

EVALUACIÓN JURÍDICA

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS JURIDICOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE INVITACION CERRADA NO. 02 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:

REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES	CUMPLE		FOLIOS	OBSERVACIONES
	SI	NO		
Fecha y hora de la presentación de la oferta	X			08/09/2022 11:42 A.M
1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.	X		Archivo digital	Se presenta debidamente firmada por el Señor JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA identificado con C.C. No. 79.397.165, en su calidad de persona natural.
2. PODER	N/A	N/A	N/A	N/A
3. Autorización para Presentar Propuesta y Suscribir el Contrato	N/A	N/A	N/A	N/A
4. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	X		Archivo digital	Se presenta certificado de matricula mercantil del Señor JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA identificado con C.C. No. 79.397.165, en su calidad de persona natural., expedido el 25/08/2022; cumpliendo con todo lo requerido.
5. CEDULA DE CIUDADANÍA O DE EXTRANJERÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL	X		Archivo digital	Se presenta Cédula de Ciudadanía del Señor JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA identificado con C.C. No. 79.397.165.

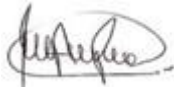
INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS JURIDICOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE INVITACION CERRADA NO. 02 DE 2022

PROPONENTE	JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA identificado con C.C. 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		Archivo digital	El proponente dentro del término de traslado subsanó su propuesta allegado los documentos solicitados el día 12 de septiembre de 2022.
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		Archivo digital	Se presenta RUT de JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA identificado con C.C. No. 79.397.165.
10. CERTIFICACION VIGENTE DE SU INSCRIPCIÓN Y CLASIFICACIÓN EN	X			Se presenta Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, de JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA identificado con C.C. No.

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS JURIDICOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE INVITACION CERRADA NO. 02 DE 2022

PROPONENTE	JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA identificado con C.C. No. 79.397.165			
REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES	CUMPLE		FOLIOS	OBSERVACIONES
	SI	NO		
EL REGISTRO UNICO DE PROPONENTES DE LA CÁMARA DE COMERCIO – RUP				79.397.165., expedido el 25/08/2022; cumpliendo con todo lo requerido.
11. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA Y RECIBO DE PAGO	X		Archivo digital	El proponente aportó la póliza que para la seriedad de la oferta No. 36-45-101039699 expedida por Seguros del Estado S.A. cumpliendo con la vigencia y el valor requerido.
CONCLUSION	<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 INVITACION CERRADA NO. 02 DE 2022.



NICOLAS ANDRES GUZMAN PADILLA
Evaluador Jurídico

Datos de la póliza

Estado:

Vigente

Número de póliza:

36-45-101039698

Número de anexo:

0

Fecha de expedición:

miércoles, 7 de septiembre de 2022

Ramo:

CUMPLIMIENTO PARTICULAR

Asegurado:

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

Tomador:

OLMOS SIERRA JOSE ENCARNACION

Inicio de vigencia:

jueves, 8 de septiembre de 2022

Fin vigencia:

domingo, 8 de enero de 2023

Valor total asegurado:

\$ 23.000.000

Para mayor información y validación final de su consulta puede:

- Comunicarse en Bogotá con las líneas:
 - Pólizas ramo **Automóviles**: (601) 218 6977 ext 311 (tel:+5712186977,311)
 - Pólizas ramos **Generales**: (601) 218 6977 ext 522 (tel:+5712186977,522) - Email:
verificacion.polizas.todoriesgoconstruccion@segurosdelestado.com
(mailto:verificacion.polizas.todoriesgoconstruccion@segurosdelestado.com)
 - Pólizas ramo **Fianzas - Cumplimiento**: 310 327 9980 (tel:+573103279980) /
verificacion.polizas.cumplimiento@segurosdelestado.com
(mailto:verificacion.polizas.cumplimiento@segurosdelestado.com)
 - Pólizas ramo **Responsabilidad civil para vehículos de servicio público de pasajeros**: (601) 644 9660 ext
157 (tel:+5716449660,157)-159 (tel:+5716449660,159)-163 (tel:+5716449660,163)
 - Pólizas ramos **Vida**: (601) 316 3950 (tel:+5713163950)
 - Pólizas ramo **SOAT**: (601) 620 1496 (tel:+5716201496) en Bogotá y 01 8000 112077 para el resto del país.
Para más información de SOAT, comuníquese al (601) 307 8288 (tel:+5713078288)
- Dirigirse a la Gerencia en cualquiera de nuestras oficinas (<http://www.segurosdelestado.com/pages/Nuestras-Oficinas>) a nivel nacional.

 Regresar

EVALUACIÓN FINANCIERA



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
EVALUACION A LA CAPACIDAD FINANCIERA INVITACIÓN CERRADA No. 002 DE 2022

Fecha 12/09/2022

PRESUPUESTO OFICIAL: 230.000.000

DOCUMENTOS (FOLIOS)

	PROPONENTE 1
	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA
REGISTRO UNICO TRIBUTARIO -RUT-	12
REGISTRO UNICO DE PROponentES -RUP-	54 - 145
OTROS	-

INFORMACION FINANCIERA

		INFORMACION DEL RUP			
PROPONENTE		ACTIVO CORRIENTE	PASIVO CORRIENTE	ACTIVO TOTAL	PASIVO TOTAL
1	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	\$ 2.597.066.793	\$ 249.397.712	\$ 4.702.156.961	\$ 249.397.712

		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	10,41	5,30%	\$ 2.347.669.081	\$ 228.223.800

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 HABILITACION	HABILITADO

Observaciones

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. La oferta económica y sus componentes son revisadas y evaluadas por el área técnica que sea responsable del proceso.


JAIR 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**

INVITACIÓN CERRADA No. 02 DE 2022 "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-II"


PRESUPUESTO OFICIAL DOSCIENTOS TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$230.000.000)

4.3. REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES	OFERENTE No. 1							
EXPERIENCIA DEL OFERENTE:	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA							
CAPACIDAD TÉCNICA DEL OFERENTE	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA							
1. CALIDAD DEL OFERENTE	CUMPLE O NO 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%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Código</th> <th style="text-align: left;">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	<p>1. A folio 5 se evidencia que la empresa JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA, fue constituida el 22 de enero de 1992</p> <p>2. A folio 55 se verifica la empresa y se constata que está clasificada en la siguiente categoría.</p> <p>50111500</p>	CUMPLE
Código	Descripción							
93131608	Servicio de suministro de alimentos							
50111500	Carnes y aves de corral							
<p>2. EXPERIENCIA DEL OFERENTE.</p> <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 al menos uno (1) de los códigos del numeral 3.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC, ejecutados en los últimos seis (6) 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.</p> <p>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. Nota: La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes.</p> <p>Valor en salario: 230 SMMLV</p> <p>CALIDAD DE LAS CERTIFICACIONES PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA HABILITANTE</p> <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.</p> <p>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 seis (6) años al cierre de la presente invitación. • Número del contrato y fecha • Nombre de la entidad contratante • Descripción de los servicios contratados y lugar de ejecución • Valor del contrato • Plazo de ejecución del contrato • Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato • Dirección y teléfonos del contratante • Nombre y cargo de la persona que firma la certificación 	<p>CONTRATO No. 1 (folio 28) CODIGOS: 50111500 (folio 121) CONTRATO No. 306-2017 CONTRATANTE: UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN 27/03/2017 AL 30/11/2017 OBJETO: Realizar el suministro de productos cárnicos necesarios para prestar el servicio de restaurante, cafeterías y Escuela Maternal de la Universidad Pedagógica Nacional. VALOR DE CONTRATO SEGUN REGISTRO DEL RUP: 472,13 (folio 121)</p> <p>CONTRATO No. 2 (folio 29) CODIGOS: 50111500 (folio 113) CONTRATO No. 1833 de 2019 CONTRATANTE: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN: 22/04/2019 AL 31/12/2019 OBJETO DEL CONTRATO: "Suministro de insumos y materias primas para la prestación del servicio de alimentos en caliente para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Biotecnología Agropecuaria SENA regional Cundinamarca (lote No.6)" VALOR DE CONTRATO SEGUN REGISTRO DEL RUP: 143,51 (folio 113)</p> <p>CONTRATO No. 3 (folio 30) CODIGOS: 50111500 (folio 109) CONTRATO No. 022 de 2018 CONTRATANTE: ALCALDIA DE GACHANCIPÁ FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN: 27/08/2018 AL 24/12/2018 OBJETO DEL CONTRATO: "Adquisición de canasta familiar como apoyo nutricional a la población focalizada que hacen parte de los programas de discapacidad, adulto mayor y Banco de Alimentos del Municipio de Gachancipá Cundinamarca" VALOR DE CONTRATO SEGUN REGISTRO DEL RUP: 359,81 (folio 109)</p>	CUMPLE						
	TOTAL SALARIO: 975,45 SMMLV							
<p>REQUISITOS TECNICOS</p> <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 Presenta acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas No. AS206E 700243 Fecha: Expedida el 09 de febrero de 2022 por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá Rango de cumplimiento: 94,5% Concepto: Favorable</p>	CUMPLE						
HABILITADA - NO HABILITADA	HABILITADA							

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

INVITACIÓN CERRADA No. 02 DE 2022 "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-II"

PRESUPUESTO OFICIAL DOSCIENTOS TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$230.000.000)

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 (40 puntos Presupuesto oficial \$230.000.000)		OFERTA ECONÓMICA: \$228.223.800		40
5.2. EVALUACIÓN TÉCNICA (40 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. (10 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)	10			
Sumatoria de contratos de obra superior al 100% en smmlv (194 SMMLV)	5			
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. (15 PUNTOS)		Se realizó la visita técnica el día 09/09/2022 entre las 10:00am y 11:30 am en las instalaciones ubicadas en Autopista sur #66-78 Bodega C32-C33 La visita técnica fue atendida por Sandra Milena Gomez CC 52.910.116 Durante el recorrido se verificaron los requisitos relacionados a continuación:		14
La verificación se realizará bajo los criterios de calidad de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la Universidad Pedagógica Nacional. Anexo No. 4 Instrumento "VISITA TÉCNICA, EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A PROVEDORES DEL RESTAURANTE Y CAFETERIAS"				
FORMACIÓN	PUNTAJE			
1. Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	1	Las instalaciones cumplen con las condiciones sanitarias. PUNTAJE 1		
2. Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	1	Se verifica el cumplimiento de las condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto. PUNTAJE 1		
3. Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	1	Se verifica el cumplimiento de protocolos de lavado y desinfección de manos PUNTAJE 1		
4. Reconocimiento de estado de salud y médico del personal manipulador de alimentos y a sus respectivos soportes.	1	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. Ruby Zaya Camacho , Certificado No. 006 del 07/02/2022 certificado médico 2456, 2460 del 08/02/2022 PUNTAJE 1		
5. Plan de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos y sus respectivos soportes	1	Se valida el plan de capacitación PACAP-P01 Versión 1 aprobado en Abril de 2022, el cronograma de capacitación realizado durante la vigencia 2022, listas de asistencia a capacitaciones y la evaluación de efectividad e impacto de la capacitación. PUNTAJE 1		
6. Practica higiénicas del personal manipulador de alimentos.	1	Se valida check list del registro de verificación diaria de BPM en manipuladores. PUNTAJE 1		
7. Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	1	Se valida el cumplimiento en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas Acta No. AS22S006422 de la Secretaría de Salud de Bogotá y Subsecretaría de Salud Pública 12/02/2022 con concepto favorable del 100% y acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expedido de carnes y /o productos cárnicos comestibles AS21S005240 con concepto favorable del 90% PUNTAJE 1		
8. Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	1	Se valida in situ las condiciones de control cadena de refrigeración y congelación, registro de control de temperatura septiembre de 2022. PUNTAJE 1		
9. Suministro y calidad de agua potable.	1	Se valida la inclusión del procedimiento de agua potable, lavado de tanques PUNTAJE 1		
10. Control integrado de plagas.	1	Registro y control de plagas de septiembre de 2022 PUNTAJE 1		
11. Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	1	Se valida el cumplimiento del programa de manejo de residuos sólidos y peligrosos PUNTAJE 1		
12. Plan de Saneamiento básico	1	Presenta el plan de saneamiento básico PUNTAJE 1		
13. Soportes de registro de actividades del plan de saneamiento básico.	1	Check list del registro de verificación diaria de BPM en manipuladores PUNTAJE 1		
14. Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	1	Presenta la ficha técnica de los productos objeto de este contrato. PUNTAJE 1		
15. Resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	0	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 15 PUNTOS		TOTAL 14 PUNTOS		
5.2.3. VERIFICACIÓN VEHÍCULOS PROFORMA No. 7 (150 PUNTOS)		En la Visita Técnica del 09/09/2022, se valida las condiciones sanitarias de los vehículos, de igual manera se valida el cumplimiento de los requerimientos en el Acta No. AS11E700945 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 TLO679 Concepto sanitario FAVORABLE con 100% de cumplimiento PUNTAJE 3		15
1. Las condiciones sanitarias de los vehículos y recipientes impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	3	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. PUNTAJE 3		
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.	3	Reporte de análisis microbiológico Laboratorio Clínico Dra Luz Helena Landazábal 23/11/2021 PUNTAJE 3		
3. Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	3	Presenta plan de capacitación continua y permanente PUNTAJE 3		
4. Soporte de capacitación continua del transportador	3	Se valida que el vehículo es para transporte exclusivo de alimentos. PUNTAJE 3		
TOTAL 15 PUNTOS		TOTAL 15 PUNTOS		
5.3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 PUNTOS)		A folio 44, se evidencia que el proponente presenta carta que certifica el Apoyo a la Industria Nacional.		10
5.4. VALOR AGREGADO (10 PUNTOS)		A folio 45, 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)		10
PUNTAJE				89



**ANA CAROLINA MEJÍA DUQUE
SUBDIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR**

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

INVITACIÓN CERRADA No. 02 DE 2022 “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-II”

CUADRO COMPARATIVO PROPUESTAS ECONOMICAS				JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	
ITEM	ACTIVIDAD	UND	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	MOJARRA	KILOS	460	\$ 21.000	\$ 9.660.000
2	CHORIZO X60gr	UNIDADES	5.101	\$ 1.800	\$ 9.181.800
3	CARNE MOLIDA	KILOS	1.150	\$ 25.000	\$ 28.750.000
4	COLOMBINAS DE POLLO	KILOS	650	\$ 14.500	\$ 9.425.000
5	COSTILLA DE CERDO	KILOS	700	\$ 24.000	\$ 16.800.000
6	FILETE DE TILAPIA	KILOS	120	\$ 28.000	\$ 3.360.000
7	GOULASH DE CERDO	KILOS	650	\$ 23.000	\$ 14.950.000
8	GOULASH DE RES	KILOS	650	\$ 26.000	\$ 16.900.000
9	HUESO CARNUDO	KILOS	650	\$ 9.500	\$ 6.175.000
10	MILANESA DE CERDO	KILOS	650	\$ 28.000	\$ 18.200.000
11	MILANESA DE RES / STEAK	KILOS	624	\$ 28.000	\$ 17.472.000
12	MURILLO	KILOS	700	\$ 23.000	\$ 16.100.000
13	MUSLO DE ALA	KILOS	50	\$ 16.000	\$ 800.000
14	MUSLO DE POLLO	KILOS	1.300	\$ 14.500	\$ 18.850.000
15	PECHUGA	KILOS	1.300	\$ 18.000	\$ 23.400.000
16	SOBREBARRIGA	KILOS	700	\$ 26.000	\$ 18.200.000
COSTO TOTAL OBRA (COSTOS DIRECTOS + COSTOS INDIRECTOS)					\$ 228.223.800

VALOR

Valor según propuesta presentada

\$ 228.223.800



ANA CAROLINA MEJÍA DUQUE

SUBDIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
 MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

INVITACIÓN CERRADA No. 02 DE 2022 "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-II"

"CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS I) 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	\$ 228.223.800	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	\$ 184.000.000
-------------------------	----------------



ANA CAROLINA MEJÍA DUQUE
SUBDIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

INVITACIÓN CERRADA No. 02 DE 2022 “SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-II”

RESUMEN VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN TÉCNICA

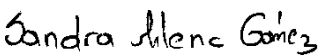
No.	NOMBRE DEL OFERENTE	HABILITACIÓN		OFERTA ECONÓMICA	EVALUACIÓN TÉCNICA				TOTAL	
		CALIDAD DE OFERENTE	EXPERIENCIA DEL OFERENTE	5.1. OFERTA ECONÓMICA. PROFORMA No. 4	5.2.1 EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL OFERENTE. PROFORMA No. 6. (10 PUNTOS)	5.2.2 EVALUACIÓN TÉCNICA. ANEXO . (15 PUNTOS)	5.2.3. VERIFICACIÓN VEHÍCULOS PROFORMA No. 7 (15 PUNTOS)	5.3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 PUNTOS)	5.4. VALOR AGREGADO (10 PUNTOS)	TOTAL PUNTAJE
1	JOSÉ ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	CUMPLE	CUMPLE	40	0	14	15	10	10	89



ANA CAROLINA MEJÍA DUQUE
 SUBDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES
 MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR

FORMATO

VISITA TECNICA, EVALUACION Y SEGUIMIENTO A PROVEEDORES DEL RESTAURANTE Y CAFETERIAS

Fecha: (dd-mm-aaaa):	9/09/2022	Hora inicio: 10:00 am	Hora final: 11.30 am	
Proveedor de: Cárnicos (x) Frutas y verduras () Abarrotos () Otro: _____				
	JOSE OLMOS SIERRA	Identificación:	79.397.165-8	
Dirección producción:	Autopista sur #66-78 Bodega C32-C33	Dirección almacenamiento:		
Nombre de quien atiende la visita:	Sandra Milena Gomez	Documento:	52.910.116	
Nombre de quien realiza la visita:	Mónica Vargas	Documento:	52.380.700	
Objetivo de la visita	La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de los productos objetos del contrato para proteger la vida y la salud de la comunidad universitaria de la Universidad Pedagógica Nacional.			
Orden de la visita	<ol style="list-style-type: none"> 1. Socializar del objetivo de la visita. 2. Realizar las inspecciones de verificación de requisitos. 3. Revisar los documentos de la Buenas Prácticas de Manufactura 4. Dar los puntajes a los criterios de evaluación. 5. Socializar los resultados de la visita. 6. Verificar el cumplimiento de requisitos sanitarios del transporte. 			
EVALUACION DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA				
ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	1	1	
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	1	1	
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	1	1	
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del personal manipulador de alimentos y a sus respectivos soportes.	1	1	
5	Plan de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos y sus respectivos soportes.	1	1	
6	Practica higiénicas del personal manipulador de alimentos.	1	1	
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	1	1	
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	1	1	
9	Suministro y calidad de agua potable.	1	1	
10	Control integrado de plagas.	1	1	
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	1	1	
12	Plan de Saneamiento básico	1	1	
13	Soportes de registro de actividades del plan de saneamiento básico.	1	1	
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	1	1	
15	Resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	1	0	EN TRAMITE
TOTAL PUNTUACION		15	14	
VERIFICACION DE REQUISITOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS				
16	Las condiciones sanitarias de los vehículos y recipientes impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	3	3	
17	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.	3	3	
18	Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	3	3	
19	Soporte de capacitación continua del trasportador.	3	3	
20	Trasporte exclusivo de alimentos.	3	3	
TOTAL PUNTUACION		15	15	
 Firma de quien recibe la visita:		 Firma de hace la visita		

FORMATO

VISITA TÉCNICA, EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A PROVEEDORES DEL RESTAURANTE Y CAFETERIAS

EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

La verificación se realizará bajo los siguientes criterios de calidad de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la Universidad Pedagógica Nacional:

- Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de los pisos, techos y paredes que eviten la contaminación de los productos objeto de esta invitación.
- Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de equipos, utensilios y superficies de contacto que eviten la contaminación de los productos objeto de esta invitación.
- Todas las personas involucradas en el procesamiento y almacenamiento deben tener acceso a los servicios sanitarios (baños, papel higiénico, lavamanos, jabón antibacterial, desinfectante de manos y toalla de papel) para evitar la contaminación por parte de los manipuladores de alimentos a los productos objeto de esta invitación. Dentro de los servicios sanitarios deben estar publicados los protocolos de lavado y desinfección de manos. Estos protocolos deben ser conocidos y ejecutados por los manipuladores de alimentos.
- Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto de esta invitación deben presentar el certificado médico que los hace aptos para el manejo de alimentos y que los certifica que no presentan ninguna afectación de piel, vías respiratorias y vías digestivas que afecte la seguridad de los productos y la salud de la Comunidad Universitaria.
- Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto de esta invitación deben presentar los soportes de las capacitaciones reglamentarias de 10 horas y la evidencia de su participación en la capacitación continuada en el manejo de los productos.
- Los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto de esta invitación serán evaluados en sus prácticas básicas de higiene: Porte adecuado de uniforme, el no uso de implementos y sustancias que pongan en riesgo la seguridad de los productos.
- Las zonas de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación deben cumplir con las condiciones higiénico sanitarias para la seguridad de los mismos.
- Para los productos que así lo requieran (lácteos frescos y procesados, cárnicos frescos y procesados) deben estar en condiciones de almacenamiento de refrigeración (Max 4 grados C) y congelación (-15 grados C) en equipos constantemente monitoreados con sus respectivos registros.
- El agua utilizada para el manejo de los productos objeto de esta invitación debe cumplir con los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos para lo cual se debe presentar sus respectivos soportes de análisis y monitoreo.
- Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto de esta invitación deben presentar barreras de ingreso de plagas y estar en monitoreo constante y registrado de las actividades de control integrado de plagas.
- Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto de esta invitación deben ser aisladas de focos de contaminación de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, residuos líquidos orgánicos e inorgánicos y sustancias químicas.
- Los productos objeto de esta invitación deben cumplir con la ruta de limpieza, lavado y desinfección establecida en el plan de saneamiento básico.
- Durante la visita se solicitarán los documentos y los registros del plan de saneamiento básico de los lugares de procesamiento y almacenamiento y las fichas técnicas de los productos objeto de esta invitación. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.
- Durante la visita se solicitarán los resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos objeto de esta invitación de los tres meses anteriores a la visita (octubre-noviembre y diciembre 2017) con el fin de verificar las condiciones de seguridad de los productos.

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

La evaluación se realizará bajo los siguientes criterios de calidad del transporte de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la Universidad Pedagógica Nacional:

- Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.
- Las condiciones sanitarias de los recipientes para el transporte de los productos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.
- El transportador tiene reconocimiento médico con sus respectivos soportes con aptitud aprobada para la manipulación de alimentos.
- El transportador cumple con la intensidad horaria de mínimo 10 horas capacitación y está vinculado con el plan de capacitación continua de la empresa y esta soportada con los documentos respectivos.
- El transporte es exclusivo de alimentos.
- Durante la visita se solicitarán los documentos de aptitud y capacitación los registros. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.

INFORME DE EVALUACIÓN CONSOLIDADO DEL PROCESO DE SELECCIÓN EN LA MODALIDAD DE INVITACIÓN CERRADA No. 2 DE 2022

En la ciudad de Bogotá D.C., el 12 de septiembre de 2022, los integrantes del Comité Evaluador designado, a saber: **ANA CAROLINA MEJÍA DUQUE** por parte de la Subdirección de Bienestar Universitario como Evaluador Técnico y Económico, **JAIRO ALBERTO SERRATO ROMERO** por parte de Subdirección Financiera como Evaluador Financiero y **NICOLAS ANDRES GUZMAN PADILLA**, por parte de la Vicerrectoría Administrativa y Financiera como Evaluador Jurídico, presentan Informe de Evaluación Electrónico dentro del Proceso de Selección EN LA MODALIDAD DE INVITACIÓN CERRADA No. 2 DE 2022, cuyo objeto consiste en: "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS CÁRNICOS REQUERIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-II"

En la fecha y hora prevista para el cierre del proceso, esto es, el día 8 del mes de septiembre de 2022, a las 11:35am, se presentó la siguiente oferta:

No.	NOMBRE DEL PROPONENTE	FECHA Y HORA
1.	JOSÉ ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	08/09/2022 10:42am

El Comité Evaluador del proceso procedió a evaluar la oferta conforme las reglas establecidas en los términos de referencia del proceso, esto es, el numeral 5.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA y los numerales 4.1. REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES, 4.2 REQUISITOS FINANCIEROS HABILITANTES Y 4.3 REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES.

RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN DEFINITIVA DE LOS REQUISITOS Y DOCUMENTOS HABILITANTES

El consolidado del informe preliminar de verificación de requisitos habilitantes (jurídico, técnicos y financieros), fue el siguiente:

No.	NOMBRE DEL PROPONENTE	Verificación jurídica	Verificación Requisitos Financieros	Verificación Requisitos Técnicos	Conclusión
1.	JOSÉ ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

se concluye que la empresa JOSÉ ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA cumple con los requisitos establecidos para la evaluación Jurídica, Financiera y Técnica del PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE INVITACIÓN CERRADA No. 02 DE 2022.

El presente Informe de Evaluación se realizó el día 12 del mes de septiembre de 2022, cada profesional designado en el Comité Evaluador realizó su evaluación y firmó su respectivo informe, lo anterior en cumplimiento del cronograma del proceso establecido en los términos de referencia, las adendas pertinentes, los requisitos habilitantes y oferta económica del proceso, y se procede a su publicación en la página web de la Universidad.

No siendo otro el objeto, se concluye el Informe de Evaluación Consolidado del proceso.

ANEXOS: Como anexos a este informe consolidado, se publican los informes de evaluación jurídica, técnica, económica y financiera, debidamente firmados por los respectivos evaluadores.