



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA
NACIONAL

CONVOCATORIA

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

**LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
INVITA**

1. Personas naturales nacionales o extranjeras
2. Personas jurídicas nacionales o extranjeras

En forma individual o en Consorcio o Unión Temporal, legalmente capaces, constituidas y con capacidad de representarse,

A: presentar oferta en el proceso de selección cuyo objeto es la adquisición de las frutas, verduras, abarrotes, granos y lácteos necesarios para prestar el servicio de restaurante de la universidad pedagógica nacional.

La presente contratación se regirá por los principios y normas de la Constitución Política, el Acuerdo 25 de 2011, las Resoluciones 230, 231 y 232 de 2012, y demás normas concordantes o complementarias. Para aquellos aspectos no regulados en las normas anteriores, se aplicarán las normas comerciales y civiles pertinentes.

1. OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN

CONTRATAR – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

ABARROTES

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ACEITE	BIDON x 20 LITROS	40
ACEITE DE OLIVA	LITRO	1
AJI	KILOS	16
AJONJOLI	KILOS	16



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

PROCESO DE LICITACIÓN

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

AREQUIPE	KILOS	16
ARROZ	KILOS	4000
ARVEJA VERDE SECA	KILOS	150
ATUN	LATA	150
AVENA EN HOJUELAS	KILOS	40
AVENA INSTANTANEA SABORES x 300 gr	PQTE X 300g	6
AZUCAR	KILOS	1360
BECHAMEL	KILOS	40
BOCADILLO VELEÑO	CAJAX36	80
CAFÉ	LIBRAS	72
CANELA	LIBRAS	8
CEBADA PERLADA	LIBRAS	100
CEREAL INFANTIL NESTUM	PQTE X 350 g	3
CEREAL TIPO CHOCOKRISPIS	PQTE X 400 g	11
CEREAL TIPO ZUCARITAS	LIBRA	12
CHOCOLATE	LIBRAS	60
CLAVO	200 GRAMOS	8
COCO DESHIDRATADO	KILOS	16
COLOR	LIBRAS	5
CONCHITAS	KILOS	32
CREMA DE LECHE	KILOS	32
CREMA DE TOMATE	KILOS	24
CUCHUCO DE TRIGO	LIBRAS	80
CURRY	KILOS	4
DEMI-GLACE	KILOS	32
ESENCIA DE VAINILLA	LIBRA	4
FECULA DE MAIZ	KILOS	32
FIDEOS	KILOS	80
FLAN DE LECHE	KILOS	24
FRIJOL BLANCO	KILOS	110
FRIJOL CABECINEGRO	KILOS	110
FRIJOL ROJO	KILOS	110
GALLÉTA DE LECHE	PAQ. X 18	120
GALLETAS CARMELITAS	PQTE X 18	48



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

ESTADO DE GUATEMALA

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

GALLETAS DE SODA	PAQUETE	64
GALLETAS QUIMBAYA	PAQUETE X 18 UNIDADES	160
GALLETAS WAFER	UNIDAD	320
GARBANZO	KILOS	80
GELATINA SABORES VARIADOS	KILO	16
GELATINA SIN SABOR	KILO	1
HARINA AVENA	LIBRAS	16
HARINA DE TRIGO	LIBRAS	480
HERPO	CAJA X 26 UNIDADES	240
HUEVOS	UNIDADES	9000
LECHE CONDENSADA	KILOS	12
LECHE LARGA VIDA *900 CC	LITROS	1500
LECHE NAN PRO 2	TARRO	2
LECHE POLVO	KILOS	40
LENTEJAS	KILOS	160
LEVADURA ACTIVA	KILO	4
MACARRONES	KILOS	40
MAGY	UNIDADES	400
MAIZ PETO	KILOS	120
MARGARINA DE MESA	LIBRAS	24
MARGARINA INSTITUCIONAL	KILOS	560
MASA PARA BUÑUELOS	LIBRAS	8
MAYONESA	GALON	32
MERMELADA	LIBRAS	9
MIEL DE ABEJAS	KILO	16
MIGA DE PAN	LIBRAS	16
MOGOLLA	PAQUETE X 18 UNIDADES	48
MOSTAZA	GALON	32
MUTE	KILOS	32
PAN DE PERRO	PAQUETE X 12 UNIDADES	4
PAN HAMBURGUESA	PAQUETE X 12 UNIDADES	120
PAN TAJADO X 550 GRS	PAQUETE	80
PANELA	UNIDADES	200



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁGTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

PANELITAS POSTRE	CAJA X 50 UNIDADES	56
PAPRIKA	LIBRAS	4
PASTA DE TOMATE	GALON	24
PIMIENTA	LIBRAS	3
PONQUE RAMO	UNIDADES	1136
PROMASA	LIBRAS	960
QUESO CAMPESINO	KILOS	32
QUESO COSTEÑO	KILOS	560
QUESO DOBLE CREMA TAJADO	KILOS	160
SAL	KILOS	280
SALSA BBQ	GALON	24
SALSA CHINA	GALON	12
SALSA DE TOMATE	GALON	24
SALSA NEGRA	GALON	32
SPAGUETIS	KILOS	120
TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO X 27GR X 20 UND	PAQUETE	24
TOSTADAS	PAQUETE X 20 UNIDADES	40
HARINA DE MAIZ	KILO	40
ESENCIA DE HINOJO	GALON	1
MANI	KILOS	24
ESENCIA DE NARANJA	GALON	1
MERMELADA DE NARANJA	KILO	6
AZUCAR PULVERIZADA	KILO	8
UVAS PASAS	KILOS	96
VINAGRE	GALON	40
VINO BLANCO	LITRO	32
VINO TINTO	LITRO	32
MAIZ PIRA	KILO	12
YOGURT	LITRO	128

FRUVER

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
----------	------------------	----------



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

~~UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL~~

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

ACELGA	KILOS	240
AGUACATE	UNIDADES	350
AHUYAMA	KILOS	350
AJO	KILOS	30
ALBAHACA	KILOS	2
APIO	MATA	150
ARRACACHA	KILOS	250
ARVEJA DESGRANADA	KILOS	320
BANANO	KILOS	2000
BROCOLI	KILOS	200
CALABACIN	KILOS	150
CEBOLLA CABEZONA	KILOS	1200
CEBOLLA LARGA	KILOS	40
CHAMPIÑONES	KILOS	6
CILANTRO	KILOS	40
CIRUELAS	KILOS	150
COLICERO	KILOS	200
COLIFLOR	KILOS	13
CURUBA	KILOS	25
ESPINACA	KILOS	200
FEIJOA	KILOS	400
FRESAS	KILOS	30
FRIJOL DESGRANADO	KILOS	30
FRIJOL VERDE	KILOS	60
GRANADILLA	KILOS	60
GUANABANA	KILOS	250
GUASCAS	KILOS	9
GUYABA PERA	KILOS	800
HABICHUELA	KILOS	150
LECHUGA BATAVIA	KILOS	1200
LIMON	KILOS	65
LULO	KILOS	600
MANDARINA	KILOS	300
MANGO TOMY	KILOS	800



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

MANZANAS	UNIDADES	450
MARACUYA	KILOS	800
MAZORCA DESGRANADA	KILOS	80
MAZORCA EN TUSA	KILOS	400
MELON	KILOS	400
MORA	KILOS	600
NARANJA	KILOS	40
OREGANO	KILOS	2
PAPA CERO - PASTUSA	KILOS	2000
PAPA CRIOLLA	KILOS	1300
PAPA CRIOLLA RICHÍ	KILOS	1100
PAPA SABANERA	KILOS	3500
PAPAYA	KILOS	400
PEPINO COHOMBRO	KILOS	350
PEPINO DE GUIZO	KILOS	350
PERA	UNIDADES	250
PEREJIL	KILOS	9
PIMENTON	KILOS	80
PIÑA	KILOS	500
PITAHAYA	KILOS	25
PLATANO MADURO	KILOS	1250
PLATANO VERDE	KILOS	100
RABANO	KILOS	65
RAICES CHINAS	KILOS	15
REMOLACHA	KILOS	200
REPOLLO	KILOS	200
TALLOS	KILOS	9
TOMATE CHONTO	KILOS	1000
TOMATE DE ARBOL	KILOS	720
TOMATE MILANO	KILOS	550
TOMILLO Y LAUREL	KILOS	5
YUCA	KILOS	1600
ZANAHORIA	KILOS	2200



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS

ATUN

Características de recepción

Lata firme, sin daños mecánicos, etiquetada con lote y fecha de vencimiento, registro sanitario y peso y contenido, color del rosado al café claro, textura suave y firme, olor y sabor característico.

Condiciones de Rechazo

Lata sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento impresa en la lata o estar vencida, lata abollada, oxidada o embobada, al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, con peso inferior al rotulado.

SALSAS Y ADEREZOS

Características de recepción

Envase plástico, rotulado con fecha de vencimiento y registros sanitarios, etiquetado con el nombre del producto y la composición del mismo, como azúcar, zanahoria, vinagre, sal especias etc.

Condiciones de Rechazo

Sin sello de seguridad en la tapa, envases averiados, color y olor diferente, envases sin rotular, sin fecha de vencimiento.

**LÁCTEOS Y PRODUCTOS
DE GRANJA**

LECHE EN POLVO

Características de recepción

Color blanco o a crema claro, homogénea, sabor y olor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, empaque rotulado, con registro sanitario, número de lote, fecha de elaboración y de vencimiento, peso.

Por empaque, se empaquetará de tal forma que el producto quede preservado de contaminación, humedad, y acción de la luz, y especificaciones de las vitaminas adicionales.

Condiciones de Rechazo

Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, sin fecha de lote, embobamiento del empaque, inflado o averiado, color amarillento y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, grumos,



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

o peso inferior al rotulado. Para la leche en polvo entera y semidescremada la fecha de vencimiento no puede ser mayor a seis meses de la fecha de fabricación y para la leche descremada es de ocho meses.

LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA

Características de recepción

Pasterizada empaque en bolsa plástica por 1000 c.c. fresca con fecha actualizada, bolsas limpias y sin roturas, recipientes limpios, temperatura de llegada 0°C a 4±2°C, con número de lote y fecha de vencimiento fija en el empaque, registro sanitario.

Estas características aplican para Leche pasteurizada entera, leche pasteurizada semidescremada, Leche pasteurizada descremada.

Condiciones de Rechazo

Altas temperaturas, Empaque sin rotular, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, contenido vinagre, sin registro sanitario, presencia de embobamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, peso inferior al rotulado

QUESOS

Clasificación

De acuerdo con el contenido de materia grasa, se puede clasificar en:

Queso Mozzarella, Queso parmesano, Queso campesino o Queso industrial.

Características de recepción

Elaborado con leche pasteurizada fresca y derivados lácteos, color blanco uniforme, sabor y olor característico al producto fresco, su consistencia es firme, se puede cortar fácilmente, nunca baboso al tacto. Materia grasa

Mínima 45.0 %, humedad máxima 55.0 %, etiquetado con fecha de elaboración y de vencimiento y registro sanitario y peso por empaque, Productos homogenizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo. Debe ser exento de sustancias como grasas y proteína de origen vegetal o animal diferentes a las lácteas. Los quesos bajos en contenido calórico deben presentar un mínimo de 35/mm de calorías la vida útil es 30 días refrigerado entre 0°C a 4°C, estas características aplican para Queso Mozzarella, Queso parmesano, Queso campesino, Queso industrial.

Condiciones de Rechazo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, olor y sabor vinagre, textura arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o sueros extraños, Peso inferior al rotulado.

HUEVO DE GALLINA

Características de recepción

Limpios, cáscara entera y lisa, frescos con un peso de:

1.5 Kilo Canastilla x 30 unidades Tipo "B"

1.8 Kilos Canastilla x 30 unidades Tipo "A"

Empacados en panales de cartón que permitan su colocación vertical, libres de contaminantes como pajas virutas, humedad u otros elementos que puedan contaminarlos.

Condiciones de Rechazo

Cáscara sucia, olor diferente, color anormal, cáscara averiada y / o pegada al empaque, olor desagradable peso inferior al requerido, viejos.

**GRASAS – PANADERIA -
PASTAS
MARGARINA**

Características de recepción

Mezcla de aceites y grasa 100% vegetal refinada, empaque rotulado con fecha de vencimiento, registro sanitario.

Condiciones de Rechazo

Color diferente al característico, olor desagradable, rancia, presencia de hongos, empaque averiado, sin rotular y sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida.

ACEITE

Características de recepción

Líquido límpido, libre de rancidez y de materiales extraños, empackado en frasco plástico o de vidrio, rotulado con fecha de vencimiento y registro sanitario.

Condiciones de Rechazo

Color diferente al característico, color desagradable, empaque averiado, sin rotular, vencido y sin registro sanitario, con impurezas, opaco, presencia de



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Sedimentos, estado semisólido o sólido.

LEVADURA

Características de recepción

Pasta o gránulos, sabor ácido agradable, el almacenamiento debe ser en cuartos refrigerados que estén entre 0 grados centígrados y 3 grados

Centígrados, libre de olores extraños, humedad excesiva independiente de carnes, productos lácteos frutas o verduras.

Condiciones de Rechazo

Exceso de fermentación, cuerpos extraños.

HARINAS

Características de recepción

La harina debe presentar color blanco o amarillo uniforme, textura suave y sin grumos y libre de humedad, olor y sabor propio, con adiciones de vitaminas B1, B2, Niacina, Ácido fólico y hierro. En bolsa sellada y rotulada con registro sanitario, número de lote y fecha de vencimiento, con especificaciones de los ingredientes. Estas características aplican para harinas de integrales, maíz, almidón, yuca y de trigo.

Condiciones de Rechazo

Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color diferente al original, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.

PANELA

Características de recepción

Color café claro, o ámbar textura firme oscuro, forma redonda o cuadrada, libre de materias, olores y sabores extraños, sin ataques de hongos o insectos.

Condiciones de Rechazo

Presencia de azúcar, humedad, coloración blanquizca o amarillo claro en la superficie, blanda, babosa.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

UVAS PASAS

Características de recepción

Color café oscuro o ámbar textura firme pero blanda, Forma arrugada, libre de materias, olores y sabores extraños, sin ataques de hongos o insectos, sin Humedad, empaque sellado con fecha de vencimiento.

Condiciones de Rechazo

Presencia humedad, coloración blanquizca, presencia de plagas claro en la superficie, blanda, babosa.

GELATINA

Características de recepción

Granos homogéneos, libre de impurezas y cuerpos extraños. Deben almacenarse en condiciones adecuadas, ya que son fácilmente alterables en solución o humedecidos.

Condiciones de Rechazo

Exceso de fermentación, presencia de humedad u otros.

PAN

Características de recepción

Forma de acuerdo al producto, bien horneado sin cavidades en la superficie. El pan es un producto fresco obtenido de la mezcla de harina de trigo, azúcar, sal, margarina y posterior cocción, hasta obtener un producto suave de sabor agradable, con olor característico. De consistencia suave y elástica, libre de bromato de potasio, partículas extrañas o presencia de mohos y levaduras, etiquetado con fecha de vencimiento, registro sanitario, empaçado en bolsa plástica transparente, cerrada rotulada, con fecha de vencimiento, registro Sanitario, se debe almacenar en el lugar fresco.

Condiciones de Rechazo

Duro, viejo, empaçado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario y fecha de vencimiento, peso diferente al solicitado.

CEREALES

Características de recepción



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Cereal entero en forma de hojuela, de color característico, libre de impurezas u objetos extraños de olor característico, firme al tacto, libre de humedad, rotulado con fecha de vencimiento, registro sanitario, se debe almacenar en lugar fresco.

Condiciones de Rechazo

Duro, viejo, empacado averiado, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario y fecha de vencimiento, peso diferente al solicitado.

CONDIMENTOS

Características de recepción

De color característico, libre de impurezas u objetos extraños de olor característico, firme al tacto, libre de humedad, rotulado con fecha de vencimiento, registro sanitario, se debe almacenar en lugar fresco.

Condiciones de Rechazo

Infestados por plagas, impurezas, sabor y olor extraño, empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado, con hongos, peso inferior al rotulado.

PASTAS

Clasificación

Tallarines, lasaña, tornillos, colores, conchitas, cabello de ángel, corbata, figuras, rellenas.

Características de recepción

Color amarillo claro y uniforme, suaves, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio, bolsa plástica transparente, rotulada, con registro sanitario, Con número de lote y fecha de vencimiento. Estas características aplican para pastas como tallarines, lasaña, tornillos, colores, conchitas, cabello de ángel, corbata, figuras rellenas.

Condiciones de Rechazo

Muy quebradas, infestados por plagas, impurezas, sabor y olor extraño, empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado, con hongos, peso inferior al rotulado.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

ESTADO DE GUAYMAS, SONORA

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

SAL

Características de recepción

Cristales finos y brillantes, solubles en agua, no debe presentar cuerpos extraños o presencia de hongos o de humedad. Empacada en bolsa plástica transparente cerrada, rotulada con registro sanitario.

Condiciones de Rechazo

Impurezas, humedad, color diferente al original, presencia de grumos, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario.

AZUCAR

Características de recepción

Cristales finos, sueltos, transparentes y brillantes, libre de humedad e impurezas como insectos, arena con rótulo y registro sanitario.

Condiciones de Rechazo

Presencia de impurezas o plagas, humedad, suciedad, presencia de insectos. Sin rotulo o registro sanitario.

PREPARADOS

GRANOS Y CEREALES

ARROZ

Características de recepción

Grano de color blanco cristalino, grano grande, blanco descascarado, grueso y entero, forma alargada, completamente limpio y seco. Bulto empaque de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada.

Condiciones de Rechazo

Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al arroz.

AJONJOLI

Características de recepción

Granos enteros de color dorado, secos, libres de impurezas y entero, forma alargada, completamente limpio y seco. Bulto empaque de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Condiciones de Rechazo

Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al ajonjolí

CEBADA

Características de recepción

Granos enteros de color blanco, secos, libres de impurezas y entero, forma alargada, completamente limpio y seco. Bulto empaque de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada.

Condiciones de Rechazo

Manchas negras, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos.

Contaminado por semillas o materiales diferentes a la cebada.

ARVEJA SECA

Características de recepción

Forma redonda, superficie lisa, compacta, firme al tacto, limpia, Grano entero y libre de humedad. Empacada en bolsa plástica transparente y cerrada.

Condiciones de Rechazo

Grano dañado, partido, con impurezas, infestado con plagas o presencia de hongos o granos arrugados, contaminación por plagas.

FRIJOL BLANQUILLO

Características de recepción

Grano con forma, tamaño y color característico, producto seco y limpio.

Grano entero y firme a la presión libre de impurezas y plagas.

Condiciones de Rechazo

Gramos partidos, infestado con plagas dañinas en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos), o grano que aparece evidente alterado en su color, olor apariencia.

**FRIJOL CARGAMANTO BOLA
ROJA, LIMA**



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

Características de recepción

Grano para consumo que presenta forma, tamaño, producto seco y limpio.

Grano entero y firme a presión.

Libre de impurezas y plagas, libre de humedad.

Empacado en costal de fique o bolsa plástica transparente y sellada.

Condiciones de Rechazo

Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad.

GARBANZOS

Características de recepción

Secos, limpio sin olores objetables, libre de impurezas y plagas, forma ovalada, empacada en bolsa plástica transparente y cerrada.

Grano entero libre de humedad.

Condiciones de Rechazo

Evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura, como consecuencia de podredumbre.

Exceso de humedad, ataque de insectos, hongos.

Granos partidos, con cáscaras, tallos y vainas en general, presencia de insectos vivos u otras plagas, hongos o mohos, olor a plaguicidas, fermentados.

LENTEJAS

Características de recepción

Forma redonda y convexa, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño limpia.

Condiciones de Rechazo

Granos partidos, con impurezas como piedras, tallos u otros cuerpos extraños.

Con signos de infestación con insectos vivos u otras plagas dañinas, hongos o mohos.

Presencia de humedad, perforaciones producidas

FRUTAS Y VERDURAS

CARACTERISTICAS DE RECEPCION Y CONDICIONES DE RECHAZO



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela Nacional de Maestros

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

ACELGA

Características de recepción

Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas, suave y firme al tacto aspecto firme y sin raíz.

Condiciones de Rechazo

Hojas amarillas, partidas, exceso de humedad, signos de pudrición.

AGUACATE

Características de recepción

Forma ovalada, de superficie lisa o rugosa pero sana y limpia, libre de daños mecánico, plagas y pudrición.

Condiciones de Rechazo

Magullados en la superficie, manchas negras, reventado o Partido con evidencia de ataque por hongos, insectos o roedores, excesivamente blando al tacto, con color no característico que evidencie envejecimiento.

AHUYAMA

Características de recepción

Sanas, enteras, Color verde y anaranjado en cáscara, color amarillo fuerte en su interior, textura firme y lisa, firme al tacto, aspecto del fruto lleno y fresco, libre de residuos de tierra, daños causados por heladas o daños mecánicos, libre de pudrición, el tamaño máximo debe estar entre 3 y 8 kilos por unidad.

Condiciones de Rechazo

Magullados en la superficie, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición, reventado o Partido con evidencia de ataque por hongos, insectos o roedores.

AJO

Características de recepción

Forma redondeada, color rosado o blanco, Sanos enteros, bulbo bien lleno, pesados para su tamaño.

Cáscara exterior seca, firme al tacto, libre de daños causados por heladas, enfermedades, daños mecánicos, por plagas o pudrición.

Condiciones de Rechazo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

Bulbos cafés, arrugados y resecos, con perforaciones, magulladuras y humedad.

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulgilla, babosas, exceso de humedad, exceso de madurez.

APIO

Características de recepción

Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas suave y firme, aspecto fresco y sin raíz, fresco y crujiente al partir, libre de residuos de tierra libre de daños mecánicos, por plagas y pudrición.

Condiciones de Rechazo

Hojas amarillas, partidas, exceso de resequedad, exceso de humedad, signos de pudrición.

ARRACACHA

Características de recepción

Tubérculos sanos enteros, color crema claro, superficie lisa y brillante, firme al tacto, sin desprendimientos de puntas y cabeza, no fraccionadas ni rotas, libre de residuos de tierra, libre de daños causados por humedad, enfermedades o daños mecánicos, libre de lesiones por plagas y libre de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Tubérculos rotos o magullados, con exceso de humedad, con signos de pudrición, color oscuro y señales de envejecimiento.

BANANO

Características de recepción

Producto entero, curvo y duro exteriormente, brillante, seco, limpio, sin manchas ni grietas, en estado pintón, presenta solamente las puntas verdes y maduro presenta en su totalidad la superficie de color amarillo rojizo, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades.

Condiciones de Rechazo

Indicios de pudrición y magulladuras o heridas, cuello roto, grietas, manchas huellas de ataque de plagas y enfermedades, exceso de manchas cafés o negras, cáscara pálida o reseca, agrietado o con perforaciones.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Exceso de madurez

CALABAZIN O ZUKINI

Características de recepción

Forma larga y ovalada, brillante fresco, limpio, libre de daños y pudrición, aspecto de fruto lleno y fresco.

Condiciones de Rechazo

Exceso de madurez, magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, perforaciones, residuos químicos y corazón blando.

CEBOLLA BLANCA

Definiciones: Cebolla blanca: planta proveniente de cualquier tipo de la especie Aliáceas con bulbo desarrollado comestible de cáscara firme.

Características de recepción

Sanas enteras, bulbo bien lleno, pesado para su tamaño, cáscara exterior seca, firme al tacto, sin raíces, libre de residuos de tierra, de color blanco con visos crema, tamaño mediano, mínimo 10 unidades por Kg.

Condiciones de Rechazo

Daños mecánicos y pudrición.

CEBOLLA LARGA

Características de recepción

Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscura en las hojas, suave y firme al tacto, aspecto fresco y sin exceso de raíz, libre de residuos de tierra, libre de daños mecánicos, por plagas, humedad, no presentar indicios de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Hojas amarillas o secas, partidas, excesos de resequedad, exceso de humedad, signos de pudrición, exceso de raíces y tierras, humedad.

CILANTRO

Características de recepción



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Forma y color de acuerdo a la variedad, verde oscuro en las hojas, aspecto fresco y sin raíz, sin exceso de tierra, libre de humedad, y libre de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Hojas amarillas o secas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad, signos de pudrición.

CIRUELA

Características de recepción

Forma y color de acuerdo al color y a la variedad, bien formada de superficie sana, cáscara limpia y textura firme al tacto.

Condiciones de Rechazo

Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de pudrición.

COLIFLOR

Características de recepción

Flor limpia, compacta, color blanco cremoso, tallo verde y sano, aspecto fresco, sin olores extraños, libre de plagas y enfermedades, libre de puntos negros, signos de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Flor marchita, signos de pudrición o manchas de color café o negras, blandos, presencia de plagas, exceso de humedad, exceso de tallo y hojas.

ESPINACA

Características de recepción

Forma alargada, verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco y sin raíz, sin exceso de tierra, en manojo, libre de humedad, libre de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Hojas amarillas o secas, partidas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad y signos de pudrición.

FRESA

Características de recepción



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Forma y color de acuerdo al color y a la variedad, bien formada de superficie sana, cáscara limpia y textura firme al tacto, libres de humedad y coloración homogénea.

Condiciones de Rechazo

Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de pudrición.

FRIJOL VERDE

Características de recepción

Forma y color de acuerdo a la variedad, vainas frescas y crujientes, consistentes y firmes.

Condiciones de Rechazo

Vainas sueltas y abiertas, granos livianos, presencia de gusanos, signos de pudrición, vainas amarillas y secas.

GUASCAS

Características de recepción

Forma alargada, de color verde oscuro en las hojas se presenta fresca o seca. Flor limpia, compacta, color verde y sano, aspecto fresco, sin olores extraños, libre de plagas y enfermedades, libre de signos de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Marchita, signos de pudrición o manchas de color café o negro, presencia de plagas, exceso de humedad, exceso de tallo y hojas.

GUAYABA

Características de recepción

Entera, limpia, sin indicios de humedad exterior, forma redonda u ovalada, en término pintón, de aspecto fresco.

Libre de daños visibles

Condiciones de Rechazo

Muy maduros o verdes, excesivamente blandos, con manchas oscuras o plagas, magulladuras, signos de pudrición o sucias.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

HABICHUELA

Características de recepción

Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, libre de podredumbre.

Condiciones de Rechazo

Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, pudriciones, superficie rugosa y deshidratada, quebradas.

MANDARINA

Características de recepción

Mandarina entera, sanas, libres de hojas sucias, mohos, arenas o cualquier materia extraña visible, libre de insectos, humedad externa anormal.

Condiciones de Rechazo

Mandarina podridas, deterioro, hojas sucias, mohos, materia extraña, insectos, proceso de germinación y signos de pudrición.

LIMON

Características de recepción

Forma típica de la variedad, cáscara limpia grado de madurez que permita su Manipulación Sabor y aroma típicos.

Condiciones de Rechazo

Frutos con decoloraciones, con indicios de pudrición, daños causados por plagas, magulladuras o heridas cicatrizadas, cáscaras rotas, excesivamente blando.

MANGO

Características de recepción

Este fruto entero, aspecto fresco, sano, limpio y libre de cualquier materia extraña, libre de insectos, humedad externa, presentar una madurez satisfactoria, libres de manchas negras.

Condiciones de Rechazo

Fruto con daños físicos o deterioro, manchas negras o venas que se extienden bajo la piel, magulladuras, insectos, exceso de maduración.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Formación de calidad

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015—LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

MANZANA

Características de recepción

Fruto entero, sanas, limpias, libres de ataques de insectos, con aspecto fresco y firme.

Condiciones de Rechazo

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.

MARACUYA

Características de recepción

Fruto entero con la forma y el color típico de la variedad, fresco, limpio, sin indicios de humedad con un buen grado de madurez, libre de daños magulladuras, podredumbres.

Condiciones de Rechazo

Excesivamente arrugado, reseco, liviano para su tamaño, roturas, manchas, hongos y pudrición.

MAZORCA DE MAIZ O CHOCOLO

Características de recepción

Capacho color crema y firme, grano de color blanco y lechoso si esta tierno y de color. Se puede presentar desgranado, con capacho o sin capacho, este último debe ser amarillo fuerte si esta maduro, libre de daños causados enfermedades por plagas y libre de pudrición.

Hileras completas de granos uniformes y bien desarrollados.

Condiciones de Rechazo

Escasez de granos, perforaciones, capacho oscuro, seco, pequeño, huellas de ataque de plagas y enfermedades.

MELON

Características de recepción

Fruto, sano libre de ataques de insectos, fresco y firme, su forma es variable (esférica, elíptica, aovada, etc.); puede ser lisa, o estriada. La pulpa puede ser amarilla, anaranjada, o verdosa.

Condiciones de Rechazo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.

MORA

Características de recepción

Forma y color de acuerdo a la especie, bien formado de superficie sana, enteras, coloración homogénea, exentas de cualquier olor y sabor extraño.

Condiciones de Rechazo

Muy maduras o verdes excesivamente, blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición.

PAPA CAPIRA

Características de recepción

Papa limpia tubérculo libre de tierra u otras impurezas adheridas o dentro del empaque sean excesivas.

Madura, bien formada, limpia y libre de tierra, sin cortes, magulladuras, peladuras, roída, arruga, libre de daños causados por insectos.

Condiciones de Rechazo

Magulladuras, puntos blandos, manchas, coloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de pudrición, germinadas.

PAPA CRIOLLA

Características de recepción

Papa limpia tubérculo libre de tierra u otras impurezas. Corteza limpia y suave, aspecto fresco y sano. Libre de plagas.

Condiciones de Rechazo

Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de putrefacción, germinadas.

PEPINO COHOMBRO

Características de recepción

Forma larga y ovalada, brillante fresco, limpio, libre de daños y pudrición, aspecto de fruto lleno y fresco.

Condiciones de Rechazo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Exceso de madurez, magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, Perforaciones, residuos químicos y corazón blando.

PEPINO DE RELLENAR

Características de recepción

Tubérculo, crujiente y firme, libre de daños mecánicos, por plagas, pudrición, libre de humedad Se dice que los rábanos constituyen el mayor remedio antiescorbútico, la razón se encuentra en la gran cantidad de vitamina C.

Condiciones de Rechazo

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.

RAICES CHINAS

Características de recepción

Raíz de color y olor característico a producto fresco, libre de daños por plagas, pudrición, libre de humedad, fresco.

Condiciones de Rechazo

Con signos de pudrición, presencia de insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.

PERA

Características de recepción

Fruta con forma de ovalada, sanas libres de ataques de insectos y /o enfermedades, humedad excesiva, daños por plagas y libre de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.

PEREJIL

Características de recepción



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

Planta herbácea, hojas verdes oscuras frescas y brillantes, sin raíz seca sin exceso de tierra tallo verde y sano, en manojo, libre de humedad, libre de daños causados por heladas, enfermedades o daños mecánicos.

Libre de daños por plagas y libre de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Hojas amarillas o secas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad, con presencia de plagas y con signos de pudrición.

PIMENTON

Características de recepción

Color verde a rojizo, pecíolo firme, superficie lisa, brillante y firme, libre de daños causados por plagas y libre de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Magullados en la superficie, manchas negras, reventado o Partido con evidencia de ataque por hongos bacterias, insectos o roedores, excesivamente blando al tacto, con color no característico que evidencie envejecimiento, exceso de madurez.

PIÑA

Características de recepción

Enteras, sanas, limpias, exentas de materias extrañas visibles, fruto sano, el estado demadurez debe permitir la manipulación y el transporte libre de daños por plagas y libre de pudrición.

Condiciones de Rechazo

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido o sobre madurada, presencia de infestación por plagas.

PLATANO GUINEO O COLICERO

Características de recepción

Bien formado, ligeramente convexo, cáscara dura, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme.

Producto entero y duro exteriormente, secos, limpios, sin grietas.

Condiciones de Rechazo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Maduros, magulladuras, blandos, pasmados, manchas, decoloraciones, perforaciones y signos de pudrición y maduración.

PLATANO MADURO

Características de recepción

Bien formado y ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura y gruesa de color amarillo uniformemente distribuido, con pequeñas manchas Negras o cafés, aspecto de fruto lleno, pecíolo firme y sano, exteriormente secos y limpios.

Condiciones de Rechazo

Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, indicios depudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado.

PLATANO VERDE

Características de recepción

Bien formado y ligeramente convexo, cáscara dura y gruesa, aspecto de fruto lleno, pecíolo firme y sano, secos y limpios en su exterior.

Condiciones de Rechazo

Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, maduros, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado.

REMOLACHA

Características de recepción

Nabo entero y duro exteriormente, secos, forma redonda, sin exceso de raíces y hojas, superficie lisa y limpia, sin manchas ni grietas no deben presentar rayas Profundas, libre de ataques de plagas.

Condiciones de Rechazo

Arrugada y marchita, blanda, magulladuras, perforaciones, signos de pudrición, extremadamente pequeño o extremadamente grande.

REPOLLO

Características de recepción

Debe presentarse entero sin lesiones, de aspecto fresco, libre de plagas y enfermedades, no presentar indicios de pudrición ni manchas negras.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

Condiciones de Rechazo

Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, presencia de gusanos, signos de pudrición, hojas amarillas o secas, puntos negros, suciedad.

TOMATE DE ALIÑO

Características de recepción

Frutos enteros de forma ovoide, sanos sin picaduras de insectos, libre de pudrición, limpios, sin exceso de madurez.

Condiciones de Rechazo

Frutos sin pecíolo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia insectos, hongos o mohos.

TOMATE DE ARBOL

Características de recepción

Frutos enteros de forma ovalada característica del tomate de árbol sano y libre de ataques de insectos, libre de tierra, polvo o cuerpos extraños.

Condiciones de Rechazo

Frutos sin tallo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia de manchas, Blando con signos de infestación con insectos, hongos o mohos, con signos de pudrición.

TOMATE CHONTO

Características de recepción

Enteros, sanos, libre de pudrición o deterioro, sin picaduras de insectos, limpios, apariencia de frescura, forma redondeada, bien formados, que se encuentre en la parte intermedia de maduración, brillante fresco.

Condiciones de Rechazo

Exceso de madurez o verdes, blando, piel arrugada, grietas, manchas, lesiones, magulladuras, plagas, quemaduras del sol o productos químicos, reventados o partidos, signos de infestación, suciedad.

TOMATE RIÑON

Características de recepción



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

Frutos enteros de forma de bola de larga vida de anaquel, sano y libre de ataques de insectos, aspecto fresco, libre de tierra, polvo o cuerpos extraños, fruto de color verde y rojo cuando ha alcanzado su madurez.

Condiciones de Rechazo

Frutos sin pecíolo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia de manchas, blando con signos de infestación con insectos u hongos.

YUCA

Características de recepción

Corteza suave, aspecto fresco y sano. Tubérculo limpio, libre de tierra u otras impurezas adheridas o sueltas dentro del empaque.

Condiciones de Rechazo

Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, perforaciones, signos de putrefacción, germinadas.

ZANAHORIA

Características de recepción

Deben ser sanas, limpias, lavadas, bien formadas, lisas, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano, macizas, secas, sin raíces secundarias, libres de germinaciones, libre de daños físicos y magulladuras.

Condiciones de Rechazo Muy menuda, delgada o excesivamente gruesas, marchitas, blandas o arrugadas, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de pudrición.

OBLIGACIONES Y CONDICIONES

1. El contratista debe presentar copia del último informe de la Secretaría de Salud a las instalaciones de producción con concepto favorable.
2. El producto debe ser suministrado a la Universidad en entregas parciales durante la vigencia del contrato, con la frecuencia que la Universidad considere conveniente y en las cantidades requeridas.
3. El contratista es responsable de llevar el registro de los productos despachados y el valor acumulado de los mismos, llevando el control del saldo.



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

4. El contratista debe estar en condiciones de entregar las cantidades de producto que le sean requeridos, dentro de las 24 horas siguientes a la recepción de la solicitud, en el lugar indicado por la Universidad Pedagógica Nacional.
5. El contratista debe aceptar las devoluciones de los productos que de acuerdo con el concepto de la Universidad Pedagógica Nacional no cumplan con los parámetros establecidos en el acápite de Calidad, en cuyo caso deberá hacer reposición de los productos devueltos en las 24 horas siguientes a la notificación de la Universidad.
6. El contratista debe transportar los productos en carros con las medidas higiénicas exigidas por la Secretaría de Salud.
7. El contratista debe entregar los productos antes de las 7:00 a.m. del día solicitado.
8. El contratista debe entregar los productos en los gramajes y especificaciones solicitadas por la Universidad.
9. Todos los productos deben venir en canastillas en perfecto estado de higiene, las cuales reposaran en la entidad y serán entregadas al contratista en el siguiente pedido. La universidad deberá entregarlas en perfecto estado de higiene.
10. El contratista se compromete a presentar el certificado de parafiscales y seguridad integral vigentes con cada factura, para poder dar trámite a las mismas.
11. El contratista debe aceptar la devolución de los productos, en los casos en que por razones de orden público la Universidad así lo requiera, e igualmente debe estar en capacidad de reintegrarlos a la universidad a solicitud de esta y sin ningún costo adicional para la misma.
12. El contratista deberá estar en plenas condiciones, por sí mismo, para proveer los elementos solicitados y no podrá subcontratar dicha actividad.
13. El contratista deberá entregar el pedido de forma completa sin fraccionamientos.
14. Los cambios que efectúe el Contratista no generarán ningún costo adicional a la Universidad.
15. En cumplimiento de sus obligaciones el supervisor delegado por la Universidad solicitará los informes que estime necesarios a fin de verificar el desarrollo y avance del contrato y el contratista está obligado a rendirlos inmediatamente.
16. El PROVEEDOR declara conocer y aceptar los términos de referencia de la presente contratación con la sola presentación de la propuesta.
17. Corresponderá al PROVEEDOR la responsabilidad de determinar, evaluar y asumir la totalidad de los impuestos, tasas, contribuciones, y los costos de cualquier otra naturaleza que conlleve la celebración del contrato.

4. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

El presupuesto oficial para el presente proceso es la suma de **CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 130.000.000.00)** suma que incluye IVA, impuestos, tasas y contribuciones.

Este valor incluye todos los gastos en que deba incurrir el contratista para el perfeccionamiento, legalización y cumplimiento del futuro contrato, así como el pago de impuestos y descuentos de ley a que haya lugar.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: No. 1394 expedido el 13 de julio de 2015

5. FORMA DE PAGO

La Universidad Pedagógica Nacional pagará el valor del contrato así: Pago contra factura mes vencido; con corte al último día hábil de cada mes. A partir del perfeccionamiento, legalización y suscripción del acta de inicio hasta agotar los recursos dispuestos para el mismo. Dichos valores se pagarán, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la presentación de la factura, previa certificación de cumplimiento por parte del supervisor y la acreditación de los pagos por parte del contratista de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales, conforme a lo señalado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y demás normas que regulan la materia.

CONDICIONES:

1. Para efectos de autorización del pago, el contratista deberá presentar al supervisor técnico la certificación del cumplimiento de las obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social (salud, riesgos profesionales, pensiones, aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje) respecto de sus trabajadores o de sí mismo en el caso de tratarse de persona natural, de acuerdo al artículo 50 de la Ley 789 del 2002, modificado por el artículo 1 de la Ley 828 de 2003, la Ley 1150 de 2007 y demás normas que regulan la materia.
2. Los pagos serán cancelados en pesos colombianos, a través de consignación en la cuenta corriente o de ahorros que EL CONTRATISTA suministre a la Subdirección Financiera, la cual debe corresponder a una de las entidades financieras afiliadas al sistema automático de pagos, previo los descuentos de ley.
3. En caso de que el proponente favorecido sea un consorcio o unión temporal, para efectos del pago, este deberá informar el número de cuenta bancaria a nombre del



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

~~UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL~~

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

consorcio o unión temporal, así como efectuar la facturación en formato aprobado por la DIAN a nombre del respectivo consorcio o unión temporal.

4. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término para este efecto solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos exigidos.
5. La UNIVERSIDAD solo adquiere obligaciones con el oferente favorecido en el presente proceso de contratación y bajo ningún motivo o circunstancia aceptará pago a terceros.
6. En el evento que el valor total a pagar, tenga centavos, estos se ajustarán al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor, menor o igual a 0,50 centavos. Lo anterior, sin que sobrepase el valor total establecido en el presente contrato.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo del contrato será de tres (3) meses y quince (15) días, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal y aprobación de la garantía única respectiva.

7. LIQUIDACIÓN

Para la liquidación de este contrato de mutuo acuerdo se contará con un plazo de cuatro (4) meses. En caso de que este no se llegue a producir, la Universidad, lo hará unilateralmente. En ambos casos la liquidación constará en acta, en sujeción a lo establecido en los artículos 46, 47 y 48 del Acuerdo 025 de 2011, y demás normas concordantes que lo complementen o reglamenten.

8. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Se rechazarán aquellas propuestas que se encuentren en cualquiera de los siguientes casos:



INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

1. La no presentación de la carta de presentación, que hace parte de los Términos de Referencia en la pro-forma No. 01 y anexos 1 y 2.
2. Cuando no se presente diligenciado el Anexo "Propuesta Económica" de la presente invitación.
3. Las propuestas económicas que superen el valor establecido en el punto cuatro (4) de esta invitación.
4. El incumplimiento de cualquiera de las condiciones técnicas establecidas en los puntos dos (2) y (3) de esta invitación.
5. Cuando la propuesta se presente después de la fecha y hora exacta establecida como límite para el cierre de la presente invitación.
6. Cuando la propuesta se presente en oficina o dependencia diferente a la indicada expresamente para el efecto, o sea enviada por correo electrónico o vía fax.
7. La no presentación del documento de constitución del consorcio o unión temporal, según el caso.
8. La ausencia de las autorizaciones que de conformidad con los estatutos sociales se requieran para representar y comprometer válidamente a la persona jurídica, la incapacidad legal de la misma para desarrollar el objeto del contrato a celebrar y la vigencia de la sociedad inferior a la exigida en esta invitación.
9. Cuando el oferente, cualquiera de los integrantes del consorcio o unión temporal, se encuentre incurso en alguna de las prohibiciones, inhabilidades, incompatibilidades o conflicto de intereses para contratar o presentar propuesta, consagradas en la Constitución Nacional o la ley.
10. Cuando se demuestre la participación del oferente, de alguno de los miembros que conformen una unión temporal o consorcio; en dos o más propuestas, en el mismo proceso.
11. Cuando las ofertas que incluyan información o documentos que contengan datos falsos, alterados, inexactos o tendientes a inducir a error en el proceso de adjudicación.
12. Si una propuesta no acredita los requisitos subsanales exigidos y luego de solicitados NO fueron subsanados o aclarados en la oportunidad concedida para ello y/o continúan las inconsistencias.
13. Cuando se observen discrepancias en la información suministrada por los oferentes y la realidad advertida por la Universidad.
14. Cuando la Universidad encuentre que el valor ofertado resulta artificialmente bajo.
15. Cuando el proponente pretenda realizar cambios a la propuesta económica después del cierre de la presentación de las mismas.
16. Además la Universidad podrá descartar ofertas de oferentes calificados, si durante el período del proceso de selección y análisis de propuestas se



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

presentan circunstancias que alteren substancialmente la capacidad operativa del oferente.

17. Se harán revisiones aritméticas a la oferta económica y de ser necesario se harán las correcciones a que haya lugar para determinar el valor corregido de la oferta. En el caso de que el valor absoluto de la diferencia entre el valor corregido y el valor de la oferta presentada sea superior al 1 x 1.000 en relación con el valor ofertado, la oferta será rechazada.

9. REQUISITOS HABILITANTES

La Universidad Pedagógica Nacional de conformidad con lo establecido en el artículo 8 de la Resolución 230 de 2012, verificará los siguientes requisitos habilitantes acreditados por parte de los proponentes:

- Capacidad Jurídica
- Capacidad Financiera
- Experiencia del Proponente.

TIPO	REQUISITOS
CAPACIDAD JURÍDICA	1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA El proponente deberá allegar carta de presentación de la propuesta debidamente suscrita por el representante legal o apoderado según sea el caso, de acuerdo con el modelo suministrado por la Universidad que hace parte de los Términos de Referencia en la pro-forma No. 01 y anexos 1 y 2.
	2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL El proponente deberá adjuntar en su propuesta en original el respectivo Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio. Si se trata de proponente persona natural, acompañará certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio, en que conste la actividad económica del comerciante. La fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la estipulada como fecha límite para presentar propuestas. Las personas jurídicas extranjeras acreditarán su existencia y representación legal, con el certificado expedido por la autoridad competente según el lugar del domicilio social, donde conste que existe como persona jurídica, su



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

objeto social y el nombre del representante legal. Así mismo, cumple con los requisitos de existencia y representación legal presentando los documentos expedidos por la autoridad o funcionario competente de su país de origen, atendiendo lo establecido en la ley para la presentación de documentos expedidos en el extranjero.

A través de este se verificará, según el caso

A. **VIGENCIA DE LA SOCIEDAD:** La cual no podrá ser inferior al término de ejecución del contrato y un (1) año más.

B. **FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL.**

C **OBJETO SOCIAL.**

**3. CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA
INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES**

El proponente debe adjuntar con su propuesta, una certificación en la cual acredite el pago de los aportes realizados durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de entrega de propuestas del presente proceso de selección, a los Sistemas de Salud, Pensiones y Riesgos Laborales, y Parafiscales de acuerdo con lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

Dicha certificación debe venir suscrita por el Revisor Fiscal de la sociedad, si el proponente de acuerdo con la Ley lo requiere, o en caso contrario la certificación debe venir suscrita por el Representante Legal de la sociedad proponente.

Si el proponente no tiene más de seis (6) meses de constituido, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución. Se verificará únicamente la acreditación del respectivo pago a la fecha de presentación de la propuesta, sin perjuicio de los efectos generados ante las entidades recaudadoras por el no pago dentro de las fechas establecidas en las normas vigentes. Para el cumplimiento del aporte en salud, éste se deberá hacer de conformidad con lo establecido en el Decreto 2236 de 1999 y las demás normas que lo regulen.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma individual dicha certificación expedida por el Revisor Fiscal o por el respectivo Representante Legal, según corresponda.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

	4. AUTORIZACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO Cuando el representante legal de la persona jurídica, se encuentre limitado para presentar oferta o para contratar o comprometer a la sociedad, deberá anexar la AUTORIZACIÓN del órgano social correspondiente, que lo autorice para presentar la oferta, suscribir el contrato en el caso que le sea adjudicado, realizar todos los actos necesarios para el cumplimiento del objeto del presente proceso, comprometer al proponente, la autorización necesaria para presentarse en consorcio o unión temporal, así como los demás actos que sean necesarios para el desarrollo del proceso de selección y el cumplimiento del contrato. Si el proponente actúa a través de un representante o apoderado, deberá acreditar mediante documento legalmente expedido, que su representante o apoderado está expresamente facultado para presentar la oferta y firmar el contrato respectivo y demás actos; si dichas facultades radican en personas distintas, los proponentes podrán manifestarlo en la presentación de la oferta o en documento anexo.
CAPACIDAD FINANCIERA	1. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA ACTUALIZADA El proponente deberá indicar su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, adjuntando para tal efecto, copia del Registro Único Tributario – RUT y del documento NIT correspondiente <u>ACTUALIZADO</u>. Las personas jurídicas directamente, o como integrantes de un consorcio o unión temporal, deberán acreditar este requisito (RUT), cuando intervengan como responsables del Impuesto sobre las Ventas (IVA), por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 368 y siguientes, 555-2 y siguientes del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998, que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto y el Decreto Reglamentario N° 2788 de 2004 y Resolución 139 de 2012 de la DIAN. 2. Certificación de una cuenta bancaria (corriente o de ahorros) a nombre del proponente, en una entidad afiliada al Sistema Automático de pagos (S.A.P.)



INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

3. Estados financieros comparativos a Diciembre 31 de 2013 – 2014 certificados. (Notas a los estados financieros a Diciembre 31 de 2014. Dictamen de los estados financieros solamente para las empresas que por Ley lo requieran.) Cuando la oferta sea presentada por consorcio o unión temporal deberán adjuntarse los documentos financieros de cada uno de sus integrantes, como si fueran a participar en forma independiente.

4. Copia de la tarjeta profesional del Contador y el Revisor Fiscal, en caso de requerirse este último.

5. Certificado de Antecedentes Disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores **con vigencia no superior a 3 meses** para el Contador y el Revisor Fiscal según sea el caso.

Nota: Cuando la oferta sea presentada por consorcio o unión temporal deberán adjuntarse los documentos financieros de cada uno de sus integrantes, como si fueran a participar en forma independiente.

INDICADORES FINANCIEROS

Se tendrán en cuenta los valores consignados en los Estados financieros comparativos a Diciembre 31 de 2013 – 2014 presentados por los oferentes para verificar los aspectos financieros que debe cumplir el proponente, a saber:

☐ **Capital de trabajo**

El proponente debe tener un capital de trabajo mayor al 40% del presupuesto oficial de la presente contratación. En caso contrario, la oferta será rechazada. Se evaluará con la siguiente fórmula:

$$CT = AC - PC \quad (>40\% \text{ presupuesto oficial})$$



INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 --LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

Donde,

CT= Capital de trabajo.

AC= Activo corriente.

PC= Pasivo corriente.

Para los consorcios o uniones temporales el capital de trabajo de cada socio se afectará por el porcentaje de participación de cada socio.

□ *Índice de liquidez*

El proponente debe tener una liquidez mayor o igual a 1.5. En caso contrario, la oferta será rechazada. Se evaluará con la siguiente fórmula:

$$LIQ. = AC / PC \geq (1,5)$$

Donde,

LIQ.= Índice de liquidez.

AC= Activo corriente.

PC= Pasivo corriente.

Para los consorcios o uniones temporales la liquidez de cada socio se afectará por el porcentaje de participación de cada uno.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

	☐ <i>Nivel de endeudamiento</i> El proponente debe tener un endeudamiento menor o igual al 60%. En caso contrario, la oferta será rechazada. Se evaluará con la siguiente fórmula: $E = \text{Pasivo Total} / \text{Activo Total} * \%$ En caso de participación de uniones temporales o consorcios, el nivel de endeudamiento se determinará por la sumatoria de los pasivos y activos totales de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación en la unión temporal o consorcio. En caso de incumplir con lo anterior, la propuesta obtendrá la evaluación de no hábil.
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	Fotocopia de tres (3) facturas, contratos u órdenes de servicios del cotizante, cumplidas durante máximos dos últimos años; que tengan por objeto el suministro de los elementos a los que se refiere esta Invitación y cuya sumatoria sea igual o superior al 50% del presupuesto asignado para la presente contratación.

Cuadro No. 3 Requisitos habilitantes

10. CRONOGRAMA



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA
Publicación en la Página Web de la Universidad.	Viernes 17 de julio de 2015.
Presentación de observaciones de los Términos de Referencia, éstas deben enviarse al correo electrónico: contratacion@pedagogica.edu.co .	Hasta el jueves 23 de julio de 2015 Hora: 4:00 p.m.
Respuesta a observaciones de fondo.	Martes 28 de julio de 2015. Se publicará en la página Web de Universidad. www.pedagogica.edu.co
Plazo de presentación de las Propuestas	Viernes 31 de julio de 2015. Hora: Hasta 4:00 p.m. Lugar: Grupo de Contratación (Carrera 16 A No 79 – 08 Piso Tercero).
Informe de Evaluación de las Propuestas	Viernes 7 de agosto de 2015. Se publicará en la página Web de Universidad: www.pedagogica.edu.co
Adjudicación del contrato	Martes 11 de agosto de 2015. Se publicará en la página Web de Universidad www.pedagogica.edu.co
Firma del Contrato	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación, en caso de existir recursos el plazo empieza a contar una vez se resuelvan ellos.

Cuadro No. 4 cronograma

Nota 1. Los términos antes señalados podrán prorrogarse, antes de su vencimiento, siempre que las necesidades de la administración lo exijan. La prórroga será publicada en la página Web de la Universidad.

Nota 2. En caso de requerirse expedir adendas, éstas se publicarán hasta el día hábil anterior a la fecha programada para efectuar el cierre del proceso.

11. DERECHOS Y DEBERES ESPECIALES DEL PROPONENTE

- a. La oportunidad de conocer y controvertir los informes, conceptos y decisiones que se rindan o adopten, dentro de la oportunidad debida.
- b. El proponente que formule propuestas en las que se fijen condiciones económicas y de contratación artificialmente bajas con el propósito de obtener la adjudicación del contrato, responderá conforme a las Leyes vigentes e igualmente responderá por haber ocultado al contratar, inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber



INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

suministrado información falsa o por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

- c. Cuando sobrevenga una inhabilidad o incompatibilidad dentro del presente proceso, se entenderá que el proponente renuncia a la participación en el proceso de selección y a los derechos surgidos del mismo, para lo cual, deberá informar tal hecho oportunamente. Si la inhabilidad o incompatibilidad sobreviene en uno de los miembros de un Consorcio o Unión Temporal este podrá ceder su participación a un tercero, previa autorización de la Universidad.
- d. No incurrir en la conducta descrita en el Artículo 16 de la Ley 1474 de 2011 sobre "CORRUPCIÓN PRIVADA".
- e. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 1º de la ley 190 de 1995, o las disposiciones que la modifiquen, adicionen o complementen, deberán diligenciar el formato único de hoja de vida de persona jurídica o natural según el caso, en el cual consignarán la información completa que en ella se solicita. El formato único hoja de vida puede descargarse de la página [webwww.dafp.gov.co](http://www.dafp.gov.co)

Diligenciar el formato FOR047GFN, el cual se puede descargar en la Página Web de la Universidad <http://mpp.pedagogica.edu.co/verseccion.php?ids=25&idh=65>

La entidad verificará lo pertinente al BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES de la Contraloría General de la república, al CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS de la Procuraduría General de la Nación y al CERTIFICADO SOBRE ANTECEDENTES PENALES de la Policía Nacional.

12. INFORMACIÓN SUMINISTRADA A LA UNIVERSIDAD

La Universidad Pedagógica Nacional de conformidad con lo señalado en el artículo 83 de la Constitución Política, presume que toda la información que el proponente allegue a este proceso es veraz y corresponde a la realidad, no obstante la Universidad podrá verificar la información suministrada por el proponente.

El desarrollo del presente proceso de selección es de carácter público, respetando la reserva de que gocen legalmente las patentes, procedimientos y privilegios. Los proponentes deberán indicar cuáles de los documentos aportados son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 4 del artículo 24 de la Ley 80 de 1993. Si el proponente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda la oferta es pública.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

13. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión y control de la ejecución del contrato que se derive del presente proceso de selección será ejercida por el Subdirector de Bienestar Universitario o a quien este designe, quien verificará el cumplimiento del objeto del contrato y todas sus obligaciones, dentro de los términos previstos y tendrán las responsabilidades que le señala la Ley, con sujeción a lo dispuesto en la Resolución 752 de 2013 y demás normas que regulen la materia.

El seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato, será ejercido por la misma entidad estatal por no requerirse conocimientos especializados. Por tal razón, no se requiere contratar los servicios de interventoría.

14. FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

1. Las propuestas deberán estar escritas en idioma castellano, legajadas y foliadas tanto el original como las copias y deben sujetarse a cada uno de los puntos de los términos de referencia. Las propuestas deben presentarse en sobres separados en original y dos (2) copias y en medio magnético, las cuales contendrán la misma información y copia de los documentos que contenga el original. En caso de presentarse diferencias en los valores expresados en letras y en números, se tomará el valor expresado en letras. El original y las dos copias deberán venir cada una dentro de un sobre, paquete o caja cerrado y rotulado con el nombre del oferente. Estos sobres deberán numerarse: original, 1ª copia y 2ª copia y dirigirse así:

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

- ✓ Carrera 16 A No. 79-08 – Piso 3 – Grupo de Contratación
- ✓ Bogotá D.C.
- ✓ CONTRATACIÓN (indicar el objeto)
- ✓ Nombre, dirección y teléfono del Oferente

2. La presentación de la propuesta implica que el proponente analizó a cabalidad los diferentes aspectos y requisitos de este documento y las labores que le corresponde desarrollar en el evento en que sea seleccionado y que acepta todas las condiciones y obligaciones establecidas en las normas vigentes y en este documento. De la misma forma, estarán a cargo del proponente, todos



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

los costos asociados a la preparación, elaboración y presentación de la propuesta. Por lo tanto, la Universidad Pedagógica Nacional no reconocerá ningún reembolso por este concepto.

3. Las modificaciones, aclaraciones, tachaduras, interlineados o enmiendas de las propuestas, deberán ser convalidados con la firma al pie o margen de la misma, de quien suscribe la carta de presentación de la propuesta. Sin este requisito las modificaciones o enmiendas no serán consideradas como válidas.

La Universidad no aceptará propuestas complementarias o modificatorias, ni observaciones, ni solicitudes de aclaraciones, presentadas con posterioridad a la entrega de propuestas del presente proceso de selección.

4. La validez de la oferta no podrá ser inferior a sesenta (60) días calendario contados a partir de la fecha límite de cierre del proceso de contratación. En caso de no expresar el término de validez de la oferta se entenderá como tal el término de vigencia de la garantía de seriedad de la oferta.
5. No se aceptarán modificaciones con posterioridad a la fecha y hora de cierre de la CONTRATACIÓN. La Universidad podrá solicitar la aclaración de cualquier documento o afirmación efectuada por el oferente en su oferta, en el evento en que encuentre información equívoca, confusa o aparentemente contradictoria.

Estas aclaraciones se aceptarán siempre que se puedan realizar sin modificar la oferta. En el evento en que la aclaración implique una modificación de la oferta, no se tendrá en cuenta.

En el evento en que no se presenten, o se presenten extemporáneamente, la Universidad podrá rechazar la oferta.

6. La ausencia de requisitos o la falta de documentos sobre la futura contratación que no son necesarios para comparar las ofertas no son título suficiente para su rechazo, de acuerdo con el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007. En consecuencia, la Universidad podrá solicitar a los proponentes subsanar los requisitos de la oferta que no afectan la asignación de puntaje, y recibirlos hasta el momento de la adjudicación. Si el oferente subsana y acredita tales requisitos oportunamente, la Universidad actualizará el informe de evaluación incluyendo en la evaluación la oferta a la cual se le había suspendido la evaluación por falta de documentos subsanables. Con base en el principio de economía y el objetivo de eficiencia del sistema de compras y contratación pública, la Universidad otorgará un término para la presentación de



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

documentos subsanables de un (1) día, contado a partir de la comunicación mediante correo electrónico.

En el ejercicio de la facultad de presentar información adicional calificada como subsanable, los oferentes no podrán completar, adicionar o modificar sus ofertas

15. CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

Las ofertas que hayan acreditado el cumplimiento de los requisitos habilitantes, se calificarán de conformidad con los siguientes criterios:

CRITERIO	PUNTAJE
Económico	500
Técnico:	500
a) Experiencia del proponente	400
b) Apoyo a la Industria Nacional	100
TOTAL PUNTOS	1.000
CRITERIO	PUNTAJE

Cuadro No. 5 Criterios de evaluación

CRITERIOS DE DESEMPATE

Para el caso de empate entre varias propuestas, se preferirá al proponente que hubiese obtenido el mayor puntaje en la oferta económica. Si persiste el empate se escogerá al oferente que hubiese obtenido mayor puntaje en la relación de costo - beneficio que ofrece a la Universidad. En caso de persistir el empate se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 33 del decreto No. 1510 del 17 de julio de 2013; y de permanecer el empate se decidirá por sorteo.

1. EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA. Proforma No. 2 (500 puntos)

Los proponentes deberán diligenciar la pro forma No. 2. Los valores de la propuesta deberán presentarse en pesos colombianos y será un valor unitario, que debe cubrir todos los costos directos e indirectos derivados de la prestación del servicio.

Para la revisión aritmética se tendrán en cuenta los valores unitarios de cada ítem en caso de que se presenten, aproximados al peso, sin decimales. Igualmente se tendrán en cuenta los valores totales de cada ítem aproximados al peso, sin decimales. El ajuste al peso se hará así: cuando en el resultado, la fracción decimal del peso sea igual o superior a cinco, se



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cinco, se aproximará por defecto al número entero del peso.

Para otorgar el puntaje por precio se aplicará el siguiente procedimiento a las propuestas válidas:

- Con las propuestas válidas se procederá al cálculo de la media geométrica (Mg) considerando los valores totales corregidos e incluyendo el presupuesto oficial las siguientes veces:

Si el número de propuestas válidas es de 1 a 5 se incluirá dos (2) veces

Si el número de propuestas válidas es igual o mayor a 6 se incluirá tres (3) veces

-La asignación de puntajes a las propuestas se hará teniendo en cuenta la siguiente distribución:

Se calculará el valor absoluto de la diferencia (Dn) entre cada propuesta y la media geométrica (Mg)

$$Dn = | (Yi - Mg) |$$

Donde

Yi: Valor de la propuesta i

Mg: Media geométrica

P.O: Presupuesto Oficial

Mg: Media Geométrica

La propuesta cuyo valor de (Dn) sea menor en valor absoluto recibirá 500 puntos, la demás propuestas recibirán cada una 50 puntos menos que la anterior en la medida que su diferencia (Dn) en valor absoluto se vaya haciendo mayor.

Los proponentes deberán diligenciar la pro-forma No. 3. Los valores de la propuesta deberán presentarse en pesos colombianos que deben cubrir todos los costos directos e indirectos derivados de la prestación del servicio.

2. TECNICO (500 PUNTOS)

a. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE. Proforma No. 3. (300 PUNTOS)



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

La Universidad otorgará un puntaje por experiencia al proponente que acredite mediante tres (3) certificaciones la celebración y ejecución de contratos con objeto similar al presente:

Experiencia acreditada en valor respecto al presupuesto oficial	Puntaje
Valor de contratos superior al 250% en pesos corrientes	300
Valor de contratos superior al 200% en pesos corrientes	250
Valor de contratos superior al 150% en pesos corrientes	200
Valor de contratos superior al 100% en pesos corrientes	150

Cuando el proponente certifique contratos en los cuales participó en unión temporal o consorcio, deberá anexar el documento donde certifique su participación porcentual en los mismos y se evaluará conforme al valor de esa participación.

Calidad de las certificaciones

Las certificaciones deben ser expedidas por el ordenador del gasto de la entidad contratante o su delegado. En el caso de las entidades públicas, quien certifica debe ser un servidor público. En el caso de las entidades privadas, quien certifica debe ser el gerente o su delegado.

Cada certificación debe contener la siguiente información:

- Contratos celebrados y ejecutados del 1 de enero de 2012 a la fecha
- Número del contrato y fecha
- Nombre de la entidad contratante
- Descripción de los servicios contratados y lugar de ejecución
- Valor del contrato
- Plazo de ejecución del contrato
- Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato
- Dirección y teléfonos del contratante
- Nombre y cargo de la persona que firma la certificación

B. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 PUNTOS)

Se otorgará un total de 100 puntos al proponente que acredite que los bienes o servicios ofertados sean de origen nacional. Para tal efecto, el proponente debe declarar por escrito que los bienes o servicios son de origen nacional y anexar una carta en tal sentido a la oferta.

16. CIERRE O DILIGENCIA DE ENTREGA DE PROPUESTAS



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

En la fecha y hora señalada para la entrega de propuestas, en acto público y en el Grupo de Contratación de la Universidad Pedagógica Nacional, se procederá a la apertura de los sobres que contengan los documentos habilitantes del proponente.

De esta diligencia se levantará un acta, la cual se suscribirá por los servidores públicos y contratistas de la Universidad Pedagógica Nacional y por los proponentes presentes.

La entidad dejará constancia en el acta de cierre, si se presentan cualquiera de los siguientes:

- a. Propuestas que no se entreguen en las condiciones del punto 14 de esta invitación.
- b. Propuestas que hubieran sido abiertas con anterioridad al cierre. En este último evento, la entidad deberá declarar desierto el proceso contractual.

17. GARANTIA UNICA

El contratista se obliga a constituir garantía única expedida por una entidad bancaria o por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, a favor de la Universidad Pedagógica Nacional, que ampare los siguientes riesgos:

- Cumplimiento general de las obligaciones del contrato: por un valor equivalente al 20% del contrato y vigencia igual a la duración del mismo y cuatro (4) meses más.
- Calidad de los servicios: equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.
- Responsabilidad civil extracontractual: por un monto equivalente al 20% del valor total del contrato y vigencia igual al término de ejecución del contrato.

18. CLAUSULAS EXCEPCIONALES

Al contrato le serán aplicables las cláusulas excepcionales de modificación e interpretación y terminación unilaterales, establecidas en los artículos 43,44 y 45 del Acuerdo 025 de 2011, y demás normas concordantes que lo complementen, modifiquen o reglamenten. sujetos de obligaciones administradas por la U.A.E. Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN, respecto de los cuales esta requiera su inscripción.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

PROFORMA No. 1

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Bogotá, D.C.,

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
Oficina de Contratación
Carrera 16 A No. 79-08
Bogotá D. C.

Asunto: **INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015**

Por medio de los documentos adjuntos me permito presentar propuesta para participar en el proceso de selección tendiente a contratar el servicio de transporte de pasajeros y de carga a nivel local y nacional requerido por la Universidad Pedagógica Nacional.

En el evento de resultar favorecido con la adjudicación me comprometo a notificarme, perfeccionar el contrato, a legalizarlo dentro de los plazos establecidos en el cronograma del proceso y a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con lo previsto en la invitación y el contrato.

En mi calidad de proponente declaro:

- Que conozco los términos de la Invitación del proceso de selección e informaciones sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con el objeto a desarrollar y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.
- De igual forma manifiesto que acepto las consecuencias que se deriven del incumplimiento de los requisitos a que se refiere el numeral anterior.
- Igualmente declaro bajo la gravedad del juramento que toda la información aportada y contenida en mi propuesta es veraz y susceptible de verificación.
- Que acepto las condiciones y demás exigencias para la ejecución del contrato.
- Que en caso de que se me adjudique el contrato me comprometo a suscribir el acta de iniciación con la Universidad Pedagógica Nacional y a terminar el contrato dentro de los plazos contractuales, de acuerdo con lo establecido en los documentos del proceso de selección.
- Que conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a este proceso contractual.
- Que con la firma de la presente carta manifiesto bajo la gravedad de juramento que ni yo ni la(s) persona(s) natural(es) y/o jurídicas por mi representada, nos encontramos incurso(s) en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones consagradas en la Ley.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

~~INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES PEDAGÓGICAS~~

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

- Que leí cuidadosamente los Términos de Referencia y elaboré mi propuesta ajustada a los mismos. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.
- Que me he enterado debidamente de adendas, aclaraciones y respuestas logrando claridad en el proceso.

Que mi propuesta se resume así:

Nombre completo del proponente:	
Cédula de Ciudadanía o Nit:	
Representante legal	
País de origen del proponente	
Valor total de la propuesta incluido IVA:	
Plazo para ejecutar el contrato:	

Me permito informar que las comunicaciones relativas a este proceso de selección las recibiré en la siguiente dirección:

Dirección: _____

Ciudad: _____

Teléfono(s): _____

Correo electrónico _____ donde recibiré comunicaciones,
notificaciones y requerimientos durante el proceso de selección

Atentamente,

Firma

Representante Legal: _____

Nombre

Representante Legal: _____

C.C.: _____

NOTA: Esta carta debe venir firmada por el proponente o por el representante legal debidamente facultado, en caso de personas jurídicas, consorcios o uniones temporales, so pena de rechazo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

ANEXO No. 1 A LA CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

(Ciudad), (fecha)

Autorizo a la Universidad Pedagógica Nacional en forma permanente e irrevocable, para que exclusivamente con fines estadísticos y de información interbancaria y en especial los relativos al funcionamiento de las Centrales de Riesgo, informe todo lo referente a mi comportamiento como PROVEEDOR de la Universidad Pedagógica Nacional en general y en especial sobre los saldos que a su favor resulten de todas las operaciones que bajo cualquier modalidad me hubiese otorgado o me otorgue en el futuro, especialmente en lo que respecta a los pagos por concepto del contrato resultante de la Contratación Directa de menor Cuantía No. 001 de 2015.

Igualmente autorizo a la Universidad Pedagógica Nacional con carácter permanente e irrevocable y mientras subsista alguna relación comercial u obligación insoluta, para consultar ante la Asociación Bancaria o cualquiera otra Central de Información legalmente constituida mi endeudamiento con el sector financiero, así como la información comercial disponible sobre el cumplimiento y manejo dado a los compromisos adquiridos con dicho sector, especialmente para la evaluación financiera de la propuesta presentada dentro de esta invitación.

Lo anterior implica que la información reportada permanecerá en la base de datos de la Asociación Bancaria o de la Central de Información autorizada por la ley, durante el tiempo que la misma ley establezca de acuerdo con el momento y las condiciones en que se efectúe el pago de las obligaciones.

En consecuencia, las entidades del sector financiero afiliadas a la Central de Información del Sector Financiero (CIFIN), o a cualquier otra Central de Información legalmente constituida, conocerán mi comportamiento presente y pasado relacionado con el cumplimiento e incumplimiento de mis obligaciones financieras, derivadas del contrato que llegare a suscribir con la Universidad Pedagógica Nacional.

Nombre y Firma del Representante Legal



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

ANEXO No. 2 A LA CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA¹¹

¿PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS, EN QUE REGIMEN SE ENCUENTRA CLASIFICADO COMO PROPONENTE, PROVEEDOR O PROVEEDOR?		
	SI	NO
• GRAN CONTRIBUYENTE		
• REGIMEN COMUN		
• REGIMEN SIMPLIFICADO		
RENTA		
1. Es usted Sujeto Pasivo de Retención en la Fuente		
2. Tiene usted la calidad de Autorretenedor		
Si tiene la calidad de "Autorretenedor", anexar fotocopia de la Resolución expedida por la DIAN.		
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO – IVA		
1. A qué Régimen Impositivo pertenece usted como PROVEEDOR o Proveedor		
2. Es usted responsable del Impuesto al Valor agregado-IVA		
3. Como responsable del Régimen Simplificado, se encuentra inscrito en el RUT.		
Si usted es responsable del IVA y no se encuentra inscrito en el RUT, deberá presentar factura con los requisitos mínimos de Ley.		
IMPUESTO DE INDUSTRIA Y COMERCIO - ICA		
1. De acuerdo a las actividades sujetas al Impuesto, en cual se considera clasificado y cuál es el porcentaje: • Industrial • Comercial • Servicios		

Nombre y Firma del Representante Legal

¹¹Deberá tramitarse uno por cada integrante del consorcio o unión temporal.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 11 DE 2015 –LA ADQUISICIÓN
DE LAS FRUTAS, VERDURAS, ABARROTES, GRANOS Y LÁCTEOS
NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

PROFORMA No. 02. - OFERTA ECONÓMICA

Fecha:

ITEM	BIEN OFRECIDO	VALOR
	TOTAL	
	IVA	
	TOTAL INCLUIDO IVA	

NOMBRE Y FIRMA DEL PROPONENTE



PROFORMA No. 3 – EXPERIENCIA DE LA FIRMA PROPONENTE

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

CONTRATO No.	CONTRATANTE	TELÉFONO	OBJETO DEL CONTRATO	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACIÓN	VALOR EN PESOS
TOTAL						

Adjuntar las certificaciones correspondientes que acreditan la experiencia.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



PROFORMA No. 4

INDICADORES ECONÓMICOS

ACTIVO TOTAL	PASIVO TOTAL	ACTIVO CORRIENTE	PASIVO CORRIENTE	NIVEL DE ENDEUDA MIENTO	NIVEL DE SOLVENC IA	CAPITAL DE TRABAJO

Nombre y Firma del Representante Legal

Nombre y Firma del Contador
T.P. No.

Nombre y Firma del Revisor Fiscal
T.P. No.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 9 DE 2015 –ADQUISICIÓN DE UN AUTOBÚS PARA LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

PROFORMA No. 5

CERTIFICACIÓN DE CONTROL DE LOS RECURSOS PARAFISCALES

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL Y/O REVISOR FISCAL (Según sea el caso) DE

CERTIFICA QUE:

_____ se encuentra al día en el pago de salarios, pagos de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, (cuando a ello haya lugar) por concepto de los últimos seis (6) meses calendario (o por el tiempo de duración de la empresa en meses si su fecha de creación es inferior). Se expide la anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.

Nombre y Firma representante legal
C.C.

Nombre y Firma Contador o Revisor Fiscal