

## **ADENDA No. 1**

**INVITACION PÚBLICA No. 004 DE 2018**  
**“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  
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD TUNJA”**

**RECTORÍA  
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
TUNJA, VEINTINUEVE (29) DE ENERO DE 2018**

## ADENDA No. 01

El suscrito Rector de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, en uso de las Facultades Constitucionales y Legales, en especial las Conferidas en la Ley 30 de 1992, y Acuerdo 074 de 2010 "Estatuto de Contratación de la Universidad" y, considerando la recomendación realizada por parte del Comité de Licitaciones y Contratos de la Universidad en de Sesión del Veintinueve (29) de Enero de los corrientes, en donde se analizaron las observaciones presentadas frente al pliego definitivo de Condiciones, su respuesta y por considerarlo procedente, se permite expedir Adenda No. 1 dentro de la Invitación Pública No. 004 de 2018, cuyo objeto es **"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 FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD"**, según los resultados consignados dentro de las respuestas, de la siguiente manera:

**El inciso final del párrafo 4 del numeral 3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN, quedará de la siguiente manera:**

(...)

La Unidad de servicio de alimentación debe estar garantizada por estándares nutricionales, bajo los criterios de aporte proteico, farináceos, verduras, granos ensaladas, sopas y jugos de fruta natural entre otros, garantizando el balance nutricional, cantidad, presentación, suministro oportuno, amabilidad e higiene entre otros, asegurando la inocuidad, calidad, y nutrición de los alimentos y en general la aplicación de las buenas prácticas de manufactura. Se debe presentar un mínimo de 22 menús sustentados, base de los desarrollados durante el contrato.

**El inciso final del numeral 8.2. COMPONENTE DE CALIDAD quedara de la siguiente manera:**

(...)

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 frío, **cuatro (4)** auxiliares de proceso (1) responsable de cafetería (Anexo 03, Información de Personal a Contratar).

**Los proponentes singulares o plurales deben garantizar el personal mínimo requerido, en las condiciones señaladas precedentemente, y lo debe soportar mediante hoja de vida básica, éste personal ofertado será exclusivo para la invitación que se presente, por lo que no podrá ofertarlo en ninguna otra de las invitaciones que esté desarrollando la UPTC, relacionadas con prestación del servicio de alimentación.**

El proponente debe soportar mediante hoja de vida básica que su personal cuenta con noveno grado de formación y experiencia mínima de dos años de desempeño en servicio de alimentos a mayor escala.

En caso de ser el proponente adjudicatario de la invitación, deberá garantizar a la Universidad al momento de la suscripción del contrato que el personal ofertado junto con las hojas de vida presentadas son las mismas entregadas en la oferta, además de los soportes que garanticen cumplimiento de requisitos a saber: experiencia, carnet de manipulador de alimentos, curso con vigencia menor a 2 años como manipulador de alimentos exámenes de laboratorio conformes para el manipulador del servicio de alimentos entre otros.

**El numeral 13.1.1 Documentos Jurídicos, respecto Cumplimiento del estándar de Recurso humano quedará de la siguiente manera:**

(...)

|                             |                                             |                                                                                                                                           |                                  |                                          |                   |
|-----------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|-------------------|
| <b>Jurídico<br/>Técnico</b> | Cumplimiento del estándar de Recurso humano | Aportar certificación expedida por el Representante legal del oferente donde se garantice el cumplimiento del estándar de Recurso humano. |                                  |                                          |                   |
|                             |                                             | Certificando como personal mínimo:                                                                                                        |                                  |                                          |                   |
|                             |                                             | <b>CARGO</b>                                                                                                                              | <b>PERFIL</b>                    | <b>EXPERIENCIA</b>                       | <b>DEDICACION</b> |
|                             |                                             | JEFE DE COCINA O CHEF (UNO)                                                                                                               | Cocinero, técnico de cocina      | Mínimo experiencia certificada de 2 años | TIEMPO COMPLETO   |
|                             |                                             | AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS CALIENTES (UNO)                                                                                           | Mínimo noveno Grado De Formación | Mínimo experiencia certificase de 2 años | TIEMPO COMPLETO   |
|                             |                                             | AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS FRIOS (UNO)                                                                                               | Mínimo noveno Grado De Formación | Mínimo experiencia certificase de 2 años | TIEMPO COMPLETO   |
|                             |                                             | AUXILIAR DE PROCESOS (CUATRO)                                                                                                             | Mínimo noveno Grado De Formación | Mínimo experiencia certificase de 2 año  | TIEMPO COMPLETO   |
|                             |                                             | Responsable de cafetería (UNO)                                                                                                            | Mínimo noveno Grado De Formación | Mínimo experiencia certificase de 2 año  | TIEMPO COMPLETO   |

**El numeral 13.1.1 Documentos Jurídicos, respecto de la vigencia de la Póliza de seriedad de la oferta quedará de la siguiente manera:**

(...)

VIGENCIA: Desde la fecha de entrega de la propuesta (31 de enero de 2018) y hasta la fecha señalada para la adjudicación (Es decir el Término máximo previsto para la adjudicación o sea el 12 de febrero 2018 y dos (02) meses más.

Tunja, Veintinueve (29) de Enero de 2018.

(Original firmado)

**ALFONSO LOPEZ DÍAZ**

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

Vo.Bo.: DIRECCIÓN JURÍDICA/LEONEL VEGA/GINA BARETO  
REVISÓ: DC/ JESUS CIFUENTES  
PROYECTO: DC/ ALEX ROJAS