

JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE, PARA EL CONTRATO cuyo objeto es: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONAL DUITAMA PRIMER Y SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2023"

ANÁLISIS FINANCIERO

La UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA - UPTC, es un ente Universitario Autónomo del orden nacional, con **régimen especial**, personería jurídica, autonomía académica, administrativa y financiera, patrimonio independiente y capacidad para gobernarse, vinculada al Ministerio de Educación Nacional, en los términos Definidos en la Ley 30 de 1992.

De conformidad con ello la Universidad tiene un Régimen Especial de Contratación, que se basa en los términos de la Constitución Política y particularmente en las normas de derecho privado según lo establece el Capítulo VI del Título Tercero de la Ley 30 de 1992, el **Acuerdo 074 de 2010** (Estatuto de Contratación) modificado por el Acuerdo 064 de 2019 y demás normas complementarias.

Se considera prudente realizar un histórico de indicadores financieros de procesos cuyo objeto fue similar al del presente proceso:

**HISTORICO DE INDICADORES FINANCIEROS SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
(fuente de Consulta)**

ENTIDAD CONSULTADA	MODALIDAD SELECCIÓN CONSULTADA	OBJETO	CUANTÍA	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	CAPITAL DE TRABAJO	PATRIMONIO
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA No. 01 DE 2022 "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (Incluye Sede Central y Facultad Salud)"	\$746´493.100	1.5	<=45%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA No.002 de 2022. "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES DUITAMA, SOGAMOSO Y CHIQUINQUIRA"	\$387.000.000	1.5	<=45%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA No.008 de 2020. "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (Incluye Sede Central y Facultad Salud)"	\$6.054.300.406	1.5	<=40%	45%	45%

VIGILADA MINEDUCACIÓN



UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA 009 DEL 2020 "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE DUITAMA"	\$3.025'104.059,85	1.5	<=40%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA 010 DEL 2020 "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE DUITAMA"	\$956'664.562	1.5	<=40%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA 011 DEL 2020 "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CHIQUINQUIRÁ"	\$639'606.436	1.5	<=40%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA No. 010 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) "	\$2.729.700.000,00	1.5	<=45%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA No. 011 DE 2022 "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES CHIQUINQUIRÁ, DUITAMA Y SOGAMOSO Y CERES AGUAZUL"	\$1.211.625.000	1.5	<=45%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA No. 014 DE 2022 "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA	\$786'375.000	1.5	<=45%	45%	45%



		ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SECCIONALES DUITAMA Y SOGAMOSO"					
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA No. 016 DE 2022 "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, CERES AGUAZUL"	\$135'000.000	1.5	<=45%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	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"	\$2.297.464.363	1.5	<=45%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA No. 049 DE 2022 "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA SECCIONAL SOGAMOSO II SEMESTRE ACADEMICO 2022"	\$627.570.000,00	1.5	<=45%	45%	45%
UPTC	INVITACIÓN PÚBLICA	INVITACIÓN PÚBLICA No. 01 DE 2023 "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) PRIMER SEMESTRE ACADEMICO 2023"	\$3.420.480.000	1.5	<=45%	45%	45%
INDICADORES SUGERIDOS PROCESO DE SELECCIÓN DE LA REFERENCIA				1.5	<=45%	45%	45%

NOTA: Para el presente histórico de procesos se tomaron en cuenta invitaciones publicas cuyos objetos suministro de alimentación para los estudiantes, celebrados por la Universidad. Teniendo en cuenta, la cuantía del presente proceso garantizar la pluralidad de oferentes y el principio de libre concurrencia, se sugieren los siguientes indicadores:

LIQUIDEZ : 1.5
ENDEUDAMIENTO: 45%
CAPITAL TRABAJO 45 %
PATRIMONIO 45%

Así mismo es importante tener en cuenta los conceptos de cada indicar de la siguiente manera:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ = Activo Corriente / Pasivo Corriente, determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.

ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO = Pasivo Total / Activo Total, determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.

CAPITAL DE TRABAJO: Activo corriente - Pasivo corriente. Este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos.

PATRIMONIO: Activo total - Pasivo total. Mide la cantidad de recursos propios del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar la cantidad de recursos propios en términos absolutos cuando el presupuesto del Proceso de Contratación es muy alto y la Entidad Estatal debe asegurar la continuidad del proponente en el tiempo.

Se considera que los índices financieros a establecer en el proyecto de pliego de condiciones para el proceso, atendiendo al objeto, la cuantía y la seguridad de contratar con un oferente que cuente con soporte financiero y que pueda cumplir a cabalidad con las obligaciones y actividades contractuales encomendadas, además de garantizar la pluralidad de oferentes y el principio de libre concurrencia, teniendo en cuenta el promedio referencia de las invitaciones publicas consultadas, son:

ENDEUDAMIENTO	LIQUIDEZ	CAPITAL DE TRABAJO	PATRIMONIO
MAYOR DE 45%- No admisible MENOR O IGUAL 45%- Admisible	MENOR O IGUAL A 1,5 No admisible MAYOR DE 1,5 -Admisible	MENOR O IGUAL A 45% DEL PRESUPUESTO OFICIAL No admisible MAS DE 45% DEL PRESUPUESTO OFICIAL Admisible	MENOR O IGUAL A 45% DEL PRESUPUESTO OFICIAL No admisible MAS DE 45% DEL PRESUPUESTO OFICIAL Admisible

De conformidad con lo establecido en el artículo 4 del acuerdo 064 de 2019 el cual modifica el artículo 16 del Acuerdo 074 de 2010 (Estatuto de Contratación de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia) el anterior análisis, sirve de soporte a la presente contratación , siendo consecuente con el valor, magnitud del objeto del proceso requerido por la Universidad y con el fin de garantizar pluralidad de oferentes que cuenten con capacidad financiera suficiente para el cumplimiento del contrato a adjudicar.

ANÁLISIS DE PROCEDIMIENTO A SEGUIR

Atendiendo las directrices fijadas por el Artículo 8 del Acuerdo 064 de 2019 el cual modifica el artículo 22 del Acuerdo 074 de 2010 (Estatuto de Contratación de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia), este tipo de contratos por su naturaleza y cuantía, puede ser contratado mediante el Proceso de Invitación Pública. Al respecto dicha norma expresa lo siguiente:

(...)

ARTÍCULO 8: Modificar el artículo 22 del acuerdo 074 de 2010, el cual quedara asi:

“Artículo 22. Invitación Pública. Es el proceso mediante el cual la Universidad por medio del proyecto de pliego de condiciones y el pliego de condiciones definitivo fórmula públicamente una convocatoria a través de la página Web, para que los interesados presenten ofertas con el fin de seleccionar entre ellas la más favorable y procederá cuando la contratación sea igual o superior a seiscientos 600 SMLMV, debiendo cumplir para su trámite los requisitos y normas generales de que trata el artículo 16 del Presente estatuto" (...)

Tomando en cuenta que para el presente año dicha cuantía equivale a SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES UN PESO MONEDA LEGAL (\$ 696.000,001) El presupuesto oficial estimado por la entidad asciende a la suma de **MIL DOSCIENTOS VEINTIÚN MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS MONEDA LEGAL (\$ 1.221.600.000,00)** Siendo el mismo superior a 600 SMLMV, a la luz del Artículo 16 del Acuerdo 064 de 2019; razón por la cual debe surtir el procedimiento de la Invitación Pública.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL

La Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia – UPTC, dará lugar a la ejecución del presente contrato en:

SITIO
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA SECCIONAL DUITAMA

El pliego de condiciones se publicará según el cronograma **en la página web:** www.uptc.edu.co **y Portal de Contratación SECOP II.**

PRESUPUESTO OFICIAL

La Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia cuenta con un presupuesto oficial para el objeto de la presente Invitación Pública, según proyección realizada por la Dirección de Bienestar Universitario, en la suma de **MIL DOSCIENTOS VEINTIÚN MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS MONEDA LEGAL (\$ 1.221.600.000,00)** conforme a Certificado de Disponibilidad presupuestal N° 783 del 01 de marzo de 2023. El presente valor incluye todos los impuestos a que haya lugar, según el objeto contractual. LA PRESENTE CONTRATACIÓN SE EJECUTARÁ A CONSUMO. PARA EFECTOS PRESUPUESTALES DETERMINABLE EN LA SUMA EXPUESTA EN EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL, POR LO TANTO, EL CONTRATO SE SUSCRIBIRÁ POR EL VALOR PREVISTO EN DICHO CERTIFICADO.

NOTA. El presupuesto es determinado, pero indeterminable, en tanto depende de la normalidad académica, presencialidad y el retorno de los estudiantes conforme a reactivación del calendario académico, por lo que en su ejecución la universidad se reserva el derecho a modificarlos conforme a las necesidades de la Universidad.

FORMA DE PAGO

La Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia pagará el valor del Contrato de la siguiente manera: Los pagos del presente contrato se realizarán mediante ACTAS PARCIALES, según el avance de ejecución del contrato, dentro de los 30 días siguientes a la facturación con el lleno de los requisitos establecidos en el estatuto tributario previo recibido a satisfacción por parte del funcionario encargado de ejercer la supervisión del contrato.

NOTA 1: AL PROPONENTE QUE RESULTE FAVORECIDO CON LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO, PARA EL PAGO ES NECESARIA LA PRESENTACIÓN DE LA RESPECTIVA FACTURA CON EL LLENO DE LOS REQUISITOS LEGALES O DOCUMENTO EQUIVALENTE SEGÚN CORRESPONDA, ASI COMO LA PRESENTACION DEL RECIBO DE PAGO POR CONCEPTO DE ESTAMPILLA VALIDADO POR LA UNIVERSIDAD Y AUTORIZADA MEDIANTE ORDENANZA 030 DE 2005 QUE CORRESPONDE AL 1% DEL VALOR NETO DEL VALOR A PAGAR y el porcentaje establecido por la Ley 1697 de 2013, conforme el artículo 8, (POR LA CUAL SE CREA LA ESTAMPILLA PRO UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA Y DEMÁS UNIVERSIDADES ESTATALES DE COLOMBIA).

NOTA 2: El presente contrato es de SUMINISTRO DE ALIMENTACION, por lo tanto, los impuestos, retenciones y deducciones se harán según la naturaleza del mismo.

En cumplimiento de la Ley 30 de 1992 y el Acuerdo 074 de 2010 modificado por el Acuerdo 064 de 2019, LA UNIVERSIDAD DESCARTARÁ TODA PROPUESTA CUYO VALOR INCLUIDO IVA, esté por encima del Presupuesto Oficial estimado en el párrafo anterior. La Universidad se reserva el derecho para que, de acuerdo a las necesidades, ésta suma pueda ser variada adicionándose o disminuyéndose según corresponda.

VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El presente contrato se realizará bajo la modalidad de contrato de SUMINISTRO DE ALIMENTACION.

El plazo de ejecución, es decir el tiempo durante el cual EL CONTRATISTA se compromete a ejecutar a entera satisfacción de la Universidad, el objeto del presente contrato será del desde el **Acta de Inicio con aprobación de las garantías requeridas por la universidad y hasta la culminación del segundo semestre académico de 2023 (7 DE DICIEMBRE DE 2023), Resolución 03 de 2023 de Consejo académico;** en todo caso la ejecución del contrato estará sujeto al inicio y culminación del calendario académico correspondiente al segundo semestre académico de 2023.

NOTA: Para la universidad no es posible prever con exactitud el cese de actividades académicas por fuerza mayor, orden público o las derivadas de asambleas estamentarias que impidan la normal prestación del servicio; en el evento de presentarse, serán informados con anticipación al contratista para proceder a la suspensión temporal del servicio, previa solicitud de la supervisión del contrato.

DOCUMENTOS FINANCIEROS

a). **Copia Del Certificado De Registro Único De Proponentes (RUP)**, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de cierre de la Invitación. La presente invitación se encuentra clasificada en códigos UNSPSC, el oferente deberá estar clasificado, en los códigos UNSPSC adoptado por Colombia Compra Eficiente, de la siguiente manera:

SEGMENTOS	FAMILIAS	CLASES	CLASES Y PRODUCTOS
90	10	15	UNSPSC 90101500

			Clase: Establecimientos para comer y beber
90	10	17	UNSPSC 90101700 Clase: Servicios de Cafetería

De la información financiera del registro único de proponentes (RUP) se verifican los correspondientes estados financieros **con corte de 31 de diciembre de 2021 o información posterior a ésta; en caso de tener reportada más de un año de información financiera se tomará el mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente (Decreto 579 de 2021, artículo 3). En caso de presentar información con corte diferente al solicitado SUS ESTADOS FINANCIEROS NO SERÁN EVALUADOS.**

En caso de consorcios o uniones temporales, se evaluarán los s estados financieros del mejor año fiscal que se refleje en el registro único de proponentes para cada uno de sus integrantes.

En caso de Consorcios o Uniones temporales para efectos de evaluación de los Estados Financieros, **se realizará la sumatoria de los Estados Financieros de Cada** uno de los integrantes.

NOTA 1: PARA EFECTOS DE VERIFICACION DE LOS ESTADOS FINANCIEROS, EL OFERENTE **DEBERÁ INDICAR** CUÁL ES EL MEJOR AÑO FISCAL REFLEJADO EN EL RUP, EL CUAL SERÁ OBJETO DE EVALUACIÓN.

NOTA 2: Solamente se evaluarán los estados financieros contenidos en el RUP, por tal razón NO SE ACEPTAN BALANCES FINANCIEROS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

N°	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
1	Servicio de alimentación para estudiantes en el restaurante estudiantil Seccional Duitama para I y II semestre académico de 2023	Unidad (servicio)	SERVICIOS DISCRIMINADOS ASI: <ul style="list-style-type: none"> Duitama: 120.000

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.

A. Aporte nutricional

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población estudiantil son definidas de acuerdo con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- para la Población Colombiana (Resolución N° 3803 de agosto 22 de 2016), como se presenta a continuación:

Se entiende como población beneficiaria hombres y mujeres de 16 a 24 años que desarrollan una actividad moderada, cuya recomendación calórica promedio diaria es de 2700 kilocalorías. Se recomienda una distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macronutrientes en la minuta patrón así:

Proteínas: 14 a 20%

Grasas o lípidos: 20 a 35%

Carbohidratos: 50 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

B. 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

GRUPO: ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO BRUTO (gramos o cc)	PESO NETO (gramos o cc)	PESO SERVIDO (gramos o cc)
<u>SOPA O CREMA</u>	Diaria			240
<i>Cereales,</i>		10-20		
<i>Raíces/tubérculos o plátanos</i>		80 a 140		
<i>Leguminosa</i>		10		
<i>Verdura</i>		20-80		
<i>Leche entera</i>		50		



SECO				
1. ALIMENTO PROTEICO (*1)	Diaria			
<i>Carne de res semigorda</i>		125	125	100
<i>Carne de cerdo</i>		125	125	100
<i>Pollo: pechuga</i>		170	120	100
<i>Pollo: pierna- pernil</i>		180	120	125
<i>Pescado/Atún</i>		240	120	90
2. LEGUMINOSAS (*2)	3 veces por semana	45	45	135
3. CEREAL (arroz o pasta)	Diaria			
<i>Arroz</i>		75	75	150
<i>Pasta alimenticia enriquecida</i>		50	50	150
4. TUBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS	Diaria			
<i>Papa común</i>		188	150	150
<i>Plátano hartón</i>		183	110	110
<i>Yuca</i>		138	110	110
<i>Papa criolla</i>		150	150	150
<i>Arepa de maíz</i>		110	110	110
5. HORTALIZAS Y VERDURAS (*3)	Diaria			
<i>Crudas</i>		74 a 140	70	70
<i>Cocidas</i>		84 a 140	76	70
6. FRUTAS PARA JUGO (*4)	Diaria	70 a 150	70	240
7. FIJOS DIARIO				
<i>Azúcares(*5) o panela</i>	Diario	30	30	
<i>Aceite vegetal</i>	Diario	15	15	
<i>Sal yodada</i>	Diario	3	3	
<i>Condimentos naturales*(6) cebolla, pimentón, tomate, ajo, cilantro, perejil, orégano, tomillo, laurel y otras especias naturales</i>	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, rellena, embutidos en general. 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 verduras la preparación de tortas a base de las mismas.

(*4) No se acepta como sustituto de los jugos el uso de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos las naranjadas, limonadas y agua de panela

(*5) Azúcares: La cantidad indicada debe incluirse 15 g. Para adición de azúcar para el jugo (en cada tiempo de comida) y 15 g. En postre.

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

NOTA: No se acepta en un mismo tiempo de comida el doble uso del mismo grupo de alimentos.

C. 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 el uso 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.

Se permite máximo una vez por semana la inclusión de preparaciones mixtas como por ejemplo el arroz con pollo, pasta con pollo, arroz mixto, verduras con pollo o carne, igualmente hamburguesa y lasaña siempre y cuando cumpla con los gramajes establecidos en la minuta patrón, de los ingredientes que lo compongan, evitando repetirlas dentro del mes.

Es criterio habilitante presentar cuatro (4) ciclos de menús semanales de seis (6) menús para almuerzo y de cinco (5) menús para cena para un total de veinticuatro (24) almuerzos y veinte (20) cenas teniendo en cuenta que el sábado no se ofrece cena. Debe presentarse el respectivo análisis del contenido nutricional de cada menú dentro del cual se incluya el peso bruto, peso neto y peso servido. El análisis del contenido nutricional de macro nutrientes debe basarse en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos TCAC 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF y especificar: total de carbohidratos por diferencia promedio, lípidos -valor promedio y total de proteínas-valor promedio.

El análisis del contenido nutricional deberá entregarse a través del correo electrónico institucional.

Para aquellos alimentos que no estén contemplados en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos TCAC 2018, el análisis del contenido nutricional se podrá tomar de otras fuentes, referenciando la misma.

El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla.

El análisis del contenido nutricional debe incluir el aporte y adecuación nutricional de energía y macronutrientes 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 lista de intercambios para cada grupo de alimentos, sin descompensar los valores nutricionales.

Los ciclos de menús y el análisis del contenido nutricional de los menús deben ser avalados por Nutricionista Dietista, quien adjuntará copia de la tarjeta profesional.

D. 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°C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4°C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.

Deben presentar junto con la propuesta, los siguientes requisitos:

- **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 y variedad.

- **Carta de compromiso suscrita por el representante legal donde señale que en caso resultar adjudicatario presentara 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. Esta guía de preparación se entregará al momento de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación por parte del supervisor del Contrato.

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 características 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, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009; 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas de los Decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 y 1673 de 2013 del Ministerio de Salud y 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. Así mismo, se debe desarrollar la ejecución del servicio de alimentación dentro de la normatividad sanitaria vigente como la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana que deberá suministrar el proponente. El operador seleccionado debe asegurar la disponibilidad de **600** servicios completos (plato de sopa, plato de seco), así mismo **600** servicios completos de cuchara, tenedor y cuchillo metálicos, con una reposición del 2% cada seis (6) meses en el restaurante de la seccional Duitama por semestre académico. Para lo cual dentro de la oferta debe manifestarlo mediante carta de compromiso suscrito por el representante legal.

Los proponentes deben presentar por separado los siguientes documentos:

- a) Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal.
- 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

- c) Carta de compromiso suscrita por el representante legal donde señale que, en caso de resultar adjudicatario, presentará las fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones. Estas fichas técnicas se entregarán al momento de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación por parte del supervisor del Contrato.
- d) Certificados médicos y de capacitación vigente 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 y Resolución 2674 de 2013.

- e) Se debe presentar con la propuesta certificados de que cuentan con un laboratorio acreditado 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 dos veces por semestre académico a discrecionalidad del supervisor del contrato y con presencia del mismo a: 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.
- f) El mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta será un (1) chef de Cocina, un (01) auxiliar de cocina de alimentos calientes, un (1) auxiliares de cocina de alimentos fríos, ocho (8) auxiliares de cocina, un responsable de cafetería. El personal anteriormente relacionado debe estar vinculado de tiempo completo y afiliado a seguridad social, riesgos laborales y parafiscales. (Información de Personal a Contratar).

Se debe garantizar la vinculación de un administrador y responsable del manejo del sistema en el consumo

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.

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.

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).

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 y 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) horas semanales o según corresponda conforme a la normatividad vigente 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 debe 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) dentro del servicio de alimentos.

a. Condiciones de Conservación y Aseo

- Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas. Los responsables del establecimiento deben recordar esta obligación a los trabajadores mediante avisos sanitarios alusivos.
- Realizar las fumigaciones en el área de preparación de alimentos al inicio del contrato y de manera bimensual, durante la vigencia del contrato.
- No se permite el uso de anillos, pulseras o esmaltes en las uñas al personal del proceso. Las uñas deben mantenerse cortas y limpias.
- Para Manejar los alimentos no es recomendable utilizar las manos de manera directa, deben emplearse cucharas, tenedores, pinzas que no tengan material en madera o guantes desechables. Los utensilios deben ser tomados siempre por el mango.
- Mantener en buen e higiénico estado, el área de la unidad de producción del servicio de alimentos, para lo cual deberá cumplir con las condiciones exigidas en la normatividad sobre el particular y que estén vigentes (Saneamiento básico).

* Es importante que el administrador de la cafetería determine muy bien las funciones de cada trabajador para evitar que personas del servicio de aseo intervengan en la manipulación de alimentos.

Nota 1: Las propuestas que no cumplan con todas las especificaciones técnicas mínimas, no se tendrán en cuenta en el proceso de calificación. **La Universidad NO ACEPTARÁ propuestas parciales y de la misma manera adjudicará según la evaluación correspondiente.**

Nota 2: Los valores deberán expresarse en pesos colombianos, a precios fijos inmodificables. **Por lo tanto, el Proponente favorecido con la adjudicación no podrá alegar durante la ejecución del contrato desequilibrios económicos ni solicitar incrementos de precios por factores que pudieron ser previsible de acuerdo con el comportamiento en el mercado del producto.** Sólo en el evento que se demuestre por parte del contratista pérdida por la ocurrencia de situaciones imprevistas que no sean imputables a él, y se acepte tal situación por LA UNIVERSIDAD, se procederá al restablecimiento del equilibrio de la ecuación económica del contrato.

Con la anterior descripción Técnica, se calificará cada oferta como ADMISIBLE / NO ADMISIBLE en cuanto a requisitos Técnicos Mínimos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

a) El proponente deberá presentar con su oferta a la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, un Plan de Saneamiento Integral de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual debe adoptar y ejecutar durante el desarrollo del contrato. Para lo cual debe presentar un documento que comprenda los siguientes programas:

- Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.
- Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos.
- Programa y cronograma de control plagas y roedores.
- Programa y cronograma de pruebas microbiológicas.
- Programa de capacitación, mínimo de 10 horas anuales.
- Programa de selección y evaluación del proveedor, que cumplan en lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y con las disposiciones establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

Los dos últimos programas se solicitarán dentro de la ejecución del contrato.

b) Contemplar los controles necesarios para la potabilidad del agua en los servicios de alimentación, por lo tanto, se realizará un (1) análisis de aguas durante el periodo de ejecución del contrato, contado desde el primer día de ejecución, de acuerdo al Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007 y presentar los resultados al funcionario encargado de la supervisión para que tome las acciones técnicas respectivas.

- Presentar al momento de la suscripción del contrato el programa a ejecutar del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo, y cumplir el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- Realizar los exámenes de laboratorio y médico al personal manipulador de alimentos. (Este se realizará al inicio de la ejecución del contrato)
- Realizar las fumigaciones de manera bimensual, durante la vigencia del contrato.

c) 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, (Director de Dirección de Bienestar Universitario o de quien haga sus

veces).

- d) Presentar: 1) Hoja de vida. 2) Certificado judicial vigente. 3) Certificado de antecedentes disciplinarios. 4) Certificado de antecedentes de responsabilidad fiscal 5) Afiliación a un régimen o sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y en unas administradoras de riesgos Laborales (ARL), de los trabajadores a contratar; estos documentos se entregarán para la suscripción del contrato al Supervisor (Coordinador de Bienestar Universitario o de quien haga sus veces).
- e) 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)
- f) 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.
- g) Cuando a juicio de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia y por necesidades del servicio se requiera reforzar los servicios en los restaurantes de la Seccional Duitama, el número de servicios podrá ser aumentado mediante comunicación dirigida al Representante Legal de la empresa por parte de la Universidad y previa disponibilidad presupuestal.
- h) Capacitar a todos los funcionarios que van a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, SIG UPTC, prácticas higiénicas y otros afines en procura de optimizar la prestación del mismo.
- i) 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.
- j) Prevenir 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.
- k) Suministrar la dotación de ley a cada uno de los trabajadores contratados y de los elementos de seguridad industrial, para el caso.
- l) Cumplir 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.
- m) Cumplir 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 nasofaríngeas en cuanto a estafilococos áureus, estafilococos beta hemolítico y difteria. Coprocultivo negativo para salmonela y shigela Sp. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. E Coli que busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia coli, según las disposiciones de la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y aplicación de vacuna covid-19.

- n) Implementar el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo 1072 de 2015 Capítulo 6 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo Planificación del SG-SST en su totalidad. Nota: Para la matriz de Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles, se recomienda utilizar la Guía Técnica Colombiana GTC 45 versión 2012, en la cual establece realizar mediciones higiénicas las cuales se deben dar a conocer a la Coordinación del SIG.
- o) Realizar controles necesarios para la potabilidad del agua en los servicios de alimentación un (01) análisis de aguas durante la ejecución del contrato, de acuerdo al Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007, así mismo, se debe realizar un (01) análisis de vertimientos durante este periodo, teniendo en cuenta los parámetros generales estipulados en el capítulo VII artículo 15 y capítulo VIII artículo 16 de la Resolución 631 de 2015. Estos análisis deben ser realizados únicamente por laboratorios acreditados por IDEAM e ISO IEC/NTC 17025:2005, los resultados deben ser presentados a la coordinación del Sistema Integrado de Gestión para que tome las acciones técnicas respectivas.
- p) Retirar y disponer los residuos sólidos del área de preparación de los alimentos con el fin de eliminar malos olores, refugio y alimento para animales y plagas; que no contribuyan de otra forma al deterioro ambiental. Esta disposición no debe hacerse en los contenedores de la Universidad, ya que el contratista es el encargado de realizar y certificar esta disposición.
- q) Disponer de recipientes, locales e instalaciones para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.
- r) Disponer de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos, los cuales deben ser retirados y lavados frecuentemente.
- s) Las demás que le sean asignadas por parte de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.
- t) Realizar la disposición final de grasas y aceites comestibles usados de origen vegetal o animal de acuerdo a los criterios establecidos en el Artículo 8º y Artículo 13º de la Resolución 0316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible" mediante la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".

OBLIGACIONES ADICIONALES DEL CONTRATISTA

- **Arrendamiento y los servicios públicos (Agua, Luz y Gas) estarán a cargo del contratista.**

EL CONTRATISTA, cancelará a favor de la UNIVERSIDAD un valor de arrendamiento por la utilización de los inmuebles y sus enseres (según inventario), de manera mensual la suma DE **UN MILLON QUINIENTOS VEINTICINCO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS CON 95/100 MONEDA LEGAL (\$1.525.746,95)**. Los canones se cancelarán mes anticipado durante la vigencia del contrato.

Restaurante Seccional Duitama	\$1.525.746,95
-------------------------------	----------------

- **Entrega del Local e Inventario del Menaje**

Una vez suscrito y legalizado el contrato objeto del presente proceso, se realizará entrega del espacio físico donde se prestarán los servicios objeto de la presente Invitación por parte de la Dirección de Bienestar Universitario, donde se cuenta con algunos utensilios. De ser necesarios más elementos para la óptima ejecución del contrato, estos deben ser suministrados por el contratista que resulte adjudicatario, para lo cual se suscribirá un acta.

- **Condiciones y Formas de Cumplimiento**

El servicio de qué trata la presente Invitación deberá ser suministrada en el restaurante de Estudiantes de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, seccional Duitama

El proponente favorecido con la adjudicación se compromete a:

- ✓ Suministrar aproximadamente 120.000 servicios entre almuerzos y cena del restaurante de la seccional Duitama, durante el primer y segundo semestre académico del año 2023 y sujeto a las eventuales modificaciones que llegare 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 menaje (Vajilla de porcelana y cubiertos metálicos) que se encuentren en excelente estado, el cual debe ser dispuesto por el CONTRATISTA.
- ✓ Publicar en cartelera el MENÚ diario ofrecido, en lugar visible y en letra imprenta de tamaño aproximado de 35 mm.
- ✓ Cumplir con las características organolépticas como: presentación, variedad, textura,

consistencia, color, sabor, forma, temperatura, humedad y métodos de preparación.

- ✓ Informar a la supervisión y Nutricionista mínimo con tres días de antelación el cambio o modificación de alguna de las preparaciones propuestas en la minuta del día.

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

DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

El oferente además de los requisitos contenidos dentro del numeral Especificaciones Técnicas Mínimas y anexo correspondiente, deberá cumplir con las siguientes condiciones:

A). Personal Mínimo requerido

TIPO	CONDICIONES	DOCUMENTOS REQUERIDOS			
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	Cociner o técnico de cocina	Mínimo experiencia certificada de 3 años	TIEMPO COMPLETO
AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS CALIENTES	Noveno grado de formación y/o cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil		TIEMPO COMPLETO		
AUXILIAR DE COCINA DE ALIMENTOS FRIOS	Noveno grado de formación y/o cinco (5) años de experiencia debidamente certificada para este perfil		TIEMPO COMPLETO		

VIGILANCIA MINEDUCACION

		AUXILIAR DE PROCESOS	Noveno grado de formación y/o sin grado de escolaridad pero con cuatro (4) años de experiencia debidamente certificada para este perfil.	TIEMPO COMPLETO
		Responsable de cafetería	Noveno grado de formación y/o sin grado de escolaridad pero con cuatro (4) años de experiencia debidamente certificada para este perfil.	TIEMPO COMPLETO

* Noveno grado de formación: Certificado de estudios de bachiller básico. Según lo establece la Resolución 2674 de 2013. Del MSPS

* Si por alguna razón algún funcionario se debe ausentar de su cargo, el proponente debe garantizar que se cubra el puesto

** Relacionar personal según anexo correspondiente.

B). Requisitos Componente Calidad

Factor De Verificación
Manual de operaciones a fin a la actividad objeto de la presente invitación
Plan de saneamiento básico a fin a la actividad objeto de la presente invitación
Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección a utilizar, dentro del desarrollo de la actividad objeto de invitación
Certificados de salud y capacitación del personal manipulador de alimentos
Certificado vigente del laboratorio acreditado por el cual se compromete a realizar análisis microbiológicos

PROPUESTA ECONÓMICA

El valor de la propuesta será en pesos colombianos, a precios fijos inmodificables, incluyendo todos

los gastos y los impuestos a que haya lugar, según el objeto contractual. **No obstante, por tratarse de servicios cuyo cargo y monto es por ración (almuerzo /cena), y, es asignado por la universidad, la propuesta económica no será factor de escogencia, por lo tanto, el monto del presupuesto oficial es inmodificable, calculado con la proyección de la Dirección de Bienestar Universitario en la suma de MIL DOSCIENTOS VEINTIÚN MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS MONEDA LEGAL (\$ 1.221.600.000,00).**

El valor de la propuesta será en pesos colombianos, a precios fijos inmodificables, incluyendo todos los gastos y los impuestos a que haya lugar, según el objeto contractual. No obstante, por tratarse de servicios cuyo cargo y monto es por ración (almuerzo /cena), y es asignado por la universidad, la propuesta económica no será factor de escogencia, por lo tanto, el monto del presupuesto oficial es inmodificable, calculado con base en el **valor unitario del servicio vigencia**

2023, es la suma de DIEZ MIL CIENTO OCHENTA PESOS MONEDA LEGAL (\$10.180) por la cantidad de servicios proyectados (120.000). La Dirección de Bienestar Universitario ha recomendado este

valor por unidad de servicio, teniendo como soporte el comportamiento de los precios de la materia prima, salario mínimo legal vigente y anexos, servicios públicos, arrendamientos, administración, insumos de aseo, pruebas microbiológicas, dotación en menaje, equipos y elementos de protección personal, transporte, pólizas, renta, entre otros.

La propuesta económica, debe allegarse según formato **ANEXO correspondiente, EN MEDIO MAGNÉTICO FORMATO EXCEL EDITABLE**, éste último debe encontrarse en papel membretado del oferente y con la respectiva firma del Proponente o Representante Legal.

NOTA: La presentación de la propuesta económica sin la firma del proponente, SERA CAUSAL DE RECHAZO DE LA PROPUESTA.

El proponente deberá ofertar de conformidad con lo previsto en el numeral correspondiente del presente, indicando en su propuesta económica, toda la información que considere necesaria para establecer en forma clara y precisa el valor de la misma:

La propuesta allegada por cada oferente, deberá presentarse de conformidad con lo previsto en los anteriores numerales y no podrá ser superior al cien por ciento (100%) del valor del Presupuesto Oficial. El valor total de la propuesta deberá incluir todos los costos directos e indirectos requeridos para la ejecución del objeto de la presente Invitación, por lo tanto, el proponente favorecido con la adjudicación no podrá alegar durante la ejecución del contrato y hasta su terminación desequilibrios económicos ni solicitar incrementos de precios por factores que pudieron ser previsibles (protocolos de bioseguridad COVID19) de acuerdo con el comportamiento de los valores del producto en el mercado.

- Los valores deberán expresarse en pesos colombianos exactos, a precios fijos inmodificables.
- El Valor total de la propuesta, deberá incluir costo directo, además de todos los gastos en los que incurra el contratista para el desarrollo del objeto contractual.

- El valor total de la propuesta no podrá superar el presupuesto oficial destinado para la presente invitación.
- El proveedor deberá incluir dentro de su propuesta toda erogación, impuestos, retención, demás gastos y costos en que incurra el contratista para la ejecución del contrato.
- La propuesta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, para lo cual se debe anexar la propuesta económica en medio digital (Excel, editable y PDF debidamente firmado)
- El valor total de la propuesta deberá incluir todos los costos directos e indirectos requeridos para la ejecución del objeto de la presente Invitación, por lo anterior, el proponente favorecido con la adjudicación no podrá alegar durante la ejecución del contrato y hasta su terminación desequilibrios económicos y solicitar incrementos de precios por factores que pudieron ser previsibles.
- Los costos en los que incurra el proponente para la preparación y formulación de su propuesta serán de su exclusiva cuenta y riesgo, razón por la cual la Universidad no concederá suma alguna, ni efectuara reembolso de ninguna naturaleza por tal concepto. (protocolos de bioseguridad COVID19).

NOTA: En todo caso la no presentación de la propuesta económica que se solicita, es decir, en papel membretado y con la firma del proponente, se entenderá como falta de ofrecimiento en el aspecto económico y SERÁ CAUSAL DE RECHAZO DE LA PROPUESTA.

DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN SIG (Sistema Integrado de Gestión)

REQUISITOS			
REQUISITOS PLIEGO DE CONDICIONES CONTRATACION PUBLICA O PRIVADA			
REQUISITOS HABILITANTES O PARA ADJUNTAR A LA PROPUESTA INICIAL	<p>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 o igual a 86% para tener un sistema SST aceptable), dicha evaluación debe corresponder al ultimo año de cierre del sistema de gestión de SST.</p> <p>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 o igual a 86%, Se debe adjuntar la licencia del responsable del SG-SST.</p> <p>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.</p> <p>NOTA: Para uniones temporales o consorcios cada una de las empresas que lo conforman debe presentar este requisito.</p>	1	SIG

VIGILADA MINEDUCACION

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN

La adjudicación se hará al proponente cuya propuesta se determina más favorable de conformidad con los criterios de habilitación y ponderación, teniendo en cuenta que son factores de escogencia diferenciales y excluyentes entre sí; 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 LICITACIONES Y CONTRATOS 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.

FACTORES Y PUNTAJES

Una vez efectuada la apertura del sobre, el Comité de Licitaciones y 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 Dirección Jurídica (respecto a la evaluación de los documentos jurídicos, evaluación Experiencia general), en el Departamento de Contratación (respecto de la evaluación Financiera); la verificación de Documentos Gestión de Proveedores y Contratistas en el Sistema Integrado de Gestión SIG se realizará por parte de la Oficina de Direccionamiento de SIG y el Comité Técnico Evaluador (Respecto a la Evaluación técnica Habilitante y de Puntaje). Dicha evaluación se realizará los días señalados en el cronograma y procederá de la siguiente manera:

REQUISITOS HABILITANTES	
CAPACIDAD JURIDICA	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE
CAPACIDAD FINANCIERA	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE
ACREDITACIÓN EXPERIENCIA (General Proponente)	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE
DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE
DOCUMENTOS SIG	ADMISIBLE/NO ADMISIBLE
REQUISITOS DE PONDERACIÓN	
CONDICIONES TÉCNICAS (Evaluación componente alimentario)	60 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECIFICA (Contratos anteriores)	40 PUNTOS
PUNTOS TOTAL ESTUDIO	100 PUNTOS

REQUISITOS HABILITANTES

- I. **CAPACIDAD JURÍDICA (HABILITANTE):** 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 sin perjuicio de la subsanabilidad.
- II. **CAPACIDAD FINANCIERA (HABILITANTE):** Con base en la información contable que se encuentra en el Registro Único de Proponentes (RUP) y en el UNSPSC. Se estudiarán y analizarán los requisitos financieros exigidos tales como: Cumplimiento de la Clasificación de la inscripción en el RUP según UNSPSC, la vigencia del certificado y 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

PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS:

El Índice de liquidez deberá ser mayor al **1.5**

CONSORCIO Y UNIONES TEMPORALES:

El Índice de liquidez será la sumatoria del activo corriente de cada uno de los integrantes dividido entre la sumatoria del pasivo corriente de cada uno de los integrantes, el cual deberá ser mayor al **1.5**, así:

$$\text{Liquidez} = \frac{\sum \text{Activo Corriente}}{\sum \text{Pasivo Corriente}}$$

b). Índice de Endeudamiento

Índice de Endeudamiento = (Total Pasivo / Total Activos) *100

MAYOR DE 45%	No admisible
MENOR O IGUAL 45%	Admisible

PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS:

El Índice de Endeudamiento debe ser menor o igual al **45%**

CONSORCIO Y UNIONES TEMPORALES:

El endeudamiento será la sumatoria del pasivo total de cada uno de los integrantes dividido entre la sumatoria del activo total de cada uno de los integrantes *100, el cual deberá ser menor o igual \leq al 45%, así:

$$\text{Endeudamiento Total} = \frac{\sum \text{Pasivo total}}{\sum \text{Activo Total}} \times 100$$

c). Capital de trabajo El índice se determinará de acuerdo con la fórmula:

Capital de Trabajo = Activo Corriente - Pasivo Corriente

MENOR A 45% DEL PRESUPUESTO OFICIAL	No admisible
MAYOR O IGUAL A 45% DEL PRESUPUESTO OFICIAL	Admisible

PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS: El capital de trabajo presentado debe ser mayor o igual a 45% del valor del presupuesto oficial.

CONSORCIO Y UNIONES TEMPORALES: El capital de trabajo será el resultado de la sumatoria del activo corriente de cada uno de los integrantes, restado de la sumatoria del pasivo corriente de cada uno de ellos y este deberá ser mayor o igual a 45% del valor del presupuesto oficial.

d). Patrimonio.

El índice se determinará de acuerdo con la fórmula:

Patrimonio = Activo Total - Pasivo Total

MENOR A 45% DEL PRESUPUESTO OFICIAL	No admisible
MAYOR O IGUAL A 45% DEL PRESUPUESTO OFICIAL	Admisible

PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS: El patrimonio presentado debe ser mayor o igual a 45% del valor del presupuesto oficial.

CONSORCIO Y UNIONES TEMPORALES: El patrimonio presentado será el resultado de la sumatoria del activo total de cada uno de los integrantes, restado de la sumatoria del pasivo total de cada uno de ellos y este deberá ser mayor o igual a 45% del valor del presupuesto oficial.

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

III. EXPERIENCIA GENERAL (HABILITANTE):

Se estudiarán y analizarán los requisitos, verificando su estricto cumplimiento en cuanto al numeral Experiencia general (habilitante).

IV. REQUISITOS TÉCNICOS (HABILITANTE):

Se estudiarán y analizarán los requisitos de orden Técnico, verificando su estricto cumplimiento en cuanto al Numeral CONDICIONES GENERALES Y MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN, todo el numeral 15.4. Especificaciones Técnicas Mínimas.

V. DOCUMENTOS SIG (HABILITANTE):

Se verificará el cumplimiento de requisitos según matriz de Requisitos en seguridad y salud y gestión ambiental (REQUISITOS HABILITANTES). De acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, como contratista y/o proveedor, deberá dar cumplimiento a los requisitos, de acuerdo con el objeto del Contrato, Según numeral correspondiente, y Matriz de Requisitos en seguridad y salud y gestión ambiental.

FACTORES DE PONDERACIÓN

El máximo puntaje se dará a quien cumpla todos los requisitos descritos en el componente alimentario nutricional: ciclo de menús, aporte nutricional, minuta patrón, características organolépticas de los menús, de conformidad con el concepto que emita la Comisión Técnica y bajo los siguientes criterios: Se considera No Admisibles aquellas propuestas que no cumplan con los requisitos técnicos exigidos.

EVALUACIÓN COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL: (60 PUNTOS).

criterio	Puntos
MENUS ADICIONALES A LOS MINIMOS REQUERIDOS CON ANALISIS QUIMICO (20 PUNTOS)	
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Presentación de dos (2) o más ciclos de menú adicionales, diferente a los presentados en criterio habilitante, que cumplan con minuta patrón y su respectivo análisis químico. ◆ Presentación de un (1) ciclo de menú adicional, diferente a los presentados en criterio habilitante, que cumplan con minuta patrón y su respectivo análisis químico. 	<p>20 puntos</p> <p>10 puntos</p>
VARIABILIDAD EN PROTEICOS: (10 PUNTOS)	

<ul style="list-style-type: none"> El oferente que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá: El segundo en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá: El tercero en orden que ofrezca mayor variabilidad en proteicos, frente al ciclo semanal obtendrá: 	<p>10 puntos</p> <p>8 puntos</p> <p>6 puntos</p>
VARIABILIDAD DE LA OFERTA EN EL MENÚ: (30 PUNTOS)	
<ul style="list-style-type: none"> El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio (almuerzo y cena) obtendrá: Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio en un 50% (almuerzo – cena). El oferente que presente con su propuesta dos o más tipos de proteínas y dos tipos de verduras en cada servicio de almuerzo, de lunes a viernes obtendrá Nota. El proponente deberá garantizar que las proteínas y verduras se ofrecerán en cada servicio de almuerzo en un 50%. 	<p>30 Puntos</p> <p>15 puntos</p>

EXPERIENCIA ESPECÍFICA - CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES: (40 PUNTOS)

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 O 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 O CENAS).	30 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 O CENAS).	20 Puntos
Empresas que no presenten certificaciones	0 Puntos
NOTA. 1. Se realizará la ponderación de acuerdo a CONTRATOS ADICIONALES a los solicitados como experiencia general, terminados a partir del primero (1) de enero de 2016.	

Estos contratos deben ser relacionados en el **Anexo. correspondiente**, anexando copias de contratos, junto con su acta de recibo final o actas de liquidación o factura o certificación de contrato cumplido, cuyo objeto sea el suministro de ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS O CENAS) prestado en Entidades Públicas o privadas similar al objeto de la presente invitación y se encuentren registrados en el RUP, condición indispensable para validar estos, en los códigos en que se encuentra clasificada la invitación.

NOTA 2: Se debe elaborar un cuadro, en donde se estipulen las condiciones en que se prestó cada servicio (objeto del contrato), lo mismo que el precio y adjuntar los contratos y constancias expedidas por las empresas contratantes. Los contratos aquí allegados para acreditar y obtener puntaje por este requisito, deben ser diferentes a los propuestos para la experiencia general.

La evaluación de la documentación presentada por el Proponente y que hacen parte de este factor otorgan puntaje, por tanto, **NINGUNO** de los documentos requeridos, son objeto de subsanación.

En caso de que se presente igualdad en la puntuación total, se aplicara Factores de Desempate.

ANÁLISIS DE RIESGOS

RIESGOS PREVISIBLES DE LA CONTRATACIÓN


CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN	ASIGNACIÓN	
		ENTIDAD	PROPONENTE
PREVISIBLE	No suscripción del Contrato en Término	0%	100%
PREVISIBLE	Que el servicio prestado no ostente calidad	0%	100%
PREVISIBLE	Que el contratista no cumpla con el objeto del Contrato	0%	100%
PREVISIBLE	Que el contratista evada sus obligaciones laborales, de seguridad social y parafiscales	0%	100%

MECANISMOS DE COBERTURA DE LOS RIESGOS

- **Póliza de Amparo de seriedad de la oferta.** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia equivalente al plazo de la oferta y mínimo sesenta (60) días más. Contados a partir de la fecha de presentación de la oferta.
- **Póliza de Amparo de cumplimiento.** Equivalente al veinte por ciento 20% del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo del mismo y seis (6) meses más.
- **Póliza de Amparo de pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo del mismo y tres (3) años más.

- **Póliza de Amparo de calidad del servicio.** Equivalente al veinte por ciento del 20% del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo del mismo y mínimo seis (06) meses mas

Las garantías en caso de tratarse de póliza, deberán ser expedidas por compañías de seguros o bancarias, cuyas pólizas matrices estén aprobadas por la Superintendencia Bancaria, y estarán sometidas a su aprobación por parte de la Universidad.



ALEX EDUARDO ROJAS FIGUEREDO

Jefe Departamento de Contratación

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA Y PEDAGÓGICA DE COLOMBIA

Proyecto: Andrea Ochoa/DC *AO*