

**Proceso de selección Directa: ICFES-SD-005-2012, cuyo objeto es "Contratar el suministro de catering profesional para llevar a cabo las reuniones, jornadas, talleres y eventos que el ICFES requiera realizar como apoyo al cumplimiento de su misión."**

El presente informe contiene el análisis realizado por el ICFES respecto de la verificación de los requisitos de participación y los criterios de selección de la propuesta presentada por los proponentes dentro del proceso de selección de la referencia, de acuerdo con lo señalado en los términos de referencia del proceso en mención, así:

**A) VERIFICACION DE LOS REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN**

La verificación de los requisitos de participación de los proponentes es la siguiente:

ASPECTOS / PROPONENTE	MAJOI LTDA	DE GALA CUISINE LTDA
3.2.1 <b>Carta de presentación:</b> Firmada por el representante legal	CUMPLE, a folios 2-3	NO CUMPLE, no allegó
3.3.1 <b>Experiencia del proponente:</b> El proponente deberá contar con experiencia relacionada con el objeto del presente proceso de selección. Para el efecto, el proponente deberá presentar mínimo una (1) y máximo tres (3) certificaciones de experiencia, cuya suma sea mayor o igual al 100% del valor del presupuesto de este proceso indicado en el numeral 1.5 de los términos de referencia.	CUMPLE, mediante aclaración por correo electrónico allega certificación con la que cumple el requisito exigido	NO CUMPLE, no allegó.

Es de anotar que el oferente **MAJOI LTDA, CUMPLE** de esta forma con los requisitos de participación, y el oferente **DE GALA CUISINE LTDA, NO CUMPLE** con los requisitos de participación debido a que nos los allegó

El proponente: **MAJOI LTDA, CUMPLE**, no se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, ni registran sanciones e inhabilidades vigentes según la certificación de la Procuraduría General de la Nación. Lo anterior de acuerdo con la consulta de los días 22 y 23 de febrero de 2012, por parte del ICFES, y se anexan al presente informe.

**CONCLUSIÓN:** El proponente: **MAJOI LTDA, CUMPLE** con los requisitos de carácter jurídico y técnico indicados en los términos de referencia

**B) CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA**

A continuación se **CALIFICARA** el proponente que cumplió con los requisitos mínimos exigidos de participación, de acuerdo a los criterios de calificación descritos en los términos de referencia, así:

Proceso de selección Directa: ICFES-SD-005-2012, cuyo objeto es "Contratar el suministro de catering profesional para llevar a cabo las reuniones, jornadas, talleres y eventos que el ICFES requiera realizar como apoyo al cumplimiento de su misión."

**4.2.1 PRUEBA DE DEGUSTACIÓN**

EVALUACIÓN DEGUSTACIÓN	
JURADO	PUNTAJE FINAL
ISABEL FERNANDEZ	265
ADRIANA GIL	265
MONICA CARDENAS	270
ANA MARIA URIBE G	280
<b>PROMEDIO DE PUNTAJES</b>	<b>270</b>

NOTA: Se adjunta las evaluaciones de los diferentes jurados.

**4.2.2 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL**

FACTOR	MAJOI LTDA
4.2.2 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	El 100% del personal es Colombiano, son 135 empleados colombianos, por tal razón se otorga 100 puntos
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

**4.2.3 OFERTA ECONOMICA**

FACTOR	MAJOI LTDA
4.2.3 OFERTA ECONOMICA	La oferta económica es \$38.881.2722. Como es el único oferente habilitado se otorga el máximo puntaje de 600 puntos
<b>TOTAL</b>	<b>600</b>

A continuación el cuadro resume de la calificación:

FACTOR	MAJOI LTDA
4.2.1 PRUEBA DE DEGUSTACIÓN	270
4.2.2 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	100
4.2.3. OFERTA ECONOMICA	600
<b>TOTAL</b>	<b>970</b>

**CONCLUSIÓN:** El proponente **MAJOI LTDA**, obtiene el máximo puntaje de **970 PUNTOS**

**Proceso de selección Directa: ICFES-SD-005-2012, cuyo objeto es "Contratar el suministro de catering profesional para llevar a cabo las reuniones, jornadas, talleres y eventos que el ICFES requiera realizar como apoyo al cumplimiento de su misión."**

**C) ORDEN DE ELEGIBILIDAD**

Conforme lo expuesto por ser un **SOLO** oferente el habilitado no hay orden de elegibilidad.



**D) OBSERVACIONES**

Del análisis, verificación y comparación de las propuestas presentadas dentro del proceso de selección de la referencia, los evaluadores recomiendan al ordenador del gasto adjudicar el proceso selección directa ICFES-SD-004-2012 a **MAJOI LTDA**, por ser la propuesta que satisface las necesidades con el mejor resultado en términos de costo-beneficio.

De acuerdo al numeral 3.2.2 se solicita a **MAJOI LTDA**, allegar dentro de la fecha señalada en la cronología, modificada mediante Adenda No 1, las respectivas certificaciones de ejecución que soporta el formato de experiencia allegado con la oferta, con los requisitos exigidos en el numeral en mención.

Bogotá D. C., 23 FEB 2012

**Por el Comité Evaluador:**

 <b>ADRIANA DIAZ IZQUIERDO</b>	 <b>OSWALDO CASTELLANOS GARCIA</b>
Profesional de Subdirección Abastecimiento y Servicios Generales	Subdirector de Talento Humano


<b>MONICA LILIANA CARDENAS</b>
Profesional de Subdirección de talento Humano

Proyectó: ADI

FEB 22 DE 2012

**FORMATO CALIFICACION DEGUSTACION**  
**PROCESO ICFES-SD-005-2012**

NOMBRE JURADO: MANMANA LIDE BONOLLEY

DEPENDENCIA: Of. Asesora de Comunicaciones

CARGO: Jefe Ofc Asesora

PROPONENTE A CALIFICAR: Hajoi

FACTORES DE CALIFICACIÓN	PUNTAJE MAXIMO A ASIGNAR	PUNTAJE A OTORGAR
1. INGREDIENTES DE ACUERDO AL MENU A DEGUTAR	De 1 a 45	45
2. PRESENTACIÓN PERSONAL DE MESEROS Y AUXILIAR DE COCINA	De 1 a 45	45
3. PRESENTACION DE LOS PLATOS Y DE LA MESA	De 1 a 75	75
4. UTILIZACIÓN DE MENAJE UNIFORME Y MOBILIARIO REQUERIDO PARA LA DEGUSTACIÓN	De 1 a 55	55
5. GUSTO Y SABOR EN LA SAZÓN	De 1 a 80	80
TOTAL	300	280

**Clase de menú a degustar:**

Entrada: Crema de Verduras  
Plato fuerte: Lomo de res (cualquier acompañamiento)  
Postre: elección del proponente  
Bebida: Jugos naturales

**Reglas Generales para realizar la degustación y calificarla:**

- La Entidad realizará un sorteo el día en que se hará la degustación, con el fin de establecer el orden para su realización.
- La prueba de degustación se realizará en las instalaciones del ICFES.
- El proponente, deberá llegar con 30 minutos de antelación a la hora programada en el cronograma, con el fin de organizar la respectiva prueba de degustación.

- Para la prueba de degustación, el proponente deberá servir cuatro (4) menús, que contengan lo enunciado en este numeral, en porciones de degustación, con el objeto que cada jurado pueda degustar y calificar de forma independiente el plato.
- El menú a degustar debe utilizar ingredientes, alimentos y bebidas de excelente calidad,
- El proponente deberá presentar la degustación con alimentos de gusto y sabor en la sazón, los cuales deberá ofrecer y mantener durante todo el contrato
- Para la atención de la prueba de degustación el proponente deberá suministrar dos meseros y un auxiliar de cocina, con excelente presentación, personal que en las mismas condiciones deberá ser utilizados en el suministro del catering profesional a contratar.
- El proponente deberá cumplir con las normas de protocolo y etiqueta que se requieran.
- Los platos y la mesa deberán contar con una excelente presentación.
- Proporcionar todo el mobiliario y menaje suficiente para la degustación.
- Los gastos en que incurra el proponente para realizar la degustación, correrán por su cuenta.
- El proponente deberá proporcionar, organizar e instalar todo el mobiliario y menaje requerido para la realización de la degustación, toda vez que la entidad no proporcionará ningún elemento para la misma.



FEB 22 DE 2012

**FORMATO CALIFICACION DEGUSTACION**  
**PROCESO ICFES-SD-005-2012**

NOMBRE JURADO: MONICA L. CARDENAS

DEPENDENCIA: SUBDIRECCION DE TALENTO HUMANO

CARGO: PROFESIONAL ESPECIALIZADO

PROPONENTE A CALIFICAR:

MATOSI

FACTORES DE CALIFICACIÓN	PUNTAJE MAXIMO A ASIGNAR	PUNTAJE A OTORGAR
1. INGREDIENTES DE ACUERDO AL MENU A DEGUTAR	De 1 a 45	35
2. PRESENTACIÓN PERSONAL DE MESEROS Y AUXILIAR DE COCINA	De 1 a 45	15
3. PRESENTACION DE LOS PLATOS Y DE LA MESA	De 1 a 75	75
4. UTILIZACIÓN DE MENAJE UNIFORME Y MOBILIARIO REQUERIDO PARA LA DEGUSTACIÓN	De 1 a 55	55
5. GUSTO Y SABOR EN LA SAZÓN	De 1 a 80	60
TOTAL	300	270

**Clase de menú a degustar:**

Entrada: Crema de Verduras  
Plato fuerte: Lomo de res (cualquier acompañamiento)  
Postre: elección del proponente  
Bebida: Jugos naturales

**Reglas Generales para realizar la degustación y calificarla:**

- La Entidad realizará un sorteo el día en que se hará la degustación, con el fin de establecer el orden para su realización.
- La prueba de degustación se realizará en las instalaciones del ICFES.
- El proponente, deberá llegar con 30 minutos de antelación a la hora programada en el cronograma, con el fin de organizar la respectiva prueba de degustación.

- Para la prueba de degustación, el proponente deberá servir cuatro (4) menús, que contengan lo enunciado en este numeral, en porciones de degustación, con el objeto que cada jurado pueda degustar y calificar de forma independiente el plato.
- El menú a degustar debe utilizar ingredientes, alimentos y bebidas de excelente calidad,
- El proponente deberá presentar la degustación con alimentos de gusto y sabor en la sazón, los cuales deberá ofrecer y mantener durante todo el contrato
- Para la atención de la prueba de degustación el proponente deberá suministrar dos meseros y un auxiliar de cocina, con excelente presentación, personal que en las mismas condiciones deberá ser utilizados en el suministro del catering profesional a contratar.
- El proponente deberá cumplir con las normas de protocolo y etiqueta que se requieran.
- Los platos y la mesa deberán contar con una excelente presentación.
- Proporcionar todo el mobiliario y menaje suficiente para la degustación.
- Los gastos en que incurra el proponente para realizar la degustación, correrán por su cuenta.
- El proponente deberá proporcionar, organizar e instalar todo el mobiliario y menaje requerido para la realización de la degustación, toda vez que la entidad no proporcionará ningún elemento para la misma.

FEB 22 DE 2012

**FORMATO CALIFICACION DEGUSTACION**  
**PROCESO ICFES-SD-005-2012**

NOMBRE JURADO: Adriana G-e

DEPENDENCIA: Abastecimiento

CARGO: Subdirectora de Abastecimiento

PROPONENTE A CALIFICAR: Hajoi

FACTORES DE CALIFICACIÓN	PUNTAJE MAXIMO A ASIGNAR	PUNTAJE A OTORGAR
1. INGREDIENTES DE ACUERDO AL MENU A DEGUTAR	De 1 a 45	30
2. PRESENTACIÓN PERSONAL DE MESEROS Y AUXILIAR DE COCINA	De 1 a 45	45
3. PRESENTACION DE LOS PLATOS Y DE LA MESA	De 1 a 75	75
4. UTILIZACIÓN DE MENAJE UNIFORME Y MOBILIARIO REQUERIDO PARA LA DEGUSTACIÓN	De 1 a 55	55
5. GUSTO Y SABOR EN LA SAZÓN	De 1 a 80	60
TOTAL	300	265

**Clase de menú a degustar:**

Entrada: Crema de Verduras  
Plato fuerte: Lomo de res (cualquier acompañamiento)  
Postre: elección del proponente  
Bebida: Jugos naturales

**Reglas Generales para realizar la degustación y calificarla:**

- La Entidad realizará un sorteo el día en que se hará la degustación, con el fin de establecer el orden para su realización.
- La prueba de degustación se realizará en las instalaciones del ICFES.
- El proponente, deberá llegar con 30 minutos de antelación a la hora programada en el cronograma, con el fin de organizar la respectiva prueba de degustación.



- Para la prueba de degustación, el proponente deberá servir cuatro (4) menús, que contengan lo enunciado en este numeral, en porciones de degustación, con el objeto que cada jurado pueda degustar y calificar de forma independiente el plato.
- El menú a degustar debe utilizar ingredientes, alimentos y bebidas de excelente calidad,
- El proponente deberá presentar la degustación con alimentos de gusto y sabor en la sazón, los cuales deberá ofrecer y mantener durante todo el contrato
- Para la atención de la prueba de degustación el proponente deberá suministrar dos meseros y un auxiliar de cocina, con excelente presentación, personal que en las mismas condiciones deberá ser utilizados en el suministro del catering profesional a contratar.
- El proponente deberá cumplir con las normas de protocolo y etiqueta que se requieran.
- Los platos y la mesa deberán contar con una excelente presentación.
- Proporcionar todo el mobiliario y menaje suficiente para la degustación.
- Los gastos en que incurra el proponente para realizar la degustación, correrán por su cuenta.
- El proponente deberá proporcionar, organizar e instalar todo el mobiliario y menaje requerido para la realización de la degustación, toda vez que la entidad no proporcionará ningún elemento para la misma.

**FORMATO CALIFICACION DEGUSTACION**  
**PROCESO ICFES-SD-005-2012**

NOMBRE JURADO: José Fernández C.

DEPENDENCIA: Subdir. Analisis y Divulgación

CARGO: Subdirectora

PROPONENTE A CALIFICAR: MAJOI

FACTORES DE CALIFICACIÓN	PUNTAJE MAXIMO A ASIGNAR	PUNTAJE A OTORGAR
1. INGREDIENTES DE ACUERDO AL MENU A DEGUTAR	De 1 a 45	20
2. PRESENTACIÓN PERSONAL DE MESEROS Y AUXILIAR DE COCINA	De 1 a 45	45
3. PRESENTACION DE LOS PLATOS Y DE LA MESA	De 1 a 75	70
4. UTILIZACIÓN DE MENAJE UNIFORME Y MOBILIARIO REQUERIDO PARA LA DEGUSTACIÓN	De 1 a 55	55
5. GUSTO Y SABOR EN LA SAZÓN	De 1 a 80	75
TOTAL	300	265

**Clase de menú a degustar:**

Entrada: Crema de Verduras  
 Plato fuerte: Lomo de res (cualquier acompañamiento)  
 Postre: elección del proponente  
 Bebida: Jugos naturales

**Reglas Generales para realizar la degustación y calificarla:**

- La Entidad realizará un sorteo el día en que se hará la degustación, con el fin de establecer el orden para su realización.
- La prueba de degustación se realizará en las instalaciones del ICFES.
- El proponente, deberá llegar con 30 minutos de antelación a la hora programada en el cronograma, con el fin de organizar la respectiva prueba de degustación.

- Para la prueba de degustación, el proponente deberá servir cuatro (4) menús, que contengan lo enunciado en este numeral, en porciones de degustación, con el objeto que cada jurado pueda degustar y calificar de forma independiente el plato.
- El menú a degustar debe utilizar ingredientes, alimentos y bebidas de excelente calidad,
- El proponente deberá presentar la degustación con alimentos de gusto y sabor en la sazón, los cuales deberá ofrecer y mantener durante todo el contrato
- Para la atención de la prueba de degustación el proponente deberá suministrar dos meseros y un auxiliar de cocina, con excelente presentación, personal que en las mismas condiciones deberá ser utilizados en el suministro del catering profesional a contratar.
- El proponente deberá cumplir con las normas de protocolo y etiqueta que se requieran.
- Los platos y la mesa deberán contar con una excelente presentación.
- Proporcionar todo el mobiliario y menaje suficiente para la degustación.
- Los gastos en que incurra el proponente para realizar la degustación, correrán por su cuenta.
- El proponente deberá proporcionar, organizar e instalar todo el mobiliario y menaje requerido para la realización de la degustación, toda vez que la entidad no proporcionará ningún elemento para la misma.



CONTRALORÍA  
GENERAL DE LA REPÚBLICA

## LA CONTRALORA DELEGADA PARA INVESTIGACIONES, JUICIOS FISCALES Y JURISDICCIÓN COACTIVA

### CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', Boletín No. 68 con corte a 31 de diciembre de 2011, hoy miércoles 22 de febrero de 2012, a las 15:56:3, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO.

No. Identificación	860512095
Código de Verificación	1962012

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el número consignado en el respectivo documento de identificación, coincida con el aquí registrado.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

Este documento tiene vigencia hasta la publicación del Boletín número 69, en la Página Web de la Entidad, la cual se efectuará en el mes de Abril de 2012.

CLAUDIA CRISTINA SERRANO EVERS

Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.

Comuníquese 3537700 Ext 3205-7623 Nivel Central o en las Gerencias de cada Departamento -- [www.contraloriagen.gov.co](http://www.contraloriagen.gov.co)



## CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO  
No. 33861972

15:58:54

Hoja: 1 de 1

Bogotá DC, 22 de febrero de 2012

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), la empresa MAJOI LTDA identificado(a) con NIT 8605120957

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

**ADVERTENCIAS:**

La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de providencias ejecutoriadas dentro de los cinco (5) años anteriores a su expedición y, en todo caso, aquellas que se refieren a sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes en dicho momento. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. ( Artículo 174 Ley 734 de 2002 )

MARIO ENRIQUE CASTRO GONZALEZ  
Jefe División Centro de Atención al Público (CAP)

**ATENCIÓN :**

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 1 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División Centro de Atención al Público (CAP)  
Línea gratuita 018000910315; [dcap@procuraduria.gov.co](mailto:dcap@procuraduria.gov.co)  
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13105; Bogotá DC  
[www.procuraduria.gov.co](http://www.procuraduria.gov.co)



CONTRALORÍA  
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORA DELEGADA PARA INVESTIGACIONES, JUICIOS FISCALES Y  
JURISDICCIÓN COACTIVA

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', Boletín No. 68 con corte a 31 de diciembre de 2011, hoy jueves 23 de febrero de 2012, a las 9:20:34, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO.

Tipo Documento	C.C.
No. Identificación	20.313.117
Código de Verificación	1123473492012

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el número consignado en el respectivo documento de identificación, coincida con el aquí registrado.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

Este documento tiene vigencia hasta la publicación del Boletín número 69, en la Página Web de la Entidad, la cual se efectuará en el mes de Abril de 2012.

CLAUDIA CRISTINA SERRANO EVERS





## Consulta de antecedentes

Permite consultar los antecedentes disciplinarios, penales, contractuales, fiscales y de pérdida de investidura con solo digitar el número de identificación de la persona natural o jurídica.

Tipo de  
Identificación

Cédula de ciudadanía

Número  
Identificación

## Datos del ciudadano

Señor(a) MARIA JOSE VILLAVECES DE IZQUIERDO identificado(a) con Cédula de ciudadanía No. 20313117

### El ciudadano no presenta antecedentes

Señor(a) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo el país.

Fecha de consulta: Jueves, Febrero 23, 2012 - Hora de consulta: 09:23:21