

EVALUACIÓN JURÍDICA

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS JURIDICOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONVOCATORIA PUBLICA NO. 08 DE 2022

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS Y DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURÍDICO

Se procede a la verificación de la capacidad jurídica de que trata el numeral 4.1 REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES, de los Términos de Referencia, así:

PROPONENTE	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.397.165.			
REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES	CUMPLE		FOLIOS	OBSERVACIONES
	SI	NO		
Fecha y hora de la presentación de la oferta	X			11/03/2022 4:30 P.M
1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.	X		2 al 5	Se presenta debidamente firmada por el Señor JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.397.165, quien actúa en nombre y representación propia.
2. PODER	N/A	N/A	N/A	N/A
3. Autorización para Presentar Propuesta y Suscribir el Contrato	X	N/A	N/A	N/A
4. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	X		6 al 7	Se presenta matricula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, de JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.397.165, expedido el 25/02/2022; cumpliendo con todo lo requerido.
5. CÉDULA DE CIUDADANÍA O DE EXTRANJERÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL	X		8	Se presenta Cédula de Ciudadanía del Señor JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.397.165.

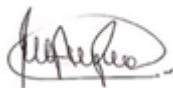
INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS JURIDICOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONVOCATORIA PUBLICA NO. 08 DE 2022

PROPONENTE	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.397.165.			
REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES	CUMPLE		FOLIOS	OBSERVACIONES
	SI	NO		
6. Documento de Conformación de Proponente Plural	N/A	N/A	N/A	N/A
7. CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES	X		17 al 29	El proponente, allegó las planillas de pago de sus aportes al Sistema Integral de Seguridad Social, de los últimos seis (6) meses anteriores al cierre del proceso, y cumpliendo con todo lo requerido en los términos de referencia.
8. DOCUMENTOS ADICIONALES	X			<p>La Entidad verificó lo pertinente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES de la Contraloría General de la república; • Al CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS de la Procuraduría General de la Nación; • Al CERTIFICADO SOBRE ANTECEDENTES PENALES de la Policía Nacional; • Al “Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC” (CONSULTA PAGO DE MULTAS – CODIGO DE POLICIA (Art. 183. Ley 1801 del 29 de julio de 2016 “Por la cual se expide el Código Nacional de Policía y Convivencia” – rige a partir del 29 de enero de 2017).
9. Registro Único Tributario – RUT	X		9	Se presenta RUT de JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.397.165

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS JURIDICOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONVOCATORIA PUBLICA NO. 08 DE 2022

PROPONENTE	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.397.165.			
REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES	CUMPLE		FOLIOS	OBSERVACIONES
	SI	NO		
10. REGISTRO UNICO DE PROPONENTES	X		25 al 141	Se presenta certificado de Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, de JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.397.165, expedido el 25/02/2022, cumpliendo con todo lo requerido.
11. GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA Y RECIBO DE PAGO	X		10 AL 16	El proponente aporta póliza 36-45-101038118 expedida por SEGUROS DEL ESTADO S.A., cumpliendo con el valor asegurado y la vigencia del amparo de seriedad de la oferta, y demás condiciones señaladas en el documento de términos de referencia.
CONCLUSIÓN	<u>CUMPLE</u>			

No siendo otro el objeto, se concluye el Informe de Evaluación Jurídica de los requisitos habilitantes Jurídicos del PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE CONVOCATORIA PUBLICA NO. 08 DE 2022.



NICOLAS ANDRES GUZMAN PADILLA
Evaluador Jurídico

EVALUACIÓN FINANCIERA



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
EVALUACION A LA CAPACIDAD FINANCIERA CONVOCATORIA PÚBLICA No. 008 DE 2022

Fecha 15/03/2022

PRESUPUESTO OFICIAL: 194.000.000

DOCUMENTOS (FOLIOS)

	PROPONENTE 1
	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA
REGISTRO UNICO TRIBUTARIO -RUT-	9
REGISTRO UNICO DE PROponentES	58 - 141
(OTROS DOCUMENTOS QUE SEAN SOLICITADOS)	N/A

INFORMACION FINANCIERA

		INFORMACION DEL RUP			
PROPONENTE		ACTIVO CORRIENTE	PASIVO CORRIENTE	ACTIVO TOTAL	PASIVO TOTAL
1	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	\$ 2.441.889.392	\$ 315.654.439	\$ 4.475.650.116	\$ 315.654.439

		RESULTADO DE EVALUACION FINANCIERA			
PROPONENTE		INDICE DE LIQUIDEZ (= > 1,2 VECES)	NIVEL DE ENDEUDAMIENTO (= < AL 75%)	CAPITAL DE TRABAJO (> AL 40%)	VALOR PROPUESTA CON IVA
1	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	7,74	7,05%	\$ 2.126.234.953	\$ 193.625.000

RESULTADOS HABILITACION

	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA
INDICE DE LIQUIDEZ (= > 1,2 VECES)	Si cumple
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO (= < AL 75%)	Si cumple
CAPITAL DE TRABAJO (> AL 40%)	Si cumple
RESULTADO DE HABILITACIÓN	HABILITADO

Observaciones

De acuerdo al RUP presentado por los oferentes, se tomó en cuenta la información financiera de 2020 conforme a lo establecido en el Decreto 579 de 2021.

Nota

El análisis realizado por esta Subdirección se limita a evaluar la capacidad financiera de los proponentes de acuerdo a los indicadores financieros y a determinar la habilitación de los mismos. Es importante destacar que los datos que se tomaron para dicha evaluación corresponden a lo establecido en el Decreto 579 de 2021. La oferta económica y sus componentes son revisadas y evaluadas por el área técnica que sea responsable del proceso.


JAIRO ALBERTO SERRATO ROMERO
Subdirector Financiero

Elaboró: Anderson Mora López - Profesional Universitario - Contabilidad
Revisó: Marysol Guerra Leguizamón - Profesional Especializado - Contabilidad

EVALUACIÓN TÉCNICA

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022 "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I"

PRESUPUESTO OFICIAL \$194.000.000

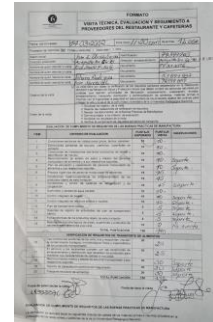
4.3. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	OFERENTE No. 1						
EXPERIENCIA DEL OFERENTE:	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	CUMPLE O NO CUMPLE					
CAPACIDAD TÉCNICA DEL OFERENTE							
1. CALIDAD DEL OFERENTE	<p>1. A folio 6 se evidencia que la empresa JOSÉ ENCARNACION OLMOS SIERRA, fue constituida el 22 de enero de 1992</p> <p>2. A folio 59 se verifica la empresa y se constata que está clasificada en la siguiente categoría.</p> <p>50111500</p>	CUMPLE					
<p>El oferente persona jurídica debe tener mínimo tres (3) años de constitución contados desde la fecha de cierre de este proceso, lo cual acreditará con la presentación del Certificado de Cámara de Comercio, lo anterior con el fin de validar la idoneidad y experiencia en el suministro de Cárnicos. El oferente deberá presentar el Certificado de Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio en fecha que no supere los noventa (90) días calendario anterior a la fecha de entrega de las ofertas del presente proceso de contratación.</p> <p>En el certificado del Registro Único de Proponentes se verificará que el oferente esté clasificado en al menos una (1) de las especialidades requeridas según la CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC VERSIÓN 14. En el caso de Consorcios o Uniones Temporales uno de los miembros debe cumplir con al menos una (1) de las clasificaciones y los otros al menos una de las siguientes especialidades requeridas según la CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC VERSIÓN 14.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Código</th> <th style="width: 85%;">Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>93131608</td> <td>Servicio de suministro de alimentos</td> </tr> <tr> <td>50111500</td> <td>Carnes y aves de corral</td> </tr> </tbody> </table> <p>Igualmente, en el certificado del Registro Único de Proponentes se verificará que las certificaciones de experiencia en contratos requeridos para demostrar la experiencia del oferente estén incluidas en dicho certificado para ser aceptadas.</p>	Código	Descripción	93131608	Servicio de suministro de alimentos	50111500	Carnes y aves de corral	
Código	Descripción						
93131608	Servicio de suministro de alimentos						
50111500	Carnes y aves de corral						
2. EXPERIENCIA DEL OFERENTE.	<p>Se verificará la experiencia del oferente en la celebración y ejecución de contratos cuyo objeto corresponda al de esta convocatoria, es decir, "SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS".</p> <p>De conformidad con lo anterior, la Universidad requiere que los oferentes acrediten experiencia en un máximo de cinco (5) contratos ejecutados, cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial estimado representado en SMMLV y sean contratos clasificados en alguno de los códigos del numeral 3.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC, ejecutados en los últimos tres (3) años anteriores a la fecha del cierre del presente proceso de selección.</p> <p>El valor actualizado del contrato se tomará en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) de acuerdo a la información registrada en el RUP. Para ello el oferente deben diligenciar la PROFORMA No. 5 - EXPERIENCIA DE LA FIRMA OFERENTE y adjuntar las certificaciones correspondientes, las cuales deben concordar con la información registrada en el RUP.</p> <p>En caso de presentar experiencia en consorcio o unión temporal, será tenida en cuenta la experiencia en su totalidad.</p> <p>Nota: La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes.</p> <p>Valor en salario: 194 SMMLV</p>	CUMPLE					
CALIDAD DE LAS CERTIFICACIONES PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA HABILITANTE	<p>Las certificaciones deben ser expedidas por el ordenador del gasto de la entidad contratante o su delegado. En el caso de las entidades privadas, quien certifica debe ser el gerente o su delegado. Cada certificación debe contener la siguiente información a fin de que la entidad verifique lo correspondiente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contratos celebrados y ejecutados en los últimos tres (3) años al cierre de la presente convocatoria. • Número del contrato y fecha • Nombre de la entidad contratante • Descripción de los servicios contratados y lugar de ejecución • Valor del contrato 						
REQUISITOS TÉCNICOS	TOTAL SALARIO : 975,45 SMMLV						
<p>Copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá y de la Subred Integrada de Servicios de Salud de Bogotá a la cual pertenece el área de proceso y almacenamiento de los productos del objeto de este contrato, con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90% al 100%. Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia del presente contrato.</p>	<p>A folio No. 48 al 52</p> <p>Presenta acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas No. AS21S04031</p> <p>Fecha: Expedida el 27/07/2021 por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá</p> <p>Rango de cumplimiento: 90%</p> <p>Concepto: Favorable</p>	CUMPLE					
HABILITADA - NO HABILITADA	HABILITADA						

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022 "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I"

PRESUPUESTO OFICIAL \$194.000.000

4.3. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES		OFERENTE No. 1	CUMPLE O NO CUMPLE	
EXPERIENCIA DEL OFERENTE:		JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA		
CAPACIDAD TÉCNICA DEL OFERENTE				
CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA CRITERIO TÉCNICO				
5.1. OFERTA ECONÓMICA. PROFORMA No. 4 (400 puntos Presupuesto oficial \$194.000.000)		OFERTA ECONÓMICA: \$193,625,000	400	
5.2. EVALUACIÓN TÉCNICA (400 PUNTOS)		En la propuesta no se presentan contratos diferentes a los de la experiencia general que acrediten la experiencia específica del oferente	0	
5.2.1 EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL OFERENTE. PROFORMA No. 6. (100 PUNTOS) La Universidad otorgará un puntaje al oferente que acredite mediante máximo dos (2) certificaciones diferentes a los de la experiencia general de contratos de suministro de productos cárnicos celebrados y ejecutados en los últimos tres (3) años al cierre de la presente convocatoria. El puntaje se aplicará de acuerdo a la siguiente tabla				
EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN VALOR ACREDITADA EN CONTRATOS RELACIONADOS CON SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS RESPECTO AL PRESUPUESTO OFICIAL EN SMMLV CERTIFICADA EN EL RUP EN MÁXIMO DOS (2) CERTIFICACIONES	PUNTAJE			
Sumatoria de contratos de suministro de productos cárnicos superior al 150% en SMMLV (291 SMMLV)	100			
Sumatoria de contratos de obra superior al 100% en smmlv (194 SMMLV)	50			
Los contratos se evaluarán de conformidad con lo acreditado por el oferente en el certificado del Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio y se verificará que estén identificados en el clasificador de Bienes y Servicios requeridos para el oferente en alguno de los códigos del numeral 3.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC. La Universidad podrá solicitar información adicional para verificar la experiencia específica acreditada por el oferente. Nota: Para que la propuesta sea viable para la adjudicación del contrato el puntaje mínimo por este concepto debe ser de 50 puntos.				
5.2.2 EVALUACIÓN TÉCNICA. ANEXO . (150 PUNTOS)		Se realizó la visita técnica el día 14/03/2022 entre las 11:20am y 12:05 pm en las instalaciones ubicadas en Autopista sur #66-78 La visita técnica fue atendida por Edilberto Piza G. CC 19333376 Durante el recorrido se verificaron los requisitos relacionados a continuación:	140	
Los contratos se evaluarán de conformidad con lo acreditado por el oferente en el certificado del Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio y se verificará que estén identificados en el clasificador de Bienes y Servicios requeridos para el oferente en alguno de los códigos del numeral 3.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC. La Universidad podrá solicitar información adicional para verificar la experiencia específica acreditada por el oferente. Nota: Para que la propuesta sea viable para la adjudicación del contrato el puntaje mínimo por este concepto debe ser de 50 puntos.				
FORMACIÓN				
	PUNTAJE			
1. Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10	Las instalaciones cumplen con las condiciones sanitarias. PUNTAJE 10		
2. Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10	Se verifica el cumplimiento de las condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto. PUNTAJE 10		
3. Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	10	Se verifica el cumplimiento de protocolos de lavado y desinfección de manos PUNTAJE 10		
4. Reconocimiento de estado de salud y médico del personal manipulador de alimentos y a sus respectivos soportes.	10	Se valida el estado de salud y médico del personal manipulador de alimentos revisando sus respectivos soportes se revisan certificados médicos expedido por la Dra. Luz Helena Landazabal del 23/11/2021, Certificado No. 006 del 07/02/2022 certificado médico 2456, 2460 del 08/02/2022 PUNTAJE 10		
5. Plan de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos y sus respectivos soportes	10	Se valida el plan de capacitación SGC-PSB-05 Versión 1 aprobado en Octubre de 2017, el cronograma de capacitación realizado durante la vigencia 2021, listas de asistencia a capacitaciones y la evaluación de efectividad e impacto de la capacitación. PUNTAJE 10		
6. Practica higiénicas del personal manipulador de alimentos.	15	Se valida check list del registro de verificación diaria de BPM en manipuladores. PUNTAJE 15		
7. Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	15	Se valida el cumplimiento en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas Acta No. AS21S004031 de la Secretaría de Salud de Bogotá y Subsecretaría de Salud Pública PUNTAJE 15		
8. Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15	Se valida in situ las condiciones de control cadena de refrigeración y congelación. PUNTAJE 15		
9. Suministro y calidad de agua potable.	10	Se valida la inclusión del procedimiento de agua potable, lavado de tanques PUNTAJE 10		
10. Control integrado de plagas.	10	Certificado expedido por Palmera sobre el cumplimiento en la realización de los controles de saneamiento ambiental manejo integrado de plagas, expedido en febrero de 2022 PUNTAJE 10		
11. Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	10	Se valida el cumplimiento del programa de manejo de residuos sólidos y peligrosos PUNTAJE 10		
12. Plan de Saneamiento básico	5	Presenta el plan de saneamiento básico PUNTAJE 5		
13. Soportes de registro de actividades del plan de saneamiento básico.	5	Check list del registro de verificación diaria de BPM en manipuladores PUNTAJE 5		
14. Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	5	Presenta la ficha técnica de los productos objeto de este contrato. PUNTAJE 5		
15. Resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	10	No presenta resultados microbiológicos de áreas, de deja la observación en caso de adjudicar el contrato se realizará seguimiento al cumplimiento de este requerimiento PUNTAJE 0		
TOTAL 150 PUNTOS		TOTAL 140 PUNTOS		
5.2.3. VERIFICACIÓN VEHICULOS PROFORMA No. 7 (150 PUNTOS)		En la Visita Técnica del 14 de marzo de 2022, se valida las condiciones sanitarias de los vehículos, de igual manera se valida el cumplimiento de los requerimientos en el Acta No. AS22S006422 de la Secretaría de Salud (Acta de inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos) Vehículo placa WPO 970 PUNTAJE 30	150	
1. Las condiciones sanitarias de los vehículos y recipientes impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	30			
2. El vehículo y los recipientes cumplen con las condiciones de almacenamiento y distribución que necesitan los productos para mantener sus características de calidad e inocuidad.	30			Se valida que los productos son almacenados según las condiciones de conservación a temperatura ambiental tal como se verificó por la Secretaría de Salud en el acta No. AS22S006422 PUNTAJE 30
3. Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	30			Reporte de análisis microbiológico Laboratorio Clínico Ruby Saya Camacho No. 010 del 07 de febrero de 2022 PUNTAJE 30
4. Soporte de capacitación continua del transportador	30			Presenta plan de capacitación continua y permanente PUNTAJE 30
5. Transporte exclusivo de alimentos.	30			Se valida que el vehículo es para transporte exclusivo de alimentos. PUNTAJE 30
TOTAL 150 PUNTOS		TOTAL 150 PUNTOS		
5.3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 PUNTOS)		A folio 56, se evidencia que el proponente presenta carta que certifica el Apoyo a la Industria Nacional.	100	
Se otorgará un total de cien (100) puntos al proponente que acredite que los bienes o servicios ofertados sean de origen nacional. Para tal efecto, el proponente debe declarar por escrito que los bienes o servicios son de origen nacional y anexar una carta en tal sentido a la oferta. En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será cero (0).				
5.4. VALOR AGREGADO (100 PUNTOS)		A folio 57, se evidencia que el proponente presenta carta de compromiso "...designar a un Ingeniero de Alimentos para que programen con el personal de producción de la universidad ... Para que dicte los cursos en las instalaciones de la universidad en los horarios que se ajusten ... con un mínimo de 3 capacitaciones durante la vigencia del contrato, incluyendo los materiales e insumos que sean menester" (Sic)	100	
Se otorgará un total de 100 puntos al proponente que ofrezca mínimo 3 capacitaciones certificadas en el uso de los productos objeto de esta Convocatoria para el personal de producción a realizarse dentro de las instalaciones de la Universidad Pedagógica Nacional durante la vigencia del contrato. Incluyendo los materiales e insumos necesarios para llevarlas a cabo. La capacitación debe dictarse a un mínimo de 20 trabajadores o empleados del restaurante y con una duración certificada de 30 horas mínimo. Para tal efecto, el proponente debe anexar una carta en la que oferte por escrito las capacitaciones en las que se indique la temática e intensidad horaria de la misma.				
PUNTAJE		890		



(Handwritten signature)

WILSON DARÍO GÓMEZ LÓPEZ
SUBDIRECTOR DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022 "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I"

CUADRO COMPARATIVO PROPUESTAS ECONOMICAS					JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	
ITEM	ACTIVIDAD	UND	CANTIDAD	FORMA DE PRESENTACION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	BOLA DE CENTRO DE PIERNA	KILOS	40	PORCIÓN 200 GRAMOS	24.000	\$ 960.000
2	CARNE MOLIDA	KILOS	700	PAQUETE X 5 KILOS	21.000	\$ 14.700.000
3	CHORIZOS	UNIDADES X 50 GRAMOS	3.000	UNIDAD POR 50 GRAMOS	1.500	\$ 4.500.000
4	COLOMBINAS DE POLLO	KILOS	4.500	PORCIÓN 150 GRAMOS	10.000	\$ 45.000.000
5	COSTILLA DE CERDO	KILOS	230	PORCIÓN 150 GRAMOS	18.000	\$ 4.140.000
6	COSTILLA DE RES	KILOS	240	PORCIÓN 150 GRAMOS	18.000	\$ 4.320.000
7	FILETE DE TILAPIA	KILOS	45	PORCIÓN 110 GRAMOS	24.000	\$ 1.080.000
8	GOULASH DE CERDO	KILOS	700	PAQUETE POR CUBOS DE 4X4 X 10 KILOS	18.000	\$ 12.600.000
9	GOULASH DE RES	KILOS	950	PAQUETE POR CUBOS DE 4X4 X 10 KILOS	20.000	\$ 19.000.000
10	HUESO CARNUDO	KILOS	400	PAQUETE X 5 KILOS	9.000	\$ 3.600.000
11	MILANESA DE CERDO	KILOS	350	PORCIÓN 130 GRAMOS	18.000	\$ 6.300.000
12	MILANESA DE RES / STEAK	KILOS	800	PORCIÓN 130 GRAMOS	22.000	\$ 17.600.000
13	MUCHACHO	KILOS	100	POSTA	25.000	\$ 2.500.000
14	DESCARGUE	KILOS	225	POSTA	21.000	\$ 4.725.000
15	MUSLO DE ALA	KILOS	120	PAQUETE X 100 UNIDADES	10.500	\$ 1.260.000
16	MUSLO DE POLLO	KILOS	1.600	PORCIÓN 150 GRAMOS	10.500	\$ 16.800.000
17	PECHUGA	KILOS	1.800	PAQUETE X 5 KILOS	14.500	\$ 26.100.000
18	SOBREBARRIGA	KILOS	400	POSTA	21.100	\$ 8.440.000
COSTO TOTAL OBRA (COSTOS DIRECTOS + COSTOS INDIRECTOS)						\$ 193.625.000

VALOR

Valor según propuesta presentada

\$ 193.625.000



WILSON DARIÓ LÓPEZ GÓMEZ
 SUBDIRECTOR DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
 MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022 "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I"

"11. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS

l)La Universidad encuentre que el valor ofertado resulta artificialmente bajo y el oferente no lo justifica adecuadamente. "De acuerdo al Decreto 1082 de 2015, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional en su artículo 2.2.1.1.1.1.1. "OBJETIVOS DEL SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN PÚBLICA, las Entidades Estatales deben procurar el logro de los objetivos del sistema de compras y contratación pública definidos por Colombia Compra Eficiente". Por esta razón la Universidad para determinar cuáles ofertas tienen precios artificialmente bajos tendrá en cuenta la "Guía para el Manejo de Ofertas Artificialmente Bajas en Procesos de Contratación" G-MOAB-01 de Colombia Compra Eficiente, que como ente rector del Sistema de Compra Pública, expidió la guía para identificar las principales características de las ofertas artificialmente bajas presentadas en los procesos de contratación y dar pautas para su manejo, en línea con las mejores prácticas internacionales en la materia"

CÁLCULO DEL PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO

1	JOSÉ ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	\$ 193.625.000	CUMPLE
2			

"En la comparación absoluta la Entidad Estatal contrasta el valor de cada oferta con el costo estimado de la provisión del bien o servicio de acuerdo con en el Estudio del Sector elaborado por la Entidad Estatal. Cuando la Entidad Estatal recibe menos de 5 ofertas debe solicitar aclaración a los proponentes cuyas ofertas sean menores en un 20%, o un mayor porcentaje, al costo total estimado por la Entidad Estatal"

Precio mínimo admisible

\$ 155.200.000



WILSON DARÍO LÓPEZ GÓMEZ
SUBDIRECTOR DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 08 DE 2022 “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

RESUMEN VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN TÉCNICA

No.	NOMBRE DEL OFERENTE	HABILITACIÓN		OFERTA ECONÓMICA	EVALUACIÓN TÉCNICA					TOTAL
		CALIDAD DE OFERENTE	EXPERIENCIA DEL OFERENTE	5.1. OFERTA ECONÓMICA. PROFORMA No. 4	5.2.1 EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL OFERENTE. PROFORMA No. 6. (100 PUNTOS)	5.2.2 EVALUACIÓN TÉCNICA. ANEXO . (150 PUNTOS)	5.2.3. VERIFICACIÓN VEHÍCULOS PROFORMA No. 7 (150 PUNTOS)	5.3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 PUNTOS)	5.4. VALOR AGREGADO (100 PUNTOS)	TOTAL PUNTAJE
1	JOSÉ ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	CUMPLE	CUMPLE	400	0	140	150	100	100	890



WILSON DARÍO GÓMEZ LÓPEZ
SUBDIRECTOR DE SERVICIOS GENERALES
MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR