

INFORME FINAL DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

INVITACIÓN PÚBLICA No. 02 DE 2022
“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA,
SECCIONAL DUITAMA, SOGAMOSO Y CHIQUINQUIRA”



Uptc

Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

RECTORIA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, DIEZ (10) DE FEBRERO DE 2022

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

INVITACIÓN PÚBLICA No. 02 DE 2022

“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA, SOGAMOSO Y CHIQUINQUIRA”

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO (OFERTA SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UPTC SECCIONAL CHIQUINQUIRA)

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)	40 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	40 PUNTOS
PUNTOS TOTAL ESTUDIO	80 PUNTOS

COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC (OFERTA SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UPTC SECCIONAL SOGAMOSO)

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)	40 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	0 PUNTOS
PUNTOS TOTAL ESTUDIO	40 PUNTOS

COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC (OFERTA SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UPTC SECCIONAL DUITAMA)

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)	40 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	0 PUNTOS
PUNTOS TOTAL ESTUDIO	40 PUNTOS

Dado el diez (10) del mes de febrero de 2022



JESÚS ARIEL CIFUENTES MOGOLLÓN
JEFE DEPARTAMENTO DE CONTRATACIÓN
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLOGÍA DE COLOMBIA

REVISÓ: DR. JESUS CIFUENTES

PROY /Andrea Ochoa 

EVALUACION SISTEMA INTEGRADO DE GESTION

Tunja, febrero 10 del 2022

Doctor
JESUS ARIEL CIFUENTES MOGOLLON
Jefe Departamento de Contratación
UPTC

Ref. Subsanación de documentos Invitación Pública 02 de 2022

Cordial saludo,

Teniendo en cuenta la revisión de los documentos correspondientes a la subsanación de la Invitación Pública 02 de 2022 la cual tiene por objeto **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA, SOGAMOSO Y CHIQUINQUIRA)”** me permito relacionar la verificación del cumplimiento de los requisitos del Sistema Integrado de Gestión, de las empresas.

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO:

<p>REQUISITOS PARA PRESENTAR CON LA PROPUESTA</p>	<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</p>	<p>CUMPLE</p> <p>Se subsana la observación.</p> <p>Se presenta certificación ARL AXA COLPATRIA con un nivel de implementación del SG-SST del 87.2%.</p>
--	--	--

	<p>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>Plan de saneamiento del restaurante y/o cafetería, que incluya como mínimo:</p> <p>Procedimientos de limpieza y desinfección (áreas, superficies, herramientas y equipos de trabajo).</p> <p>Manejo de desechos y control integrado de plagas</p> <p>Procedimiento de higiene de manos conforme con la norma</p> <p>Medidas necesarias para que los alimentos no se contaminen</p> <p>Almacenamiento</p>	CUMPLE
	<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.</p> <p>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
	<p>"Matriz para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, acorde a las actividades que se desarrollen en el transcurso del contrato. Firmada por el especialista en seguridad y salud en el trabajo con licencia vigente. la cual debe contar como mínimo con:</p> <p>* Todas las actividades objeto del contrato establecidas en el presupuesto del pliego inicial."</p>	CUMPLE
	<p>"Matriz para la identificación de aspectos y valoración de impactos ambientales acorde a las actividades que se desarrollen en el transcurso del contrato, la cual debe contar como mínimo con:</p> <p>* Todas las actividades objeto del contrato establecidas en el presupuesto del pliego inicial</p> <p>* Relación de los controles ambientales a desarrollar. "</p>	CUMPLE
	<p>Programa de manejo, almacenamiento y disposición final de residuos generados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato. (Que incluya residuos ordinarios, peligrosos y de manejo especial)</p>	CUMPLE

COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC:

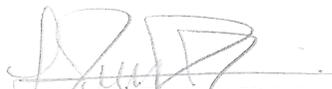
<p>REQUISITOS PARA PRESENTAR CON LA PROPUESTA</p>	<p>Certificación emitida por la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa, contratista o proveedor, sobre el nivel de implementación del SG-SST, correspondiente a una valoración aceptable (Resolución 0312 del 2019 Art. 28, donde menciona que la empresa 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>CUMPLE</p> <p>Adjunta certificación de ARL POSITIVA especificando un nivel de implementación del SG-SST de un 100%.</p>
	<p>Plan de saneamiento del restaurante y/o cafetería, que incluya como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Procedimientos de limpieza y desinfección (áreas, superficies, herramientas y equipos de trabajo). Manejo de desechos y control integrado de plagas Procedimiento de higiene de manos conforme con la norma Medidas necesarias para que los alimentos no se contaminen Almacenamiento 	<p>CUMPLE</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.</p> <p>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
	<p>"Matriz para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, acorde a las actividades que se desarrollen en el transcurso del contrato. Firmada por el especialista en seguridad y salud en el trabajo con licencia vigente. la cual debe contar como mínimo con:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Todas las actividades objeto del contrato establecidas en el presupuesto del pliego inicial." 	CUMPLE
	<p>"Matriz para la identificación de aspectos y valoración de impactos ambientales acorde a las actividades que se desarrollen en el transcurso del contrato, la cual debe contar como mínimo con:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Todas las actividades objeto del contrato establecidas en el presupuesto del pliego inicial * Relación de los controles ambientales a desarrollar. " 	<p>CUMPLE</p> <p>Se subsana la observación con la documentación presentada.</p>
	<p>Programa de manejo, almacenamiento y disposición final de residuos generados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato. (Que incluya residuos ordinarios, peligrosos y de manejo especial)</p>	CUMPLE

En conclusión, de lo anterior:

EMPRESA	ADMISIBLE	NO ADMISIBLE
HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO	X	
COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC	X	

Atentamente,



LAURA NATALIA MEDINA AGUILAR
PROFESIONAL SIG/SG-SS