

EVALUACIÓN TÉCNICA

“PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA CAPACITAR A 36 FUNCIONARIOS DEL MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES A TRAVÉS DE CURSOS CORTOS DE COCINA EN 3 CONCEPTOS ASÍ: COCINA INTERNACIONAL O MUNDIAL, COCINA VEGETARIANA Y ENSALADAS Y PANADERÍA Y PASTELERÍA”.

FUNDACIÓN ORGANIZACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS NACIONES ORDENA

1.10 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

1) La metodología de los cursos debe ser a través de talleres presenciales prácticos, de hasta 12 funcionarios que participen activamente en las preparaciones.	CUMPLE A FOLIO 13
2) El proponente adjudicatario deberá ejecutar la programación de las capacitaciones en los horarios establecidos por el supervisor del contrato.	CUMPLE A FOLIO 13
3) Las clases se desarrollarán en las instalaciones del proponente adjudicatario.	CUMPLE A FOLIO 13
4) El proponente adjudicatario deberá garantizar tres (3) salones simultáneamente que cuenten con todo lo necesario para el desarrollo de los tres cursos requeridos por la entidad.	CUMPLE A FOLIO 13
5) El proponente adjudicatario deberá garantizar un chef-docente idóneo y capacitado por curso, para esta clase de talleres, acompañado de mínimo un ayudante de cocina por curso que colabore a los funcionarios en el desarrollo de la clase.	NO CUMPLE Modificó el numeral 5: 1. Omitió la palabra “idóneo”. 2. Cambió “capacitado” por “capacitador”. 3. Expresa que habrá acompañamiento de un ayudante de cocina por “curso”, y la palabra correcta y requerida por la entidad es “curso”.
6) El proponente adjudicatario deberá entregar a los funcionarios participantes el delantal, los insumos y elementos necesarios y	CUMPLE A FOLIO 13

**FONDO ROTATORIO DEL MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
PROCESO DE CONTRATACION MINIMA CUANTIA No. 022 DE 2012**

<p>de primera calidad para el desarrollo de las clases, porciones de degustación y un temario de recetas para preparar, referentes al tema de la clase.</p>	
<p>7) El proponente adjudicatario deberá remplazar de manera inmediata los ingredientes e insumos de mala calidad que no cumplan con lo requerido.</p>	<p>CUMPLE A FOLIO 13</p>
<p>8) Al finalizar el curso, con una participación mínima de sesiones establecida con el supervisor, el contratista expedirá las correspondientes certificaciones de asistencia a los funcionarios que participaron activamente.</p>	<p>CUMPLE A FOLIO 13</p>
<p>9) El oferente debe proponer 3 opciones de cocina así:</p> <p>a) Curso corto de cocina mundial o internacional de países como China, Perú, Japón, México, Italia, Arabia. Con una intensidad horaria de 18 horas (6 sesiones de 3 horas) en los horarios acordados con el supervisor del contrato.</p> <p>b) Curso corto de Cocina vegetariana y ensaladas. Con una intensidad horaria de 15 horas (5 sesiones de 3 horas) en los horarios acordados con el supervisor del contrato.</p> <p>c) Curso corto de cocina en panadería y pastelería. Con una intensidad horaria de 15 horas (5 sesiones de 3 horas) en los horarios acordados con el supervisor del contrato.</p> <p>Nota: Para efectos de la intensidad horaria de cada curso, se entiende que una (1) hora equivale a sesenta (60) minutos.</p>	<p>CUMPLE A FOLIOS 13 Y 14</p>
<p>10) El proponente adjudicatario, debe comprometerse dentro de los 3 días hábiles siguientes al perfeccionamiento y legalización del contrato, a remitir al supervisor las hojas de vida de los chef-docentes para su aprobación.</p>	<p>CUMPLE A FOLIO 14</p>
<p>11) Realizar el control de asistencia a todas y cada una de las diferentes clases del curso y entregar los reportes al Grupo Interno de Trabajo de Bienestar y Capacitación de la Dirección de Talento Humano, de acuerdo a las instrucciones entregadas por este. Así mismo deberá dar aviso inmediato al supervisor del contrato cuando disminuya la asistencia de cinco de los participantes del curso, para tomar los correctivos pertinentes.</p>	<p>CUMPLE A FOLIO 14</p>

2.4. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

2.4.1 VALIDEZ DE LA OFERTA La validez mínima de la oferta presentada por el proponente será de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de cierre.	No se expresó dentro de la oferta, la validez de la misma. Sin embargo por encontrarse incurso en causal de rechazo, no se procede a realizar requerimiento alguno.
---	---

OBSERVACIONES:

El oferente dentro de su propuesta modificó las especificaciones técnicas exigidas en la Invitación Pública a Ofertar, incumpliendo de esta manera con lo establecido en su numeral 1.10 que dispone:

*“Las siguientes son las especificaciones técnicas exigidas, por tanto **SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO POR LOS OFERENTES, QUIENES DEBERÁN INCLUIRLAS COMPLETAMENTE Y SIN MODIFICACIONES EN LA OFERTA, SO PENA DE QUE LA OFERTA SEA RECHAZADA.***

*Por tal razón **SE RECOMIENDA DILIGENCIAR COMPLETAMENTE LA INFORMACIÓN SIN ALTERACIONES**”.*

En razón a lo anterior, el oferente **NO CUMPLE** y se encuentra incurso en causal de rechazo de acuerdo al numeral 1.5 de la Invitación, “CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS”: “(...) Cuando la propuesta esté incompleta en cuanto omita la inclusión de información considerada en la invitación pública como excluyente o de alguno de los documentos necesarios para la comparación objetiva. Así mismo, se procederá cuando se modifique el contenido y/o no se comprometa el proponente con las especificaciones técnicas mínimas excluyentes”.

(ORIGINAL FIRMADO)

JAVIER ENRIQUE CAMACHO CAVIEDES
Evaluador Técnico