

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024

OBJETO: SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADÉMICO 2024-2.

En Puerto Colombia Atlántico, el día 06 de agosto de 2024, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución No. 002216 del 17 de julio de 2024 y en el Acuerdo Superior No. 000001 del 23 de julio de 2021 y el Acuerdo Superior No. 000023 del 27 de noviembre de 2023, a fin de evaluar las propuestas recibidas en virtud del proceso de Invitación Pública de Mayor Cuantía No. 004 del 2024, nos reunimos los miembros del comité evaluador, abajo firmantes, con el fin de rendir el siguiente informe de evaluación:

- I. PROPUESTAS RECIBIDAS:** De acuerdo con el registro de cierre de la Invitación Pública de Mayor Cuantía No. 003 de 2024, realizada el día veintiséis (26) de julio del año 2024, se recibió propuesta de los siguientes oferentes:

| No. | PROPONENTE | FECHA | HORA |
|-----|--|------------|------------|
| 1 | SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A. | 26-07-2024 | 09:03 a.m. |

- II. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS:** Las propuestas se evaluaron teniendo en cuenta los criterios enunciados en el Pliego de Condiciones, así:

| | |
|--|--------------------------------------|
| Verificación de requisitos Jurídicos | Hábil/no hábil/ pendiente/ rechazado |
| Verificación de requisitos Financieros | Hábil/no hábil/ pendiente/ rechazado |
| Verificación de requisitos Técnicos | Hábil/no hábil/ pendiente/ rechazado |

| Factor de Escogencia y Calificación | | Puntaje máximo |
|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------|
| CALIDAD | Buenas Prácticas de Manufactura-BPM | 10 |
| | Calidad de procesamiento de alimentos | 10 |

**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**

| | | |
|---------------|---|------------|
| | Compras a pequeños productores | 10 |
| | Apoyo a la industria Nacional | 10 |
| | Puntaje por Proveedor directo | 8 |
| | Puntaje por criterio ambiental | 9 |
| | Apoyo personas con discapacidad | 1 |
| | Puntaje por calidad de emprendimiento y empresas de mujeres | 2 |
| PRECIO | Precio de la propuesta económica | 40 |
| | TOTAL | 100 |

III. EVALUACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

• **VERIFICACIÓN DE ASPECTOS JURÍDICOS**

PROPONENTE No. 1: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

NP SAS SIGLA: N/A

NIT: 800.079.603 - 3

REP. LEGAL. Alvaro Tercero Rene Navarro Hoenigsberg

CC. No. 80.423.949 de Usaquén

OFERTA ECONÓMICA:

ONCE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/L (\$11.377) para almuerzos preparados en sitio (valor unitario) y ONCE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO (\$11.974) para almuerzos transportados (valor unitario). Estos valores llevan incluido el impuesto al consumo

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.


Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.

Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.

Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.

Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024

| /VERIFICACIÓN REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES /PARA PRESENTAR OFERTA | | PROPONENTE | |
|---|---|----------------------------------|-------|
| | | SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN NP SAS | |
| No | REQUISITOS | CUMPLE/NO CUMPLE | FOLIO |
| | CAPACIDAD JURÍDICA: Los interesados podrán participar como proponentes, bajo alguna de las siguientes modalidades, siempre y cuando cumplan las condiciones exigidas en el Pliego de Condiciones y no se encuentren inhabilitados para contratar con el estado colombiano. Individualmente , como: a) personas naturales nacionales o extranjeras, b) personas jurídicas nacionales o extranjeras, que se encuentren debidamente constituidas, previamente a la fecha de cierre del proceso; Conjuntamente , en cualquiera de las formas de asociación previstas en el Acuerdo Superior No. 000023 del 27 de noviembre de 2023, Estatuto de Contratación de la Universidad del Atlántico | | |
| | REQUISITOS | CUMPLE/NO CUMPLE | FOLIO |
| | Certificado de Existencia y Representación Legal con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Selección. | CUMPLE | 7-17 |
| | Objeto social: el objeto de la sociedad debe permitir ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Selección. | CUMPLE | 7-17 |
| | Cumplir con la vigencia de la sociedad al momento de la presentación de la oferta, la cual deberá ser por lo menos igual al plazo estimado del contrato y dos (2) años más. | CUMPLE | 7-17 |
| | Cédula de Ciudadanía Representante Legal. | CUMPLE | 21 |
| | Capacidad jurídica para la presentación, celebración y ejecución del contrato | CUMPLE | 18-19 |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.


Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.

Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.

Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.

Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 PBX: (60) (5) 316 26 66

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024

| | | | |
|--|---|--------|-------|
| | Carta de Presentación conforme al modelo suministrado en el presente pliego de condiciones (Anexo No. 1), suscrita por el proponente o representante legal o apoderado debidamente facultado. | CUMPLE | 2-4 |
| | No estar en un proceso de liquidación obligatoria o cualquier otro proceso de concurso de acreedores según la ley aplicable; dicha afirmación se entenderá prestada con la suscripción de la Carta de presentación de la propuesta. | CUMPLE | 7-17 |
| | <p>Garantía de la seriedad de la oferta:</p> <p>a) Asegurado/ Beneficiario: La garantía de seriedad de la Propuesta deberá ser otorgada a favor de la Universidad del Atlántico (NIT 890.102.257-3).</p> <p>b) Fecha de Expedición: La fecha de expedición de la póliza o garantía será igual o anterior a la fecha de presentación de ofertas del proceso.</p> <p>La Vigencia de la Garantía será de cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de presentación de las ofertas.</p> <p>Cuantía: 10% del valor.</p> | CUMPLE | 5-6 |
| | Certificación de Antecedentes Fiscales | CUMPLE | 52-53 |
| | Certificación de Antecedentes Disciplinarios | CUMPLE | 55-56 |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.


Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.

Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.

Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.

Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.




 **PBX: (60) (5) 316 26 66**

**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**

| | | | |
|--|--|--------|---------|
| | Certificación antecedente judicial | CUMPLE | 58 |
| | Certificado de consulta de antecedentes de Medidas correctivas. | CUMPLE | 60 |
| | Certificado de no estar condenado por delitos sexuales contra persona menor de 18 años. | CUMPLE | 49 |
| | Certificado de no estar reportado en el Registro de Deudores Alimenticios - REDAM | CUMPLE | 51 |
| | Certificación bancaria | CUMPLE | 65 |
| | Compromiso de transparencia | CUMPLE | 112-115 |
| | Certificado de contar con revisor fiscal | CUMPLE | 106 |
| | Certificación sobre el cumplimiento de las obligaciones parafiscales y de seguridad social suscrito por el Revisor Fiscal, de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera Revisor Fiscal, en la que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas | CUMPLE | 30-49 |
| | RUT actualizado desde el 2021 y descargado de la página de la DIAN durante la vigencia 2024. Fotocopia de la identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece. | CUMPLE | 22-29 |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**


**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**

| | | | |
|--|--|--------|---------|
| | Registro Único de Proponentes – RUP con fecha de expedición no mayor a treinta | CUMPLE | 116-165 |
| | (30) días anteriores a la fecha de cierre del presente proceso y con los siguientes códigos: 93131607, 93131608 | | |
| | Hoja de vida de la función pública | CUMPLE | 50 |
| | Documento constitutivo de Consorcio o Unión Temporal (Si hay lugar a ello). | N/A | N/A |
| | Experiencia Acreditada: El proponente deberá acreditar máximo hasta cuatro (4) contratos terminados cuyo objeto, obligaciones, alcance o condiciones sean iguales o similares al objeto de la presente contratación o correspondan o comprendan dentro de sus actividades, las que forman parte del contrato a celebrar. El valor sumado de los contratos debe ser igual o superior al presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMMLV). | CUMPLE | 246-321 |

| /VERIFICACIÓN DOCUMENTOS JURÍDICOS ADICIONALES | PROONENTE | |
|---|--|-------|
| | SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A. | |
| REQUISITOS | CUMPLE/NO CUMPLE | FOLIO |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024


| | | |
|---|--------|---------|
| Además del cumplimiento de cada uno de los requisitos de admisibilidad establecidos en el presente documento, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar | CUMPLE | 166-185 |
| que cuenta con domicilio, sucursal, agencia o establecimiento de comercio en el Departamento del Atlántico, con capacidad administrativa suficiente para atender la ejecución del contrato y con capacidad de decisión. Para tal efecto aportará el respectivo documento expedido por la cámara de comercio, certificado de libertad y tradición y/o contrato de arrendamiento en caso que la sede no sea propia. | | |

| CONCLUSIÓN | /ESTADO REVISION JURIDICA |
|--|------------------------------|
| Una vez efectuada la revisión de la documentación jurídica se determina que la propuesta presentada por SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN NP SAS cumple con los requisitos jurídicos exigidos en el pliego de condiciones y en el Estatuto de Contratación de la Universidad del Atlántico. En consecuencia, se concluye que el proponente se encuentra habilitado para participar en el presente proceso de selección contractual según los términos exigidos en el pliego de condiciones de la Invitación Publica No.004 de 2024. | HABILITADO JURÍDICAMENTE |

| RESUMEN DE EVALUACIÓN DE CAPACIDAD JURÍDICA | |
|---|------------|
| PROponente | RESULTADO |
| SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A. | HABILITADO |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024


- VERIFICACIÓN DE ASPECTOS FINANCIEROS**

El proponente **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.**, cumple con los Requisitos de Capacidad Financiera y Capacidad Organizacional señalados en el Pliego de Condiciones, por lo que obtiene calificación de **HABILITADO**.

| RESUMEN DE REQUISITOS FINANCIEROS | |
|--|-------------------|
| PROPONENTE | RESULTADO |
| SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A. | HABILITADO |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**

**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**

• **VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS**

1) **ASPECTOS TECNICOS:**

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | CUMPLE | NO CUMPLE |
|--|--------|-----------|
| <p>El contratista deberá suministrar almuerzos bajo la modalidad de Subsidio Alimentario de lunes a sábado en sede norte, de lunes a viernes en las demás sedes, exceptuando domingos y festivos, conforme a la base de datos que será entregada por Bienestar Universitario en el siguiente horario:</p> <p>a) Sede Norte Ciudadela Universitaria Carrera 30 N° 8-49, Puerto Colombia: de 10:00 am a 2:00 pm b) Sede de Bellas Artes Carrera 46 No.87-43 Barranquilla 11:30 am a 1:00pm c) Sede Centro Carrera 43 No. 50-53 Barranquilla: 11:30 am – 2:00 pm d) Sede Suan, Calle 7 No. 23-5 Barrio Abajo. Suan 11:30 am a 2:00 pm e) Sede Sabanalarga Calle 6 No.26b-1 11:30 am a 1:00 pm</p> <p>Es importante mencionar que tanto en sede Norte como Sede Suan, los almuerzos serán preparados en sitio y de allí serán transportados a las demás sedes así.</p> <p>Sede norte: Desde este punto se transportan a sede centro y sede bellas artes.</p> | X | |
| <p>Sede suan: Desde este punto se transportan a sede Sabanalarga.</p> | | |
| <p>a. Suministrar un (01) ALMUERZO INTEGRAL, cuya composición deberá estar ajustada a la GUÍA ALIMENTARIA PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA, según grupo etario, ajustado al ciclo de minutas, cuyas cantidades mínimas se indican en el siguiente cuadro</p> <p>TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo VCT: 700 calorías DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL: Aporte Proteico: 15% Aporte de grasas: 30% Aporte de Carbohidratos: 55%</p> | X | |

**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**

| ALIMENTO | INTERCAMBIOS | PESO EN GRAMOS SERVIDOS | FRECUENCIA |
|---|--------------|--|--------------------|
| CEREAL | 1 | Lo sugerido en las guías alimentarias para la población colombiana, acorde al menú del día | DIARIO |
| CARBOHIDRATOS | 1 | | DIARIO |
| HORTALIZAS | 1 | | DIARIO |
| FRUTAS | 2 | | DIARIO |
| CARNE SIN HUESO | 1 | | DIARIO |
| LEGUMINOSAS | 1 | | 3 VECES POR SEMANA |
| GRASAS | 4 | | DIARIO |
| AZUCARES | 2 | | DIARIO |
| Derivado de esta Minuta Patrón, el menú debe incluir: Sopa (240 cc), Plato Seco: Arroz, Carbohidrato (papa o plátano o yuca o entre otros), Ensalada de Verduras, Carne o Pollo o Pescado o Cerdo (2 opciones una selección), Leguminosas, jugo de frutas, Postre, Fruta en porción de 100 a 120 g. | | | |
| Todos los miércoles deberán ofrecer 1 menú saludable, en donde se omita el postre del grupo de azúcares por otro alimento que fomente hábitos alimentarios saludables entre los beneficiarios del Programa, el cual deberá remitirse al supervisor para su revisión y aprobación. | | | X |
| Una vez al mes deberán ofrecer 1 menú especial como festivales nacionales o internacionales, previamente coordinado con el supervisor para conmemorarlas efemérides en salud celebradas a nivel mundial o nacional. | | | |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



PBX: (60) (5) 316 26 66

**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**


| | | |
|--|---|--|
| <p>Suministrar el servicio de almuerzos subsidiados, con altos estándares de calidad y siguiendo las normas estipuladas para tal fin. Por lo tanto, es obligatorio que el personal manipulador de alimentos, implemente Buenas Prácticas de Manufactura, siguiendo procedimientos establecidos para tal fin que garanticen la inocuidad del alimento, como a continuación se detallan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prestar el servicio utilizando víveres y productos de primera calidad. 2. Durante el uso de las Cafeterías para el servicio de almuerzos subsidiados (Comedor universitario en la Sede Norte, el comedor asignado en Bellas Artes, en la Cafetería de la Sede Regional Suan, Cafetería Sede Centro y Sede Sabana Larga), realizar la limpieza adecuada tanto del local, como de los muebles, enseres y equipos, para conservarlos siempre en perfecto aseo. 3. Mantener en buen estado el espacio físico, los equipos y elementos que la Universidad dispone para el cumplimiento del objeto contractual, y en caso de requerir modificaciones a la infraestructura deberá solicitar la aprobación del departamento de infraestructura física y servicios generales. 4. Proporcionar los elementos, utensilios y menaje, que sean necesarios para el perfecto desarrollo del objeto del contrato, aportando bienes muebles no fungibles, se detallarán en acta que firmará el supervisor con El CONTRATISTA la cual forma parte del contrato. 5. Publicar en cartelera el menú diario ofrecido, en lugar visible y en letra imprenta de tamaño aproximado de 35 mm., que contenga el aporte de calorías de cada preparación, al igual que el contratista debe realizar un acompañamiento en las campañas que realiza la Vicerrectoría de Bienestar Universitario a los estudiantes en las diferentes sedes (Norte, Centro, Bellas Artes, Suan y Sabanalarga) sobre temas enfocados a Estilos de Vida Saludables y cuidado del medio ambiente con la aprobación del supervisor del contrato o la persona que este delegue. 6. Brindar de forma eficiente el servicio a contratar, empleando los equipos de cocina, menaje y todo el equipamiento necesario para el transporte de los alimentos de la cocina central de la sede norte y de la Sede Regional Suan, a las periféricas ubicadas en Bellas Artes, Sede Centro, y sede Sabanalarga de la Universidad, manteniendo la inocuidad del alimento. | X | |
|--|---|--|

**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**

| | | |
|--|---|--|
| <p>Suministrar un software de venta del bono, que deben ser aplicado en todas las sedes por el contratista, con la logística requerida para ello, en tema de equipos y personal, el cual permita la recarga del monedero usando plataforma de pago virtual y también disponer de 2 taquillas en sede norte y una (1) taquilla en las demás sedes para recarga presencial cuando el estudiante así lo requiera. La pasarela de pagos debe ser asumida por el contratista y en ningún momento puede afectar el valor del subsidio alimentario que el discente cancela. El software debe permitir la recarga solo a estudiantes activos de la Universidad del Atlántico y para el registro de la huella, se debe establecer estrategias para realizar este registro en horarios previos al inicio del Programa Almuerzo subsidiado y en espacios distintos a los puntos de recarga del monedero. La impresión del bono, se debe realizar en 8 cajeros de dispensación de bonos, ubicados estratégicamente por el campus universitario sede norte, los cuales deben tener respaldo energético en caso de fallas en el fluido eléctrico, en los sitios establecidos por la Universidad del Atlántico. Este método debe garantizar minimizar los tiempos de atención y tener establecidas acciones de contingencia en caso</p> | X | |
| <p>de fallas en el fluido eléctrico o en el hardware establecido para tal fin, de tal forma, se priorice en todo momento la satisfacción de los beneficiarios de este Programa; Por lo tanto, El Router debe ser colocado en la oficina de Gestión Tecnológica e Información de sede norte. Previamente Bienestar Universitario, remitirá la base de los estudiantes activos para garantizar el beneficio solo a discentes matriculados financiera y académicamente en este Claustro Académico. En el caso de las demás sedes, la entrega de bono se realizará directamente en el punto de inscripción y recarga.</p> | | |
| <p>En caso de algún inconveniente de conexión o fallas en el sistema eléctrico entre otros se debe hacer un registro en todas las sedes de la universidad, el operador deberá utilizar el formato de asistencia de atención comunitaria FOR- BU-082, de tal manera, se garantice la entrega del beneficio de forma exclusiva a estudiantes activos de la Universidad de Atlántico.</p> | X | |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**

**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**

| | | |
|--|---|--|
| <p>PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>1. OPERARIOS:</p> <p>El oferente deberá presentar carta suscrita por el representante legal, donde manifieste que cuenta con el personal requerido y suficiente para dar cumplimiento al objeto contractual.</p> <p>Para lo cual el contratista deberá aportar la siguiente documentación de los operarios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Copia de cédula de ciudadanía 2. Certificación de antecedentes judiciales 3. No estar condenado por delitos sexuales contra persona menor de 18 años (Policía Nacional). 4. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y/o manipulación de alimentos. 5. Certificado de capacitación, en las labores a desempeñar en aspectos de exigencias en Seguridad y Salud en el Trabajo. 6. Además, el personal debe cumplir con los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaríngeas en cuanto a <i>Estafilococos Áureus</i>, <i>estafilococos behahemolítico</i> y <i>difteria</i>. 7. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. <p>2. COORDINADOR GENERAL:</p> <p>El proponente deberá designar un coordinador general. El perfil del coordinador requerido es el siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos, 2. Con experiencia profesional de mínimo cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional, 3. Una experiencia específica de tres (3) años en proyectos de alimentación escolar, universitaria y/o seguridad alimentaria. | X | |
|--|---|--|

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024

Nota: este perfil deberá ser entregado en la propuesta aportando la hoja devida con todos sus anexos, de la persona que el proponente oferta como coordinador general con el fin de verificar la habilitación del proponente. La experiencia y títulos académicos del Coordinador General deberá ser acreditada con los documentos soporte pertinentes, así:

1. Identidad, nacionalidad y residencia: Se debe aportar copia del documento de identidad (cédula de ciudadanía, cédula de extranjería, pasaporte).
2. Títulos Académicos: Se debe aportar acta de grado y diploma del título académico obtenido. Quienes hayan obtenido el título académico en el extranjero ya sea pregrado o post grado, deben aportar copia del permiso temporal para ejercer la profesión en Colombia (expedido por la autoridad competente), o aportar copia de la convalidación del título respectivo.
3. Matrícula Profesional: Deberán aportar copia de la tarjeta profesional en el caso en el que aplique según la profesión. No se aceptarán Matrículas o Tarjetas Profesionales "en trámite".
4. Experiencia: Se debe aportar certificación y/o contrato soporte a través de la cual se acredite la experiencia Coordinador General; en dicha documentación debe obrar la siguiente información:
 - a) Nombre del trabajador.
 - b) Nombre del Empleador, Contratante o Cliente.
 - c) Nombre y cargo de quien expide el documento soporte.
 - d) Cargo y funciones que ha desempeñado para el Empleador o Contratante
 - e) Fecha de inicio y finalización del contrato.

Los contratos laborales o de prestación de servicios, u otros contratos civiles o comerciales que se aporten para soportar la experiencia deben ser expedidos por el Empleador, Contratante o Cliente, o con la intervención del mismo, o tener su aval expreso y escrito, o deberán obrar en archivos públicos o de empresas del Sistema Integral de Seguridad Social. El número de años o de meses de experiencia se determinará sumando los periodos (sin traslajos). De conformidad con lo establecido en el artículo 229 del decreto 19 de 2012, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior. Se exceptúan de esta condición, las profesiones relacionadas con el Sistema de Seguridad Social en Salud, en las cuales la experiencia profesional se computará a partir de la inscripción o registro profesional.

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.




PBX: (60) (5) 316 26 66

**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**

| | | |
|--|---|--|
| <p>VEHÍCULOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES/ALIMENTOS</p> <p>El proponente deberá suscribir Carta de Compromiso indicando que cumplirá con el traslado de los alimentos a las sedes de la Universidad utilizando el transporte suficiente y garantizando los requisitos mínimos exigidos para operar, como lo son:</p> <ol style="list-style-type: none"> Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT (Vigente) Revisión Técnico – Mecánica (Vigente) Licencia de conducción de persona asignada para su movilización en los vehículos utilizados para la prestación del servicio. Acta de inspección sanitaria vigente expedida por la autoridad | | |
| <p>competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo con el tipo de alimentos a transportar</p> <ol style="list-style-type: none"> Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos. <p>En todo caso, los vehículos aportados deberán garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos/raciones garantizando su cadena de frío/calor según el caso, a entregar en las sedes de la Universidad del Atlántico de acuerdo con la propuesta de suministro.</p> | X | |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**

**INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024**

| | | |
|---|---|--|
| <p>ACREDITACIÓN DE DOMICILIO, SUCURSAL AGENCIA O ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.</p> <p>Teniendo en cuenta la inmediatez con la cual se requieren los servicios para realizar las actividades derivadas de la ejecución, además del cumplimiento de cada uno de los requisitos de admisibilidad establecidos en el presente estudio previo, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar que cuenta con domicilio principal, agencia, sucursal o establecimiento en el Departamento del Atlántico, con capacidad administrativa suficiente para atender la ejecución del contrato y con capacidad de decisión. Para tal efecto aportará el respectivo documento expedido por la cámara de comercio de la ciudad de Barranquilla con fecha de expedición no superior a 30 días calendarios al cierre del proceso.</p> <p>En el caso de tratarse de una agencia o establecimiento de comercio, deberá allegarse en la propuesta poder en el que se le confieran facultades especiales al administrador o al coordinador del proyecto para comprometer y obligar a la sociedad, con relación a las obligaciones generales y especiales del contrato que surja de la presente selección, de manera que el representante de la agencia o establecimiento, o el coordinador del proyecto, tenga capacidad de decisión en el desarrollo diario del contrato. En caso de consorcios y uniones temporales, al menos uno de los miembros deberá contar con domicilio principal, sucursal, agencia o establecimiento en los términos indicados. De igual manera, su representante o el coordinador del proyecto deberán contar con facultades suficientes para comprometer al contratista durante la ejecución del contrato y adoptar decisiones que conduzcan a la adecuada ejecución del objeto contractual.</p> | X | |
|---|---|--|

RESUMEN DE REQUISITOS TÉCNICOS

| PROPONENTE | RESULTADO |
|-------------------------------------|------------|
| SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A. | HABILITADO |

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.


Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.

Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.

Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.

Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024

RESUMEN DE REQUISITOS HABILITANTES

| PROPONENTES | REQUISITOS JURÍDICOS | REQUISITOS FINANCIERO | REQUISITOS TÉCNICOS |
|-------------------------------------|----------------------|-----------------------|---------------------|
| SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A. | HABILITADO | HABILITADO | HABILITADO |

IV. CALIFICACIÓN DE OFERTAS – ASIGNACIÓN DE PUNTAJE A LAS PROPUESTAS HABILITADAS

Teniendo en cuenta lo establecido en el pliego de condiciones ASIGNACIÓN DE PUNTAJE A LAS PROPUESTAS, las propuestas que hayan cumplido con los requisitos de HABILIDAD, se calificarán con el siguiente puntaje:

| Factor de Escogencia y Calificación | | Puntaje máximo | SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A. |
|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------------------|
| CALIDAD | Buenas Prácticas de Manufactura-BPM | 10 | 10 |
| | Calidad de procesamiento de alimentos | 10 | 10 |
| | Compras a pequeños productores | 10 | 10 |
| | Apoyo a la industria Nacional | 10 | 10 |
| | Puntaje por Proveedor directo | 8 | 8 |
| | Puntaje por criterio ambiental | 9 | 9 |
| | Apoyo personas con discapacidad | 1 | 1 |

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024

| | | | |
|--------|---|------------|--------------|
| | Puntaje por calidad de emprendimiento y empresas de mujeres | 2 | 2 |
| PRECIO | Precio de la propuesta económica | 40 | 39,99 |
| | TOTAL | 100 | 99,99 |

ESTABLECIMIENTO DEL ORDEN DE ELEGIBILIDAD

| ORDEN DE ELEGIBILIDAD | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|---------------------|---------|
| ORDEN | PROPONENTE | NÚMERO DE PROPUESTA | PUNTAJE |
| 1 | SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A. | 1 | 99,99 |

V. RESUMEN DE CRITERIOS DE PONDERACIÓN

Por los resultados obtenidos en la evaluación definitiva realizada, el Comité evaluador recomienda adjudicar el proceso **Invitación Pública de Mayor Cuantía No.004-2024**, cuyo objeto es **“SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADÉMICO 2024-2.”** por un valor de mil setecientos doce millones (\$1.712.000.00) Moneda Legal Colombiana, incluye IVA y todos costos directos, indirectos y tributos que se causen por el hecho de su celebración, ejecución y liquidación, a la **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.**, identificada con NIT 800.079.603 - 3, representada legalmente por ALVARO TERCERO RENE NAVARRO HOENIGSBERG, identificado con Cedula de Ciudadanía No. 80.423.949, quien cumplió con los requisitos habilitantes establecidos en el pliego de condiciones y obtuvo una puntuación de 99,99 puntos.

Dada en Puerto Colombia, el día seis (06) del mes de agosto de 2024.

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 004 de 2024

(Original Firmado)

ROBERTO HENRIQUEZ NORIEGA
JEFE (E) OFICINA ASESORÍA JURÍDICA

(Original Firmado)

ÁLVARO GONZÁLEZ AGUILAR
VICERRECTOR DE BIENESTAR
UNIVERSITARIO

(Original Firmado)

JESSICA PAOLA SANDOVAL HERRERA
JEFE DPTO. DE GESTIÓN DE COMPRAS
Y CONTRATACIÓN

(Original Firmado)

AURA EUNICE PÉREZ ROSAS
JEFE DPTO. DE GESTIÓN FINANCIERA

(Original Firmado)


YISED MORALES PALACIO
ASESORA EXTERNA DEPARTAMENTO DE
GESTIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN

Proyectó: SMMP

Revisó: Jefe de Compras y Contratación

Sede Norte: Cra. 30 No. 8-49, Puerto Colombia - Atlántico.
Sede Centro: Cra. 43 No. 50-53, Barranquilla - Atlántico.
Bellas Artes - Museo de Antropología: Cll. 68 No. 53-45, Barranquilla - Atlántico.
Sede Regional Centro: Cll. 27 No. 4-291, Sabanalarga - Atlántico.
Sede Regional Sur: Cll. 7 No. 23-5, Barrio Abajo, Suán - Atlántico.



 **PBX: (60) (5) 316 26 66**