INVITACIÓN ABIERTA No. 002-2026

MODIFICACIÓN No. 2 A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

OBJETO

"La selección y contratación de un tercero especializado para el suministro de los alimentos a los empleados e invitados autorizados de VECOL S.A., en sus instalaciones ubicadas en Avenida del dorado No 82-93 de la ciudad de Bogotá D.C.

La alimentación objeto del contrato a suscribirse, consistirá en el suministro de lunes a viernes, de desayunos, almuerzos, y refrigerios, a partir del 7 de enero de 2027."

Bogotá D.C., noviembre de 2026

La **EMPRESA COLOMBIANA DE PRODUCTOS VETERINARIOS S.A. - VECOL S.A.**, de conformidad con el numeral 2.4 de los Términos de Referencia de la Invitación Abierta No. 002-2026, publicados en SECOP y en la página web de la Compañía el seis (6) de noviembre de 2026, de acuerdo con lo indicado en las respuestas a las observaciones presentadas por algunos interesados, y atendiendo a la solicitud de varios oferentes de modificar el plazo para presentar ofertas, procede a modificar los Términos de Referencia, en los siguientes términos:

PRIMERO. - Modificar el numeral 2.2 denominado "Cronograma del Proceso", de la Invitación Abierta No. 002-2026, la cual quedará así:

"2.2. Cronograma del proceso.

Tabla 4. Cronograma del Proceso (Horas y fechas de Colombia)

Actividad	***Fecha Inicio (AAAA-MM- DD)***	***Fecha Fin (AAAA-MM- DD)***
Publicación de los Términos de Referencia en SECOP II y en la página web de VECOL S.A.	*2026-11-06*	*2026-11-06*
*Visita o inspección a las instalaciones de VECOL S.A.**	*2026-11-13 8:00 a.m.*	*2026-11-13 10:00 a.m.*
Observaciones y preguntas a los Términos de Referencia por parte de los participantes.	*2026-11-06*	*2026-11-18 hora: 4:00 p.m.*
Respuesta de Vecol S.A. a las observaciones a los Términos de Referencia	*2026-11-20*	*2026-11-20*
Cierre del proceso y entrega de Ofertas por parte de los participantes	*2026-12-02*	*2026-12-02*
Prueba de Menú	*2026-12-03 10:00 a.m.*	*2026-12-03 11:00 a.m.*
Solicitud de aclaración de ofertas y subsanaciones por parte de VECOL S.A.	*2026-12-03*	*2026-12-07*
Subsanación de las ofertas por los participantes	*2026-12-07*	*2026-12-11*
Comunicación por parte de Vecol S.A. del acto de adjudicación o declaratoria de desierto	*2026-12-22*	*2026-12-28*
Suscripción del contrato entre Vecol S.A. y el oferente seleccionado.	*2026-12-28*	*2026-12-30*
Inicio de la ejecución del contrato	*2027-01-07*	*N/A*

** Sólo se permitirá el ingreso de una persona por oferente, quien deberá enviar al correo electrónico contratos@vecol.com.co los certificados de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social y/o a la Administradora de Riesgos Laborales.*

Prueba de menú: *En este espacio se permitirá el ingreso de máximo tres (3) personas por cada uno de los oferentes, quienes previo al inicio de la prueba deberán remitir a la dirección electrónica*

contratos@vecol.com.co, *los certificados de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social y/o a la Administradora de Riesgos Laborales, según corresponda.*

Esta prueba consistirá en: (i) la presentación de parte de los interesados de una propuesta de menú mensual y, (ii) el suministro de las muestras gastronómicas para la degustación y evaluación técnica por parte del comité evaluador de la entidad, que será integrado por tres (3) personas. A este efecto, corresponderá a los participantes servir tres (3) platos de cada menú (tradicional, alterno, naturalmente).

Los oferentes deberán asumir la totalidad de los costos logísticos. En caso de requerirlo, VECOL S.A. podrá prestarles el menaje necesario para su exhibición y servido. Esta prueba se evaluará de acuerdo a lo indicado en el numeral 5.2 de estos Términos de Referencia."

SEGUNDO. - Modificar la sección denominada "Especificaciones Nutricionales, Minuta Patron y Gramajes" del numeral 3, de los Términos de referencia de la Invitación Abierta No. 002-2026, la cual quedará de la siguiente manera:

"3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

(…)

Especificaciones Nutricionales, Minuta Patrón y Gramajes.

Acompañamiento Nutricional Permanente: El contratista deberá contar con un profesional en Nutrición y Dietética (con tarjeta profesional vigente), de carácter no permanente, quien será responsable de diseñar, balancear y avalar los ciclos de minutas mensuales, asegurando el cumplimiento de aportes calóricos y nutricionales adecuados para el personal corporativo e industrial.

Manejo de Dietas Especiales y Restricciones: El servicio regular debe contemplar opciones aptas para comensales con condiciones específicas (preparaciones bajas en sodio, alternativas sin azúcares refinados para usuarios diabéticos y opciones para intolerantes al gluten/lactosa).

Flexibilidad de Menús Alternativos: Se garantiza sin sobrecostos la atención de comensales con regímenes vegetarianos, veganos o prescripciones médicas específicas indicadas en el párrafo anterior, mediante un sistema de reservas con al menos día hábil de anticipación."

TERCERO. - Modificar el numeral 5.2 de los Términos de referencia de la Invitación Abierta No. 002-2026, en el siguiente sentido:

"5.2. Criterios de Evaluación y Calificación de las Propuestas.

En el proceso de evaluación y calificación de las propuestas se tendrán en cuenta los siguientes aspectos: (i) precio de la prestación del servicio, (ii) experiencia, (iii) forma de pago, y (iv) prueba de menú.

Los criterios de evaluación se dividirán de la siguiente manera:

No.	*Criterio*	*Porcentaje Asignado*	*Evaluación*

1	*Precio.*	*40%*	*Se otorgará el puntaje máximo de cinco (5) puntos a la oferta económica que presente el menor precio. Las demás ofertas se les asignará un puntaje proporcional utilizando una regla de tres, de acuerdo con la siguiente fórmula:* $$Puntaje = \frac{Precio\ Mínimo}{Precio\ a\ Evaluar} \times 5$$
2	*Experiencia.*	*35%*	*Se otorgará un puntaje a los oferentes que acrediten experiencia adicional a la solicitada en los requisitos habilitantes, relacionada con los servicios del presente proceso de selección y de por lo menos la mitad del presupuesto del mismo.* *El o los oferentes que acrediten una experiencia adicional, igual o superior a diez (10) años, recibirán el puntaje máximo de cinco (5) puntos.* *A los oferentes que acrediten una experiencia inferior a los diez (10) años se les asignará el puntaje de manera proporcional, aplicando la siguiente fórmula:* $$Puntaje = \frac{\text{Años de Experiencia Acreditados}}{10} \times 5$$
3	*Forma de pago.**	*15 %*	*Se calificará la flexibilidad en el pago que otorguen los oferentes, de acuerdo con la siguiente información:* ***5 puntos:*** *Plazo de pago a 60 días calendario o más a partir de la radicación de la factura con soportes aprobados.* ***3 puntos:*** *Plazo de pago a 45 días calendario.* ***1 punto:*** *Plazo de pago a 30 días calendario.*
4	*Prueba de Menú.***	*10 %*	*El comité designado por VECOL S.A., el cual estará conformado por tres (3) personas, calificará, los siguientes asuntos:* *(i) la propuesta de menú mensual, con un máximo de dos coma cinco (2,5) puntos, divididos de la siguiente manera:* • *Variedad (1,25 puntos): Ciclo de 20 a 22 días hábiles en el mes, respecto del número de repeticiones en las preparaciones y combinaciones.* • *Diversidad de técnicas (1,25 puntos): preparaciones con varios métodos de cocción*

			(horno, vapor, plancha, salteado) *(ii) el suministro de las muestras gastronómicas para la degustación y evaluación técnica por parte del comité evaluador de la entidad, con un máximo de dos coma cinco (2,5) puntos, divididos de la siguiente manera:* • *Calidad sensorial (sabor, textura y punto de cocción) (1,25 puntos): Sazón equilibrada, punto de cocción exacto.* • *Calidad insumos (1,25 puntos): Ingredientes frescos y de primera calidad, sin signos de oxidación, recalentamiento o deterioro.*

** VECOL S.A. no pagará en un plazo inferior a treinta (30) días*

***El menú mensual presentado por los oferentes será la base para la prestación del servicio. A este documento se le podrán hacer ajustes, las cuales deberá solicitar el supervisor del contrato.*

La propuesta se califica de acuerdo con el resultado de los criterios de evaluación. La propuesta con la calificación más alta será la ganadora del proceso de Invitación cerrado."

CUARTO. - Se eliminan todas Las referencias realizadas al pago de envases desechables.

QUINTO. - Los Términos de Referencia, en lo no modificado en este documento, se mantendrán sin ningún cambio.

Dado en Bogotá D. C., a los veinticinco (25) días del mes de noviembre de 2026.