INFORME PRELIMINAR DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

INVITACIÓN PÚBLICA No. 14 DE 2022
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES DUITAMA Y SOGAMOSO"

RECTORIA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, VEINTISIETE (27) DE ABRIL DE 2022

INFORME PRELIMINAR DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

INVITACIÓN PÚBLICA No. 14 DE 2022

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES DUITAMA Y SOGAMOSO"

COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC

REQUISITOS HABILITANTES	
CAPACIDAD JURIDICA	NO ADMISIBLE
CAPACIDAD FINANCIERA	ADMISIBLE
ACREDITACIÓN EXPERIENCIA (General Proponente)	ADMISIBLE
DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS	NO ADMISIBLE
DOCUMENTOS SIG	ADMISIBLE
REQUISITOS DE PONDERACIÓN	
CONDICIONES TÉCNICAS (Evaluación componente)	60 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	0 PUNTOS
PUNTOS TOTAL ESTUDIO	60 PUNTOS

El factor de ponderación aquí señalado, es una calificación preliminar, que está sujeta al cumplimiento de la totalidad de los requisitos habilitantes contenidos en el Pliego de Condiciones (Jurídico, Financiero, Experiencia Especifica, Técnico, SIG), por lo que podrá variar al finalizar la etapa de observaciones y subsanación de documentos, situación que se verá reflejada en el correspondiente informe final.

Dado el veintisiete (27) del mes de abril de 2022

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

PROY /Andrea Ochoa

EVALUACION EXPERIENCIA GENERAL

INVITACIÓN PÚBLICA No. 014 DE 2022

´CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES DUITAMA Y SOGAMOSO

EVALUACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL (HABILITANTE)
OFERENTE 1: COMPANY SERVICE FOOD SAS
OFERTA: SECCIONAL DUITAMA Y SOGAMOSO

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
Consorcios 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 respetivas 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
Contrato No. 2 – Entidad Contratante -	**GOBERNACÍON DE CASANARE**
Referencia:	**No cumple**, no anexa
Valor contrato:	**No cumple**, no anexa -
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	**No cumple**, no anexa
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2012	**No cumple**, no anexa
Objeto SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN similar al objeto (ALMUERZOS Y CENAS).	**No cumple**, no anexa
RUP, códigos 90101500-90101700	**No cumple**, no anexa

Contrato No. 3 – Entidad Contratante -	**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA**
Referencia:	Contrato No. Contrato N° 417-2012
Valor contrato:	CUMPLE: $844.844.232 – 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 respetivas 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 Sogamoso"
RUP, códigos 90101500-90101700	CUMPLE: Consecutivo RUP 28

CONCLUSIÓN:
CUMPLE: LOS CONTRATO ALLEGADOS Y VALIDADOS (Contrato No. 417 y 418 de 2012) CUMPLEN CON LA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL DEL NUMERAL 15.3. POR LO QUE EL OFERENTE RESULTA HABILITADO POR ESTE ASPECTO, PARA LA SECCIONAL DUITAMA Y SOGAMOSO

RICARDO ANTONIO BERNAL CAMARGO
Dirección Jurídica

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

EVALUACION FINANCIERA

INVITACIÓN PÚBLICA No. 014 DE 2022

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES DUITAMA Y SOGAMOSO"

ESTUDIO CAPACIDAD FINANCIERA

PRESUPUESTO OFICIAL = e SETECIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS MONEDA LEGAL ($786´375.000)

PRESUPUESTO OFICIAl 100% **($786´375.000)**

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 Corriente / Pasivo Corriente			**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		
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	$ 6.473.622.279	***CUMPLE***

1	**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC**	ALLEGAN RUP, estados financieros con corte a 31/12/2020

ESTUDIO DOCUMENTOS FINANCIEROS

	PROPONENTES	FECHA EXPEDICIÓN RUP	CLASIFICACIÓN PROPONENTE	RESULTADO
		No mayor a 30 dias habiles: fecha del cierre: 26/04/2022	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*

	PROPONENTE	
1	COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC	*ADMISIBLE FINANCIERAMENTE*

NIDIA MATILDE PACHECO ACUÑA
JEFE DEPARTAMENTO DE CONTRATACIÓN (E)
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA

PROYECTO: Dep. Contratación - Andrea Ochoa

EVALUACION JURIDICA

INVITACIÓN PÚBLICA No. 014 DE 2022

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES DUITAMA Y SOGAMOSO

EVALUACIÓN JURIDICA PRELIMINAR

CONDICIONES	DOCUMENTOS REQUERIDOS	PROPONENTE: **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC** NIT 900148334-6 **Oferta:** SECCIONAL DUITAMA Y SOGAMOSO $786.375.000
Carta de presentación de la oferta suscrita por el Proponente o su representante Legal.	**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**) Se deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía de quien suscribe la oferta. 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. **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.	**CUMPLE** Allega a folio 1-2 (archivo formatos PDF oferta) se verifica y cumple **CUMPLE** Allega a folio 1 (archivo 1 cedula oferta PDF) allega identificación **NO CUMPLE** **Certificado existencia Comercio 04/02/2022** **CUMPLE** Autorización no requiere sin límite de cuantía
Certificado de inscripción en la Cámara de Comercio	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. 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 residencia temporal o Permanente en Colombia.	**N/A**
Certificado de la	Si se trata de **PERSONA JURÍDICA NACIONAL**, copia del Certificado de existencia y representación legal	**NO CUMPLE**

TUNJA - DUITAMA - SOGAMOSO - CHIQUINQUIRÁ
PBX (57) 8 740 5626
www.uptc.edu.co
Avenida Central del Norte 39 - 115
Tunja - Boyacá

Existencia y de 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: (…)	Allega a folio 1-8 (archivo Certificado PDF oferta) **allega Certificado de inscripción en Cámara de 04/02/2022 no estando dentro del términos de (30) días hábiles anterior al cierre**
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.	**NO CUMPLE** Allega a folio 16 (archivo formatos PDF oferta) allega Certificado anexo 2 **pero no viene suscrito por el revisor fiscal, ni adjunta documento ni tarjeta profesional del mismo, según requiere el anexo**
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 entiende 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
Estar inscrito en el Registro Único Tributario	Copia del Registro Único Tributario **RUT actualizado**, expedido por la DIAN	**CUMPLE** Allega a folio 1-7 (archivo PDF oferta) 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
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 lleno 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. 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.	**NO CUMPLE** Allega a folio 1 (archivo PDF oferta) allega póliza de seriedad 605 47 994000094827 Aseguradora Solidaria de Colombia, la cual cumple en cuanto a vigencia y valor asegurado. **Pero no cumple en tanto no Adjunta recibo de pago de la garantía, ni certificacion**
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**
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**.	**NO CUMPLE** Allega a folio 6-7 (archivo formatos PDF oferta) el anexo, se verifica y **no cumple en tanto corresponde a otra invitación**

TUNJA - DUITAMA - SOGAMOSO - CHIQUINQUIRÁ
PBX (57) 8 740 5626
www.uptc.edu.co
Avenida Central del Norte 39 - 115
Tunja - Boyacá

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 8-9 (archivo formatos PDF oferta) el anexo, se verifica y cumple
CONCLUSIÓN:		**NO ADMISIBLE**

RICARDO ANTONIO BERNAL CAMARGO
Dirección Jurídica

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

TUNJA - DUITAMA - SOGAMOSO - CHIQUINQUIRÁ
PBX (57) 8 740 5626
www.uptc.edu.co
Avenida Central del Norte 39 - 115
Tunja - Boyacá

EVALUACION TECNICA/ PUNTAJE

INFORME DE EVALUACIÓN TECNICA 26 DE ABRIL DE 2022
ITEM 14.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
INVITACION PUBLICA 014 DE 2022

OBJETO: " CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES DUITAMA Y SOGAMOSO"

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 DUITAMA	9 FICHEROS 90.249.582 BYTES	$ 415.125.000 46.125 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 a la sede Duitama		

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS	**OBSERVACIONES**	**FOLIOS**	**CUMPLE/ NO CUMPLE/ NO APLICA**
14.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			**NO CUMPLE**
14.4.1 COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL Características organolépticas • Lista de intercambios de alimentos • Carta de compromiso con mínimo 3 estandarizaciones		Archivo ciclos de menús Habilitantes Archivo listas de intercambio Archivo formatos de oferta y económica pagina. 12	CUMPLE CUMPLE CUMPLE

14.4.2 COMPONENTE DE CALIDAD Carta de compromiso vajilla y cubiertos para 600 servicios a. Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal b. Plan de saneamiento básico c. Carta de compromiso fichas técnicas de los alimentos a utilizar d. Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos e. certificados de que cuentan con un laboratorio acreditado externo f. El mínimo de personal requerido Un chef Un auxiliar de cocina alimentos calientes Un auxiliar de cocina alimentos fríos Ocho auxiliares de procesos Un responsable de cafeteria	 NO PRESENTA NO PRESENTA Revisar cuadro anexo dado que no presentan algunos documentos, Revisar cuadro anexo, presentar estructura de personal	 Archivo Plan de saneamiento en 58 folios Archivo Formatos de oferta y económico folio 13 Archivos 1 y 2 de hojas de vida Archivo certificación laboratorio Archivos 1 y 2 de hojas de vida	 NO CUMPLE NO CUMPLE CUMPLE CUMPLE NO CUMPLE CUMPLE NO CUMPLE
14.4.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACÍON 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 roedores. Programa y cronograma de pruebas microbiológicas.	 NO PRESENTA	 Dos archivos de programa de limpieza y desinfección Archivo programa de manejo de residuos solidos Archivo Plan de saneamiento pagina 46 a 54	 CUMPLE CUMPLE CUMPLE NO CUMPLE
14.4.6 DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS B). Requisitos Componente Calidad Manual de operaciones afín a la actividad objeto de la presente invitación	NO PRESENTA		NO 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	NO PRESENTA	.	NO CUMPLE
Certificados de salud y capacitación del personal manipulador de alimentos	Revisar cuadro anexo dado que no presentan algunos documentos,	Archivo 1 Y 2 DE HOJAS DE VIDA	NO CUMPLE
Certificado vigente del laboratorio acreditado por el cual se compromete a realizar análisis microbiológicos	SE VERIFICA RESOLUCION VIA WEB	Archivo Certificado de laboratorio	CUMPLE
La oferta presentada por COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC identificado con NIT. 900.148.334-6 Presentado a la sede Duitama se considera **NO ADMISIBLE**, dado que no cumple en su totalidad los requisitos exigidos en la invitación publica 14 de 2022			

ANEXO 1: OBSERVACIONES DE EVALUACION HOJAS DE VIDA PERSONAL OFRECIDO

CARGO	**NOMBRE**	**OBSERVACIONES**
Auxiliar de cocina	Angie Paola Hernández Leguizamón	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente
Auxiliar de cocina	Diana Carolina Gómez Barrera	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente.
Técnico en cocina	Fernando Fonseca	CUMPLE
Auxiliar de cocina	German Morales	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente.
Auxiliar de cocina	Juan David Hernández	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente.
Técnico en cocina	Leonardo Fabio Gonzales	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente. No presenta certificado de manipulación de alimentos vigente
Auxiliar de Cocina	Leydi Cárdenas	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente.
Jefe de cocina	Liliana Millán	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente. No presenta certificado de manipulación de alimentos(curso)
Auxiliar de Cocina	Magda Sánchez	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente
Auxiliar de Cocina	Miryam Cárdenas	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente
Auxiliar de Cocina	Claudia Vanesa Tinjacá	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente, No presenta examen médico ocupacional (esta para cargo administrativo)
Auxiliar de Cocina	Yoneida Pérez	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente

		No presenta certificado de manipulación de alimentos(curso)

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. • 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.	20 puntos 15 puntos	**20**	
VARIABILIDAD EN PROTEICOS: (10 PUNTOS)			
• 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 8 puntos 6 puntos	10	
VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ: (30 PUNTOS)			
• 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** **20 puntos**	**30**	

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 32.250 (ALMUERZOS Y CENAS).	**40 Puntos**	**0 NO PRESENTA COPIA DE CONTRATO REFERIDO**
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 75% del total del presupuesto oficial y/o 24.188 (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 16.125 (ALMUERZOS Y 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 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. 010 DE 2022 Página 43 de 63 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 o**.**		

TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS: SESENTA (60) 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**	
COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC NIT. 900.148.334-6 PRESENTADO A SOGAMOSO	9 FICHEROS 90.249.582 BYTES	$ 371.250.000 41.250 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 a la sede Sogamoso			
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS	**OBSERVACIONES**	**FOLIOS**	**CUMPLE/ NO CUMPLE/ NO APLICA**
14.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			**NO CUMPLE**
14.4.1 COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL		Archivo ciclos de menús Habilitantes	CUMPLE

Características organolépticas • Lista de intercambios de alimentos • Carta de compromiso con mínimo 3 estandarizaciones		Archivo listas de intercambio Archivo formatos de oferta y económica pagina. 12	CUMPLE CUMPLE
14.4.2 COMPONENTE DE CALIDAD Carta de compromiso vajilla y cubiertos para 600 servicios g. Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal h. Plan de saneamiento básico i. Carta de compromiso fichas técnicas de los alimentos a utilizar j. Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos k. certificados de que cuentan con un laboratorio acreditado externo l. El mínimo de personal requerido Un chef Un auxiliar de cocina alimentos calientes Un auxiliar de cocina alimentos fríos Ocho auxiliares de procesos Un responsable de cafetería	NO PRESENTA NO PRESENTA Revisar cuadro anexo dado que no presentan algunos documentos, Revisar cuadro anexo, presentar estructura de personal	Archivo Plan de saneamiento en 58 folios Archivo Formatos de oferta y económico folio 13 Archivos 1 y 2 de hojas de vida Archivo certificación laboratorio Archivos 1 y 2 de hojas de vida	NO CUMPLE NO CUMPLE CUMPLE CUMPLE NO CUMPLE CUMPLE NO CUMPLE
14.4.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACÍON 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 roedores.		Dos archivos de programa de limpieza y desinfección Archivo programa de manejo de residuos solidos Archivo Plan de saneamiento pagina 46 a 54	CUMPLE CUMPLE CUMPLE

Programa y cronograma de pruebas microbiológicas.	NO PRESENTA		NO CUMPLE
14.4.6 DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS B). Requisitos Componente Calidad Manual de operaciones afín a la actividad objeto de la presente invitación	NO PRESENTA		NO 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	NO PRESENTA	.	NO CUMPLE
Certificados de salud y capacitación del personal manipulador de alimentos	Revisar cuadro anexo dado que no presentan algunos documentos,	Archivo 1 Y 2 DE HOJAS DE VIDA	NO CUMPLE
Certificado vigente del laboratorio acreditado por el cual se compromete a realizar análisis microbiológicos	SE VERIFICA RESOLUCION VIA WEB	Archivo Certificado de laboratorio	CUMPLE
La oferta presentada por COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC identificado con NIT. 900.148.334-6 Presentado a la sede Sogamoso se considera **NO ADMISIBLE**, dado que no cumple en su totalidad los requisitos exigidos en la invitación publica 14 de 2022			

ANEXO 1: OBSERVACIONES DE EVALUACION HOJAS DE VIDA PERSONAL OFRECIDO

CARGO	**NOMBRE**	**OBSERVACIONES**
Auxiliar de cocina	ADRIANA DIAZ	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente
Auxiliar de cocina	EVER OVIEDO	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente. No presenta certificado de manipulación de alimentos vigente
Auxiliar de cocina	EDINSOSN JIMENEZ	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente.
Auxiliar de cocina	JHON RINCON	
Auxiliar de cocina	LILIANA GARCIA	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente.
Auxiliar de Cocina	MARIA PARRA	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente.
Auxiliar de Cocina	MIRYAM CABEZAS	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente.
CHEF	NELCY CASTAÑEDA	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente.
Auxiliar de Cocina	MARIA DAZA	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente

Auxiliar de Cocina	SANDRA FETECUA	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente
RESPONSABLE DE CAFETERIA	VIVIAN PRIETO	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente,
Auxiliar de Cocina	YASMID PICO	No presenta Certificación apta de Manipulación de Alimentos por autoridad competente

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. • 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.	20 puntos 15 puntos	**20**	
VARIABILIDAD EN PROTEICOS: (10 PUNTOS)			
• 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 8 puntos 6 puntos	10	
VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ: (30 PUNTOS)			
• 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** **21 puntos**	**30**	

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

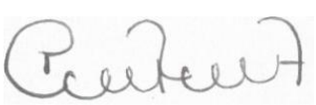
FACTOR DE VERIFICACIÓN	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del total del presupuesto oficial y/o 32.250 (ALMUERZOS Y CENAS).	**40 Puntos**	**0 NO PRESENTA COPIA DE CONTRATO REFERIDO**
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 75% del total del presupuesto oficial y/o 24.188 (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 16.125 (ALMUERZOS Y 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 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. 010 DE 2022 Página 43 de 63 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 o**.**		

TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS: SEENTA (60) PUNTOS

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, abril 26 del 2022

Doctor
JESUS ARIEL CIFUENTES MOGOLLON
Jefe Departamento de Contratación
UPTC

Ref. Verificación de documentos Invitación Publica 14 de 2022

Cordial saludo,

Teniendo en cuenta la revisión de los documentos correspondientes a la invitación Publica 14 de 2022 la cual tiene por objeto "***CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES DUITAMA Y SOGAMOSO"*** *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	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. 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. 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. Para uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo conforman debe presentar este requisito. 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.	**CUMPLE** Adjunta certificación de ARL POSITIVA con nivel de implementación del SG-SST de 100%.

	Plan de saneamiento del restaurante y/o cafetería, que incluya como mínimo: 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	**CUMPLE**
	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 alcaldia 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.	**CUMPLE**
	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: * Todas las actividades objeto del contrato establecidas en el presupuesto del pliego inicial.	**CUMPLE**
	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: * Todas las actividades objeto del contrato establecidas en el presupuesto del pliego inicial * Relación de los controles ambientales a desarrollar	**CUMPLE**
	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)	**CUMPLE**

Atentamente,

LAURA NATALIA MEDINA AGUILAR
PROFESIONAL SIG/SG-SS

Proyecto
Karen Natalia González López//TECNICO SIG