

Pereira, 27 de mayo de 2026.

1. Objeto:

Prestación de servicios para asistir la operación general de alimentos y bebidas en el laboratorio gastronómico sostenible de la universidad tecnológica de Pereira durante la vigencia 2026.

2. Generalidades:

En el marco de lo establecido en los pliegos de condiciones de la invitación pública No. 07 de 2026 de la Facultad de Ciencias Ambientales y posterior a la publicación del informe de evaluación donde se revisaron los criterios calificables, así como la evaluación de la prueba en cocina del proponente habilitado, se informa lo siguiente:

Proponente evaluado, identificado con cédula de ciudadanía **1.012.341.597**.

Calificación obtenida en el informe de evaluación:

Criterio	Puntaje Máximo	Puntaje obtenido por el proponente
Cumplimiento de la experiencia específica	30	30
Educación no formal	10	0
Prueba práctica en cocina	60	55
TOTAL	100 Puntos	85 Puntos

3. Recomendación:

Por lo anterior, y acorde a la sumatoria del puntaje total obtenido por el proponente, el cual fue de **85 puntos** sobre **100 puntos** posibles. Los cuales, comprenden los criterios habilitantes, calificables y prueba práctica en cocina.

En ese sentido, el proponente identificado con cédula de ciudadanía **1.012.341.597** cumple con los requisitos, por lo que el comité evaluador recomienda al ordenador del gasto adjudicar la invitación pública No. 07 de 2026 de la Facultad de Ciencias Ambientales al proponente identificado con cédula de ciudadanía **1.012.341.597**.

COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR

NATHALIA GIRALDO CASTRILLÓN

CAROLINA POSADA BALLESTEROS

MANUEL TIBERIO FLÓREZ CALDERÓN

ORDENADOR DEL GASTO

JUAN MAURICIO CASTAÑO ROJAS