

INFORME FINAL DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

INVITACION PRIVADA 018 DE 2022
" CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA SECCIONAL
CHIKUINQUIRÁ, II SEMESTRE ACADÉMICO 2022"



Uptc
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

RECTORIA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, SIETE (7) DE DICIEMBRE DE 2022

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

INVITACION PRIVADA 018 DE 2022 **" CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA** **UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA SECCIONAL** **CHIKINQUIRÁ, II SEMESTRE ACADÉMICO 2022"**

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT: 7163274-6

REQUISITOS HABILITANTES	
CAPACIDAD JURIDICA	ADMISIBLE
CAPACIDAD FINANCIERA	ADMISIBLE
ACREDITACIÓN EXPERIENCIA (General)	ADMISIBLE
DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS	ADMISIBLE
REQUISITOS SISTEMA INTEGRADO DE GESTION	ADMISIBLE
FACTORES DE PONDERACIÓN	
MENUS ADICIONALES A LOS MINIMOS REQUERIDOS CON ANALISIS QUIMICO	20 PUNTOS
VARIABILIDAD EN PROTEICOS	10 PUNTOS
VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ	30 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECIFICA	40 PUNTOS
PUNTOS TOTAL ESTUDIO	100 PUNTOS

El oferente subsanó en el término establecido en el pliego de condiciones y requerimientos.

Dado el siete (7) días del mes de diciembre de 2022




JESÚS ARIEL CIFUENTES MOGOLLÓN

JEFE DEPARTAMENTO DE CONTRATACIÓN
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLOGÍA DE COLOMBIA

REVISÓ: DR. JESUS CIFUENTES

PROY / Laura Patiño 

Andrea Ochoa 

INFORME DE EVALUACIÓN TECNICA DEFINITIVO 6 DE DICIEMBRE DE 2022
ITEM 14.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS INVITACION PRIVADA
018 DE 2022

OBJETO: “CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL CHIQUINQUIRÁ II SEMESTRE ACADEMICO 2022”

INFORME DE EVALUACIÓN			
Dentro del término establecido en el cronograma de la invitación en referencia, se presentó:			
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS			
PROPONENTE	TOTAL, ARCHIVOS	VALOR PROPUESTA	
HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT. 7.163.274-6	7 FICHEROS 58.096. BYTES	\$ 432.000.000 48.000 SERVICIOS	
De acuerdo con lo anterior se procede a realizar la verificación de la oferta presentada por HECTORHUMBERTO FONSECA CANO identificado con NIT. 7.163.274-6 Presentado a la sede Chiquinquirá			
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS	OBSERVACIONES	FOLIOS	CUMPLE/ NO CUMPLE/NO APLICA
14.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLE
14.4.1 COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL Características organolépticas <ul style="list-style-type: none">Ciclos de menúsLista de intercambios de alimentosCarta de compromiso con mínimo 3 estandarizaciones		Archivo menús y calidad Pag. 1 -92 Archivo menús y calidad Pag. 93-96 Archivo menús y calidad Pagina. 144	CUMPLE CUMPLE CUMPLE
14.4.2 COMPONENTE DE CALIDAD Carta de compromiso vajilla y cubiertos para500 servicios <ul style="list-style-type: none">a. Manual de Operaciones que incluyalas funciones del personalb. Plan de saneamiento básicoc. Carta de compromiso fichas técnicasde los alimentos a utilizard. Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentose. certificados de que cuentan con un laboratorio acreditado externof. El mínimo de personal requerido Un chef Un auxiliar de cocina alimentos calientes		Archivo menús y calidad 145 Archivo menús y calidad 334 a 348 Archivo menús y calidad 146 a 199 Archivo menús y calidad folio 297 Archivo de subsanación pagina 148 a 200 Archivo menús y calidad folio 295 Archivo de subsanación	CUMPLE CUMPLE CUMPLE CUMPLE CUMPLE CUMPLE

Un auxiliar de cocina alimentos fríosTres auxiliares de procesos			
14.4.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios. Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos. Programa y cronograma de control plagas y oedores. Programa y cronograma de pruebas microbiológicas.		Archivo menús y calidad pagina 146 a 199 Archivo menús y calidad pagina 214 a 228	CUMPLE CUMPLE
14.4.6 DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS B). Requisitos Componente Calidad Manual de operaciones afín a la actividad objeto de la presente invitación Plan de saneamiento básico afín a la actividad objeto de la presente invitación Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección a utilizar, dentro del desarrollo de la actividad objeto de invitación Certificados de salud y capacitación del personal manipulador de alimentos Certificado vigente del laboratorio acreditado por el cual se compromete a realizar análisis microbiológicos		Archivo menús y calidad pagina 334 a 348 Archivo menús y calidad pagina 146 a 199 Archivo menús y calidad pagina 299 A 333 Archivo de subsanación Archivo menús y calidad folio 295	CUMPLE CUMPLE CUMPLE CUMPLE
La oferta presentada por HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO identificado con NIT. 7.163.274-6 se considera ADMISIBLE , dado que cumple con los requisitos solicitados en la invitación privada 018 de 2022 por haber presentado subsanación en los tiempos determinados en pliego definitivo.			

EVALUACIÓN COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL: (60 PUNTOS).

Criterio	Puntos	Puntaje obtenido	observaciones
16.3. MENUS ADICIONALES A LOS MINIMOS REQUERIDOS (20 PUNTOS)			
• Presentación de dos (2) o más ciclos de menú adicionales, diferente a los presentados en criterio habilitante, que cumplan con minuta patrón y su respectivo análisis químico.	20 puntos	20	
• Presentación de un (1) ciclo de menú adicional, diferente a los presentados en criterio habilitante, que cumplan con	15 puntos		

minuta patrón y su respectivo análisis químico.			
VARIABILIDAD EN PROTEICOS: (10 PUNTOS)			
<ul style="list-style-type: none">El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:	10 puntos	10	
	8 puntos		
	6 puntos		
VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ: (30 PUNTOS)			
<ul style="list-style-type: none">El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio (almuerzo y cena) obtendrá: Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio en un 50% (almuerzo – cena).El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio de almuerzo, de lunes a viernes obtendrá Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio de almuerzo en un 50%.	30 puntos	30	
	20 puntos		

EXPERIENCIA ESPECÍFICA - CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES: (40 PUNTOS)

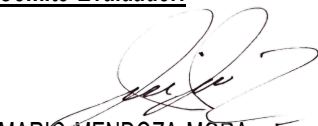
FACTOR DE VERIFICACIÓN	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del total del presupuesto oficial y/o 48.000 (ALMUERZOS O CENAS).	40 Puntos	40
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 75% del total del presupuesto oficial y/o 36.000 (ALMUERZOS O CENAS).	20 Puntos	
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 50% del total del presupuesto oficial y/o 24.000 (ALMUERZOS O CENAS).	10 Puntos	
Empresas que no presenten certificaciones	0 Puntos	
NOTA. 1. Se realizará la ponderación de acuerdo a CONTRATOS ADICIONALES a los solicitados como experiencia general, terminados a partir del primero (1) de enero de 2016 . Estos contratos deben ser relacionados en el ANEXO CORRESPONDIENTE , anexando copias de contratos, junto con su acta de recibo final o acta de terminación o actas de liquidación o factura o certificación de contrato cumplido, cuyo objeto sea el suministro de ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL (ALMUERZOS O CENAS) prestado en Entidades Públicas o privadas similar al objeto de la presente invitación y se encuentren registrados en		

el RUP, condición indispensable para validar estos, en los códigos en que se encuentra clasificada la invitación.

NOTA 2: Se debe elaborar un cuadro, en donde se estipulen las condiciones en que se prestó cada servicio (objeto del contrato), lo mismo que el precio y adjuntar los contratos y constancias expedidas por las empresas contratantes. Los contratos aquí allegados para acreditar y obtener puntaje por este requisito, deben ser diferentes a los propuestos para la experiencia general.

TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS: CIENTO (100) PUNTOS

Comité Evaluador:



MARIO MENDOZA MORA
Director Bienestar Universitario



SANDRA ESPERANZA BENAVIDES RUIZ
Nutricionista Dietista



PIEDAD ROCIO CUESTA CASTILLO
Profesional Universitario Bienestar Sogamoso



PEDRO ALONSO ISAQUITA PINZON
Profesional Universitario Bienestar Chiquinquirá



ISRAEL CETINA MOLINA
Profesional Especializado Línea Apoyo Socio Económico