



JUNTA DE LICITACIONES Y CONTRATOS  
COORDINACIÓN GRUPO BIENES, SUMINISTROS E INVENTARIOS  
LICITACIÓN PRIVADA 002 DE 2010  
ADICIONALES

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, TUNJA

Del literal " **ADICIONALES 10 PUNTOS**"

	PRESENTO	NO PRESENTO	PUNTAJE
PROPONENTES			
CONSORCIO COMEDOR SIEMPRE VIVO		x	0
CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS	X		10

Conclusión: Solamente el proponente Consorcio Restaurantes Asociados presenta claramente en su propuesta servicios adicionales que redundarán en el servicio y el objeto de la presente licitación.

En Tunja, a los 18 días del mes de enero de 2010.

*Martha Barrera Puentes*  
MARTHA BARRERA PUENTES  
Nutricionista Dietista  
TP NUD 865

ISRAEL CETINA MOLINA  
Profesional Unidad de Política Social

*José Humberto Daza Rodríguez*  
JOSÉ HUMBERTO DAZA RODRÍGUEZ  
Profesional Grupo Bienes y Suministros

Proyectó: GBSI; José Daza



LICITACIÓN PRIVADA 002 DE 2010  
**CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS**

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, TUNJA

**Presupuesto Oficial: CIENTO NOVENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/LEGAL (\$194.250.000,00).**

Del CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS: 20 puntos.

Se realizará la ponderación de acuerdo a las Certificación (es) de cumplimiento, sobre el suministro objeto de la presente CONTRATACION, con sus respectivos valores, celebrados durante los últimos cinco (05) años contados a partir del cierre de la presente contratación directa. (Anexo 02).

Empresas o proponentes que presenten 5 o más certificaciones de contratos cuyo valor contratado de cada una de las certificaciones sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. **20 PUNTOS**

Empresas o proponentes que presenten 4 certificaciones de contratos cuyo valor contratado de cada una de las certificaciones sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. **16 PUNTOS**

Empresas que presenten 3 certificaciones de contratos cuyo valor contratado de cada una de las certificaciones sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. **12 PUNTOS**

Empresas que presenten 2 certificaciones de contratos cuyo valor contratado de cada una de las certificaciones sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. **8 PUNTOS**

Empresas que presenten al menos 01 de contrato cuyo valor contratado de cada una de las certificaciones sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. **4 PUNTOS**

PROponentES	CERTIFICACIONES	VALOR TOTAL EN LAS CERTIFICACIONES	Resultado Final
CONSORCIO COMEDOR SIEMPRE VIDO	6,00	851.600.336,16	20
CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS	2,00	642.285.726,80	8

Conclusión: Se concede el puntaje de acuerdo a las certificaciones válidas presentadas, al presupuesto oficial de la Universidad y en concordancia con el pliego de condiciones de la Licitación Privada 002 de 2010.

En Tunja a los 18 días del mes de enero de 2010.

ANA YANETH JIMÉNEZ PINZÓN

Coordinadora Grupo Bienes y Suministros

Proyectó: GBSI: José





# Uptc

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Edificando futuro

JUNTA DE LICITACIONES Y CONTRATOS  
COORDINACIÓN GRUPO BIENES, SUMINISTROS E INVENTARIOS

## LICITACIÓN PRIVADA 002 DE 2010 ESTUDIO CAPACIDAD FINANCIERA

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, TUNJA

**Presupuesto Oficial: CIENTO NOVENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/LEGAL (\$194.250.000,00).**

**Capacidad Financiera:** De acuerdo al pliego de Condiciones y la información contable exigida en el literal l del numeral 1,1, del capítulo I, Título II se evaluarán los índices de:

a. Índice de Liquidez: Índice de liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente MENOR O IGUAL A	1.5	b. Índice de Endeudamiento: Índice de Endeudamiento = Total Pasivo / Total Activos		c. Capital de trabajo: El índice se determinará de acuerdo con la fórmula: Capital de Trabajo = Activo Corriente - Pasivo Corriente	
		MAYOR DE	MENOR O IGUAL A	MENOR O IGUAL A	MÁS DE
	No admisible	60%	No admisible	30% DEL PRESUPUESTO	No admisible
MAYOR DE	Admisible	60%	Admisible	30% DEL PRESUPUESTO	Admisible

PROPONENTES	INFORMACION FINANCIERA				ANÁLISIS FINANCIERO			RESULTADO
	Activo Corriente (\$)	Pasivo Corriente (\$)	Activos Totales (\$)	Pasivos Totales (\$)	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO O (%)	CAPITAL DE TRABAJO (\$)	
RODRIGUEZ MONTOYA	39.359.000	5.981.250	129.424.007	16.211.250	6,58	12,53	33.377.750	
SONIA MERCEDES ROMERO QUINTERO	61.731.000	4.785.000	107.151.000	12.743.000	12,90	11,89	56.946.000	
MARIA VICTORIA	101.090.000	10.766.250	236.575.007	28.954.250	9,39	12,24	90.323.750	ADMISIBLE
CONSORCIO COMEDOR SIEMPRE VIDO	289.824.000	3.000.000	490.824.000	53.000.000	96,61	10,80	286.824.000	
FONSECA CANO NIDIA FABIOLA	306.307.000	10.000.000	658.607.000	50.000.000	30,63	7,59	296.307.000	ADMISIBLE
FONSECA CANO HÉCTOR HUMBERTO	596.131.000	13.000.000	1.149.431.000	103.000.000	45,86	8,96	583.131.000	
Resultado Promedio								

**CONCLUSION:** Revisada y analizada la documentación financiera de los proponentes mencionados en el cuadro anterior, son admisibles financieramente.

En Tunja a los 18 días del mes de enero de 2009.

ANA YANETH JIMÉNEZ PINZÓN  
Coordinadora Grupo Bienes, Suministros e Inventarios  
Proyectó: GBSI; José Daza





# Uptc

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

Edificando  
futuro

## EVALUACION DEL FACTOR TECNICO

LICITACION PPRIVADA N° 002 DE 2010

OBJETO: Contratar el servicio de alimentación para estudiantes y el servicio de cafetería para los diferentes estamentos de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia Facultad Ciencias de la Salud.

Con base en los parámetros establecidos en el pliego de condiciones:

FACTOR	VALOR REFERENCIA
CALIDAD NUTRICIONAL MENUS	50.00
CALIDAD DEL SERVICIO	20.00
<b>TOTAL</b>	<b>70.00</b>

MENUS (CALIDAD NUTRICIONAL) (50 PUNTOS)

Metodología:

Una vez revisadas las propuestas presentadas por: CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS y por CONSORCIO EL COMEDOR SIEMPRE VIVO dentro del proceso de Licitación Privada No 002/2010 cuyo objeto es "Contratar el suministro de alimentación para estudiantes y el servicio de cafetería para los diferentes estamentos de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Salud, Tunja", se obtienen los siguientes resultados:

### FACTOR TECNICO:

#### A. EVALUACION DE LOS MENUS (CALIDAD NUTRICIONAL): 50 PUNTOS

Se realizó tomando en cuenta los siguientes parámetros:

1. Presentación de dos (2) planes semanales de menús (20 menús), acorde a lo señalado en el pliego de condiciones: *10 puntos*.
2. Presentan Minuta Patrón, Lista de intercambios y los menús contemplan los Grupos de Alimentos señalados en el pliego de condiciones y acorde a Guías Alimentarias para la población colombiana: *10 puntos*
3. Los menús contemplan los gramajes solicitados acorde a pliego de condiciones y con base en requerimientos calóricos de la población a atender: *10 puntos*.



[www.uptc.edu.co](http://www.uptc.edu.co)

Avenida Central del Norte - PBX: 7422175/76 - Tunja



# Uptc

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

Edificando  
futuro

4. Frecuencia de los menús y las preparaciones en el ciclo de menús (variabilidad en las preparaciones y los menús): *10 puntos*
5. Calidad nutricional y sensorial (cantidad de preparaciones fritas, combinación de texturas, colores, sabores): *10 puntos*

## PROPONENTE “CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS”:

### A. EVALUACION DE LOS MENUS (CALIDAD NUTRICIONAL): 50 PUNTOS

PARAMETRO 1:	10 PUNTOS
PARAMETRO 2:	3.4 PUNTOS
PARAMETRO 3:	6.8 PUNTOS
PARAMETRO 4:	7.0 PUNTOS
PARAMETRO 5:	4.0 PUNTOS

SUBTOTAL OBTENIDO            31.2 PUNTOS

### OBSERVACIONES

- Parámetro 2: No presentan Minuta Patrón. En cuanto a los grupos de alimentos, se observan fusionados dos (2) de los grupos en 7 menús así: **Semana 1:** cena del lunes, cena del miércoles y cena del viernes. **Semana 2:** cena del lunes, cena del martes, cena del miércoles y almuerzo del jueves.
- Parámetro 3: En los menús donde programan una preparación que cubre dos grupos de alimentos (Verduras mixtas, ensaladas: 70 gms. Y granos (garbanzo...) 140 gms) los ingredientes que conforman la preparación programada no corresponden a la sumatoria en gramaje de los dos grupos de alimentos fusionados.
- No aclaran los ingredientes de las preparaciones correspondientes al **plan semanal de menús N° 2**, lo que impide hacer el correspondiente análisis.
- Parámetro 4: frecuencia y variabilidad, se encontró que de los 7 grupos de alimentos, las preparaciones de dos de ellos (cereales y tubérculos) son repetitivos (arroz blanco: 14 veces) y frecuentes (papa: 14 veces) dentro del ciclo.
- Modifican algunas preparaciones en la aclaración solicitada, con respecto a la propuesta presentada así: SEMANA 1; cena LUNES: sopa. Cena MARTES. tubérculo y bebida. MIERCOLES: cena: incluyeron un farináceo mas (tajada de plátano) cambio de sopa. JUEVES: almuerzo (cambio de arepa por papa), CENA: cambio de ensalada. VIERNES: cena: cambio de bebida.

### B. CALIDAD DEL SERVICIO: 20 PUNTOS

#### OBSERVACIONES:

- El proponente no acredita que cuente con Laboratorio propio o externo para control de calidad tanto de materias primas como de productos terminados.





# Uptc

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

Edificando  
futuro

- En caso de adjudicación del contrato, se solicita al proponente gestionar ante la Secretaría de Protección Social Municipal, la visita para la obtención del concepto higiénico-sanitario favorable, dentro de los 60 días siguientes a la iniciación del servicio.

**SUBTOTAL OBTENIDO: 14 PUNTOS**

**TOTAL OBTENIDO: 45.2 PUNTOS**

#### OBSERVACIONES GENERALES:

- Se recomienda que los jugos de fruta se preparen con fruta natural o pulpa de fruta debidamente certificada, utilizando la cantidad adecuada para la dilución en 200 cc de líquido, evitando en lo posible el suministro de "Limonada o naranjada".

#### PROPONENTE "CONSORCIO EL COMEDOR SIEMPRE VIVO":

#### A. EVALUACION DE LOS MENUS (CALIDAD NUTRICIONAL): 50 PUNTOS

PARAMETRO 1:	10	PUNTOS
PARAMETRO 2:	5.0	PUNTOS
PARAMETRO 3:	3.5	PUNTOS
PARAMETRO 4:	8.6	PUNTOS
PARAMETRO 5:	3.0	PUNTOS

**SUBTOTAL OBTENIDO: 30.1 PUNTOS**

#### OBSERVACIONES:

- Parámetro 2: No presentan Minuta Patrón.
- Parámetro 3: No es concordante la porción servida que plantean los pliegos de condiciones con las cantidades relacionadas como peso neto y porción servida del documento aclaratorio que fue solicitado
- Parámetro 4: Se observa repetición del alimento proteico (pollo) en los menús de almuerzo y cena de la Minuta N<sup>a</sup> 1: día LUNES.
- Se evidencia repetición de la preparación (.en salsa criolla) en los menús de almuerzo y cena de la Minuta N<sup>a</sup> 1: día JUEVES.
- Se observa repetición de la preparación "arroz campesino" en los menús de almuerzo y cena de la Minuta N<sup>a</sup> 1: día JUEVES.
- Se observa repetición de la preparación "Torta de Espinacas" en los menús de almuerzo y cena de la Minuta N<sup>a</sup> 1: día MIÉRCOLES.
- Se observa repetición en la programación de preparaciones para un mismo día (ejm: Minuta N<sup>a</sup> 1: día LUNES: Almuerzo: Torta de Zanahoria. Cena: Torta de



[www.uptc.edu.co](http://www.uptc.edu.co)

Avenida Central del Norte - PBX: 7422175/76 - Tunja



# Uptc

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

Edificando  
futuro

naranja. Minuta N<sup>a</sup> 2: día VIERNES: Almuerzo: Estofado de alverjas; Cena: Estofado de pepino con huevo.

- Debe haber definición en la preparación a programar (ejm: yuca o papa dorada), Minuta N<sup>a</sup> 1: almuerzo del JUEVES; y en la cena programa de nuevo yuca.
- Se observa repetición del mismo tipo de jugo dos días seguidos.
- Se observa repetición de la misma ensalada en los menús de almuerzo y cena de la Minuta N<sup>a</sup> 1: día MARTES.
- Con relación a la frecuencia en las preparaciones y alimentos de los menús, se observa variabilidad en seis (6) de los grupos de alimentos, el grupo de leguminosas/verduras presenta repetición en algunos menús
- Parámetro 5: Programa dos preparaciones fritas un mismo día. Minuta N<sup>a</sup> 2 Día MIÉRCOLES. Almuerzo: Criollitas fritas. Cena: Papas Chips. Menús altos en grasa. No programan condimento para las sopas. La cantidad de fruta para los 200 cc de bebida, es baja, entre otros.

## B. CALIDAD DEL SERVICIO: 20 PUNTOS

- El proponente no adjunta la(s) certificación(es) que acredite(n) que cuenta con Laboratorio y/ o adscrito a.. para control de calidad de materias primas como de productos terminados, según lo enuncia en la Propuesta Económica.
- En caso de adjudicación del contrato, se solicita gestionar ante la Secretaría De Protección Social Municipal, la visita para la obtención del concepto higiénico-sanitario favorable, dentro de los 60 días siguientes a la iniciación del servicio.

**SUBTOTAL OBTENIDO: 17 PUNTOS**

**TOTAL OBTENIDO: 47.1 PUNTOS**

## OBSERVACIONES GENERALES:

- En caso de adjudicación se recomienda que los jugos de fruta se preparen con fruta natural o pulpa de fruta debidamente certificada, utilizando la cantidad adecuada para la dilución en 200 cc de líquido, evitando en lo posible el suministro de "Limonada o naranjada".

*Martha Barrera Puentes*  
**MARTHA BARRERA PUENTES**  
NUTRICIONISTA DIETISTA UN.  
TP. NUD 865.



[www.uptc.edu.co](http://www.uptc.edu.co)

Avenida Central del Norte - PBX: 7422175/76 - Tunja



**Uptc**

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

Edificando  
futuro



**Uptc**

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**CALIFICACIÓN JURIDICA DE LICITACIÓN PRIVADA No. 002 de 2010, cuyo objeto es: LA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, TUNJA**

**13 DE ENERO DE 2010**



Avenida Central del Norte - PBX: 7422175/76 - Tunja

[www.uptc.edu.co](http://www.uptc.edu.co)





REQUISITOS	CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS	CONSORCIO "EL COMEDOR SIEMPRE VIVO"
ORIGINAL ANEXO 1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA. Para ser tenida en cuenta la propuesta, deberá utilizarse el modelo suministrado en este pliego y ser suscrita por el representante legal o por la persona legalmente autorizada para ello.	CUMPLE	CUMPLE
FOTOCOPIA del Certificado de inscripción en la Cámara de Comercio, expedido por la Cámara de Comercio, con una vigencia no superior a 3 meses a la fecha de presentación de la propuesta. (APLICA PARA PERSONAS NATURALES).	CUMPLE	CUMPLE
FOTOCOPIA del Certificado de la Existencia y de Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio, con una vigencia no superior a 3 meses a la fecha de presentación de la propuesta. (APLICA PARA PERSONAS JURIDICAS).	NO APLICA	NO APLICA
FOTOCOPIA del certificado de inscripción, clasificación y calificación con fecha de expedición no mayor de 30 días anteriores a la fecha de cierre de la Licitación en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, en la Actividad 3, Especialidad 04, Grupos 01 al 07. K. residual de contratación: el proponente deberá tener un K residual de contratación equivalente al 50% del presupuesto oficial a proponer.	CUMPLE	CUMPLE
ORIGINAL de la Póliza de Seriedad de la Propuesta a favor de Entidades Estatales, suscrita y firmada por el proponente y con el lleno de los siguientes requisitos:	NO CUMPLE	CUMPLE
CONSTANCIA de la visita técnica obligatoria, realizada a las instalaciones UPTC expedida por la unidad de política social, constancia que será emitida por la Coordinadora de la Unidad de Política Social o su delega.	NO CUMPLE	CUMPLE
ORIGINAL de la Certificación con la cual acredite el cumplimiento de las obligaciones señaladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás disposiciones sobre la materia (APORTES PARAFISCALES); suscrita por el Revisor Fiscal si se trata de una persona jurídica que debe tener revisoría fiscal conforme a la ley o por el representante legal del proponente, si no requiere revisor fiscal.	NO CUMPLE	CUMPLE
FOTOCOPIA del Certificado de la Contraloría General de la República de Antecedentes fiscales el cual debe estar vigente a la fecha de la presentación de la propuesta.	CUMPLE	CUMPLE
FOTOCOPIA del Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación el cual debe estar vigente a la fecha de la presentación de la propuesta. (APLICA SOLO PARA PERSONAS NATURALES).	CUMPLE	CUMPLE
FOTOCOPIA del Certificado de antecedentes penales. (APLICA SOLO PARA PERSONAS NATURALES).	CUMPLE	CUMPLE
FOTOCOPIA del formulario Registro Único Tributario (RUT), donde se establece el régimen al cual pertenece.	CUMPLE	CUMPLE
Balance General y Estado de Resultados con corte a 30 Junio de 2009, los cuales deberán ser suscritos por contador o revisor fiscal cuando a ello hubiere lugar, allegando copia de la respectiva tarjeta profesional.	APORTA	APORTA
Certificación(es) de cumplimiento, acompañadas de		



las respectivas copias de las Actas de Liquidación (Las Actas de Liquidación aplican para Licitación con Entidades Públicas), sobre suministro del servicio objeto de la Licitación (SUMINISTRO ALIMENTACIÓN EN GRANDES VOLUMENES superior a 1400 SERVICIOS DIARIOS) con sus respectivos valores, celebrados durante los últimos CINCO (05) años.	APORTA	APORTA
Certificación expedida por la Oficina Jurídica de la Universidad en la que conste que el proponente se encuentra a paz y salvo por todo concepto con la Institución.	CUMPLE	CUMPLE
Propuesta económica junto con los dos (2) planes semanales de menús, donde se especifique que el servicio será ofrecido en vajilla de porcelana que deberá suministrar el proponente.	APORTA	APORTA
Documento de conformación del consorcio o unión temporal, si es el caso, donde indiquen los integrantes, los porcentajes de participación de cada uno de sus integrantes, en la propuesta y en la ejecución del contrato, y el monto de la responsabilidad de cada uno.	CUMPLE	NO CUMPLE
Certificación de evaluación del proveedor de la UPTC Presentación del certificado de evaluación interna si ha sido proveedor de la UPTC, si esta evaluación ha sido inferior al 70% de acuerdo al formato A-AB-P01-G02 donde indique que el proponente no garantiza la oportunidad y confiabilidad en la prestación del servicio a proponer se considerará el proponente como no admisible para prestación del servicio a cotizar.	POR VERIFICAR POR PARTE DEL GBSI DE LA UPTC	POR VERIFICAR POR PARTE DEL GBSI DE LA UPTC
FOLIOS	76	56

**CONCLUSIÓN:** Las propuestas de CONSORCIO RESTAURANTES ASOCIADOS y CONSORCIO "EL COMEDOR SIEMPRE VIVO" no son admisibles jurídicamente.

Dado en Tunja a los trece (13) días del mes de enero de 2010.

**Original Firmado Por:  
LEONEL ANTONIO VEGA PEREZ  
Jefe Oficina Jurídica**

**ESPERANZA GALVIS BONILLA  
Abogado Calificador**

