

EVALUACIÓN JURÍDICA

INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS JURIDICOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE INVITACION CERRADA NO. 03 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		1 al 6	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		13 AL 14	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		7	Se presenta Cédula de Ciudadanía del Señor JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA identificado con C.C. No. 79.397.165.

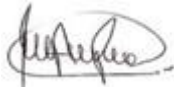
INFORME DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS JURIDICOS DEL PROCESO DE SELECCIÓN MEDIANTE INVITACION CERRADA NO. 03 DE 2022

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 allegando la documentación requerida, 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		12	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. 03 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		15 AL 21	El proponente aportó la póliza que apara 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. 03 DE 2022.



NICOLAS ANDRES GUZMAN PADILLA
Evaluador Jurídico

Datos de la póliza

Estado:

Vigente

Número de póliza:

36-45-101039699

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:

\$ 17.500.000

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. 003 DE 2022

Fecha 12/09/2022

PRESUPUESTO OFICIAL: 175.000.000

DOCUMENTOS (FOLIOS)

	PROPONENTE 1
	JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA
REGISTRO UNICO TRIBUTARIO -RUT-	12
REGISTRO UNICO DE PROponentES -RUP-	58 - 149
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	\$ 158.670.500

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
VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

INVITACIÓN CERRADA No. 03 DE 2022 "SUMINISTRAR LAS FRUTAS Y VERDURAS REQUERIDAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-II"

PRESUPUESTO OFICIAL CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES PESOS M/CTE. (\$175.000.000)

4.3. REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES		OFERENTE No. 1	CUMPLE O NO CUMPLE
EXPERIENCIA DEL OFERENTE:		JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA	CUMPLE
CAPACIDAD TÉCNICA DEL OFERENTE			
1. CALIDAD DEL OFERENTE		1. A folio 13 se evidencia que la empresa JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA, fue constituida el 22 de enero de 1992 2. A folio 59 a 67 se verifica la empresa y se constata que está clasificada en la siguiente categoría. 5030000 5040000	CUMPLE
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 Frutas y Verduras. 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. 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.			
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.			
2. EXPERIENCIA DEL OFERENTE.		CONTRATO No. 1 (folio 25) CODIGOS: 5030000 - 5040000 (folio 137) CONTRATO No. NO APLICA POR SER ORDEN DE COMPRA CONTRATANTE: COMPASS GROUP SERVICES COLOMBIA SA FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN 01/01/2020 AL 31/12/2020 OBJETO: Venta y distribución de frutas y verduras para las operaciones de alimentación de COMPASS en la ciudad de Bogotá VALOR DE CONTRATO SEGUN REGISTRO DEL RUP: 1993,61 (folio 137)	CUMPLE
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 FRUTAS Y VERDURAS". 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. 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. 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. Valor en salario: 175 SMMLV			
CALIDAD DE LAS CERTIFICACIONES PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA HABILITANTE 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: • 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 • 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		CONTRATO No. 2 (folio 26) CODIGOS: 5030000 - 5040000 (folio 119) CONTRATO No. NO APLICA POR SER ORDEN DE COMPRA CONTRATANTE: SODEXO SAS FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN: 01/01/2020 al 31/12/2020 OBJETO: Suministro de frutas y verduras VALOR DE CONTRATO SEGUN REGISTRO DEL RUP: 4943,05 (folio 119)	
		CONTRATO No. 3 (folio 27) CODIGOS: 5030000 - 5040000 (folio 117) 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 117)	
		CONTRATO No. 4 (folio 28) CODIGOS: 5030000 - 5040000 (folio 111) CONTRATO No. NO APLICA POR SER ORDEN DE COMPRA CONTRATANTE: SODEXO SAS FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN: 01/01/2019 al 31/12/2019 OBJETO: Suministro de frutas y verduras VALOR DE CONTRATO SEGUN REGISTRO DEL RUP: 6240,52 (folio 111)	
		CONTRATO No. 5 (folio 29) CODIGOS: 5030000 - 5040000 (folio 127) CONTRATO No. 1549 de 2018 CONTRATANTE: UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN: 23/02/2018 AL 02/02/2019 OBJETO DEL CONTRATO : "Realizar el suministro de frutas y verduras necesarias para prestar el servicio de restaurantes y cafeterías de la Universidad Pedagógica Nacional" VALOR DE CONTRATO SEGUN REGISTRO DEL RUP: 295,46 (folio 127)	
		TOTAL SALARIO : 13616,15 SMMLV	
REQUISITOS TECNICOS 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.		A folio No. 48 al 52 Presenta acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas No. AS2018E 700243 Fecha: Expedida el 09 de febrero de 2022 por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá Rango de cumplimiento: 94,5% Concepto: Favorable	CUMPLE
HABILITADA - NO HABILITADA		HABILITADA	
CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA CRITERIO TÉCNICO			
5.1. OFERTA ECONÓMICA. PROFORMA No. 4 (40 puntos Presupuesto oficial \$175.000.000)		OFERTA ECONÓMICA: \$158.670.500	40
5.2. EVALUACIÓN TÉCNICA (40 PUNTOS)		CONTRATO No. 1 (folio 31) CODIGOS: 5030000 - 5040000 (folio 136) CONTRATO No. 37509066-2020 CONTRATANTE: IDIPRON FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN: 03/01/2020 al 31/05/2020 OBJETO: "La adquisición a través de la Bolsa Mercantil de Colombia SA de alimentos perecederos, semiperecederos, no perecederos y preparados, específicamente suministro de meriendas entregadas en sitio para proporcional a las poblaciones que lo requieran en los diferentes proyectos, convenios interadministrativos y dependencias del IDIPRON" VALOR DE CONTRATO SEGUN REGISTRO DEL RUP: 448,84 (folio 136)	10
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 frutas y verduras 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 FRUTAS Y VERDURAS RESPECTO AL PRESUPUESTO OFICIAL EN SMMLV CERTIFICADA EN EL RUP EN MÁXIMO DOS (2) CERTIFICACIONES	PUNTAJE	CONTRATO No. 2 (folio 32) CODIGOS: 5030000 - 5040000 (folio 135) CONTRATO No. 34949212 DE 2020 CONTRATANTE: IDIPRON FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN: 13/05/2019 al 30/04/2020 OBJETO: "La adquisición a través de la Bolsa Mercantil de Colombia SA de alimentos perecederos, semiperecederos, no perecederos y preparados, específicamente suministro de meriendas entregadas en sitio para proporcional a las poblaciones que lo requieran en los diferentes proyectos, convenios interadministrativos y dependencias del IDIPRON" VALOR DE CONTRATO SEGUN REGISTRO DEL RUP: 2238,16 (folio 135)	
Sumatoria de contratos de suministro de productos frutas y verduras superior al 150% en SMMLV (262,5 SMMLV)	10		
Sumatoria de contratos de obra superior al 100% en smmlv (175 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 12:00pm y 01:40 pm en las instalaciones ubicadas Corabastos Bodega Local 23/4823 La visita técnica fue atendida por Liliana Novoa CC 52.861.220 Durante el recorrido se verificaron los requisitos relacionados a continuación:	
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. 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 TECNICA, EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A PROVEEDORES DEL RESTAURANTE Y CAFETERIAS"			

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

INVITACIÓN CERRADA No. 03 DE 2022 "SUMINISTRAR LAS FRUTAS Y VERDURAS REQUERIDAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-II"

PRESUPUESTO OFICIAL CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES PESOS M/CTE. (\$175.000.000)

4.3. REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES		OFERENTE No. 1	
EXPERIENCIA DEL OFERENTE:		JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	
CAPACIDAD TÉCNICA DEL OFERENTE			
FORMACIÓN	PUNTAJE		CUMPLE O NO CUMPLE
1. Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	1	Las instalaciones cumplen con las condiciones sanitarias. PUNTAJE 1	15
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 Zayas Camacho No. 003-004-005-011, así como exámenes de aptitud para los trabajadores PUNTAJE 1	
5. Plan de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos y sus respectivos soportes	1	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 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. AS06E 700243 de la Secretaría de Salud de Bogotá y Subsecretaría de Salud Pública con concepto favorable 94,5% PUNTAJE 1	
8. Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	1	No se requiere cadena de refrigeración y congelación por las características de los productos. PUNTAJE 1	
9. Suministro y calidad de agua potable.	1	Se valida la inclusión del procedimiento de agua potable, lavado de tanques y certificado INFORME DE ENSAYO No.A-38991-01-FQ de análisis microbiológico y fisicoquímico PUNTAJE 1	
10. Control integrado de plagas.	1	Certificado expedido por Fungirapid Servicios No 3314 sobre el cumplimiento en la realización de los controles de saneamiento ambiental manejo integrado de plagas, expedido en 05/06/2022 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 esta 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.	1	No presenta resultados microbiológicos de áreas, Reporte de Análisis Microbiológico 20220825267 del 12/08/2022 expedido por NULAB PUNTAJE 1	
TOTAL 15 PUNTOS		TOTAL 15 PUNTOS	
5.2.3. VERIFICACIÓN VEHICULOS PROFORMA No. 7 (15 PUNTOS)			
1. Las condiciones sanitarias de los vehículos y recipientes impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	3	En la Visita Técnica del 09/09/2022 de 2022, se valida las condiciones sanitarias de los vehículos, de igual manera se valida el cumplimiento de los requerimientos en el Acta No. AS11E504976 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 IBG795 Concepto sanitario FAVORABLE con 91% de cumplimiento PUNTAJE 3	15
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	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. AS11E504976 PUNTAJE 3	
3. Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	3	Reporte de análisis microbiológico Laboratorio Clínico Ruby Saya Camacho No. 003 del 07 de febrero de 2022 PUNTAJE 3	
4. Soporte de capacitación continua del transportador	3	Presenta plan de capacitación continua y permanente PUNTAJE 3	
5. Transporte exclusivo de alimentos.	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)			
Se otorgará un total de diez (10) 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).		A folio 48, se evidencia que el proponente presenta carta que certifica el Apoyo a la Industria Nacional.	10
5.4. VALOR AGREGADO (10 PUNTOS)			
Se otorgará un total de 10 puntos al proponente que ofrezca mínimo 3 capacitaciones certificada 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.		A folio 49, 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			100



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. 03 DE 2022 "SUMINISTRAR LAS FRUTAS Y VERDURAS REQUERIDAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-II"

ITEM	CUADRO COMPARATIVO PROPUESTAS ECONOMICAS			JOSE ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	
	ACTIVIDAD	UND	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	AGUACATE	KILOS	400	\$ 6.800	\$ 2.720.000
2	AHUYAMA	KILOS	500	\$ 2.300	\$ 1.150.000
3	AJOS	KILOS	200	\$ 11.000	\$ 2.200.000
4	ALBAHACA	KILOS	2	\$ 10.000	\$ 20.000
5	APIO	KILOS	250	\$ 2.500	\$ 625.000
6	ARRACACHA	KILOS	350	\$ 4.400	\$ 1.540.000
7	ARVEJA DESGRANADA	KILOS	450	\$ 17.000	\$ 7.650.000
8	BANANO	KILOS	500	\$ 2.800	\$ 1.400.000
9	BERENGENA	KILOS	130	\$ 4.000	\$ 520.000
10	BROCOLI	KILOS	140	\$ 8.000	\$ 1.120.000
11	CALABACÍN	KILOS	140	\$ 2.000	\$ 280.000
12	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	KILOS	400	\$ 3.900	\$ 1.560.000
13	CEBOLLA LARGA	KILOS	140	\$ 4.200	\$ 588.000
14	CHAMPIÑONES	KILOS	24	\$ 23.000	\$ 552.000
15	CILANTRO	KILOS	70	\$ 7.800	\$ 546.000
16	COLICERO	KILOS	120	\$ 2.200	\$ 264.000
17	ESPINACA	KILOS	150	\$ 5.800	\$ 870.000
18	FRESAS	KILOS	90	\$ 7.500	\$ 675.000
19	FRIJOL DESGRANADO	KILOS	100	\$ 14.500	\$ 1.450.000
20	GRANADILLA (tipo refrigerio)	UNIDADES	1000	\$ 1.600	\$ 1.600.000
21	GUANABANA	KILOS	400	\$ 4.500	\$ 1.800.000
22	GUASCAS	KILOS	50	\$ 8.400	\$ 420.000
23	GUAYABA PERA	KILOS	1000	\$ 3.400	\$ 3.400.000
24	HABICHUELA	KILOS	280	\$ 6.200	\$ 1.736.000
25	KIWI	KILOS	135	\$ 14.000	\$ 1.890.000
26	LECHUGA BATAVIA	KILOS	350	\$ 5.500	\$ 1.925.000
27	LIMON	KILOS	60	\$ 5.200	\$ 312.000
28	LULO	KILOS	1000	\$ 5.400	\$ 5.400.000
29	MANGO YOLIMA	KILOS	400	\$ 9.500	\$ 3.800.000
30	MANZANA (tipo refrigerio)	UNIDADES	600	\$ 1.500	\$ 900.000
31	MARACUYA	KILOS	1000	\$ 4.200	\$ 4.200.000
32	MAZORCA DESGRANADA	KILOS	90	\$ 9.000	\$ 810.000
33	MAZORCA EN TUSA	KILOS	300	\$ 4.000	\$ 1.200.000
34	MELON	KILOS	700	\$ 3.800	\$ 2.660.000
35	MORA	KILOS	1000	\$ 5.200	\$ 5.200.000
36	NARANJA	KILOS	400	\$ 2.200	\$ 880.000
37	OREGANO	KILOS	4	\$ 12.000	\$ 48.000
38	PAPA PASTUSA CERO	KILOS	5000	\$ 2.500	\$ 12.500.000
39	PAPA CRIOLLA CERO	KILOS	5000	\$ 4.000	\$ 20.000.000
40	PAPA CRIOLLA RICHI	KILOS	5000	\$ 3.900	\$ 19.500.000
41	PAPA SABANERA	KILOS	5000	\$ 3.500	\$ 17.500.000
42	PAPAYA	KILOS	1000	\$ 2.200	\$ 2.200.000
43	PEPINO COHOMBRO	KILOS	500	\$ 1.900	\$ 950.000
44	PERA TIPO REFRIGERIO	UNIDADES	600	\$ 1.600	\$ 960.000
45	PEREJIL CRESPO	KILOS	8	\$ 8.000	\$ 64.000
46	PIMENTON	KILOS	50	\$ 3.400	\$ 170.000
47	PIMENTON AMARILLO	KILOS	25	\$ 6.500	\$ 162.500
48	PIÑA	KILOS	150	\$ 2.100	\$ 315.000
49	PLATANO MADURO	KILOS	800	\$ 3.800	\$ 3.040.000
50	PLATANO VERDE	KILOS	900	\$ 3.800	\$ 3.420.000
51	RABANO	KILOS	60	\$ 3.000	\$ 180.000
52	RAICES CHINAS	KILOS	50	\$ 3.900	\$ 195.000
53	REMOLACHA	KILOS	400	\$ 3.800	\$ 1.520.000
54	REPOLLO	KILOS	300	\$ 2.100	\$ 630.000
55	SANDIA O PATILLA	KILOS	300	\$ 2.200	\$ 660.000
56	TALLOS	KILOS	8	\$ 3.500	\$ 28.000
57	TOMATE	KILOS	900	\$ 3.500	\$ 3.150.000
58	TOMATE DE ARBOL	KILOS	950	\$ 4.100	\$ 3.895.000
59	TOMILLO Y LAUREL	KILOS	30	\$ 10.000	\$ 300.000
60	YUCA	KILOS	500	\$ 3.800	\$ 1.900.000
61	ZANAHORIA	KILOS	800	\$ 1.900	\$ 1.520.000
COSTO TOTAL OBRA (COSTOS DIRECTOS + COSTOS INDIRECTOS)					\$ 158.670.500

VALOR

Valor según propuesta presentada

\$ 158.670.500



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. 03 DE 2022 "SUMINISTRAR LAS FRUTAS Y VERDURAS REQUERIDAS 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	\$ 158.670.500	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	\$ 140.000.000
--------------------------------	-----------------------



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. 03 DE 2022 “SUMINISTRAR LAS FRUTAS Y VERDURAS REQUERIDAS 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. (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	40	10	15	15	10	10	100



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: 12:00 pm Hora final: 1:40 pm

Proveedor de: Cárnicos () Frutas y verduras(X) Abarrotes () Otro: _____

	JOSE OLMOS SIERRA	Identificación:	79.397.165-8
Dirección producción:	Corabastos Bodega Local 23/4823	Dirección almacenamiento:	
Nombre de quien atiende la visita:	Liliana Novoa	Documento:	52.861.220
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	1	
TOTAL PUNTUACION		15	15	

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 transportador.	3	3	
20	Trasporte exclusivo de alimentos.	3	3	
TOTAL PUNTUACION		15	15	

Q. Anaboa

Firma de quien recibe la visita:

Mónica Vargas e.

Firma de hace la visita

EVALUACION DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE LAS BUENAS PRACTICAS 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 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 procesamientos 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.

VERIFICACION 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 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. 3 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. 3 DE 2022, cuyo objeto consiste en: "SUMINISTRAR LAS FRUTAS Y VERDURAS REQUERIDAS 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 11:35 am, se presentó la siguiente oferta:

No.	NOMBRE DEL PROPONENTE	FECHA Y HORA
1.	JOSÉ ENCARNACIÓN OLMOS SIERRA	08/09/2022 10:43am

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. 03 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.