cocina por más de 9,1 años.

PROPONENTE 2: PENTOLA INVERSIONES SAS

4.3.1. EXPERIENCIA ADICIONAL DEL PROPONENTE

CRITERIO EXPERIENCIA ADICIONAL	Puntos	Certificación 1	Certificación 2	TOTAL PUNTOS	EVALUACIÓN
	a otorgar	puntos obtenidos	puntos obtenidos		
4.3.1 - 4.3.1.1 Certificaciones adicionales a las habilitantes	20	0	0	10	Una (1) de las dos (2) certificaciones presentadas no cumple con todos los requisitos para obtener los puntos de este criterio. Lo anterior dado que la certificación corresponde a la ejecución de un contrato sin embargo no es posible evidenciar que todos los requisitos solicitados se hayan cumplido en la prestación de un solo servicio (servicio de catering tipo servido a la mesa o buffet, o la cantidad de asistentes al mismo servicio) como se solicitó en la invitación.
4.3.1 - 4.3.1.2 Certificaciones adicionales a las habilitantes	20	0	10	10	Una (1) de las dos (2) certificaciones presentadas no cumple con todos los requisitos para obtener los puntos de este criterio. (no indica el NIT de la empresa que está expidiendo la certificación ni la cantidad de asistentes a los servicios).

4.3.2. PROPUESTA ECONÓMICA

CRITERIO PROPUESTA ECONÓMICA	Puntos a otorgar	TOTAL PUNTOS	EVALUACIÓN
4.3.2 Propuesta económica	50	42,72	Puntos otorgados proporcionalmente como resultado de la aplicación de la formula indicada en la invitación: (Valor de la propuesta más económica * 50 (puntaje máximo a otorgar) / Valor propuesta económica a evaluar)

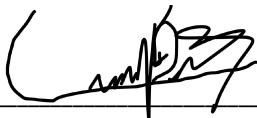
4.3.3. EXPERIENCIA ADICIONAL DEL ENCARGADO DE COCINA Y/O PRODUCCIÓN (CHEF, DIRECTOR Y/O GERENTE DE COCINA O PRODUCCIÓN, O CARGO EQUIVALENTE)

CRITERIO EXPERIENCIA ADICIONAL EQUIPO	Puntos a otorgar	TOTAL PUNTOS	EVALUACIÓN
4.3.3 Experiencia adicional del encargado de cocina	10	10	El proponente certifica experiencia del encargado de cocina por más de 9,1 años.

Elaboró:



Jorge Rueda
Gerente Mercadeo



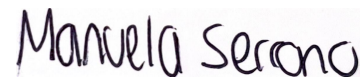
Juan Camilo Pintor
Asesor Mercadeo
Coordinación Eventos y MCR

EDWIN O. BONILLA E.

Edwin Bonilla
Analista Administrativo
Mercadeo



Romualdo Macías
Coordinador Mercadeo Eventos y MCR



Manuela Serrano Aparicio
Profesional Mercadeo
Coordinación Eventos y MCR