EVALUACIÓN DEFINITVA

EL SUSCRITO EVALUADOR TÉCNICO Y DE EXPERIENCIA

CERTIFICA:

Que como resultado del proceso de selección de contratación cuyo objeto: ***"*CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS REQUERIDOS EN EL MARCO DEL VI FESTIVAL GASTRONOMICO Y EL III MASTER COTA 2022, A CARGO DE LA SECRETARIA AGROPECUARIA, MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO ECONOMICO DEL MUNICIPIO DE COTA.*";*** de conformidad con las condiciones exigidas en los Estudios, Documentos Previos y en el pliego de condiciones definitivo del proceso de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. SAMC-0027-2022.

Dando cumplimiento al cronograma del proceso de la referencia, me permito presentar Evaluación Técnica y de Experiencia de la propuesta presentada en el proceso de SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. SAMC-0027-2022; de conformidad con el Decreto 1082 de 2015 y demás normas que reglamentan la materia.

El día 1 de noviembre de 2022, a las 12:00 pm se realizó el cierre de la presentación de propuestas, las cuales se presentaron dentro del término en el siguiente orden de llegada así:

cuales se presentaron dentro del término en el siguiente orden de llegada así:

ITEM	REFERENCIA DE LA OFERTA	ENTIDAD	EVALUACIÓN	PRESENTADA
1	CODESTA-PROPUESTA SAMC 0027-2022	CORPORACIÓN COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO DE LA EDUCACIÓN LA CULTURA Y LA TECNOLOGÍA EN AMÉRICA - CODESTA	Oferta en evaluación	01/11/2022 11:49 AM

Teniendo en cuenta que en la evaluación preliminar se requirió a la CORPORACIÓN COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO DE LA EDUCACIÓN LA CULTURA Y LA TECNOLOGÍA EN AMÉRICA - CODESTA con NIT: 900.086.918-1, a fin de que **SUBSANARA** dentro del término establecido en el cronograma del proceso, por lo cual, la entidad realiza nuevamente la verificación documental para emitir la presente evaluación a fin de garantizar los principios aplicables a las actuaciones contractuales adelantadas por las entidades estatales. Entre otros, el principio de transparencia de la actividad contractual.

Por lo cual el comité evaluador, procede a realizar nuevamente la evaluación técnica de la propuesta presentada así:

PROPONENTE No. 01.

Nombre del proponente: CORPORACIÓN COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO DE LA EDUCACIÓN LA CULTURA Y LA TECNOLOGÍA EN AMÉRICA - CODESTA
Nit: 900.086.918-1

Representante Legal: CARLOS ALBERTO GARCÍA BERNAL
Documento de identidad: 80.664.168 DE COTA
Dirección: Carrera 5 No. 7-80 Cota
Teléfono:3212075017 / 3017825285
Correo electrónico: corporacion.codestacota@gmail.com

De conformidad con el pliego de condiciones y el cronograma del proceso, se procede a hacer la verificación de requisitos habilitantes técnicos en los términos establecidos así:

ACREDITACIÓN DE DOCUMENTOS TÉCNICOS HABILITANTES DE LA PROPUESTA

Los proponentes deberán describir los bienes y servicios ofrecidos, los cuales deberán cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el APENDICE TÉCNICO ANEXO 01 del pliego de condiciones.

ITEM	BIEN / SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DIAS	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
1	Refrigerios	Suministrar refrigerios compuestos por: • Opción 1: pastel de carne o pollo de peso superior a 150 Gramos, jugo presentación caja de 200ml, y Fruta X100 GR de Cosecha, empacado en bolsa biosegura. • Opción 2: Un Sándwich de 280 Gr en pan árabe con jamón, queso, lechuga, tomate y con salsas en empaque individual, acompañado jugo presentación caja de 200ml, y Fruta X100 GR de cosecha, empacado en bolsa biosegura	UNIDAD	260	2	X		
2	Pendón	Servicio de impresión digital gran formato sobre tela banner de 13 onzas para vallas a un tamaño de 2,00 x 1,00 metros en policromía. Con estructura metálica tipo araña para su ubicación, con publicidad del "3er Master Cota y la 6ta Feria gastronómica, Según diseño y aprobación del supervisor.	UNIDAD	2	1	X		
3	Branding de restaurantes	Nombres de los restaurantes en banner e instalación en cada stand, incluye arte, diseño. Según aprobación del supervisor del contrato	UNIDAD	30	1	X		

4	Reconocimientos a participantes	Recordatorio en cerámica alusivo a la población Muysca de Cota, de medidas 30 cms de ancho X 20 cm de alto y 8 cms de espesor, hecho a mano, con una placa en aluminio de 6 cm x 6 cm con logos del evento. Según aprobación del supervisor del contrato	UNIDAD	50	1	X		
5	Personal logístico	Servicio de personal logístico para llevar a cabo el control de ingreso y salida de los eventos, entrega de refrigerios, controlar el ingreso de personal a las tarimas y demás relacionadas	UNIDAD	10	2	X		
6	Coordinador Logístico	Servicio de personal que se encargará de coordinar, organizar y liderar todo el personal logístico de los eventos.	UNIDAD	2	2	X		
7	Show gastronómico	Presentación de un show gastronómico, que contenga: • cocina tipo ensamble con 3 chef profesionales • concurso de cocina, • conversatorio, • el desafío de empíricos, de acuerdo a los parámetros establecidos dentro del a feria gastronómica.	UNIDAD	1	1	X		
8	Creador de contenido	Creador de contenido digital del sector de la gastronomía, el cual será el encargado de promocionar y difundir la imagen de los restaurantes participantes en los eventos Master Cota y Feria Gastronómica. Para ello deberá realizar una pre-producción de una semana, en la cual visitará cada uno de los restaurantes participantes. Con estos videos promocionales, se encargará de realizar el video comercial de mínimo 1 minuto de duración para la promoción en sus redes sociales. Se deberá anexar el brochure y soporte de suscriptores de cada página social con la que cuente y que con la	UNIDAD	1	1	X		

		suma de estos, tenga como mínimo 150.000 seguidores,						
9	Baños portátiles	Baños portátiles con lavamanos para uso durante el horario de apertura de la feria, incluye papelera y papel y el aseo técnico de cada uno de los baños por medio de un carro cisterna.1 para hombres y 1 para mujeres. Descripción física: Baño sencillo consta de tasa-sanitario con aro y tapa, orinal, bomba flushing de pie, porta papel y papelera. Los baños deben ser ubicados en un lugar acordado con la Secretaría Agropecuaria Medio Ambiente y Desarrollo Económico	UNIDAD	8	2	X		
10	Punto de luz	Instalación de un punto de luz para cada stand, Incluye bombillos, rosetas y demás herramientas y elementos que se requieran para su instalación	UNIDAD	60	2	X		
11	Comedor general	Alquiler e instalación de carpas tipo araña para comedor con capacidad para 250 comensales	UNIDAD	2	2	X		
12	Mesas	Alquiler de mesa de 1.80 de largo x 0.70 de ancho x 0,70 de alto mínimo o similar que cumpla con las medidas estipuladas	UNIDAD	90	2	X		
13	Mantel desechable	Suministro de mantel desechable 100% compostable y biodegradable de medidas 1.20 cm X 1.20cm, con logos del evento y código QR	UNIDAD	1000	2	X		
14	Decoración comedor	Decoración, con telas elásticas y delgadas usado como decoración de eventos, en colore rojo, verde, blanco, y amarillo para ambientación de comedor, incluye montaje y desmontaje	UNIDAD metros	40	1	X		
15		Decoración de luces led de 18 metros y 300 bombillos, color dorado para ambientación de comedor, incluye montaje y desmontaje		36	1	X		

16	Artista	Presentación de un Artista que Interprete Música Española como Homenaje al País Invitado, acompañado con un (a) bailarina de Música española, con una presentación de 30 minutos	UNIDAD	1	1	X		
17	Show artístico	Presentación Grupo de danzas, de bailes tradicionales Españoles, con una presentación de 30 minutos	UNIDAD	1	1	X		
18	Taller de galletería infantil	Taller Teórico - práctico de galletería infantil tipo ensamble, con una duración 60 minutos. Dicho taller será dictado por un personaje o exponente infantil reconocido a nivel nacional e internacional. Dicha persona deberá contar con más de 80 Mil seguidores en redes Sociales. En dicha actividad se deberá incluir insumos consumibles para el ensable (galletas, fondan y demás elementos requeridos). El taller estará dirigido a 30 niños de edades entre los 5 y 9 años.	UNIDAD	1	1	X		
19	Alquiler de mesas infantiles	Alquiler de mesas plásticas infantiles para el taller de galletería Infantil	UNIDAD	10	1	X		
20	Recordatorio infantil	Bolsa de dulces para los niños participantes del taller, incluye: paquete de galletas tipo Sándwich sabores surtidos, jugo en caja de 200ml, masmelo con cubierta de chocolate peso 28 gr	UNIDAD	30	1	X		
21	Dj	presentación de un DJ para la animación del evento Feria Gastronómica	UNIDAD	1	2	X		
22	Formularios de inscripción	Diseño e Impresión de formularios de Inscripción de Participación a los eventos: "3er Master Cota y 6ta Feria gastronómica", papel bond tamaño oficio	UNIDAD	80	1	X		
23	Brochure informativo	Diseño e Impresión del Proyecto, Reglamento del, "3er Master Cota y 6ta Feria gastronómica" previamente aprobado por el supervisor del contrato	UNIDAD	80	1	X		

24	Profesional videos	Elaboración de videos comerciales por cada uno de los establecimientos participantes con el fin de hacer promoción a sus productos y/ o servicios (50 establecimientos para el "3er Master Cota y 1 comercial de los eventos), con resolución full HD 1920x 1080, con una duración de 1 minuto cada uno (video)	UNIDAD	51	1	X		
25	Bonos de reconocimiento	Entrega de bonos de reconocimiento redimibles en artículos de cocina, para los participantes de los diferentes concursos: *Master Cota Primer puesto: por valor de cuatrocientos mil pesos ($400.000); Segundo puesto por valor de: trescientos mil pesos ($300.000); Tercer puesto por valor de doscientos mil pesos ($200.000). • Concurso de cocina-feria gastronómica: Primer puesto: por valor de cuatrocientos mil pesos ($400.000); Segundo puesto por valor de: trescientos mil pesos ($300.000); *Concurso Desafío – Feria Gastronómica Primer puesto por valor de: cuatrocientos mil pesos ($400.000) Segundo puesto por valor de: Trescientos mil pesos ($300.000) NOTA: LOS VALORES DE LOS BONOS SERAN ANTES DE IMPUESTOS.	UNIDAD	1	1	X		
26	Restaurantes / auditorio	Restaurante equipado con menaje para capacitaciones y salón para 80 personas. ubicado a no más de 3 Kilómetros del parque Principal de Cota, dotado con sonido. Se realizara visita de Inspección a fin de validar los requerimientos solicitados	UNIDAD	6	1	X		
27	Capacitadores		UNIDAD	5	1			

		Capacitación día 1: Dirigida a meseros, dictada por un técnico o tecnólogo en Mesa y Bar: temática “Clases de servicio” Capacitación día 2: Dirigida a cocineros, dictada por un técnico o tecnólogo en Cocina: temática “Salsas y aderezos con productos de cota” Capacitación día 3: Dirigida administradores gastronómicos, dictada por un Profesional en administración o ciencias económicas: temática “Fortalecimiento gastro-empresarial” Capacitación día 4: Dirigida parrilleros, dictada por un técnico o tecnólogo en Cocina: temática “Parrilla en lajas de sal” Capacitación día 5: Dirigida Bar tender, dictada por un técnico o tecnólogo en Mesa y Bar: temática “Cocteles con productos del majuy” Cada capacitación estará dirigida a 50 persona, un participante por cada uno los restaurantes inscritos, con una duración de una hora y treinta minutos y deberá ser teórico - practica						
28	Certificados y diplomas para participantes de los talleres	Diseño e impresión de Arte Final certificados y diplomas (Arte diploma Carta: Para impresión: 27.9 cm X 21.5 cm Especificación para impresión: 27.9 cm Ancho X 21.5 cm Alto A 4X0 Tintas, refilado, propalmate200 gr, para los asistentes a los cinco (5) talleres del 3er Master Cota y el Foro Gastronómico.	UNIDAD	300	1	X		
29	Esfero	Esfero de color blanco, impreso a una tinta con los logos institucionales, incluye arte y diagramación. Color de tinta Negra. Sin desperfecto alguno,	UNIDAD	60	1	X		

		resistente y de buena calidad						
30	Agenda	agenda en papel biodegradable, de medidas: tamaño 1/2 carta (14x21.5 cm) Portada y contraportada impresas a color con los logos institucionales, incluye arte y diagramación. La portada en pasta dura, en mate. Encuadernado en Hotmelt, Wire-o (anillo metálico)	UNIDAD	60	1	X		
31	Presentador para el master cota y feria gastronómica	Servicio de un profesional que se encargará de hacer la presentación de los dos eventos Master Cota y Feria Gastronómica.	UNIDAD	1	7	X		
32	Estación de café para el foro gastro - empresarial	Estación de café para 50 personas, con dos salidas, que contenga bebidas calientes, tinto, aromática de frutas naturales, azúcar bolsa individual 5 gr, azúcar ligth bolsa individual 5 gr, crema bolsa individual 4 gr vasos de papel o cartón de 4 oz, mezcladores, servilletas, con mantel blanco, faldón y sobre mantel, colores según aprobación del supervisor. Incluye menaje (bandejas de servicio, jarras de servicio, pinzas de servicio), y servicio de un mesero profesional. entrega en el sitio, de acuerdo al cronograma establecido y la directriz del supervisor.	UNIDAD	1	1	X		
33	Agua	Botella de agua de 300ml para cada uno de los participantes en los talleres del 3er Master Cota y el foro Gastro - Empresarial	UNIDAD	300	1	X		
34	Afiches	diseño e impresión de 60 afiches medidas tabloide 27,9 x 43,1 cm, papel propalcote mate	UNIDAD	60	1	X		

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:

Las ofertas deben incluir el recurso humano básico para la dirección, la administración y la ejecución del proceso, el cual debe estar conformado por personal capacitado y calificado para prestar servicios profesionales, y brindar atención oportuna y eficaz, durante la ejecución del contrato, para lo cual se debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas en la ejecución del contrato. Para este efecto el personal mínimo requerido para la ejecución del contrato que se requerirá para los dos (2) eventos con una disponibilidad del 100% durante la ejecución:

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO						
ÁREAS	**DEDICACIÓN**	**CANTIDAD**	**ESTUDIOS**	**EXPERIENCIA**	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**CUMPLE O NO CUMPLE**
Director Gastronómico	100%	1	Técnico y/o Tecnólogo y/o Administrador Hotelero	Quince (15) Años de Experiencia contada a partir de la expedición del Título y haber participado como chef y/o ponente y/o formador en eventos gastronómicos	Es el encargado de la dirección y coordinación de los eventos gastronómicos, de la feria gastronómica, (receta en vivo cocina ensamble, coordinación y jurado del concurso de cocina, coordinación y jurado del desafío y conductor del conversatorio gastronómico)	A través de documento de subsanación allegado a través de la plataforma Secop II del día 8/11/2022, presentó los siguientes documentos. Carta de compromiso debidamente suscrita por Jorge Enrique Martínez Ramírez identificado con cc No. 79.497.904, con título de técnico profesional en Administración Hotelera de la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior, de fecha dic 19/1992; y certificación expedida por Fundación Social al Servicio del Hombre y su encuentro con el medio Ambiente con Nit: 832.003.642-0 en la cual certifica

						que prestó sus servicios como chef, ponente y formador en eventos gastronómicos desde el 18 de enero de 2000 al 01 de febrero de 2019. Por lo tanto, **CUMPLE.**
Coordinador General	100%	1	Título de bachiller y/o técnico y/o tecnólogo y/o profesional en carreras Administrativas o Gastronómicas.	Cinco (5) Contratos como Coordinador General de Eventos Culturales y/o Sociales y/o Deportivos	Es el encargado de la dirección y coordinación de todas las actividades que se realizaran en los eventos master cota y feria gastronómica	**CUMPLE** Presenta carta de compromiso debidamente suscrita por Manuel Alejandro Parra Monroy identificado con cedula de ciudadanía No. 1019028965 y título de técnico profesional en Gastronomía del Politécnico Internacional y certificación de Codesta, donde se inscriben 6 contratos en los cuales se indica que fungió como coordinador general de eventos. Lo anterior en seis (6) folios en formato Pdf.
Capacitador Meseros	100%	1	Titulo técnico o tecnólogo en Mesa y Bar	Tres años de Experiencia contados a partir de la Expedición del Título y Tres (3) Certificados de contratos donde se	Es el encargado de realizar la capacitación “Clases de servicio” dentro del marco del Master Cota	A través de documento de subsanación allegado a través de la plataforma Secop II del día 8/11/2022, presentó los

				haya desempeñado como capacitador		siguientes documentos: Presenta carta de compromiso debidamente suscrita por Juan Pablo Pérez Chaparro, identificado con CC No. 1051475403 y título de técnico en mesa y bar expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, con fecha de expedición del 9 de diciembre de 2009. Certificación No. 1 de experiencia expedida por Angelos JP Café Restaurante bar, en la que se indica que prestó sus servicios como administrador, organizados de eventos y chef desde el 7 de abril del 2014 hasta el 4 de enero de 2014. Certificación No. 2 de experiencia expedida por Asociación Mujeres Campesinas productivas de Aquitania, en la cual, indica que prestó sus servicios como instructor de cocina, por la duración de 140 horas en

						diciembre de 2019. Certificación No. 3. Expedida por La Fundación Social y Cultural V8 con nit: 900823277-1, en la que indica que prestó sus servicios como Capacitador en mesa y var en los eventos, en las vigencias 2017, 2018, 2019 y 2021. Por lo tanto. **CUMPLE**
Capacitador Cocineros	100%	1	Titulo técnico o tecnólogo en Cocina	Tres años de Experiencia contados a partir de la Expedición del título y tres (3) certificados de contratos donde se haya desempeñado como capacitador	Es el encargado de realizar la capacitación “Salsas y aderezos con productos de cota” dentro del marco del Master Cota	**CUMPLE** Presenta carta de compromiso debidamente suscrita por BRAYAN ALONZO MARÍN RODRÍGUEZ identificado con cedula de ciudadanía No. 1021392491, con título de tecnólogo en Gastronomía expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, con fecha de expedición 27/04/2013 y certificación de experiencia expedida por el Coordinador Administrativo y de Talento Humano Incap sede Chapinero, en la cual se desempeño como formador en

						programa de gastronomía así • Desde el 02/08/2021 hasta el 05/12/2021 • Desde el 07/02/2022 hasta el 11/06/2022 • Desde el 01/08//2022 hasta el 30/08/2022.
Capacitador Administradores	100%	1	Título Profesional en administración o ciencias económicas	Tres (3) años de experiencia como docente universitario	Es el encargado de realizar la capacitación "Fortalecimiento gastro - empresarial" dentro del marco del Master Cota	A través de documento de subsanación allegado a través de la plataforma Secop II del día 8/11/2022, presentó los siguientes documentos: Presenta carta de compromiso suscrita por GUSTAVO ADOLFO SAAVEDRA identificado con cedula de ciudadanía No. 14889277. Título profesional de Comercio Exterior, expedido por la Universidad del Valle, con fecha 16/06/2009, con certificación de experiencia expedida por el Coordinador Administrativo y de Talento Humano – Incap

						sede Chapinero, en la cual se evidencia, actividad como Formador a través de diferentes contratos, desde el 19 de julio de 2011 a la fecha, por lo tanto, se encuentra activo. Por lo tanto, **CUMPLE.**
Capacitador Parrilleros	100%	1	Titulo técnico o tecnólogo en Cocina	Tres años de experiencia contados a partir de la expedición del título y tres (3) certificados de contratos donde se haya desempeña do como Capacitador	Es el encargado de realizar la capacitación “Parrilla en lajas de sal” dentro del marco del Master Cota	**CUMPLE** Presenta carta de compromiso suscrita por LADY DEL CARMEN LIZARAZO DURÁN identificada con cedula de ciudadanía No. 1023357703, con título de técnico profesional en cocina, con fecha de expedición 14/11/2008; y certificación de experiencia expedida por Instituto Clara Rey, en la cual indica que se desempeñó como docente en culinaria en las siguientes vigencias: • Desde el 23/01/2009 hasta el 30/11/2009 • Desde el 25/01/2010 hasta el 30/11/2010Des de el 24/01/2011

						hasta 30/11/2011 • Desde el 24/01/2012 hasta 30/11/2012 • Desde el 24/01/2013 hasta el 30/11/2013 • Desde el 23/01/2014 hasta el 29/11/2014
Capacitador Bar Tender	100%	1	Titulo técnico o tecnólogo en Mesa y bar	Tres años de experiencia contados a partir de la expedición del título y tres (3) certificados de contratos donde se haya desempeña do como capacitador	Es el encargado de realizar la capacitación "Cocteles con productos del majuy" dentro del marco del Master Cota	A través de documento de subsanación allegado a través de la plataforma Secop II del día 8/11/2022, presentó los siguientes documentos: Presenta carta de compromiso debidamente suscrita por Jesús Hernando Rodríguez Piñeros, identificado con CC No. 19.403.715 y título de técnico en alimentos y bebidas expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, con fecha de expedición del 6 de noviembre de 1980. Certificación No. 1 expedida por el Sena, en la cual

						se indica que se desempeñó como instructor de cocina desde el 1 de septiembre de 1983 hasta el 7 de julio de 2003. Certificación No.2 expedida por Fundación Social y Cultural V8 en la cual indica que se desempeñó como capacitador Bar Tender en las vigencias 217 a 2021. Certificación No. 3 expedida por el Cafam, en la cual se evidencia que se desempeñó como Chef Asesor, desde el 01 de febrero de 1999 al 7 de julio de 2003. Por lo tanto, **CUMPLE.**
Ingeniero Eléctrico	100%	1	Título Profesional en Ingeniería Eléctrica	Cinco (5) contratos como Ingeniero Eléctrico y cuente con experiencia profesional en la producción de eventos culturales y/o sociales	Es el encargado de realizar las conexiones eléctricas, en cada uno de los stands de la Feria Gastronómica	A través de documento de subsanación allegado a través de la plataforma Secop II del día 8/11/2022, presentó los siguientes documentos: Presenta carta de compromiso suscrita por ENRIQUE LUIS BARKER MCLEAN identificado con cedula de ciudadanía No. 1032394538, con título profesional

						expedido por la Universidad de la Costa como Ingeniero Eléctrico, con fecha de expedición 18/05/2018. Certificación expedida por Codesta, con NIT: 900086918-1, en la cual certifican que laboró en 11 contratos de prestación de servicios, desde el agosto de 2018 hasta 9 de febrero de 2022. Por lo tanto, **CUMPLE.**
Logística	100%	5	Título de bachiller, Con certificado de manipulación de alimentos	Cinco (5) Contratos como apoyo logístico en eventos culturales y/o sociales y/o deportivos	Son los encargados de realizar el apoyo logístico para todos los eventos	**CUMPLE** 1. Presentó documentos de María Camila Hernández Torres identificada con cedula de ciudadanía No. 1.072.673.861, con título de bachiller técnico, carta de compromiso y certificación expedida por la Fundación Social y Cultural V8 con cuatro (4) contratos, y certificación expedida por Line Marketing y Publicidad con un contrato. 2. Presentó documentos de Laura Catalina

						Velásquez Pinilla identifica con cc No. 1.070.923.686, con título de bachiller académico y carta de compromiso; y certificación expedida por la Fundación Social y Cultural V8 con cuatro (4) contratos, y certificación expedida por Line Marketing y Publicidad con un contrato. 3. Presentó documentos de Jackeline Pinilla Zambrano identificada con cc No. 1070921001, con título de bachiller académico y carta de compromiso; y certificación expedida por la Fundación Social y Cultural V8 con cuatro (4) contratos, y certificación expedida por Line Marketing y Publicidad con un contrato. 4. Presentó documentos de Juan David Suarez Cano, identificado con CC No. 1.070.920.647 y carta de compromiso; y certificación expedida por la

						Fundación Social y Cultural V8 con cuatro (4) contratos, y certificación expedida por Line Marketing y Publicidad con un contrato. 5. Presentó documentos de Natalia Pinilla Zambrano identificado con cc No. 1.070.925.093, con título de bachiller técnico y carta de compromiso; y certificación expedida por la Fundación Social y Cultural V8 con cuatro (4) contratos, y certificación expedida por Line Marketing y Publicidad con un contrato. De todos se adjuntó certificado de programación de capacitación en BPM.
Creador de Contenido	100%	1	Título Profesional en cualquier Área	Experiencia en creación de contenido digital en el área de la Gastronomía, con más de 150 mil seguidores en sus redes sociales	Sera el encargado de promocionar y difundir la imagen de los restaurantes participantes en los eventos master cota y feria gastronómica, además de realizar un video comercial	A través de documento de subsanación allegado a través de la plataforma Secop II del día 8/11/2022, presentó los siguientes documentos: Presentó documentos de Carlos Andrés Muñoz Duque identificado con

					general de los eventos	cedula de ciudadanía No.85058129, con título de Comunicador Social y Periodista, de la Universidad Central, carta de compromiso y pantallazos de los redes sociales y sus seguidores suscriptores así: Tik-tok 127.4K seguidores Facebook: 2.4 mil seguidores Yoube: 9.38K seguidores Instagram: 34 mil seguidores. Por lo tanto, **CUMPLE**
Pastelero	100%	1	No Aplica	Experiencia de mínimo cinco (5) talleres con población infantil	Sera el encargado de realizar el taller de galletería infantil	**CUMPLE**

VERIFICACIÓN DEL REQUISITO DE EXPERIENCIA

DOCUMENTOS	CUMPLE / NO CUMPLE
EXPERIENCIA	
EXPERIENCIA GENERAL: Para el presente proceso de selección, El proponente deberá acreditar experiencia, en la ejecución de dos (2) contratos, cuyo valor sumado sea de Dos (2) veces el presupuesto Oficial de la presente Convocatoria y cuyo objeto sea el desarrollo de actividades logísticas, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), para lo cual cada contrato deberá estar inscrito en al	**CUMPLE,** **1.** se verifico contrato con código consecutivo del RUP # 22 suscrito con el

menos 15 de los códigos que se relacionan a continuación y demostrándose esta condición mediante el Certificado de Registro Único de proponentes, RUP.

El contrato debe estar incorporado en el RUP según el clasificador de bienes y servicios de la UNSPSC dentro de la clase (tercer nivel) y debe contener los códigos que a continuación se relacionan:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
39111800	Accesorios de Iluminación
45111600	Proyectores y Suministros
45111700	Equipo de composición y presentación de sonido, Hardware y Controladores
48101800	Menaje y utensilios de Cocina
49101700	Premios
50192100	Pasabocas y snacks
50192500	Sándwiches y Panecillos con Relleno
80141900	Exhibición de Ferias Comerciales
82101500	Publicidad Impresa
82131600	Fotógrafos y Cinematógrafos
85151500	Tecnología de Alimentos
86101800	Entrenamiento en servicio y desarrollo de mano de obra
90101600	Servicios de Banquetes y Catering
90111600	Facilidades para encuentros
90131500	Actuaciones en vivo
90151800	Carnavales y Ferias
93141700	Cultura
95131700	Tiendas Carpas y Estructuras de Membrana

Para el caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, sólo será tenida en cuenta la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación en el consorcio unión temporal o promesa de sociedad futura, en la cual fue adquirida.

Para el caso del oferente plural (unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura) cualquiera de los integrantes podrá cumplir con la experiencia solicitada.

NOTA 1: El proponente deberá allegar copia de la respectiva certificación y/o contrato con su acta de liquidación en donde conste la ejecución y el objeto contractual, tanto para acreditar la experiencia.

Municipio de Cota, dicho contrato contiene los siguientes códigos: 48101800 – 49101700 - 50192100 – 50192500 - 80141900 – 82101500 - 82131600 – 85151500 - 86101800 – 90101600 – 90111600 – 90131500 – 90151800 – 93141700 – 95131700.

De igual forma presentó certificación del contrato de prestación de servicios 617 de 2016, por valor de $99.900.000.

2. se verifico contrato con código consecutivo del RUP # 27 suscrito con el Municipio de Funza, dicho contrato contiene los siguientes códigos:
39111800
45111600
45111700
48101800
49101700
50192100
50192500
80141900
82101500

EXPERIENCIA ESPECIFICA:

El proponente deberá acreditar experiencia, en la ejecución de dos (2) contratos, cuyo valor sumado sea de dos (2) veces el presupuesto Oficial de la presente Convocatoria y cuyo objeto sea el desarrollo de actividades logísticas, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), para lo cual cada contrato deberá estar inscrito en 10 de los códigos que se relacionan a continuación y demostrándose esta condición mediante el Certificado de Registro Único de proponentes, RUP

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
49101700	Premios
50192100	Pasabocas y snacks
50192500	Sándwiches y Panecillos con Relleno
82101500	Publicidad Impresa
86101700	Servicios de Capacitación vocacional No – Científica
86101800	Entrenamiento en servicio y desarrollo de mano de obra
90101600	Servicios de Banquetes y Catering
90111600	Facilidades para encuentros
90131500	Actuaciones en vivo
90151800	Carnavales y Ferias
93141700	Cultura
95131700	Tiendas Carpas y Estructuras de Membrana

A través de adenda se permite que entre los dos (2) contratos se accede a la sumatoria o acreditar el requisito exclusivamente de las siguientes actividades:

82131600
85151500
86101800
90101600
90111600
90131500
90151800
93141700
95131700

.

De igual forma presentó certificación del contrato con fecha de suscripción 17/12/2018, por valor de $278.375776

CUMPLE

1. se verifico contrato con código consecutivo del RUP # 25 suscrito con el Municipio de Cota, dicho contrato contiene los siguientes códigos:
49101700
50192100
50192500
82101500
86101700
86101800
90101600
90111600
90131500
90151800
93141700
95131700

De igual forma presentó certificación

• Suministro de Refrigerios • Puesta en escena de Artistas • Instalación de carpas y Baños • Entrega de Reconocimientos • Servicio de Conferencistas • Suministro de Alimentación • Suministro de Salón para Eventos, Manteles y Mesas Para el caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, sólo será tenida en cuenta la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación en el consorcio unión temporal o promesa de sociedad futura, en la cual fue adquirida. Para el caso del oferente plural (unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura) cualquiera de los integrantes podrá cumplir con la experiencia solicitada. De conformidad con el inciso segundo del numeral 1 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el certificado de Registro Único de Proponentes será plena prueba de las circunstancias que en ella se hagan constar y que hayan sido verificadas por las Cámaras de Comercio. Para acreditar la experiencia los proponentes allegarán de manera independiente las certificaciones de experiencia general y específica, de ninguna manera podrán ser los mismos contratos, deberán presentar las CERTIFICACIONES que deben incluir como mínimo, la siguiente información: • Nombre de la Empresa o Entidad Contratante • Nombre del Contratista • Número del contrato. • Objeto del contrato • Valor del contrato • Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año) Nombre y firma de quien expide la certificación. Si el proponente no cumple con la experiencia mínima solicitada será evaluado como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE	del contrato de prestación de servicios 720 de 2017, por valor de $269.579.932 **2.** se verifico contrato con código consecutivo del RUP # 36 suscrito con el Municipio de Tena, dicho contrato contiene los siguientes códigos: 49101700 82101500 86101800 90101600 90111600 90131500 90151800 93141700 95131700 De igual forma presentó certificación del contrato de prestación de servicios No. CPS-163-2019, por valor de $174.042.000 Y entre los dos contratos se desarrollaron las siguientes actividades: •Suministro de Refrigerios

	•Puesta en escena de Artistas •Instalación de carpas y Baños •Entrega de Reconocimientos •Servicio de Conferencistas •Suministro de Alimentación •Suministro de Salón para Eventos, Manteles y Mesas

9. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES DIFERENCIALES PARA MIPYMES: El proceso no se limitó a Mipymes, por lo tanto, no se realiza la verificación de requisitos habilitantes diferenciales.

Revisados los requisitos técnicos del proponente: señor Carlos Alberto García Bernal, identificado con cedula de ciudadanía No. 80.664.168 de Cota, representante legal de CORPORACIÓN COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO DE LA EDUCACIÓN LA CULTURA Y LA TECNOLOGÍA EN AMÉRICA - CODESTA con NIT: 900.086.918-1, se observa que **CUMPLE con la totalidad de las especificaciones técnicas y de experiencia**, por lo tanto, se encuentra **HABILITADO TECNICAMENTE.**

En consecuencia, se procede de conformidad con el Artículo 2.2.1.12.2.2. Del Decreto 1082 de 2015 "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, el Municipio de Cota determinará la oferta más favorable teniendo en cuenta la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo beneficio.

En cumplimiento a lo establecido en el numeral 2.10 del pliego de condiciones: El Municipio procede a evaluar las propuestas hábiles, para lo cual se atenderá los factores de calificación para una asignación máxima de cien (100) puntos, los que se discriminarán de la siguiente manera:

procedimiento utilizado por El Municipio para evaluar las propuestas hábiles atenderá los factores de calificación para una asignación máxima de cien (100) puntos, los que se discriminarán de la siguiente manera:

CRITERIO	**PUNTAJE MAXIMO**
A- Factor técnico - Calidad	59.75 puntos
B- Factor Económico	30 puntos
C- Incentivo a la Industria Nacional	10 puntos
D- Incentivo a los emprendimientos y/o empresas de mujeres	0.25
TOTAL	**100 PUNTOS**

En caso de empate se dará aplicación a lo dispuesto en el art. 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015, Subrogado por la Ley 2069 de 2021 y Decreto 1860 de 2021.

A. FACTOR TÉCNICO – CALIDAD 59.75 PUNTOS

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTOS	PUNTOS ACREDITADOS POR EL PROPONENTE
Coordinador General	Al oferente que Garantice que el Coordinador General propuesto a participado en Cuatro (4) en Ferias gastronómicas se le otorgaran 20.75 Puntos. Para lo cual deberá aportar: 1. Certificación 2. Soporte de la Ejecución de la Respectiva Feria Gastronómica	20,75	Proponente allega certificación a folio 21. **Se otorgan 20.75**
	Al oferente que Garantice que el Coordinador General propuesto a participado en Tres (3) en Ferias gastronómicas se le otorgaran 15 Puntos. Para lo cual deberá aportar: 1. Certificación 2. Soporte de la Ejecución de la Respectiva Feria Gastronómica	15	
	Al oferente que Garantice que el Coordinador General propuesto a participado en Dos (2) en Ferias gastronómicas se le otorgaran 10 Puntos. Para lo cual deberá aportar: 1. Certificación 2. Soporte de la Ejecución de la Respectiva Feria Gastronómica	10	
	Al oferente que Garantice que el Coordinador General propuesto a participado en Una (1) en Ferias gastronómicas se le otorgaran 5 Puntos. Para lo cual deberá aportar: 1. Certificación 2. Soporte de la Ejecución de la Respectiva Feria Gastronómica	5	
Vehículo	Al oferente que acredite la Disponibilidad de un Vehículo de Carga, Tipo Furgón, Carrozado, Con sistema de Refrigeración, Servicio Publico y/o Privado Deberá Anexar: • Acta de Inspección, vigilancia y control sanitario a vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos, expedida por la Secretaria de Salud SOAT • Certificado de Revisión Tecno mecánica y emisión de Contaminantes Para lo Anterior el oferente debe acreditar la propiedad del Vehículo o contrato de arrendamiento del Mismo	6	Proponente allega, vehículo, Soat y carta de compromiso. **Se otorgan 6 puntos.**

Delantales	Al oferente que ofrezca sin costo adicional para la Entidad Treinta (30) Delantales y Gorros Tipo Chef para el Taller de Galletería Infantil, se le otorgaran: 10 Puntos.	10	Proponente allega carta de compromiso. **Se otorgan 10 puntos**
Compra Locales	Se le otorgará Cinco (5) Puntos al oferente que a través de carta de compromiso asuma y fomente el desarrollo y promoción de la economía regional a través de compras locales en el Municipio de Cota, Para Todos los Efectos las Compras deberán Realizarse en establecimientos legamente Constituidos y Formalizados en el Municipio de Cota	5	Proponente allega carta de compromiso. **Se otorgan 5 puntos**
Mano de Obra Local	Se le otorgaran Diez (10) Puntos al Oferente que garantice que el personal Mínimo Requerido es Residente en el municipio de Cota, para lo cual deberá aportar la certificación respectiva expedida por la Autoridad Competente	10	No se otorga puntaje porque solo allega documentos de 5 y no de la totalidad del personal mínimo requerido. **No se otorga puntaje 0.0**
Adicionales	Al Oferente que Ofrezca sin Costo para la entidad 10 Mesas, se le otorgan 2 Puntos Al Proponente que Ofrezca sin costo para la entidad 100 Manteles, se le Otorgaran 4 Puntos Al oferente que ofrezca sin costo para la entidad 20 Refrigerios, se le Otorgaran 2 Puntos	8	Proponente allega carta de compromiso. **Se otorgan 8 puntos**

Dado en Cota, a los ocho (8) días del mes noviembre de 2022.

Evaluador Técnico, de Experiencia y Económico

JOSE JHONNY TIBAQUICHA TORO
SECRETARIO SAMADE
Evaluador técnico de experiencia y Económico

Elaboró: Yadira Constanza Bossa Beltran – Contratista Samade