	<b>INFORME DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN DEL COMITÉ DE CONTRATACIÓN</b>	Código: FT-M6-GC-07
		Versión: 09
		Página 1 de 13

### INFORMACIÓN GENERAL

Objeto del contrato	Suministro de alimentación preparada que sea requerido por los diferentes clientes de la Empresa para la seguridad y soluciones urbanas ESU		
Radicado requerimiento	N/A	No. Proceso de contratación	2021-35
Modalidad de selección	SPVA	Fecha del informe de evaluación	30/08/2021
Cliente	N/A	Fecha del comité de contratación	31/08/2021
Número Contrato interadministrativo	N/A	Tipo de informe	Definitivo
Fecha de terminación Contrato Interadministrativo	N/A	Fecha de terminación Contrato Marco	N/A

### INFORMACIÓN PRESUPUESTAL

No. Certificado de disponibilidad presupuestal - CDP	N/A	Fecha CDP	N/A
No. Rubro presupuestal	N/A	Valor CDP	N/A

### INFORMACIÓN JURÍDICA

DOCUMENTOS DEL PROCESO CONTRACTUAL					
		Cumplimiento de requisitos jurídicos			Observaciones
		SI	NO	NO APLICA	
1	Certificado de existencia y representación legal (Con fecha no anterior a 3 meses).	X			20/08/2021
2	Certificado de autorización para contratar, cuando aplique.			X	
3	Certificado de registro mercantil (Con fecha no anterior a 3 meses). (Si aplica)	X			23/08/2021
4	Registro único tributario - RUT. <i>*No aplica en caso de cláusulas adicionales, excepto cuando el</i>	X			NIT 900.319.904-9

44



**INFORME DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN DEL  
COMITÉ DE CONTRATACIÓN**

Código: FT-M6-GC-07

Versión: 09

Página 2 de 13

	<i>documento tenga alguna modificación.</i>				
5	Cédula de ciudadanía representante legal. <i>*No aplica en caso de cláusulas adicionales, excepto cuando el documento tenga alguna modificación.</i>	X			CC 3.438.291 DUQUE RESTREPO LUIS SEBASTIAN
6	Certificado de antecedentes judiciales (Con fecha no anterior a 3 meses).	X			21/08/2021
7	Certificado de Contraloría General de la Nación (Con fecha no anterior a 3 meses).	X			21/08/2021
8	Certificado de Procuraduría General de la Nación (Con fecha no anterior a 3 meses).	X			21/08/2021
9	Certificado de medidas correctivas (Con fecha no anterior a 3 meses).	X			21/08/2021
10	Consulta de Inhabilidades de la Ley 1918 de 2018 y Decreto 753 de 2019 (Con fecha no anterior a 3 meses).	X			21/08/2021
11	Certificado de pago de aportes a la seguridad social (Planilla o certificación según corresponda) Fecha de expedición no anterior a 1 mes. <i>*En caso de certificación expedida por revisor fiscal, anexar copia de la tarjeta profesional del contador y certificado de antecedentes vigente de la JCC.</i>	X			03/08/2021

**VERIFICACIÓN DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

No.	OFERENTE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	LA COCINA DE LUIS	X	

Ver Anexo de verificación de implementación del sistema de gestión de seguridad en el trabajo (SG-SST)

	<b>INFORME DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN DEL COMITÉ DE CONTRATACIÓN</b>	Código: FT-M6-GC-07
		Versión: 09
		Página 3 de 13

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

### 1. ESTUDIOS PREVIOS Y/O REFERENCIAMIENTO DE PRECIOS

Los proveedores que enviaron información para estudios previos fueron:

No	OFERENTE	VALOR
1	LA COCINA DE LUIS	\$ 35.662
2	PRODUCTORA DE ALIMENTOS	\$88.348
3	SERVIEXPRESS	\$39.923
4	ENRIPAN	\$61.360
5	CRES Y CATERING	\$ 41.684
6	GRUPO ESTRELLA	\$64.235
7	EVENTOS EMPRESARIALES	\$33.898

A Continuación se muestra los valores promediados del referenciamientos de precios elaborados por cada uno de los proveedores que enviaron la información por correo electrónico

COCINA LUIS	PRODUCTORA DE ALIEMENTOS	SERVIEXPRESS	ENRIPAN	CRES	EVENTOS EMPRESARIALES	GRUPO ESTRELLA
\$6.557	\$16.029	\$7600	\$12.150	\$ 9.008	\$ 6.709	\$11987
\$7.839	\$22.232	\$9100	\$12.975	\$ 9.654	\$ 7.538	\$17.790
\$7.839	\$22.232	\$9100	\$12.975	\$ 9.654	\$ 7.538	\$15849
\$3.361	\$5.494	\$3900	\$5.045	\$ 4.122	\$ 3.199	\$5.413
\$6.660	\$14.188	\$6800	\$10.125	\$ 5094	\$ 4.857	\$7.488
\$1.381	\$2.114	\$1493	\$4.045	\$ 1.851	\$ 1.638	\$1.751
\$2.025	\$6.199	\$1930	\$4.045	\$ 2.301	\$ 2.419	\$4.957
\$35.662	\$88.348	\$39.923	\$61.360	\$ 41.684	\$33.898	\$64.235

### 2. PROVEEDORES INVITADOS AL PROCESO DE CONTRATACIÓN

No	PROVEEDORES
1	LA COCINA DE LUIS
2	PRODUCTORA DE ALIMENTOS
3	SERVIEXPRESS
4	ENRIPAN
5	CRES Y CATERING

4/8



### 3. RECEPCIÓN DE PROPUESTAS

La recepción de propuestas se realizó el 25 agosto de 2021 en las oficinas de la ESU, mediante portal de contratación. Cumpliendo con la fecha establecida en los pliegos de condiciones de la **SPVA 2021-35**, se presentaron las siguientes PROPUESTAS:

#### 3.1. PROPUESTA ECONÓMICA

No	OFERENTE	NIT	MEDIO DE ENTREGA
1	COCINA DE LUIS	900.319.904-9	PORTAL DE CONTRATACION
2	CRES Y CATERING	900.432.387-3	OFICINAS DE LA ESU
3	SERVIEXPRESS	811.0384737	CORREO ELECTRONICO

LA COCINA DE LUIS				
VALOR UNITARIO COTIZAR ANTES DE IMPUESTOS				
RANGO	1-250	251-500	501-en adelante	PROMEDIO DE TARIFAS
DESAYUNO	\$ 6.624	\$ 6.557	\$ 6.491	\$6.557
ALMUERZO	\$7.918	\$7.838	\$ 7.760	\$7.839
CENA	\$7.918	\$7.838	\$7.760	\$7.839
REFIGERIO SENCILLO	\$ 3.395	\$3.361	\$3.327	\$3.361
REFIGERIO ESPECIAL	\$6.727	\$6.660	\$6.593	\$ 6.660
BOTELLA DE AGUA	\$1.395	\$1.381	\$1.367	\$1.381
BEBIDA ISOTONICA	\$2.045	\$ 2.025	\$2.005	\$2.025
SUMATORIA DEL PROMEDIO DE TARIFAS				\$35.662

CRES Y CATERING GROUP S.A.S				
VALOR UNITARIO COTIZAR ANTES DE IMPUESTOS				
RANGO	1-250	251-500	501-en adelante	PROMEDIO DE TARIFAS
DESAYUNO	\$ 8.200	\$ 8.100	\$ 8.000	\$8.100
ALMUERZO	\$10.200	\$10.100	\$ 10.000	\$10.000
CENA	\$10.200	\$710.100	\$10.000	\$10.000
REFIGERIO SENCILLO	\$ 4.000	\$3.900	\$3.800	\$3.900

REFIGERIO ESPECIAL	\$7.000	\$6.800	\$6.600	\$ 6.800
BOTELLA DE AGUA	\$1.488	\$1.379	\$1.224	\$1.364
BEBIDA ISOTONICA	\$2100	\$ 1.890	\$1.727	\$1.906
<b>SUMATORIA DEL PROMEDIO DE TARIFAS</b>				<b>\$42.269</b>

<b>SERVIEXPRESS</b>				
<b>VALOR UNITARIO COTIZAR ANTES DE IMPUESTOS</b>				
<b>RANGO</b>	<b>1-250</b>	<b>251-500</b>	<b>501-en adelante</b>	<b>PROMEDIO DE TARIFAS</b>
DESAYUNO	\$ 9.000	\$ 8.800	\$ 8.600	\$8.800
ALMUERZO	\$10.400	\$10.200	\$ 10.000	\$10.200
CENA	\$10.400	\$10.200	\$10.000	\$10.000
REFRIGERIO SENCILLO	\$ 4.100	\$3.900	\$3.700	\$3.900
REFRIGERIO ESPECIAL	\$7.000	\$6.800	\$6.600	\$ 6.800
BOTELLA DE AGUA	\$1.600	\$1.500	\$1.380	\$1.493
BEBIDA ISOTÓNICA	\$2.100	\$ 1.890	\$1.800	\$1.930
<b>SUMATORIA DEL PROMEDIO DE TARIFAS</b>				<b>\$43.323</b>

Observaciones

- a. El promedio de tarifas por rango presentadas corresponde a rangos de volúmenes entre 1 a 250 unidades, 201 a 500 unidades y de 501 en adelante
- b. Una vez se tiene los rangos se promedias los valores y se da el valor final del promedio
- c. La cocina de Luis envió la información por el portal de contratación, y el proveedor **CRES Y CATERING GROUP S.A.S** remitió su propuesta física a las oficinas de la ESU cumpliendo con los tiempos establecidos.
- d. El proveedor **SERVIEXPRESS** envió la información por correo electrónico lo cual no concuerda con los lineamientos establecidos en el numeral 3.3, donde se establece que la forma de presentación de ofertas es por la página Web de la ESU ([www.esucontratacion.com](http://www.esucontratacion.com)), o de manera física en la carrera 48 No. 20-114, Edificio Centro Empresarial Ciudad del Rio torre 3 piso 5, de la ciudad de Medellín, Sede de la Empresa para la Seguridad y Soluciones Urbanas.

HA

Que, si bien no se presenta al proceso por el medio idóneo, al no ser esta una causal de rechazo se verifica la oferta presentada.

**3.2. REQUISITOS TÉCNICOS (LA COCINA DE LUIS)**

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1 centros de producción o cocinas industriales propias	X	
Certificado de sello verde expedido por la secretaria de salud	X	
Auditoria	X	
Establecimiento ubicado en la ciudad de Medellín	X	
Normas higiénicas sanitarias Decreto 3075/97	X	
Certificado sanitario	X	
Vehículo de transporte de alimentos	X	
Acta de inspección sanitaria vehículo	X	
Certificados de manipulación De alimentos	X	
Listado de personal que Manipula los alimentos	X	
Nutricionista	X	
Rastreos microbiológicos	X	
Subcontratación de actividades	X	
Experiencia específica	X	

**4. VERIFICACIÓN DE PROPUESTAS**

La verificación de las propuestas fue realizada con base en el cumplimiento de los requisitos de participación y en la evaluación de aspectos, jurídicos, técnicos y económicos.

**5. METODOLOGÍA DE VERIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS**

La verificación de los requisitos habilitantes se realizó únicamente al proponente que ha



	<b>INFORME DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN DEL COMITÉ DE CONTRATACIÓN</b>	Código: FT-M6-GC-07
		Versión: 09
		Página 7 de 13

La verificación de los requisitos habilitantes se realizó únicamente al proponente que ha ofertado el valor promedio más bajo del resultado de la suma de los diferentes rangos establecido de cada una de los diferentes ítems (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio sencillo, refrigerio especial, botella de agua y bebida isotónica) m. de acuerdo a lo establecido en el numeral 6.1 de los pliegos de condiciones dispuestos para este proceso, en concordancia con el Principio de Economía, pues con el cumplimiento efectivo de este principio en la contratación estatal, se busca la eficiencia y celeridad en todas las actuaciones de la entidad y del contratista, lo que se concreta en la agilización de los trámites. Los invitados al proceso de selección mediante correo electrónico fueron: SENRIPAN, PRODUCTORA DE ALIMENTOS, SERVIEXPRESS, CRES Y CATERING, LA COCINA DE LUIS, para participar en la SPVA 2021-35 cuyo objeto Suministro de alimentación preparada que sea requerido por los diferentes clientes de la Empresa para la seguridad y soluciones urbanas ESU

La cocina de Luis cumple con todos los requisitos técnico-establecidos en el pliego de condiciones de la SPVA 2021-35.

#### 6. VERIFICACIÓN ASPECTOS HABILITANTES

La verificación de los requisitos habilitantes se realiza únicamente a la propuesta con el mejor precio ofertado.

No.	OFERENTE	JURÍDICO	TÉCNICO-ECONÓMICO
1	COCINA DE LUIS	CUMPLE	CUMPLE

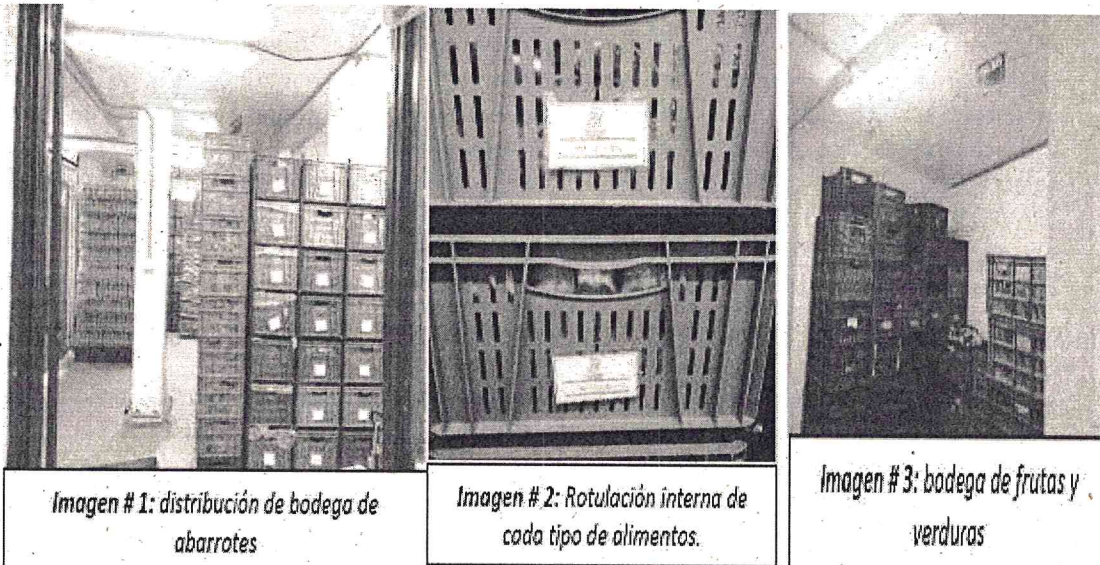
#### 7. VISITA TÉCNICA

El día 26 de agosto de 2021 según lo establecido en el pliego de condiciones se realizó la visita técnica, para esta visita fueron dos funcionarios de la ESU, Héctor Cifuentes Herron (profesional universitario) Gloria Santamaria (supervisora). Los aspectos técnicos para evaluar fueron los siguientes:

- a. Calidad del servicio
  - Programa de saneamiento básico
  - Manejo integral de residuos
  - Muestra de testigo
  - Rastros microbiológicos
  - Certificado sanitario
  
- b. Cumplimiento
  - Empaque y embalaje
  - Registro de entrega
  - Registro de producción

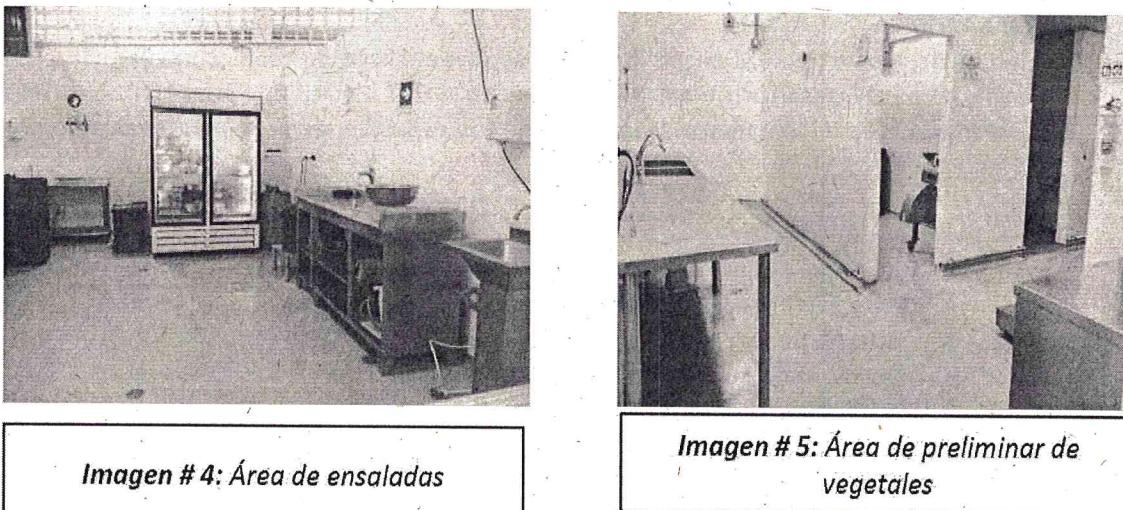
- Plan de contingencia y ejecución

Área de recibo y almacenamiento

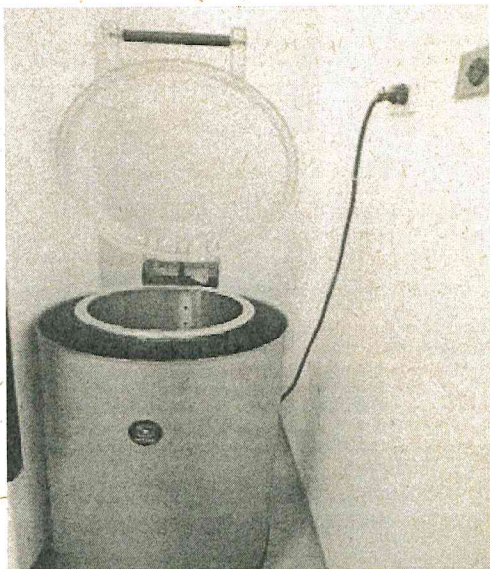


Cuenta espacios bastante amplios para el almacenamiento de los abarrotes y de las diferentes frutas-vegetales

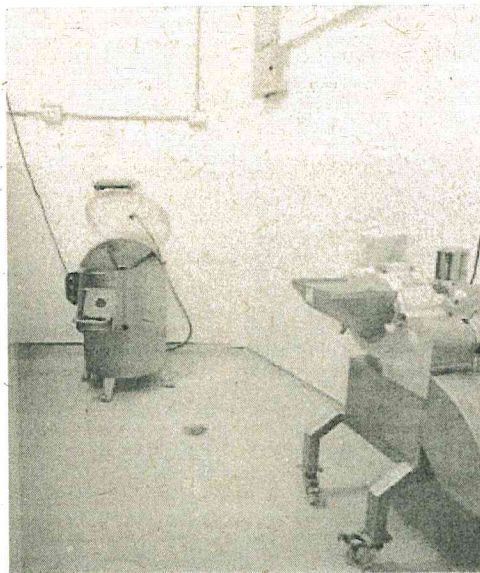
Área de preliminar de ensaladas







*Imagen # 6: Centrifuga*

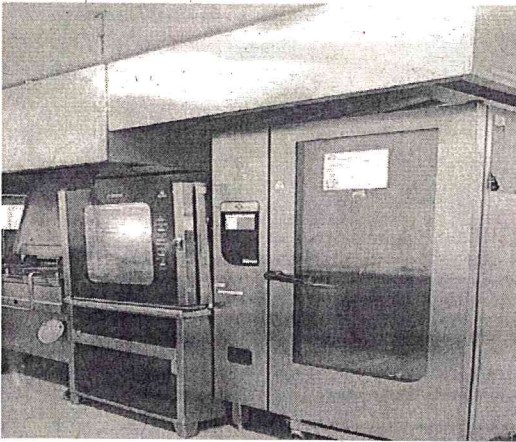
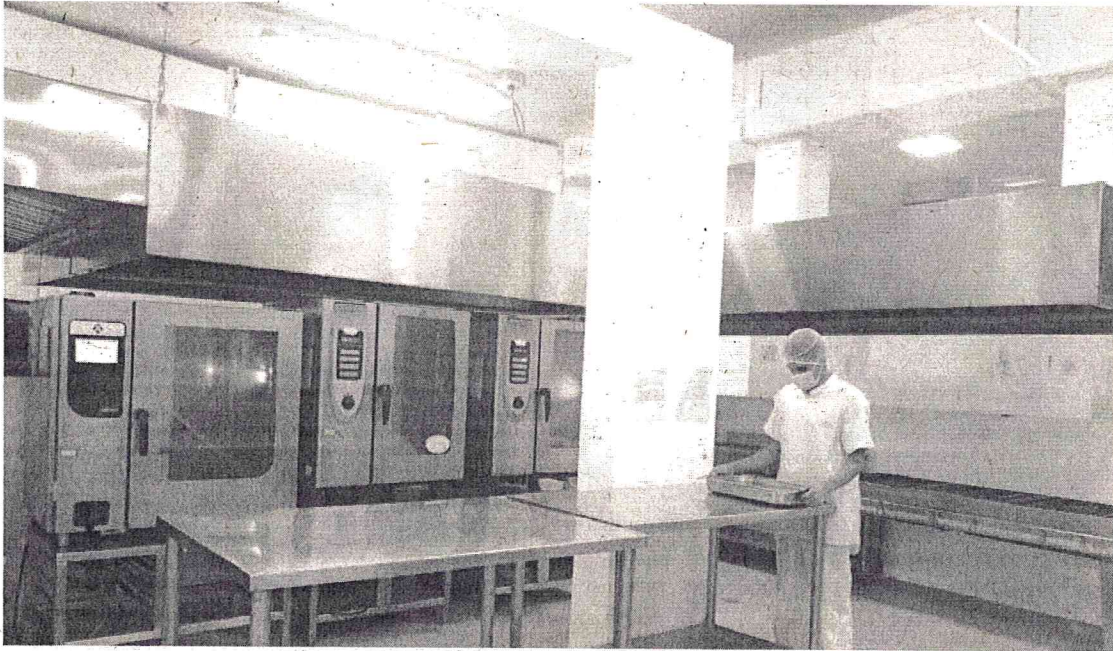


*Imagen #7: Procesadores de  
vegetales*

En esta área se realiza la limpieza y desinfección de los vegetales y cuentan con una gran variedad de equipos industriales para agilizar los procesos, como pela papas y centrifugadoras.

Área de producción

HR



Horno inteligente

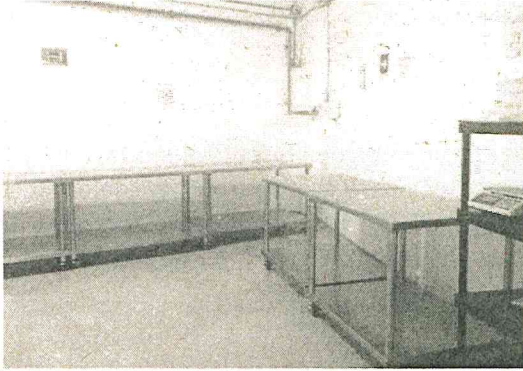


Mantenedor eficiente de temperatura

La cocina de Luis cuenta con una gran variedad de equipos industriales y entre ellos podemos apreciar siete hornos inteligentes, cinco estufas a gas, una amasadora en espiral, dos sartenes basculantes y dos freidoras, todos estos equipos industriales se encuentran en muy buen estado garantizando una producción eficiente para responder a nuestros clientes



Área de empaque

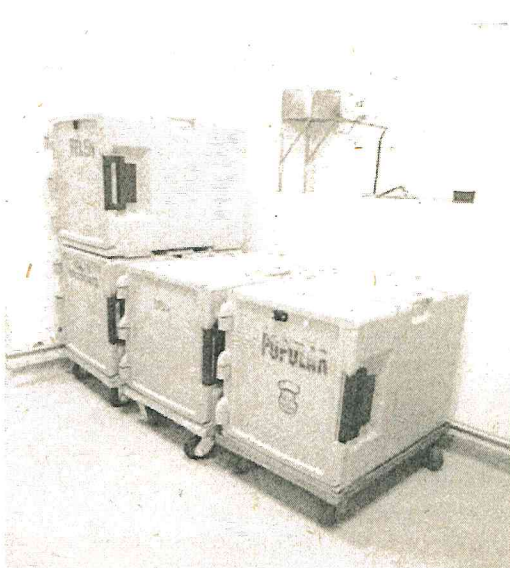


*Imagen # 12: Área de empaque*



*Imagen # 13: Alimentos empacados*

Distribución de la alimentación



La alimentación es empacada en mantenedores de temperatura que garantizan que las comidas se mantengan calientes, los carros de distribución se encuentran en buen estado y el personal se encuentra bien capacitado y con los trajes apropiados para la manipulación de todos los alimentos.

Una vez terminada la visita técnica se evidencia que la cocina de Lujs cumple con todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, cuenta con todos los registros sanitarios y control de plagas al día, cuentan con una gran variedad de equipos industriales que garantizan la producción requerida, el personal se encuentra capacitado y con todas las medidas de seguridad.

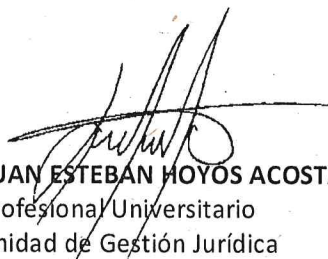
#### **8. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS**

Teniendo en cuenta la evaluación anterior en donde el oferente que presentó la oferta con el menor precio se encuentra habilitado en los aspectos jurídicos, técnicos y económicos y de conformidad con lo establecido en los pliegos de condiciones de la SPVA 2021-35, se recomienda contratar con LA COCINA DE LUIS identificado con NIT. 900.319.904, con una duración hasta el 31 de diciembre de 2021 a partir de la aprobación de las garantías por la unidad jurídica.

Comité Evaluador,



**HECTOR CIFUENTES HERRON**  
Profesional Universitario  
Unidad Estratégica de Servicios de Logística



**JUAN ESTEBAN HOYOS ACOSTA**  
Profesional Universitario  
Unidad de Gestión Jurídica





**INFORME DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN DEL  
COMITÉ DE CONTRATACIÓN**

Código: FT-M6-GC-07

Versión: 09

Página 13 de 13

**RECOMENDACIÓN COMITÉ DE CONTRATACIÓN**

Con base en lo expuesto en este comité, se recomienda contratar con COCINA DE LUIS identificado con NIT. 900.319.904 con una duración hasta el 31 de diciembre de 2021 a partir de la aprobación de las garantías por la unidad jurídica.

  
EDWIN MUÑOZ ARISTIZABAL  
Gerente

  
JUAN FELIPE HERNÁNDEZ G.  
Secretario general

  
MAURICIO ALEJANDRO PATIÑO R.  
Subgerente Servicios

Invitados:

Unidad	Nombre y Cargo	Firma
Delegado Auditoría Interna (Con voz pero sin voto)	Auditoría Interna	
Delegado Subgerencia Administrativa y Financiera (Con voz pero sin voto)	Subgerente Administrativa y Financiera	
Delegado Gestión Jurídica (Con voz pero sin voto)	Profesional Especializado / Universitario	N/A
Delegado Secretaría Técnica - Subgerencia de Servicios (Con voz pero sin voto)	Líder de Programa	