

INFORME FINAL DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

INVITACIÓN PÚBLICA No. 16 DE 2022
“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, CERES
AGUAZUL”



RECTORIA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, CUATRO (04) DE MAYO DE 2022

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

INVITACIÓN PÚBLICA No. 16 DE 2022

“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, CERES AGUAZUL”

COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC

REQUISITOS HABILITANTES	
CAPACIDAD JURIDICA	ADMISIBLE
CAPACIDAD FINANCIERA	ADMISIBLE
ACREDITACIÓN EXPERIENCIA (General Proponente)	ADMISIBLE
DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS	ADMISIBLE
DOCUMENTOS SIG	ADMISIBLE
REQUISITOS DE PONDERACIÓN	
CONDICIONES TÉCNICAS (Evaluación componente)	60 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	40 PUNTOS
PUNTOS TOTAL ESTUDIO	100 PUNTOS

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

REQUISITOS HABILITANTES	
CAPACIDAD JURIDICA	RECHAZADO*
CAPACIDAD FINANCIERA	N/A**
ACREDITACIÓN EXPERIENCIA (General Proponente)	N/A**
DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS	RECHAZADO*
DOCUMENTOS SIG	N/A**
REQUISITOS DE PONDERACIÓN	
CONDICIONES TÉCNICAS (Evaluación componente)	N/A
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	N/A
PUNTOS TOTAL ESTUDIO	N/A

*En termino de subsanación el oferente no se manifestó

** El proponente resultó admisible en la capacidad financiera, la experiencia general y los documentos del SIG de conformidad con el informe final, sin embargo, teniendo en cuenta que el oferente no subsanó, el comité técnico y la dirección jurídica determinaron que se encuentra en una causal de rechazo de acuerdo con lo establecido en el numeral 16 numeral 1 del pliego de condiciones definitivo

ALBA LUCIA SANCHEZ

REQUISITOS HABILITANTES	
CAPACIDAD JURIDICA	RECHAZADO*
CAPACIDAD FINANCIERA	RECHAZADO*
ACREDITACIÓN EXPERIENCIA (General Proponente)	RECHAZADO*
DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS	RECHAZADO*
DOCUMENTOS SIG	RECHAZADO*
REQUISITOS DE PONDERACIÓN	

CONDICIONES TÉCNICAS (Evaluación componente)	N/A
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	N/A
PUNTOS TOTAL ESTUDIO	N/A

*En termino de subsanación el oferente no se manifestó, por lo tanto, el comité técnico, el departamento de contratación, el sistema integrado de gestión y la dirección jurídica determinaron que se encuentra en una causal de rechazo de acuerdo con lo establecido en el numeral 16 numeral 1 del pliego de condiciones definitivo

Dado el cuatro (04) del mes de mayo de 2022



NIDIA MATILDE PACHECO ACUÑA
JEFE DEPARTAMENTO DE CONTRATACIÓN (E)
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLOGÍA DE COLOMBIA

EVALUACION EXPERIENCIA GENERAL

INVITACIÓN PÚBLICA No. 016 DE 2022

‘CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, CERES AGUAZUL

EVALUACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL (HABILITANTE) FINAL

OFERENTE 1: HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT. 7.163.274

OFERTA: CERES AGUAZUL

REQUISITO	VERIFICACIÓN OFERTA
Relacionada según Anexo. No. 03	CUMPLE: Allega a folio 12 (archivo parte 3 PDF oferta) anexo No. 3
Mínimo uno (1) Máximo tres (3) contratos	CUMPLE: Allega un (1) contrato para acreditar su experiencia general
Sumatoria sea igual o superior a 100% P.O (ALMUERZOS Y CENAS)	CUMPLE: Los servicios (almuerzo y cenas) y su valor más del 100% del P.O de la Sede Tunja para la que oferta
Consortios o UT, cada integrante deberá allegar mínimo un (1)	CUMPLE: Es oferente singular N/A
Contrato No. 1 – Entidad Contratante -	UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
Referencia:	Contrato No. 300 de 2015
Valor contrato:	CUMPLE: \$6.291.781.618,19 valor ejecutado \$6.286.946.066 – Héctor Fonseca 100% de participación -
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	CUMPLE: allega copia certificación de contrato cumplido de fecha 17/01/2018 suscrita por el Director Jurídico de la entidad contratante a folio 40 (archivo parte 3 PDF oferta) y copia del Contrato No. 300 de 2015 y las respectivas adiciones. Al ser un contrato con la Universidad es verificado internamente en sistema administrativo y financiero Goobi (antes Siafi) y portal web, el cual cumple y tiene Adición 1, 2, 3 http://www.uptc.edu.co/admon_grupo_bienes/contratacion/2015/inv_publicas/index.html
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2015	CUMPLE: Celebrados y ejecutados 28/12/2015
Objeto SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN similar al objeto (ALMUERZOS Y CENAS).	CUMPLE: “Contratar el suministro de alimentación para estudiantes y el servicio de cafetería para los diferentes estamentos de la universidad pedagógica y tecnológica de Colombia, para las vigencias 2016 y 2017”; conforme a la revisión del documento el mismo incluye almuerzo y cenas
RUP, códigos 90101500-90101700	CUMPLE: Consecutivo RUP 21
<p>CONCLUSIÓN: CUMPLE: EL CONTRATO ALLEGADO CUMPLE CON LA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL DEL NUMERAL 15.3. POR LO QUE EL OFERENTE HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT. 7.163.274 RESULTA HABILITADO POR ESTE ASPECTO, PARA EL CERES AGUAZUL</p> <p>*Se mantiene la calificación, el oferente no se manifestó dentro del termino</p>	



EVALUACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL (HABILITANTE)

OFERENTE 2: COMPANY SERVICE FOOD SAS

OFERTA: CERES AGUAZUL

REQUISITO	VERIFICACIÓN OFERTA
Relacionada según Anexo. No. 03	CUMPLE: Allega anexo No. 3
Mínimo uno (1) Máximo tres (3) contratos	CUMPLE: relaciona en anexo 3, tres (3) contratos para acreditar su experiencia general
Sumatoria sea igual o superior a 100% P.O (ALMUERZOS Y CENAS)	CUMPLE: Los servicios (almuerzo y cenas) y su valor más del 100% del P.O de la Seccionales ofertadas
Consortios o UT, cada integrante deberá allegar mínimo un (1)	CUMPLE: N/A
Contrato No. 1 – Entidad Contratante -	UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
Referencia:	Contrato No. Contrato N° 418-2012
Valor contrato:	CUMPLE: \$ \$854.339.968 – Company Service Food Contratista con el 100% de participación -
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	CUMPLE: allega copia certificación de contrato cumplido de fecha 27/01/2015 suscrita por el Director Jurídico de la entidad contratante (archivo contrato 417 y 418 de 2012 oferta) la copia del Contrato No. 418 de 2012 y las respectivas adiciones, se verifican al ser un documento suscrito con la misma entidad y sistema administrativo y financiero Goobi (antes Siafi) y portal web, http://www.uptc.edu.co/admon_grupo_bienes/contratacion/2012/invitaciones_publicas/index.html
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2012	CUMPLE: Celebrados y ejecutados 2012
Objeto SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN similar al objeto (ALMUERZOS Y CENAS).	CUMPLE: "Contratar el suministro de alimentación para estudiantes y el servicio de cafetería para los diferentes estamentos de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, sede facultad seccional Duitama para las vigencias 2013 y 2014"
RUP, códigos 90101500-90101700	CUMPLE: Consecutivo RUP 27
CONCLUSIÓN:	
CUMPLE: EL CONTRATO ALLEGADO Y VALIDADO (Contrato No. 418 de 2012) CUMPLE CON LA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL DEL NUMERAL 15.3. POR LO QUE EL OFERENTE RESULTA HABILITADO POR ESTE ASPECTO, PARA EL CERES AGUAZUL	
*Se mantiene la calificación, el oferente no se manifestó dentro del termino	

EVALUACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL (HABILITANTE)

OFERENTE 2: ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS NIT. 40033448

OFERTA: CERES AGUAZUL

REQUISITO	VERIFICACIÓN OFERTA
Relacionada según Anexo. No. 03	CUMPLE: Allega a folio 40 (archivo PDF oferta) anexo No. 3
Mínimo uno (1) Máximo tres (3) contratos	CUMPLE: Allega tres (3) contratos para acreditar su experiencia general
Sumatoria sea igual o superior a 100% P.O (ALMUERZOS Y CENAS)	NO CUMPLE: La carencia de documento en la oferta, no permiten verificar esta condición
Consortios o UT, cada integrante deberá allegar mínimo un (1)	CUMPLE: Es oferente singular N/A
Contrato No. 1 – Entidad Contratante -	POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA
Referencia:	Contrato No. 95-8-10028-17 de 2017



Valor contrato:	CUMPLE: \$6355'704.000 - 100% de participación -
Copias de contratos, junto con su acta de recibo final o acta de terminación o actas de liquidación o factura o certificación	NO CUMPLE: si bien el oferente, allega acta de liquidación bilateral del Contrato (folio 30-34) no adjunta copia del contrato según se solicitó en el Pliego de condiciones.
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2015	CUMPLE: Celebrados y ejecutados 2017
Objeto SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN similar al objeto (ALMUERZOS Y CENAS).	NO CUMPLE: el objeto del contrato fue "Servicio de bienestar social para el personal de la Policía nacional"; al no adjuntar contrato no puede determinarse si el mismo incluye almuerzo y cenas, según fue solicitado.
RUP, códigos 90101500-90101700	NO CUMPLE: no allegada Rup vigente
Contrato No. 2 – Entidad Contratante -	
Referencia:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TUNJA Contrato No. SMC AMT 065 DE 2018
Valor contrato:	CUMPLE: \$52.061.000 - 100% de participación -
Copias de contratos, junto con su acta de recibo final o acta de terminación o actas de liquidación o factura o certificación	NO CUMPLE: si bien el oferente, allega acta de liquidación bilateral del Contrato (folio 34-35) no adjunta copia del contrato según se solicitó en el Pliego de condiciones.
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2015	CUMPLE: Celebrados y ejecutados 2018
Objeto SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN similar al objeto (ALMUERZOS Y CENAS).	NO CUMPLE: el objeto del contrato fue "Suministro de raciones de comida para la policía metropolitana de Tunja, con el propósito de apoyar el desarrollo de las diferentes actividades"; al no adjuntar contrato no puede determinarse si el mismo incluye almuerzo y cenas, según fue solicitado.
RUP, códigos 90101500-90101700	NO CUMPLE: no allegada Rup vigente
Contrato No. 3 – Entidad Contratante -	
Referencia:	ALCALDIA MUNICIPAL DE TUNJA Contrato No. SMC AMT 177 DE 2018
Valor contrato:	CUMPLE: \$51.939.500 - 100% de participación -
Copias de contratos, junto con su acta de recibo final o acta de terminación o actas de liquidación o factura o certificación	NO CUMPLE el oferente no allega ni copia del contrato, ni acta de liquidación o recibo final o certificación del Contrato
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2015	CUMPLE: Celebrados y ejecutados 2018
Objeto SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN similar al objeto (ALMUERZOS Y CENAS).	NO CUMPLE: el objeto del contrato fue "Suministro de raciones de comida para la policía metropolitana de Tunja, con el propósito de apoyar el desarrollo de las diferentes actividades"; al no adjuntar contrato no puede determinarse si el mismo incluye almuerzo y cenas, según fue solicitado.
RUP, códigos 90101500-90101700	NO CUMPLE: no allegada Rup vigente
CONCLUSIÓN: RECHAZADA LOS CONTRATOS NO SE VALIDAN PARA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL DEL NUMERAL 15.3. POR LO QUE EL OFERENTE NO CUMPLE, PARA EL CERES AGUAZUL	
*Se mantiene la calificación, el oferente no se manifestó dentro del termino	

Revisó, Dr. Javier Camacho /Asesor
Proyectó, Alex R. /Profesional


RICARDO ANTONIO BERNAL CAMARGO
Dirección Jurídica

EVALUACION JURIDICA

INVITACIÓN PÚBLICA No. 016 DE 2022
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE
COLOMBIA, CERES AGUAZUL

EVALUACIÓN JURIDICA FINAL

CONDICIONES	DOCUMENTOS REQUERIDOS	PROPONENTE: COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC NIT 900148334-6	PROPONENTE: ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS NIT 40.033.448	PROPONENTE: HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT 7163274
<p>Carta de presentación de la oferta suscrita por el Proponente o su representante Legal.</p>	<p>Carta de presentación de la oferta suscrita por la Persona Natural o el representante Legal de la persona jurídica o por el representante designado por los miembros del consorcio o de la unión temporal. (ANEXO 01 CARTA DE PRESENTACIÓN)</p> <p>Se deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía de quien suscribe la oferta.</p> <p>Para el caso de personas jurídicas deberá allegar el certificado de existencia y representación legal de la Empresa, cuya expedición no sea mayor de treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de cierre de la INVITACIÓN y en caso de que el representante legal de la persona jurídica, conforme a sus estatutos, no tenga facultad para comprometerse por el valor de la propuesta y del Contrato a que hubiere lugar, deberá presentar copia del acta emitida por el órgano competente en la cual se autoriza para comprometer a la sociedad por el valor y demás aspectos de la propuesta, de conformidad con lo establecido en los estatutos de la sociedad.</p> <p>AUTORIZACION. Cuando el representante legal de la firma Proponente, de conformidad con el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, tenga limitada su capacidad para ofertar y/o contratar, deberá acompañar la correspondiente autorización del órgano directivo de la sociedad.</p>	<p>CUMPLE Allega a folio 1-2 (archivo formatos PDF oferta) se verifica y cumple</p> <p>CUMPLE Allega a folio 1 (archivo 1 cedula oferta PDF) allega identificación</p> <p>CUMPLE Certificado existencia Comercio 25/04/2022</p> <p>CUMPLE Autorización no requiere sin límite de cuantía</p>	<p>NO CUMPLE Allega a folio 4-5 (archivo propuesta) no cumple en tanto no indica número de invitación ni objeto a la que se presenta</p> <p>CUMPLE Allega a folio 6 (archivo propuesta) allega identificación</p> <p>CUMPLE Certificado Inscripción Cámara Comercio 28/04/2022</p> <p>CUMPLE Autorización no requiere sin límite de cuantía</p>	<p>CUMPLE Allega a folio 6-8 (archivo 1 PDF oferta) se verifica y cumple</p> <p>CUMPLE Allega a folio 20 (archivo propuesta) allega identificación</p> <p>CUMPLE Certificado Inscripción Cámara Comercio 06/04/2022</p> <p>CUMPLE Autorización no requiere sin límite de cuantía</p>
<p>Certificado de inscripción en la Cámara de Comercio</p>	<p>Si se trata de PERSONAS NATURALES, copia del Certificado de inscripción en la Cámara de Comercio, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no mayor de treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de cierre de la INVITACIÓN. Las actividades comerciales del Proponente, persona natural, deben estar directamente relacionadas con el objeto del Contrato.</p> <p>La PERSONA NATURAL EXTRANJERA sin domicilio en Colombia acreditará su existencia mediante la presentación de la copia de su pasaporte o del documento que fije su</p>	<p>N/A</p>	<p>CUMPLE Allega a folio 7-9 (archivo propuesta) allega Certificado de Inscripción en Cámara de Comercio 28/04/2022</p>	<p>CUMPLE Allega a folio 10-12 (archivo propuesta) allega Certificado de Inscripción en Cámara de Comercio 06/04/2022</p>

1 EVALUACIÓN JURÍDICA FINAL – Invitación Pública 16 de 2022 – tres (3) de mayo de 2022

CONDICIONES	DOCUMENTOS REQUERIDOS	PROPONENTE: COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC NIT 900148334-6	PROPONENTE: ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS NIT 40.033.448	PROPONENTE: HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT 7163274
	residencia temporal o Permanente en Colombia.			
Certificado de la Existencia y de Representación Legal	Si se trata de PERSONA JURÍDICA NACIONAL , copia del Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, expedido dentro de los treinta (30) días hábiles anterior al cierre del presente proceso. Dentro de su objeto social se debe acreditar la posibilidad de contratar objeto similar al de la presente invitación, según lo dispuesto en el Artículo 7 del Acuerdo 074 de 2010. (APLICA PARA PERSONAS JURIDICAS) Si se trata de PERSONAS JURIDICAS EXTRANJERAS : Las personas jurídicas extranjeras deberán cumplir los siguientes requisitos: (...)	CUMPLE Allega a folio 1-8 (archivo Certificado PDF oferta) allega Certificado de Cámara de Comercio 25/04/2022	N/A	N/A
Estar a Paz y Salvo por concepto de pagos parafiscales, aportes a cajas de compensación, salud y pensión.	Para el caso de Personas Jurídicas, Certificación expedida por el Revisor Fiscal, si la sociedad está legalmente obligada a tenerlo, o por el Representante Legal cuando no esté obligada, en la cual se acredite el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, si a ello hubiere lugar, durante los seis (6) meses anteriores a la presentación de la propuesta, de acuerdo con el ANEXO 02 MODELO CERTIFICACIÓN DE PARAFISCALES de la presente invitación.	CUMPLE Allega a folio 1 (archivo anexo 2 PDF oferta) allega Certificado anexo 2 suscrito por el revisor fiscal, adjunta documento y tarjeta profesional	CUMPLE Allega a folio 10-11 (archivo propuesta) allega anexo 2 suscrito por el oferente	CUMPLE Allega a folio 13 (archivo 1 propuesta) allega anexo 2 suscrito por el oferente
El Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría, los antecedentes judiciales	No encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previsto legalmente para la contratación estatal, especialmente en las Leyes 821 de 2003, 80 de 1993, 190 de 1995, 734 de 2002, Decreto 2150 de 1995 y demás normas que las desarrollen, modifiquen o adicionen. En todos los casos, el Proponente deberá afirmar bajo juramento, el cual se entienda prestado con la presentación de la oferta y de la firma del Contrato, que no se encuentra incurso en las inhabilidades e incompatibilidades señaladas en el Estatuto de Contratación de la Universidad, la Constitución, o en la Ley.	CUMPLE Allega Certificaciones, se verifican por la universidad y cumple	CUMPLE Allega folio 12-14 Certificaciones, se verifican por la universidad y cumple	CUMPLE Allega folio 14-16 Certificaciones, se verifican por la universidad y cumple
Estar inscrito en el Registro Único Tributario	Copia del Registro Único Tributario RUT actualizado , expedido por la DIAN	CUMPLE Allega a folio 1-3 (archivo PDF oferta) allega Rut actualizado	CUMPLE Allega a folio 15-19 (archivo propuesta) allega Rut actualizado	CUMPLE Allega a folio 17-19 (archivo 1 propuesta) allega Rut actualizado
Documento de identificación válido.	Fotocopia de la cédula del Proponente o su representante legal. El Proponente o su representante legal deben contar con Documento de identificación válido.	CUMPLE Allega a folio 1 (archivo 1 cedula oferta PDF) allega identificación	CUMPLE Allega a folio 6 (archivo propuesta) allega identificación	CUMPLE Allega a folio 20 (archivo 1 propuesta) allega identificación
Póliza de seriedad de la oferta	La Póliza de seriedad de la oferta a favor de Entidades Estatales, suscrita y firmada por el Proponente y con el llenado de los siguientes requisitos: BENEFICIARIO: UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, NIT. 891800330-1 AFIANZADO: El Proponente VIGENCIA: con una vigencia desde la fecha de la entrega de la propuesta y mínimo sesenta (60) días más VALOR ASEGURADO: Diez por ciento (10%) del valor de la propuesta.	CUMPLE Allega a folio 1 (archivo PDF oferta) allega póliza de seriedad 605 47 994000094907 Aseguradora Solidaria de Colombia, la cual cumple en cuanto a	NO CUMPLE Allega a folio 20 (archivo PDF oferta) allega póliza de seriedad 39-44-101137812 Seguros del Estado, la cual cumple en cuanto a vigencia y valor asegurado.	NO CUMPLE Allega a folio 1-2 (archivo póliza PDF oferta) allega póliza de seriedad 4006299 HDI SEGUROS SA, la cual cumple en cuanto a vigencia y valor asegurado.

2 EVALUACIÓN JURÍDICA FINAL – Invitación Pública 16 de 2022 – tres (3) de mayo de 2022

CONDICIONES	DOCUMENTOS REQUERIDOS	PROPONENTE: COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC NIT 900148334-6	PROPONENTE: ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS NIT 40.033.448	PROPONENTE: HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT 7163274
	Esta Garantía debe ser expedida por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia y el Proponente deberá adjuntar la garantía y el del recibo de pago correspondiente o certificación en donde se indique que dicha póliza no expira por falta de pago o revocación.	vigencia y valor asegurado. Adjunta recibo de pago de la garantía, y certificación	No Adjunta recibo de pago de la garantía, ni certificación	Pero no cumple porque No Adjunta recibo de pago de la garantía, ni certificación
Documento de Conformación del Consorcio o Unión Temporal.	El documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal, se debe: a- Indicar en forma expresa si su participación es a título de CONSORCIO o UNIÓN TEMPORAL. b- Designar la persona, que para todos los efectos representará el consorcio o la unión temporal. c- Señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades (...)	N/A	N/A	N/A
Certificación de Evaluación del Proveedor de la Uptc	El certificado de proveedor es un documento expedido por la misma Universidad, de acuerdo a las directrices previstas en el Artículo 9 del Decreto Ley 019 de 2013. Para efecto de habilitación jurídica el oferente debe adjuntar diligenciado el ANEXO-6 CERTIFICACION DE CONTRATOS SUSCRITOS CON LA ENTIDAD. En todo caso y tomando en cuenta que es requisito de habilitación jurídica que el proveedor de bienes o servicios de la universidad ostente una evaluación igual o superior al 70% de acuerdo a la guía A-AB-P01-G02, la universidad verificará la calificación de los Contratos relacionados en dicho ANEXO.	CUMPLE Allega a folio 5-6 (archivo formatos PDF oferta) el anexo, se verifica y cumple	CUMPLE Allega a folio 21-22 (archivo propuesta) el anexo, se verifica y cumple	CUMPLE Allega a folio 3-11 (archivo 1 propuesta) el anexo, se verifica y cumple
Compromiso Anticorrupción	Suscribir el compromiso anticorrupción, contenido en el ANEXO No. 7 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para de terminación anticipada del Contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.	CUMPLE Allega a folio 7-8 (archivo formatos PDF oferta) el anexo, se verifica y cumple	CUMPLE Allega a folio 23 (archivo formatos PDF oferta) el anexo, se verifica y cumple	CUMPLE Allega a folio 1-2 (archivo 1 PDF oferta) el anexo, se verifica y cumple
CONCLUSIÓN:		ADMISIBLE *Se mantiene, el oferente no se manifestó en traslado	RECHAZADO *Se mantiene, el oferente no se manifestó en traslado	RECHAZADO *Se mantiene, el oferente no se manifestó en traslado


RICARDO ANTONIO BERNAL CAMARGO
Dirección Jurídica

Revisó. Dr. Javier Camacho /Asesor
Proyectó. Alex R. /Profesional

3 EVALUACIÓN JURÍDICA FINAL – Invitación Pública 16 de 2022 – tres (3) de mayo de 2022

EVALUACION FINANCIERA

INVITACIÓN PÚBLICA No. 016 DE 2022
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, CERES AGUAZUL"
ESTUDIO FINAL CAPACIDAD FINANCIERA

PRESUPUESTO OFICIAL = CIENTO TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL (\$135'000.000)

PRESUPUESTO OFICIAL 100% (\$135'000.000)

Capacidad Financiera: Con base en la información contable que reposa en el Registro Único de Proponentes, se evaluará lo siguiente:

a. Índice de Liquidez:		Índice de liquidez = Activo	b. Índice de Endeudamiento: Índice de Endeudamiento = (Total Pasivo / Total Activos)*100			c. Capital de trabajo: Capital de Trabajo = Activo Corriente - Pasivo Corriente			d. Patrimonio: Patrimonio = Activo Total - Pasivo Total		
Corriente / Pasivo Corriente											
MENOR O IGUAL A	1.5	No admisible	MAYOR DE	45%	No admisible	MENOR O IGUAL	45% P.O	No admisible	MENOR O IGUAL	45% P.O	No admisible
MAYOR DE	1.5	Admisible	MENOR O IGUAL	45%	Admisible	MAYOR	45% P.O	Admisible	MAYOR	45% P.O	Admisible

PROponentes	INFORMACION FINANCIERA				ANALISIS FINANCIERO				RESULTADO	
	Activo Corriente (\$)	Pasivo Corriente (\$)	Activos Totales (\$)	Pasivos Totales (\$)	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO (%)	CAPITAL DE TRABAJO (\$)	PATRIMONIO (\$)		
	1	COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC	\$ 6.365.004.659,64	\$ 222.670.969,10	\$ 8.660.292.885,64	\$ 2.186.670.606,64	28,58	25,25		\$ 6.142.333.691
2	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO	\$ 3.304.903.000,00	\$ 25.005.000,00	\$ 3.624.903.000,00	\$ 125.025.000,00	132,17	3,45	\$ 3.279.898.000	\$ 3.499.878.000	CUMPLE
3	ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS					#DIV/0!	#DIV/0!	\$ -	\$ -	NO CUMPLE

EL OFERENTE ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS ALLEGA INFORMACION FINANCIERA CON CORTE A 31 DE DICIEMBRE DE 2018, EL NUMERAL 14.2 LITERAL B EL CUAL ESTABLECE QUE " En caso de presentar información con corte diferente al solicitado SUS ESTADOS FINANCIEROS NO SERÁN EVALUADOS."

En termino de subsanacion el oferente no se manifestó

1	COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC	ALLEGAN RUP, estados financieros con corte a 31/12/2020	
2	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO	ALLEGAN RUP, estados financieros con corte a 31/12/2021	
3	ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS	ALLEGAN RUP, estados financieros con corte a 31/12/2018	El oferente allega estados financieros a corte 2018 por lo tanto no cumple con el numeral 14.2 del pliego de condiciones definitivo En termino de subsanacion el oferente no se manifestó



ESTUDIO DOCUMENTOS FINANCIEROS			
PROPONENTES	FECHA EXPEDICIÓN RUP	CLASIFICACIÓN PROPONENTE	RESULTADO
	No mayor a 30 días hábiles: fecha del cierre: 28/04/2022	RUP UNSPSC = 901015-901017	
1 COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC	COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC :2022/04/05	CUMPLE según verificación RUP	CUMPLE
2 HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO :2022/04/06	CUMPLE según verificación RUP	CUMPLE
3 ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS	ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS 2019/03/28	CUMPLE según verificación RUP	NO CUMPLE
OBSERVACION: El oferente ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS allega Registro Unico de Proponentes con fecha de expedición 2019/03/28			
PROPONENTE			
1 COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC	ADMISIBLE FINANCIERAMENTE		
2 HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO	ADMISIBLE FINANCIERAMENTE		
3 ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS	RECHAZADO	El oferente allega estados financieros a corte 2018 y Registro Unico de Proponentes con fecha de expedición 2019/03/28, por lo tanto no cumple con el numeral 14.2 del pliego de condiciones definitivo	En termino de subsanacion el oferente no se manifestó. Conforme a lo anterior el oferente se encuentra incurso en la causal 1 del numeral 16 del pliego de condiciones definitivo
<p style="text-align: center;"> NIDIA MATILDE PACHECO ACUÑA JEFE DEPARTAMENTO DE CONTRATACIÓN (E) UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA</p>			
PROYECTO: Dep. Contratación - Andrea Ochoa <i>AO</i>			

EVALUACION TECNICA/ PUNTAJE

INFORME DE EVALUACIÓN TECNICA DEFINITIVA 3 DE MAYO DE 2022
ITEM 14.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
INVITACION PUBLICA 016 DE 2022

OBJETO: “ CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA,CERES AGUAZUL”

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	
COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC NIT. 900.148.334-6 PRESENTADO A AGUAZUL	2 FICHEROS 34.446.466 BYTES	\$ 135.000.000 15.000 SERVICIOS \$9.000 PRECIO UNITARIO	
De acuerdo con lo anterior se procede a realizar la verificación de la oferta presentada por COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC identificado con NIT. 900.148.334-6 Presentado Al Ceres Aguazul			
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS	OBSERVACIONES	FOLIOS	CUMPLE/ NO CUMPLE/ NO APLICA
14.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLE
14.4.1 COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL Características organolépticas		Archivo ciclos de menús Habilitantes	CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> • Lista de intercambios de alimentos 		Archivo listas de intercambio	CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> • Carta de compromiso con mínimo 3 estandarizaciones 		Archivo formatos de oferta y económica pagina. 10	CUMPLE

<p>14.4.2 COMPONENTE DE CALIDAD</p> <p>Carta de compromiso vajilla y cubiertos para 150 servicios</p> <p>a. Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal</p> <p>b. Plan de saneamiento básico</p> <p>c. Carta de compromiso fichas técnicas de los alimentos a utilizar</p> <p>d. Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos</p> <p>e. certificados de que cuentan con un laboratorio acreditado externo</p> <p>f. El mínimo de personal requerido</p> <p>Un chef Un auxiliar de cocina alimentos calientes Un auxiliar de cocina alimentos fríos Dos auxiliares de procesos</p>		<p>Archivo formatos de oferta y económica pagina. 13</p> <p>cuatro Archivos de manual de funciones</p> <p>Archivo Plan de saneamiento en 58 folios</p> <p>Archivo Formatos de oferta y económico folio 11</p> <p>ARCHIVO DE SUBSANACION</p> <p>ARCHIVO DE SUBSANACION</p> <p>ARCHIVO DE SUBSANACION</p>	<p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p>
<p>14.4.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN</p> <p>Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.</p> <p>Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos.</p> <p>Programa y cronograma de control plagas y roedores.</p> <p>Programa y cronograma de pruebas microbiológicas.</p>		<p>Dos archivos de programa de limpieza y desinfección</p> <p>Archivo programa de manejo de residuos solidos</p> <p>Archivo Plan de saneamiento pagina 46 a 54</p> <p>Archivo cronograma de análisis microbiológicos</p>	<p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p>

14.4.6 DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS B). Requisitos Componente Calidad Manual de operaciones afín a la actividad objeto de la presente invitación		cuatro Archivos de manual de funciones	CUMPLE
Plan de saneamiento básico afín a la actividad objeto de la presente invitación		Archivo Plan de saneamiento en 58 folios	CUMPLE
Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección a utilizar, dentro del desarrollo de la actividad objeto de invitación		Tres Archivos de fichas técnicas	CUMPLE
Certificados de salud y capacitación del personal manipulador de alimentos		ARCHIVO DE SUBSANACION	CUMPLE
Certificado vigente del laboratorio acreditado por el cual se compromete a realizar análisis microbiológicos	SE VALIDA CON CERTIFICADO SEGÚN RESOLUCION ENUNCIADA VIA WEB	ARCHIVO DE SUBSANACION	CUMPLE
La oferta presentada por COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC identificado con NIT. 900.148.334-6 Presentado al Ceres Aguazul se considera ADMISIBLE , dado que presenta información subsanada en su totalidad con los requisitos exigidos en la invitación publica 16 de 2022			

EVALUACIÓN COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL: (60 PUNTOS).

Critero	Puntos	Puntaje obtenido	observaciones
16.3. MENUS ADICIONALES A LOS MINIMOS REQUERIDOS (20 PUNTOS)			
<ul style="list-style-type: none"> 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	
<ul style="list-style-type: none"> Presentación de un (1) ciclo de menú adicional, diferente a los presentados en criterio habilitante, que cumplan con minuta patrón y su respectivo análisis químico. 	15 puntos		
VARIABILIDAD EN PROTEICOS: (10 PUNTOS)			
<ul style="list-style-type: none"> El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá: 	10 puntos	10	
<ul style="list-style-type: none"> El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo 	8 puntos		

semanal obtendrá: <ul style="list-style-type: none"> El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá: 	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). 	30 puntos	30	
<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 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%. 	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 15.000(ALMUERZOS Y 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 11.250 (ALMUERZOS Y 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 7.500 (ALMUERZOS Y CENAS).	10 Puntos	
Empresas que no presenten certificaciones	0 Puntos	
<p>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 2015. Estos contratos deben ser relacionados en el ANEXO 3A, 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 Y CENAS) prestado en Universidades 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 PÚBLICA No. 016 DE 2022 Página 43 de 63 invitación.</p> <p>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 o.</p>		

TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS: CIEN (100) PUNTOS

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 PRESENTADO A AGUAZUL	8 FICHEROS 52.028.632 BYTES	\$ 135.000.000 15.000 SERVICIOS \$9.000 PRECIO UNITARIO	
De acuerdo con lo anterior se procede a realizar la verificación de la oferta presentada por HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO identificado con NIT. 7.163.274-6 Presentado al Ceres Aguazul			
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS	OBSERVACIONES	FOLIOS	CUMPLE/ NO CUMPLE/ NO APLICA
14.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			NO CUMPLE
14.4.1 COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL	El proponente presenta ciclos de minutas que no se ajustan a la minuta patrón exigida en la invitación pública, como es el caso de la presentación de tortas a cambio de leguminosas	Archivo 2 pagina. 1 -147	NO CUMPLE
Características organolépticas <ul style="list-style-type: none"> • Lista de intercambios de alimentos 	Lo presentado no corresponde a una lista de intercambios de acuerdo a lo solicitado, como es el caso específico del listado del grupo de las leguminosas folio 96 entre otros, teniendo en cuenta guías alimentarias para la población Colombiana Mayor de dos años.	Archivo 2 pagina. 95 -100	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> • Carta de compromiso con mínimo 3 estandarizaciones 		Archivo 2 pagina. 148	CUMPLE

<p>14.4.2 COMPONENTE DE CALIDAD</p> <p>Carta de compromiso vajilla y cubiertos para 150 servicios</p> <p>g. Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal</p> <p>h. Plan de saneamiento básico</p> <p>i. Carta de compromiso fichas técnicas de los alimentos a utilizar</p> <p>j. Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos</p> <p>k. certificados de que cuentan con un laboratorio acreditado externo</p> <p>l. El mínimo de personal requerido</p> <p>Un chef Un auxiliar de cocina alimentos calientes Un auxiliar de cocina alimentos fríos Dos auxiliares de procesos</p>	<p>No corresponden a proceso</p> <p>No presenta Personal</p> <p>No corresponde a proceso</p> <p>No presenta personal</p>	<p>Archivo 2 folio 149</p> <p>Archivo 2 pagina 219 a 234</p> <p>Archivo 2 pagina 150 a 218</p> <p>Archivo 2 folio 349</p>	<p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p>
<p>14.4.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN</p> <p>Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.</p> <p>Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos.</p> <p>Programa y cronograma de control plagas y roedores.</p> <p>Programa y cronograma de pruebas microbiológicas.</p>		<p>Archivo 2 pagina 150 a 311</p> <p>Archivo 2 pagina 150 a 311</p> <p>Archivo 2 pagina 150 a 311</p>	<p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p>
<p>14.4.6 DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS</p> <p>B). Requisitos Componente Calidad</p> <p>Manual de operaciones afín a la actividad objeto de la presente invitación</p> <p>Plan de saneamiento básico afín a la actividad objeto de la presente invitación</p> <p>Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección a utilizar, dentro del desarrollo de la actividad objeto de invitación</p> <p>Certificados de salud y capacitación del personal manipulador de alimentos</p>	<p>No presenta</p>	<p>Archivo 2 pagina 219 a 234</p> <p>Archivo 2 pagina 150 a 218</p> <p>Archivo 2 pagina 313 a 347</p>	<p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p>

Certificado vigente del laboratorio acreditado por el cual se compromete a realizar análisis microbiológicos	No corresponde a proceso		NO CUMPLE
La oferta presentada por HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO identificado con NIT. 7.163.274-6 se considera RECHAZADA, por incumplimiento de requisitos y no subsanación de los mismos			

Criterio	Puntos	Puntaje obtenido	observaciones
16.3. MENUS ADICIONALES A LOS MINIMOS REQUERIDOS (20 PUNTOS)			
<ul style="list-style-type: none"> 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. Presentación de un (1) ciclo de menú adicional, diferente a los presentados en criterio habilitante, que cumplan con minuta patrón y su respectivo análisis químico. 	<p>20 puntos</p> <p>15 puntos</p>	0	N/A
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: 	<p>10 puntos</p> <p>8 puntos</p> <p>6 puntos</p>		N/A
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%. 	<p>30 puntos</p> <p>20 puntos</p>		N/A

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 15.000 (ALMUERZOS Y CENAS).	40 Puntos	N/A
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 75% del total del presupuesto oficial y/o 11.250 (ALMUERZOS Y 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 7.500 (ALMUERZOS Y CENAS).	10 Puntos	
Empresas que no presenten certificaciones	0 Puntos	
<p>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 2015. Estos contratos deben ser relacionados en el ANEXO 3A, 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 Y CENAS) prestado en Universidades 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 PÚBLICA No. 016 DE 2022 Página 43 de 63 invitación.</p> <p>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 o.</p>		

TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS: NO APLICA

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	
ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS NIT. 40.033.448 PRESENTADO A AGUAZUL	5 FICHEROS 9.726.138 BYTES	\$ 135.000.000 15.000 SERVICIOS \$9.000 PRECIO UNITARIO	
De acuerdo con lo anterior se procede a realizar la verificación de la oferta presentada ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS identificado con NIT. 40.033.448 Presentada al Ceres Aguazul			
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS	OBSERVACIONES	FOLIOS	CUMPLE/ NO CUMPLE/ NO APLICA
14.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			NO CUMPLE
14.4.1 COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL	El proponente presenta ciclos de minutos que no se ajustan a la minuta		NO CUMPLE

<p>Características organolépticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lista de intercambios de alimentos • Carta de compromiso con mínimo 3 estandarizaciones 	<p>patrón exigida en la invitación pública,</p> <p>Lo presentado no corresponde a una lista de intercambios de acuerdo a lo solicitado</p>	<p>Archivo Propuesta invitación pública pagina. 41 -44</p> <p>Archivo Propuesta invitación pública pagina. 44</p> <p>Archivo Propuesta invitación pública pagina. 45</p>	<p>NO CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p>
<p>14.4.2 COMPONENTE DE CALIDAD</p> <p>Carta de compromiso vajilla y cubiertos para 150 servicios</p> <ul style="list-style-type: none"> m. Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal n. Plan de saneamiento básico o. Carta de compromiso fichas técnicas de los alimentos a utilizar p. Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos q. certificados de que cuentan con un laboratorio acreditado externo r. El mínimo de personal requerido <p>Un chef Un auxiliar de cocina alimentos calientes Un auxiliar de cocina alimentos fríos Dos auxiliares de procesos</p>	<p>No presenta</p> <p>No presenta</p> <p>No presenta</p> <p>No presenta Personal completo</p> <p>No presenta</p> <p>Presenta tres personas y sin soportes</p>	<p>Archivo Propuesta invitación pública pagina. 45</p>	<p>CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p>
<p>14.4.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN</p> <p>Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.</p> <p>Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos.</p> <p>Programa y cronograma de control plagas y roedores.</p> <p>Programa y cronograma de pruebas microbiológicas.</p>	<p>No presenta documentos</p> <p>No presenta documentos</p> <p>No presenta documentos</p> <p>No presenta documentos</p>		<p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>NO CUMPLE</p>
<p>14.4.6 DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS</p> <p>B). Requisitos Componente Calidad</p> <p>Manual de operaciones afín a la actividad objeto de la presente invitación</p>	<p>No presenta</p>		<p>NO CUMPLE</p>

Plan de saneamiento básico afín a la actividad objeto de la presente invitación	No presenta		NO CUMPLE
Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección a utilizar, dentro del desarrollo de la actividad objeto de invitación	No presenta		NO CUMPLE
Certificados de salud y capacitación del personal manipulador de alimentos	No presenta		NO CUMPLE
Certificado vigente del laboratorio acreditado por el cual se compromete a realizar análisis microbiológicos	No presenta		NO CUMPLE
La oferta presentada por ALBA LUCIA SANCHEZ RAMOS identificado con NIT. 40.033.448 presentada al Ceres Aguazul se considera RECHAZADA, por incumplimiento de requisitos y no subsanación de los mismos			

criterio	Puntos	Puntaje obtenido	observaciones
16.3. MENUS ADICIONALES A LOS MINIMOS REQUERIDOS (20 PUNTOS)			
<ul style="list-style-type: none"> 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. Presentación de un (1) ciclo de menú adicional, diferente a los presentados en criterio habilitante, que cumplan con minuta patrón y su respectivo análisis químico. 	<p>20 puntos</p> <p>15 puntos</p>	0	N/A
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: 	<p>10 puntos</p> <p>8 puntos</p> <p>6 puntos</p>	0	N/A
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: <p>Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio en un 50% (almuerzo – cena).</p>	30 puntos	0	N/A

<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 de almuerzo, de lunes a viernes obtendrá <p>Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio de almuerzo en un 50%.</p>	20 puntos		
---	------------------	--	--

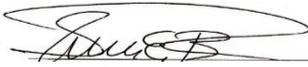
EXPERIENCIA ESPECÍFICA - CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES: (40 PUNTOS)

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 15.000 (ALMUERZOS Y CENAS).	40 Puntos	N/A
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 75% del total del presupuesto oficial y/o 11.250 (ALMUERZOS Y 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 7.500 (ALMUERZOS Y CENAS).	10 Puntos	
Empresas que no presenten certificaciones	21 Puntos	
<p>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 2015. Estos contratos deben ser relacionados en el ANEXO 3A, 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 Y CENAS) prestado en Universidades 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 PÚBLICA No. 016 DE 2022 Página 43 de 63 invitación.</p> <p>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 o.</p>		

TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS: NO APLICA

Comité Evaluador:


ISRAEL CETINA MOLINA
 Profesional Especializado Línea Apoyo
 Socio Económico


SANDRA ESPERANZA BENAVIDES RUIZ
 Nutricionista Dietética


PIEDAD ROCIO CUESTA CASTILLO
 Profesional Universitario Bienestar Sogamoso


JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL
 Profesional Universitario Bienestar Duitama

EVALUACION SISTEMA INTEGRADO DE GESTION

Tunja, mayo 03 del 2022

Doctor
JESUS ARIEL CIFUENTES MOGOLLON
Jefe Departamento de Contratación
UPTC

Ref. Verificación de documentos Invitación Publica 16 de 2022

Cordial saludo,

Teniendo en cuenta la revisión de los documentos correspondientes a la invitación Publica 16 de 2022 la cual tiene por objeto **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, CERES AGUAZUL”** me permito relacionar la verificación del cumplimiento de los requisitos del Sistema Integrado de Gestión.

COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC

	REQUISITO	OBSERVACION
REQUISITOS HABILITANTES	<p>Certificación emitida por la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa, contratista o proveedor, sobre el nivel de implementación del SG-SST, correspondiente a una valoración aceptable (Resolución 0312 del 2019 Art. 28, donde menciona que la empresa debe contar con una calificación mayor a 85% para tener un sistema SST aceptable), dicha evaluación debe corresponder al último año de cierre del sistema de gestión de SST.</p> <p>Nota 1: si al momento de presentar la propuesta el oferente no cuenta con la certificación de la ARL, tendrá la posibilidad de emitir una certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, donde especifiquen el nivel de implementación del sistema de gestión ACEPTABLE, adjuntando la autoevaluación establecida en la resolución 0312 del 2019, debidamente diligenciada, firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, coincidiendo en la calificación suministrada y la licencia del profesional de SST.</p> <p>Si el oferente es seleccionado y presenta la certificación firmada por el representante legal, deberá presentar la certificación emitida por la ARL en la etapa de legalización del contrato.</p> <p>Nota 2: Si la empresa es de riesgo I y II podrá cumplir este requisito con la certificación interna adjuntando la autoevaluación establecida en la resolución 0312 del 2019 debidamente diligenciada y firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (adjuntar copia de la licencia). para poder presentar esta certificación debe adjuntar la certificación de afiliación a la ARL con el tipo de riesgo.</p> <p>Para uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo conforman debe presentar este requisito.</p>	CUMPLE

	<p>Nota 3: Para los contratos bajo la modalidad de contratación directa se deberá adjuntar la certificación emitida por la ARL, no aplica la nota 1 de este requisito y si el oferente es riesgo I y II le aplica la Nota 2.</p>	
	<p>Protocolo de Bioseguridad para la prevención del COVID - 19 para la actividad a desarrollar dentro de la Universidad. Estos protocolos deben estar conforme a lo establecido en la Resolución 777 de 2021 establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Nota: En el caso que la empresa presente certificación de alcaldía y/o ARL y/o entes habilitados para emitir conceptos de habilitación de protocolos, por parte de la Universidad se aceptara la documentación; para cumplir con este requisito.</p>	CUMPLE

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO:

	REQUISITO	OBSERVACION
REQUISITOS HABILITANTES	<p>Certificación emitida por la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa, contratista o proveedor, sobre el nivel de implementación del SG-SST, correspondiente a una valoración aceptable (Resolución 0312 del 2019 Art. 28, donde menciona que la empresa debe contar con una calificación mayor a 85% para tener un sistema SST aceptable), dicha evaluación debe corresponder al último año de cierre del sistema de gestión de SST.</p> <p>Nota 1: si al momento de presentar la propuesta el oferente no cuenta con la certificación de la ARL, tendrá la posibilidad de emitir una certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, donde especifiquen el nivel de implementación del sistema de gestión ACEPTABLE, adjuntando la autoevaluación establecida en la resolución 0312 del 2019, debidamente diligenciada, firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, coincidiendo en la calificación suministrada y la licencia del profesional de SST.</p> <p>Si el oferente es seleccionado y presenta la certificación firmada por el representante legal, deberá presentar la certificación emitida por la ARL en la etapa de legalización del contrato.</p> <p>Nota 2: Si la empresa es de riesgo I y II podrá cumplir este requisito con la certificación interna adjuntando la autoevaluación establecida en la resolución 0312 del 2019 debidamente diligenciada y firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (adjuntar copia de la licencia). para poder presentar esta certificación debe adjuntar la certificación de afiliación a la ARL con el tipo de riesgo.</p> <p>Para uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo conforman debe presentar este requisito.</p> <p>Nota 3: Para los contratos bajo la modalidad de contratación directa se deberá adjuntar la certificación emitida por la ARL, no aplica la nota 1 de este requisito y si el oferente es riesgo I y II le aplica la Nota 2.</p> <p>Protocolo de Bioseguridad para la prevención del COVID - 19 para la actividad a desarrollar dentro de la Universidad. Estos protocolos</p>	CUMPLE

	<p>deben estar conforme a lo establecido en la Resolución 777 de 2021 establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Nota: En el caso que la empresa presente certificación de alcaldía y/o ARL y/o entes habilitados para emitir conceptos de habilitación de protocolos, por parte de la Universidad se aceptara la documentación; para cumplir con este requisito.</p>	CUMPLE
--	--	---------------

ALBA LUCIA SANCHEZ:

	REQUISITO	OBSERVACION
REQUISITOS HABILITANTES	<p>Certificación emitida por la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa, contratista o proveedor, sobre el nivel de implementación del SG-SST, correspondiente a una valoración aceptable (Resolución 0312 del 2019 Art. 28, donde menciona que la empresa debe contar con una calificación mayor a 85% para tener un sistema SST aceptable), dicha evaluación debe corresponder al último año de cierre del sistema de gestión de SST. Nota 1: si al momento de presentar la propuesta el oferente no cuenta con la certificación de la ARL, tendrá la posibilidad de emitir una certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, donde especifiquen el nivel de implementación del sistema de gestión ACEPTABLE, adjuntando la autoevaluación establecida en la resolución 0312 del 2019, debidamente diligenciada, firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, coincidiendo en la calificación suministrada y la licencia del profesional de SST.</p> <p>Si el oferente es seleccionado y presenta la certificación firmada por el representante legal, deberá presentar la certificación emitida por la ARL en la etapa de legalización del contrato.</p> <p>Nota 2: Si la empresa es de riesgo I y II podrá cumplir este requisito con la certificación interna adjuntando la autoevaluación establecida en la resolución 0312 del 2019 debidamente diligenciada y firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (adjuntar copia de la licencia). para poder presentar esta certificación debe adjuntar la certificación de afiliación a la ARL con el tipo de riesgo.</p> <p>Para uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo conforman debe presentar este requisito.</p> <p>Nota 3: Para los contratos bajo la modalidad de contratación directa se deberá adjuntar la certificación emitida por la ARL, no aplica la nota 1 de este requisito y si el oferente es riesgo I y II le aplica la Nota 2.</p>	<p>NO CUMPLE No se subsana la observación.</p> <p>El oferente no se manifestó en termino de subsanación.</p>
	<p>Protocolo de Bioseguridad para la prevención del COVID - 19 para la actividad a desarrollar dentro de la Universidad. Estos protocolos deben estar conforme a lo establecido en la Resolución 777 de 2021 establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Nota: En el caso que la empresa presente certificación de alcaldía y/o ARL y/o entes habilitados para emitir conceptos de habilitación de protocolos, por parte de la Universidad se aceptara la documentación; para cumplir con este requisito.</p>	CUMPLE

EMPRESA	ADMISIBLE	RECHAZADO
COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC	X	
HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO	X	
ALBA LUCIA SANCHEZ		X

Atentamente,



Firmado digitalmente por PAULA FERNANDA
BACCCA CELY
Nombre de reconocimiento (DN): cn=PAULA
FERNANDA BACCCA CELY, o=UNIVERSIDAD
PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA,
ou=SIG UPTC TUNJA
email=pfbc1286@gmail.com, c=CO
Versión de Adobe Acrobat Reader:
2022.001.20117

PAULA FERNANDA BACCCA CELY
TECNICO SIG

Proyecto

Karen Natalia González López//TECNICO SIG