ACTA DE EVALUACIÓN TÉCNICA ECONÓMICA – MINIMA CUANTIA N° SG-IPMC-032-2025

FECHA: 29 de septiembre de 2025. ***HORA: 09:00 AM***

OBJETO: PRESTACION DE SERVICIOS PARA EL ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y ACTIVIDADES INSTITUCIONALES QUE REQUIERAN LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y JUSTICIA DEL DEPARTAMENTO DE RISARALDA DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DEL PISCC".

PRESUPUESTO OFICIAL: *que el presente proceso contractual es por un valor NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS $92.500.000, el cual es a monto agotable a necesidad del servicio y suministro.*

Propuesta (s) presentadas con ocasión del proceso No SG-IPMC-032-2025.

No. Orden	Nombre	Representante legal y/o conformación del consorcio o unión temporal
1	EL CANASTO SAS	LUZ ADRIANA CALLE CARDONA

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Para la escogencia del ofrecimiento más favorable, el Departamento tendrá como primer criterio de evaluación el menor precio, en aplicación a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1860 de 2021; si la primera oferta no cumple, previo requerimiento de los requisitos habitantes (subsanables) o no subsana y agotado el termino de traslado de la evaluación, el Comité evaluará la oferta en segundo menor precio y así sucesivamente.

Por lo tanto, se inicia el análisis del precio.

El proponente a evaluar presentó la siguiente oferta económica y cantidades de la propuesta:

Nombre- Proponente	Oferto	CUMPLE O NO CUMPLE
EL CANASTO SAS	**NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS $92.500.000 toda vez que es hasta agotar dicho recurso.**	**CUMPLE**

ACTA DE EVALUACIÓN TÉCNICA ECONÓMICA – MINIMA CUANTIA N° SG-IPMC-032-2025

SERVICIOS
ALOJAMIENTO HABITACION SENCILLA ESTÁNDAR UNA PERSONA $191.000
ALOJAMIENTO HABITACION DOBLE ESTÁNDAR PARA DOS PERSONAS $277.000
ALOJAMIENTO HABITACION DOBLE ESTÁNDAR PARA TRES PERSONAS $340.000
ALOJAMIENTO GRUPO POR PERSONA APARTIR DE 4 PERSONAS $428.000
SALON CAPACIDAD 60 PERSONAS, JORNADA DE 8 HORAS, INSTALACIONES RESTAURANTE CANASTO CAMPESTRE $700.000
SALON CAPACIDAD 15 PERSONAS, JORNADA DE 8 HORAS, INSTALACIONES RESTAURANTE CANASTO CAMPESTRE $650.000
SALON CAPACIDAD 4 PERSONAS, JORNADA 8 HORAS, INSTALACIONES RESTAURANTE CANASTO CAMPESTRE $400.000
AYUDAS AUDIOVISUALES (UN VIDEO BEAM, UN SONIDO, UN MICROFONO, UN PORTATIL, PANTALLAS) $400.000
REFRIGERIO (A) $17.800
• Dos almojábanas • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Dos palitos de queso • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Dos pandebonos • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Un pandebono un buñuelo • **Bebida**: jugo en caja o natural
• **Un aborrajado una marranita** • **Bebida**: jugo en caja o natural
• **Arepa mucho queso** • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Vaso de frutas de temporada • **Bebida**: jugo en caja o natural
• San duche de jamón y queso • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Empanadas de cambray • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Crepe de arequipe • **Bebida**: jugo en caja o natural
• Pastel de pollo • **Bebida**: jugo natural o en caja
• Pastel de carne • **Bebida**: jugo natural o en caja
• Pastel de tocineta y champiñones • **Bebida**: jugo natural o en caja

ACTA DE EVALUACIÓN TÉCNICA ECONÓMICA – MINIMA CUANTIA N° SG-IPMC-032-2025

• Pastel hawaiano • **Bebida**: jugo natural o en caja
• **Croissant de queso** • **Bebida**: jugo natural o en caja
• **Croissant de jamón y queso** • **Bebida**: jugo natural
• Croissant de pollo y champiñones • **Bebida**: jugo natural o en caja
• **Croissant de Tortilla:** jamón, queso y tortilla de huevo • **Bebida**: jugo natural o en caja
• Miloja de ariquipe • **Bebida**: jugo en caja o en caja
• Crepe de fruta y chatilly • **Bebida**: jugo en caja o en caja
• Ensalada de frutas con agua en botella
• Salpicón • Lulada
REFRIGERIO (B) $20.000
• Sanduche de ají de gallina en pan francés , • **Bebida**: jugo natural
• Wrap de Pollo con nachos • **Bebida**: jugo natural
• Hamburguesa de res con papas a la francesa • **Bebida**: jugo natural
• **Sanduche Colombiano:** Pan de orégano, sobre barriga desmechada, queso cuajada, plátano maduro, guacamole • **Bebida**: jugo natural
• **Chorizo** con arepa mucho queso • **Bebida**: jugo natural
• **Quesadilla:** De Pollo Tinga con Nachos • **Bebida**: Te o jugo en caja o vaso
• Aborrajado, Marranitas, Carimañola • **Bebida**: jugo natural
• **Croissant de Tortilla:** jamón, queso y tortilla de huevo • **Bebida**: jugo natural
• Wrap hawaiano con nachos crema agria y guacamole • **Bebida**: jugo natural
• **Vol au vent de ají de gallina acompañado de pan de orégano** • **Bebida**: jugo natural
• **Vol au vent de lomo saltado acompañado de pan de orégano** • **Bebida**: jugo natural

ACTA DE EVALUACIÓN TÉCNICA ECONÓMICA – MINIMA CUANTIA N° SG-IPMC-032-2025

• Ensalada de fruta con helado y queso
• Par fait con granola yogurt griego y frutos secos
DESAYUNO TIPO (A) $21.000
• Omelette de pollo espárragos y salami • Chocolate, café o jugo
• Omelette de espárragos jamón serrano y solomito • Chocolate, café o jugo
• Huevos con tocineta, queso campesino, acompañado de pan focacha • Chocolate, café o jugo
• Croissant de costilla, queso provolone, y cebolla confitada • Chocolate, café o jugo
• Bagol de tortilla, tocineta, espinacas y queso crema • Chocolate, café o jugo
• Bagol con pollo tinga queso filadelfia y tortilla de huevo • Chocolate, café o jugo
• Calentado con chorizo, huevo, arepa • Chocolate, café o jugo
DESAYUNO TIPO (B) $25.000
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Omelette de pollo espárragos y salami • Café o chocolate
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Omelette de espárragos jamón serrano y solomito • Chocolate café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Huevos con tocineta, queso campesino, acompañado de pan focacha • Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Croissant de costilla, queso provolone, y cebolla confitada • Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Bagol de tortilla, tocineta, espinacas y queso crema • Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Bagol con pollo tinga queso filadelfia y tortilla de huevo

• Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • calentado con chorizo, huevo, arepa • Chocolate o café con leche
DESAYUNO TIPO (c) $29.000
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Omelette de pollo espárragos y salami Café o chocolate
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Omelette de espárragos jamón serrano y solomito Chocolate café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Huevos con tocineta, queso campesino, acompañado de pan focacha Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Croissant de costilla, queso provolone, y cebolla confitada Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Bagol de tortilla, tocineta, espinacas y queso crema Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • Bagol con pollo tinga queso filadelfia y tortilla de huevo Chocolate o café con leche
• Fruta de temporada • Jugo de naranja o mandarina • calentado con chorizo, huevo, arepa Chocolate o café con leche
ALMUERZO O CENA TIPO (A) $ 26.500
POLLO ANDINO Almendra de pollo a la parrilla, bañada en salsa de queso azul y escabeches de tomate; acompañado de arroz verde, verduras al estilo Piura y crocante de papa. - Jugo Natural
BONDIOLA INCA Cabeza de lomo de cerdo a la parrilla bañado en salsa de ostras y panceta, acompañado de arroz chaufa, verduras salteadas al estilo oriental y crocante demaduro.

- Jugo Natural
PESCADO GOURMET Pescado con cocción al horno bañado en salsa a base de tomates frescos, parmesano y setas, acompañado de arroz primavera y crocante de maduro. - Jugo Natural
POLLO AL ESTILO PERUANO Pollo al horno en salsa a base de ají amarillo, acompañado de verduras al vapor y puré cremoso verde. - Jugo Natural
POSTA EN CERVEZA NEGRA Punta de anca de res, en cocción lenta, en salsa a base de cerveza y panel,acompañado de arroz cremoso verde tres quesos y verduras a la parrilla. - Jugo Natural
CHANCHO AL ESTILO ORIENTAL Cabeza de cordón de cerdo en salsa a base de soya y ostras, acompañado devegetales al vapor y puré con tocineta. - Jugo Natural
FETUCCINI AL ESTILO ORIENTAL Con vegetales y proteína vegetal. - Jugo Natural
ARROZ CHAUFA VEGETARIANO Arroz oriental a base de soya con setas y vegetales salteados. - Jugo Natural
COSTILLA CUSCO 300 gr de costilla al horno en salsa bbq de tamarindo, acompañada de papa rusticay ensalada romana. - Jugo Natural
CHANCHO A LA NORTEÑA Con arroz a base de cilantro y albahaca, chicharrón acevichado y ensalada de lacasa - Jugo Natural
ALMUERZO O CENA TIPO (B) $ 38.000
ALMUERZO O CENA TIPO (C) $ 50.500
HIDRATACION (AGUA - 4000)
HIDRATACION GATORADE 7000
ESTACION DE CAFÉ PARA 50 PERSONAS POR HORA (110.000)

La evaluación económica se hará teniendo en cuenta el valor que resulte de la corrección aritmética.

CORRECCIÓN ARITMÉTICA:

Se procede a revisar las operaciones aritméticas y sus resultados, en el cuadro de la propuesta; si se encontrara error o inconsistencia, se procederá a corregir los resultados. Si el resultado de la corrección supera más o menos ***EL CERO PUNTO CINCO POR CIENTO (0.5%)*** *del valor de la oferta con respecto a si misma, la propuesta será rechazada. En todo caso el valor total de la propuesta, para la evaluación económica, será el que resulte corregido en dicha revisión.*

ACTA DE EVALUACIÓN TÉCNICA ECONÓMICA – MINIMA CUANTIA N° SG-IPMC-032-2025

No aceptará ningún tipo de enmendadura en el cuadro de la propuesta, que no venga claramente refrendada con la firma del proponente, si esto ocurre la oferta será automáticamente rechazada.

En la Revisión Aritmética se corregirá el Formulario, teniendo en cuenta la integralidad del mismo, es decir cada columna y fila que lo integran.

a) REALIZADO EL ANTERIOR ANÁLISIS ECONÓMICO EL COMITÉ EVALUADOR INFORMA QUE:

Nombre- Proponente	CUMPLE O NO CUMPLE
EL CANASTO SAS	**CUMPLE**

b) SE VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

-El proponente deberá acreditar en su propuesta que cuenta con establecimiento de comercio de *CATERING PARA EVENTOS, EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS Y ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS* en el municipio de Pereira. Dicho requisito será acreditado con certificado de cámara de comercio y registro nacional de turismo.

- Además acreditar que cuenta con los siguientes servicios:

-2 Salones para reuniones para capacidad de 30 personas.

-un salón con capacidad para 60 personas.

-Dichos salones deben contar con: Equipos audiovisuales de alta definición. (Video beam, sonido, pantallas para proyección, mobiliario cómodo

-Internet wifi ilimitado.

Nombre del PROPONENTE	OBSERVACIÓN	CUMPLE O NO CUMPLE
EL CANASTO SAS	1. En el certificado de Existencia y representación, Donde acredite establecimiento de comercio en el municipio de Pereira.	**CUMPLE**
	2. Además acreditar que cuenta con los siguientes servicios:: - 2 Salones para reuniones para capacidad de 30 personas.	**CUMPLE**
	- -un salón con capacidad para 60 personas.	**CUMPLE**
	- -Dichos salones deben contar con: Equipos audiovisuales de alta definición. (Video beam, sonido, pantallas para proyección, mobiliario cómodo	**CUMPLE**
	- -Internet wifi ilimitado.	**CUMPLE**

Gobernación de Risaralda. NIT. 891 480 085-7
Calle 19 No 13 - 17 Pereira- Risaralda
PBX. +(57) (606) 3398300 - 01 8000 916 078
contactenos@risaralda.gov.co - www.risaralda.gov.co

ACTA DE EVALUACIÓN TÉCNICA ECONÓMICA – MINIMA CUANTIA N° SG-IPMC-032-2025

c) COMPONENTE DE EXPERIENCIA.
Para efectos de acreditar experiencia, las Mipymes colombianas podrán sumar hasta 1 certificados de contratos ejecutados, cuyo objeto tenga relación con el presente proceso de selección y que la sumatoria de estos corresponda mínimo al 90% del valor del futuro contrato.

NOTA: Para acreditar la experiencia no se aceptarán copias de contratos

Nombre- Proponente	CUMPLE O NO CUMPLE
EL CANASTO SAS	CUMPLE

TOTAL PROPUESTA NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS $92.500.000 toda vez que es hasta agotar dicho recurso.

PLAZO: El presente contrato tendrá un plazo de ejecución de dos meses y/o hasta agotar el recurso de la presente contratación a partir de la suscripción del acta de inicio, sin que exceda el 31 de diciembre de 2025.

Los documentos de EL CANASTO SAS se envían a la Secretaría Jurídica para la evaluación de la capacidad jurídica. Teniendo en cuenta se habilita técnicamente.

RECOMENDACIÓN DEL COMITÉ: El informe de evaluación se publicará en el portal Único de contratación SECOP II y en la página Web por un lapso de un día hábil, durante este plazo se **PODRÁN FORMULAR OBSERVACIONES Y/O PRESENTAR DOCUMENTOS PARA SUBSANAR A TRAVÉS DE MENSAJE ENVIADO POR LA PLATAFORMA SECOP II.**

STEVEN RODAS GRAJALES
DIRECCION DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA.
Integrante Comité Evaluador.

MARIA LUCELLY PINZON
Abogada Contratista Secretaría de Gobierno.

ADRIANA MARIA RESTREPO DIAZ
Financiera Contratista Secretaría de Gobierno.

Gobernación de Risaralda. NIT. 891 480 085-7
Calle 19 No 13 - 17 Pereira- Risaralda
PBX. +(57) (606) 3398300 - 01 8000 916 078
contactenos@risaralda.gov.co - www.risaralda.gov.co