## INFORME DE EVALUACIÓN

En Valparaíso - Caquetá, en las instalaciones de la Oficina de Contratación del municipio de Valparaíso, nos hemos reunido con el fin de verificar evaluar la propuesta técnica y económica presentada dentro del proceso **No. MC-018-2023**, cuyo objeto es **"ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PARA LLEVAR A BUEN TÉRMINO LAS ACTIVIDADES DE CLAUSURA DE LA ESCUELA DE FORMACION DE FUTBOL DEL MUNICIPIO DE VALPARAISO Y ENCUENTROS RECREATIVOS DE LAS HINCHADAS DE LOS CLUBES PROFESIONALES EN MIRA DEL FORTALECIMIENTO DE LA PAZ, LA CONVIVENCIA, EN CUMPLIMIENTOS DE LAS METAS DEL PLAN DE DESARROLLO 2020 – 2023"** se procede a verificar de la siguiente manera:

1. **EVALUACION DE LA OFERTA ECONOMICA – JOSE DAVID CORTÉS SANCHEZ** (Secretario de Gobierno y Asuntos Comunitarios)

De acuerdo con el Cronograma establecido en el presente proceso de selección, a la fecha de cierre veintidós (22) de diciembre de 2023 se recibieron las siguientes propuestas:

| N° | NOMBRES DE LOS OFERENTES | REPRESENTANTE LEGAL | VALOR OFERTA | OBSERVACIONES |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | MELIDA NATALIA REYES REY C.C. 39.729.785 | N/A | Valor de total de los precios unitarios: $109.100<br><br>Nota 2: El proponente se comprometió a mantener el precio hasta agostar los recurso del presente proceso, los cuales son: $32.400.000 | Acorde a lo estipulado en el FORMATO No. 02 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS Y FORMATO No. 09 PROPUESTA ECONÓMICA, el integrante del comité evaluador pudo verificar que los valores son aritméticamente correctos y corresponden las especificaciones y las cantidades. |

Se procede a evaluar la oferta presentada por El único oferente, de la cual se puede concluir que cumple con el menor precio y las condiciones técnicas del proceso de **MÍNIMA CUANTÍA No. MC-018-2023**, por lo cual se procede a verificar los requisitos habilitantes del oferente.

## 2. REQUISITOS HABILITANTES - JENNIFER CAÑON TRUJILLO - Asesora Contractual

| REQUISITOS HABILITANTES | CUMPLE/ NO CUMPLE |
|---|---|
| Carta de Presentación de la Oferta (Formato No. 1) | CUMPLE |
| Documento de conformación del consorcio o unión temporal | N/A |
| Certificado de Existencia y Representación Legal | N/A |
| Autorización del órgano social correspondiente | N/A |
| Registro Mercantil | CUMPLE |
| Aportes al sistema General de Seguridad Social | CUMPLE |
| Certificación de antecedentes fiscales | CUMPLE Consultado |
| Certificado o consulta de antecedentes disciplinarios | CUMPLE |
| Certificado del Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC | CUMPLE |
| Registro Único Tributario (RUT) | CUMPLE |
| Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía | CUMPLE |
| Formato único de hoja de vida de la función pública | CUMPLE |
| Formato Anticorrupción | CUMPLE |
| Libreta militar o su equivalente (Si aplica). | N/A |

**EXPERIENCIA**

**REQUISITO:**

- **Experiencia general:** Acreditar la ejecución de mínimo cuatro (4) contratos con un presupuesto sumado entre todos sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial expresado en SMMLV, estrictamente relacionados con suministro de alimentación (desayuno, y /o almuerzo y / o cenas) y / o refrigerios.

| PRESUPUESTO | 100% SMMLV |
|---|---|
| ***$32.400.000*** | **27.93** |

- **Equipo Mínimo de Trabajo:**

| Cargo o Rol | Educación Formal | Educación Informal | Experiencia especifica |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Coordinador de eventos | Administrador de empresas y Profesional en gastronomía | Técnico profesional en cocina y técnico profesional en procesados cárnicos | Acreditar 6 años como coordinador de eventos |
| Cocinero (a) | Bachiller | Cocina básica - cocina colombiana - preparación de comidas rápidas - acreditar curso de manipulación de alimentos | Acreditar 10 años como cocinero (a) |
| Servicio a la mesa | Bachiller | Acreditar curso de manipulación de alimentos | Acreditar 1 año como atención al publico |
| Servicio a la mesa | Curso de manipulación de alimentos | Acreditar curso de manipulación de alimentos | Acreditar 1 año como atención al publico |

**Aporta:**

- **Experiencia general:**

| No. Contrato | OBJETO | CONTRATANTE | VALOR | VALOR EJECUTADO EN SMMLV | CUMPLE / NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|
| CA-CS-016-2022 | SUMINISTRO DE REFRIGERIOS DESAYUNOS, ALMUERZOS CENAS E HIDRATACIÓN PARA EL APOYO DE LAS ACTIVIDADES Y EVENTOS DE LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL | Municipio de Fosca – Cundinamarca | $ 28.000.000 | 28 | CUMPLE |
| SUMINISTRO – 004 - 2023 | SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS E HIDRATACIÓN PARA EL APOYO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS Y RECREATIVAS DEL MUNICIPIO DE VALPARAÍSO | Municipio de Valparaíso – Caquetá | $ 32.400.000 | 27.93 | CUMPLE |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| CA-CS-010-20233 | SUMINISTRO DE REFRIGERIOS A MONTO AGOTABLE PARA EL APOYO EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES EJECUTADAS DENTRO DEL PROGRAMA CENTRO DÍA "AÑOS DORADOS" DIRIGIDA A LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR DEL MUNICIPIO DE FOSCA CUNDINAMARCA | Municipio de Fosca - Cundinamarca | $ 23.400.000 | 23.4 | CUMPLE |
| CA-CS-021-2021 | SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y/O ALMUERZOS A MONTO AGOTABLE PARA EL APOYO EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA SECRETARIA DE ASUNTOS GUBERNAMENTALES Y ADMINISTRATIVOS, EN LOS DIFERENTES EVENTOS CULTURALES, DEPORTIVOS, SOCIALES Y COMO EL APOYO A LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA CENTRO DÍA "AÑOS DORADOS" DIRIGIDO A LA POBLACIÓN ADULTA JUNIOR DEL MUNICIPIO DE FOSCA CUNDINAMACA | Municipio de Fosca - Cundinamarca | $25.340.000 | 27.9 | CUMPLE |
| | **RESULTADO** | | | | **CUMPLE** |

**Equipo Mínimo de Trabajo**

| CANTIDAD | CARGO O ROL | FORMACIÓN ACADÉMICA | EDUCACION INFORMAL | EXPERIENCIA ESPECIFICA | CUMPLE / NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Coordinador de eventos<br><br>HUGO FERNEL MARIN ALFONSO | Administrador de empresas<br><br>Profesional en Gastronomía | APORTA:<br><br>Diploma por parte del SENA donde certifica que HUGO FERNEL MARIN ALFONSO se le confiere el titulo de TECNICO EN COCINA | APORTA:<br><br>Certificación por parte de PARDOS donde certifica que HUGO FERNEL MARÍN ALONZO se desempeño como COORDINADOR | CUMPLE |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Diploma por parte del SENA donde certifica que HUGO FERNEL MARIN ALFONSO se le confiere el título de TECNICO EN PROCESOS CARNICOS | DE EVENTOS Y ACTIVIDADES LUDICAS en el periodo del 05 de Enero 2004 y 31 de Octubre de 2010 | |
| 1 | Cocinera<br><br>MELIDA NATALIA REYES REY | Bachiller Agrícola | APORTA:<br><br>Certificación por parte del SENA donde consta que MELIDA NATALIA REYES REY cursó y aprobó la acción de formación COCINA BÁSICA<br><br>Certificación por parte del SENA donde consta que MELIDA NATALIA REYES REY cursó y aprobó la acción de formación PREPARACIÓN COMIDAS RÁPIDAS<br><br>Certificación por parte de RAQUEL RAMIREZ ROJAS – INGENIERA DE ALIMENTOS donde consta que MELIDA NATALIA REYES REY está capacitada en manejo higienico | APORTA:<br><br>Certificación por parte de la representante legal de PROFESIONALES ASOCIADOS PROYECTAR T LTDA donde certifica que MELIDA NATALIA REYES REY prestó sus servicios como COCINERA CHEF desde el 18 de Junio de 2008 hasta el 19 de Junio de 2020 | CUMPLE<br><br>SUBSANÓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | de alimentos y bebidas<br><br>Certificación por parte del SENA donde consta que MELIDA NATALIA REYES REY cursó y aprobó la de formación COCINA COLOMBIANA | | |
| 1 | Servicio a la Mesa<br><br>MARIA YULITZA GARAY REYES | Bachiller Técnico Agropecuario | APORTA:<br><br>Certificación por parte de RAQUEL RAMIREZ ROJAS – INGENIERA DE ALIMENTOS donde consta que MARIA YULITZA GARAY REYES está capacitada en manejo higienico de alimentos y bebidas | APORTA:<br><br>Certificación por parte de la representante legal de HOTEL REY DE REYES donde certifica que MARIA YULITZA GARAY REYES prestó sus servicios como RECEPCIONESTA cumpliendo funciones de ATENCIÓN AL CLIENTE desde el 01 de Enero de 2021 hasta el 05 de Septiembre de 2023 | CUMPLE |
| 1 | Servicio a la Mesa<br><br>LIDIA DANILA BARBOSA REYES | Curso Manipulación de Alimentos | APORTA:<br><br>Certificación por parte de RAQUEL RAMIREZ ROJAS – INGENIERA DE ALIMENTOS donde consta que LIDIA DANILA BARBOSA REYES está capacitada en | APORTA:<br><br>Certificación por parte de la representante legal de HOTEL REY DE REYES donde certifica que LIDIA DANILA BARBOSA REYES prestó sus servicios como | CUMPLE |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | manejo higienico de alimentos y bebidas | CAMARERA Y SERVICIO A LA MESA DE ALIMENTOS PREPARADOS cumpliendo funciones de ATENCIÓN AL CLIENTE desde el 15 de Marzo de 2020 hasta el 06 de Septiembre de 2023 | |
| **RESULTADO** | | | | | **CUMPLE** SUBSANÓ |

| **RESULTADO EVALUACION REQUISITOS HABILITANTES** | | |
|---|---|---|
| **PROPONENTE** | **HABIL** | **NO HABIL** |
| MELIDA NATALIA REYES REY C.C. 39.729.785 | X | |

Como resultado de la evaluación de la propuesta dentro del proceso de MÍNIMA CUANTÍA No. MC-018-2023, se tiene que el proponente MELIDA NATALIA REYES REY identificado con C.C. 39.729.785, CUMPLE con los requisitos habilitantes de contenido jurídico, requisitos de experiencia y personal mínimo, **SUBSANÓ** en debida forma los requisitos habilitantes de experiencia y de personal mínimo establecidos en el numeral 5.2 de la Invitación Pública del proceso de Mínima Cuantía No. MC-018-2023.

Para constancia se firma en Valparaíso Caquetá, a los veintisiete (27) días de diciembre de 2023.

**JOSE DAVID CORTÉS SANCHEZ**
Secretario de Gobierno y Asuntos Comunitarios

**CONSULTORES ASOCIADOS XANDAR S.A.S**
ABG. JENNIFER CAÑON TRUJILLO
Asesoría Externa Contractual