



ADENDA No. 1

INVITACION PÚBLICA No. 009 DE 2019
**“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 CHIQUINQUIRA”**

RECTORÍA
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, DOCE (12) DE MARZO DE 2019



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, Acuerdo 074 de 2010 "Estatuto de Contratación de la Universidad", considerando la recomendación realizada por parte del Comité de Licitaciones y Contratos de la Universidad en de Sesión del Doce (12) de Marzo de 2019, en donde analizaron y verificaron las observaciones presentadas frente al Pliego de Condiciones Definitivo y la respuesta a las mismas que anteceden este documento y por considerarlo pertinente, se permite expedir Adenda No. 1 dentro de la **Invitación Pública No. 009 de 2019**, 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 CHIQUINQUIRA"** de la siguiente manera:

- ◆ El literal B. **CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES: (40 PUNTOS)**, dentro del numeral 14.4. **FACTORES DE PONDERACIÓN** quedará de la siguiente manera:

(...)

B. CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES: (40 PUNTOS)

Experiencia Específica. Se realizará la ponderación de acuerdo a las Certificación (es) de cumplimiento, sobre el suministro de ALIMENTACIÓN ESTUDIANTIL, prestado en Universidades Públicas o privadas (ALMUERZOS Y CENAS), terminados a partir del primero (1) de Enero de 2013. (Anexo 03).

Factor De Verificación	Puntaje
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del total del presupuesto oficial y/o 120.000 (ALMUERZOS Y CENAS).	40 Puntos
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 75% del total del presupuesto oficial y/o 90.000 (ALMUERZOS Y CENAS).	20 Puntos
Empresas o proponentes que presenten máximo 3 contratos, cuya sumatoria sea igual o superior al 50% del total del presupuesto oficial y/o 60.000 (ALMUERZOS Y CENAS).	10 Puntos
Empresas que no presenten certificaciones	◆ Puntos

NOTA. El oferente deberá adjuntar copia de las Facturas, o acta de recibo final o actas de liquidación (y el cualquiera de estas situaciones también copia del contrato) que 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.

NOTA. Los contratos para acreditación de experiencia específica son adicionales al señalado para acreditación de experiencia general.

- ◆ **Inciso 5 del literal f del numeral 13.1.2. COMPONENTE CALIDAD** Quedará así:

(...)

El proponente debe soportar mediante hoja de vida básica que su personal cuenta formación y



experiencia mínima de desempeño en servicio de alimentos a mayor escala.

- ◆ El literal A. Personal Mínimo requerido, dentro del numeral 13.1.3. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA quedará de la siguiente manera:

(...)

13.1.3. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

A). Personal Mínimo requerido

TIPO	CONDICIONES	DOCUMENTOS REQUERIDOS			
Jurídico Técnico	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 y allegando los soportes respectivos según se indicó:			
		CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA	DEDICACION
		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)	Quinto grado Primaria* y cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil		TIEMPO COMPLETO
AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS FRIOS (UNO)	Quinto grado Primaria* y cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil		TIEMPO COMPLETO		
AUXILIAR DE PROCESOS (CUATRO)	Quinto grado Primaria* y cuatro (4) años de experiencia debidamente certificada para este perfil.		TIEMPO COMPLETO		

* Quinto grado de formación: certificado

- ◆ Se elimina el numeral 19.1.11 donde se señalaba que se deberá "Cumplir con los requisitos legales exigidos para la prestación de los servicios de alimentación que contemplan las normas vigentes, presentándolos al momento de la suscripción del contrato, como mínimo".

Tunja, Doce (12) de Marzo de 2019.

OSCAR HERNÁN RAMIREZ

Rector - Ordenador del Gasto

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Avenida Central del Norte Kilómetro 1 Edificio Administrativo 5 Piso

Va.Bo.: DIRECCIÓN JURÍDICA/DR. RICARDO BERNAL
REVISÓ: DGY JESUS CIFUENTES
PROYECTO: DC/ ALEX ROJAS/ LEIDY SANCHEZ

