

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL INVITA A LAS

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

En forma individual, 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 frutas y verduras necesarias para prestar el servicio de restaurante, cafeterías y escuela maternal 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 LA ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

N	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES INVITACIÓN
1	ACELGA	KILOS	358
2	AGUACATE	KILOS	388
3	AHUYAMA	KILOS	501
4	ALBAHACA	KILOS	1
5	APIO	KILOS	269
6	ARRACACHA	KILOS	151
7	ARVEJA DESGRANADA	KILOS	306
8	BANANO	KILOS	588
9	BERENGENA	KILOS	35
10	BROCOLI	KILOS	59
11	CALABACIN	KILOS	371
12	CEBOLLA CABEZONA	KILOS	1082
13	CEBOLLA LARGA	KILOS	179
14	CHAMPIÑONES	KILOS	61
15	CILANTRO	KILOS	67
16	CIRUELAS	KILOS	282
17	COLICERO	KILOS	113
18	COLIFLOR	KILOS	191
19	CURUBA	KILOS	66



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

N	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES INVITACIÓN
20	ESPINACA	KILOS	200
21	FEIJOA	KILOS	329
22	FRESAS	KILOS	304
23	FRIJOL DESGRANADO	KILOS	95
24	GRANADILLA	KILOS	71
25	GUANABANA	KILOS	282
26	GUASCAS	KILOS	5
27	GUYABA PERA	KILOS	706
28	HABICHUELA	KILOS	419
29	LECHUGA BATAVIA	KILOS	1424
30	LIMON	KILOS	146
31	LULO	KILOS	900
32	MANDARINA	KILOS	753
33	MANGO YOLIMA	KILOS	782
34	MANZANAS	UNIDADES	294
35	MARACUYA	KILOS	358
36	MAZORCA DESGRANADA	KILOS	185
37	MAZORCA EN TUSA	KILOS	524
38	MELON	KILOS	488
39	MORA	KILOS	765
40	NARANJA	KILOS	124
41	OREGANO	KILOS	2
42	PAPA CERO - PASTUSA	KILOS	1353
43	PAPA CRIOLLA	KILOS	941
44	PAPA CRIOLLA RICHI	KILOS	459
45	PAPA SABANERA	KILOS	1953
46	PAPAYA	KILOS	786
47	PEPINO COHOMBRO	KILOS	359
48	PEPINO DE GUIISO	KILOS	396
49	PERA	UNIDADES	471
50	PEREJIL	KILOS	9
51	PIMENTON	KILOS	135
52	PIÑA	KILOS	542
53	PITAHAYA	KILOS	14
54	PLATANO MADURO	KILOS	1765
55	PLATANO VERDE	KILOS	824
56	RABANO	KILOS	176
57	RAICES CHINAS	KILOS	267



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

N	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES INVITACIÓN
58	REMOLACHA	KILOS	201
59	REPOLLO	KILOS	181
60	SANDIA O PATILLA	KILOS	107
61	TALLOS	KILOS	9
62	TOMATE CHONTO	KILOS	1198
63	TOMATE DE ARBOL	KILOS	551
64	TOMATE MILANO	KILOS	1000
65	TOMILLO Y LAUREL	KILOS	11
66	YUCA	KILOS	1392
67	ZANAHORIA	KILOS	1024

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE RECEPCIÓN Y CONDICIONES DE RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
ACELGA	Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas, suave y firme al tacto aspecto firme y sin raíz.	Hojas amarillas, partidas, exceso de humedad, signos de pudrición.
AGUACATE	Forma ovalada, de superficie lisa o rugosa pero sana y limpia, libre de daños mecánico, plagas y pudrición.	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	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.	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.
AJONJOLI	Granos enteros de color dorado, secos, libres de impurezas y entero, forma alargada, completamente limpio y seco. Bulto empaque de fibra o bolsa plástica	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al ajonjolí



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	transparente y cerrada.	
APIO	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.	Hojas amarillas, partidas, exceso de resequedad, exceso de humedad, signos de pudrición.
ARRACACHA	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.	Tubérculos rotos o magullados, con exceso de humedad, con signos de pudrición, color oscuro y señales de envejecimiento.
ARVEJA VERDE DESGRANADA	Forma redonda, superficie lisa, compacta, firme al tacto, limpia, fresco, grano entero y libre de humedad.	Grano dañado, partido, con impurezas, infestado con plagas o presencia de hongos o granos arrugados, contaminación por plagas.
BANANO	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.	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. Exceso de madurez.
BERENJENA	Color morado, pecíolo firme, superficie lisa, brillante y firme, libre de daños causados por plagas y libre de pudrición.	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.
BROCOLI	Flor limpia, compacta, color verde, tallo color blanco cremoso, sano, aspecto fresco, sin olores extraños, libre de plagas y enfermedades, libre de puntos negros, signos de	Flor marchita, signos de pudrición o manchas de color café o negras, blandos, presencia de plagas, exceso de humedad, exceso de tallo y hojas.



INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	podrición.	
CALABAZIN O ZUKINI	Forma larga y ovalada, brillante fresco, limpio, libre de daños y podrición, aspecto de fruto lleno y fresco.	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 bulo desarrollado comestible de cáscara firme.	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.	Daños mecánicos y podrición.
CEBOLLA LARGA	Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro 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 podrición.	Hojas amarillas o secas, partidas, excesos de resequedad, exceso de humedad, signos de podrición, exceso de raíces y tierras, humedad.
CHAMPIÑONES	Hongo formado por un sombrero de forma semiesférica o plana y pie cilíndrico, normalmente blanco. Cutícula blanca con fibrillas y escamitas más oscuras, pasa a color cremoso en la madurez. Carne blanca con tonos rosados al corte, de sabor agradable y olor poco perceptible.	Daños mecánicos y podrición. Manchas amarillentas o protuberancias en el sombrero.
CILANTRO	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 podrición.	Hojas amarillas o secas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad, signos de podrición.
CIRUELA	Forma y color de acuerdo al color y a la variedad, bien formada de superficie sana, cáscara limpia y textura firme al tacto.	Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de podrición.
COLIFLOR	Flor limpia, compacta, color blanco cremoso, tallo verde y sano, aspecto fresco, sin olores extraños, libre de plagas	Flor marchita, signos de podrición o manchas de color café o negras, blandos, presencia de plagas, exceso



INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	y enfermedades, libre de puntos negros, signos de pudrición.	de humedad, exceso de tallo y hojas.
ESPINACA	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.	Hojas amarillas o secas, partidas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad y signos de pudrición.
FEIJOA	Entera, limpia, sin indicios de humedad exterior, ovalada y alargada, color verde, de aspecto fresco. Libre de daños visibles	Muy maduros o color café, excesivamente blandos, con manchas oscuras o plagas, magulladuras, signos de pudrición o sucias.
FRESA	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.	Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de pudrición.
GRANADILLA	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.	Excesivamente arrugado, reseco, liviano para su tamaño, roturas, manchas, hongos y pudrición.
GUASCAS	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.	Marchita, signos de pudrición o manchas de color café o negro, presencia de plagas, exceso de humedad, exceso de tallo y hojas.
GUAYABA	Entera, limpia, sin indicios de humedad exterior, forma redonda u ovalada, en término pintón, de aspecto fresco. Libre de daños visibles	Muy maduros o verdes, excesivamente blandos, con manchas oscuras o plagas, magulladuras, signos de pudrición o sucias.
HABICHUELA	Vainas verdes intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, libre de podredumbre.	Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, pudriciones, superficie rugosa y deshidratada, quebradas.
LECHUGA	Debe presentarse entera sin lesiones, de aspecto fresco, libre de plagas y enfermedades, no presentar indicios de pudrición ni	Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, presencia de gusanos, signos de pudrición, hojas amarillas, café o secas, puntos negros, suciedad.



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	manchas negras.	
LIMON	Forma típica de la variedad, cáscara limpia grado de madurez que permita su Manipulación Sabor y aroma típicos.	Frutos con decoloraciones, con indicios de pudrición, daños causados por plagas, magulladuras o heridas cicatrizadas, cáscaras rotas, excesivamente blando.
LULO	Fruta con forma redonda, sana, libre de ataques de insectos y/o enfermedades, humedad excesiva, daños por plagas y libre de pudrición. Semi-maduro o pintón.	Magulladuras en la superficie, reventados y partidos, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.
MANDARINA	Verdura entera, sanas, libres de hojas sucias, mohos, arenas o cualquier materia extraña visible, libre de insectos, humedad externa anormal.	Fruta podrida, deterioro, hojas sucias, mohos, materia extraña, insectos, proceso de germinación y signos de pudrición.
MANGO	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.	Fruto con daños físicos o deterioro, manchas negras o venas que se extienden bajo la piel, magulladuras, insectos, exceso de maduración.
MANZANA	Fruto entero, sanas, limpias, libres de ataques de insectos, con aspecto fresco y firme.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.
MARACUYA	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.	Excesivamente arrugado, reseco, liviano para su tamaño, roturas, manchas, hongos y pudrición.
MAZORCA DE MAIZ O CHOCOLO	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 está maduro, libre de daños causados enfermedades por plagas y libre de pudrición. Hileras completas de granos uniformes y bien desarrollados.	Escasez de granos, perforaciones, capacho oscuro, seco, pequeño, huellas de ataque de plagas y enfermedades.
MELON	Fruto, sano libre de ataques de	Magulladuras en la superficie,



INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	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.	reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.
MORA	Forma y color de acuerdo a la especie, bien formado de superficie sana, enteras, coloración homogénea, exentas de cualquier olor y sabor extraño.	Muy maduras o verdes excesivamente, blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición.
NARANJA	Forma típica de la variedad, cáscara limpia grado de madurez que permita su manipulación, sabor y aroma típicos.	Frutos con decoloraciones, con indicios de pudrición, daños causados por plagas, magulladuras o heridas cicatrizadas, cáscaras rotas, excesivamente blando. Olor a pudrición.
PAPA PASTUSA	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. Se requiere de tamaño medio, no muy grandes ni muy pequeñas.	Magulladuras, puntos blandos, manchas, coloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de pudrición, germinadas.
PAPA CRIOLLA	Papa limpia tubérculo libre de tierra u otras impurezas. Corteza limpia y suave, aspecto fresco y sano. Libre de plagas.	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de putrefacción, germinadas.
PAPAYA	Fruto entero, sanas, limpias, libres de ataques de insectos, con aspecto fresco y firme. Semimaduras o pintonas.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.
PEPINO COHOMBRO	Forma larga y ovalada, brillante fresco, limpio, libre de daños y pudrición, aspecto de fruto lleno y fresco.	Exceso de madurez, magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulgilla, babosas, Perforaciones, residuos químicos y corazón blando.
PEPINO DE	Tubérculo, crujiente y firme,	Magulladuras en la superficie,



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
RELLENAR	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.	reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.
PERA	Fruta con forma de ovalada, sanas libres de ataques de insectos y /o enfermedades, humedad excesiva, daños por plagas y libre de pudrición.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.
ESPECIAS Albahaca Orégano Perejil 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.	Hojas amarillas o secas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad, con presencia de plagas y con signos de pudrición.
PIMENTÓN	Color verde a rojizo, pecíolo firme, superficie lisa, brillante y firme, libre de daños causados por plagas y libre de pudrición.	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	Enteras, sanas, limpias, exentas de materias extrañas visibles, fruto sano, el estado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte libre de daños por plagas y libre de pudrición.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido o sobre madurada, presencia de infestación por plagas.
PITAHAYA	Deben estar enteras y sin heridas. Tener la forma ovoidal. El tallo medir de 15 a 20 mm de longitud. Estar sanas. Deben estar limpias. Estar libres de humedad externa. Exentas de olores y/o sabores extraños.	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	Bien formado, ligeramente	Maduros, magulladuras,



INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
COLICERO	convexo, cáscara dura, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme. Producto entero y duro exteriormente, secos, limpios, sin grietas.	blandos, pasmados, manchas, decoloraciones, perforaciones y signos de pudrición y maduración.
PLATANO MADURO	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.	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado.
PLATANO VERDE	Bien formado y ligeramente convexo, cáscara dura y gruesa, aspecto de fruto lleno, pecíolo firme y sano, secos y limpios en su exterior.	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, maduros, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado.
PULPA DE FRUTA	Masa congelada con partículas de fruta. Color característico de acuerdo a la fruta, concentración de fruta natural, olor característico de fruta sana y madura. Empacada en bolsa plástica transparente de alta densidad, etiquetada con el nombre del producto, con fecha de vencimiento, número de lote y registro sanitario. Con especificaciones de los ingredientes utilizados. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Temperatura de recepción: -15°C a -2°C.	Presencia de hongos, manchas de color café, pardo, verdes, negras diferentes al color característico de cada fruta, sin fecha de vencimiento ni número de lote o próxima a vencerse, sin registro sanitario en lugar visible o en rótulos borrarles y movibles, temperatura superior a -2°C, bolsa deteriorada, sin rotulo, peso inferior al rotulado.
RABANO	Fruto de tamaño mediano. Carnoso, firmes, de color rojo vivo y de piel suave, entera y sin fisuras. Si los rábanos conservan las hojas, éstas han de tener un color intenso que	Piezas muy grandes o blandas y las que presenten cuello amarillento.



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	garantice su frescura.	
RAICES CHINAS	Raíz de color y olor característico a producto fresco, libre de daños por plagas, pudrición, libre de humedad, fresco.	Con signos de pudrición, presencia de insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.
REMOLACHA	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.	Arrugada y marchita, blanda, magulladuras, perforaciones, signos de pudrición, extremadamente pequeño o extremadamente grande.
REPOLLO	Debe presentarse entero sin lesiones, de aspecto fresco, libre de plagas y enfermedades, no presentar indicios de pudrición ni manchas negras.	Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, presencia de gusanos, signos de pudrición, hojas amarillas o secas, puntos negros, suciedad.
SANDIA O PATILLA	Superficie brillante y sana. Cáscara limpia deben ser compactos sin presencia manchas de color verde claro.	Magullados en la superficie, manchas negras o manchas producidas por el sol, reventado o partido con evidencia de ataque por hongos bacterias, virus, insectos o roedores, excesivamente blando al tacto, con color no característico que evidencie envejecimiento.
TOMATE CHONTO	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.	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 DE ALIÑO	Frutos enteros de forma ovoide, sanos sin picaduras de insectos, libre de pudrición, limpios, sin exceso de madurez.	Frutos sin pecíolo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia insectos, hongos o mohos.
TOMATE DE ARBOL	Frutos enteros de forma ovalada característica del tomate de árbol sano y libre de ataques de insectos, libre de tierra, polvo o cuerpos extraños.	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.

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
TOMATE RIÑÓN	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.	Frutos sin pecíolo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia de manchas, blando con signos de infestación con insectos u hongos.
YUCA	Corteza suave, aspecto fresco y sano. Tubérculo limpio, libre de tierra u otras impurezas adheridas o sueltas dentro del empaque.	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, perforaciones, signos de putrefacción, germinadas.
ZANAHORIA	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.	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.
<p>EN GENERAL TODOS LOS ELEMENTOS DEBEN MANTENER LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buen estado de almacenamiento. 2. Con la frescura debida, sin signos de envejecimiento. 3. Sin muestras de maltrato. 4. Sin presencia de humedad 5. Sin infección alguna. 6. Colores y formas adecuadas <p>Libre de impurezas</p>		

4. OBLIGACIONES Y CONDICIONES

1. El contratista debe presentar copia del concepto sanitario favorable de la Secretaria de Salud.
2. El contratista debe presentar copia de los resultados microbiológicos de los últimos tres meses de productos de alto riesgo, de áreas y superficies e instalaciones.
3. El contratista debe presentar copia de las certificaciones de las capacitaciones y de lo carnes que acreditan al personal que manipula alimentos del último semestre.
4. Los productos deben ser cotizados y entregados en las presentaciones de la línea catering e institucional.
5. 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.
6. 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. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

7. 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 que sea indicado por la Universidad Pedagógica Nacional.
8. 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.
9. El contratista debe transportar los productos en carros con las medidas higiénicas exigidas por la Secretaría de Salud. Para productos de alto riesgo el transporte debe conservar la cadena de frío.
10. El contratista debe entregar los productos antes de las 7:00 a.m. del día solicitado en el almacén de la Calle 72 o de la Escuela Maternal, según le sea solicitado por la Universidad.
11. El contratista debe cotizar, entregar y facturar los productos en las unidades de medida especificadas por la Universidad.
12. Todos los productos deben venir en canastillas en perfecto estado de higiene, las cuales reposarán en la entidad y serán entregadas al contratista en el siguiente pedido.
13. El contratista se compromete a presentar el certificado de parafiscales y seguridad integral vigentes con cada factura, para poder dar trámite a las mismas.
14. 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.
15. El contratista deberá estar en plenas condiciones, por sí mismo, para proveer los productos solicitados y no podrá subcontratar dicha actividad.
16. El contratista deberá entregar el pedido de forma completa sin fraccionamientos
17. En la oferta debe discriminarse el IVA por producto, según aplique.
18. Los cambios que efectúe el Contratista no generarán ningún costo adicional a la Universidad.
19. 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 estará obligado a rendirlos inmediatamente.
20. El PROVEEDOR debe estar en disposición de atender al menos una visita a sus instalaciones durante la ejecución del contrato por parte del supervisor o de su delegado.
21. El PROVEEDOR declara conocer y aceptar los términos de referencia de la presente contratación con la sola presentación de la propuesta.
22. 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

5. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO

El presupuesto oficial para el presente proceso es la suma de **NOVENTA Y UN MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$ 91.000.000.00)** suma que incluye IVA, impuestos, tasas y contribuciones.

6. **CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** No. 1147 expedido el 13 de julio de 2016

7. FORMA DE PAGO

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

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.

8. 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 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.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo del contrato será de cuatro (4) meses o hasta que se agote el presupuesto oficial, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal y aprobación de la garantía única respectiva; en todo caso no podrá exceder el 31 de diciembre 2016.

10. 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 llegare a producir, la Universidad, lo hará unilateralmente. En ambos casos la liquidación constara en acta, en sujeción a lo

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016 ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

establecido en los artículos 46, 47 y 48 del Acuerdo 025 de 2011, y demás normas concordantes que lo complementen o reglamenten.

11. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

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

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 cinco (5) 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 propuestas 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 **subsanables** 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 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.

12. REQUISITOS HABILITANTES



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

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 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.



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

	<p>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.</p> <p>4. AUTORIZACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO</p> <p>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.</p> <p>5. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA Y RECIBO DE PAGO</p> <p>Para garantizar el cumplimiento de obligaciones establecidas en términos de esta. Invitación, las condiciones de la propuesta, la vigencia de la oferta económica, la suscripción del contrato, su contribución para la legalización y cumplimiento de los requisitos para la ejecución del mismo, el proponente deberá constituir y entregar junto con la propuesta, una garantía de seriedad de la misma expedida por una entidad bancaria o una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y debidamente autorizada por la Superintendencia Financiera, a favor de la Universidad Pedagógica Nacional NIT: 8999995244 en una cuantía equivalente al diez , ciento (10%) del presupuesto oficial, con una vigencia (Tres (3) meses , contados a partir de la fecha límite de presentación de las propuestas. En caso de presentarse participación de consorcio o unión temporal, la garantía de seriedad de la propuesta deberá ser tomada a nombre del consorcio o unión temporal, indicando el nombre de cada uno de sus integrantes, y debe estar suscrita por el representante legal del mismo. En caso de prórroga del plazo del proceso de selección y/o adjudicación del mismo, la garantía de seriedad se deberá ampliar por el término de dicha prórroga.</p> <p>6. EL PROPONENTE deberá presentar el Certificado de Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio en fecha que no supere los noventa (90) días calendarios anteriores a la fecha de entrega de las propuestas del presente proceso de contratación.</p> <p>Para el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los miembros deberá presentar la documentación requerida en el presente numeral.</p> <p>En el certificado se verificara, para este ítem de capacidad jurídica: que el proponente no tenga reportes sobre multas o sanciones en relación con los contratos de obra suscritos con entidades oficiales o privadas que lo inhabiliten para celebrar el contrato que se deriva del presente proceso de contratación.</p>
CAPACIDAD FINANCIERA	<p>1. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA ACTUALIZADA</p> <p>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 ACTUALIZADO.</p> <p>Las personas jurídicas directamente, o como integrantes de un consorcio o unión temporal, deberán acreditar este requisito (RUT), cuando intervengan como</p>



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

	<p>responsables del Impuesto sobre las Ventas (IVA), por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto.</p> <p>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.</p>
	<p>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.)</p>
	<p>3. Estados financieros comparativos a Diciembre 31 de 2014 – 2015 certificados. (Notas a los estados financieros a Diciembre 31 de 2015. 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.</p>
	<p>4. Copia de la tarjeta profesional del Contador y el Revisor Fiscal, en caso de requerirse este último.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>INDICADORES FINANCIEROS</p> <p>Se tendrán en cuenta los valores consignados en los Estados financieros comparativos a Diciembre 31 de 2014 – 2015 presentados por los oferentes para verificar los aspectos financieros que debe cumplir el proponente, a saber:</p> <p>1. Capital de trabajo</p> <p>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:</p> $CT = AC - PC \quad (>40\% \text{ presupuesto oficial})$ <p>Donde,</p> <p>CT= Capital de trabajo. AC= Activo corriente. PC= Pasivo corriente.</p> <p>Para los consorcios o uniones temporales el capital de trabajo de cada socio se afectará por el porcentaje de participación de cada socio.</p> <p>2. Índice de liquidez</p> <p>El proponente debe tener una liquidez mayor o igual a 1.2. En caso contrario, la oferta será rechazada. Se evaluará con la siguiente fórmula:</p> $LIQ. = AC / PC \quad (>=1,2)$ <p>Donde, LIQ.= Índice de liquidez. AC= Activo corriente.</p>

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

	<p>PC= Pasivo corriente. Para los consorcios o uniones temporales la liquidez de cada socio se afectará por el porcentaje de participación de cada uno.</p> <p align="center">3. Nivel de endeudamiento</p> <p>El proponente debe tener un endeudamiento menor o igual al 70%. En caso contrario, la oferta será rechazada. Se evaluará con la siguiente fórmula:</p> <p align="center">$E = \text{Pasivo Total} / \text{Activo Total} * \%$</p> <p>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.</p> <p>En caso de incumplir con lo anterior, la propuesta obtendrá la evaluación de no hábil.</p>
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	Fotocopia de tres (3) facturas, contratos u órdenes de servicios del cotizante, cumplidas durante máximo los dos últimos años; que tengan por objeto el suministro de los productos 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

13. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA
Publicación en la Página Web de los Términos de Referencia	Martes 02 de Agosto de 2016
Presentación de Observaciones de los Términos de Referencia, estas deben enviarse al correo electrónico: contratacion@pedagogica.edu.co .	Hasta el Jueves 04 de Agosto de 2016 a las 3:00 p.m.
Respuesta de observaciones	Hasta el Lunes 08 de agosto de 2016 a las 11:00 am Se publicará en la página Web de Universidad: www.pedagogica.edu.co
Plazo de presentación de las Propuestas	Hasta el Jueves 11 de agosto de 2016. Hora: hasta las 03:00 p.m. Lugar: Grupo de Contratación (Carrera 16 A No.79-08 Piso Tercero).
Informe de Evaluación de las Propuestas	Viernes 12 de agosto de 2016 Se publicará en la página Web de Universidad: www.pedagogica.edu.co
Publicación del Acta de Adjudicación	Lunes 16 de agosto de 2016 a través de la página web
Firma del Contrato	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación

Cuadro No. 4 cronograma

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

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.

14. 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 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 web 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>
- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.

15. 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

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

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.

16. 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 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.

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

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 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

17. 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

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 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.

17.1 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

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

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 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.

1. TECNICO (500 PUNTOS)

a. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE. Proforma No. 3. (400 PUNTOS)

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

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

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 2013 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.

18. CIERRE O DILIGENCIA DE ENTREGA DE PROPUESTAS

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, sí 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.

19. 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:

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

- Seriedad de la oferta: Equivalente al 10% del valor del contrato, su vigencia se extenderá desde el momento de presentación de la oferta hasta la aprobación de las garantías que amparan los riesgos propios de la etapa precontractual.
- 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 seis (6) meses más.

20. 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.

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL 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. 10 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.
- 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.

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

- 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.

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL 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

**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. 10 DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

ANEXO No. 2 A LA CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA¹

¿PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS, EN QUE REGIMEN SE ENCUENTRA CLASIFICADO COMO PROPONENTE, PROVEEDOR O PROVEEDOR?		SI	NO
<ul style="list-style-type: none"> • GRAN CONTRIBUYENTE 			
<ul style="list-style-type: none"> • REGIMEN COMUN 			
<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • Industrial • Comercial • Servicios 			

Nombre y Firma del Representante Legal

¹Deberá tramitarse uno por cada integrante del consorcio o unión temporal.



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. XXX DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL 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



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. XXX DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

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



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. XXX DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

PROFORMA No. 4

INDICADORES ECONÓMICOS

ACTIVO TOTAL	PASIVO TOTAL	ACTIVO CORRIENTE	PASIVO CORRIENTE	NIVEL DE ENDEUDAMI ENTO	NIVEL DE SOLVENC A	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.



**INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIONES No. XXX DE 2016
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS NECESARIAS PARA PRESTAR EL
SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.**

PROFORMA No. 5

CERTIFICACIÓN DE CONTROL DE LOS RECURSOS PARAFISCALES

**EI 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