ACTA DE EVALUACIÓN INTEGRAL – PRUEBA DE MENÚ *Proceso de Selección – Invitación Abierta 002-2026*	**CRITERIO 4** **Ponderación: 10 %** **(Base 5,00 puntos)**

1. DATOS GENERALES DE LA EVALUACIÓN

Fecha de evaluación: 03 /12 / 2026	**Lugar:** Av. El Dorado No. 82-93, Bogotá D.C.
Proponente evaluado: _____	
Integrante del Comité Evaluador: _____	

2. MATRIZ INDIVIDUAL DE CALIFICACIÓN TÉCNICA (BASE 5,00 PUNTOS → PONDERACIÓN 10 %)

Instrucciones: Cada uno de los tres (3) miembros del comité designado por VECOL S.A. calificará cada subcriterio sobre un máximo de 1,25 puntos (pudiendo otorgar valores intermedios de 1,00 o 0,50 puntos debidamente justificados en el numeral 3), conforme a los siguientes estándares objetivos:

Componente (Puntaje Máximo)	Subcriterio (Peso Máximo)	Estándares Objetivos de Evaluación (Escala Directa hasta 1,25 pts)	Puntaje Asignado
(i) Propuesta de menú mensual *(Máx. 2,50 pts)*	**1. Variedad** *(1,25 puntos)*	**1,25 pts:** Ciclo completo de 20 a 22 días hábiles sin repetición de preparaciones principales ni combinaciones idénticas. **0,75 pts:** Ciclo completo de 20 a 22 días hábiles, pero presenta entre 1 y 2 repeticiones de proteínas principales o combinaciones en el mes. **0,25 pts:** Presenta 3 o más repeticiones en el mes o no cubre la totalidad de los 20 a 22 días hábiles requeridos.	[ ]
	2. Diversidad de técnicas *(1,25 puntos)*	**1,25 pts:** Alterna equilibradamente métodos de cocción (horno, vapor, plancha, salteado, frituras) e incluye variedad de acompañamientos y ensaladas. **0,75 pts:** Utiliza varios métodos de cocción, pero presenta 2 más repeticiones en las preparaciones. **0,25 pts:** Menú monótono con predominio de una modalidad de cocción o sin diferenciación de métodos.	[ ]
(ii) Suministro de muestras gastronómicas *(Máx. 2,50 pts)*	**3. Calidad sensorial** *(1,25 puntos)*	**1,25 pts:** Sazón equilibrada, punto de cocción exacto (proteínas jugosas, vegetales firmes, arroces/pastas sueltos) y ausencia de exceso de grasa, sal o condimentos. **0,75 pts:** Sabor aceptable, pero con leves fallas de cocción (ligeramente seco o sobrecosido) o desbalance menor en la sazón o sobrecocción en arroces/pastas. **0,25 pts:** Deficiente en sazón, crudo, quemado o excesivamente grasoso/salado.	[ ]
	4. Calidad de insumos *(1,25 puntos)*	**1,25 pts:** Ingredientes frescos y de primera calidad, sin signos de oxidación, recalentamiento prolongado, marchitamiento o deterioro. **0,75 pts:** Calidad de insumos aceptable, aunque con ligera pérdida de frescura o textura en vegetales, frutas o acompañamientos. **0,25 pts:** Insumos de baja calidad, apariencia marchita, signos evidentes de oxidación, recalentamiento o deterioro.	[ ]
SUBTOTAL PUNTAJE DIRECTO DEL EVALUADOR (Suma de los 4 subcriterios – Máx. 5,00 pts):			[ ]
PORCENTAJE EQUIVALENTE DEL EVALUADOR (Cálculo: Subtotal × 2 % — Máx. 10,00 %):			[%]

3. JUSTIFICACIÓN TÉCNICA DEL EVALUADOR

Registre aquí la motivación de los puntajes asignados, detallando las preparaciones evaluadas y justificando expresamente cualquier calificación inferior a 1,25 puntos o valores intermedios (1,00 o 0,50 puntos):

4. FIRMA DEL INTEGRANTE DEL COMITÉ EVALUADOR

_____ **Firma del Evaluador**	**Nombre completo:** _____ **Cédula de Ciudadanía:** _____