# ADENDA No. 1

## INVITACIÓN PÚBLICA No. 040 DE 2022
## "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD) II SEMESTRE ACADEMICO 2022"

**RECTORÍA**
**COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS**
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**
**TUNJA, DIECISEIS (16) DE AGOSTO DE 2022**

**ADENDA No. 01 - "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD) II SEMESTRE ACADEMICO 2022"**

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*", modificado por el acuerdo 064 de 2019, considerando la recomendación realizada por parte del Comité de Licitaciones y Contratos de la Universidad en Sesión del dieciséis (16) de agosto de 2022, conforme a la respuesta de la Dirección Jurídica que antecede este documento, considera prudente expedir **Adenda No. 1** dentro de la Invitación Pública No. 040 de 2022, cuyo objeto es **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD) II SEMESTRE ACADEMICO 2022"**, de la siguiente manera:

- **LOS LITERALES B) EN SENTIDO DE SUPRIMIR EL APARTE "CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE MEDIANTE VISITA DE INSPECCIÓN POR LA AUTORIDAD SANITARIA" Y F) CON ACLARACIÓN DEL NÚMERO DE ANEXO, DENTRO DEL NUMERAL 15.4.2 QUEDARÁN DE LA SIGUIENTE MANERA:**

*(…)*
*15.4.2.* ***COMPONENTE DE CALIDAD***

*(…)*
***b).*** *Plan de saneamiento básico según el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 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:*

- ✓ *Programa de limpieza y desinfección*
- ✓ *Programa de Residuos sólidos y líquidos*
- ✓ *Programa de control de plagas*
- ✓ *Plan de capacitación continuada y permanente al personal*
- ✓ *Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industria*

*(…)*
***f).*** *El mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta será dos (2) chef de Cocina, dos (02) auxiliares de cocina de alimentos calientes, dos (02) auxiliares de cocina de alimentos fríos, quince (15) auxiliares de cocina y un (1) responsable de cafetería, el personal anteriormente relacionado debe estar vinculado de tiempo completo y afiliado a seguridad social, riesgos laborales y parafiscales. (****Anexo 10****, Información de Personal a Contratar). Personal este distribuido de la siguiente manera:*

- ✓ *Para restaurantes sede central: Un (1) chef de Cocina, un (01) auxiliar de cocina de alimentos calientes, un (01) auxiliar de cocina de alimentos fríos, once (11) auxiliares de cocina y un (1) responsable de cafetería.*

- ✓ *Para restaurantes Facultad Ciencias de la Salud: Un (1) chef de Cocina, un (01) auxiliar de cocina de alimentos calientes, un (01) auxiliar de cocina de alimentos fríos, cuatro (4) auxiliares de cocina.*

***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, este 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 el número de 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, carnet de vacunación entre otros.(…)*

- **EL NUMERAL 15.4.3 ESPECIFICACIONES PARA EL DESARROLLO DEL CONTRATO, CONFORME A LA ELIMINACIÓN DE LOS LITERALES B) CONCEPTO SANITARIO (DECRETO 3075 DE 1997 DEL MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL) Y C). USO DE SUELO, QUEDARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA:**

*(…)*
***15.4.3 ESPECIFICACIONES PARA EL DESARROLLO DEL CONTRATO***

*El proveedor deberá ofrecer un buen servicio dando cobertura a la totalidad de la comunidad universitaria, con criterios de equidad, eficiencia y eficacia. Además de asegurar el cumplimiento en el suministro diario de almuerzo de lunes a sábado y cena de lunes a viernes, durante el calendario académico universitario sujeto a la normalidad académica.*

*Deberá cumplir con el Aporte nutricional y las recomendaciones de energía y nutrientes para la población estudiantil, son definidas en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- para la Población Colombiana (Resolución N.° 3803 de agosto 22 de 2016).*

*Para estos efectos, se deberá firmar el debido contrato de arrendamiento en la Dirección Jurídica de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.*

*Las personas que laboren en estos servicios, deben tratar en forma respetuosa a los clientes y cumplir con las políticas institucionales de la Universidad.*

*El servicio debe tener los utensilios necesarios para que el usuario deposite la basura y desechos que produce y a su vez exista la higiene necesaria en la prestación del servicio.*

*Queda estrictamente prohibido la venta de bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas en las Cafeterías de la Universidad.*

*La Universidad suministra los espacios adecuados y algunos equipos inventariados en condiciones de uso eficiente.*

*El mantenimiento y conservación del espacio físico y las instalaciones entregadas (trampas de grasa), estará a cargo del contratista.*

*Las personas que presten el servicio de cafetería deben cumplir las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud. Para cumplir con esto, los funcionarios deberán ser capacitados por personal idóneo, en el cumplimiento de estas normas. El responsable de la cocina deberá supervisar el aseo personal y de manos, así como el uso de los elementos de protección personal.*

*El contratista deberá capacitar a los funcionarios de la cafetería en las áreas de Desarrollo Humano, Manipulación de Alimentos y Atención al Cliente, según las necesidades detectadas, para la optimización en la prestación del servicio.*

*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:*

a. *Matrícula mercantil vigente.*
b. *Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.*
c. *Lista de precios*
d. *Inscripción en el RUT.*
e. *Certificado de manipulación de alimentos.*

*Disponer de la estructura Administrativa necesaria para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación en las condiciones previstas en la invitación y en el contrato, incluyendo el número de personas requeridas. El personal operativo, que oferte como mínimo, encargados de la preparación y manipulación de los menús, deberán tener una intensidad horaria máxima de ocho (8) horas diarias o de cuarenta y ocho (48) a la semana, en el marco de control que asiste a la UPTC.*

*Deberá suministrar la dotación para todo el personal que labore en la preparación y manipulación de los alimentos con la periodicidad señalada en la ley, es decir, tres (3) durante la ejecución del contrato. La primera se entregará con la suscripción del acta de inicio del contrato la cual adjuntará al supervisor, con la respectiva relación del personal a contratar y sus afiliaciones a Seguridad Social, y debe estar dotada como mínimo de:*

- *Overol y delantal de color claro.*
- *Zapatos cerrados, antideslizantes y de tacón bajo*

*Adicionalmente se recomienda utilizar y demostrar la entrega de elementos de protección personal en perfectas condiciones, de:*

- *Tapa bocas: Su uso es obligatorio durante el período preparación de cocción de alimentos y durante el proceso de servido.*
- *Guantes de tela o caucho según la necesidad.*
- *Gorro de color claro, el cual deberá cubrir totalmente el cabello mantenerse recogido.*
- *Botas de caucho para el proceso de lavado de las áreas físicas.*
- *El uso de la dotación debe ser tanto para personal interno (operarios) y externo (administradores y/o visitantes)*
  *(…)*

- **EL NUMERAL 15.5 DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN SIG (SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN) Y ANEXO 8. MATRIZ DE REQUISITOS EN SEGURIDAD Y SALUD Y GESTIÓN AMBIENTAL QUEDARÁN DE LA SIGUIENTE MANERA:**

***(…)***
***15.5.DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN SIG (Sistema Integrado de Gestión)***

| ***Código: P-DS-P20-F01*** | ***Versión: 12*** | ***Página: 1 de 1*** |
|---|---|---|
| ***NOTA:*** *De acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, cada contratista y/o proveedor deberá dar cumplimiento a los siguientes requisitos, de acuerdo al objeto del contrato:* | | |
| ***REQUISITOS*** | | |
| ***REQUISITOS PLIEGO DE CONDICIONES CONTRATACION PUBLICA O PRIVADA*** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***REQUISITOS HABILITANTES O PARA ADJUNTAR A LA PROPUESTA INICIAL*** | *Certificación emitida por la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa, contratista o proveedor, sobre el nivel de implementación del SG-SST, correspondiente a una valoración aceptable (Resolución 0312 del 2019 Art. 28, donde menciona que la empresa debe contar con una calificación **mayor** a 85% para tener un sistema SST aceptable), dicha evaluación debe corresponder al último año de cierre del sistema de gestión de SST.*<br><br>*Si al momento de presentar la propuesta el oferente no cuenta con la certificación de la ARL, tendrá la posibilidad de emitir una certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG- SST con licencia vigente, donde especifiquen el nivel de implementación del sistema de gestión ACEPTABLE con una calificación mayor a 85%, Se debe adjuntar la licencia del responsable del SG-SST.*<br><br>*Si el oferente es seleccionado y presenta la certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del SG-SST, deberá presentar la certificación emitida por la ARL en la etapa de legalización del contrato.*<br><br>*NOTA: Para uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo conforman debe presentar este requisito.* | *1* | *SIG* |

***(…)***

***ANEXO No. 8***

***MATRIZ DE REQUISITOS EN SEGURIDAD Y SALUD Y GESTIÓN AMBIENTAL***

| ***Código: P-DS-P20-F01*** | ***Versión: 12*** | ***Página: 1 de 1*** | |
|---|---|---|---|
| ***NOTA:*** *De acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, cada contratista y/o proveedor deberá dar cumplimiento a los siguientes requisitos, de acuerdo al objeto del contrato:* | | | |
| ***REQUISITOS*** | | | |
| ***REQUISITOS PLIEGO DE CONDICIONES CONTRATACION PUBLICA O PRIVADA*** | | | |
| ***REQUISITOS HABILITANTES O PARA ADJUNTAR A LA PROPUESTA INICIAL*** | *Certificación emitida por la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa, contratista o proveedor, sobre el nivel de implementación del SG-SST, correspondiente a una valoración aceptable (Resolución 0312 del 2019 Art. 28, donde menciona que la empresa debe contar con una calificación **mayor** a 85% para tener un sistema SST aceptable), dicha evaluación debe corresponder al último año de cierre del sistema de gestión de SST.*<br><br>*Si al momento de presentar la propuesta el oferente no cuenta con la certificación de la ARL, tendrá la posibilidad de emitir una certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG- SST con licencia vigente, donde especifiquen el nivel de implementación del sistema de gestión ACEPTABLE con una calificación mayor a 85%, Se debe adjuntar la licencia del responsable del SG-SST.*<br><br>*Si el oferente es seleccionado y presenta la certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del SG-SST, deberá presentar la certificación emitida por la ARL en la etapa de legalización del contrato.*<br><br>*NOTA: Para uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo conforman debe presentar este requisito.* | *1* | *SIG* |
| ***DOCUMENTOS LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO*** | | | |
| ***LEGALIZACION*** | *Si el oferente seleccionado presenta la certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del SG-SST en la etapa de requisitos habilitantes, este deberá entregar la certificación emitida por la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa, contratista o proveedor, sobre el nivel de implementación del SG-SST, correspondiente a una valoración aceptable (Resolución 0312 del 2019 Art. 28, donde menciona que la empresa debe contar con una calificación mayor a 85% para tener un sistema SST aceptable).* | *1* | *SIG* |

<table>
<tr><td>

*Hoja de vida del profesional SST con licencia en SST Vigente. (Ver tabla 1 guía P-DS-P20-G01)*

<table>
<tr><th>TIPO DE EMPRESAS</th><th>RESPONSABLE</th><th>REQUISITOS ADICIONALES</th></tr>
<tr><td>Empresas y contratantes con 10 o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II y III.</td><td>Técnico SST</td><td>Curso virtual de 50h en SST y/o 20h en SST (circular 063 del 2020 Ministerio de Trabajo)<br><br>Licencia vigente en SST, no mayor a 10 años después de su fecha de expedición.<br><br>Mínimo un año de experiencia en actividades SST</td></tr>
<tr><td>Empresas y contratantes con 11 a 50 trabajadores clasificados en riesgo I, II y III.</td><td>Técnico SST</td><td>Curso virtual de 50h en SST y/o 20h en SST (circular 063 del 2020 Ministerio de Trabajo)<br><br>Licencia vigente en SST, no mayor a 10 años después de su fecha de expedición.<br><br>Mínimo dos años de experiencia en actividades SST</td></tr>
<tr><td>Empresas y contratantes con más de 50 trabajadores clasificadas en cualquier riesgo y empresas de menos de 50 trabajadores en riesgo IV o V.</td><td>Profesional en SST y/o con posgrado en SST</td><td>Curso virtual de 50h en SST y/o 20h en SST (circular 063 del 2020 Ministerio de Trabajo)<br><br>Licencia vigente en SST, no mayor a 10 años después de su fecha de expedición.</td></tr>
</table>

</td><td>*1*</td><td>*SIG*</td></tr>
<tr><td>*Compromiso de cumplimiento en seguridad salud en el trabajo y ambiente firmado por representante legal y responsable de SG-SST. P-DS-P20-F04*</td><td>*1*</td><td>*SIG*</td></tr>
<tr><td>*Matriz para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, acorde a las actividades que se desarrollen en el transcurso del contrato. Firmada por el responsable del SG-SST.*</td><td>*1*</td><td>*SIG*</td></tr>
<tr><td>*Matriz para la identificación de aspectos y valoración de impactos ambientales acorde a las actividades que se desarrollen en el transcurso del contrato, la cual debe contar como mínimo con:*<br>** Todas las actividades objeto del contrato establecidas en el presupuesto del pliego inicial*<br>** Relación de los controles ambientales a desarrollar.*</td><td>*1*</td><td>*SIG*</td></tr>
<tr><td>*Programa de manejo, almacenamiento y disposición final de residuos generados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato. (Que incluya residuos ordinarios, peligrosos y de manejo especial)*</td><td>*1*</td><td>*SIG*</td></tr>
<tr><td>*Procedimiento para la gestión de los reportes de incidentes y accidentes ambientales.*</td><td>*1*</td><td>*SIG*</td></tr>
<tr><td>*Procedimiento para la gestión de los reportes de accidentes de trabajo y reporte de actos y condiciones inseguras.*</td><td>*1*</td><td>*SIG*</td></tr>
<tr><td colspan="3">TAREAS CRITICAS</td></tr>
<tr><td>*Procedimiento para la identificación, control, bloqueo y etiquetado de energías peligrosa. El contratista debe tener disponibles los elementos y dispositivos para etiquetado y bloqueo según trabajo a realizar y numero de trabajadores.*<br>*Nota: Si en el contrato NO se maneja energías peligrosas se deberá presentar una certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del SG-SST de la empresa ; notificando esta situación.*</td><td>*1*</td><td>*SIG*</td></tr>
<tr><td>*Procedimiento para tareas criticas derivadas de las actividades objeto del contrato: trabajos en caliente, espacios confinados, izaje de cargas y/o excavaciones.*<br><br>*Programa de Trabajo Seguro en Alturas. Debe dar cumplimiento a todos los requisitos legales que regulan los trabajos en alturas. Resolución 4272/2021 (si aplica a las actividades objeto del contrato).*<br><br>*El programa debe incluir Plan de Emergencias y Plan de Rescate para actividades en alturas y/o actividades criticas.*<br>*El contratista debe prensentar el inventario de elementos y dispositivos para desarrollar dichas actividades. Para el caso de equipos de proteccion contra caidas estos deben tener hoja de vida y certificacion de persona autorizada vigentes (No mayor a 12 meses).*<br><br>*Nota: Si en el contrato NO se maneja alguno de los procedimientos anteriores, se deberá presentar una certificación interna firmada por el representante legal y el responsable del SG-SST de la empresa; notificando esta situación.*</td><td>*1*</td><td>*SIG*</td></tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *Matriz de elementos de protección personal ajustada a las actividades propias del contrato, con nombre y firma del responsable del SG-SST. (adjuntar copia de la licencia).* | *1* | *SIG* |
| | *Programa de sustancias químicas, que contenga: Nombre del producto, cantidad, peligrosidad, fecha de vencimiento ( cuando dentro de las actividades aplique). Dando cumplimiento al Sistema Globalmente Armonizado -SGA.* | *1* | *Supervisor del contrato* |
| ***REQUISITOS PARA EL INICIO DEL CONTRATO*** | | | |
| ***INICIO DEL CONTRATO*** | *Formato P-DS-P20-F02 inscripción para inducción de contratistas y /o proveedores (listado de trabajadores)* | *1* | *Supervisor del contrato/SIG* |
| | *Soporte de pago y/o planilla EPS, ARL y AFP del último mes, correspondiente a cada uno de los trabajadores.* | *1* | *Supervisor del contrato* |
| | *Certificado de examen médico Ocupacional apto, para la actividad específica a desarrollar.* | *1* | *SIG* |
| | *El personal para trabajos especiales debe cumplir con las competencias mínimas requeridas (Ver tabla 1 guía P-DS-P20-G01) Técnico e Ingeniero Electricista, Soldador, Conductor, Trabajo en Alturas, Coordinador de Trabajo en Alturas, Operador Plataforma Trabajo en Alturas: Carro canasta, Manlift, Tijera, Rescatista, Persona líder en el área de Seguridad y Salud en el Trabajo y Vigilante.* | *1* | *SIG* |
| | ***ASEO INSTALACIONES LOCATIVAS*** | | |
| | *Esquema de vacunación completo para Tétano y Hepatitis.* | *1* | *SIG* |
| | ***VIGILANCIA Y SEGURIDAD PRIVADA*** | | |
| | *Permiso para el porte y tenencia de armas* | *1* | *SIG* |
| | *Licencia para prestar el servicio de vigilancia emitido por la superintendencia de vigilancia y seguridad privada* | *1* | *SIG* |
| | *Certificado emitido por la superintendencia de vigilancia y seguridad privada en el cual constate que la empresa no cuenta con ningún tipo de sanción.* | *1* | *SIG* |
| | ***SERVICIOS DE SALUD*** | | |
| | *Certificado de habilitación* | *1* | *SIG* |
| | *Licencia para prestar los servicios de salud ocupacional.* | *1* | *SIG* |
| | ***RESTAURANTE Y CAFETERIA*** | | |
| | *Esquema de vacunación completo para Tétano y Hepatitis.* | *1* | *SIG* |
| | *Curso manipulación de alimentos* | *1* | *SIG* |
| | *Procedimiento de buenas practicas* | *1* | *SIG* |
| ***REQUISITOS DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO*** | | | |
| ***EJECUCION DEL CONTRATO*** | *Desarrollo de ATS (Análisis de trabajo seguro) antes de iniciar la actividad a realizar (Cuando aplique).* | *1* | *Supervisor del contrato/Copasst/SIG* |
| | *Formato gestión de cambio, P-DS-P16-F01.* | *1* | *Supervisor del contrato/Copasst/SIG* |
| | *Listas preoperacionales o inspecciones realizadas a los equipos o herramientas críticas para verificar su estado y dar aval para el uso de los mismos.* | *1* | *Especialista en SST del contratista* |
| | *Auditoria verificación de cumplimiento estándares mínimos establecidos en la Resolución 0312 del 2019 (Se desarrollada para los contratistas que tengan un desarrollo de actividades mayor a 3 meses)* | *1* | *Supervisor del contrato/SIG* |
| | *Ficha de seguridad de los productos químicos.* | *1* | *Supervisor del contrato/SIG* |
| | *Permiso o licencia de explotación de materiales de construcción. Decreto reglamentario 2462/1989.* | *1* | *SIG* |

Tunja, dieciséis (16) de agosto de 2022.

**OSCAR HERNAN RAMIREZ**
Rector –Ordenador del Gasto
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Vo.Bo.: DIRECCIÓN JURIDICA/DR. Ricardo Bernal
VoBo.: DIRECCIÓN JURIDICA/DR. Javier Camacho
REVISO: DC/ DR Jesús Cifuentes
PROYECTO: DC/ Alex Rojas/Andrea Ochoa