UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

INVITACIÓN PÚBLICA No. 01 DE 2017

CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRIAS NECESARIOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍAS Y ESCUELA MATERNAL DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

BOGOTÁ D.C., ENERO DE 2017

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
INVITA:

A las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, ya sea en forma individual o en Consorcio o Unión Temporal, legalmente constituidos, a presentar oferta en el proceso de selección, el cual se rige 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.

La Subdirección de Bienestar Universitario de la UPN contempla en su plan de acción el proyecto de restaurante y cafetería dirigido a los estudiantes con vulnerabilidad socio- económica y servidores públicos de las sedes calle 72, Nogal, Valmaría y Parque Nacional; así como el servicio de alimentación a los hijos de los funcionarios y estudiantes de la Universidad atendidos por la Escuela Maternal, en estos términos se tuvo en cuenta:

Que la reforma tributaria generó un impacto negativo en la adquisición de abarrotes, toda vez que aumentó el impuesto a las ventas en un 19% para los alimentos ya gravados con el 16%, los alimentos gravados con el 5% fueron gravados con el 19% y la mayoría de los alimentos no gravados se gravaron en un 5%, con excepción de los huevos, quesos y leche, carnes, frutas y verduras. Lo anterior representa un aumento promedio del 8% sobre las listas de suministros para los restaurantes y cafeterías de la UPN

El incremento del IPC del 7.22% para todos los alimentos (abarrotes, granos, lácteos, carnes frías, frutas verduras y cárnicos).

Que la Subdirección de Bienestar Universitario viene trabajando en ajustar cada vez más los alimentos ofrecidos a las necesidades nutricionales de la comunidad universitaria, sobre todo en los desayunos lo que requiere una mayor cantidad de abarrotes, huevos y lácteos, lo que representa un incremento de cerca del 10% a cargo del contrato de abarrotes.

1. OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Contratar la adquisición de abarrotes, granos, lácteos y carnes frías necesarios para prestar el servicio de restaurante, cafeterías y escuela maternal de la Universidad Pedagógica Nacional.

2. LISTADO DE SUMINISTROS

N	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES REQUERIDAS
1	ACEITE	BIDON x 20 LITROS	300
2	ACEITE DE OLIVA	LITROS	10
3	AJI	GALON	8
4	AJONJOLI	LIBRAS	12
5	AREQUIPE	KILOS	15

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
6	ARROZ	KILOS	17000
7	ARROZ DE SOPA	LIBRAS	50
8	ARVEJA VERDE SECA	KILOS	480
9	ATUN	KILOS	35
10	AVENA EN HOJUELAS	LIBRAS	140
11	AVENA INSTANTANEA	TARRO X 400 GRAMOS	50
12	AVENA MOLIDA	BOLSA X 250 GRAMOS	150
13	AZUCAR	KILOS	5200
14	BEBIDA ACHOCOLATADA	BOLSA X 1500 GRAMOS	20
15	BOCADILLO VELEÑO	CAJA X 36 UNIDADES	200
16	CAFÉ	LIBRAS	400
17	CALADOS	PAQUETE X 24 UNIDADES	80
18	CALDO DE GALLINA	CAJA X 24 UNIDADES	30
19	CANELA	LIBRAS	16
20	CARVE	CAJA X 330 GRAMOS	200
21	CEBADA PERLADA	LIBRAS	200
22	CEREAL INFANTIL	LIBRAS	36
23	CEREAL TIPO CHOCOKRISPIS	CAJA X 700 GRAMOS	36
24	CEREAL TIPO ZUCARITAS	CAJA X 1500 GRAMOS	60
25	CHIPS DE CHOCOLATE	KILOS	4
26	CHOCOLATE	LIBRAS	1000
27	CLAVO	LIBRAS	8
28	COBERTURA DE CHOCOLATE	KILOS	8
29	COCO DESHIDRATADO	LIBRAS	150
30	COCOA	BOLSA X 250 GRAMOS	15
31	COLOR	LIBRAS	20
32	CONCHITAS	KILOS	300
33	CREMA DE CHAMPIÑONES	BOLSA X 800 GRAMOS	35
34	CREMA DE LECHE	LITROS	250
35	CREMA DE TOMATE	BOLSA X 800 GRAMOS	25
36	CUCHUCO DE CEBADA	LIBRAS	120
37	CUCHUCO DE MAIZ	LIBRAS	32
38	CUCHUCO DE TRIGO	LIBRAS	50
39	CURRY	LIBRAS	10
40	ESENCIA DE HINOJO	FRASCO *500CC	4
41	ESENCIA DE NARANJA	FRASCO *500CC	6

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

N.	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE REQUERIDAS
42	ESENCIA DE VAINILLA	FRASCO *500CC	12
43	FECULA DE MAIZ	KILOS	174
44	FIDEOS	KILOS	120
45	FLAN DE LECHE	BOLSA X 720 GRAMOS	90
46	FRIJOL CABECINEGRO	KILOS	350
47	FRIJOL ROJO	KILOS	560
48	GALLETA DE LECHE	PAQUETE X 18 UNIDADES	150
49	GALLETAS DE SODA	PAQUETE X 5 TACOS	70
50	GALLETAS INTEGRALES	PAQUETE X 5 TACOS	65
51	GALLETAS TIPO WAFER	PAQUETE X 24 UNIDADES	155
52	GARBANZO	KILOS	550
53	GELATINA SABORES VARIADOS	BOLSA X 826 GRAMOS	100
54	GELATINA SIN SABOR	KILOS	10
55	GRAGEAS	KILOS	3
56	HAMBURGUESAS	CAJA X 30 UNIDADES	280
57	HARINA DE MAIZ AMARILLA	LIBRAS	40
58	HARINA DE MAIZ BLANCA	LIBRAS	6200
59	HARINA DE PLATANO	LIBRAS	16
60	HARINA DE TRIGO	LIBRAS	5600
61	HARINA PARA BUÑUELOS	LIBRAS	10
62	HERPOS	PAQUETE X 12 UNIDADES	160
63	HUEVOS	CUBETAS X 30 UNIDADES	2000
64	JAMON	PAQUETE DE 500 GRAMOS	480
65	JAMON DE POLLO	PAQUETE DE 500 GRAMOS	50
66	JUGOS DE CAJA	CAJA X 24 UNIDADES	40
67	LECHE CONDENSADA	BOLSA (Doypack) X 800 GRAMOS	40
68	LECHE DESLACTOSADA	BOLSA X 1100 CC	150
69	LECHE FORMULA INFANTIL DE CONTINUACIÓN	TARRO X 500 GRAMOS	6
70	LECHE LARGA VIDA 1100ML	BOLSA X 1100 CC	7400
71	LECHE POLVO	KILOS	300
72	LENTEJAS	KILOS	760
73	LEVADURA SECA	KILOS	10
74	MACARRONES	KILOS	80
75	MAIZ PETO	KILOS	400
76	MANI	LIBRAS	20

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

No.	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA
77	MARGARINA DE MESA	LIBRAS	50
78	MARGARINA INSTITUCIONAL	KILOS	3000
79	MAYONESA	GALON	70
80	MERMELADA	LIBRAS	20
81	MIEL DE ABEJAS	BOTELLA X 1000CC	60
82	MOGOLLA	PAQUETE X 10 UNIDADES	300
83	MOSTAZA	GALON	90
84	NATILLA	LIBRAS	15
85	PAN BLANCO	PAQUETE X 24 UNIDADES	25
86	PAN HAMBURGUESA	PAQUETE X 12 UNIDADES	875
87	PAN TAJADO	PAQUETE EXTRALARGO	1600
88	PANELA	UNIDAD X 250 GRAMOS	1500
89	PASTA DE AJO	BOLSA (Doypack) X 750 GRAMOS	200
90	PASTA DE TOMATE	GALON	80
91	PIMIENTA	LIBRAS	7
92	POLVO DE HORNEAR	LIBRAS	30
93	PONQUE RAMITO TIPO LONCHERA	PAQUETE X 20 UNIDADES	170
94	PONQUE TIPO GALA MITI	PAQUETE X 12 UNIDADES	150
95	QUESO CAMPESINO	KILOS	1500
96	QUESO CREMA PARA UNTAR	TARRO X 500 GRAMOS	50
97	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	KILOS	1500
98	SAL	KILOS	1200
99	SALCHICHAS	KILOS	400
100	SALSA BBQ	GALON	80
101	SALSA BECHAMEL	BOLSA X 800 GRAMOS	120
102	SALSA CHINA	GALON	20
103	SALSA DE TOMATE	GALON	65
104	SALSA DEMIGLASS	BOLSA X 800 GRAMOS	100
105	SALSA NEGRA	GALON	155
106	SALSA SOYA	GALON	60
107	SPAGUETIS	KILOS	400
108	TOFU	LIBRAS	200
109	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO	PAQUETE X 12 UNIDADES	400
110	TOSTADAS	PAQUETE X 24 UNIDADES	20

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

N	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES REQUERIDAS
111	UVAS PASAS	LIBRAS	400
112	VINAGRE	GALON	130
113	VINO BLANCO PARA COCINA SECO EN CAJA	LITROS	100
114	VINO TINTO PARA COCINA SECO EN CAJA	LITROS	100
115	YOGURT	GARRAFA DE 4 LITROS	90

*Las unidades de medida de la propuesta económica (Proforma No.2) deben ser iguales a las descritas en el punto No. 2 *Lista de suministros* y deben coincidir exactamente con la facturación remitida a la Universidad.

2.1. CARACTERISTICAS TECNICAS DE RECEPCION Y CONDICIONES DE RECHAZO DE SUMINISTROS

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
ACEITES ACEITE DE OLIVA	Líquido limpio, libre de rancidez y de materiales extraños, empacado en frasco plástico o de vidrio. 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.	Color diferente al característico, color desagradable, empaque averiado, sin rotular, vencido y sin registro sanitario, con impurezas, opaco, presencia sedimentos, estado semisólido o sólido.
AJI	Envase plástico, rotulado con fecha de vencimiento y registros sanitarios, etiquetado con el nombre del producto y la composición del mismo	Presencia de materiales extraños, evidencias de presencia de microorganismos, sin rotulado, Sin sello de seguridad en la tapa, envases averiados, color y olor diferente, envases sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencido.
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 transparente y cerrada. Rotulado con fecha de vencimiento y registros sanitarios, etiquetado con el nombre del producto y la composición del mismo.	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al ajonjolí. Evidencias de presencia de microorganismos, sin rotulado, envases averiados, color y olor diferente, envases

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
		sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencido.
AREQUIPE Dulce de leche de textura suave, y delicioso sabor, elaborado a partir de leche entera higienizada y azúcar principalmente.	Textura suave y libre de grumos o granulosidades; sabor y olor característico al producto fresco. 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. Por empaque, se empacará de tal forma que el producto quede preservado de contaminación, humedad, y acción de la luz, y especificaciones de las vitaminas adicionales. El producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4°C +/- 2°C, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.	Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, sin fecha de lote, embobamiento del empaque, inflado o averiado, color no característico y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, grumos, o peso inferior al rotulado.
ARROZ	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. 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.	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Evidencias de presencia de microorganismos, sin rotulado sin fechas de vencimiento y contaminado por semillas o materiales diferentes al arroz o vencido.
ARROZ DE SOPA	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. 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.	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Evidencias de presencia de microorganismos, sin rotulado, sin fechas de vencimiento y contaminado por semillas o materiales diferentes al arroz o vencido.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
AZUCAR	Cristales finos, sueltos, transparentes y brillantes, libre de humedad e impurezas como insectos, arena con rótulo y registro sanitario. 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.	Presencia de impurezas o plagas, humedad, suciedad, presencia de insectos y evidencias de microorganismos. Sin rotulo o registro sanitario. Sin fecha de vencimiento. Empaques averiados o vencido.
ATUN	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.	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 y evidencias de microorganismos.
AVENA (HOJUELAS, HARINA,INSTANTANEA)	Color blanco característico y textura suave y sin grumos y libre de humedad, olor y sabor propio. En bolsa sellada y rotulada con registro sanitario, número de lote y fecha de vencimiento, con especificaciones de los ingredientes.	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 y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado.
BEBIDA ACHOCOLATADA EN POLVO	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. Empaques sellados.	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 y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado o vencido.
BECHAMEL	El rotulado, debe contener la información	Presencia de insectos,

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	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. Empaques sellados.	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 y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado o vencido.
BOCADILLO VELEÑO	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. Empaques sellados.	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 y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado o vencido.
CAFE	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. Empaques sellados.	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 y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado. o vencido.
CALADOS	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. Empaques sellados.	Presencia de insectos, impurezas, productos partidos, colores, olores, sabores y textura no característicos, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos y de humedad. Y peso inferior al rotulado o vencido.
CANELA	El rotulado, debe contener la información	Presencia de insectos,

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	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. Empaques sellados.	impurezas, productos partidos, colores, olores, sabores y textura no característicos, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos Y peso inferior al rotulado o vencido.
CEBADA	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. 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. Empaques sellados.	Manchas negras, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos y evidencias de microorganismos. Contaminado por semillas o materiales diferentes a la cebada. Colores, olores, sabores y textura no característicos, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque Y peso inferior al rotulado, o vencido.
CEREALES INFANTILES	Cereal entero en forma de hojuela, de color característico, libre de impurezas u objetos extraños de olor característico, firme al tacto, libre de humedad. 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. Empaques sellados.	Textura que evidencie humedad y perdida de textura característica empacado averiado y evidencia microorganismos, 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, colores, olores, sabores y textura no característicos.
CHOCOLATE	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. Empaques sellados.	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 y

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
		evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado o vencido.
CLAVO	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. Empaques sellados.	Presencia de insectos, impurezas, humedad, color diferente al original y sabores extraños, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado o vencido.
COCO DESHIDRATADO	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. Empaques sellados.	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, color diferente al original, sabores extraños, textura no característica, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado
CONDIMENTOS (COLOR, CURRY, CALDO DE GALLINA,PAPRIKA, PIMIENTA)	De color característico, libre de impurezas u objetos extraños de olor característico, firme al tacto, libre de humedad. 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.	Infestados por plagas, presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característica, empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado peso inferior al rotulado, empaque averiado. Y peso inferior al rotulado.
CREMA DE LECHE LARGA VIDA	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. Empaques sellados.	Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado. Peso inferior al rotulado. Presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característica.
CREMA DE TOMATE, CREMA DE CHAMPIÑONES	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	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color sabor, textura, olor no característico, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	mencionada. Empaques sellados.	fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado. o vencido.
CUCHUCO DE MAIZ CUCHUCO DE TRIGO CUCHUCO DE CEBADA	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. Empaques sellados.	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color sabor, textura, olor no característico, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado o vencido.
DEMI-GLACE	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. Empaques sellados.	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color sabor, textura, olor no característico, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado. o vencido.
ESENCIA DE HINOJO,NARANJA,VAINILLA	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. Empaques sellados.	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color sabor, textura, olor no característico, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado. o vencido.
FECULA DE MAIZ	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. Empaques sellados.	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color sabor, textura, olor no característico, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
		a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado o vencido.
FRIJOL CARGAMANTO BOLA ROJA, CABECINEGRO	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 bolsa plástica transparente y sellada. 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.	Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, presencia de insectos, impurezas, humedad, partículas arenosas, color sabor, textura, olor no característico, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado o vencido.
GARBANZOS	Secos, limpio sin olores objetables, libre de impurezas y plagas, forma ovalada, empacada en bolsa plástica transparente y cerrada. Grano entero libre de humedad. Empacado en bolsa plástica transparente y sellada. 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.	Evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura, como consecuencia de podredumbre. Exceso de humedad, ataque de insectos, y evidencias de microorganismos. Granos partidos, con cáscaras, tallos y vainas en general, presencia de insectos vivos u otras plagas, olor a plaguicidas, fermentados. Sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, empaque averiado.
GELATINA Y FLANES	Granos homogéneos, libre de impurezas y cuerpos extraños, debe almacenarse en condiciones adecuadas, ya que son fácilmente alterables en solución o humedecidos. 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.	Evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura. Exceso de humedad, ataque de insectos, y evidencias de microorganismos, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, empaque averiado.
HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, HARINA PLATANO, PARA BUÑUELOS, PARA NATILLA.	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. El rotulado, debe contener la información	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color diferente al original, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
POLVO DE HORNEAR	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. Estas características aplican para harinas integrales, de maíz, almidón, yuca y de trigo. Empaques cerrados.	fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado, con telarañas y evidencias de presencia de microorganismos, peso inferior al rotulado o vencido.
HUEVO DE GALLINA	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.	Cáscara sucia, olor diferente, color anormal, cáscara averiada y/o pegada al empaque, olor desagradable peso inferior al requerido, viejos. Residuos del mismo producto en la cascara. Evidencia de materia fecal de aves.
JUGOS EN CAJA	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. Empaque sellados.	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.
LECHE CONDENSADA	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. Empaque sellados.	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. Evidencias de microorganismos.
LECHE EN POLVO Y FORMULA INFANTIL DE CONTINUACION	Color blanco o a crema claro, homogénea, sabor y olor característico al producto fresco, textura y consistencia suave. 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. Por empaque, se empacará de tal forma	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. Evidencias de microorganismos.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	que el producto quede preservado de contaminación, humedad, y acción de la luz, y especificaciones de las vitaminas adicionales.	
LECHE LIQUIDA ULTRAPASTERIZADA ENTERA Y DESLACTOSADA LARGA VIDA	Pasterizada, empaque en bolsa plástica bolsa plástica por 1100 c.c. fresca con fecha actualizada, bolsas limpias y sin roturas, recipientes limpios. El producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada. 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. Estas características aplican para Leche pasteurizada entera, leche pasteurizada semidescremada, Leche pasteurizada descremada.	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. Evidencias de microorganismos.
LENTEJAS	Forma redonda y convexa, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño limpia. 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.	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. 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. Evidencias de microorganismos.
LEVADURA ACTIVA EN POLVO	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	Exceso de fermentación, Con signos de infestación con insectos vivos u otras plagas dañinas, hongos o mohos. Presencia de humedad, perforaciones producidas.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	carnes, productos lácteos frutas o verduras. . 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. Empaque sellados.	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. Evidencias de microorganismos. Peso inferior al rotulado.
MAIZ PETOY MAIZ PIRA	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. Empaque sellados.	Evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura, como consecuencia de podredumbre. Exceso de humedad, ataque de insectos, y evidencias de microorganismos. Granos partidos, con cáscaras, tallos y vainas en general, presencia de insectos vivos u otras plagas, olor a plaguicidas, fermentados. Sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, empaque averiado. Peso inferior al rotulado.
MARGARINA DE MESA MARGARINA PARA INDUSTRIAL E INSTITUCIONAL (EMPACADO POR KILO INDIVIDUAL)	Mezcla de aceites y grasa 100% vegetal refinada. 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.	Color diferente al característico, olor desagradable, rancia, evidencia de microorganismos empaque averiado, sin rotular y sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida.
MAYONESA, MOSTAZA MERMELADAS, MIEL DE ABEJAS, SALSA DE TOMATE, SALSA BBQ, SALSA CHINA, SALSA NEGRA, SALSA SOYA, VINAGRE.	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. Empaques sellados.	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color sabor, textura, olor no característico, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado o vencido.
PRODUCTOS DE PANADERÍA SIN	Forma de acuerdo al producto, bien horneado sin cavidades en la superficie.	Textura, olor, sabor, color humedad no característicos,

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
ADICIONES Pan (40 gramos) Calado Tostadas Galletas PRODUCTO PANADERIA DULCE PAN HAMBURGUESA, TAJADO,PONQUE TIPO LONCHERA, PONQUE TAJADO, TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO	Productos obtenidos de la mezcla de harina de trigo o maíz, 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, empacado en bolsa plástica transparente. Evidencia de frescura de producto. 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.	empacado caliente, con evidencia de microorganismos, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario y fecha de vencimiento, peso diferente al solicitado o vencido.
PANELA	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. 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.	Presencia de azúcar, humedad, coloración blancuzca o amarillo claro en la superficie, blanda, babosa. Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, sin fecha de lote, color amarillento y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas. Evidencias de microorganismos
PASTAS Clasificación Tallarines, lasaña, tornillos, colores, conchitas, cabello de ángel, corbata, figuras, rellenas.	Color amarillo claro y uniforme, suaves, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio, bolsa plástica transparente. 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. Estas características aplican para pastas como tallarines, lasaña, tornillos, colores, conchitas, cabello de ángel, corbata, figuras rellenas.	Quebradas, infestados por plagas, impurezas, sabor, olor, color y textura no característicos, empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, peso inferior al rotulado y evidencias de microorganismos.
PASTA DE AJO Y PASTA DE TOMATE	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	Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado. Peso inferior al rotulado.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Empaque sellados.	Presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característica.
SAL	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. 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.	Impurezas, humedad, color diferente al original, presencia de grumos, empaque averiado. Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado. Peso inferior al rotulado. Presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característica.
VINAGRE, VINO BLANCO, VINO TINTO	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. Empaque sellados.	Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado. Peso inferior al rotulado. Presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característica.
COCOA, COBRETURA DE CHOCOLATE, GRAGEAS,CHIPS DE CHOCOLATE	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. Empaque sellados	Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado. Peso inferior al rotulado. Presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característica
CARNES FRIAS	Empacados al vacío, temperatura de recepción menor a 4 grados. Transportados en línea de frio desde la planta de elaboración. 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. Empaque sellados.	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 líquidos extraños, Peso inferior al rotulado. Presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característico.
YOGURT	Recepción menor a 4 grados. Transportados en línea de frio desde la planta de elaboración. El rotulado, debe contener la información establecida en la	Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, olor y sabor vinagre, textura

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	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. Empaque sellados.	arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o líquidos extraños, Peso inferior al rotulado. Presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característico.
QUESO CAMPESINO QUESO DOBLE CREMA TAJADO	Empacados al vacío, temperatura de recepción menor a 4 grados. Transportados en línea de frio desde la planta de elaboración. 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 presentas 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 Mozarela, Queso parmesano, Queso campesino, Queso industrial. 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. Empaque sellados	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. Presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característico.
UVAS PASAS EN EMPAQUE POR 500GR.	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. El rotulado, debe contener la	Presencia humedad, coloración blancuzca, presencia de plagas claro en la superficie, blanda, babosa. Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario,

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	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. Empaque sellados	averiado. Peso inferior al rotulado. Presencia de impurezas y evidencias de microorganismos, sabor, olor, color y textura no característica
EN GENERAL TODOS LOS ELEMENTOS DEBEN MANTENER LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS 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 7. Libre de impurezas		

2.2. LUGAR DE ENTREGA DE LOS SUMINISTROS

El proveedor hará entrega de los suministros de acuerdo a los horarios establecidos por la Universidad en las instalaciones relacionadas a continuación:

- Sede Central Calle 72 No.11-86
- Escuela Maternal carrera 22 # 73-31/45
- Valmaría Carrera calle 183 No. 54D Esquina

3. OBLIGACIONES

3.1. Obligaciones

1. El contratista debe presentar copia del concepto sanitario vigente 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, manipuladores de alimentos, de áreas y superficies e instalaciones, así como la actualización respectiva a lo largo de la ejecución del contrato.
3. El contratista debe presentar copia de las certificaciones de las capacitaciones y de los carnés que acreditan al personal que manipula alimentos del último semestre, así como la actualización respectiva a lo largo de la ejecución del contrato.
4. Los productos deben ser cotizados y entregados en las presentaciones de la línea catering e institucional.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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.
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 los protocolos establecidos por 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 Secretaria de Salud. Para productos de alto riesgo el transporte debe conservar la cadena de frio.
10. El contratista debe entregar los productos antes de las 7:00 a.m. del día solicitado en el almacén de la Calle 72, Valmaría 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 reposaran 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 para proveer los productos solicitados y no podrá subcontratar dicha actividad.
16. El contratista deberá entregar el pedido de forma completa sin fraccionamientos. En caso de presentarse alguna diferencia el contratista deberá entregar el faltante el mismo día.
17. En la oferta debe discriminarse el porcentaje y el valor del IVA por producto, según aplique.
18. Los cambios respecto de forma de entrega, cantidad y calidad de los suministros 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

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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 entregará las fichas técnicas de la totalidad de los productos, según requerimiento de la Universidad.
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

4. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO

El presupuesto oficial para el presente proceso es la suma de TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($ 398.000.000,oo) suma que incluye IVA, impuestos, tasas y contribuciones.

5. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: No 139 expedido el 20 de enero de 2017

6. FORMA DE PAGO

La Universidad Pedagógica Nacional pagará el valor del contrato así: Pago contra facturas 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. La suma de las facturas del mes se pagarán, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes, 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.

6.1. Condiciones

1. Para efectos de autorización del pago, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato 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

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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, el proveedor deberá ajustar estos 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.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo del contrato será de diez meses (10) 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.

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

9. 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 cuatro (4) de esta invitación.
4. El incumplimiento de cualquiera de las condiciones técnicas establecidas en el punto dos (2) de esta invitación, de la cual debe darse constancia según el anexo 3- Condiciones técnicas de recepción.
5. Cuando la propuesta se presente después de la fecha y hora exacta establecida como límite para el cierre de la presente invitación.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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.

10. 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.
- Requisitos Técnicos

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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 REPRESENTATE 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. La vigencia de la sociedad no podrá ser inferior al término de ejecución del contrato y un (1) año más. 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

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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.

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.

5. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA Y RECIBO DE PAGO

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 cumplimento 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: 899999124-4 en una cuantía equivalente al diez por 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.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

	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. Para el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los miembros deberá presentar la documentación requerida en el presente numeral. 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.
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 ACTUALIZADO. 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 Nº 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.)
	3. Registro Único de Proponentes actualizado con información de Estados Financieros y con información en firme, con una fecha de expedición máxima de noventa (90) días a la fecha de presentación de la propuesta. En el certificado se verificará (en este ítem de la capacidad financiera) que el proponente cumpla con los indicadores financieros requeridos en los presentes términos de referencia.
	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 el Registro Único de Proponentes actualizado y en firme, presentados por los oferentes para verificar los aspectos financieros que debe cumplir el proponente, a saber: 1. ***Capital de trabajo*** El proponente debe tener un capital de trabajo mayor al 40% del

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

	presupuesto oficial de la presente contratación. En caso contrario, la oferta será calificada como no habilitada. Se evaluará con la siguiente fórmula: CT = AC - PC (>40% presupuesto oficial) 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. 2. ***Índice de liquidez*** El proponente debe tener una liquidez mayor o igual a 1. En caso contrario, la oferta será calificada como no habilitada. Se evaluará con la siguiente fórmula: LIQ. = AC / PC (>=1) 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. 3. ***Nivel de endeudamiento*** El proponente debe tener un endeudamiento menor o igual al 80%. En caso contrario, la oferta será calificada como no habilitada. Se evaluará con la siguiente fórmula: E = Pasivo Total / Activo Total (>=80%) En caso de participación de uniones temporales o consorcios, el nivel de endeudamiento se determinara 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 HABILITADA.**
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	Copia de tres (3) certificaciones de contratos u órdenes de servicios del proponente, cumplidas durante máximo los tres 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.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

REQUISITOS TECNICOS	Copia del concepto sanitario vigente favorable de la Secretaria de Salud. Copia de los resultados microbiológicos de los últimos tres meses de productos de alto riesgo, de áreas y superficies e instalaciones. Copia de la certificación de las capacitaciones que acreditan al personal que manipula alimentos del último semestre.

Cuadro No. 3 Requisitos habilitantes

CRONOGRAMA

CRONOGRAMA	
ACTIVIDAD	FECHA Y HORA
Publicación en la Página Web de la Universidad de la Resolución de apertura de la Invitación Pública y de los Términos de Referencia	Miércoles 25 de enero de 2017
Presentación de Observaciones de los Términos de Referencia, estas deben enviarse al correo electrónico: contratacion@pedagogica.edu.co.	Hasta el Lunes 30 enero de 2017 Hora:12:00 m.
Respuestas a las Observaciones de los Términos de Referencia	Hasta el Martes 31 enero de 2017 Hora:4:00 p.m.
Audiencia de Aclaración de los Términos de Referencia	Fecha: Jueves 02 de febrero de 2017 Hora: 11:00 a.m. Lugar: Carrera 16 A No. 79-08 7o. Piso Sala de Juntas Sede Administrativa UPN-Bogotá
Plazo de presentación de las Propuestas	Hasta el Martes 07 de febrero de 2017. Hora: hasta las 2:30 p.m. Lugar: Grupo de Contratación (Carrera 16 A No.79-08 Piso Tercero).
Informe de Evaluación de las Propuestas	Viernes 10 de febrero de 2017 Se publicará en la página Web de Universidad: www.pedagogica.edu.co
Observaciones a las Evaluaciones, estas deben enviarse al correo electrónico: contratacion@pedagogica.edu.co.	Hasta el Lunes 13 de febrero de 2017 a las 4:00 p.m.
Respuestas a Observaciones de las Evaluaciones	Martes 14 de febrero de 2017
Publicación del Acto de Adjudicación	Miércoles 15 de febrero de 2017 a través de la pagina web
Firma del Contrato	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación

Cuadro No. 4 cronograma

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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 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 1° 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.
f. 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
g. 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.
h. 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.
i. 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.
j. El PROVEEDOR declara conocer y aceptar los términos de referencia de la presente contratación con la sola presentación de la propuesta.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

12. 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.

13. 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- CD, las cuales contendrán la misma información y copia de los documentos que contenga el original, así como archivo en Excel de la proforma No. 2- Oferta Económica. 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 las 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.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

4. 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.
5. 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.
6. 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.

7. 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.

14. 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: a) Experiencia del proponente b) Apoyo a la Industria Nacional	**500** 400 100
TOTAL PUNTOS	**1.000**
CRITERIO	**PUNTAJE**

Cuadro No. 5 Criterios de evaluación

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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.

14.1. 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. En la copia magnética-CD debe incluirse el archivo en Excel de la proforma No. 2 Oferta Económica.

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 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

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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

14.2. TECNICO (500 PUNTOS)

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

Los proponentes deberán diligenciar la pro-forma No. 3. Los valores de los contratos deberán presentarse en pesos colombianos.

La Universidad otorgará un puntaje por experiencia al proponente que acredite mediante las tres (3) certificaciones de contrato, presentadas para la habilitación, 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	400
Valor de contratos superior al 200% en pesos corrientes	350
Valor de contratos superior al 150% en pesos corrientes	300
Valor de contratos superior al 100% en pesos corrientes	250

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 representante legal o su delegado.

Cada certificación debe contener la siguiente información:

- Contratos celebrados y ejecutados del 1 de enero de 2014 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

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

declarar por escrito que los bienes o servicios son de origen nacional y anexar una carta en tal sentido a la oferta.

15. 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.

16. 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.

17. CLAUSULAS EXCEPCIONALES

Al contrato le serán aplicables las clausulas 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.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

18. GLOSARIO DE TÉRMINOS JURÍDICOS

ADJUDICACIÓN: Es la resolución mediante la cual se adjudica el contrato a la oferta más favorable a la entidad a los fines que ella busca. Este acto administrativo se notifica personalmente al proponente favorecido en la forma y términos establecidos en el Código Contencioso Administrativo y en el artículo 9 de la ley 1150 de 2007.

ADENDAS: Documento mediante el cual se modifica, aclara o adiciona los pliegos de condiciones definitivos, para atender las observaciones realizadas en la audiencia de aclaración de los mismos o de manera individual por los interesados en presentar oferta o de oficio por la entidad.

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: Documento mediante el cual el oferente declara y manifiesta su intención de participar en un proceso de selección.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL (CDP): Documento por el cual se separa de un determinado rubro del presupuesto de la entidad pública una suma específica de dinero con el fin de destinarla a la selección del contratista de un proceso.

EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Etapa contractual en la cual se indica que una vez perfeccionado, legalizado, y suscrita el acta de inicio, se puede dar inicio formal al contrato.

GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA: Es el mecanismo de cobertura del riesgo que tiene como fin garantizar la seriedad de la oferta presentada y cubrirá los perjuicios derivados de la oferta incumplida.

LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO: Se produce con el acta de aprobación de la garantía única de la póliza.

PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO: Es el nacimiento a la vida jurídica de obligaciones recíprocas de las partes. El perfeccionamiento se da con las firmas de las partes y el Registro Presupuestal (RP).

RECHAZO: Manifestación de la no aceptación de la propuesta y/o sus anexos. Página 23 de 53 Calle 72 No. 11-86 PBX: (571) 5941894 – Ext. 149 Bogotá D. C. www.pedagogica.edu.co.

REGISTRO PRESUPUESTAL (RP): Afectación definitiva de la partida presupuestal destinada al cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato. Se realiza como requisito previo de la ejecución del contrato. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP): Es un registro de creación legal que llevan las

Cámaras de Comercio, en el cual deben inscribirse las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiran a celebrar contratos con las entidades estatales para la ejecución de obras, suministro de bienes o prestación de servicios, salvo las excepciones taxativamente señalas en la ley. En este registro consta la información relacionada a la experiencia, capacidad jurídica, capacidad financiera, capacidad de organización y clasificación del oferente.

REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT): Es el mecanismo único para identificar, ubicar y clasificar a las personas y entidades que tengan la calidad de contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y no contribuyentes declarantes de ingresos y patrimonio; los responsables del régimen común y los pertenecientes al régimen simplificado; los agentes retenedores; los importadores, exportadores y demás usuarios aduaneros, y los demás sujetos de obligaciones administradas por la U.A.E. Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN, respecto de los cuales esta requiera su inscripción

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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 PÚBLICA No. 01 DE 2017**

Por medio de los documentos adjuntos me permito presentar propuesta para participar en el proceso de selección tendiente a contratar la adquisición de abarrotes, granos, lácteos y carnes frías necesarios para prestar el servicio de restaurante, cafeterías y escuela maternal de 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

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

encontramos incursos 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.
- 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.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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 invitación Pública 01 de 2017.

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

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

ANEXO No. 2 A LA CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA[1]

¿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?		
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

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

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PROFORMA No. 02. - OFERTA ECONÓMICA

Proponente: **NIT:**
Fecha:

N	PRODUCTO REQUERIDO	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA*	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL
1	ACEITE	BIDON x 20 LITROS	300				
2	ACEITE DE OLIVA	LITROS	10				
3	AJI	GALON	8				
4	AJONJOLI	LIBRAS	12				
5	AREQUIPE	KILOS	15				
6	ARROZ	KILOS	17000				
7	ARROZ DE SOPA	LIBRAS	50				
8	ARVEJA VERDE SECA	KILOS	480				
9	ATUN	KILOS	35				
10	AVENA EN HOJUELAS	LIBRAS	140				
11	AVENA INSTANTANEA	TARRO X 400 GRAMOS	50				
12	AVENA MOLIDA	BOLSA X 250 GRAMOS	150				
13	AZUCAR	KILOS	5200				
14	BEBIDA ACHOCOLATADA	BOLSA X 1500 GRAMOS	20				
15	BOCADILLO VELEÑO	CAJA X 36 UNIDADES	200				
16	CAFÉ	LIBRAS	400				
17	CALADOS	PAQUETE X 24 UNIDADES	80				
18	CALDO DE GALLINA	CAJA X 24 UNIDADES	30				
19	CANELA	LIBRAS	16				
20	CARVE	CAJA X 330 GRAMOS	200				
21	CEBADA PERLADA	LIBRAS	200				
22	CEREAL INFANTIL	LIBRAS	36				
23	CEREAL TIPO CHOCOKRISPIS	CAJA X 700 GRAMOS	36				
24	CEREAL TIPO ZUCARITAS	CAJA X 1500 GRAMOS	60				
25	CHIPS DE CHOCOLATE	KILOS	4				
26	CHOCOLATE	LIBRAS	1000				
27	CLAVO	LIBRAS	8				
28	COBERTURA DE CHOCOLATE	KILOS	8				
29	COCO DESHIDRATADO	LIBRAS	150				
30	COCOA	BOLSA X 250 GRAMOS	15				
31	COLOR	LIBRAS	20				

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

N	PRODUCTO REQUERIDO	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA*	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL
32	CONCHITAS	KILOS	300				
33	CREMA DE CHAMPIÑONES	BOLSA X 800 GRAMOS	35				
34	CREMA DE LECHE	LITROS	250				
35	CREMA DE TOMATE	BOLSA X 800 GRAMOS	25				
36	CUCHUCO DE CEBADA	LIBRAS	120				
37	CUCHUCO DE MAIZ	LIBRAS	32				
38	CUCHUCO DE TRIGO	LIBRAS	50				
39	CURRY	LIBRAS	10				
40	ESENCIA DE HINOJO	FRASCO *500CC	4				
41	ESENCIA DE NARANJA	FRASCO *500CC	6				
42	ESENCIA DE VAINILLA	FRASCO *500CC	12				
43	FECULA DE MAIZ	KILOS	174				
44	FIDEOS	KILOS	120				
45	FLAN DE LECHE	BOLSA X 720 GRAMOS	90				
46	FRIJOL CABECINEGRO	KILOS	350				
47	FRIJOL ROJO	KILOS	560				
48	GALLETA DE LECHE	PAQUETE X 18 UNIDADES	150				
49	GALLETAS DE SODA	PAQUETE X 5 TACOS	70				
50	GALLETAS INTEGRALES	PAQUETE X 5 TACOS	65				
51	GALLETAS TIPO WAFER	PAQUETE X 24 UNIDADES	155				
52	GARBANZO	KILOS	550				
53	GELATINA SABORES VARIADOS	BOLSA X 826 GRAMOS	100				
54	GELATINA SIN SABOR	KILOS	10				
55	GRAGEAS	KILOS	3				
56	HAMBURGUESAS	CAJA X 30 UNIDADES	280				
57	HARINA DE MAIZ AMARILLA	LIBRAS	40				
58	HARINA DE MAIZ BLANCA	LIBRAS	6200				
59	HARINA DE PLATANO	LIBRAS	16				
60	HARINA DE TRIGO	LIBRAS	5600				
61	HARINA PARA BUÑUELOS	LIBRAS	10				
62	HERPOS	PAQUETE X 12	160				

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

N	PRODUCTO REQUERIDO	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA*	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL
		UNIDADES					
63	HUEVOS	CUBETAS X 30 UNIDADES	2000				
64	JAMON	PAQUETE DE 500 GRAMOS	480				
65	JAMON DE POLLO	PAQUETE DE 500 GRAMOS	50				
66	JUGOS DE CAJA	CAJA X 24 UNIDADES	40				
67	LECHE CONDENSADA	BOLSA (Doypack) X 800 GRAMOS	40				
68	LECHE DESLACTOSADA	BOLSA X 1100 CC	150				
69	LECHE FORMULA INFANTIL DE CONTINUACIÓN	TARRO X 500 GRAMOS	6				
70	LECHE LARGA VIDA 1100ML	BOLSA X 1100 CC	7400				
71	LECHE POLVO	KILOS	300				
72	LENTEJAS	KILOS	760				
73	LEVADURA SECA	KILOS	10				
74	MACARRONES	KILOS	80				
75	MAIZ PETO	KILOS	400				
76	MANI	LIBRAS	20				
77	MARGARINA DE MESA	LIBRAS	50				
78	MARGARINA INSTITUCIONAL	KILOS	3000				
79	MAYONESA	GALON	70				
80	MERMELADA	LIBRAS	20				
81	MIEL DE ABEJAS	BOTELLA X 1000CC	60				
82	MOGOLLA	PAQUETE X 10 UNIDADES	300				
83	MOSTAZA	GALON	90				
84	NATILLA	LIBRAS	15				
85	PAN BLANCO	PAQUETE X 24 UNIDADES	25				
86	PAN HAMBURGUESA	PAQUETE X 12 UNIDADES	875				
87	PAN TAJADO	PAQUETE EXTRALARGO	1600				
88	PANELA	UNIDAD X 250 GRAMOS	1500				
89	PASTA DE AJO	BOLSA (Doypack) X 750 GRAMOS	200				
90	PASTA DE TOMATE	GALON	80				
91	PIMIENTA	LIBRAS	7				
92	POLVO DE	LIBRAS	30				

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

N	PRODUCTO REQUERIDO	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA*	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL
	HORNEAR						
93	PONQUE RAMITO TIPO LONCHERA	PAQUETE X 20 UNIDADES	170				
94	PONQUE TIPO GALA MITI	PAQUETE X 12 UNIDADES	150				
95	QUESO CAMPESINO	KILOS	1500				
96	QUESO CREMA PARA UNTAR	TARRO X 500 GRAMOS	50				
97	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	KILOS	1500				
98	SAL	KILOS	1200				
99	SALCHICHAS	KILOS	400				
100	SALSA BBQ	GALON	80				
101	SALSA BECHAMEL	BOLSA X 800 GRAMOS	120				
102	SALSA CHINA	GALON	20				
103	SALSA DE TOMATE	GALON	65				
104	SALSA DEMIGLASS	BOLSA X 800 GRAMOS	100				
105	SALSA NEGRA	GALON	155				
106	SALSA SOYA	GALON	60				
107	SPAGUETIS	KILOS	400				
108	TOFU	LIBRAS	200				
109	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO	PAQUETE X 12 UNIDADES	400				
110	TOSTADAS	PAQUETE X 24 UNIDADES	20				
111	UVAS PASAS	LIBRAS	400				
112	VINAGRE	GALON	130				
113	VINO BLANCO PARA COCINA SECO EN CAJA	LITROS	100				
114	VINO TINTO PARA COCINA SECO EN CAJA	LITROS	100				
115	YOGURT	GARRAFA DE 4 LITROS	90				
TOTALES				0	0	0	0

*Las unidades de medida de la propuesta económica (Proforma No.2) deben ser iguales a las descritas en el punto No. 2 *Lista de suministros* y deben coincidir exactamente con la facturación remitida a la Universidad.

Nombre y Firma del Representante Legal

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

ANEXO No. 3 RESPECTO DE LAS CARACTERISTICAS TECNICAS DE RECEPCION Y CONDICIONES DE RECHAZO DE SUMINISTROS

Bogotá, D.C.,

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

Asunto: **CARACTERISTICAS TECNICAS INVITACIÓN PÚBLICA No. 01 DE 2017**

Por medio de presente doy constancia de que los productos entregadas con la oferta económica cumplen con el punto 2.1 características técnicas de recepción de la invitación pública No.1 que tienen por objeto la adquisición de abarrotes, granos, lácteos y carnes frías necesarios para prestar el servicio de restaurante, cafeterías y escuela maternal de la Universidad Pedagógica Nacional.

En el evento de resultar favorecido con la adjudicación me comprometo a entregar las fichas técnicas de todos los productos, sobre la cual podrá llevarse a cabo los controles de calidad correspondiente a la entrega de los suministros solicitados.

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.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PROFORMA No. 3 – EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

NUMERO DEL CONTRATO	CONTRATANTE	TELÉFONO	OBJETO DEL CONTRATO	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACIÓN	VALOR EN PESOS	SMMLV
TOTAL							

Adjuntar las certificaciones correspondientes que acreditan la experiencia.

_____

Nombre y Firma del Representante Legal

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

PROFORMA No. 4 - INDICADORES ECONÓMICOS

ACTIVO TOTAL	PASIVO TOTAL	ACTIVO CORRIENTE	PASIVO CORRIENTE	NIVEL DE ENDEUDAMIENTO %	NIVEL DE SOLVENCIA	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.

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co

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

Calle 72 No. 11-86
PBX: (571) 5941894 – Ext. 481
www.pedagogica.edu.co