

**INFORME DE EVALUACIÓN PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

**OBJETO: “SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADEMICO 2023.”**

En Puerto Colombia Atlántico, el día diecinueve (19) de mayo de 2023, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución No. 001289 del 28 de abril de 2023 y en el Acuerdo Superior No. 000001 del 23 de julio de 2021 y el Acuerdo Superior No. 000006 del 6 de octubre de 2009, a fin de evaluar las propuestas recibidas en virtud del proceso de Invitación Pública de Mayor Cuantía No. 003 del 2023, 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 2023, realizada el día once (11) de mayo del año 2023, se recibió propuesta de los siguientes oferentes:

No.	PROPONENTE	FECHA	HORA
1	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.	11-05-2023	14:24 HORAS

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:

Factor		Puntaje Máximo.
Calidad	Buenas Prácticas de Manufactura-BPM	10
	Calidad de procesamiento de alimentos	10
	Compras Locales a pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria	10
	Apoyo a la industria Nacional	10
	Puntaje por Proveedor directo	8
	Puntaje por criterio ambiental - Gestión de los Residuos de Aceites de Cocina Usado – ACU	9
	Apoyo personas con discapacidad	1

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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023

	Puntaje por calidad de emprendimiento y empresas de mujeres	2
<b>Precio</b>	Precio de la propuesta económica	40
<b>Total</b>		<b>100</b>

III. EVALUACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

• EVALUACIÓN JURÍDICA

PROPONENTE - SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.

/VERIFICACIÓN REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES /PARA PRESENTAR OFERTA		PROPONENTE	
		SERVICIO DE ALIMENTACION NP SAS	
No	REQUISITOS	CUMPLE/NO CUMPLE	FOLIO
	<b>CAPACIDAD JURÍDICA:</b> Podrán participar en el presente proceso las personas jurídicas y aquellas que conformen Consorcios y Uniones Temporales, así como todas aquellas consideradas legalmente capaces en las disposiciones legales colombianas.		
	REQUISITOS	CUMPLE/NO CUMPLE	FOLIO
	Certificado de Existencia y Representación Legal.	CUMPLE	3-10
	Cédula de Ciudadanía Representante Legal.	CUMPLE	36
	Representación legal, capacidad jurídica, duración y objeto social.	CUMPLE	3-10
	Autorización para comprometer a la sociedad y/o poder.	CUMPLE	11-12
	Carta de Presentación	CUMPLE	1-3
	Garantía de la seriedad de la oferta	CUMPLE	79-81

Se requiere

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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023

			clausulado anexo
	Certificación de Antecedentes Fiscales	CUMPLE	86-87
	Certificación de Antecedentes Disciplinarios	CUMPLE	89-90
	Certificación antecedente judicial y Medidas correctivas.	CUMPLE	91-92
	Certificado de no estar incurso en deudores alimenticios.	CUMPLE	96
	Certificado de no delitos sexuales.	CUMPLE	93
	Certificado de no estar reportado como deudor moroso del Estado.	CUMPLE	94-95
	Declaración juramentada de no reportar antecedentes fiscales ante la contraloría general de la república ni sanciones que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.	NO APORTA	Se requiere para subsanar
	REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA).	NO APORTA	Se requiere para subsanar
	Compromiso de transparencia	CUMPLE	83-84
	Certificado revisor fiscal de sociedad anónima.	NO APORTA	Se requiere para subsanar
	Certificación sobre el cumplimiento de las obligaciones parafiscales y de seguridad social	CUMPLE	41-53
	RUT	CUMPLE	37-40
	Hoja de vida de la función pública	CUMPLE	54
	Registro Único de Proponentes – clasificación UNSPSC: 93131607 Y 93131608	CUMPLE	25-85

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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023

	Documento constitutivo de Consorcio o Unión Temporal (Si hay lugar a ello).	N/A	N/A
	<b>Experiencia Acreditada:</b> hasta tres (3) contratos suscritos con entidades públicas o privadas en los que el objeto del contrato corresponde al objeto establecido en el presente documento de acuerdo con todos los Código UNSPSC requeridos, y que la sumatoria de los valores de los contratos sea igual o superior al presupuesto oficial estimado en el presente documento. Los códigos UNSPC que debe contener cada una de las certificaciones son: 93131607 Y 93131608	CUMPLE	

CONCLUSIÓN	/ESTADO REVISION JURIDICA
<p>Una vez efectuada la revisión de la documentación jurídica se determina que: la propuesta presentada por <b>SERVICIO DE ALIMENTACION NP SAS</b> no aporta la siguiente documentación jurídica requerida en el pliego de condiciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Se requiere clausulado anexo a la póliza de garantía de seriedad de la oferta.</li> <li>2.- No aporta certificado de no estar reportado como deudor moroso del Estado persona jurídica.</li> <li>3.- REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA).</li> </ol>	REQUERIR AL PROPONENTE

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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>4.- Certificado revisor fiscal de sociedad anónima.</p> <p>5.- Aclarar e indicar con precisión donde se encuentran los dos contratos aportados como experiencia mínima en el RUP e indicar en que códigos se encuentran encasillados.</p> <p>Teniendo en cuenta lo anterior, se requiere al proponente para que aporte lo señalado y haga las aclaraciones pertinentes dentro del término del traslado del informe de evaluación, según los términos exigidos en el pliego de condiciones de la Invitación Publica No.003 de 2023.</p>	
---	--

RESUMEN DE EVALUACIÓN DE REQUISITOS JURÍDICOS	
PROPONENTE	RESULTADO
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.	PENDIENTE

• **EVALUACIÓN FINANCIERA.**

1. 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 EVALUACIÓN DE REQUISITOS FINANCIEROS	
PROPONENTE	RESULTADO
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.	CUMPLE

• **EVALUACIÓN TÉCNICA REQUERIMIENTOS REQUISITOS TÉCNICOS.**

1. **ASPECTOS TÉCNICOS SEÑALADOS EN EL PUNTO 4.4. DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO.**

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE

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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

- 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

TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo VCT: 700 calorías DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL:

Aporte Proteico: 15%

Aporte de grasas: 30%

Aporte de Carbohidratos: 55%

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

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.



CO-00728-1

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

**INFORME DE EVALUACIÓN PRELIMINAR**  
**INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

frutas, Postre, Fruta en porción de 100 a 120 g.

**ALMUERZO PARA DEPORTISTAS**

A los deportistas el menú debe incluir TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo

VCT: 900 calorías DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL:

Aporte Proteico: 15%

Aporte de grasas: 30%

Aporte de Carbohidratos: 55%

ALIMENTO	INTERCAMBIOS	PESO EN GRAMOS SERVIDOS	FRECUENCIA
CEREAL	2	Lo sugerido en las guías alimentarias para la población colombiana, acorde al menú del día	DIARIO
CARBOHIDRATOS	1		DIARIO
HORTALIZAS	2		DIARIO
FRUTAS	2		DIARIO
CARNE SIN HUESO	2		DIARIO
LEGUMINOSAS	1		3 VECES POR SEMANA
GRASAS	4		DIARIO
AZUCARES	0		DIARIO

Derivado de esta Minuta Patrón el menú debe contener: Sopa (240 cc), Plato Seco: Arroz, carbohidrato (papa, plátano, yuca entre otros, Ensalada de Verduras, Carne o Pollo y Pescado o Cerdo) 2 opciones con 2 selección), Leguminosas, jugo de frutas, Fruta en porción de 100 a 120 g.

**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.



CO-0C728-1

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

**INFORME DE EVALUACIÓN PRELIMINAR**  
**INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>b) Todos los miércoles deberán ofrecer 1 menú saludable, en donde se ofrezca un plato opcional saludable en su preparación como la proteína a la plancha o al horno, ensalada y un carbohidrato al vapor y el postre sea reemplazado por fruta, o se haga con productos dietéticos que fomente hábitos alimentarios saludables entre los beneficiarios del Programa, el cual deberá remitirse al supervisor para su revisión y aprobación</p> <p>Una vez al mes deberán ofrecer 1 menú especial como festivales nacionales o internacionales, previamente coordinado con el supervisor para conmemorar las efemérides en salud celebradas a nivel mundial o nacional.</p>	<p>X</p>	
<p>c) Conforme a la base de datos que será entregada por Bienestar Universitario. Ofrecer los almuerzos de lunes a sábado, exceptuando domingos y festivos en el siguiente horario:</p> <p>Sede Norte: de 10:00 am a 2:00 pm</p> <p>Sede Bellas Artes: 11:30 am a 1:00 pm.</p> <p>Sede Regional Suán: 11:30 am a 2:00 pm.</p> <p>Sede Centro: 11:00 am a 2pm</p> <p>Sede Sabanalarga: 11:30 am a 1:00 pm.</p>	<p>X</p>	
<p>d) Suministrar el servicio de subsidio alimentario, 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"> <li>1. Prestar el servicio utilizando víveres y productos de primera calidad.</li> <li>2. Durante el uso de las Cafeterías (Cafetería Central, del Bloque H y Bloque B en la Sede Norte, el comedor asignado en Bellas Artes, en la Cafetería de la Sede Regional Suán, Cafetería Sede Centro, realizar la limpieza adecuada tanto del local, como de los muebles, enseres y equipos, para</li> </ol>	<p>X</p>	

**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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>conservarlos siempre en perfecto aseo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Presentar ante el supervisor, certificación de las capacitaciones realizadas sobre manipulación de alimentos expedidas por la entidad competente de los funcionarios que contrate.</li> <li>4. Presentar la lista de los servicios, minuta patrón y ciclo de menús a ofrecer mensualmente, para ser aprobados por el supervisor en el comité del menú que se realizará quincenalmente, donde debe asistir el administrador, la Nutricionista del operador, el chef y la supervisora del contrato.</li> <li>5. Mantener en buen estado el inmueble que se recibe en calidad de uso y devolverlo en igual estado al término del contrato.</li> <li>6. Adicionar los equipos, 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.</li> <li>7. No hacer instalaciones eléctricas, de agua, gas, o cualquier reforma al inmueble sin previa autorización por parte de LA UNIVERSIDAD, a través de la Oficina de Planeación.</li> <li>8. Todo el personal que designe el contratista para la prestación del servicio, deberá presentar:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hoja de vida.</li> <li>- Certificado de antecedentes disciplinarios, afiliación a un régimen o sistema de salud EPS, fondo de pensiones y en una administradora de riesgos laborales (ARL), carné de vacunación y resultados bacteriológicos. Estos documentos se entregarán para la suscripción del acta de inicio al supervisor del contrato, y notificar cuando por razones de fuerza mayor se deba reemplazar un empleado, el cual debe cumplir con las anotaciones arriba descritas.</li> </ul> </li> <li>9. 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 de la supervisora del contrato.</li> <li>10. En coordinación con la supervisión del Contrato elaborar un cronograma y determinar las muestras a tomar con el fin de realizar un análisis microbiológico para desarrollar las buenas prácticas de manufacturación</li> </ol>		
--	--	--

**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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>en los procedimientos del Comedor Estudiantil, el costo será asumido por el Contratista y se deberá realizar cada dos meses y presentar los resultados al supervisor del contrato.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Capacitar a todos los funcionarios que van a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, prácticas higiénicas y otras afines en procura de optimizar la prestación de este.</li> <li>12. Emplear todas las medidas de diligencia para el cumplimiento de las obligaciones pactadas y prestación del servicio, tomando especial cuidado en lo que corresponda a fin de evitar accidentes, incendios, y demás siniestros que se puedan presentar en las edificaciones, acatando las instrucciones que para tal fin emanen del área de seguridad y salud en el trabajo de la Universidad.</li> <li>13. Certificación expedida por el representante legal que acredite la vacunación del personal contratado y que se encuentre capacitado en las labores a desempeñar como, por ejemplo: en aspectos de exigencias en seguridad ambiental e industrial y seguridad y salud en el trabajo. Además, el personal debe cumplir con los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaríngeas en cuanto Estafilococos Aureus, estafilococos beta hemolítico y difteria. Coprocultivo negativo para Salmonella y Shigella Sp. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado, E. Coli, busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia, según las disposiciones de la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, (Julio 22) “por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.” Expedida por el MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL.</li> <li>14. 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 a las periféricas ubicadas en la Zona Norte, Bellas Artes, Sede Centro, la Sede Regional Suán y sede Sabanalarga de la Universidad, manteniendo la inocuidad del alimento.</li> </ol>		
--	--	--

**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 PRELIMINAR**  
**INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>e) Suministrar un software de recarga de tarjetas, que deben ser suministradas en todas las sedes por el contratista, con la logística requerida para ello, en tema de equipos y personal, disponiendo de 2 taquillas para recarga y plataformas virtuales para realizar esta recarga y 8 puntos para impresión del bono, ubicados estratégicamente por el campus universitario al igual que en todas las sedes se realizará por tarjeta, previa aprobación del supervisor. Este método debe garantizar minimizar los tiempos de atención y tener establecidas acciones de contingencia en caso 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. Y el Router debe ser colocado en la oficina de sistemas. Diariamente se estarán enviando al supervisor del contrato los listados de consumo en Excel de todas las sedes. 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.</p>	<p>X</p>	
<p>f) En caso de algún inconveniente de conexión o fallas en el sistema eléctrico entre otros se debe hacer un registro en las sede de Norte, Bellas Artes, sede centro, sede Sabanalarga y en la Sede Suan, el operador deberá disponer de un lector de documento de identidad (cédula o tarjeta de identidad), que lea el código de barras impreso en el mismo y/o 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, empleando para ello, la App Creación Asistencia entregada por Bienestar Universitario.</p>	<p>X</p>	
<p>g) Diariamente, se debe enviar al correo institucional estipulado para tal fin, el archivo plano que arroje las lecturas efectuadas en las sedes de los almuerzos efectivamente entregados o en su defecto la entrega física de los formatos recaudados por las atenciones registradas.</p>	<p>X</p>	

**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 PRELIMINAR**  
**INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>h) Acatar las recomendaciones dadas por el Contratante, en aras de ajustar el servicio a las acciones de mejora que arrojen las encuestas de satisfacción, las cuales serán aplicadas semanalmente por Bienestar y el operador.</p>	<p>X</p>	
<p>i) Presentar informes y evidencias mensuales al supervisor del contrato, sobre la atención prestada en todas las sedes (servicios contratados) y de las diferentes actividades para la población beneficiaria.</p>	<p>X</p>	
<p>j) Presentar informes verbales y escritos sobre casos especiales y solicitados por el Supervisor (Quejas y Reclamos o insatisfacción de los usuarios).</p>	<p>X</p>	
<p>k) Solo se aceptarán aquellos servicios que se ajusten a los componentes del plato servido contratado y que su prueba organoléptica realizada por el supervisor del contrato o profesionales en práctica que esté dentro de los parámetros de aceptación.</p>	<p>X</p>	
<p>l) En los casos especiales de orden público impredecibles al interior de la Universidad, y que susciten interrupción abrupta de la prestación del servicio, se reconocerá el total de los servicios no vendidos previa aprobación del supervisor del contrato. De igual manera, se solicitarán diariamente los servicios a ofrecer en cada sede por parte del supervisor del contrato al administrador del operador y en los casos especiales de eventos deportivos y otros programados, que conlleven a la disminución de las labores académicas-administrativas al interior de las sedes, se solicitará con 24 horas de antelación el número total de servicios por Sede que se requiere para el día respectivo.</p>	<p>X</p>	

**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 PRELIMINAR**  
**INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>m) La distribución de los almuerzos por Sede podría ser modificada según requerimiento de la Universidad, manteniendo el número total contratado.</p>	<p>X</p>	
<p>n) La venta de bonos en todas las sedes se deberá efectuarse a partir de las 7:30 am, en las áreas dispuestas para tal fin, dando prelación a las estudiantes en condición de discapacidad y embarazadas.</p>	<p>X</p>	
<p>o) Si luego de distribuir los servicios contratados en las diferentes sedes de la Universidad, quedan sobrantes se deben repartir a los estudiantes en su totalidad, con previa autorización del supervisor del contrato.</p>	<p>X</p>	
<p>p) Se realizará un Reunión de Seguimiento y control al servicio prestado en las diferentes sedes, el cual se realizará cada 15 días de acuerdo a lo coordinado por el supervisor del contrato, donde deben asistir: Coordinador General.</p>	<p>X</p>	
<p><b>ACREDITACIÓN DE DOMICILIO, SUCURSAL AGENCIA O ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.</b></p> <p>Teniendo en cuenta la naturaleza del servicio a contratar, además del cumplimiento de cada uno de los requisitos de admisibilidad establecidos en el proceso, 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. En caso de consorcios y uniones temporales, al menos uno de los miembros deberá contar con domicilio principal, sucursal, agencia o establecimiento de comercio</p>	<p>X</p>	

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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>en los términos indicados.</p>		
<p><b>INMUEBLE PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.</b></p> <p>El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un inmueble para el almacenamiento, y distribución de los alimentos/raciones, en el Departamento del Atlántico. En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría de Salud a través de la Oficina de Salud o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, al inmueble para el almacenamiento y distribución de los alimentos, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestará el servicio de alimentación en las instalaciones de la Universidad del Atlántico y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario esté condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes. Teniendo en cuenta la vigencia del concepto sanitario, se verificará que las condiciones establecidas en el mismo, se mantengan durante la etapa de evaluación. Este es un requisito obligatorio para los proponentes.</p>	<p align="center">X</p>	
<p><b>PERSONAL REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b></p> <p>1. COORDINADOR GENERAL:</p> <p>El proponente deberá designar un coordinador general.</p> <p>El perfil del coordinador requerido es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos,</li> <li>• Con experiencia profesional de mínimo cinco (5) años contados a partir de la</li> </ul>	<p align="center">X</p>	

**INFORME DE EVALUACIÓN PRELIMINAR**  
**INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>expedición de la tarjeta profesional,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una experiencia específica de tres (3) años en proyectos de alimentación escolar, universitaria y/o seguridad alimentaria.</li> </ul> <p>ESTE PERFIL DEBERÁ SER ENTREGADO EN LA PROPUESTA APORTANDO LA HOJA DE VIDA 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:</p> <p>a) Identidad, nacionalidad y residencia: Se debe aportar copia del documento de identidad (cédula de ciudadanía, cédula de extranjería, pasaporte).</p> <p>b) Títulos Académicos: Se debe aportar copia del título académico obtenido. Quienes hayan obtenido el título académico en el extranjero ya sea pregrado o postgrado, 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.</p> <p>c) 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".</p> <p>d) Experiencia: Se debe aportar documentación soporte a través de la cual se acredite la experiencia Coordinador General; en dicha documentación debe obrar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Nombre del trabajador.</li> <li>2) Nombre del Empleador, Contratante o Cliente.</li> <li>3) Nombre y cargo de quien expide el documento soporte.</li> </ol>		
--	--	--

**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 PRELIMINAR**  
**INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>4) Cargo y funciones que ha desempeñado para el Empleador o Contratante</p> <p>5) La demás información que deba obrar en los documentos soporte.</p> <p>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 traslapos). 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.</p>		
<p><b>VEHÍCULOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES/ALIMENTOS</b></p> <p>El proponente deberá garantizar disponibilidad de vehículos suficientes, presentando una propuesta suscrita de frecuencia de distribución de los alimentos para preparar en sitio, que garanticen la distribución diaria y la capacidad de distribución de cada vehículo. La anterior propuesta deberá garantizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suministro de raciones de acuerdo con el horario establecido por la resolución 29452 de 2017.</li> <li>• Rotación de alimentos para las raciones preparadas en sitio con una frecuencia no superior a cinco (5) días.</li> <li>• Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en materia de transporte de alimentos.</li> <li>• Suministro diario de raciones.</li> </ul>	<p>X</p>	

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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

<p>En todo caso, los vehículos aportados deberán garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos/raciones a entregar en las sedes de la Universidad del Atlántico de acuerdo con la propuesta de suministro.</p> <p><b>Este punto debe acreditarse con la siguiente relación, firmada por el Representante legal:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Número de vehículos y placa de estos, para alimentos perecederos.</li> <li>• Número de vehículos y placa de estos, para alimentos no perecederos.</li> <li>• Días de despacho de cada tipo de alimentos.</li> <li>• Rutas de distribución.</li> <li>• Tarjeta de propiedad de cada vehículo. Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente o alguno de los miembros de la unión temporal o consorcio si es del caso, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.</li> <li>• Características de equipos de refrigeración de cada vehículo refrigerado y el certificado de mantenimiento de los equipos de refrigeración vigente, para cada vehículo, el cual debe ser expedido dentro de los 6 meses anteriores al cierre del presente proceso de selección.</li> <li>• Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, expedida dentro de los SEIS (6) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso.</li> <li>• Licencia de conducción del personal conductor de los vehículos.</li> <li>• Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos.</li> <li>• Copia del SOAT</li> </ul>		
--	--	--

RESUMEN DE EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS	
PROPONENTE	RESULTADO
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.	CUMPLE

**RESUMEN DE REQUISITOS HABILITANTES:**

PROPONENTES	REQUISITOS	REQUISITOS	REQUISITOS
-------------	------------	------------	------------

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 PRELIMINAR  
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

	JURÍDICOS	FINANCIEROS	TÉCNICOS
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.	PENDIENTE	HABILITADO	HABILITADO

Teniendo en cuenta que el proponente debe subsanar los documentos y aspectos jurídicos requeridos en el presente informe, la calificación y ponderación de la oferta queda pendiente para el informe de evaluación definitivo.

Los documentos requeridos deben ser subsanados hasta el **26 de mayo de 2023**, debidamente foliados y citando el proceso en referencia. Estos pueden ser radicados en la Oficina de Compras y Contratación ubicada en la Sede Norte ubicada en la Carrera 30 No. 8-49, Puerto Colombia, Atlántico o remitidos al correo electrónico [bienesysuministros@mail.uniatlantico.edu.co](mailto:bienesysuministros@mail.uniatlantico.edu.co)

**OBSERVACIONES AL INFORME DE EVALUACIÓN**

Si dentro del término establecido para el traslado de este informe de evaluación de las propuestas, los proponentes encontraren discrepancias u omisiones en el mismo, deberán darlos a conocer por escrito al Universidad.

Dicho escrito deberá dirigirse a la Universidad del Atlántico Sede Norte ubicada en la Carrera 30 No. 8-49, Puerto Colombia, Atlántico, al Departamento de Gestión de Compras y Contratación o enviarse al correo electrónico [bienesysuministros@mail.uniatlantico.edu.co](mailto:bienesysuministros@mail.uniatlantico.edu.co)

Para efectos de la radicación de cualquier documento o comunicación dirigido al Universidad en desarrollo del presente proceso, los proponentes o interesados deberán tener en cuenta que para que dichos documentos sean considerados por la Entidad, es necesario que estos se radiquen en el horario de atención del Universidad: 8:00 a.m. a 3:00 p.m., o al correo: [bienesysuministros@mail.uniatlantico.edu.co](mailto:bienesysuministros@mail.uniatlantico.edu.co)

Todos los documentos deberán venir debidamente foliados, citar el proceso de selección al que se dirige, identificando el asunto de manera clara.

Dada en Puerto Colombia, el día diecinueve (19) del mes de mayo de 2023.

**INFORME DE EVALUACIÓN PRELIMINAR**  
**INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 de 2023**

Original Firmado  
**MARIA ANDREA BOCANEGRA JIMENEZ**  
JEFE OFICINA ASESORÍA JURÍDICA

Original Firmado  
**ALVARO GONZÁLEZ AGUILAR**  
VICERRECTOR BIENESTAR UNIVERSITARIO

Original Firmado  
**EDERLINDA PACHECO VENECIA**  
JEFE DPTO. DE GESTIÓN DE COMPRAS Y  
CONTRATACIÓN

Original Firmado  
**AURA EUNICE PÉREZ ROSAS**  
JEFE DPTO. DE GESTIÓN FINANCIERA

Proyectó: AcamargoC

Revisó: Jefe 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**