TABLA EVALUACIÓN CRITERIOS PONDERABLES.

PROCESO COMPETITIVO NO. SMEG-RE-26-01.

1. PERSONAL PONDERABLE (30 PUNTOS):

PERFIL Y/O FORMACION ACADEMICA	CARGO QUE DESEMPEÑA DENTRO DEL CONTRATO Y FUNCIONES	EXPERIENCIA	CANTIDAD	VERIFICACIÓN	PUNTAJE
Profesional diseñador gráfico con especialización	**Administrador de plataforma virtual** **Funciones**: Generar diseño de pautas para la convocatoria de las mujeres. Hacer videos de experiencias de vida de las asistentes. Tomar evidencias fotográficas de todas las actividades realizadas durante el proyecto.	(10) Diez años de experiencia profesional y (03) años de experiencia especifica en manejo de plataformas virtuales	1	Nombre: Luisa Adriana Hernández Naranjo Cédula de ciudadanía: 37.708.145 de Charalá **Experiencia específica en manejo de plataformas virtuales** De la documentación aportada, se evidencia la siguiente experiencia directamente relacionada con la administración y manejo de plataformas virtuales y plataformas digitales: **Entidad** / **Cargo** / **Periodo** / **Experiencia relacionada** Universitaria del Chicamocha / Administradora de Marketing y Plataformas Digitales / 1 de junio de 2022 al 30 de diciembre de 2023 (Prestación de servicios) / Administración de marketing y plataformas digitales. Universitaria del Chicamocha / Administradora de Marketing y Plataformas Digitales / 10 de enero de 2024 al 30 de diciembre de 2024 / Administración de plataformas digitales. Universitaria del Chicamocha / Administradora de Marketing y Plataformas Digitales / 8 de enero de 2025 al 30 de noviembre de 2025 / Administración de plataformas digitales. Título: Diseñadora Gráfica.	10

				Institución: Corporación Universitaria de Investigación y Desarrollo – UDI. Fecha de otorgamiento del título: 16 de febrero de 2007. Lugar de expedición: Bucaramanga, Santander.	
Profesional en contaduría Pública o carreras afines con especialización en Gerencia de Proyectos.	**Coordinador administrativo y logístico** **Funciones:** Realizar seguimiento a las asistencias de las mujeres a los cursos, verificar el cumplimiento del contenido temático por parte de los docentes, realizar la logística de las convocatorias de las mujeres. Lograr el seguimiento y cumplimiento de los cupos asignados a cada curso. Coordinar y organizar la entrega de las kits de los diferentes formaciones a las mujeres beneficiarias.	(7) Siete años de experiencia profesional, de los cuales (02) años sean de experiencia especifica en proyectos	1	Nombre completo: Yurley Tatiana Vargas Casadiego Cédula de ciudadanía: 1.096.209.924 de Barrancabermeja **Título profesional en Contaduría** **Contadora Pública** • **Institución:** Universidad Cooperativa de Colombia • **Periodo académico indicado:** 2008–2013 • **Fecha del diploma:** 29 de noviembre de 2013 • **Lugar:** Barrancabermeja • **Tarjeta profesional:** 196586-T **Especialista en Gerencia de Proyectos** • **Institución:** Corporación Universitaria Minuto de Dios – UNIMINUTO • **Periodo:** 2019–2020 • **Lugar:** Barrancabermeja • **Soporte:** Diploma de Especialista en Gerencia de Proyecto **Experiencia profesional** **Entidad** / **Cargo o actividad** / **Periodo** Institución Colombia College — Coordinadora Administrativa y de Proyectos — 16/01/2023 al 20/12/2023 Institución Colombia College — Coordinadora Administrativa y de Proyectos — 08/01/2024 al 20/12/2024 Institución Colombia College — Coordinadora Administrativa y de Proyectos — 13/01/2025 al 30/06/2025 Alimentar y Suministros S.A.S. — Contadora General, jefe de cartera y control de presupuestos — 2020–2022 Fundación Educativa del — Docente de Administración Financiera, Mercadeo y — 2020–2022	10

				Oriente Colombiano — Fundamentos Contables CAFABA — Contadora, jefe de cartera y presupuestos — 16/04/2019 al 23/12/2019 CAFABA — Orientadora laboral — 05/07/2018 al 15/04/2019	
Profesional el gastronomía y alta cocina	**Docente del Curso de formación en Barismo** **Funciones:** Guiar y facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, atendiendo la diversidad de los estudiantes y desarrollar el contenido del curso	(2) dos años de experiencia como docente y que cuente con certificación de formación específicamente en barismo.	1	**Nombre:** Nicolás David González Estévez **Cédula de ciudadanía:** 1.005.339.017 de Girón **Título en Gastronomía** • **Título profesional:** Profesional en Gastronomía y Alta Cocina. • **Institución:** Universidad Autónoma de Bucaramanga – UNAB. • **Año de obtención:** 2021. **Experiencia como docente** 1. **Colombia College** ○ **Cargo:** Docente de cursos cortos de Barismo (métodos de filtrado y máquina espresso). ○ **Tiempo:** Mayo de 2024 a junio de 2024 (tres meses no consecutivos, jornadas de los sábados). ○ **Ciudad:** Bucaramanga. 2. **Colombia College** ○ **Cargo:** Docente de la asignatura de Barismo (Técnico Laboral en Bartender). ○ **Tiempo:** Septiembre de 2025 a diciembre de 2025 (cuatro meses consecutivos). ○ **Ciudad:** Bucaramanga. 3. **Universitaria del Chicamocha (UNICH)** ○ **Cargo:** Docente de Composición de Menús del programa Profesional en Artes Culinarias. ○ **Tiempo:** Septiembre de 2025 a diciembre de 2025. ○ **Ciudad:** Bucaramanga. 4. **Certificación laboral – Universitaria del Chicamocha (UNICH)** ○ Docente hora cátedra del curso **Composición**	10

			de Menús (11 de agosto de 2025 al 29 de noviembre de 2025). ○ Docente de medio tiempo de los cursos **Antropología Alimentaria, Fundamentos Gastronómicos, Catering y Eventos** (11 de febrero de 2026 al 10 de junio de 2026). ○ Durante el semestre **2026-I** impartió cursos de **Educación Continuada en Barismo y Bebidas**. 5. **Certificación laboral – Colombia College** ○ Docente de planta de la asignatura **Barismo y Bebidas** desde el **5 de enero de 2026**. ○ Anteriormente se desempeñó como docente de la asignatura **Barismo y Bebidas** mediante contrato de prestación de servicios del **13 de enero al 19 de diciembre de 2025**. **Certificación de formación específica en Barismo** • **Barista Foundation** ○ **Entidad:** Specialty Coffee Association (SCA). ○ **Año:** 2022. • **Certificado internacional: Barista Skills Foundation** ○ **Entidad certificadora:** Specialty Coffee Association (SCA). ○ **Fecha de certificación:** 24 de noviembre de 2022. ○ **Número de certificación:** 577932.	

2. CAPACIDAD INSTALADA.

REQUISITO	VERIFICACION				PUNTAJE
Contar con al menos una sede ubicada en cualquiera de las provincias donde se van a ejecutar los talleres de formación y una en el área metropolitana. Con las siguientes	Criterio de evaluación	Requisito	Evaluación	Observación	0
	Sedes	Contar con al	CUMPLE	Se acredita sede en	

especificaciones Técnicas: Espacios Administrativos: Espacios administrativos con área administrativa de mínimo 20 metros cuadrados, que incluyan dos oficinas o espacios diferenciados para la dirección, logística y mercadeo; así como batería de baños para hombres y otra para mujeres, áreas comunes y espacio de parqueo, y que cuente con un punto de hidratación. Espacios Académicos: Espacio académico no menor a 20 mts cuadrados, batería de baños (mínimo dos baños para damas y uno para caballeros) y que cuente con un punto de hidratación. Talleres de Cocina: Equipos necesarios para realizar el taller cocinando en familia y contar con áreas que garanticen la inocuidad de las preparaciones, (para ello se requiere mínimo: 03 Cocinas industrial, 03 hornos especiales de convención inteligentes, 01 nevera industrial, 02 campanas extractoras de calor, mesas en acero inoxidable). De acuerdo con el puntaje obtenido por cada uno de los proponentes, se establecerá un orden de elegibilidad de mayor a menor puntaje, para la adjudicación del convenio. Los espacios y equipos se verificarán mediante lista de chequeo en visita técnica (la entidad se reserva el derecho de realizar visita si así lo considera necesario) y registros fotográficos, para ello la ESAL deberá adjuntar soporte documental y fotográfico de las instalaciones exigidas para la asignación de puntaje. Respecto a los bienes inmuebles, se deberán anexar los documentos que acrediten la disponibilidad (certificado de libertad y tradición, contrato Leasing, comodato, convenio y/o contrato de	menos una sede en el Área Metropolitana y una en cualquiera de las provincias donde se ejecutarán los talleres	Bucaramanga (Área Metropolitana) y sede en Barrancabermeja (Provincia de Yariguíes).	
	Disponibilidad de inmuebles	Acreditar disponibilidad mediante contrato de arrendamiento, leasing, certificado de tradición, comodato o similar	CUMPLE	Se aporta contrato de arrendamiento para la sede Barrancabermeja y contrato de Leasing para la sede Bucaramanga, documentos idóneos para acreditar disponibilidad.
	1. Espacios administrativos Requisito • Área administrativa mínima de 20 m². • Dos oficinas o espacios diferenciados para dirección, logística y mercadeo. • Baños para hombres y mujeres. • Áreas comunes. • Parqueadero. • Punto de hidratación. Evaluación Requisito Resultado Observación			

arrendamiento.)

Área administrativa mínima 20 m²	CUMPLE	Existen oficinas de 26 m², 24 m² y 21 m² en Bucaramanga.
Dos oficinas diferenciadas	CUMPLE	Se acreditan Oficina Comercial, Talento Humano y Tesorería y Coordinación Académica y Administrativa.
Baños hombres y mujeres	CUMPLE	Se describen baterías sanitarias para hombres y mujeres.
Áreas comunes	CUMPLE	Se describen zonas de circulación y áreas comunes.
Parqueadero	CUMPLE	Se informa zona de parqueo y se aportan registros fotográficos.
Punto de hidratación	NO ACREDITA	No se evidencia descripción expresa ni registro fotográfico de un punto de hidratación.

2. Espacios académicos
Requisito

- Aula mínima de 20 m².
- Dos baños para mujeres.
- Un baño para hombres.
- Punto de hidratación.

Evaluación

Requisito	Resultado	Observación
Espacios superiores a 20 m²	CUMPLE	Se acreditan aulas de 22, 23, 22, 36, 45, 51, 59 y 66 m².
Baños requeridos	NO ACREDITA	Se evidencia existencia de baños, pero no se acredita documentalmente

que existan como mínimo dos para mujeres y uno para hombres.

Punto de hidratación	NO ACREDITA	No aparece descrito en la documentación.

Conclusión: Cumple parcialmente.

3. Talleres de cocina

Requisito

- 3 cocinas industriales.
- 3 hornos especiales de convección inteligentes.
- 1 nevera industrial.
- 2 campanas extractoras.
- Mesas en acero inoxidable.
- Áreas que garanticen inocuidad.

Evaluación

Requisito	Resultado	Observación
Tres cocinas industriales	CUMPLE	Se describen varios talleres de cocina en Bucaramanga y tres talleres de cocina en Barrancabermeja.
Tres hornos inteligentes de convección	NO ACREDITA TOTALMENTE	Se describen dos hornos inteligentes Rational y tres hornos de convección pequeños; no se acredita expresamente contar con tres hornos especiales inteligentes de convección, como exige el criterio.
Nevera industrial	CUMPLE	Se acredita refrigerador industrial.
Dos	NO ACREDITA	Solo se menciona una campana;

campanas extractoras		las fotografías permiten observar campanas, pero no se documenta expresamente la existencia de dos.
Mesas de acero inoxidable	CUMPLE	Se observan en los registros fotográficos de los talleres de cocina.
Áreas que garanticen inocuidad	CUMPLE	Los registros fotográficos muestran cocinas industriales con superficies en acero inoxidable y distribución propia para manipulación de alimentos.

4. Registros fotográficos

Requisito	Resultado
Soporte fotográfico	CUMPLE

Se aportan fotografías de:

- Oficinas administrativas.
- Sala de juntas.
- Salones.
- Talleres de cocina.
- Baños.
- Parqueaderos.
- Espacios académicos.

BRAYAN JAVIER GONZALEZ REDONDO
Evaluador