

INVITACIÓN PÚBLICA No. 02 DE 2026
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA
INFORME DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN

Fecha: 26 de marzo de 2026

Objeto:

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

Generalidades:

En cumplimiento al cronograma establecido en la Invitación Pública No. 02 de 2026 Facultad de Ciencias Ambientales y en consecuencia a la evaluación de los requisitos de participación calificables del proponente identificado con cédula de ciudadanía No. 1.088.335.792 el cual cumplió con los requisitos mínimos para ser llamado a entrevista de diseño de menú y la prueba en cocina en el Laboratorio Gastronómico Sostenible de la Universidad Tecnológica de Pereira.

Educación no formal adicional (calificable): 10 puntos

La educación no formal se calificará teniendo en cuenta el número total de horas certificadas de cursos relacionadas con las actividades del objeto a contratar de la siguiente manera:

Criterio	Área de formación no formal evaluada	Escala de evaluación (número total de horas certificadas)	Puntaje máximo (10 puntos)	Puntaje obtenido por el proponente
1	Certificación de cursos, diplomados, talleres o seminarios en cocina colombiana, aplicación de técnicas básicas y avanzadas de preparaciones o afines	De 0 a 3 horas: 1 pt De 4 a 8 horas: 2 pts ≥9 horas: 5 pts	5 pts	5
2	Certificación de cursos, diplomados, talleres o seminarios en costos aplicados en alimentos y bebidas o afines	De 0 a 3 horas: 1 pt De 4 a 8 horas: 2 pts ≥9 horas: 3 pts	3 pts	0
3	Certificación de cursos, diplomados, talleres o seminarios en HACCP o afines	0 horas: 0 pts ≥2 horas: 2 pts	2 pts	2
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO				7

Experiencia Específica (calificable): 25 puntos

La Experiencia Especifica se calificará con certificados laborales teniendo en cuenta el número total de años de experiencia, conforme a los siguientes ítems:

Ítem	Criterio de Experiencia Específica	Escala de evaluación (años de experiencia certificada)	Puntaje máximo (25 puntos)	Puntaje obtenido por el proponente
1	Experiencia en preparación y diseño de menús en cocina caliente (platos fuertes, sopas, fondos, carnes, guarniciones, entre otros) y cocina fría (ensaladas, entradas, postres fríos, mise en place, entre otros)	0 años: 0 pts 1 año: 3 pts 1.5 años: 5 pts ≥2 años: 7 pts	7 pts	7
2	Experiencia en manejo y aplicación de recetas estándar (fichas técnicas y análisis de costos) con alimentos y bebidas	0 años: 0 pts 1 año: 1 pts 1.5 años: 2 pts ≥2 años: 4 pts	4 pts	4
3	Experiencia en cocina colombiana con aplicación de técnicas básicas y avanzadas de preparaciones	0 años: 0 pts 1 año: 2 pts 1.5 años: 3 pts ≥2 años: 5 pts	5 pts	0
4	Experiencia en servicios de catering	0 años: 0 pts 1 año: 2 pts 1.5 años: 3 pts ≥2 años: 4 pts	4 pts	4
5	Experiencia con la organización y alistamiento de insumos y estaciones de trabajo	0 años: 0 pts ≥2 años: 3 pts	3 pt	3
6	Experiencia en manejo higiénico y sanitario de alimentos conforme a la normatividad vigente	0 años: 0 pts ≥2 años: 2 pts	2 pt	2
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO				20

Finalmente, según los resultados obtenidos por cada criterio, el proponente obtiene un puntaje total de 85.5 sobre 100 puntos posibles, según el cumplimiento de la experiencia específica, educación no formal adicional, entrevista de diseño de menú con enfoque en cocina colombiana y la prueba práctica en cocina, detallado a continuación.

Criterio	Puntaje Máximo	Puntaje obtenido por el proponente
Cumplimiento de la experiencia específica	25	20
Educación No formal adicional	10	7
Entrevista diseño de menú con enfoque en cocina colombiana	15	13.5
Prueba práctica en cocina	50	45
TOTAL	100 Puntos	85.5 Puntos

Por lo anterior, el comité técnico evaluador encuentra elegible y recomienda adjudicar al proponente identificado con cédula de ciudadanía No. 1.088.335.792.

COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR

NATHALIA GIRALDO CASTRILLÓN

CAROLINA POSADA BALLESTEROS

MANUEL TIBERIO FLÓREZ CALDERÓN



Tema: Entrevista Invitación Publica N°2 de 2026 Facultad de Ciencias Ambientales

Lugar: Edificio 16 C- S1

Fecha: 25/03/2026

Hora de Inicio: 2:00 pm

Hora de Finalización: 4:48 pm

Objetivo de la Reunión: _Realizar la entrevista de la Invitación Pública N°2 de 2026 de la facultad de ciencias ambientales para líder de cocina.

Asistentes: Ver listado de Asistentes

1. Temas a Tratar:

- a. Entrevista en el marco de la Invitación Pública No. 02 de 2026 de la Facultad de Ciencias Ambientales para la prestación de servicios de líder de cocina
- b. Diseño de Menú
- c.
- d.

2. Desarrollo de los Temas:

- a. Se procede a dar inicio a la entrevista al proponente en el marco de la invitación pública N°2 del 2026 Facultad de Ciencias Ambiental, la cual tiene por objeto la “Prestación de servicios para liderar la operación general de alimentos y bebidas en el laboratorio gastronómico sostenible de la universidad tecnológica de Pereira durante la vigencia 2026”, a la cual asiste el proponente identificado con cédula de ciudadanía 1.088.335.792 habilitado para entrevista y prueba práctica en cocina.

Se procede a dar inicio a la entrevista donde se socializan aspectos generales definidos en el pliego de la Invitación.

- b. Posteriormente, se socializan las indicaciones para realizar el diseño del menú según lo descrito en el formato de “entrevista diseño de menú para el Laboratorio Gastronómico Sostenible” (adjunto)

COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR



ENTREVISTA DISEÑO DE MENÚ PARA EL LABORATORIO GASTRONÓMICO
SOSTENIBLE

Pereira, 25 de marzo del 2026

Asunto: Entrevista de diseño de menú

Lugar: Edificio 16C S1 Laboratorio Gastronómico Sostenible

Nombre del proponente: Andrés Jaramillo Rey
Cédula del proponente: 1.088.335.792.

En el marco de la Invitación Pública No. 02 de 2026 de la Facultad de Ciencias Ambientales, se llevará a cabo la presente entrevista, en la cual se solicita al proponente el diseño de un menú, de acuerdo con las siguientes indicaciones:

1. El menú deberá estar compuesto por tres tiempos: entrada, plato fuerte y postre.
2. El menú deberá evocar una región de Colombia; los ingredientes propuestos deben ser de fácil acceso en supermercados de la ciudad de Pereira.
3. El proponente deberá realizar la requisición de materia prima con base en un estimado de 35 pax. Asimismo, el costo de la materia prima no deberá superar el 35% del valor total del menú, el cual se establece en \$29.000 por persona.

Entrada

Gnocchis de queso campesino, con salsa de pimienta y mantiguilla.

Queso campesino - 260g
Yemas - 2 item
Harina - 70-80gr
Limon y ralladura - 1 item
Sal. - en
Pimienta - en
Nueces - 50gr
Mantiguilla - 15-20gr
Ajo - 1 item - 10gr
Parmesano - 15-20gr

Agua para cocinar.

Fuerte

Filete de Trucha estofado con puré de yuca y arveja ensalada de la huerta, (Broccoli, uvas y apia).

Filete de Trucha
Cebolla larga
Tomate
Cebolla
Ajo.
Zanahoria
yuca
Mantiguilla
Arveja
Crema de leche
Leche.

Broccoli Vinagre sal
Uvas Naranja Azúcar
Ajo. Agua fuerte

Postre

Crema brulée de carambolo, frutas encustidas

Crema de leche
Azúcar
Yemas
Carambolo
Frutas Encustidas
Agua
Vinagre
Azúcar
Sal.

MENU DE 3 TIEMPOS - PRUEBA DE ADMISION

Gnocchis de queso Campesino

	INGREDIENTE	CANTIDAD	UND	PRECIO X GR	PRECIO			
					TOTAL			
ENTRADA	Gnocchis	Queso Campesino	1365	gr	\$ 29	\$ 39,312	1968	Peso total
		Huevos (yemas)	12	item	\$ 383	\$ 4,596	35	Pax
		Harina	420	gr	\$ 3	\$ 1,302	56.22857143	Porcion
		Limon y ralladura	1	item	\$ 600	\$ 600		
		Sal	25	gr	\$ 3	\$ 68		
		Pimienta	25	gr	\$ 56	\$ 1,404		
		Nueces	120	gr	\$ 144	\$ 17,280		
	Salsa	Mantequilla	200	gr	\$ 63	\$ 12,600	480	Peso total
		Ajo	80	gr	\$ 54	\$ 4,320	24	Pax
		Parmesano	200	gr	\$ 69	\$ 13,800	20gr	Porcion
Coccion	Agua de Coccion	500	ml	\$ 1				
FUERTE	Proteina	Filete de Trucha	3500	gr	\$ 40	\$ 140,000	4850	Peso total
		Cebolla larga	300	gr	\$ 9	\$ 2,640	35	Pax
		Tomate	400	gr	\$ 8	\$ 3,200	138.5714286	Porcion
		Cebolla	300	gr	\$ 30	\$ 9,000		
		Ajo	50	gr	\$ 54	\$ 2,700		
		Zanahoria	300	gr	\$ 4	\$ 1,284		
	Carbohidrato	Yuca	1200	gr	\$ 24	\$ 28,800	1950	Peso total
		Margarina	250	gr	\$ 15	\$ 3,750	30	Pax
		Agua	250	ml	\$ 1		65gr	Porcion
		Leche	250	ml	\$ 3	\$ 818		
	Vegetal	Brocolli	600	gr	\$ 20	\$ 12,000	1800	Peso total
		Manzana verde	600	gr	\$ 10	\$ 6,000	35	Pax
		Apio	600	gr	\$ 7	\$ 4,026	51.42857143	Porcion
		Vinagre	100	ml	\$ 6	\$ 550		
		Naranja	2	item	\$ 4	\$ 8		
		Agua	140	ml	\$ 1			
		Aceite	100	ml	\$ 9	\$ 900		
		Sal	10	gr	\$ 3	\$ 30		
Azucar		10	gr	\$ 4	\$ 40			
POSTRE		Creme Brulée	Crema de leche	1500	gr	\$ 24	\$ 36,000	1851
	Azucar		281	gr	\$ 4	\$ 1,124	35	Pax
	Yemas		20	item	\$ 383	\$ 7,660	52.88571429	Porcion
	Carambolo		50	gr	\$ 7	\$ 350		
	Frutas encurtidas	Frutas	350	gr	\$ 7	\$ 2,450	350	Peso total
		Agua	100	ml	\$ 1	\$ 68	35	Pax
		Vinagre	100	ml	\$ 6	\$ 550	10	Porcion
		Azucar	10	gr	\$ 3	\$ 30		
		Sal	10	gr	\$ 4	\$ 40		

PRECIO TOTAL DE VENTA		\$ 29,000
COSTO LIMITE DE MATERIA PRIMA	35%	\$ 10,150
COSTO REAL DE MATERIA PRIMA	35%	\$ 10,266

\$ 359,300 TOTAL



Anexo 1.

Pereira, 26 de marzo del 2026

Asunto: Evaluación de Diseño de menú

Nombre del proponente: Andrés Jaramillo Rey

Cédula del proponente: 1.088.335.792

En el marco de la Invitación Pública No. 02 de 2026 de la Facultad de Ciencias Ambientales, se realiza la evaluación del diseño de menú a partir de los siguientes criterios:

Ítem	Criterio de evaluación	Aspecto a evaluar	Puntaje máximo (15 puntos)	Puntaje obtenido por el proponente
1	Coherencia gastronómica del menú	<ul style="list-style-type: none">Equilibrio entre tiempos: (2 pts)Variedad y armonía entre los ingredientes y los sabores, texturas y colores: (3 pts)	5	5
2	Creatividad e innovación	<ul style="list-style-type: none">Uso creativo de ingredientes: (1 punto)Propuesta diferenciadora: (1 punto)Presentación conceptual del menú: (1 punto)	3	2
3	Viabilidad técnica del menú	<ul style="list-style-type: none">Que los platos puedan prepararse en una cocina real: (1 punto)Complejidad y tiempos adecuados adecuada para un menú para 35 personas: (1 punto)	2	2
4	Uso adecuado de ingredientes	<ul style="list-style-type: none">Selección correcta de materias primas de acuerdo al territorio: (1 punto)Aprovechamiento de productos de temporada: (1 punto)Equilibrio nutricional: (1 punto)	3	3
5	Costeo y control de insumos	<ul style="list-style-type: none">Propuesta basada en el costo eficiente de los ingredientes e insumos: (1 punto)Propuesta que eviten desperdicios: (1 punto)	2	1.5
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO				13.5

COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR

INVITACIÓN PÚBLICA No. 02 DE 2026
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA

Anexo 2. PRUEBA PRÁCTICA EN COCINA
LABORATORIO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE

Pereira, 26 de marzo del 2026

Asunto: Prueba práctica en cocina

Nombre del proponente: Andrés Jaramillo Rey

Cédula del proponente: 1.088.335.792

Lugar: Edificio 16C -106 Laboratorio Gastronómico Sostenible

En el marco de la Invitación Pública No. 02 de 2026 de la Facultad de Ciencias Ambientales, se realiza la prueba práctica en cocina con el fin de evaluar los siguientes criterios:

Ítem	Criterio de evaluación	Aspecto a evaluar	Puntaje máximo (50 puntos)	Puntaje obtenido por el proponente
1	Organización y Mise en Place	<ul style="list-style-type: none">• Orden en la estación de trabajo: (2 pts)• Correcta preparación y disposición de los ingredientes: (2 pts)• Uso adecuado de utensilios y equipos: (2 pts)• Manejo eficiente del tiempo: (2 pts)	8	6
2	Técnicas de preparación	<ul style="list-style-type: none">• Cortes adecuados de los ingredientes: (3 pts)• Aplicación de las técnicas de cocción: (2 pts)• Control de temperaturas: (2 pts)• Manejo adecuado de utensilios y equipos de cocina: (3 pts)	10	8

INVITACIÓN PÚBLICA No. 02 DE 2026
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA

Ítem	Criterio de evaluación	Aspecto a evaluar	Puntaje máximo (50 puntos)	Puntaje obtenido por el proponente
3	Higiene y Manipulación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Lavado de manos y uso de elementos de protección personal: (2 pts) • Manejo higiénico de los alimentos y prevención de contaminación cruzada: (2 pts) • Limpieza y desinfección antes y durante del proceso de preparación de los alimentos: (2 pts) 	6	5
4	Sabor y cocción del producto final	<ul style="list-style-type: none"> • Punto de cocción adecuado de los alimentos: (6 pts) • Equilibrio de sabores y texturas en los alimentos: (6 pts) 	12	12
5	Presentación del plato	<ul style="list-style-type: none"> • Emplatado adecuado: (3 pts) • Orden visual del plato: (3 pts) • Creatividad y armonía en la presentación: (3 pts) 	9	9
6	Limpieza y Cierre del área de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Organización, limpieza y desinfección del área, equipos y utensilios: (3 pts) • Correcta separación de los residuos: (2 pts) 	5	5
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO				45

COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR