

**INFORME PRELIMINAR DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS**

**INVITACIÓN PÚBLICA No.17 DE 2023**  
**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA**  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL**  
**DUITAMA, PARA EL PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2024”**



**Uptc**  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**RECTORIA**  
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**  
**TUNJA, VEINTICUATRO (24) DE ENERO DE 2024**

**INFORME PRELIMINAR DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS**

**INVITACIÓN PÚBLICA No.17 DE 2023**  
**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA, PARA EL PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2024”**

**COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC NIT- 900148334-6**

REQUISITOS HABILITANTES	
CAPACIDAD JURIDICA	NO ADMISIBLE
CAPACIDAD FINANCIERA	ADMISIBLE
ACREDITACIÓN EXPERIENCIA GENERAL	ADMISIBLE
ESPECIFICACIONES Y DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS	ADMISIBLE
REQUISITOS SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	ADMISIBLE
FACTORES DE PONDERACIÓN	
CONDICIONES TÉCNICAS (Evaluación componente alimentario)	60 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	40 PUNTOS
<b>PUNTOS TOTAL</b>	<b>100 PUNTOS</b>

**SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA NIT-900130262-5**

REQUISITOS HABILITANTES	
CAPACIDAD JURIDICA	NO ADMISIBLE
CAPACIDAD FINANCIERA	ADMISIBLE
ACREDITACIÓN EXPERIENCIA GENERAL	NO ADMISIBLE
ESPECIFICACIONES Y DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS	NO ADMISIBLE
REQUISITOS SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	ADMISIBLE
FACTORES DE PONDERACIÓN	
CONDICIONES TÉCNICAS (Evaluación componente alimentario)	0 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	0 PUNTOS
<b>PUNTOS TOTAL</b>	<b>0 PUNTOS</b>

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 General, 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 veinticuatro (24) del mes de enero de 2024



**ALEX EDUARDO ROJAS FIGUEREDO**  
Jefe Departamento De Contratación  
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Proyecto: Andrea Ochoa 

# EVALUACION CAPACIDAD JURIDICA

**INVITACIÓN PÚBLICA No. 017 DE 2023**

" CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA, PARA EL PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2024"

**EVALUACIÓN JURIDICA PRELIMINAR**

CONDICIONES	DOCUMENTOS REQUERIDOS	PROPONENTE: COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC NIT 900148334-6	PROPONENTE: SUMISERVI S.A.S
Carta de presentación de la oferta suscrita por el Proponente o su representante Legal.	<p><b>Carta de presentación de la oferta</b> 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. (<b>ANEXO 01 CARTA DE PRESENTACIÓN</b>)</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><b>AUTORIZACION.</b> 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><b>CUMPLE</b> Allega anexo 1 carta de presentación de la oferta (folios 1-3 archivo CARTA DE PRESENTACION parte VI),</p> <p><b>CUMPLE</b> Allega copia cedula del Representante legal (folio 1 archivo 2_CEDULA RL 2 parte VI)</p> <p><b>CUMPLE</b> Certificado existencia Cámara de Comercio Casanare 26/12/2023 (Folio 1-9 Archivo Cámara de Comercio parte VI)</p> <p><b>CUMPLE</b> Capacidad indica sin límite de cuantía para contratar</p>	<p><b>NO CUMPLE</b> No allega anexo 1 carta de presentación de la oferta</p> <p><b>NO CUMPLE</b> No allega copia cedula del Representante legal</p> <p><b>NO CUMPLE</b> No allega Certificado existencia y representación legal</p> <p><b>NO CUMPLE</b> No se puede verificar</p>
Certificado de inscripción en la Cámara de Comercio	<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, salvo para acreditar el ejercicio de profesión liberal.</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 residencia temporal o Permanente en Colombia.</p>	N/A	N/A
Certificado de la Existencia y de Representación Legal	<p>Si se trata de <b>PERSONA JURÍDICA NACIONAL</b>, 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.</p>	<p><b>CUMPLE</b> Certificado existencia Cámara de Comercio Casanare 26/12/2023 (Folio 1-9 Archivo</p>	<p><b>NO CUMPLE</b> No allega Certificado existencia y representación legal</p>

VIGILADA MINEUCACIÓN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN



	<p>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)</p> <p>Si se trata de <b>PERSONAS JURIDICAS EXTRANJERAS:</b> Las personas jurídicas extranjeras deberán cumplir los siguientes requisitos:</p> <p>Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, deberán acreditar su existencia y representación legal, con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido a más tardar dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, en el que conste su existencia, su fecha de constitución, objeto, vigencia, nombre del representante legal, o de la(s) persona(s) que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directivo que le faculte expresamente.</p> <p>Acreditar que su objeto social incluya las actividades principales objeto del presente proceso.</p> <p>Acreditar la suficiencia de la capacidad de su apoderado o Representante Legal en Colombia, de conformidad con la Ley vigente sobre la materia y las demás disposiciones que regulan el tema, cuando sea del caso.</p> <p>Si una parte de la información solicitada no se encuentra incorporada en el certificado que acredita la existencia y representación, o si este tipo de certificados no existen de acuerdo con las leyes que rijan estos aspectos en el país de origen de la persona jurídica, la información deberá presentarse en documento independiente expedido por una autoridad competente de tal país o en su defecto, en documento expedido por el máximo órgano directivo de la persona jurídica.</p> <p>Las personas jurídicas extranjeras que se encuentren dentro del supuesto de hecho señalado en este párrafo, deberán declarar que, según la legislación del país de origen, las certificaciones o información no puede aportarse en los términos exigidos en este Pliego, tal como lo dispone el artículo 177 del Código General del Proceso.</p>	<p>Cámara de Comercio parte IV)</p> <p>Dentro de su objeto social acredita la posibilidad de contratar objeto similar al de la invitación, cuando indica, "...se especializará en la prestar el servicio de alimentación, suministro de almuerzos escolares, refrigerios, cafetería..."</p>	
<p><b>Estar a Paz y Salvo por concepto de pagos parafiscales, aportes a cajas de compensación, salud y pensión.</b></p>	<p>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 <b>ANEXO 02 MODELO CERTIFICACIÓN DE PARAFISCALES</b> de la presente Invitación.</p> <p>Para el caso de las personas naturales, éstas deberán manifestar, bajo la gravedad del juramento, si tienen empleados a su cargo, evento en el cual la declaración debe mencionar que se encuentran a paz y salvo por concepto de aportes a la seguridad social integral (salud, pensión y riesgos LABORALES) y a parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) y que ha cumplido con dichas obligaciones durante los últimos seis meses anteriores a la presentación de la propuesta. (...)</p>	<p><b>CUMPLE</b></p> <p>Allega certificado anexo 2 Modelo Certificación Parafiscales (Folio 1 Archivo certificado seguridad social parte VI)</p>	<p><b>NO CUMPLE</b></p> <p>No allega Certificado anexo 2 Modelo Certificación de Parafiscales</p>
<p><b>El Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría, los antecedentes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.policia.gov.co">www.policia.gov.co</a></li> <li>• <a href="http://www.contraloria.gov.co">www.contraloria.gov.co</a></li> <li>• <a href="http://www.procuraduria.gov.co">www.procuraduria.gov.co</a></li> </ul> <p>No encontrarse incurso en ninguna de las causales de</p>	<p><b>CUMPLE</b></p> <p>Allega Certificaciones</p>	<p><b>NO CUMPLE</b></p> <p>No Allega Certificaciones</p>

**2 EVALUACIÓN JURÍDICA PRELIMINAR – Invitación Pública 017 de 2023**

<p><b>Judiciales y los antecedentes disciplinarios del Proponente y de su Representante legal</b></p>	<p>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.</p> <p>No encontrarse reportados en el boletín de responsables de la Contraloría General de la República, de acuerdo con lo establecido en la Ley 610 de 2000, la cual será consultado por la Universidad al momento de realizar la evaluación jurídica.</p>	<p>(Folio 1-6 archivo certificado antecedentes) se verifican y cumplen</p>	<p>de antecedentes</p>
<p><b>Estar inscrito en el Registro Único Tributario</b></p>	<p>Copia del Registro Único Tributario <b>RUT actualizado</b>, expedido por la DIAN</p>	<p><b>NO CUMPLE</b> Allega Rut sin embargo el mismo no corresponde a la Persona jurídica COMPANY SERVICE FOOD S.A.S</p>	<p><b>NO CUMPLE</b> No Allega Rut,</p>
<p><b>Documento de identificación válido.</b></p>	<p>Fotocopia de la cédula del Proponente o su representante legal. El Proponente o su representante legal deben contar con Documento de identificación válido.</p>	<p><b>CUMPLE</b> Allega copia cedula del Representante legal (folio 1 archivo 2_CEDULA RL 2)</p>	<p><b>NO CUMPLE</b> No allega copia cedula del Representante legal</p>
<p><b>Póliza de seriedad de la oferta</b></p>	<p>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:</p> <p><b>BENEFICIARIO:</b> UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, <b>NIT.</b> 891800330-1 <b>AFIANZADO:</b> El Proponente <b>VIGENCIA:</b> con una vigencia desde la fecha de la entrega de la propuesta y mínimo sesenta (60) días más <b>VALOR ASEGURADO:</b> Diez por ciento (10%) del valor de la propuesta.</p> <p>Esta Garantía debe ser expedida por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia y el Proponente deberá adjuntar la garantía y el recibo de pago correspondiente o certificación en donde se indique que dicha póliza no expira por falta de pago o revocación.</p>	<p><b>CUMPLE</b> Allega (folio 1-2 archivo Póliza seriedad y recibo de pago, Parte I) póliza de seriedad No 57-44-101004819anexo 0 SEGUROS DEL ESTADO S.A, la cual cumple en cuantía, vigencia y valor asegurado. Adjunta certificado de pago de la garantía</p>	<p><b>NO CUMPLE</b> No Allega póliza de seriedad de la oferta</p>
<p><b>Documento de Conformación del Consorcio o Unión Temporal.</b></p>	<p>El documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal, se debe:</p> <p>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. d- En el caso de la UNIÓN TEMPORAL Y CONSORCIO señalar en forma clara y precisa, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del Contrato (ACTIVIDADES), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la Entidad contratante.(...)</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>
<p><b>Certificación de Evaluación del Proveedor de la Uptc</b></p>	<p>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</p>	<p><b>CUMPLE</b> Allega anexo 6, se verifica y cumple (Folio</p>	<p><b>NO CUMPLE</b> No allega anexo 6 CERTIFICACION DE</p>

VIGILADA MINEDUCACION

SISTEMAS DE REGISTRO



	<p><b>ANEXO 6 CERTIFICACION DE CONTRATOS SUSCRITOS CON LA ENTIDAD.</b> 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 <b>ANEXO</b></p>	<p>1-2 archivo ANEXO 6 PARA VERIFICAR EVALUACIÓN PROVEEDOR, parte VI)</p>	<p>CONTRATOS SUSCRITOS CON LA ENTIDAD</p>
<p><b>Compromiso Anticorrupción</b></p>	<p>Suscribir el compromiso anticorrupción, contenido en el <b>ANEXO No. 7 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN</b> 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.</p>	<p><b>CUMPLE</b> Allega anexo 6, se verifica y cumple (Folio 1-2 archivo ANEXO 7 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN, parte VI)</p>	<p><b>NO CUMPLE</b> No allega anexo 7, COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN</p>
<p><b>CONCLUSIÓN</b></p>		<p><b>NO ADMISIBLE</b></p>	<p><b>NO ADMISIBLE</b></p>

Sin otro particular,

*Javier Andrés Camacho Molano*  
**JAVIER ANDRÉS CAMACHO MOLANO**  
Director Jurídico

Proyectó. Mónica E/ Abogada Jurídica



**Uptc**<sup>®</sup>  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**Somos  
Todos**



# EVALUACION EXPERIENCIA GENERAL

VIGILADA MINEDUCACIÓN



ACREDITACION INSTITUCIONAL  
**INTERNACIONAL**  
2022 - 2027

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL  
**DE ALTA CALIDAD**  
MULTICAMPUS  
RESOLUCIÓN 023655 DE 2021 MEN / 6 AÑOS

AVENIDA CENTRAL DEL NORTE 39 -115  
PBX +57 (608) 7405626  
TUNJA - BOYACÁ



**INVITACIÓN PÚBLICA No. 017 DE 2023**

**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA, PARA EL PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2024”**

**INFORME PELIMINAR DE EVALUACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL (HABILITANTE)**

**OFERENTE 1: COMPANY SERVICE FOOD S.A.S. BIC**

NIT. 900148334-6

REQUISITO	VERIFICACIÓN OFERTA
Relacionada según Anexo. No. 03	CUMPLE: Allega 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)	CUMPLE: Los servicios (almuerzo y cenas) y su valor más del 100% del P.O expresado en SMLMV
Consortios o UT, cada integrante deberá allegar mínimo un (1)	CUMPLE: Es oferente singular N/A
<b>Contrato No. 1 – Entidad Contratante -</b>	<b>GOBERNACIÓN DE CASANARE</b>
Referencia:	<b>Contrato No. 0849 del 2016-06-02</b>
Valor contrato:	<b>CUMPLE:</b> <b>Valor Total del contrato:</b> \$3.452.934.848 (valor inicial y adición N° 1) <b>Valor ejecutado:</b> El oferente allega minuta por valor de \$2.302.414.400,00 y adición 1 por valor de \$1.150.520.488 y acta de terminación por valor de \$3.452.934.848 y acta de liquidación con un saldo a favor de la entidad de \$41.734.241, encontrándose que se ejecutó un valor total de <b>\$3.411.200.606,13. (4623,99 SMLMV)</b>
“(...)deberá allegar con su OFERTA, mínimo 1 (UNO) máximo 3 (TRES) contratos, certificaciones de contratos o facturas o actas de recibo final o actas de liquidación (adjuntando en todo caso copia de los contratos)”	<b>CUMPLE:</b> Allega copia del <b>Contrato No. 0849 del 2016-06-02</b> y minutas de prorrogas y adiciones al mismo (folios 1-34) el oferente allega acta de terminación y acta de liquidación de común acuerdo.
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2016	<b>CUMPLE:</b> El contrato fue celebrado el día 02/06/2016 y ejecutado en 2016 y 2017
Objeto sea el SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS Y/O CENAS Y/O RACIONES ALIMENTARIAS)	<b>CUMPLE:</b> “Prestar el servicio de alimentación escolar para los estudiantes que se encuentran matriculados como internos en las instituciones educativas oficiales del departamento de Casanare”
RUP, mínimo un (01) código	<b>CUMPLE:</b> Consecutivo RUP 38 bajo el código 90101500
<b>Contrato No. 2 – Entidad Contratante -</b>	<b>UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA</b>
Referencia:	<b>Contrato No. 44 de 2019</b>
Valor contrato:	<b>CUMPLE:</b> <b>Valor Total del contrato:</b> \$742.048318,6210 (valor inicial y adición N° 1 y 2)

VIGILADA MINEJUCACIÓN

	<b>Valor ejecutado:</b> \$736.992.179,99 (El oferte allega minuta el contrato y adiciones. Se verifica en el sistema de información financiera GOOBI atendiendo a la Ley anti tramites, por lo cual se constata el acta de terminación del contrato en el cual se establece el valor final ejecutado). <b>(839,58 SMLMV)</b>
Copia de contratos, certificaciones de contratos o facturas o actas de recibo final o actas de liquidación (adjuntando en todo caso copia de los contratos)	<b>CUMPLE:</b> Allega copia de la minuta del contrato 44 de 2019 y sus 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, se encuentra en estado terminado según acta de terminación N° 656 DE 2020 y tiene Adición 1 y 2. <a href="http://www.uptc.edu.co/admon_grupo_bienes/contratacion/2019/inv_publicas/index.html">http://www.uptc.edu.co/admon_grupo_bienes/contratacion/2019/inv_publicas/index.html</a>
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2016	<b>CUMPLE:</b> El contrato fue celebrado el día 28/03/2019 y ejecutado posteriormente.
Objeto sea el SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS Y/O CENAS Y/O RACIONES ALIMENTARIAS)	<b>CUMPLE:</b> "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 SOGAMOSO".
RUP, mínimo un (01) código	<b>CUMPLE:</b> Consecutivo RUP 59 bajo el código 90101500
<b>Contrato No. 3 – Entidad Contratante -</b>	<b>ALCALDIA DE AGUAZUL</b>
Referencia:	<b>Contrato No. 383 DE 2016</b>
Valor contrato:	<b>CUMPLE:</b> <b>Valor Total del contrato:</b> \$979.402.920 <b>Valor ejecutado:</b> \$979.402.920 (Según acata de liquidación) <b>(1327,61 SMLMV)</b>
"(...) deberá allegar con su OFERTA, mínimo 1 (UNO) máximo 3 (TRES) contratos, certificaciones de contratos o facturas o actas de recibo final o actas de liquidación (adjuntando en todo caso copia de los contratos)"	<b>CUMPLE:</b> Allega copia del <b>Contrato No. 383 del 12/07/2016</b> , así como acta de liquidación N° 11 del 15/06/2017.
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2016	<b>CUMPLE:</b> El contrato fue celebrado el día 12/07/2016 y ejecutado posteriormente.
Objeto sea el SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS Y/O CENAS Y/O RACIONES ALIMENTARIAS)	<b>CUMPLE:</b> "PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL NIVEL I Y II DEL SISBEN MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE", el contrato tiene por objeto el suministro de almuerzos bajo una minuta patrón de ración para preparar in situ.
RUP, mínimo un (01) código	<b>CUMPLE:</b> Consecutivo RUP 54 bajo el código 90101500
<b>CONCLUSIÓN: ADMISIBLE</b>	
<b>NOTA: CONFORME A LO SEÑALADO EN EL NUMERAL 15.3. DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO LOS CONTRATOS ALLEGADOS Y VALIDADOS SUPERAN EL VALOR DEL PRESUPUESTO OFICIAL DE LA PRESENTE INVITACION EXPRESADO EN SMLMV, POR LO QUE RESULTA VALIDO Y HABILITADO EN EXPERIENCIA GENERAL."</b>	

VIGILADA MINEDUCACIÓN


**OFERENTE 2: SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S**  
NIT. 900130262-5

REQUISITO	VERIFICACIÓN OFERTA
Relacionada según Anexo. No. 03	CUMPLE: Allega anexo No. 3
Mínimo uno (1) Máximo tres (3) contratos	CUMPLE: Allega dos (2) 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 no supera el 100% del P.O en SMLMV
Consortios o UT, cada integrante deberá allegar mínimo un (1)	CUMPLE: Es oferente singular N/A
<b>Contrato No. 1 – Entidad Contratante -</b>	<b>E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA</b>
Referencia:	<b>CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 204 DE 2017</b>
Valor contrato:	<b>CUMPLE:</b> <b>Valor Total del contrato: \$1.498.351.830 (2.031,06 SMLMV)</b>
"(...) deberá allegar con su OFERTA, mínimo 1 (UNO) máximo 3 (TRES) contratos, certificaciones de contratos o facturas o actas de recibo final o actas de liquidación (adjuntando en todo caso copia de los contratos)"	<b>CUMPLE:</b> Allega copia del <b>CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 204 DE 2017</b> y certificación del contrato, suscrita por LYDA MARCELA PEREZ RAMIREZ Gerente del HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2016	<b>CUMPLE:</b> El contrato fue celebrado el día 31/01/2017 y ejecutado con posterioridad.
Objeto sea el SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS Y/O CENAS Y/O RACIONES ALIMENTARIAS)	<b>CUMPLE:</b> El contrato allegado tiene por objeto: "Suministro de dietas nutricionales para los pacientes de las unidades de urgencias, hospitalización, y alimentación para el personal de médicos internos y autorizados de la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, según los requerimientos y programaciones necesarios", por lo que hace referencia al suministro alimentación.
RUP, mínimo un (01) código	<b>NO CUMPLE:</b> No es legible el contenido de los archivos del RUP allegados, por lo que no es posible su verificación.
<b>Contrato No. 2 – Entidad Contratante -</b>	<b>E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA</b>
Referencia:	<b>CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 214 DE 2016</b>
Valor contrato:	<b>CUMPLE:</b> <b>Valor Total del contrato: \$683.763.970 (991.74 SMLMV)</b>
"(...) deberá allegar con su OFERTA, mínimo 1 (UNO) máximo 3 (TRES) contratos, certificaciones de contratos o facturas o actas de recibo final o actas de liquidación (adjuntando en todo caso copia de los contratos)"	<b>CUMPLE:</b> Allega copia del <b>CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 214 DE 2016</b> , adición y prórroga 1 y certificación del contrato, suscrita por LYDA MARCELA PEREZ RAMIREZ Gerente del HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA
Celebrados y ejecutados a partir (1) de enero de 2016	<b>CUMPLE:</b> El contrato fue celebrado el día 11/02/2016 y ejecutado posteriormente.
Objeto sea el SUMINISTRO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS Y/O CENAS Y/O RACIONES ALIMENTARIAS)	<b>CUMPLE:</b> El contrato allegado tiene por objeto: "Suministro de dietas nutricionales para los pacientes de las unidades de urgencias, hospitalización, y alimentación para el personal de médicos internos y autorizados de la E.S.E HOSPITAL

VIGILADA MINEDUCACIÓN



	UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, según los requerimientos y programaciones necesarios", por lo que hace referencia al suministro alimentacion
RUP, mínimo un (01) código	<b>NO CUMPLE:</b> No es legible el contenido de los archivos del RUP allegados, por lo que no es posible su verificación
<b>NO ADMISIBLE</b>	
<b>NOTA:</b> CONFORME A LOS PARÁMETROS DEL NUMERAL 15.3 DEL PLIEGO DE CONDICIONES, LOS CONTRATOS VALIDADOS DEBEN SER CONFORME AL RUP DOCUMENTO QUE ES ALLEGADO POR EL OFERENTE EN SU OFERTA, PERO EL MISMO NO ES LEGIBLE, POR LO QUE NO ES POSIBLE SU VERIFICACIÓN.	

  
**JAVIER ANDRÉS CAMACHO MOLANO**  
Director Jurídico  
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Proyectó. Marcela R. /Profesional Dir. Jurídica

VIGILADA MINEDUCACIÓN





**Uptc**<sup>®</sup>  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**Somos  
Todos**



# EVALUACION CAPACIDAD FINANCIERA

VIGILADA MINEDUCACIÓN



ACREDITACION INSTITUCIONAL  
**INTERNACIONAL**  
2022 - 2027

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL  
**DE ALTA CALIDAD**  
MULTICAMPUS  
RESOLUCIÓN 023655 DE 2021 MEN / 6 AÑOS

AVENIDA CENTRAL DEL NORTE 39 -115  
PBX +57 (608) 7405626  
TUNJA - BOYACÁ



INVITACIÓN PÚBLICA N° 017 DE 2023  
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA, PARA EL PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2024"

**EVALUACIÓN PRELIMINAR  
ESTUDIO CAPACIDAD FINANCIERA**

**CAPACIDAD FINANCIERA:** Con base en la información contable que reposa en el Registro Único de Proponentes, se evaluará lo siguiente:

PRESUPUESTO OFICIAL (PESOS)	100%	\$ 1.333.987.200.00	45%	\$ 600.294.240.00	45%	\$ 600.294.240.00
PRESUPUESTO OFICIAL (S.M.L.M.V)	100%	1.149.99	45%	517.50	45%	517.50

<b>A. ÍNDICE DE LÍQUIDEZ:</b>		Índice de liquidez =		<b>B. ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO:</b>		Índice de		<b>C. CAPITAL DE TRABAJO (P.O):</b>		<b>D. PATRIMONIO (P.O):</b>	
Activo Corriente / Pasivo Corriente		Endeudamiento = (Total Pasivo / Total Activos)* 100		Capital de Trabajo = Activo Corriente - Pasivo Corriente		Patrimonio = Activo Total - Pasivo Total		MENOR O IGUAL		45%	
MENOR O IGUAL A	1.5	No admisible	MAYOR DE	43%	No admisible	MENOR O IGUAL	45%	No admisible	MENOR O IGUAL	45%	No admisible
MAYOR DE	1.5	Admisible	MENOR O IGUAL	43%	Admisible	MAYOR	45%	Admisible	MAYOR	45%	Admisible

PROponente (\$)	INFORMACIÓN CAPACIDAD FINANCIERA				RESULTADO ANALISIS FINANCIERO				RESULTADO
	Activo Corriente (\$)	Pasivo Corriente (\$)	Activos Totales (\$)	Pasivos Totales (\$)	LIQUIDEZ (%)	ENDEUDAMIENTO (%)	CAPITAL DE TRABAJO (\$)	PATRIMONIO (\$)	
COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC NIT-900148334-6	7.858.266.612.73	492.077.625.20	9.896.409.871.34	2.439.116.158.71	15.970	24.65	\$ 7.366.188.988	\$ 7.457.293.713	CUMPLE
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA NIT-900130262-5	2.043.051.266.00	523.721.788.00	2.637.987.786.00	567.196.674.00	3.901	21.50	\$ 1.519.329.478	\$ 2.070.791.112	CUMPLE

PROponente (\$)	ESTUDIO DOCUMENTOS FINANCIEROS			OBSERVACIÓN	RESULTADO
	CORTE ESTADOS SOLICITADO	FECHA EXPEDICIÓN RUP	CLASIFICACIÓN CÓDIGOS UNSPSC Mínimo (uno) 1		
	31/12/2022	Fecha Audiencia Cierre 22/01/2024	90-10-15 90-10-17		
COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC NIT-900148334-6	31/12/2022	05/01/2024	CUMPLE		ADMISIBLE
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA NIT-900130262-5	31/12/2022	26/12/2023	CUMPLE		ADMISIBLE

PROponente (\$)	CONCLUSIÓN GENERAL
COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC NIT-900148334-6	ADMISIBLE
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA NIT-900130262-5	ADMISIBLE

ALEX EDUARDO ROJAS FIGUEROA  
Jefe Departamento de Contratación  
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Proyectó: Andrea Ochoa/Dep Contratación





**Uptc**<sup>®</sup>  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**Somos  
Todos**



# EVALUACION DOCUMENTOS TECNICOS/ PONDERACION

VIGILADA MINEDUCACIÓN



ACREDITACION INSTITUCIONAL  
**INTERNACIONAL**  
2022 - 2027

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL  
**DE ALTA CALIDAD**  
MULTICAMPUS  
RESOLUCIÓN 023655 DE 2021 MEN / 6 AÑOS

AVENIDA CENTRAL DEL NORTE 39 -115  
PBX +57 (608) 7405626  
TUNJA - BOYACÁ

**INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA 22 DE ENERO DE 2023  
ITEM 14.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS  
INVITACION PUBLICA 017 DE 2023**

**OBJETO: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADEMICO 2024"**

<b>INFORME DE EVALUACIÓN</b>			
Dentro del término establecido en el cronograma de la invitación en referencia, se presentó:			
<b>EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS</b>			
<b>PROPONENTE</b>	<b>TOTAL, ARCHIVOS</b>	<b>VALOR PROPUESTA</b>	
COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC NIT.: 900143334-6	8 FICHEROS 91.964.292 BYTES	\$ 1.333.987.200 EN PDF 120.000 SERVICIOS \$11.116,56 PRECIO UNITARIO \$1.333.987.200 EN EXCEL Se verifica precio unitario y cantidad a suministrar <b>CUMPLE</b>	
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S NIT.: 900.130.262-5	18 FICHEROS 184.090.820 BYTES	\$ 1.333.987.200 EN PDF 120.000 SERVICIOS \$11.116,56 PRECIO UNITARIO \$1.333.987.200 EN EXCEL Se verifica precio unitario y cantidad a suministrar <b>CUMPLE</b>	
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.: 900143334-6 Presentado a la seccional DUITAMA			
<b>VERIFICACIÓN DE REQUISITOS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	<b>FOLIOS</b>	<b>CUMPLE/ NO CUMPLE/ NO APLICA</b>
14.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			<b>CUMPLE</b>
14.4.1 COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ciclos de menús</li> </ul>		Archivo ciclos de menús Habilitantes	CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lista de intercambios de alimentos</li> </ul>		Dos Archivos listas de intercambio	CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carta de compromiso con mínimo 3 estandarizaciones</li> </ul>		Archivo Carta Compromiso Guías de Preparación	CUMPLE
14.4.2 COMPONENTE DE CALIDAD			
Carta de compromiso vajilla y cubiertos para 600 servicios		Archivo Disponibilidad de Menaje	CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal</li> </ul>		cuatro Archivos de manual de funciones	CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Plan de saneamiento básico</li> </ul>		Archivo Plan de saneamiento en 58 folios	CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>c. Carta de compromiso fichas técnicas de los alimentos a utilizar</li> </ul>		Archivo Carta de compromiso fichas técnicas	CUMPLE



<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 Ocho auxiliares de procesos Un responsable de cafetería</p>		<p>Carpetas Hojas de vida parte I, II Y III</p> <p>Archivo Certificación Laboratorio UPTC-24</p> <p>Archivos hojas de vida parte I, II Y III</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>Un archivo PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO</p> <p>Archivo programa de manejo de residuos solidos</p> <p>Archivo Plan de saneamiento pagina 46 a 54</p> <p>Archivo Procedimiento de toma de muestras y Cronograma de análisis microbiológicos</p>	<p>CUMPLE</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 afin a la actividad objeto de la presente invitación</p> <p>Plan de saneamiento básico afin 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>Certificado vigente del laboratorio acreditado por el cual se compromete a realizar análisis microbiológicos</p>		<p>Manual del sistema integrado (manual de operaciones)</p> <p>Archivo Plan de saneamiento en 58 folios</p> <p>Seis Archivos de fichas técnicas</p> <p>Archivos Hojas de vida I, II y III</p> <p>Archivo Certificación Laboratorio UPTC-24</p>	<p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p> <p>CUMPLE</p>
<p>La oferta presentada por COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC Presentada a la seccional Duitama se considera <b>ADMISIBLE</b>, dado cumple requisitos exigidos en la invitación publica 017 de 2023.</p>			

**EVALUACIÓN COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL: (60 PUNTOS).**

Criterio	Puntos	Puntaje obtenido
<p>16.3. MENUS ADICIONALES A LOS MINIMOS REQUERIDOS (20 PUNTOS)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<p>20 puntos</p> <p>10 puntos</p>	<p><b>20</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>		
<b>VARIABILIDAD EN PROTEICOS: (10 PUNTOS)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:</li> </ul>	10 puntos	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:</li> </ul>	8 puntos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:</li> </ul>	6 puntos	
<b>VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ: (30 PUNTOS)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> </ul>	<b>30 puntos</b>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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%.</li> </ul>	<b>15 puntos</b>	

**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 120.000 (ALMUERZOS O CENAS).	40 Puntos	40 PUNTOS  PRESENTA CERTIFICACION DE CONTRATO CUMPLIDO A SATISFACCION Al ser contratos celebrados con UPTC se verifican en el portal web los cuales cumplen a satisfacción
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 75% del total del presupuesto oficial y/o 90.000 (ALMUERZOS O CENAS).	30 Puntos	
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 50% del total del presupuesto oficial y/o 60.000 (ALMUERZOS O CENAS).	20 Puntos	
Empresas que no presenten certificaciones	0 Puntos	
<a href="https://www.uptc.edu.co/export/sites/default/admon_grupo_bienes/contratacion/2018/inv_publicas/inv_005/MODIFICATORIO_x_PRORROGA_Y_ADICION_1_AL_CONTRATO_045_DE_2018.PDF">https://www.uptc.edu.co/export/sites/default/admon_grupo_bienes/contratacion/2018/inv_publicas/inv_005/MODIFICATORIO_x_PRORROGA_Y_ADICION_1_AL_CONTRATO_045_DE_2018.PDF</a> <a href="https://www.uptc.edu.co/export/sites/default/admon_grupo_bienes/contratacion/2018/inv_publicas/inv_006/ADICION_2_AL_CONTRATAO_46_DE_2018.PDF">https://www.uptc.edu.co/export/sites/default/admon_grupo_bienes/contratacion/2018/inv_publicas/inv_006/ADICION_2_AL_CONTRATAO_46_DE_2018.PDF</a>		
<p><b>NOTA 1.</b> Se realizará la ponderación de acuerdo a <b>CONTRATOS ADICIONALES</b> a los solicitados como experiencia general, <b>CLASIFICADOS EN EL CÓDIGO 901015 DENOMINADO ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER</b>, terminados a partir del primero (1) de enero de 2017. Estos contratos deben ser relacionados en el <b>Anexo. correspondiente</b>, allegando copias de contratos, junto con su acta de recibo final o actas de liquidación o factura o certificación de contrato cumplido, cuyo objeto sea el suministro de ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS O CENAS) prestado en Entidades Públicas o privadas similar al objeto de la presente invitación y se encuentren registrados en el RUP.</p> <p><b>NOTA 2:</b> Se debe elaborar un cuadro, en donde se estipulen las condiciones en que se prestó cada servicio (objeto del contrato), lo mismo que el precio y adjuntar los contratos y constancias expedidas por las empresas contratantes. Los contratos aquí allegados para acreditar y obtener puntaje por este requisito, deben ser diferentes a los propuestos para la experiencia general</p> <p><b>NOTA 3: PARA EL CASO DE PROPUESTAS PRESENTADAS BAJO LA FIGURA DE CONSORCIO O UNION TEMPORAL SE TENDRA EN CUENTA LA SUMATORIA DE LOS CONTRATOS APORTADOS POR LOS INTEGRANTES CON SUS RESPECTIVOS SOPORTES Y DEBIDAMENTE REGISTRADOS EN EL ANEXO DE EXPERIENCIA ESPECIFICA</b></p>		

**TOTAL, DE PUNTOS OBTENIDOS: CIEN (100) PUNTOS**

Se procede a realizar la verificación de la oferta presentada por SUMINITROS Y SERVICIOS TONY S.A.S identificado con nit.: 900.130.262-5 Presentada a la seccional Duitama			
VERIFICACIÓN DE REQUISITOS	OBSERVACIONES	FOLIOS	CUMPLE/ NO CUMPLE/ NO APLICA
14.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			<b>NO CUMPLE</b>
14.4.1 COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ciclos de menús</li> </ul>	No se evidencia archivo	NO PRESENTA	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lista de intercambios de alimentos</li> </ul>		Archivo documentos técnicos folio 2	NO CUMPLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carta de compromiso con mínimo 3 estandarizaciones</li> </ul>			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		Archivo documentos técnicos folio 5	CUMPLE
h. Plan de saneamiento básico		NO PRESENTA	NO CUMPLE
i. Carta de compromiso fichas técnicas de los alimentos a utilizar		NO PRESENTA	NO CUMPLE
j. Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos		Archivo documentos técnicos folio 3	CUMPLE
k. certificados de que cuentan con un laboratorio acreditado externo		NO PRESENTA	NO CUMPLE
l. El mínimo de personal requerido		NO PRESENTA	NO CUMPLE
Un chef Un auxiliar de cocina alimentos calientes Un auxiliar de cocina alimentos fríos Ocho auxiliares de procesos Un responsable de cafetería			
14.4.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN			
Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.		NO PRESENTA	NO CUMPLE
Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos.		NO PRESENTA	NO CUMPLE
Programa y cronograma de control plagas y roedores.		NO PRERSENTA	NO 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		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 SUMINITROS Y SERVICIOS TONY S.A.S identificado con nit.: 900.130.262-5 Presentado a la seccional Duitama se considera <b>NO ADMISIBLE</b> , dado que NO CUMPLE con la información requerida en la invitación publica 017 de 2023 y debe subsanar			

**EVALUACIÓN COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL: (60 PUNTOS).**

criterio	Puntos	Puntaje obtenido
<b>16.3. MENUS ADICIONALES A LOS MINIMOS REQUERIDOS (20 PUNTOS)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	20 puntos	<b>N/A NO PRESENTA CICLOS DE MENUS O MINUTAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	10 puntos	
<b>VARIABILIDAD EN PROTEICOS: (10 PUNTOS)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:</li> </ul>	10 puntos	<b>N/A NO PRESENTA CICLOS DE MENUS O MINUTAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:</li> </ul>	8 puntos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá:</li> </ul>	6 puntos	
<b>VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ: (30 PUNTOS)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> </ul>	30 puntos	<b>N/A NO PRESENTA CICLOS DE MENUS O MINUTAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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%.</li> </ul>	15 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 120.000 (ALMUERZOS O CENAS).	40 Puntos	0 PUNTOS  El Rup no es legible para validar información y el contrato no especifica cantidad de servicios ofrecidos
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 75% del total del presupuesto oficial y/o 90.000 (ALMUERZOS O CENAS).	30 Puntos	
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 50% del total del presupuesto oficial y/o 60.000 (ALMUERZOS O CENAS).	20 Puntos	
Empresas que no presenten certificaciones	0 Puntos	
<p><b>NOTA. 1.</b> Se realizará la ponderación de acuerdo a <b>CONTRATOS ADICIONALES</b> a los solicitados como experiencia general, <b>CLASIFICADOS EN EL CÓDIGO 901015 DENOMINADO ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER</b>, terminados a partir del primero (1) de enero de 2017. Estos contratos deben ser relacionados en el <b>Anexo. correspondiente</b>, allegando copias de contratos, junto con su acta de recibo final o actas de liquidación o factura o certificación de contrato cumplido, cuyo objeto sea el suministro de ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS O CENAS) prestado en Entidades Públicas o privadas similar al objeto de la presente invitación y se encuentren registrados en el RUP.</p> <p><b>NOTA 2:</b> Se debe elaborar un cuadro, en donde se estipulen las condiciones en que se prestó cada servicio (objeto del contrato), lo mismo que el precio y adjuntar los contratos y constancias expedidas por las empresas contratantes. Los contratos aquí allegados para acreditar y obtener puntaje por este requisito, deben ser diferentes a los propuestos para la experiencia general</p> <p><b>NOTA 3: PARA EL CASO DE PROPUESTAS PRESENTADAS BAJO LA FIGURA DE CONSORCIO O UNION TEMPORAL SE TENDRA EN CUENTA LA SUMATORIA DE LOS CONTRATOS APORTADOS POR LOS INTEGRANTES CON SUS RESPECTIVOS SOPORTES Y DEBIDAMENTE REGISTRADOS EN EL ANEXO DE EXPERIENCIA ESPECIFICA</b></p>		

**TOTAL, DE PUNTOS OBTENIDOS: CERO (0)**

  
**JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL**  
Director Bienestar Universitario

  
**SOFIA LORENA MARTINEZ**  
Nutricionista Dietista

  
**ROOSEVELT DARWIN SOLER BAYONA**  
Apoyo Bienestar Universitario- Contratista

  
**RUBEN ALONSO AGUILAR LAMUS**  
Profesional Universitario Bienestar Duitama



**Uptc**<sup>®</sup>  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**Somos  
Todos**



# EVALUACION SISTEMA INTEGRADO DE GESTION

VIGILADA MINEDUCACIÓN



ACREDITACION INSTITUCIONAL  
**INTERNACIONAL**  
2022 - 2027

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL  
**DE ALTA CALIDAD**  
MULTICAMPUS  
RESOLUCIÓN 023655 DE 2021 MEN / 6 AÑOS

AVENIDA CENTRAL DEL NORTE 39 -115  
PBX +57 (608) 7405626  
TUNJA - BOYACÁ

Tunja, Enero 23 de 2024

Doctor  
**ALEX EDUARDO ROJAS FIGUERO**  
Jefe Departamento de Contratación  
UPTC

**Ref. Evaluación Preliminar Invitación Publica N°17 de 2023**

Cordial saludo,

Teniendo en cuenta la revisión de los documentos correspondientes a la Invitación Publica N°17 de 2023, la cual tiene por objeto **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA, PARA EL PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2024”** me permito relacionar la verificación del cumplimiento de los requisitos del Sistema Integrado de Gestión.

**COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC.**

	<b>REQUISITOS</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
<p><b>REQUISITOS HABILITANTES</b></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 o igual a 86% para tener un sistema SST aceptable), dicha evaluación debe corresponder al último año de cierre del sistema de gestión de SST.</p> <p>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 SG- SST con licencia vigente, donde especifiquen el nivel de implementación del sistema de gestión ACEPTABLE con una calificación mayor o igual a 86%, Se debe adjuntar la licencia del responsable del SG-SST.</p> <p>Si el oferente es seleccionado y presenta la certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del SG-SST, deberá presentar la certificación emitida por la ARL en la etapa de legalización del contrato.</p> <p>NOTA: Para uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo conforman debe presentar este requisito.</p>	<p><b>CUMPLE</b> Adjunta certificado de Positiva con una calificación del 100% aceptable.</p>

VIGILADA MINEDUCACIÓN

**SUMISERVI SAS**

	REQUISITOS	OBSERVACIÓN
<b>REQUISITOS HABILITANTES</b>	<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 o igual a 86% para tener un sistema SST aceptable), dicha evaluación debe corresponder al último año de cierre del sistema de gestión de SST.</p> <p>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 SG- SST con licencia vigente, donde especifiquen el nivel de implementación del sistema de gestión ACEPTABLE con una calificación mayor o igual a 86%, Se debe adjuntar la licencia del responsable del SG-SST.</p> <p>Si el oferente es seleccionado y presenta la certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del SG-SST, deberá presentar la certificación emitida por la ARL en la etapa de legalización del contrato.</p> <p>NOTA: Para uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo conforman debe presentar este requisito.</p>	<p><b>CUMPLE</b> Adjunta certificado de Positiva con una calificación del 95% aceptable.</p>

En conclusión, de lo anterior:

EMPRESA	ADMISIBLE	NO ADMISIBLE
COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC.	X	
SUMISERVI SAS	X	

Atentamente,



**ALEJANDRA MARÍA ALFONSO ROJAS**  
PROFESIONAL SIG

Elaboró: Daniel Sánchez Bonilla