


**Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010**
**EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA**
**NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN: CENTRO DE CAPACITACIÓN BOLIVAR –CENCABO LTDA**
**NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JORGE LUIS MOYANO AHUMADA**
**NIT: 800.195.275-7**

En atención al objeto del contrato del Proceso de **Licitación Pública DAPRE – ACR No. 055 de 2010**, que consiste en: *“Realizar el curso de formación en cocina y preparación de alimentos a los beneficiarios de la política de reintegración, con plena autonomía administrativa y según los parámetros técnicos definidos”*, en los programas de educación informal denominados:

NOMBRE DEL CURSO	No. HORAS
I. FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)	125
II. FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)	125
III. FORMACIÓN EN COMPETENCIAS LABORALES GENERALES	100
IV. FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)	100
V. FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)	100
VI. MODULO DE SERVICIO SOCIAL	120

De conformidad con las condiciones técnicas establecidas para el efecto por el DAPRE – ACR, se realizó la evaluación respectiva de la cual se presentan a continuación los resultados de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.2.1 del pliego de condiciones.

**CUMPLIMIENTO DE LA PROPUESTA TÉCNICA – FORMATO No. 2 (ESENCIAL)**

La propuesta técnica presentada por el oferente se ha diligenciado en su totalidad en el **Formato No. 2** por cada uno de los cursos a contratar, en las tablas señaladas; la primera para los cursos I, II y III; por separado; la segunda tabla para los cursos IV y V; por separado; la tercera para el modulo de servicio social, y según el anexo técnico número uno (1).

 CUMPLE  NO CUMPLE 
**ACTO ADMINISTRATIVO DE APROBACIÓN DE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO**

El proponente allega la licencia de funcionamiento correspondiente, la cual se entiende como el acto administrativo mediante el cual, en el ámbito de su jurisdicción, la secretaría de educación de Bogotá, autoriza la creación, organización y funcionamiento de la institución de educación proponente.

 CUMPLE  NO CUMPLE 
**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**

El proponente acredita su experiencia mediante la presentación de las siguientes certificaciones:



## Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

**Certificación uno (1)**

<b>ENTIDAD CONTRATANTE: FONADE</b>	
<b>FECHA INICIO:</b> 09/03/2009	<b>FECHA DE FINALIZACIÓN:</b> 09/10/2009
<b>VALOR DE CONTRATO:</b> \$ 756.796.626	<b>ACTIVIDAD:</b> Realizar los cursos de formación para el trabajo, en desarrollo del programa " Jóvenes en Acción"
<b>VALOR EN SMMLV:</b> 1523	

**Certificación dos (2)**

<b>ENTIDAD CONTRATANTE: ETESA</b>	
<b>FECHA INICIO:</b> 13/11/2007	<b>FECHA DE FINALIZACIÓN:</b> 17/12/2007
<b>VALOR DEL CONTRATO:</b> \$ 4.800.000	<b>ACTIVIDAD:</b> Dictar un programa de entrenamiento y capacitación entorno Windows y todo el paquete de ofimática, a funcionarios de la entidad.
<b>VALOR EN SMMLV:</b> 11	

**EXPERIENCIA TOTAL ACREDITADA**

<b>CERTIFICACIÓN</b>	<b>VALOR SMMLV</b>
<b>Certificación uno (1)</b>	1523
<b>Certificación dos (2)</b>	11
<b>TOTAL</b>	<b>1534</b>

El valor estipulado en la invitación para la totalidad de los cursos propuestos por el DAPRE- ACR es de **84.7 SMMLV**

La sumatoria de los valores finales de los contratos certificados por el proponente es mayor al presupuesto oficial del presente proceso de selección expresado en SMMLV:

CUMPLE        NO CUMPLE



## Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

**EVALUACIÓN DE LOS FACTORES DE CALIDAD**  
**Evaluación propuesta técnica contenida en el Formato No. 2: (70 Puntos)**

Esta evaluación se realiza **sobre 70 puntos** para cada uno de los cursos ofertados a partir de de la propuesta técnica contenida en el Formato número dos (2). Para los cursos I,II y III, por separado y por cada uno de los cursos. El resultado de la evaluación es el siguiente.

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO I: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Los contenidos y actividades de las competencias presentados en la propuesta de curso están encaminados a desarrollar habilidades y destrezas en los participantes.	5	0
2	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta de curso presenta un componente práctico equivalente al 70% y un componente teórico equivalente al 30% del total de la estructura curricular.	4	4
3	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta en su conjunto presenta metodologías de enseñanza - aprendizaje que permiten el desarrollo de competencias para el desempeño de un oficio.	5	5
4	Propuesta del curso y objetivos del programa	Desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas para el desarrollo del curso.	5	5
5	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología presenta actividades que integran el saber con el hacer.	5	5
6	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología de enseñanza - aprendizaje planteadas se orienta hacia el logro de las habilidades y destrezas necesarias para adquirir la competencia.	5	5
7	Características metodológicas de la propuesta de formación	El material didáctico y elementos de consumo para la formación, corresponde al requerido para el desarrollo del aprendizaje.	3	3
8	Características metodológicas de la propuesta de formación	Enuncia los equipos y herramientas de los cuales dispondrá para apoyar el proceso de aprendizaje.	3	3
9	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	5	0
10	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje es coherente con los indicadores de logro planteados para cada competencia.	5	5
11	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje incluye y describe diferentes técnicas e instrumentos como autoevaluación, co-evaluación y evaluación formativa.	5	5
12	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de evaluación permiten identificar el nivel de logro alcanzado por el alumno.	3	3
13	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se identifican mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del desempeño del alumno respecto a las debilidades encontradas en su proceso de aprendizaje.	5	5
14	Actividades de Inducción	Las actividades de inducción descritas permiten que el participante conozca los objetivos del curso, importancia del mismo, obligaciones de la ECAP y responsabilidades del alumno.	3	3
15	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso	5	0
16	Ambiente institucional y mejoramiento de la ECAP	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento institucional durante el desarrollo del curso.	4	4
<b>TOTAL PUNTUACIÓN</b>			<b>70</b>	<b>55</b>



## Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
	CURSO II: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (NIVEL 2)			
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Los contenidos y actividades de las competencias presentados en la propuesta de curso están encaminados a desarrollar habilidades y destrezas en los participantes.	5	0
2	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta de curso presenta un componente práctico equivalente al 70% y un componente teórico equivalente al 30% del total de la estructura curricular.	4	4
3	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta en su conjunto presenta metodologías de enseñanza - aprendizaje que permiten el desarrollo de competencias para el desempeño de un oficio.	5	5
4	Propuesta del curso y objetivos del programa	Desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas para el desarrollo del curso.	5	5
5	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología presenta actividades que integran el saber con el hacer.	5	5
6	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología de enseñanza - aprendizaje planteadas se orienta hacia el logro de las habilidades y destrezas necesarias para adquirir la competencia.	5	5
7	Características metodológicas de la propuesta de formación	El material didáctico y elementos de consumo para la formación, corresponde al requerido para el desarrollo del aprendizaje.	3	3
8	Características metodológicas de la propuesta de formación	Enuncia los equipos y herramientas de los cuales dispondrá para apoyar el proceso de aprendizaje.	3	3
9	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	5	0
10	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje es coherente con los indicadores de logro planteados para cada competencia.	5	5
11	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje incluye y describe diferentes técnicas e instrumentos como autoevaluación, co-evaluación y evaluación formativa.	5	5
12	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de evaluación permiten identificar el nivel de logro alcanzado por el alumno.	3	3
13	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se identifican mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del desempeño del alumno respecto a las debilidades encontradas en su proceso de aprendizaje.	5	5
14	Actividades de Inducción	Las actividades de inducción descritas permiten que el participante conozca los objetivos del curso, importancia del mismo, obligaciones de la ECAP y responsabilidades del alumno.	3	3
15	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso	5	0
16	Ambiente institucional y mejoramiento de la ECAP	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento institucional durante el desarrollo del curso.	4	4
<b>TOTAL PUNTUACIÓN</b>			<b>70</b>	<b>55</b>



## Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO III: FORMACIÓN EN COMPETENCIAS LABORALES GENERALES		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Los contenidos y actividades de las competencias presentados en la propuesta de curso están encaminados a desarrollar habilidades y destrezas en los participantes.	5	5
2	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta de curso presenta un componente práctico equivalente al 70% y un componente teórico equivalente al 30% del total de la estructura curricular.	4	4
3	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta en su conjunto presenta metodologías de enseñanza – aprendizaje que permiten el desarrollo de competencias para el desempeño de un oficio.	5	5
4	Propuesta del curso y objetivos del programa	Desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas para el desarrollo del curso.	5	5
5	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología presenta actividades que integran el saber con el hacer.	5	5
6	Características metodológicas de la propuesta de formación	La metodología de enseñanza – aprendizaje planteadas se orienta hacia el logro de las habilidades y destrezas necesarias para adquirir la competencia.	5	5
7	Características metodológicas de la propuesta de formación	El material didáctico y elementos de consumo para la formación, corresponde al requerido para el desarrollo del aprendizaje.	3	3
8	Características metodológicas de la propuesta de formación	Enuncia los equipos y herramientas de los cuales dispondrá para apoyar el proceso de aprendizaje.	3	3
9	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	5	5
10	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje es coherente con los indicadores de logro planteados para cada competencia.	5	5
11	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	La evaluación del aprendizaje incluye y describe diferentes técnicas e instrumentos como autoevaluación, co-evaluación y evaluación formativa.	5	5
12	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de evaluación permiten identificar el nivel de logro alcanzado por el alumno.	3	3
13	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se identifican mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del desempeño del alumno respecto a las debilidades encontradas en su proceso de aprendizaje.	5	5
14	Actividades de Inducción	Las actividades de inducción descritas permiten que el participante conozca los objetivos del curso, importancia del mismo, obligaciones de la ECAP y responsabilidades del alumno.	3	3
15	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso	5	5
16	Ambiente institucional y mejoramiento de la ECAP	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento institucional durante el desarrollo del curso.	4	4
<b>TOTAL PUNTUACIÓN</b>			<b>70</b>	<b>70</b>



## Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

Esta evaluación se realiza **sobre 70 puntos** para cada uno de los cursos ofertados a partir de de la propuesta técnica contenida en el Formato número dos (2). Para los cursos IV y V, por separado y por cada uno de los cursos. El resultado de la evaluación es el siguiente.

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
	CURSO IV: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)			
1	<b>Propuesta del curso y objetivos del programa</b>	Las funciones relacionadas en la propuesta de curso son acordes a las competencias desarrolladas.	10	10
2	<b>Propuesta del curso y objetivos del programa</b>	La propuesta desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas en el curso.	7	7
3	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	10	0
4	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	Se describen las estrategias que se utilizarán para identificar el nivel de desempeño laboral	4	4
5	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	Se identifican mecanismos de retroalimentación y fortalecimiento que permiten afianzar el dominio de cada competencia.	10	10
6	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	Los criterios de desempeño permiten identificar los logros alcanzados por los participantes en el curso.	7	7
7	<b>Actividades de Inducción</b>	La propuesta presenta las actividades de inducción pertinentes para informar sobre las normas, reglamentos de la empresa y funciones a ejecutar.	4	4
8	<b>Estrategias de Seguimiento</b>	Se evidencian estrategias para el seguimiento y control en los escenarios de práctica laboral.	7	7
9	<b>Características del equipo docente</b>	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso.	4	4
10	<b>Mejoramiento del Proceso</b>	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del proceso (Empresario – participante – Ecap).	7	7
<b>TOTAL PUNTUACIÓN</b>			<b>70</b>	<b>60</b>


**Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010**

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO V: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	Propuesta del curso y objetivos del programa	Las funciones relacionadas en la propuesta de curso son acordes a las competencias desarrolladas.	10	10
2	Propuesta del curso y objetivos del programa	La propuesta desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas en el curso.	7	0
3	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	10	0
4	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se describen las estrategias que se utilizarán para identificar el nivel de desempeño laboral	4	4
5	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Se identifican mecanismos de retroalimentación y fortalecimiento que permiten afianzar el dominio de cada competencia.	10	10
6	Enfoque de la evaluación de aprendizaje	Los criterios de desempeño permiten identificar los logros alcanzados por los participantes en el curso.	7	7
7	Actividades de Inducción	La propuesta presenta las actividades de inducción pertinentes para informar sobre las normas, reglamentos de la empresa y funciones a ejecutar.	4	4
8	Estrategias de Seguimiento	Se evidencian estrategias para el seguimiento y control en los escenarios de práctica laboral.	7	7
9	Características del equipo docente	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso.	4	4
10	Mejoramiento del Proceso	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del proceso (Empresario – participante – Ecap).	7	7
<b>TOTAL PUNTUACIÓN</b>			<b>70</b>	<b>53</b>

**PONDERACIÓN DE LOS CURSOS OFERTADOS**

La evaluación del curso VI denominado MODULO DE SERVICIO SOCIAL se realiza de acuerdo con los siguientes criterios, el resultado de la evaluación es el siguiente.

CRITERIO (ITEM) No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD MODULO DE SERVICIO SOCIAL		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	El objetivo general planteado para la fase preparatoria garantiza el cumplimiento de los lineamientos generales del modulo de servicio social	4	4
2	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	El objetivo general planteado para la fase de prestación del servicio a la comunidad garantiza el desarrollo de las capacidades intelectuales, de servicio y compromiso con la comunidad	4	4
3	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	La propuesta presenta acciones concretas para promover la motivación y el compromiso frente al servicio social.	4	4
4	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	La propuesta presenta metodologías de enseñanza - aprendizaje que permite el desarrollo de los objetivos específicos en la fase preparatoria.	5	5
5	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	La propuesta presenta metodologías para la implementación de los proyectos sociales que permite el desarrollo de los objetivos específicos en la fase de prestación del servicio social.	5	5
6	Propuesta del Módulo y objetivos del programa	La propuesta desarrolla en su totalidad los objetivos específicos descritos en el anexo del modulo de servicio social.	5	5
7		Los contenidos y actividades propuestas permiten el desarrollo de los	5	5



## Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

	<b>Propuesta del Módulo y objetivos del programa</b>	objetivos del Módulo de Servicio Social.		
8	<b>Características metodológicas de la propuesta de formación</b>	El material didáctico y elementos de consumo, corresponde al requerido para el desarrollo del modulo de servicio social.	3	3
9	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	Los indicadores de logro permiten verificar el logro de los objetivos específicos durante el desarrollo del modulo de servicio social.	5	5
10	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	La evaluación del desempeño con la comunidad es coherente con los indicadores de logro planteados para cada objetivo específico.	5	5
11	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	La evaluación del desempeño incluye y describe diferentes técnicas e instrumentos como autoevaluación, co-evaluación y evaluación formativa.	5	5
12	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	Los criterios de evaluación permiten identificar el nivel de logro alcanzado por el alumno en su servicio social.	3	3
13	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	Se describen actividades de seguimiento y control durante la prestación el servicio al comunidad	7	7
14	<b>Características del equipo docente</b>	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso.	3	3
15	<b>Mejoramiento del Proceso</b>	Se identifican actividades y mecanismos de retroalimentación y mejoramiento del proceso (Institución- Comunidad – participante – Ecap).	7	7
<b>TOTAL PUNTUACIÓN</b>			<b>70</b>	<b>70</b>

## PONDERACIÓN DE LOS CURSOS OFERTADOS

CURSO	PUNTAJE
CURSO I: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)	55
CURSO II: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)	55
CURSO III: FORMACIÓN EN COMPETENCIAS LABORALES GENERALES	70
CURSO IV: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)	60
CURSO V: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)	53
CURSO VI - MODULO DE SERVICIO SOCIAL	70
<b>PUNTAJE PROMEDIO TOTAL</b>	<b>60.5</b>


**Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010**
**EVALUACION PROPUESTA ECONÓMICA - 20 PUNTOS**

En esta evaluación se analiza la información allegada por el proponente en el Formato No. 3 "Propuesta Económica" verificando que se haya incluido TODO lo requerido.

De acuerdo al numeral 5.2.2 del documento de condiciones, el puntaje total otorgado a la propuesta económica corresponde a 20 puntos del total de la puntuación y le será otorgado al ofrecimiento económico más favorable a la entidad, de tal manera que los demás ofrecimientos se les asignará puntaje que corresponda luego de aplicar una regla de tres inversa, calculada a partir del menor valor total de los cursos ofertados.

No.	NOMBRE DEL CURSO	VALOR CUPO POR PERSONA	VALOR TOTAL DEL CURSO (X55)
I.	FORMACIÓN EN VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS (NIVEL 1)	358.600	8.965.000
II.	FORMACIÓN EN VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS (NIVEL 2)	344.300	8.607.500
III.	FORMACIÓN EN COMPETENCIAS LABORALES GENERALES	268.800	6.720.000
IV.	FORMACIÓN PRACTICA EN VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS (NIVEL 1)	210.400	5.260.000
V.	FORMACIÓN PRACTICA EN VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS (NIVEL 2)	213.400	5.335.000
VI.	MODULO DE SERVICIO SOCIAL	264.400	6.610.000
<b>VALOR TOTAL OFERTADO</b>			<b>41.497.500</b>
<b>PUNTAJE OTORGADO</b>			<b>19.2</b>

El valor presentado por el proponente **NO ES** el ofrecimiento económico más favorable.

**APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL – 10 PUNTOS**

De acuerdo a lo indicado en el numeral 5.2.3 – Apoyo a la Industria Nacional del documento de condiciones, se otorgará un puntaje de 10 puntos a los proponentes cuyos servicios ofrecidos mediante su propuesta constituyan un servicio de origen nacional.

En consideración a lo antes referido, y realizada la verificación en el Formato No. 1 – Carta de presentación de la propuesta, el puntaje otorgado al proponente es:

<b>PUNTAJE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL</b>	<b>10</b>
----------------------------------------------	-----------



## Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

## EVALUACIÓN Y PUNTAJE DEFINITIVO

FACTOR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO
<b>CALIDAD</b> – Evaluación Propuesta Técnica Contendida en el Formato No. 2	70 Puntos	60.5
<b>PRECIO</b> - Evaluación oferta económica contenida en el Formato No. 3	20 Puntos	19.2
<b>APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL</b>	10 Puntos	10
<b>TOTAL</b>	<b>100 Puntos</b>	<b>89.7</b>

**LUZ FABIOLA BONILLA MONTAÑA**

Coordinadora Nacional de Formación para el Trabajo

**LUZ MARCELA SANCHEZ MORALES**

Profesional Coordinación Nacional Formación para el Trabajo



## Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

 ANEXO  
 CONCEPTO EVALUATIVO

Sobre los siguientes ítems se expone un concepto evaluativo más detallado con base en el cual el comité evaluador **no otorga** el puntaje para ese criterio.

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO I: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	<b>Propuesta del curso y objetivos del programa</b>	Los contenidos y actividades de las competencias presentadas en la propuesta de curso están encaminados a desarrollar habilidades y destrezas en los participantes.	5	0
<b>CONCEPTO:</b> La propuesta de curso enuncia algunos contenidos que se desarrollarán a lo largo del curso, pero no menciona ampliamente las actividades que se ejecutarán para fortalecer dichos conceptos y de esta forma afianzar el proceso de aprendizaje del alumno.				
9	<b>Enfoque de la evaluación del aprendizaje</b>	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje.	5	0
<b>CONCEPTO:</b> Algunos de los indicadores no evidencian el nivel de logro de la competencia frente a la norma, proceso, ó procedimientos establecidos, lo enunciado corresponde más a una actividad que a un indicador de logro: "identifica las características de las sopas"; "trabaja en equipos"; "elabora diferentes cortes"; "prepara carnes y aves"; etc., conceptos que no permiten evidenciar el grado de dominio alcanzado por el alumno sobre la competencia enunciada.				
15	<b>Características del equipo docente</b>	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso	5	0
<b>CONCEPTO:</b> La docente Amanda Lucia Barbosa no acredita en su hoja de vida certificaciones de experiencia como docente, practica necesaria para el desarrollo este curso en la fase lectiva.				

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO I: FORMACIÓN EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
1	<b>Propuesta del curso y objetivos del programa</b>	Los contenidos y actividades de las competencias presentadas en la propuesta de curso están encaminados a desarrollar habilidades y destrezas en los participantes.	5	0
<b>CONCEPTO:</b> La propuesta de curso enuncia algunos contenidos que se desarrollarán a lo largo del curso, pero no menciona ampliamente las actividades que se ejecutarán para fortalecer dichos conceptos y de esta forma afianzar el proceso de aprendizaje del alumno.				
9	<b>Enfoque de la evaluación del aprendizaje</b>	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje.	5	0
<b>CONCEPTO:</b> Algunos de los indicadores no evidencian el nivel de logro de la competencia frente a la norma, proceso, ó procedimientos establecidos, lo enunciado corresponde más a una actividad que a un indicador de logro: "selecciona materiales elementos y suministros para el servicios de alimentos y bebidas "; "aplica la teoría de la presentación final del montaje de buffet"; etc., conceptos que no permiten evidenciar el grado de dominio alcanzado por el alumno sobre la competencia enunciada.				
15	<b>Características del equipo docente</b>	Los docentes presentados cuentan con la experiencia e idoneidad requerida para el desarrollo del curso	5	0
<b>CONCEPTO:</b> La docente Amanda Lucia Barbosa no acredita en su hoja de vida certificaciones de experiencia como docente, practica necesaria para el desarrollo este curso en la fase lectiva.				

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO IV: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 1)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
3	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	10	0
<b>CONCEPTO:</b> Algunos de los indicadores no evidencian el nivel de logro de la competencia frente a la norma, proceso, ó procedimientos establecidos, lo enunciado corresponde más a una actividad que a un indicador de logro: "aplica los diferentes métodos de preparación"; "prepara entradas frías", etc., otros indicadores se plantean con parámetros subjetivos: "aplica adecuadamente los diferentes métodos de preparación de platos calientes ", "opera los equipos y utensilios de manera responsable", conceptos que no permiten evidenciar el grado de dominio alcanzado por el alumno sobre la competencia enunciada.				



## Proceso de Licitación Pública DAPRE - ACR No. 055 de 2010

CRITERIO ITEM No.	EVALUACIÓN DE FACTORES DE CALIDAD CURSO V: FORMACIÓN PRÁCTICA EN COCINA Y PREPARACION DE ALIMENTOS (NIVEL 2)		PUNTAJE DEFINIDO	PUNTAJE OBTENIDO
2	<b>Propuesta del curso y objetivos del programa</b>	La propuesta desarrolla en su totalidad las competencias solicitadas en el curso.	7	0
<b>CONCEPTO:</b> La propuesta No desarrolla la competencia "Desarrollo de las competencias laborales generales: orientación al servicio, trabajo en equipo, toma de decisiones, resolución de problemas, manejo de procesos y relaciones en el entorno laboral".				
3	<b>Enfoque de la evaluación de aprendizaje</b>	Los indicadores de logro permiten verificar el dominio de las competencias durante el proceso de aprendizaje	10	0
<b>CONCEPTO:</b> Algunos de los indicadores no evidencian el nivel de logro de la competencia frente a la norma, proceso, ó procedimientos establecidos, lo enunciado corresponde más a una actividad que a un indicador de logro: "aplica los diferentes métodos de conservación de alimentos "; "aplica programas de servicio"; "transporta elementos con seguridad", "desarrolla las actividades previas que se requieren para el servicio", etc., otros indicadores se plantean con parámetros subjetivos: "aplica efectivamente los conocimientos y la creatividad artística en el montaje y decoración del buffet.", "elabora apropiadamente platos fríos y buffets", conceptos que no permiten evidenciar el grado de dominio alcanzado por el alumno sobre la competencia enunciada.				