Que el 23 de febrero de 2022, se publicó el proceso de Invitación Pública No. UC038-2022, el cual tiene por objeto la "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, CON ESTUDIOS EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SISTEMAS DE GESTION COMO PERSONAL DE APOYO EN EL AREA DE TECNOLOGIA DE QUESOS NECESARIO PARA LA BUENA EJECUCIÓN DEL PROYECTO TITULADO: DESARROLLO Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO PARA LA INNOVACIÓN DE PRODUCTOS BIOCONTROLADORES EN QUESO COSTEÑO, PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL SECTOR, DERIVADAS DE LA EMERGENCIA ECONÓMICA Y SOCIAL CAUSADA POR EL COVID-19 EN EL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA CÓDIGO BPIN 2020000100697– SGR" de acuerdo a las especificaciones técnicas contenidas en los Estudios previos.

Que, en la fecha y hora señaladas en el cronograma de actividades, se llevó a cabo el cierre para la entrega de propuestas, presentando propuesta el oferente: CESAR DAVID PADILLA FERIA.

Que la Líder Administrativa del Proyecto BPIN: 2020000100697, vinculada mediante contrato de prestación de servicios No 887-2021, para el proceso de Invitación Pública **N° UC038-2022, se** permite rendir el informe de evaluación de los requisitos habilitantes y calificables de los proponentes en competencia.

El Comité procederá a evaluar las propuestas en el orden que fueron relacionadas en el acta de cierre debidamente publicada en la página Web de la Universidad de Córdoba, así:

NOMBRE DE LOS PROPONENTES
CESAR DAVID PADILLA FERIA

En este estricto orden procederá a realizar la verificación el Comité Evaluador de acuerdo a las siguientes convenciones:

Convenciones:	
C:	**Cumple**
NC:	**No Cumple**
NA:	**No Aplica**
CE:	**Consultado por la Entidad**

I. REQUISITOS HABILITANTES

A. CAPACIDAD JURÍDICA.

N°	REQUISITO	Convención	FOLIO
1	Carta de presentación de la propuesta.	**C**	**1-2**
2	Fotocopia de la cédula de ciudadanía	**C**	**3**
3	Certificado de existencia y representación legal	**NA**	**N. A.**
4	Hoja de vida de la función pública	**C**	**4-6**
5	Certificado de pago seguridad social integral y parafiscales	**C**	**23-24**
6	Registro Único Tributario - RUT	**C**	**25**
7	Certificación de no estar incluido en el boletín de responsables fiscales	**C**	**26**
8	Certificado de antecedentes disciplinarios	**C**	**27**
9	Certificado de antecedentes judiciales	**C**	**28**
10	Certificado Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas	**C**	**29**
11	Examen ocupacional	**C**	**30**
12	Declaración de bienes y rentas de la función publica	**C**	**31-32**
VERIFICACIÓN JURÍDICA		**cumple**	

* Consultado por la entidad.

B. CAPACIDAD TÉCNICA

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	FOLIOS	CUMPLE / NO CUMPLE/ SUBSANAR
1. FORMACIÓN El proponente deberá acreditar y aportar SOPORTES FORMACIÓN ACADÉMICA, donde se pueda verificar el cumplimiento de la formación que se detalla a continuación: Título Profesional: Ingeniero de Alimentos Curso: Estrategias operativas para asegurar la inocuidad de los alimentos. Acción de Formación: Fundamentación de sistemas de gestión de la calidad.	**9-21**	**CUMPLE**
2. TARJETA PROFESIONAL DE LA PROFESIÓN Y CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DE LA PROFESIÓN El proponente deberá anexar la Tarjeta profesional y el Certificado de antecedentes de la profesión actualizado.	**7-8**	**CUMPLE**
3. EXPERIENCIA El Proponente deberá acreditar experiencia profesional de un (1) año a partir de la expedición del título profesional en producción de alimentos y calidad.	**22**	**CUMPLE**
VERIFICACIÓN TÉCNICA	**CUMPLE**	

CONCLUSIÓN DE LA VERIFICACIÓN		
NOMBRE DEL PROPONENTE	**CRITERIOS DE VERIFICACIÓN**	
CESAR DAVID PADILA FERIA	Capacidad Jurídica	CUMPLE
	Capacidad Técnica	CUMPLE
	CONCLUSIÓN	**HABILITADA**

Que, en concordancia con lo indicado en la tabla anterior, el evaluador considera HABILITADA la propuesta presentada por el proponente **CESAR DAVID PADILLA FERIA** por cumplir con los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones, por lo tanto, se procede a cumplir con la siguiente etapa de evaluación de la propuesta, con base en los siguientes criterios de calificación:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO
Factor Económico	Oferta más económica

Teniendo como resultado el siguiente:

Valor Presupuesto oficial	Valor propuesto
$ 80.509.381	$ 80.509.381 (folio 1-2)

Con base en la evaluación realizada, el Evaluador recomienda al Ordenador del Gasto celebrar el contrato resultante del proceso de Selección de la Invitación Pública **N° UC038-2022**, cuyo objeto es la "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, CON ESTUDIOS EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SISTEMAS DE GESTION COMO PERSONAL DE APOYO EN EL AREA DE TECNOLOGIA DE QUESOS NECESARIO PARA LA BUENA EJECUCIÓN DEL PROYECTO TITULADO: DESARROLLO Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO PARA LA INNOVACIÓN DE PRODUCTOS BIOCONTROLADORES EN QUESO COSTEÑO, PARA ATENDER LAS NECESIDADES

DEL SECTOR, DERIVADAS DE LA EMERGENCIA ECONÓMICA Y SOCIAL CAUSADA POR EL COVID-19 EN EL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA CÓDIGO BPIN 2020000100697– SGR" al proponente CESAR DAVID PADILLA FERIA, identificado con la CC No 1.065.008.830, por la suma OCHENTA MILLONES QUINIENTOS NUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MIL PESOS MCTE ($ 80.509.381), incluido IVA.

Dado en Montería Córdoba a los veinticuatro (25) días del mes de febrero de 2022

ROCÍO LÓPEZ VERGARA
Líder Administrativa
Proyecto BPIN: 2020000100697