

DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN
INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVA INVITACION PUBLICA DE MAYOR CUANTIA
No. IP-003-2026

OBJETO:	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADÉMICO 2026-1 y 2026-2.
PRESUPUESTO:	TRES MIL SETECIENTOS MILLONES (\$3.700.000.00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA, INCLUYE IVA Y TODOS LOS TRIBUTOS QUE SE GENEREN CON OCASIÓN A LA CELEBRACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

En Puerto Colombia a los Diez (10) días del mes de Julio de 2026 y de acuerdo al cronograma de la INVITACION PUBLICA DE MAYOR CUANTIA IP -003-2026, en la fecha y hora prevista para el cierre, los integrantes del Comité Evaluador designado presentan Informe de Evaluación de las ofertas conforme a lo establecido en los lineamientos del Pliego de Condiciones de la siguiente manera:

- i. **PROPUESTAS RECIBIDAS:** De acuerdo con el registro de cierre de la Invitación Pública de Mayor Cuantía No. 003 de 2026, realizada el día Veinticuatro (24) de Junio del año 2026, se recibió propuesta de los siguientes oferentes:

No.	PROPONENTE	FECHA	HORA
2	SERVICIOS DE ALIMENTACION NP. S.A.S.	24-06-2026	8:50 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

iii. **CONSOLIDADO DE EVALUACIONES**

CONSOLIDADO EVALUACIONES JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA			
PROPONENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA	EVALUACIÓN TÉCNICA	EVALUACIÓN FINANCIERA
SERVICIOS DE ALIMENTACION NP. S.A.S	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO

CONCLUSIONES: Como resultado de la verificación realizada por el comité evaluador se estableció que el proponente SERVICIOS DE ALIMENTACION NP. S.A.S, se encuentra habilitado jurídica, financiera y técnicamente.

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.003-2026, cuyo objeto es “CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADÉMICO 2026-1 y 2026-2, CUYA OFERTA PRESENTADA FUE POR UN VALOR TRES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES (3.699.998.473) 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 SERVICIOS DE ALIMENTACION NP S.A.S., sociedad comercial identificada con NIT 800.079.603-3 representada legalmente por ALVARO TERCERO RENE NAVARRO HOENIGSBERG, con cédula 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 el Diez (10) de Julio del 2026, en Puerto Colombia, Atlántico.

Atentamente,



EDWIN LOPEZ GUERRERO

Jefe Dpto. de Gestión de Compras y Contratación

Anexos: 1. Evaluación jurídica
2. Evaluación técnica
3. Evaluación Financiera

EVALUACIÓN TÉCNICA
INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003 DE 2026

OBJETO: CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADÉMICO 2026-1 y 2026-2

Al revisar los soportes documentales que acompañan la Oferta técnica y económica presentada dentro del término máximo que se señala en la INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003-2026; los cuales constituyen requisitos mínimos, por ende, deben contener toda la información referente al Proponente, con el fin de verificar su representación, capacidad legal y técnica para seleccionar al contratista a cargo del “SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADÉMICO 2026-1 y 2026-2” se verificó lo siguiente:

I. PROPUESTAS RECIBIDAS: De acuerdo con el registro de cierre de INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003-2026, se recibieron las propuestas de los siguientes oferentes:

No.	PROPONENTE	FECHA	HORA
1	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A.	24/06/2026	08:50 a.m.

II. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

1. ASPECTOS TECNICOS:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
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: 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 1:00 pm 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 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. Sede norte: Desde este punto se transportan a sede centro y sede bellas artes.	X	

Sede suan: Desde este punto se transportan a sede Sabanalarga.					
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%				X	
ALIMENTO	INTERCAMBIOS	PESO EN GRAMOS SERVIDOS	FRECUENCIA		
CEREAL	1	Lo sugerido en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 Años (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF), 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 conmemorar las efemérides en salud celebradas a nivel mundial o nacional.					

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: 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	
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	X	

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.		
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.	X	
Inmueble para el almacenamiento y distribución de los alimentos: 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 un (1) año 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.	X	

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO 1.1. OPERARIO O AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES: El oferente, deberá acreditar que cuenta con los operarios necesarios para la ejecución del objeto contractual. El perfil del operario requerido es el siguiente: 1. Bachiller, técnico o tecnólogo. 2. Contar con Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y/o manipulación de alimentos. 3. Contar con Certificado de capacitación, en las labores a desempeñar en aspectos de exigencias en Seguridad y Salud en el Trabajo. 4. Contar Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. 5. Contar con mínimo un (1) año de experiencia, preferiblemente en cafeterías, oficinas y/o restaurantes. Para lo cual el oferente deberá anexar junto a los documentos anteriormente mencionados, 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. FUNCIONES: • Realizar limpieza y desinfección de áreas comunes. • Apoyar en el orden y mantenimiento general de las instalaciones. • Manejo adecuado de insumos de aseo. • Reportar novedades o daños en la infraestructura. • Apoyar en tareas de cafetería. 1.2. COORDINADOR GENERAL: El perfil del coordinador requerido es el siguiente: 1. Profesional en Nutrición Dietética o Ingeniería de Alimentos 2. Con experiencia profesional de mínimo diez (10) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. 3. Una experiencia específica de cinco (5) años en proyectos de alimentación escolar, universitaria y/o seguridad alimentaria. Nota: este perfil deberá ser entregado en la propuesta aportando la hoja de vida con todos sus anexos, de la persona que la proponente oferta como coordinador general con el fin de verificar la habilitación del proponente. Nota: este perfil deberá ser entregado en la propuesta aportando la hoja de vida con todos sus anexos, de la persona que la 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: 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 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. 3. Matrícula Profesional: Deberán aportar copia de la tarjeta profesional en el	X	
---	---	--

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.		
--	--	--

VEHÍCULOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES/ALIMENTOS El proponente deberá allegar junto con su propuesta, 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. Para tal efecto, el proponente deberá acreditar un mínimo de dos (2) vehículos destinados al transporte de alimentos, de los cuales al menos uno (1) deberá ser refrigerado y estar registrado a nombre del proponente (en caso de proponente singular) o a nombre de uno de los integrantes (en caso de consorcio o unión temporal). Como lo son: a. Tarjeta de propiedad del vehículo, la cual deberá estar a nombre del proponente (en caso de proponente singular) o a nombre de uno de los integrantes (en caso de consorcio o unión temporal). En caso de que el vehículo restante no sea de propiedad del proponente, deberá allegarse el contrato de arrendamiento del vehículo, con vigencia que cubra como mínimo el período de ejecución del contrato b. Revisión Técnico – Mecánica (Vigente). c. Acta de inspección sanitaria vigente expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, emitida con fecha no mayor a seis (6) meses, contados	X	
--	---	--

a partir de la fecha de cierre del presente proceso. 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. Además, el supervisor del contrato requerirá los documentos establecidos en este ítem al inicio de la ejecución del contrato producto del presente proceso de selección.		
---	--	--

ACREDITACIÓN DE DOMICILIO, SUCURSAL AGENCIA O ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO. 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. 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	X	
--	----------	--

ACREDITACIÓN DE HERRAMIENTA TECNOLÓGICA. El proponente deberá acreditar que dispone de un software integral para la gestión y asignación de servicios diarios de alimentación, integrado a una base de datos actualizada de estudiantes registrados en admisiones, que permita la suscripción individual y la reserva del servicio mediante el acceso a una aplicación con credenciales institucionales previamente asignadas (correo electrónico institucional e identificación). Asimismo, el sistema deberá optimizar la atención al usuario mediante la gestión en línea a través de plataformas web y móviles, garantizando acceso oportuno e inmediato, así como el control y seguimiento de los servicios asignados por periodo. Garantizando el principio de inclusión, dicha herramienta tecnológica deberá ser plenamente accesible para la población estudiantil en situación de discapacidad (particularmente para personas con discapacidad visual / ciegas), cumpliendo con estándares de accesibilidad web (como las pautas WCAG vigentes). En caso de que el software no cuente nativamente con estas condiciones, el proponente deberá estructurar, presentar e implementar una estrategia alternativa y efectiva que garantice la reserva, asignación y control de los almuerzos para esta población en igualdad de condiciones. Para lo anterior, deberán aportar una carta de compromiso en la que se obliguen, en caso de resultar adjudicatarios, a disponer del equipo tecnológico para la entrega y seguimiento de las raciones, así como a garantizar la accesibilidad de la herramienta o la ejecución de la estrategia alternativa antes mencionada.	X	
--	-----------------	--

EXPERIENCIA REQUERIDA. El proponente deberá acreditar máximo hasta dos (2) 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). En todo caso el proponente deberá allegar copia del contrato y certificado de ejecución o acta de cumplimiento a satisfacción expedido por parte de la contratante y/o acta de liquidación y/o acta de recibo final. Cuando el proponente certifique contratos en los cuales participó en unión temporal o consorcio, se le acreditará como experiencia el valor que corresponda a su porcentaje de participación. En el caso de los consorcios o uniones temporales, la experiencia habilitante aportada deberá ser proporcional al porcentaje de participación de cada uno de sus miembros en el respectivo consorcio o unión temporal. El valor de los contratos presentados para acreditar la experiencia será verificado con el valor registrado en el RUP. Los contratos que respalden la experiencia deberán estar debidamente registrados en el Registro Único de Proponentes (RUP) y abarcar al menos un mínimo de tres (3) códigos UNSPSC que están en el numeral 3.1.2 del presente estudio. Es imperativo que estos contratos estén registrados hasta el tercer nivel dentro de la clasificación indicada en este proceso, asegurando así la validez y pertinencia de la experiencia presentada.	X	
---	-----------------	--

PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Las Ofertas que hayan sido verificadas y que cumplan con las especificaciones técnicas mínimas se calificarán sobre un total de cien (100) puntos, distribuidos de la siguiente manera.

Factor		Puntaje Máximo.	Puntaje obtenido
Calidad	Puntaje por raciones adicionales	10	10
Calidad	Puntaje por acreditación cocina externa	15	15
Calidad	Puntaje por Compras Locales	10	10
Calidad	Puntaje por No Sanciones	5	5
Calidad	Puntaje por contratación de aprendices	7,75	7,75
Calidad	Apoyo personas con discapacidad	2	2
Calidad	Puntaje por calidad de emprendimiento y empresas de mujeres de mujeres	0,25	0,25
Calidad	Puntaje obtenido por oferta económica	50	49,99
Total		100	99,99

CONCLUSIONES	ESTADO / REVISIÓN TÉCNICA
Una vez efectuada la revisión técnica, de factores de calidad y precios se determina que: la propuesta presentada por SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN N.P. S.A. CUMPLE con las especificaciones técnicas requeridas y los requisitos establecidos en los estudios previos.	EL PROPONENTE CUMPLE

Atentamente,



WILSON QUIMBAYO OSPINA
Vicerrector de Bienestar
Supervisor Contractual

INFORME ÚNICO DE EVALUACIÓN JURÍDICA INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003-2026

La **UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO** dio inicio al procedimiento de **INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003-2026** con el fin de **LA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADÉMICO 2026-1 y 2026-2**, con un presupuesto oficial estimado de **TRES MIL SETECIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$3.700.000.000)** incluido IVA y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, legalización y ejecución del contrato.

De acuerdo con el registro de cierre del proceso de **INVITACIÓN PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No. 003-2026**, efectuado por el Departamento de Gestión de Compras y Contratación de la Universidad del Atlántico a las **10:00 a.m. del día veinticuatro (24) de junio de 2026**, se recibió la propuesta de los siguientes oferentes:

No.	PROPONENTES	FECHA	HORA
1	SERVICIOS DE ALIMENTACION NP. S.A.S.	24-06-2026	8:50 a.m.

Recibido para concepto de la Oficina de Asesoría Jurídica el día **24 de junio de 2026**, el contratista **HERNANDO RAFAEL JIMÉNEZ MANOTAS** fue el encargado de realizar la verificación de cumplimiento de los **requisitos de capacidad jurídica** establecidos en el Pliego de Condiciones, conforme a la designación efectuada por la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica, doctora **María Angélica Sánchez Julio**.

ELEMENTO/PROPONENTE	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN NP S.A.S
NIT. Del / los Proponentes	800.079.603-3
Nombre e identificación del representante legal	ALVARO TERCERO RENE NAVARRO HOENIGSBERG C.C 80423949
Miembros del consorcio o unión temporal	No aplica
Carta de presentación de la oferta diligenciada conforme al modelo suministrado en el pliego de condiciones (Anexo No. 1.	CUMPLE (Folios 2 – 4)
Documento de conformación de consorcios o uniones temporales	No aplica
Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente.	CUMPLE (Folios 6-19)
Cédula de ciudadanía del proponente (o del representante legal)	CUMPLE (Folio 21)
Registro Único Tributario – RUT	CUMPLE (Folios 23-30)
Certificado de pagos de Seguridad Social y aportes legales	CUMPLE (Folios 32-37)
Certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes	CUMPLE (Folios 59-143)
Garantía de seriedad de la Oferta	CUMPLE (Folio 144)
Compromiso de transparencia (Anexo 03)	CUMPLE (Folios 341-345)
Verificación de no inclusión en el boletín de responsables fiscales	CUMPLE (Folios 172-173)

Verificación de antecedentes disciplinarios	CUMPLE (Folios 174 – 175)
Verificación de antecedentes penales de la persona natural o su representante legal	CUMPLE (Folio 176)
Verificación de medidas correctivas	CUMPLE (Folio 178)
Verificación de no estar condenado por delitos sexuales contra persona menor de 18 años.	CUMPLE (Folio 180)
Verificación de no estar reportado en el Registro de Deudores Alimenticios – REDAM.	CUMPLE (Folio 181)
Certificación bancaria	CUMPLE (Folio 187)
RESUMEN ASPECTOS JURÍDICOS	CUMPLE HABILITADO JURÍDICAMENTE

Una vez efectuada la revisión documental folio a folio por el abogado **HERNANDO RAFAEL JIMÉNEZ MANOTAS**, en su calidad de apoyo profesional designado por la Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica, se concluye que la verificación del cumplimiento de los requisitos de CAPACIDAD JURÍDICA, conforme a lo establecido en los términos de la invitación y la normatividad vigente aplicable, es la siguiente:

PROPONENTE	RESULTADO
1. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN NP S.A.S, 800.079.603-3, representada legalmente por ALVARO TERCERO RENE NAVARRO HOENIGSBERG. C.C 80423949	CUMPLE HABILITADO JURÍDICAMENTE

NOTAS Y SALVEDADES

NOTA 1. La presente evaluación no comprende la valoración de los aspectos técnicos, económicos ni de la experiencia de los proponentes, por cuanto su alcance se circunscribe exclusivamente a la verificación preliminar del cumplimiento de los requisitos de **capacidad jurídica**, de conformidad con el oficio de traslado efectuado a la Oficina de Asesoría Jurídica y con lo previsto en la Invitación Pública. Asimismo, comprende la revisión de la coherencia e integridad de la documentación jurídica

aportada por los proponentes, sin que ello implique pronunciamiento alguno sobre los demás factores de evaluación del proceso de selección.

NOTA 2. Se deja constancia de que la presente evaluación jurídica se realizó sobre el expediente físico del proceso contractual, el cual fue previamente trasladado a la Oficina de Asesoría Jurídica mediante correo electrónico y posteriormente entregado en medio físico la oferta del proponente para su revisión. En consecuencia, el análisis efectuado corresponde exclusivamente a la documentación contenida en el expediente físico puesto a disposición de esta dependencia al momento de la evaluación.

Dada en Puerto Colombia (Atlántico), a los veintiséis (26) días del mes de junio de 2026.



MARIA ANGELICA SANCHEZ JULIO
Jefe Oficina de Asesoría Jurídica

**MARIA
ANGELICA
SANCHEZ
JULIO**

Firmado
digitalmente por
MARIA ANGELICA
SANCHEZ JULIO
Fecha: 2026.06.30
11:44:01 -05'00'

Proyectó: Hernando Jiménez Manotas, abogado.

DEPARTAMENTO DE GESTION FINANCIERA
EVALUACIÓN FINANCIERA DE IP 003 2026

OBJETO:	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MATRICULADOS EN EL PERIODO ACADÉMICO 2026-1 y 2026-2.
PRESUPUESTO:	\$3.700.000.000

1. EVALUACION

No	PROPONENTE	OBSERVACIONES	VALOR	PUNTOS
1.1	SERVICIOS DE ALIMENTACION NP S.A.S.	REVISADA ARITMETICAMENTE	\$3.699.998.473	50

2. INDICADORES			PROPONENTE
INDICADORES 2026	FORMULA	REQUISITO	SERVICIOS DE ALIMENTACION NP S.A.S.
Liquidez	Activo Corriente/Pasivo Corriente	Mayor=1.30	1.40
Nivel de Endeudamiento	Total pasivo/Total Activo	Menor=70%	0.62
Razón Cobertura de Intereses	Utilidad Operacional/Gastos de Intereses	Mayor=2.0	2.23
Rentabilidad del Patrimonio	Utilidad Operacional/Total patrimonio	Mayor=0.30	0.35
Rentabilidad del Activo	Utilidad Operacional/Total Activo	Mayor=0.10	0.13

3. CONCLUSION	PROPONENTE
	SERVICIOS DE ALIMENTACION NP S.A.S.
	HABILITADO

Una vez efectuada la revisión financiera de la propuesta enviadas a evaluar, se concluye que el proponente SERVICIOS DE ALIMENTACION NP S.A.S. **CUMPLE** con lo requerido en la invitación **IP 003 -2026**

Se firma a los treinta (30) días del mes de junio de 2026.

Atentamente,

AURA PEREZ ROSAS
JEFE DEPARTAMENTO DE GESTIÓN FINANCIERA