PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

INVITACION PÚBLICA No. 21 DE 2012

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE SECCIONAL SOGAMOSO PARA LAS VIGENCIAS 2013 Y 2014

RECTORIA

COMITÉ DE CONTRATACIÓN

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

TUNJA, 29 DE NOVIEMBRE DE 2012

CRONOGRAMA

Publicación del Proyecto de Pliego de Condiciones:	**Veintinueve (29) de Noviembre de 2012. En la Página web:** www.uptc.edu.co
Observaciones al pliego de condiciones definitivo:	Hasta el Lunes **(3) de Diciembre** de 2012, antes de las 5:30 p.m. Radicadas en la Oficina del Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios de la UPTC Ubicado en el Segundo Piso del Edificio Administrativo de la Sede Central Tunja, o al correo electrónico bienes.suministros@uptc.edu.co.
Publicación de la Respuestas a Observaciones al Pliego de Condiciones	El **Cinco (5) de Diciembre** de 2012 en **Página web:** www.uptc.edu.co**.**
Publicación Pliego Definitivo y Apertura de la Invitación Pública:	**Cinco (05) de Diciembre de 2012. En la Página web:** www.uptc.edu.co
Visita Técnica Obligatoria	**6 de Diciembre de 2011., 9:00 a.m en laUPTC – FACULTAD SECCIONAL SOGAMOSO.**
Observaciones al pliego de condiciones definitivo:	Hasta el **Siete (7) de Diciembre** de 2012, antes de las 5:30 p.m. Radicadas en la Oficina del Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios de la UPTC Ubicado en el Segundo Piso del Edificio Administrativo de la Sede Central Tunja, o al correo electrónico bienes.suministros@uptc.edu.co.
Publicación de la Respuestas a Observaciones al Pliego de Condiciones	El **Once (11) de Diciembre** de 2012 en **Página web:** www.uptc.edu.co**.**
Entrega de Propuestas, Acta de cierre de la Invitación y Apertura de Sobres.	El día Catorce **(14) de Diciembre** de 2012. Hasta las 10:00 a.m. En la Dirección Administrativa y Financiera Ubicado en el Tercer Piso del Edificio Administrativo de la Sede Central Tunja.
Evaluación de las propuestas	Desde el Diecisiete **(17) y el Dieciocho (18) de Diciembre de 2012.**

Publicación de resultados:	El día Diecinueve **(19) de Diciembre** 2012. En la **Página web:** www.uptc.edu.co**.**
Observaciones al Informe de Evaluación de las propuestas (Traslado del Informe de Evaluación). NOTA: En éste plazo los oferentes pueden tener acceso a revisar sus propuestas y las de los demás participantes.	Hasta el **Veintiuno (21) de Diciembre de 2012, hasta las 5:30 p.m.** Radicadas en la Oficina del Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios de la UPTC Ubicado en el Segundo Piso del Edificio Administrativo de la Sede Central Tunja, o al correo electrónico bienes.suministros@uptc.edu.co.
Plazo para subsanar documentos	**Hasta el Veintiuno (21) de Diciembre de 2012, hasta las 5:30 p.m.** Radicadas en la Oficina del Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios de la UPTC Ubicado en el Segundo Piso del Edificio Administrativo de la Sede Central Tunja, o al correo electrónico bienes.suministros@uptc.edu.co. Los documentos que se requieran en original en la presentación de la propuesta, no se pueden allegar en correo electrónico, deben allegarse en medio físico en la oficina indicada anteriormente.
Publicación de las Respuestas a Observaciones al Informe de Evaluación	El día **Veintisiete (27) de Diciembre de 2012.** En **Página web:** www.uptc.edu.co**.**
Resultados finales y Recomendación de Adjudicación	**El día Veintisiete (27) de Diciembre de 2012.** En **Página web:** www.uptc.edu.co**.**
Adjudicación	**Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la expedición de la Recomendación de Adjudicación.**
Contrato	**Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la Adjudicación.**

Nota: De acuerdo con lo establecido en el numeral 5 artículo 20 del Decreto 2153 de 1992 la hora Oficial que regirá la presente Invitación Pública, será la señalada en el reloj de la Dirección Administrativa, el cual se encuentra ajustado a lo señalado por la Superintendencia de Industria de Comercio, quien mantiene y coordina la hora legal para Colombia.

INVITACIÒN PÙBLICA No. 21 DE 2012.

1. OBJETO

La UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, está interesada en **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE SECCIONAL SOGAMOSO PARA LAS VIGENCIAS 2013 Y 2014**, en los términos que se señalan dentro del presente pliego y de acuerdo con las condiciones generales de contratación establecidos en el Acuerdo 074 del 2010.

2. CONDICIONES GENERALES

La INVITACIÒN PÚBLICA y el contrato que se firme en desarrollo de la misma están sujetos a las normas de derecho privado según lo establece el Capítulo VI del Título Tercero de la Ley 30 de 1992 y el Acuerdo 074 de 2010.

Para efectos de la publicidad de esta INVITACIÓN PÚBLICA, la UPTC publicará el pliego de condiciones en su portal www.uptc.edu.co link contratación - INVITACIONES PÚBLICAS

Con la sola presentación de la propuesta el oferente declara expresamente que no está impedido para contratar, con la Universidad de conformidad con lo establecido en la Constitución, la Ley y el Acuerdo 074 de 2010.

Podrán participar las personas naturales o jurídicas que cumplan con las exigencias establecidas por la Universidad, a excepción de aquellas que se encuentren impedidas para contratar.

En ningún caso se podrá participar con más de una Propuesta, ya sea individualmente o en consorcio y/o unión temporal.

La UNIVERSIDAD solo aceptará una propuesta principal.

La UNIVERSIDAD no aceptará propuestas parciales.

2.1. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL PROCESO

a. Estudios y Documentos Previos, Previstos en el Numeral 16.1 del Artículo 16 del Acuerdo 074 de 2010.
b. Autorización del Consejo Superior para adelantar el proceso de Invitación.
c. Pliego de Condiciones.

3. MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN.

Podrán participar en forma independiente, las personas naturales o jurídicas legalmente constituidas y domiciliadas en Colombia, Consorcios y Uniones Temporales, cuyo objeto

social consista en la prestación remunerada del servicio de ALIMENTACIÓN.

Indistintamente de la denominación que se le otorgue a la modalidad mediante la cual presentará la oferta, los proponentes aceptarán sin condicionamiento alguno la existencia de una obligación solidaria en relación con la presentación de la oferta, la suscripción y legalización del Contrato así como de su cumplimiento y liquidación (responsabilidad solidaria en las fases precontractual, contractual y post contractual). Para la existencia de la obligación solidaria solamente será necesario que la oferta se presente en forma conjunta, en consecuencia no se requiere que se refiera a esta circunstancia. En este caso los Proponentes presentarán un documento reconocido notarialmente en el que otorgue a una persona natural la representación prejudicial y judicial con manera expresa el alcance previsto en este párrafo.

En los eventos de presentación de propuestas bajo la forma de consorcio o unión temporal, se deberá anexar con la propuesta, el acta **ORIGINAL DEL ACUERDO** que acredite la constitución del consorcio o unión temporal, la cual debe indicar como mínimo lo siguiente:

Indicar el título conforme al cual se presenta la propuesta (Consorcio o Unión temporal).

Objeto del Consorcio o Unión Temporal, el cual será el mismo del Contrato. Tiempo de duración, que no será inferior al término del Contrato y tres (3) años más.

Nombre del representante del Consorcio o Unión Temporal ante la UPTC, estipulando sus facultades y limitaciones.

La manifestación clara y expresa de responsabilidad solidaria e ilimitada, de los miembros del consorcio frente a la UPTC y limitada para las Uniones Temporales, según la participación de sus miembros en la ejecución del Contrato.

Determinar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o unión temporal.

El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del Consorcio y Unión Temporal, según el caso.

En el caso de unión temporal deben señalarse los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en cuanto a las actividades o ítems a realizar en su ejecución, los cuales sólo podrán ser modificados con el consentimiento previo y por escrito de la UPTC.

Manifestación expresa de que las partes integrantes no podrán revocar el Consorcio o Unión Temporal durante el tiempo del Contrato con la UPTC.

La manifestación de que ninguna de las partes podrá ceder su participación en el Consorcio o Unión Temporal a los demás integrantes de los mismos, según el caso.

El proponente deberá acreditar una sede administrativa (Agencia o sucursal) en el departamento de Boyacá. Tomando en cuenta la relación directa que debe tener la Universidad con la empresa contratista, en aras de fortalecer las relaciones en el menor tiempo posible y menores costos para la entidad.

4. ESPECIFICACIONES:

COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL

Se refiere al suministro diario de almuerzo de lunes a sábado y cena de lunes a viernes durante el calendario académico universitario sujeto a la normalidad académica.

1. Aporte nutricional

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población estudiantil son definidas de acuerdo con las Recomendaciones Diarias de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana, elaboradas por el ICBF (Tabla de "Recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana, ICBF, 1992".1), como se presenta a continuación:

Se entiende como población beneficiaria hombres y mujeres de 16 a 24 años, cuya recomendación calórica promedio diaria es de 2600 kilocalorías. Se recomienda una distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macronutrientes en la minuta patrón así:

Proteínas: 12 a 14%
Grasas o lípidos: 25 a 30%
Carbohidratos: 55 a 65%

Se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y macronutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

Almuerzo: Debe aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes
Cena: Debe aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes

**Estos valores son susceptibles de modificaciones de acuerdo con actualización en curso de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, documento de referencia esencial para la planificación de la alimentación.*

2. Minuta Patrón

La minuta patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo, (peso bruto y peso neto), peso en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos.

MINUTA PATRÓN PARA ALMUERZOS Y CENAS
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

GRUPO: ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO BRUTO (gramos o cc)	PESO NETO (gramos o cc)	PESO SERVIDO (gramos o cc)
SOPA O CREMA	Diaria			300
Cereales, tubérculos o plátanos		20 a 40		
Leguminosa		10		
Verdura		20-30		
Leche entera		50		
SECO				
1. ALIMENTO PROTEICO (*1)	Diaria			
Carne de res semigorda		120	120	80
Pollo: pechuga		120	120	85
Pollo:pierna- pernil		200	120	80
Pescado		240	120	90
2. LEGUMINOSAS (*2)	3 veces por semana	35	35	105
3. CEREAL (arroz o pasta)	Diaria			
Arroz		75	75	150
Pasta alimenticia enriquecida		50	50	150
4. TUBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS	Diaria			
Papa común		188	150	150
Plátano hartón		183	110	110
Yuca		138	110	110
Papa criolla		150	150	150
Arepa de maíz		110	110	110
5. HORTALIZAS Y VERDURAS	Diaria			
Crudas		74 a 140	70	70
Cocidas		84 a 140	76	70
6. FRUTAS PARA JUGO (*3)		70 a 150	70	300
7. FIJOS DIARIO				
*Azúcares(*4) o panela*	Diario	30	30	
Aceite vegetal	Diario	15	15	
Sal yodada	Diario	3	3	

Condimentos naturales(5) cebolla, pimentón, tomate, ajo, cilantro, perejil, orégano, tomillo, laurel y otras especias naturales*	Diario	cantidad necesaria	cantidad necesaria	cantidad necesaria

OBSERVACIONES:

(*1) Alimentos proteicos: no se aceptan como sustitutos de los alimentos proteicos subproductos tales como molipollo, filete de merluza, salchichón. En el evento de incluirse carne molida, esta debe obtenerse (molerse) a partir de materia prima de primera calidad (procesada en el mismo restaurante)

(*2) Leguminosa: el suministro de leguminosa no excluye el suministro de carnes (carne de res, pollo o pescado)

(*3)No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos la naranjada y limonadas

(*4) Azúcares: La cantidad indicada debe incluirse 15 gr. Para adición de azúcar para el jugo y 15 gr. en postre.

(*5) Condimentos: los condimentos a utilizar en cada preparación deben incluirse dentro del análisis químico nutricional de cada menú.

3. Ciclos de menús o minutas

La aplicación de la minuta patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

Para elaborar los ciclos de menús, se debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones. Además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azúcares simples, suprimir el uso de grasas sólidas (mantecas), el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo a la minuta patrón.

No se permite la inclusión de preparaciones mixtas como por ejemplo el arroz con pollo, pasta con pollo, arroz mixto, verduras con pollo o carne entre otros, ya que cada componente debe ser preparado y servido por separado.

Se deben elaborar dos (2) ciclos de menús semanales de seis (6) menús para almuerzo y de cinco (5) menús para cena para un total de doce (12) almuerzos y diez (10) cenas teniendo en cuenta que el sábado no se ofrece cena. Debe presentarse el respectivo análisis químico nutricional de cada menú dentro del cual se incluya el peso bruto, peso neto y peso servido. El análisis químico de macro nutrientes debe basarse en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2005 y especificar total de carbohidratos por diferencia, lípidos –valor medio (Lípidos Soxlet o lípidos otro método), total de proteínas-valor medio.

El análisis químico nutricional deberá entregarse en medio físico y en medio magnético (CD) en formato Excel.
Para aquellos alimentos que no estén contemplados en la tabla arriba señalada, el análisis químico se tomará con base en la Tabla de Composición de Alimentos

Colombianos. Reimpresión año 2000.
El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla.
El análisis químico nutricional debe incluir el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes de cada tiempo de comida, en relación con las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas para el grupo de edad.

El proponente debe plasmar en su propuesta intercambio de granos por otro tipo de alimento sin descompensar los valores nutricionales

Los ciclos de menús, el análisis químico nutricional debe ser avalados por Nutricionista Dietista, quien adjuntará copia de la tarjeta profesional.

4. Características organolépticas

Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65^0C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4^0C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

Debe presentarse *carta de compromiso* por separado para cada uno de los siguientes requisitos:

- **Elaboración de la lista de intercambios de alimentos**: considerada como agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede remplazar por otro dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana.
  En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración (tomado de Lineamientos Técnico Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

- **Elaboración de la Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraten en cada servicio:** La Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación, de forma tal que se cuente con una herramienta que permita garantizar que, indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contará con las características organolépticas definidas. (tomado de Lineamientos Técnico Administrativos y estándares-PAE ICBF 2010).

COMPONENTE DE CALIDAD

Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según resolución 5109 de 2005 y Decreto 616 de 2006características generales por grupo establecidas.

Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:
Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del decreto 1500 de 2007 y la resolución 2905 de 2007 expedidos por el Ministerio de la Protección social.
Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 del Ministerio de la protección social.

El operador seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor. El(os) operadores seleccionados tomarán las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana que deberá suministrar el proponente.

Se deberá presentar cartas de compromiso por separado por medio de las cuales en caso de ser seleccionado para la operación del servicio se comprometen a:

- Elaborar un Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal.
- Elaborar según la infraestructura y características del servicio de alimentación y aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico según el decreto 3075 de 1997 que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria, e incluirá como mínimo los siguientes elementos:

1. *Programa de limpieza y desinfección*
2. *Programa de Residuos sólidos (Basuras)*
3. *Programa de control de plagas*
4. *Programa de monitoreo de calidad de agua*
5. *Plan de capacitación continuada al personal*
6. *Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial*
7. *Concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria*

- Compromiso de presentación de las Fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones.
- Compromiso de garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados de salud y de capacitación en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según Decreto 3075 de 1997

- Se debe presentar con la propuesta certificados originales de que cuentan con un laboratorio acreditado propio o externo para ejecutar la vigilancia de la calidad microbiológica tanto de la materia prima como del producto terminado, laboratorio que debe estar inscrito y avalado por la Secretaría de Salud de Boyacá y/o entidad competente en el país. Se debe garantizar pruebas microbiológicas trimestrales no informadas de superficies, utensilios o menaje, ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar. Sus contra-muestras se practicarán en número igual al de las muestras.

El mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta será Un (1) chef de Cocina, un (1) auxiliar de cocina de alimentos calientes, un (1) auxiliar de cocina de alimentos frió, SIETE (7) auxiliares de cocina (Anexo 03, Información de Personal a Contratar).

5. PRESUPUESTO OFICIAL

La Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia contratará con cargo a las vigencias del año 2012, 2013 y 2014, la suma de **OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($**844.844.232,00**),** según certificado de disponibilidad presupuestal y autorización expedida por el Honorable Consejo Superior de la Universidad**, de la siguiente manera:**

1. **La suma de CUATRO MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL CIENTO SEIS PESOS CON 55/100 CENTAVOS ($4.292.106,55) con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4075 del Seis (6) de Noviembre de 2012.**
2. **La suma de CUATROCIENTOS SIETE MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS CON 95/100 CENTAVOS ($407.796.972,95) con cargo a la vigencia 2013 según autorización expedida por el Consejo Superior de fecha Veintinueve (29) de Agosto de 2012.**
3. **La suma de CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS PESOS CON 50/100 CENTAVOS ($ 432.755.152,50) con cargo a la vigencia 2014 según autorización expedida por el Consejo Superior de fecha Veintinueve (29) de Agosto de 2012**

De tal manera que para que la propuesta sea evaluada no deberá pasar los siguientes límites presupuestales:

Presupuesto oficial	vigencia
$412.089.079,50	2013
$432.755.152,50	2014

$844.844.232,00	TOTAL

En cumplimiento de la Ley 30 de 1992 y el Acuerdo 074 de 2010, la Universidad descartará toda propuesta cuyo valor incluido IVA, esté por encima del Presupuesto Oficial.

6. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

No podrán participar en el procedimiento de selección ni ser adjudicatarias del contrato las personas que se encuentren incursas en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la Constitución, Ley y en el Acuerdo 074 de 2010.

Con la presentación de la oferta se entiende que EL PROPONENTE manifiesta, bajo la gravedad de juramento, que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Constitución, Ley y en el Acuerdo 074 de 2010.

Cuando sobrevenga una inhabilidad o incompatibilidad dentro del presente proceso, se entenderá que el proponente renuncia a la participación en el proceso de selección y a los derechos surgidos del mismo, para lo cual, deberá informar tal hecho oportunamente. Si la inhabilidad o incompatibilidad sobreviene en uno de los miembros de un Consorcio o Unión Temporal este cederá su participación a un tercero, previa autorización de la UPTC.

7. PLIEGO DE CONDICIONES

El pliego de condiciones definitivo se publicará **desde el día señalado en el cronograma en la página web:** www.uptc.edu.co

7.1 ACLARACIONES Y ADENDAS AL PLIEGO DE CONDICIONES

Si algún proponente encuentra inconsistencias, errores u omisiones en el presente Pliego de Condiciones, o si requiere aclaraciones o complementación de alguna estipulación contenida en ellas, podrán en cumplimiento de los principios señalados en la normatividad vigente sobre la materia, solicitar aclaraciones y/o modificaciones a dichos pliegos de condiciones. A tales efectos, se tiene prevista la presentación de observaciones por parte de los proponentes hasta el día señalado en el cronograma**, Radicadas en la Oficina de Bienes, Suministros e Inventarios, Ubicado en el 3er piso Edificio Administrativo** o correo electrónico bienes.suministros@uptc.edu.co en archivo PDF, debidamente firmadas.

8. ENTREGA DE PROPUESTAS Y APERTURA

8.1. IDENTIFICACION DE LA PROPUESTA

Todos los documentos deben estar debidamente foliados desde la primera hoja hasta la última (en números enteros consecutivos), y los sobres deben encontrarse rotulados así:

- Identificación: Invitación Pública No. ____
- Sobre No.____ CONTIENE: REQUISITOS HABILITANTES/PROPUESTA ECONÓMICA
- Forma de Presentación: Original
- Nombre del Proponente:
- Dirección del Proponente:
- Dirección electrónica del Proponente:

8.2. DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA

La propuesta deberá presentarse en original, la cual deberá ser rotulado con el nombre del oferente, contar con un índice general (donde se relacionen en forma clara los documentos de la misma, en el mismo orden aquí señalado) y acompañado con los documentos indicados a continuación:

a. **ORIGINAL ANEXO 1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.** Para ser tenida en cuenta la propuesta, deberá utilizarse el modelo suministrado en este pliego y ser suscrita por el representante legal o por la persona legalmente autorizada para ello.

b. FOTOCOPIA del Certificado de inscripción en la Cámara de Comercio, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no mayor de 3 meses anteriores a la fecha de cierre de la INVITACIÓN.**(APLICA PARA PERSONAS NATURALES).**

c. FOTOCOPIA del Certificado dela Existencia y de Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no mayor de 3 meses anteriores a la fecha de cierre de la INVITACIÓN**.** Dentro de su objeto social se debe acreditar la posibilidad de contratar el objeto de la presente invitación, según lo dispuesto en el Artículo 7 del Acuerdo 074 de 2010.**(APLICA PARA PERSONAS JURÍDICAS).**

d. **AUTORIZACIÓN:** En caso de que el representante legal de la persona jurídica, conforme a sus estatutos, no tenga facultad para comprometerse por el valor de la propuesta y del contrato a que hubiere lugar, deberá presentar copia del acta emitida por el órgano competente en la cual se autoriza para comprometer a la sociedad por el valor y demás aspectos de la propuesta, de conformidad con lo establecido en los estatutos de la sociedad.

e. **ORIGINAL de la Póliza de Seriedad de la Propuesta** a favor de Entidades Estatales, suscrita y firmada por el proponente y con el lleno de los siguientes requisitos:

BENEFICIARIO: UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, NIT. 891800330-1
AFIANZADO: El proponente
VIGENCIA: Desde la fecha de entrega de la propuesta (Catorce de Diciembre

de 2012) y hasta la fecha señalada para la adjudicación (Es decir el Término máximo previsto para la adjudicación o sea el Tres de Enero de 2013) y dos (02) meses más.

VALOR ASEGURADO: Diez por ciento (10%) del valor de la propuesta.

Esta Garantía en caso de tratarse de pólizas, debe ser expedida por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia y el proponente deberá adjuntar el original de la garantía y el original del recibo de pago correspondiente ocertificación en donde se indique que dicha póliza no expira por falta de pago o revocación.

La garantía se hará exigible si el proponente que resultare seleccionado no suscribe el contrato dentro del término establecido en la presente INVITACIÓN o no lo legaliza dentro de los términos establecidos en los pliegos de condiciones.

f. **ORIGINAL ANEXO 6** de la Certificación con la cual acredite el cumplimiento de las obligaciones señaladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás disposiciones sobre la materia (APORTES PARAFISCALES); suscrita por el Revisor Fiscal si se trata de una persona jurídica que debe tener revisoría fiscal conforme a la ley o por el representante legal del proponente, si no requiere revisor fiscal.

Para el caso de las personas naturales, éstas deberán manifestar, bajo la gravedad del juramento, si tienen empleados a su cargo, evento en el cual la declaración debe mencionar que se encuentran a paz y salvo por concepto de aportes a la seguridad social integral (salud, pensión y riesgos LABORALES) y a parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) y que ha cumplido con dichas obligaciones durante los últimos seis meses anteriores a la presentación de la propuesta.

Ahora bien, si la persona natural no tiene empleados a su cargo, deberá manifestar dicha circunstancia bajo la gravedad del juramento, y declarar que se encuentra personalmente a paz y salvo por concepto de sus aportes a la seguridad social en salud y pensiones y que ha cumplido con dichas obligaciones.

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se tendrá que allegar tantas certificaciones como integrantes del consorcio o unión temporal exista, es decir, debe haber una certificación por cada uno de sus integrantes.

Con relación a este ítem la universidad evaluara el cumplimiento formal de las declaraciones de acuerdo al art.50 de la Ley 789 de 2002 cuya responsabilidad recae en los oferentes; en la eventualidad de presentarse inconsistencias se correrá traslado a la entidad competente.

g. **FOTOCOPIA del Certificado de la Contraloría General de la República** de Antecedentes fiscales el cual debe estar vigente a la fecha de la presentación de la propuesta. EN TODO CASO LA UNIVERSIDAD VERIFICARÁ A TRAVÉS DE LA CORRESPONDIENTE PÁGINA WEB, LA AUSENCIA DE ANTECEDENTES FISCALES.

h. **FOTOCOPIA del Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación** el cual debe estar vigente a la fecha de la presentación de la propuesta. (APLICA SOLO PARA PERSONAS NATURALES). EN TODO CASO LA UNIVERSIDAD VERIFICARÁ A TRAVÉS DE LA CORRESPONDIENTE PÁGINA WEB, LA AUSENCIA DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.

i. **FOTOCOPIA del Certificado de antecedentes penales.** En virtud de lo dispuesto Artículo 7 y 93 del Decreto Ley 019 de 2012, en concordancia con la Circular Interna No. 004 del Dieciséis de Enero de 2012, no se le requerirá al oferente allegar éste documento, pero se encuentra sujeto a verificación por parte de la Universidad. (APLICA SOLO PARA PERSONAS NATURALES).

j. **FOTOCOPIA del formulario Registro Único Tributario (RUT),** donde se establece el régimen al cual pertenece.

k. **CERTIFICACIÓN DE EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR DE LA UPTC:** Tomando en cuenta que éste es un documento expedido por la misma Universidad, de acuerdo a las directrices previstas en el Artículo 9 del Decreto Ley 019 de 2012, no se le solicitará a los oferentes. En todo caso y tomando en cuenta que es requisito de habilitación jurídica que el proveedor de bienes o servicios de la universidad ostente una evaluación igual o superior al 70% de acuerdo a la guía A-AB-P01-G02, para poder ser objeto de verificación por parte de la entidad debe diligenciarse el Correspondiente **ANEXO 5**.

En caso de presentación de propuestas en consorcio o unión temporal cada uno de los integrantes del mismo debe presentar el Anexo.

l. **Documento de Conformación del Consorcio o Unión Temporal.** De acuerdo a lo Previsto en el Numeral 3 de los presentes pliegos.

m. **Original de Asistencia a la Visita Técnica Obligatoria.** En caso de consorcios o uniones temporales, al menos uno de los integrantes deberá contar con éste requisito.

9.1.2. DOCUMENTOS FINANCIEROS.

a. ORIGINAL del certificado de inscripción, clasificación y calificación vigente en el Registro Único de Proponentes de la cámara de comercio, en la

Actividad 3: Proveedor

Especialidad 1: Animales Vivos y productos del Reino Animal
Grupo 2: Carnes y despojos comestibles.
Grupo 3: Pescados y crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos.
Grupo 4: Leche y productos lácteos, huevos de ave; miel natural; productos comestibles de origen animal no expresados ni comprendidos en otras partidas.

Grupo 5: Los demás productos de origen animal no expresados ni comprendidos en otras partidas.

Especialidad 2: Productos del Reino Vegetal
Grupo 2: Legumbres y hortalizas, plantas; raíces y tubérculos alimenticios.
Grupo 3: Frutos comestibles, cortezas de agrios o de melones..
Grupo 4: Café, té, yerba mate y especias.
Grupo 5: Cereales.
Grupo 6: Productos de la molinería; malta; almidón y fécula; gluten de trigo.
Grupo 7: Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forrajes..
Grupo 8: Gomas, resinas y demás jugos y extractos vegetales.
Grupo 9: Materias trenzables y demás productos de origen vegetal, no expresados ni comprendidos en otras partidas.

Especialidad 23: Servicios
Grupo 3: Servicio de restaurante y cafetería.

NOTA: Los oferentes que hayan realizado la actualización respecto a la nueva legislación vigente, y para efectos de habilitación el proponente deberá estar inscrito como actividad principal o secundaria según el CODIGO INDUSTRIAL INTERNACIONAL UNIFORME (CIIU), en cualquiera de las siguientes:

CIIU	DESCRIPCIÓN
H552500	Servicios de alimentación bajo contrato (catering)
H552400	Expendio por autoservicio de comidas preparadas en cafeterías
H552300	Expendio por autoservicio de comidas preparadas en restaurantes

De la información financiera del registro único de proponentes (RUP) se verificara los correspondientes estados financieros a corte de 31 de diciembre de 2010 o información posterior a ésta. En caso de presentar información con corte anterior a la fecha establecida, SUS ESTADOS FINANCIEROS NO SERÁN EVALUADOS, de igual manera NO CE ACEPTAN BALANCES FINANCIEROS.

Solamente se evaluarán los estados financieros contenidos en el RUP, por tal razón NO SE ACEPTAN BALANCES FINANCIEROS.

En caso de Consorcios o Uniones temporales **CADA UNO** de los integrantes debe contar con la Activad, especialidad y grupo requeridos o el CIIU correspondiente y para efectos de evaluación de los Estados Financieros, se realizará la sumatoria de los Estados Financieros de Cada uno de los integrantes. En caso de consorcios o uniones temporales, se evaluarán los últimos estados financieros que reporte el RUP para cada uno de sus integrantes.

Todos los documentos anteriormente enumerados son SUBSANABLES. Para tal efecto, la Universidad ha establecido como plazo máximo el día señalado en el cronograma,

salvo que con ello traten de acreditar situaciones ocurridas con posterioridad al cierre o que se realicen para mejorar la oferta.

9.1.3. DOCUMENTOS TECNICOS.

a. **Certificaciones de cumplimiento, o Copia de las Facturas, o acta de recibo final o actas de liquidación, (adjuntando en cualquiera de éstos casos las Copias de los contratos), sobre la prestación del servicio objeto directo el Servicio de ALIMENTACIÓN, con sus respectivos valores, celebrados y liquidados a partir del 1 de Enero de 2008.**

Las certificaciones o las Facturas, o acta de recibo final o actas de liquidación deberán contener mínimo los siguientes datos:

- Razón social o nombre de la empresa contratante.
- Objeto del contrato
- Valor ejecutado de contrato (incluye adicionales si los hay)
- Duración del Contrato (fecha de iniciación y terminación)
- Dirección y Teléfono del Contratante.

Las certificaciones, Copia de las Facturas, o acta de recibo final o actas de liquidación que no cumplan con estos requerimientos no serán tenidas en cuenta para evaluar la experiencia y será causal de rechazo.

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, la experiencia a calificar se logrará con la sumatoria de la Experiencia de los integrantes del consorcio o Unión Temporal.

En caso de que la experiencia corresponda a un Consorcio o Unión Temporal, diferente al que presente la propuesta, pero que uno de los integrantes de dicho consorcio presente propuesta en la presente invitación, debe allegar la copia de la constitución del Consorcio Anterior donde se indique su porcentaje de participación, para que pueda ser tenido su valor real de experiencia en el presente proceso, de lo contrario su certificación NO SERÁ EVALUADA.

b. Propuesta Económica (Debidamente diligenciada). La cual debe encontrarse membretada y firmada por el representante legal o el proponente. Se debe presentar en medio físico y magnético (cd), según el anexo 2. La propuesta debe presentarse en pesos colombianos a precios fijos inmodificables, por lo tanto el contratista NO podrá alegar durante la ejecución del contrato desequilibrios económicos y solicitar incrementos de precios por factores que pudieron ser previsibles de acuerdo con el comportamiento en el mercado del producto.

El valor de la propuesta será en pesos colombianos, a precios fijos inmodificables, incluyendo todos los gastos y los impuestos a que haya lugar, salvo la adecuación al precio de cada ración según Resolución Rectoral para la vigencia 2012, en tal caso se adecuará el monto ofertado. No obstante, por tratarse de servicios cuyo cargo y monto por ración es asignado por la universidad, la propuesta económica no será factor de

escogencia, por lo tanto el monto del presupuesto oficial es inmodificable, ya que se encuentra calculado con base en el valor fijado para el año 2012 ($4140), con un incremento proyectado del Cinco por ciento (5%) anual, es decir, un valor de CUATRO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS ($4.347) para el año 2013 y un valor de CUATRO MIL QUINIENTO SESENTA Y CINCO PESOS ($4.565) para el año 2014, un total de 94.798 servicios anuales.

NOTA: EL VALOR ESTIMADO ES UNA SIMPLE PROYECCIÓN, LA CUAL SERÁ AJUSTADA DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN EXPEDIDA POR EL SEÑOR RECTOR PARA CADA VIGENCIA.

9.1.4 EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTA

La adjudicación se hará al proponente cuya propuesta se determina más favorable de conformidad con los criterios de habilitación y ponderación y está ajustada al pliego de condiciones, previa realización de los estudios y análisis comparativo del caso.

Las propuestas deberán ser analizadas por el COMITÉ DE CONTRATACIÓN de la Universidad, quién se asesorará de la comisión técnica que designó el ordenador del gasto, y quienes responderán por la emisión de los conceptos técnicos dentro del proceso de Invitación Pública.

Una vez efectuada la apertura del sobre, el Comité de Contratación, procederá a realizar el análisis Jurídico y Financiero y Técnico-económico de los documentos que lo integran, con el fin de determinar, acorde con el Acuerdo 074 de 2010, y las reglas previstas en el presente pliego de condiciones, para tal efecto se podrá apoyar en la Oficina Jurídica (respecto a la evaluación de los documentos jurídicos), en la Oficina de Bienes Suministros e Inventarios (respecto de la evaluación Financiera y de Experiencia) y el Comité Técnico Evaluador (Respecto a la Evaluación técnica Habilitante y de Puntaje):

9.2. FACTORES Y PUNTAJES

FACTORES	PUNTAJES
ESTUDIO JURÍDICO	ADMISIBLE/ NO ADMISIBLE
ESTUDIO FINANCIERO	ADMISIBLE/ NO ADMISIBLE
ESTUDIO TÉCNICO MÍNIMO	ADMISIBLE/ NO ADMISIBLE
EXPERIENCIA GENERAL	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE
EVALUACIÓN TÉCNICA	60 PUNTOS
CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES	40 PUNTOS
TOTAL PUNTAJE:	**100 PUNTOS**

9.2.1. FACTORES HABILITANTES:

a. **Capacidad jurídica:** Se estudiarán y analizarán los requisitos de orden legal exigidos en los pliegos de condiciones, verificando su estricto cumplimiento. Serán declaradas NO ADMISIBLES JURÍDICAMENTE las propuestas que no cumplan los citados requisitos legales

9.2.3. Aspectos técnicos Mínimos (Admisible y No admisible): Se evaluarán los documentos de orden técnico exigidos en los pliegos de condiciones al igual que el cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos técnicos mínimos establecidos en los presentes pliegos. Serán admisibles aquellas propuestas que presenten la totalidad de los requisitos, documentos técnicos y que no se excedan en el presupuesto oficial establecido por la UPTC, de lo contrario la propuesta será no Admisible Técnicamente.

9.2.4. Capacidad Financiera: Con base en la información contable que reposa en el Registro Único de Proponentes, se evaluará lo siguiente:

a. Índice de Liquidez

Índice de liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente

MENOR O IGUAL A	1.5	No admisible
MAYOR DE	1.5	Admisible

b. Índice de Endeudamiento

Índice de Endeudamiento = Total Pasivo / Total Activos

MAYOR DE	50 %	No admisible
MENOR O IGUAL	50 %	Admisible

c. Capital de trabajo

El índice se determinará de acuerdo con la fórmula:
Capital de Trabajo = Activo Corriente - Pasivo Corriente

MENOR O IGUAL A	30% DEL PRESUPUESTO OFICIAL	No admisible
MAS DE	30% DEL PRESUPUESTO OFICIAL	Admisible

Serán declaradas NO ADMISIBLES Financieramente las propuestas que no cumplan con los porcentajes o niveles mínimos de los indicadores mencionados anteriormente.

b. **EXPERIENCIA GENRAL:** Tomando en cuenta los requerimientos para acreditar la experiencia, será hábil la propuesta que presente al menor una **Certificación (es) de cumplimiento, o Copia de las Facturas, o acta de recibo final o actas de liquidación, (adjuntando en cualquiera de éstos**

casos las Copias de los contratos), sobre la prestación del servicio objeto directo el Servicio de ALIMENTACIÓN, con sus respectivos valores, celebrados y liquidados a partir del 1 de Enero de 2008 iguales o superior a 94.768 SERVICIOS ANUALES.

De igual manera se examinará el cumplimiento de los requisitos de todas y cada una de las certificaciones con las que se acreditan la experiencia general y específica.

2.5.1 EVALUACIÓN TÉCNICA SETENTA (60) PUNTOS.

El máximo puntaje se dará a quien presente los planes de menús ofrecidos considerados más favorables de conformidad con el concepto que emita la Comisión Técnica y bajo los siguientes criterios: Se considera No Admisible aquellas propuestas que no cumplan con los requisitos técnicos exigidos.

2.5.1.1 Evaluación componente Alimentario Nutricional: Cuarenta (40) Puntos
1. Los dos planes semanales de menús (22 menús) presentados con los grupos de alimentos acorde a lo señalado en el pliego de condiciones: **5** puntos
2. Análisis químico nutricional presentado y cumplimiento del aporte nutricional acorde al pliego de condiciones: **15** puntos
3. Frecuencia de los menús y las preparaciones en el ciclo de menús (variabilidad en las preparaciones y en los menús): **5** puntos
4. Características organolépticas: **10** puntos (agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación)
5. Cartas de compromiso presentadas por medio de las cuales el operador seleccionado garantiza que contará y aplicará los siguientes requisitos técnicos:
*Lista de intercambios de alimentos
*Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraten en cada servicio: **5** puntos

2.5.1.2 COMPONENTE DE CALIDAD: VEINTE (20 PUNTOS)

Presentación de cartas de compromiso que garanticen que el operador seleccionado cumplirá contará con los siguientes documentos requisito: Manual de operaciones, Plan de saneamiento básico, fichas técnicas de los productos, certificados de salud y capacitación del personal manipulador de alimentos, certificado del laboratorio por el cual se compromete a realizar análisis microbiológicos.

Dicha documentación comprometida será presentada por el oferente adjudicataria a más tardar dentro de los diez días Hábiles siguientes a la suscripción del contrato como requisito previo para su ejecución.

2.5.2. CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES: 40 puntos.

Se realizará la ponderación de acuerdo a las Certificación (es) de cumplimiento, sobre el suministro de ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL, con sus respectivos valores,

terminados a partir del primero (1) de Enero de 2008. (Anexo 02).

Empresas o proponentes que presenten 3 o más certificaciones de contratos cuyo valor contratado en cada una, sea igual o superior al 30% del presupuesto oficial.	**40 PUNTOS**
Empresas o proponentes que presenten 2 certificaciones de contratos cuyo valor contratado en cada una, sea igual o superior al 30% del presupuesto oficial.	**20 PUNTOS**
Empresas que presenten 1 certificación de contratos cuyo valor contratado, en cada una sea igual o superior al 30% del presupuesto oficial.	**10 PUNTOS**
Empresas que no presenten certificaciones	**0 PUNTOS**

10. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN

11. FACTORES DE DESEMPATE

En caso de empate, se procederá de la siguiente manera:

1) Se preferirá al proponente que ostente la mayor calificación por concepto de precio.

2) En caso de igualdad de condiciones en el precio, se preferirá al proponente que pertenezca al régimen común sobre el simplificado.

3) Si persiste el empate, se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para tal efecto deberá acreditarlo bajo la gravedad del juramento por parte del representante legal en la propuesta.

4) Si se presenta empate o este persiste y entre los empatados se encuentren Mipymes, se preferirá a la Mipyme nacional, sea proponente singular, o consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, conformada únicamente por Mipymes nacionales.

5) Si no hay lugar a la hipótesis prevista en el numeral anterior y entre los empatados se encuentran consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura en los que tenga participación al menos una Mipyme, este se preferirá.

6) Para acreditar la calidad de Mipyme el oferente deberá expresar en su propuesta DOCUMENTO DONDE MANIFIESTE BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO**,** que cuenta con el número de personas y las ventas brutas o activos totales, previstos en la Ley para ser catalogados como MICRO, PEQUEÑAS O MEDIANAS EMPRESAS SEGÚN CORRESPONDA.

7) Si aplicando tal criterio, el empate continúa, se preferirá a quien tenga en sus nóminas por lo menos un mínimo del 10% de sus empleados en las condiciones de discapacidad enunciadas en la presente ley debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona y contratados por lo menos con anterioridad de un año; igualmente deberán mantenerse por un lapso igual al de la contratación. Lo anterior se certificara por la junta de invalidez (regional o nacional). Según lo dispuesto en la Ley 361 de 1997.

Si el empate continúa como última opción se acudirá a un sorteo el cual será reglamentado de la siguiente manera:

El sorteo se resolverá mediante balotas.

• Se dispondrá de una bolsa oscura, la cual será exhibida a todos los asistentes a la audiencia pública de adjudicación, para que verifiquen que ésta se encuentre en perfectas condiciones y totalmente vacía y habrá tantas balotas como oferentes empatados hayan, las cuales se mostrarán a los asistentes a la audiencia.

• Se numerarán consecutivamente y los oferentes empatados, de común acuerdo establecerán las condiciones para escoger el número ganador.

En el evento de que no asista alguno de los oferentes que presentó empate o ninguno de éstos, se seguirá la siguiente metodología:

• Se designará por sorteo entre los asistentes la persona o personas que sacarán las balotas por ellos y se procederá de acuerdo con lo anotado anteriormente.

De esta audiencia se levantará acta suscrita por los funcionarios de la Universidad que intervinieron y oferentes participantes.

12. VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El tiempo de vigencia del presente contrato será desde el 1 de Enero de 2013 hasta el 31 de Diciembre de 2014, con las salvedades previstas en los recesos académicos.

Parágrafo. El servicio de alimentación se prestará de acuerdo a las fechas del calendario académico de la UPTC, fijado mediante resolución del Consejo Académico.

Por tratarse de un contrato de tracto sucesivo, es decir, que el cumplimiento de las obligaciones se va sucediendo de manera escalonada en el tiempo, se verificará su cumplimiento total hasta el vencimiento del término previsto para su ejecución. Pero el cumplimiento parcial de las obligaciones se verificará de acuerdo con las certificaciones expedidas por el Supervisor del contrato sobre la adecuada prestación del servicio.

NOTA: PARA LA UNIVERSIDAD ES IMPOSIBLE PREVEER CON EXACTITUD LOS RECESOS ACADEMICOS, POR CUANTO LA MAYORIA DE ELLOS OBEDECEN A SITUACIONES DE ANORMALIDAD ACADÉMICA QUE IMPOSIBILITAN LA PRESTACIÓN

DEL SERVICIO EDUCATIVO DE LA INSTITUCIÓN Y SON DECISIONES DEL HONORABLE CONSEJO ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD. EN CONSENCUENCIA EN EL EVENTO DE PRESENTARSE RECESOS POR CUALQUIER ANORMALIDAD SERÁN INFORMADOS CON ANTICIPACIÓN AL PROPONENTE FAVORECIDO CON LA PRESENTE INVITACIÓN PÚBLICA.

13. DECLARATORIA DESIERTA DE LA INVITACIÓN

Se procederá exclusivamente por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable a la Universidad, en los términos del artículo 24 del Acuerdo 074 de 2010.

Durante el término previsto para la adjudicación del contrato, La UPTC podrá declarar desierta la invitación, cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable.

Será declarado desierto, en los siguientes casos:
1. Cuando no se presente propuesta alguna.
2. Cuando ninguna de las propuestas se ajuste al presente pliego de condiciones.

NOTA. El mínimo número de participantes hábiles para no declararse desierto el proceso licitatorio es de uno (1). Se entiende por participante hábil aquél que no esté incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad contempladas en la Constitución Política y en la Ley, y que cumpla con todos los requisitos de naturaleza jurídica, financiera y técnica.

14. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

La Universidad decidirá sobre la INVITACIÓN PÚBLICA dentro de las fechas establecidas en el cronograma. La adjudicación será competencia del señor Rector, teniendo en cuenta la cuantía del contrato a suscribir, previo concepto y recomendación del Comité de Contratación.

El nombre del proponente favorecido se publicará en la página Web de la Universidad www.uptc.edu.co así como los resultados de la INVITACIÓN PÚBLICA.

El proponente favorecido con la adjudicación quedará obligado a suscribir el contrato respectivo dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la publicación de resultados.

En virtud del Inciso 2 del Artículo 22 del Acuerdo 074 de 2010, se podrán realizar adjudicaciones con oferta única, siempre y cuando satisfaga las necesidades y requerimientos de la Universidad previo concepto favorable del Comité de Contratación.

El contrato deberá ser firmado por la persona competente que hizo la propuesta o por el representante legal, cuando se trate de personas jurídicas. Si el proponente favorecido no firmare el contrato dentro de los plazos señalados, la Universidad queda facultada para adjudicar a la persona jurídica que haya obtenido el segundo mejor puntaje.

Los riesgos previstos para la presente contratación son:

CLASE DE RIESGO	*TIPIFICACIÓN*	*ASIGNACIÓN*		*CUANTIFICACIÓN DEL RIESGO*
		ENTIDAD	*CONTRATISTA*	
PREVISIBLE	*No suscripción del Contrato en Término*	*0%*	*100%*	*10% DEL VALOR DE LA OFERTA*
PREVISIBLE	*Que el contratista no cumpla con el objeto del Contrato*	*0%*	*100%*	*20% DEL VALOR DEL CONTRATO*
PREVISIBLE	*Que el servicio prestado no sea de buena calidad*	*0%*	*100%*	*20% DEL VALOR DEL CONTRATO*
PREVISIBLE	*Que el contratista incumpla las obligaciones laborales, de seguridad social y parafiscales para con sus trabajadores.*	*0%*	*100%*	*10% DEL VALOR DEL CONTRATO*
PREVISIBLE	*Que el contratista no realice un adecuado uso de los bienes entregados por la Universidad.*	*0%*	*100%*	*100% DEL VALOR DE LOS BIENES*

El proponente adjudicatario de la presente INVITACIÓN que suscriba el respectivo contrato, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al recibo del mismo, deberá constituir a favor de LA UNIVERSIDAD la garantía única de cumplimiento que ampare:

1. **Cumplimiento** del contrato por valor equivalente al veinte por ciento (20%) del contrato, por el término del mismo y cuatro (4) meses más.
2. **Buen Manejo y Correcta Administración del Anticipo.** La cuantía de la garantía de buen manejo y correcta inversión del anticipo será equivalente al 100% (cien por ciento) del valor del anticipo y con vigencia durante su ejecución y CUATRO (4) meses más.
3. **Calidad del servicio prestado.** La cuantía de la garantía de calidad y correcto funcionamiento será equivalente al 20% (veinte por ciento) del valor del contrato, vigente durante su ejecución y 1 (un) año más.
4. **Amparo de Salarios y Prestaciones Sociales.** La cuantía de la garantía de salarios y prestaciones sociales será equivalente al 10% (diez por ciento) del valor del contrato y sus adicionales, vigente durante su ejecución y 3 (tres) años más.
5. **Protección de Inventarios.** Igual al valor de los bienes entregados por la UNIVERSIDAD, para asegurar la devolución de los utensilios y enseres, y con vigencia durante su ejecución y cuatro (4) meses más.

NOTA: AL PROPONENTE QUE RESULTE FAVORECIDO CON LA ADJUDICACION DEL CONTRATO, EN EL MOMENTO DE REALIZARSE LA ORDEN DE PAGO DE LA RESPECTIVA CUENTA DE COBRO, SE LE DEDUCIRÁ EL VALOR DE LA ESTAMPILLA

AUTORIZADA MEDIANTE ORDENANZA 030 DE 2005 Y QUE CORREPONDE AL 1% DEL VALOR NETO DEL CONTRATO.

15. EL CONTRATO

15.1. PRECIOS Y FORMA DE PAGO

Se estipula como valor único por el de cada suministro de alimentación (almuerzos y comidas), las siguientes sumas IVA INCLUIDO:

- CUATRO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS ($4.347) para el año 2013
- CUATRO MIL QUINIENTO SESENTA Y CINCO PESOS ($4.565) para el año 2014

Se le cancelará así:

- Girara al contratista EL DIEZ (10)% del valor total del contrato, a título de anticipo, una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y de ejecución del contrato y suscrita el acta de inicio. El contratista deberá constituir una fiducia o un patrimonio autónomo irrevocable para el manejo de los recursos que reciba a título de anticipo, con el fin de garantizar que dichos recursos se apliquen exclusivamente a la ejecución del contrato correspondiente.

- Girara un valor de hasta el CIEN POR CIENTO (100%) (incluido el anticipo) del valor total del contrato, mediante actas parciales de acuerdo al avance de cumplimiento del objeto del cual se realizará la amortización de los dineros entregados en calidad de anticipo, de manera proporcional a los pagos realizados.

Los servicios públicos (agua, luz y gas) estarán a cargo del CONTRATISTA.

EL CONTRATISTA, cancelará a favor de la UNIVERSIDAD como canon de arrendamiento por la utilización del inmueble y sus enseres (según inventario adjunto), la suma de OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS PESO ($872.942), para la vigencia 2013. Para el año 2014, el canon se ajustará de acuerdo al incremento del SMLMV, correspondiente a dicho año. Los cañones se cancelarán mes anticipado durante la vigencia del contrato.

El servicio DEBE SER ofrecido en vajilla de porcelana.

3.4. ENTREGA DEL LOCAL E INVENTARIO DEL MENAJE

Una vez suscrito y legalizado el contrato respectivo, se realizará la entrega del local donde se prestaran los servicios objeto de la presente Invitación por parte de la Coordinadora de la Unidad de Política Social de la **SEDE SECCIONAL SOGAMOSO**, para lo cual se suscribirá un acta.

3.7. CONDICIONES Y FORMAS DE CUMPLIMIENTO

El servicio de que trata la presente Invitación deberá ser suministrado en el restaurante de Estudiantes de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Sede Seccional Sogamoso.

El proponente favorecido con la adjudicación se compromete a:

- Suministrar aproximadamente 94.798 servicios anuales entre almuerzos y comidas, durante 2 semestres académicos del año 2012 y sujeto a las eventuales modificaciones que llegaré a tener.

- Prestar adicionalmente los servicios de: Venta de Desayunos, Cafetería para los diferentes estamentos de la Universidad y servicios especiales (refrigerios, desayunos, almuerzos y/o comidas) que autorice la Universidad para los eventos deportivos y culturales que se realicen en la Institución.

- El servicio de alimentación deberá ser prestado en vajilla de porcelana que debe ser dispuesta por el CONTRATISTA.

- Publicar en cartelera el MENÚ diario ofrecido, en lugar visible y en letra imprenta de tamaño aproximado de 35 mm.

PARÁGRAFO: LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SE RESERVA EL DERECHO A MODIFICAR EL NÚMERO DE SERVICIOS A CONTRATAR.

15.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

a. Atender las solicitudes y recomendaciones que realice la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC), por intermedio del funcionario encargado de ejercer la Supervisión del Contrato, (Decano Sede Seccional Sogamoso).

b. Todo el personal que designe la compañía para la prestación del servicio, deberá presentar: 3) Hoja de vida. 4) Certificado judicial vigente. 5) Certificado de antecedentes disciplinarios. 6) Afiliación a un régimen o sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y en una administradoras de riesgos Laborales (ARL), estos documentos se entregaran para la suscripción del contrato y cada vez que haya cambio de personal, serán entregados al Supervisor del Contrato (Coordinador de Servicios Generales).

c. Presentar al momento de la liquidación del contrato las certificaciones en que conste que se encuentra a PAZ Y SALVO en el pago de los aportes de las obligaciones al sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y Administradora de Riesgos laborales (ARL).

d. Presentar mensualmente al Supervisor del Contrato la relación de pagos por aportes parafiscales, afiliaciones y aportes a la seguridad social regulados por la Ley 100 de 1993, así como la relación del respectivo pago de los salarios del personal contratado

para el desarrollo del objeto del presente contrato.

e. Cuando a juicio de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia y por necesidades del servicio se requiera reforzar los servicios en cualquiera de las dependencias, el número de servicios podrá ser aumentado mediante comunicación dirigida al gerente de la empresa por parte de la Universidad y previa disponibilidad presupuestal.

f. Capacitar a todos los funcionarios que van a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, prácticas higiénicas, SIGMA UPTC y otros afines en procura de optimizar la prestación del mismo.

g. Cumplir con todas las obligaciones que la ley señale en materia laboral; además de lo anterior, deberán informar sobre las irregularidades que se presenten en las instalaciones, al Supervisor del contrato.

h. Colaborar en la prevención de accidentes, incendios, y demás siniestros que se puedan presentar en las edificaciones, tomando las medidas pertinentes, y acatando las instrucciones que para tal fin emanen del área de salud ocupacional.

i. Que el oferente se comprometa a suministrar la dotación de ley a cada uno de los trabajadores contratados y de los elementos de seguridad industrial, para el caso.

j. Que el oferente se comprometa en mantener en forma permanente un supervisor que garantice la prestación del servicio en los lugares contratados.

k. Que el oferente cumpla con la cancelación de los salarios al personal contratado, en los primeros cinco días de cada mes para que no se altere la prestación del servicio.

l. Que el oferente cumpla con 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 salud ocupacional. Además el personal debe cumplir con los Resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaringeas en cuanto a estafilococos áureus, estafilococos befa hemolítico y difteria. Coprocultivo negativo para salmonela y shigela Sp.. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado.. E. coli. Busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia coli, según las disposiciones del Decreto *3075 de 1997*.

m. Las demás que le sean asignadas por parte de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

n. **EL CONTRATISTA DEBERÁ GARANTIZAR A LA UNIVERSIDAD EJERCER SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA POR LO MENOS DE DOS VECES AL MES SOBRE LOS PUNTOS DE DESARROLLO DEL OBJETO CONTRACTUAL, CON EL OBJETO DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS FUNCIONES, Y RENDIR A FAVOR DE LA ENTIDAD INFORME CON LA DE LAS RESULTAS DE DICHA GESTIÓN MEDIANTE INFORME QUINCENAL**

16. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato resultante de la presente INVITACIÓN PÚBLICA se perfeccionará cuando se logra acuerdo sobre el objeto de la contraprestación y éste se suscriba por los intervinientes. Para su legalización y posterior ejecución se requerirá:

- El cumplimiento de los requisitos precontractuales señalados en el Artículo 16 del Acuerdo 074 de 2010.
- La constitución y aprobación de las garantías.
- La existencia del Registro Presupuestal de Compromisos

Los contratos de la Universidad son intuito personae, y en consecuencia, una vez celebrados no pueden cederse sin previa autorización escrita de la Universidad.

17. UTILIZACIÓN DE MECANISMOS DE SOLUCIÓN DIRECTA EN LAS CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

La Universidad y los contratistas buscarán solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual; para tal efecto al surgir las diferencias acudirán al empleo de los mecanismos de solución de controversias contractuales previstas en el Acuerdo 074 de 2010, y a la conciliación, a la amigable composición y a la transacción.

18. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

El contrato resultante de la presente INVITACIÓN PÚBLICA, será objeto de liquidación, de común acuerdo por las partes contratantes, en los Términos del artículo 33 del Acuerdo 074 de 2010 o en forma unilateral según lo establecido en el artículo 34 Ibídem.
NOTA: AL PROPONENTE QUE RESULTE FAVORECIDO CON LA ADJUDICACION DEL CONTRATO, EN EL MOMENTO DE REALIZARSE LA ORDEN DE PAGO DE LA RESPECTIVA CUENTA DE COBRO, SE LE DEDUCIRÁ EL VALOR DE LA ESTAMPILLA AUTORIZADA MEDIANTE ORDENANZA 030 DE 2005 Y QUE CORREPONDE AL 1% DEL VALOR NETO DEL CONTRATO.

19. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS:

Se eliminarán las propuestas en los siguientes casos:

Las propuestas que no cumplan con los requisitos generales de orden legal y los exigidos en este pliego de condiciones serán rechazadas una vez se superen los términos de subsanación.

La falta de veracidad en los documentos presentados, con la excepción planteada en la certificación de los aportes parafiscales y de seguridad social expresadas en el numeral 9.1.1 literal f.

Cuando la misma persona natural o jurídica, de manera directa o indirecta, aparezca interesada en varias propuestas para la misma Invitación.

Cuando la propuesta presente enmendaduras, borrones o tachones que alteren sustancialmente la claridad de la propuesta y ésta no se hubiese salvado con respectiva nota y firma del proponente.

PARÁGRAFO 1.- Una vez entregada la propuesta, a ningún proponente se le permitirá modificar su propuesta, pero la Universidad podrá solicitar aclaraciones a los participantes, siempre y cuando no implique violación del contenido esencial de ella.

PARÁGRAFO 2.- Cuando una propuesta sea eliminada por cualquiera de los puntos mencionados, la Universidad se abstendrá de estudiarla.

Sin otro Particular;

GUSTAVO ALVAREZ ALVAREZ
Rector de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia
Avenida Central del Norte Kilómetro 1 Edificio Administrativo 5 Piso

Vo.Bo.: OFICINA JURIDICA
REVISO: FAUSTO ANDRES CASTELBALNCO
PROYECTO: FABIAN MURILLO

ANEXO 01

CARTA DE PRESENTACIÓN

Tunja, _____

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
Tunja

El suscrito _____, en nombre y representación de _____ de acuerdo con las reglas que se estipulan en el pliego de condiciones y demás documentos de la INVITACIÓN PÚBLICA de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, hago la siguiente propuesta _____ _____ la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC). En caso que me sea adjudicada me comprometo a firmar el contrato correspondiente y cumplir con todas las obligaciones señaladas en el pliego de condiciones.

Declaro así mismo bajo la gravedad del juramento:

Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse, sólo compromete a los firmantes de esta carta.
Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato que de ella se derive.
Que he tomado cuidadosa nota de las especificaciones y condiciones de La INVITACIÓN PÚBLICA y acepto todos los requisitos contenidos en el pliego de condiciones.
Que ni el suscrito ni la sociedad que represento se hallan incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en el artículo 27 de la Constitución Política y el Acuerdo 074 de 2010, manifestación que hago bajo la gravedad de juramento con la firma de la presente propuesta.
Que el suscrito y la sociedad que represento se comprometen a entregar todos los servicios en la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, a partir del __ de _____ de 200_, sin perjuicio de lo indicado en el pliego.
Que conocemos las leyes de la República y la INVITACIÓN PÚBLICA.
Que los precios de la propuesta son válidos y vigentes durante el año 2013 Y 2014, contados a partir de la fecha y hora del cierre de la INVITACIÓN PÚBLICA.
Que el valor total de la propuesta es la suma de $ _____ y mi propuesta consta de _____ folios.

QUE ACEPTO SER NOTIFICADO PERSONALMENTE POR MEDIO DEL SIGUIENTE CORREO ELECTRONICO:_____

PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____
NOMBRE: _____
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____

_____

Nombre **Revisor Fiscal (si aplica)**
C.C. No……

Anexo: Copia de la tarjeta profesional del revisor fiscal si aplica.

ANEXO 02. INFORMACIÓN SOBRE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

EMPRESA O ENTIDAD CONTRATANTE	OBJETO DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO	FECHA DE TERMINACIÓN (INCLUIDAS ADICIONES)	OBSERVACIONES

NOTA: ADJUNTAR LAS RESPECTIVAS CONSTANCIAS DE CUMPLIMIENTO EXPEDIDAS POR LOS CONTRATANTES.

ANEXO 03. INFORMACIÓN SOBRE EL PERSONAL A CONTRATAR

No. DE TRABAJADORES	CARGO	VALOR DEL SALARIO	TIEMPO DE SERVICIO	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

NOTA:

1. LA INFORMACIÓN SOBRE EL PERSONAL A CONTRATAR SE REFIERE A LA JORNADA DE DEDICACIÓN LABORAL DEL EMPLEADO.

2. EL SALARIO CORRESPONDE AL CRITERIO DEL EMPLEADOR QUIEN DEFINIRÁ EL SALARIO ACORDE A LAS NECESIDADES DE LA UNIVERSIDAD Y EL PRESUPUESTO FIJADO PARA LA PRESENTE INVITACIÓN.

ANEXO 4. FORMATO PARA PRESENTAR LA PROPUESTA ECONÓMICA

GRAN TOTAL OFERTA

CONCEPTO	VALOR TOTAL
SERVICIO ALIMENTACIÓN AÑO 2013	412.089.079,50
SERVICIO ALIMENTACIÓN AÑO 2014	412.089.079,50
TOTAL PROPUESTA	412.089.079,50

PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____
NOMBRE: _____
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____

ANEXO 5

Tunja, _____

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
Tunja

El suscrito _____, en nombre y representación de _____, MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO que SI____ NO____ he sido proveedor de la Universidad.

(En caso Afirmativo) Que los contratos que he suscrito con la Universidad son los siguientes:
1._____(Indicar Número, fecha, Objeto y Valor del Contrato)
2. _____(Indicar Número, fecha, Objeto y Valor del Contrato)
3. (…)

La anterior declaración se realiza con el objeto de verificarse la respectiva evaluación del proveedor bajo la evaluación de la Invitación Pública No. _____ de 2012, cuyo objeto es _____.

PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____
NOMBRE: _____
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____

ANEXO 06
MODELO CERTIFICACIÓN DE PARAFISCALES

EL SUSCRITOPROPONENTE, REPRESENTANTE LEGAL Y/O REVISOR FISCAL (Según corresponda)

CERTIFICA

BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, que…… (NOMBRE DEL PROPONENTE, INTEGRANTE DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL, NOMBRE DEL REVISOR FISCAL O REPRESENTANTE LEGAL SEGÚN CORRESPONDA) identificado (a) con NIT O C.C. No. ……, se encuentra al día y a PAZ Y SALVO en el pago de

Aportes a Seguridad Social y Parafiscales Vigentes, durante los ***últimos seis meses***, de conformidad con lo establecido por el artículo 50, de la Ley 789 de 2002.

La presente certificación se expide en la ciudad de……..,a los …….. (…), del mes de……..del presente año dos mil doce (2012).

Cordialmente,

_____
Nombre (NOMBRE DEL PROPONENTE, INTEGRANTE DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL,O REPRESENTANTE LEGAL SEGÚN CORRESPONDA)
C.C. No……
Empresa:……