



**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL**
Educadora de educadores

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

**VICERRECTORÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
SUBDIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

INVITACIÓN PÚBLICA No. 01 DE 2018

**CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS
PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y
CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL**

BOGOTÁ D.C., FEBRERO DE 2018



INVITACION PÚBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL INVITA

A las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, ya sea en forma individual o en Consorcio o Unión Temporal, legalmente capaces, 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.

1. JUSTIFICACIÓN

En el marco del programa “Bienestar para todas y todos”, plasmado en el Plan de Desarrollo Institucional 2014-2019, se inscribe el servicio de restaurante para la comunidad Universitaria, servicio que está orientado por los principios de convivencia, corresponsabilidad, buen vivir y sentido de comunidad y cuyo horizonte de sentido es trabajar por la construcción cotidiana de un tejido social cohesionado, solidario y comprometido con la Universidad misma para hacer posible el desarrollo integral y el bienestar de todas y todos los integrantes de la comunidad universitaria.

La Subdirección de Bienestar Universitario de la UPN contempla en su plan de acción lo establecido en el Acuerdo 034 del 20 de Noviembre de 2017 “Por el cual se reglamenta el servicio de almuerzo subsidiado para los estudiantes de pregrado de la Universidad Pedagógica Nacional” como parte de las estrategias institucionales, establecidas en el marco de la autonomía universitaria, para brindar apoyos socioeconómicos a los estudiantes de pregrado, con el propósito de incidir en su permanencia y titulación, así como el servicio de alimentación a los hijos de los funcionarios y estudiantes de la Universidad atendidos por la Escuela Maternal.

Por lo anterior se hace necesario adquirir los productos cárnicos para la preparación de los alimentos a entregarse en los restaurantes y cafeterías institucionales conforme a la normativa vigente en la materia.

2. GENERALIDADES

- a) Las ofertas, comunicaciones, audiencias, providencias, aclaraciones, adendas y todo lo referente al desarrollo de la presente Invitación se harán en idioma español.
- b) El proceso de contratación se regirá con lo dispuesto en la Ley 30 de 1992, en el Acuerdo 025 de 14 de octubre de 2011 del Consejo Superior y por las Resoluciones 0230, 0231 y 0232 de 2012 y en lo no previsto, por las normas aplicables en materia comercial y civil.
- c) Los presentes términos han sido publicados y podrán ser consultados a través de la página Web www.pedagogica.edu.co, durante los períodos que más adelante se indican.
- d) Si el oferente encuentra discrepancias u omisiones en los presentes términos, o en los demás documentos que forman parte de la presente CONTRATACIÓN, o si presenta



INVITACION PÚBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

alguna duda relacionada con algún aspecto de los términos, deberá dirigirse inmediatamente, por escrito y en las oportunidades previstas para tales efectos al correo contratación@pedagogica.edu.co y obtener una aclaración al respecto antes de la presentación de su oferta y dentro del plazo establecido en los presentes términos. En caso de no hacer lo anterior, se entenderá que no existen dudas y que se aceptan totalmente las condiciones de los términos objeto de la presente CONTRATACIÓN.

- e) Sólo serán evaluadas las ofertas que se presenten hasta la fecha de cierre de la Invitación y plazo límite para entrega de propuestas, en la oficina del Grupo de Contratación (Carrera 16 A No.79-08 Tercer Piso). según el Cronograma de Actividades del proceso de contratación y cumplan con las estipulaciones contenidas en los presentes términos de referencia.
- f) Con la publicación de este documento en la página Web de la Universidad www.pedagogica.edu.co se convoca a las veedurías ciudadanas para que realicen control social a este proceso, de conformidad con lo previsto en las disposiciones legales vigentes sobre la materia.
- g) La correspondencia de los oferentes deberá radicarse en la Oficina Grupo de Contratación, Bogotá, D.C., PBX 3471190, Carrera 16 A No. 79-08 – Tercer Piso, Edificio Administrativo, Referencia: Invitación Pública No. 03 de 2018.
- h) Los oferentes tendrán la oportunidad de conocer y controvertir los informes, conceptos y decisiones que se rindan o adopten, para lo cual se han señalado en estos términos de referencia, etapas que permiten el conocimiento de dichas actuaciones y la posibilidad de expresar sus observaciones.
- i) El desarrollo del presente proceso es de carácter público, respetando la reserva de que gocen legalmente las patentes, procedimientos y privilegios. Los oferentes deberán indicar en la carta de presentación de la oferta cuáles de los documentos aportados son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva. Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda la oferta es pública.
- j) Cuando sobrevenga una inhabilidad o incompatibilidad dentro de la presente invitación, se entenderá que el oferente 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 cederá su participación a un tercero, previa autorización de la Universidad Pedagógica Nacional.
- k) Verificar permanentemente a través de la página Web www.pedagogica.edu.co del presente proceso de selección todos los documentos que se generen con ocasión del mismo, los cuales serán puestos a disposición por la entidad a través del referido mecanismo en cualquiera de las 24 horas del día fijado en el cronograma para tal efecto. Por lo anterior, es responsabilidad exclusiva de los interesados conocer su contenido. Las Adendas se publicarán en los días hábiles, entre las 7:00 a.m. y las 7:00 p.m., a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación.
- l) Esta CONTRATACIÓN se rige por el principio de selección objetiva, con base en el cual la escogencia se hace sobre el ofrecimiento más favorable a los intereses de la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés o de cualquier otra clase de motivación subjetiva. El ofrecimiento más favorable es aquel que resulta ser el mejor para la Universidad, teniendo en cuenta exclusivamente los factores de



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

- selección y la ponderación precisa, detallada y concreta de los mismos, según estos términos.
- m) La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las ofertas y las recomendaciones para la adjudicación del contrato no podrá ser revelada a los contratantes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que EL COMITÉ DE EVALUACION comunique a los oferentes el resultado de evaluación de las ofertas.
 - n) Las ofertas serán evaluadas por el Comité de Evaluación de la entidad designado por el Rector. El Comité evaluador verificará la documentación presentada en las ofertas y conceptuará sobre posibles inexactitudes o errores.
 - o) Las cotizaciones u ofertas que se presenten después de la fecha y hora señaladas o en lugar distinto al indicado oficialmente, no serán recibidas. En caso de que esto ocurra no se tendrán en cuenta y se devolverán a los oferentes sin abrirlas.
 - p) El oferente deberá entregar la oferta en original y dos (2) copias, debidamente numeradas y foliadas escritas en cualquier medio impreso, acompañada de la carta de presentación según se señala en el Anexo No. 1, sin enmendaduras, tachones, borrones, ni modificación. Toda tachadura o enmendadura para ser tenida en cuenta, debe estar aclarada o convalidada con la firma al pie de la misma, de quien suscribe la carta de presentación de la oferta.
 - q) El oferente deberá allegar carta de presentación de la oferta 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 anexo
 - r) Queda entendido que la firma de la carta de presentación de la oferta compromete al oferente en todo lo establecido en su oferta, por ello deberá suscribirla el representante legal.
 - s) La validez de la oferta no podrá ser inferior a noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha límite de cierre del proceso de contratación.
 - t) Todos los costos asociados a la preparación y presentación de la oferta son a cargo del oferente.
 - u) No se aceptarán modificaciones a la oferta con posterioridad a la fecha y hora de cierre de la CONTRATACION. 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 se presenten extemporáneamente las aclaraciones solicitadas, la Universidad rechazará la oferta.
 - v) En cumplimiento al Artículo No. 53 “REGLAS DE SUBSANABILIDAD” del Acuerdo del Consejo Superior de la Universidad No. 025 de 2011. La Universidad podrá solicitar a los oferentes subsanar los requisitos de la oferta que no afectan la asignación de puntaje, y recibidos 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



**INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE
PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y
CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL**

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

- w) Si un oferente considera que una pro-forma impide mencionar o destacar algunos detalles o información que él considera de importancia para la evaluación de su oferta, deberá presentar además de las pro-formas correspondientes, toda la información que considere necesaria para complementar su oferta en un apéndice, marcando claramente la parte específica de la pro-forma de la oferta, del cual hace parte como apéndice. Cuando una pro-forma necesite uno de éstos apéndices, se anotará debajo de la parte específica, la siguiente expresión: "Ver Apéndice No. ___"
- x) Durante el proceso de selección el oferente no podrá retirar su oferta, ni menoscabar o desconocer los efectos de la misma.



INVITACION PÚBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

3. COMPROMISOS ANTICORRUPCIÓN.

Compromisos asumidos por el oferente.

- a. El oferente apoyará la acción del Estado Colombiano y particularmente de la Universidad Pedagógica Nacional, para fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendición de cuentas, y en este contexto deberá asumir explícitamente los siguientes compromisos, los cuales se entienden aceptados por la firma de la carta de presentación de la oferta, sin perjuicio de su obligación de cumplir la Constitución Política y la Ley Colombiana, así:
- b. El oferente se compromete a no ejercer ninguna forma de presión, ni buscar favorecimiento en relación con su oferta, con el proceso de invitación o de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su oferta. Así mismo, se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía, representante, director o administrador, agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre.
- c. El oferente se compromete a revelar de manera clara y en forma total a cualquier organismo de control que así se lo solicite, los nombres de todos los beneficiarios reales de sus pagos o los efectuados en su nombre, relacionados por cualquier concepto con la invitación, incluyendo tanto los pagos ordinarios ya realizados como los pendientes por realizar, así como, los que se proponga hacer si la oferta resulta favorecida.
- d. El oferente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes colombianas vigentes, en especial, aquellas que rigen la presente invitación y la relación contractual que de ella podría derivarse, y les impondrá la obligación de no ofrecer dádivas a funcionarios de la Universidad Pedagógica Nacional, ni a cualquier servidor público, privado o a terceras personas que puedan influir en la adjudicación de su oferta o en el desarrollo del contrato.
- e. El oferente se compromete formalmente a no efectuar acuerdos o conductas contrarias a la buena fe o al principio de selección objetiva del oferente.
- f. En caso de adjudicación, el oferente se compromete a relacionar de manera clara y en forma total, los nombres de todos los beneficiarios directos de sus pagos o los efectuados en su nombre durante el plazo de ejecución del contrato. Información que deberá permanecer a disposición de la Universidad Pedagógica Nacional, para que sin restricción alguna tenga acceso a ella.
- g. Si se comprobare el incumplimiento del oferente, sus representantes, empleados, asesores o agentes respecto de alguno o algunos de los compromisos antes enunciados durante el presente proceso de invitación, se rechazará la oferta presentada.
- h. Si se comprobare el incumplimiento de dichos compromisos con posterioridad a la adjudicación, dicha situación conferirá a la Universidad Pedagógica Nacional, la potestad de dar por terminado de forma anticipada el contrato, haciendo plenamente aplicables al caso, las consecuencias previstas para esta situación.
- i. Las consecuencias contractuales derivadas del incumplimiento del compromiso anticorrupción, se predicarán del hecho que lo configura, de conformidad con la



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

comprobación que del mismo haga la Universidad, sin perjuicio de las acciones legales a que haya lugar.

4. OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN

CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.

5. LISTADO DE SUMINISTROS

N	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA*	CANTIDADES REQUERIDAS
1	BAGRE	KILOS	700
2	BOLA DE CENTRO DE PIERNA	KILOS	80
3	CARNE MOLIDA	KILOS	2.800
4	CHORIZOS	UNIDADES X 50 GRAMOS	9.000
5	COLOMBINAS DE POLLO	KILOS	6.000
6	COSTILLA DE CERDO	KILOS	600
7	COSTILLA DE RES	KILOS	600
8	FILETE DE TILAPIA	KILOS	80
9	GOULASH DE CERDO	KILOS	2.600
10	GOULASH DE RES	KILOS	2.300
11	HIGADO	KILOS	650
12	HUESO CARNUDO	KILOS	1.500
13	MILANESA DE CERDO	KILOS	600
14	MILANESA DE RES / STEAK	KILOS	4.400
15	MUCHACHO	KILOS	300
16	MURILLO	KILOS	480
17	MUSLO DE ALA	KILOS	100
18	MUSLO DE POLLO	KILOS	3.000
19	PECHUGA	KILOS	4.500
20	SOBREBARRIGA	KILOS	2.300
21	TOCINO	KILOS	400

Cuadro No. 1 Listado de productos

*Las unidades de medida de la propuesta económica (Proforma No.2) deben ser iguales a las descritas en el punto No. 5. Lista de suministros y deben coincidir exactamente con la facturación remitida a la Universidad.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

5.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE RECEPCIÓN Y CONDICIONES DE RECHAZO DE SUMINISTROS

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
CARNE DE BOVINO	<p>La Forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura de recepción de 0°C a 4°C.</p> <p>Conservando la cadena de frío.</p> <p>Estas especificaciones cumplen para cortes de carne de res así: Pecho- Espaldilla; Posta (Ampolleta), Huevo de Aldana (bola) Solomo extranjero (caderita), Lomo redondo, Sobrebarriga y demás cortes exceptuando las Visceras. 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 adionen la reglamentación mencionada.</p>	<p>Color oscuro marrón o verde. Olor desagradable y rancio, temperatura superior a 4 °C, Caliente, superficie babosa, alto contenido de grasa para el corte y cortes de inferior calidad al solicitado, peso inferior al solicitado para las carnes porcionadas, acumulaciones de cartílago y hueso. Presencia de tumores por causa de químicos o vacunas. Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento, próximo a vencerse, o vencida, sin número de lote, sin fecha de procesamiento, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado</p>
CARNE PORCIONADA	<p>La Forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco. 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 adionen 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 adionen la reglamentación mencionada.</p> <p>Estas especificaciones cumplen para cortes de carne de res así: Posta (Ampolleta), Huevo de Aldana (bola), Solomo extranjero (caderita), Lomo redondo.</p> <p>En cuanto a carne molida se requiere que provenga de cortes como centro de cadera y milanesa.</p>	<p>Color oscuro marrón o verde. Olor desagradable y rancio, temperatura superior a 4 grados C. superficie babosa, alto contenido de grasa para el corte y cortes de inferior calidad al solicitado, porción con gramaje inferior o superior al solicitado. Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, o vencida, sin número de lote, sin fecha de procesamiento, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado</p>
	<p>Forma de acuerdo al corte, color rosado claro, grasa distribuida uniformemente del</p>	<p>Color oscuro marrón o verde, olor desagradable y rancio, superficie babosa,</p>



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
CARNE DE PORCINO	<p><15%, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco.</p> <p>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.</p> <p>Estas especificaciones cumplen para cortes de carne de cerdo así: pierna trasera, pierna delantera o brazuelo, cañón o lomo, cabeza o cañón, exceptuando las vísceras. 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.</p>	<p>caliente, temperatura superior a 4°C, alto contenido de grasa para el corte, cortes de inferior calidad al solicitado y peso inferior al solicitado para porcionados, acumulaciones de cartílago y hueso. Empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, o vencida, sin número de lote, sin fecha de procesamiento, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado</p>
EMBUTIDOS: CHORIZOS	<p>El producto debe ser de color rosado uniforme, textura blanda. 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.</p> <p>La fecha de vencimiento para estos productos al vacío debe ser de 30 días mínima y para los productos no empacados al vacío de 15 días mínimo, con especificaciones de los ingredientes utilizados.</p> <p>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.</p> <p>Estas especificaciones cumplen para cortes así: chorizo antioqueño coctel.</p>	<p>Color diferente al característico, superficie babosa, manchas, olor desagradable, partículas extrañas o restos de cartílagos, empaque averiado, inflado, temperatura diferente a la esperada, sabor desagradable, Empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, o vencida, sin número de lote, sin fecha de procesamiento, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado</p>
POLLO	<p>Pollo en canal con carne abundante, magra y bien revestida sin resto de plumas o pulmones, sin vísceras, sin traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras de piel, quemaduras por frío).</p> <p>Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos</p>	<p>Manchas moradas, manchas grisáceas bajo las alas y alrededor del ano, descongelación, sin empaque, sin etiqueta de vencimiento, superficie babosa, mal olor o con vísceras. Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento, o</p>



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	<p>químicos, medicamentos, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. El pollo debe estar con Etiqueta con fecha de vencimiento y leyenda manténgase refrigerado o congelado, fecha de empaque y vencimiento.</p> <p>Estas especificaciones cumplen para cortes como: pollo coco y despresado</p> <p>En pernil, pechugas, filetes de pechuga, muslos recortes de pechuga, conservan las mismas características microbiológicas. 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 adicione la reglamentación mencionada.</p>	<p>vencida, o próximo a vencerse, sin número de lote, sin fecha de procesamiento, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado. Temperatura superior a 4°C,</p>
VISCERAS DE BOVINO (HIGADO-BOFE - CORAZON)	<p>Producto fresco con olor característico a vísceras rojas comestibles, de color rojo a café, libre de manchas, firmes al tacto, ausente de la vesícula biliar y hiel y cuerpos extraños, con pulmones adheridos, empaque sin averías, con olor característico a víscera fresca, la temperatura de recepción -15°C a -2°C, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione 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 adicione la reglamentación mencionada.</p>	<p>Manchas moradas, descongelación, sin empaque, con olor y colores extraños, pulmones adheridos. Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, o vencida, sin número de lote, sin fecha de procesamiento, empaque deteriorado y evidencias de microorganismos. Y peso inferior al rotulado. Temperatura superior a 4°C,</p>
FILETE DE PESCADO	<p>Musculo crudo de pescado sin piel y sin espina, brillante, textura firme al tacto, sin magulladuras, sin cabeza ni cola, olor característico del producto, color de la carne blanca con vetas café propias del producto, etiquetado, empacado en bolsa plástica, se puede mantener por seis (6) meses congelado a -10°C, temperatura de recepción -15°C a -2°C.</p> <p>Estas especificaciones se cumplen además para cortes de pescado así: filetes, postas y</p>	<p>Color oscuro marrón o verde. Olor desagradable o rancio, temperatura superior a 4°C.</p> <p>Superficie babosa, calidad inferior a la solicitada, ausencia de cadena de frío, empaque en costal sin etiqueta. Empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse o vencida, sin número de lote, sin fecha de procesamiento, empaque deteriorado y evidencias de</p>



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE RECHAZO
	animales enteros. 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.	microorganismos. Y peso inferior al rotulado.
EN GENERAL TODOS LOS ELEMENTOS DEBEN MANTENER LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Buen estado de almacenamiento. 2. Con la frescura debida, sin signos de envejecimiento. 3. Sin muestras de maltrato. 4. Sin presencia de humedad 5. Sin infección alguna. 6. Colores y formas adecuadas 7. Libre de impurezas 		

Cuadro No. 2 Características de recepción y rechazo

5.2 FORMAS DE PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS CARNICOS

En relación a los gramajes y las porciones se relaciona la forma de presentación por producto:

N	PRODUCTO**	FORMA DE PRESENTACION
1	BAGRE	PORCION 150 GRAMOS
2	BOLA DE CENTRO DE PIERNA	PORCION 200 GRAMOS
3	CARNE MOLIDA	PAQUETE X 5 KILOS
4	CHORIZOS	UNIDAD POR 50 GRAMOS
5	COLOMBINAS DE POLLO	PORCION 150 GRAMOS
6	COSTILLA DE CERDO	PORCION 150 GRAMOS
7	COSTILLA DE RES	PORCION 150 GRAMOS
8	FILETE DE TILAPIA	PORCION 110 GRAMOS
9	GOULASH DE CERDO	PAQUETE X 10 KILOS
10	GOULASH DE RES	PAQUETE X 10 KILOS
11	HIGADO	GOULASH X 10 KILOS
12	HUESO CARNUDO	PAQUETE X 5 KILOS
13	MILANESA DE CERDO	PORCION 140 GRAMOS
14	MILANESA DE RES / STEAK	PORCION 140 GRAMOS
15	MUCHACHO	POSTA
16	MURILLO	POSTA
17	MUSLO DE ALA	PAQUETE X 100 UNIDADES
18	MUSLO DE POLLO	PORCION 150 GRAMOS



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

N	PRODUCTO**	FORMA DE PRESENTACION
19	PECHUGA	PAQUETE X 5 KILOS
20	SOBREBARRIGA	POSTA
21	TOCINO	PORCION X100 GRAMOS

Cuadro No. 3 Forma de presentación de los productos

** El contenido de grasa en posta y porciones debe estar en el intervalo entre 20% y 30%. De otro lado las fichas técnicas de los productos serán bajo los parámetros definidos en las normas técnicas para la comercialización en Colombia.

5.3 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

6. OBLIGACIONES Y CONDICIONES

1. El contratista debe presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá y de la Subred Integrada de Servicios de Salud de Bogotá a la cual pertenece el área de proceso y almacenamiento de los productos del objeto de este contrato, con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90 al 100%. Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia de objeto de este contrato.
2. El producto debe ser suministrado a la Universidad en entregas parciales durante la vigencia del contrato, con la frecuencia que la Universidad considere conveniente y en las cantidades requeridas.
3. El contratista es responsable de llevar el registro del movimiento en cantidades y valores de cada producto objeto de este contrato y sus respectivos saldos disponibles y enviarlos en cada cierre de factura por correo electrónico según designación del supervisor.
4. El contratista debe estar en condiciones de entregar las cantidades de producto que le sean requeridos, dentro de las 24 horas siguientes a la recepción de la solicitud, en el lugar que sea indicado por la Universidad Pedagógica Nacional.
5. El contratista debe aceptar las devoluciones de los productos que de acuerdo con el concepto de la Universidad Pedagógica Nacional no cumplan con los parámetros establecidos en el acápite de Calidad, en cuyo caso deberá hacer reposición de los productos devueltos en las 24 horas siguientes a la notificación de la Universidad.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

6. El contratista debe presentar los documentos de la Secretaria de Salud que autoricen al vehículo y su conductor para transportar los productos objeto de este contrato.
7. El contratista debe garantizar la capacidad del vehículo para el transporte de la totalidad del pedido solicitado en una sola entrega.
8. El contratista entregara los documentos que den cuenta del buen funcionamiento del vehículo, así como del mantenimiento realizado a este y aceptara las observaciones del supervisor del contrato para evitar posibles riesgos a la seguridad de los alimentos.
9. El contratista debe garantizar para el transporte de los productos cárnicos la cadena de frio hasta 4 grados centígrados.
10. El contratista debe garantizar que el transporte evita la contaminación cruzada entre productos cárnicos de diferente origen.
11. 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.
12. El contratista debe cotizar, entregar y facturar los productos en las unidades de medida especificadas por la Universidad.
13. En caso de usar canastillas para el transporte de los productos objeto de este contrato, estas canastillas deben estar en perfecto estado y debe garantizar que son usadas para el transporte exclusivo de los productos objeto del este contrato; así como garantizar su proceso de limpieza, lavado y desinfección. Estas canastillas reposarán en la entidad y serán entregadas al contratista en el siguiente pedido.
14. El contratista se compromete a presentar el certificado de parafiscales y seguridad integral vigentes con cada factura, para poder dar trámite a las mismas.
15. 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.
16. El contratista deberá entregar las cantidades completas de los productos solicitados en el horario, lugar y según las especificaciones establecidas en la orden de pedido.
17. En la factura 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. El contratista entregará con cada factura informe de la ejecución del contrato y avance del cumplimiento de las obligaciones contractuales.
20. El PROVEEDOR debe atender las visitas no programadas y presentar los documentos solicitados que la Universidad considere pertinente para garantizar la seguridad de los productos ofertados durante la ejecución del contrato.
21. 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



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

7. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO

El presupuesto oficial para el presente proceso es la suma de CUATROCIENTOS VEINTISÉIS MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$426.000.000) suma que incluye IVA, y todos los gastos en los que deba incurrir el contratista para el cumplimiento del objeto del contrato, así como el pago de otros impuestos o descuentos de ley a los que haya lugar.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Universidad cuenta para atender este compromiso con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 203 expedido el del 15 de enero de 2018 por valor de **\$426.000.000** para el pago durante la actual vigencia.

8. 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, conforme a la disponibilidad del PAC, previa certificación de cumplimiento por parte del supervisor y la acreditación de los pagos por parte del contratista de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales, conforme a lo señalado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y demás normas que regulan la materia.

8.1. CONDICIONES:

- a) 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.
- b) Para efectos de autorización del pago, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato con cada factura informe de la ejecución del contrato y avance del cumplimiento de las obligaciones contractuales, según se determina en el numeral 19 de las obligaciones contractuales.
- c) Los pagos serán cancelados en pesos colombianos, a través de consignación en la cuenta corriente o de ahorros que EL CONTRATISTA suministre al interventor, la cual debe corresponder a una de las entidades financieras afiliadas al sistema automático de pagos, previo los descuentos de ley.
- d) En caso de que el oferente 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.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

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

9. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo del contrato será de 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, en ningún caso podrá exceder el 14 de diciembre de 2018.

10. TERMINACION Y 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 los dos (2) meses siguientes. 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.

11. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato estará a cargo del Subdirector Bienestar Universitario o por quien él 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.

La supervisión estará sujeta a lo dispuesto en la Resolución rectoral No. 752 de 2013 y demás normas que regulen la materia.

12. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS

Se rechazarán aquellas ofertas **cuando**:

- a) No se presente diligenciado el Anexo “Oferta Económica” de la presente invitación.
- b) La oferta económica supere el valor del presupuesto oficial establecido en esta invitación.
- c) La oferta se presente después de la fecha y hora exacta establecida como límite para el cierre de la presente invitación.
- d) La oferta se presente en oficina o dependencia diferente a la indicada expresamente para el efecto, o sea enviada por correo electrónico o vía fax.
- e) Un oferente plural no presente el documento de constitución del consorcio o unión temporal.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

- f) Se presenten las autorizaciones que de conformidad con los estatutos sociales se requieran para representar y comprometer válidamente a la persona jurídica
- g) La persona jurídica no tenga la capacidad legal para desarrollar el objeto del contrato a celebrar y la vigencia de la sociedad es inferior a la exigida en esta invitación.
- h) El oferente o 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 oferta, consagradas en la Constitución Nacional o la ley.
- i) Se demuestre la participación del oferente, o de alguno de los miembros que conformen una unión temporal o consorcio, en dos o más ofertas en el mismo proceso. (Nota: se rechazarán todas las ofertas en las que aparezca el mismo participante).
- j) Las ofertas que incluyan información o documentos contengan datos falsos, alterados, inexactos o tendientes a inducir a error en el proceso de adjudicación.
- k) No presente los documentos subsanables exigidos en el plazo requerido, o que luego de presentados no subsanen o aclaren lo solicitado en la oportunidad concedida para ello.
- l) La Universidad encuentre que el valor ofertado resulta artificialmente bajo y el oferente no lo justifica adecuadamente.
- m) Durante el período del proceso de selección y análisis de ofertas se presenten circunstancias que alteran substancialmente la capacidad operativa del oferente.
- n) Se compruebe el incumplimiento respecto a alguno o algunos de los compromisos anticorrupción relacionados en el acápite correspondiente.
- o) Se identifiquen enmendaduras en el cuadro de la oferta económica que no vengan claramente refrendadas con la firma del oferente.
- p) Se compruebe que el oferente intenta influir en el procesamiento de las ofertas o en la decisión sobre la evaluación por parte del contratante.

13. ENTREGA DE OFERTAS Y AUDIENCIA DE CIERRE DE LA INVITACIÓN PÚBLICA

Las ofertas deben entregarse en el lugar, fecha y hora señalada en el numeral 18. *FORMA DE PRESENTACION DE LA OFERTA* y en el cronograma de los presentes Términos de referencia.

La audiencia de cierre se realizará bajo la coordinación del Grupo de Contratación de la Universidad Pedagógica Nacional, se procederá a la apertura de los sobres que contengan los documentos originales de cada oferta.

La entidad dejará constancia en el acta de cierre de la siguiente información de cada oferta:

- a. Calidad del oferente: persona jurídica, persona natural, consorcio o unión temporal
- b. Nombre del oferente
- c. Nombre de los miembros del consorcio o de la unión temporal
- d. Numero de folios en la oferta Original
- e. Número de copias de la Oferta (Primera Copia, Segunda Copia)
- f. Valor Total de la oferta incluido IVA tomado de la Oferta Económica (Proforma No. 02)
- g. Garantía de seriedad de la Oferta



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

14. 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 oferentes:

- Capacidad Jurídica
- Capacidad Financiera
- Experiencia del Oferente.
- Requisitos Técnicos

TIPO	REQUISITOS
CAPACIDAD JURÍDICA	1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA El oferente deberá allegar carta de presentación de la oferta 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 proforma No. 01 y anexos 1 y 2 y cumpliendo con las calidades requeridas en el numeral 1 de la Capacidad Técnica del Oferente.
	2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL El oferente persona jurídica deberá adjuntar en su oferta en original el respectivo Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio. La fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la estipulada como fecha límite para presentar ofertas. 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 tres (3) años más. B. FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL. C. OBJETO SOCIAL 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.
	3. CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES El oferente debe adjuntar con su oferta, una certificación en la cual acredite el pago de los aportes realizados durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de entrega de ofertas



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

del presente proceso de selección, a los Sistemas de Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales, 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 oferente de acuerdo con la Ley lo requiere, o en caso contrario la certificación debe venir suscrita por el Representante Legal de la sociedad oferente.

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. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES

El OFERENTE 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 ofertas del presente proceso de contratación.

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los miembros deberá presentar la documentación requerida en el presente numeral.

En el certificado se verificará, para este ítem de capacidad jurídica: que el oferente no tenga reportes sobre multas o sanciones en relación con contratos suscritos con entidades oficiales o privadas que lo inhabiliten para celebrar el contrato que se deriva del presente proceso de contratación.

5. 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 oferente, 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 oferente 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 oferentes podrán manifestarlo en la presentación de la oferta o en documento anexo.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

6. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA Y RECIBO DE PAGO

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en los términos de esta invitación, las condiciones de la oferta, la vigencia de la oferta económica, la suscripción del contrato, su contribución para la legalización y cumplimiento de los requisitos para la ejecución del mismo, el oferente deberá constituir y entregar junto con la oferta, una garantía de seriedad de la misma expedida por 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 de tres (3) meses, contados a partir de la fecha límite de presentación de las ofertas.

En caso de presentarse participación de consorcio o unión temporal, la garantía de seriedad de la oferta deberá ser tomada a nombre del consorcio o unión temporal, indicando el nombre de cada uno de sus integrantes y su porcentaje de participación, y debe estar suscrita por el representante 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.

7. CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES

Podrán presentar ofertas las personas naturales y jurídicas legalmente constituidas, a través de consorcio o unión temporal, para lo cual deberán cumplir mínimo con lo siguiente:

a.) Expresar si la participación es a título de consorcio o unión temporal. Si se trata de unión temporal, sus miembros deberán señalar las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, los términos y extensión –actividades y porcentaje-, de su participación en la oferta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito por parte de la UNIVERSIDAD

b.) Señalar el nombre o razón social, domicilios y representante legal de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal y la participación porcentual de cada integrante.

c.) Indicar la duración del consorcio o de la unión temporal, la cual deberá considerarse desde la fecha de cierre de la presente invitación hasta la fecha de vencimiento del plazo de ejecución del contrato, y tres (3) años más.

d.) Hacer la designación de la persona que tendrá la representación del consorcio o de la unión temporal, indicando expresamente sus facultades. El representante deberá contar con facultades amplias y suficientes para formular la oferta y obligar a todos los integrantes del consorcio o unión temporal al momento de suscribir el contrato resultante. Si en el documento de conformación del consorcio o unión se le imponen limitaciones al representante para formular la oferta y éste las excede, la oferta será RECHAZADA.

En el evento en que existan limitaciones estatutarias a la capacidad del representante legal de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, deberán aportar autorización del órgano social competente facultándolo a participar bajo alguna de estas dos



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

	<p>modalidades de asociación, y a través del representante de la misma, para presentar oferta, suscribir y ejecutar el contrato.</p>
	<p>8. CÉDULA DE CIUDADANÍA O DE EXTRANJERÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL</p> <p>El representante legal de la firma oferente deberá presentar la respectiva copia de la Cédula de Ciudadanía o de Extranjería del Representante Legal. (Si el Representante es extranjero deberá presentar la Visa de trabajo)</p>
	<p>9. DOCUMENTOS ADICIONALES</p> <p>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.</p>
CAPACIDAD FINANCIERA	<p>1. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA ACTUALIZADA</p> <p>El oferente deberá indicar su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, adjuntando para tal efecto, copia del Registro Único Tributario – RUT y del documento NIT correspondiente ACTUALIZADO.</p> <p>Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 368 y siguientes, 555-2 y siguientes del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998, que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto y el Decreto Reglamentario N° 2788 de 2004 y Resolución 139 de 2012 de la DIAN.</p>
	<p>2. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES- CAPACIDAD FINANCIERA</p> <p>El oferente deberá presentar el Certificado de 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 oferta.</p> <p>En el certificado se verificará (ítem de la capacidad financiera) que el oferente cumpla con los indicadores financieros requeridos en los presentes términos de referencia.</p> <p>Nota: Cuando la oferta sea presentada por Consorcio o Unión Temporal deberán adjuntarse los documentos financieros de cada uno de sus integrantes, como si se fuera a presentar en forma independiente.</p>
	<p>3. INDICADORES FINANCIEROS.</p> <p>Se tendrán en cuenta los valores consignados en el Registro Único de Proponentes actualizado y en firme, con la información de estados financieros con corte al 31 de diciembre de 2016, presentados por los oferentes para verificar los aspectos financieros</p>



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

que debe cumplir el oferente, a saber:

Capital de trabajo

El oferente debe tener un capital de trabajo mayor al 40% del presupuesto oficial de la presente contratación. En caso contrario, la oferta será calificada como NO HABILITADA. Se evaluará con la siguiente fórmula:

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

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 calculará por el porcentaje de participación de cada socio.

Índice de liquidez

El oferente debe tener una liquidez mayor o igual a 1,2. En caso contrario, la oferta será calificada como NO HABILITADA. Se evaluará con la siguiente fórmula:

$$LIQ. = AC / PC (>=1,2)$$

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.

Índice de endeudamiento

El nivel de endeudamiento debe ser menor o igual al 80 %. En caso contrario la oferta será calificada como NO HABILITADA. Para calcular este índice se aplicará la siguiente fórmula:

$$E = \text{Pasivo Total} / \text{Activo Total} \leq 80\%$$



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

	<p>En caso de participación de uniones temporales o consorcios, el nivel de endeudamiento se determinará por la sumatoria de los pasivos y activos totales de cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación en la unión temporal o consorcio.</p>
EXPERIENCIA DEL OFERENTE	<p>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 presupuesto asignado para la presente contratación.</p> <p>Los proponentes deberán diligenciar la pro-forma No. 3. Los valores de los contratos deberán presentarse en pesos colombianos.</p> <p><u>Calidad de las certificaciones</u></p> <p>Las certificaciones deben ser expedidas por el ordenador del gasto de la entidad contratante o el supervisor del contrato. 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.</p> <p>Cada certificación debe contener la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none">• Contratos celebrados y ejecutados del 1 de enero de 2015 a la fecha• Número del contrato y fecha cuando aplique• 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 <p>Nota: La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes.</p>
REQUISITOS TECNICOS	<p>Copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá y de la Subred Integrada de Servicios de Salud de Bogotá a la cual pertenece el área de proceso y almacenamiento de los productos del objeto de este contrato, con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90 al 100%. Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia establecida en el numeral 9 de la presente invitación.</p>

Cuadro No. 4 Requisitos habilitantes



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

15. 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	Viernes 02 de febrero de 2018
Presentación de Observaciones de los Términos de Referencia, estas deben enviarse al correo electrónico: contratacion@pedagogica.edu.co .	06 de febrero de 2018 hasta las 4:00 p.m.
Audiencia de Aclaración de los Términos de Referencia	Fecha: 07 de febrero de 2018 Hora: 11:00 a.m. Lugar: Carrera 16 A No. 79-08 7o. Piso Sala de Juntas Sede Administrativa UPN-Bogotá
Respuestas a las Observaciones de los Términos de Referencia	Fecha: 08 de febrero de 2018
Plazo de presentación de las Propuestas Audiencia cierre y apertura de urnas	Hasta el Lunes 12 de febrero de 2018. Hora: hasta las 3:00 p.m. Lugar: Grupo de Contratación (Carrera 16 A No.79-08 Piso Tercero).
Informe de Habilitación de las Propuestas y publicación del cronograma de visitas técnicas.	Martes 13 de febrero de 2018 Se publicará en la página Web de Universidad: www.pedagogica.edu.co
Informe de Evaluación de las Propuestas	Jueves 15 de febrero
Observaciones a las Evaluaciones, estas deben enviarse al correo electrónico: contratacion@pedagogica.edu.co .	Viernes 16 de febrero de 2018 Se publicará en la página Web de Universidad: www.pedagogica.edu.co
Respuestas a Observaciones de las Evaluaciones	Lunes 19 de febrero de 2018 hasta las 4:00 p.m.
Publicación del Acto de Adjudicación	Martes 20 de febrero de 2018
Firma del Contrato	Miércoles 21 de febrero de 2018 a través de la página web
Publicación en la Página Web de la Universidad de la Resolución de apertura de la Invitación Pública y de los Términos de Referencia	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación

Cuadro No. 5 cronograma

Nota 1. Los términos antes señalados podrán prorrogarse, antes de su vencimiento, siempre que las necesidades de la Universidad 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.



INVITACION PÚBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

16. DERECHOS Y DEBERES ESPECIALES DEL OFERENTE

- a) La oportunidad de conocer y controvertir los informes, conceptos y decisiones que se rindan o adopten, dentro de la oportunidad debida.
- b) Cuando sobrevenga una inhabilidad o incompatibilidad dentro del presente proceso, se entenderá que el oferente 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.
- c) El oferente responderá conforme a las Leyes vigentes 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.
- d) No incurrir en la conducta descrita en el Artículo 16 de la Ley 1474 de 2011 sobre “CORRUPCIÓN PRIVADA”.

17. INFORMACIÓN SUMINISTRADA A LA UNIVERSIDAD

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

El desarrollo del presente proceso de selección es de carácter público, respetando la reserva de que gocen legalmente las patentes, procedimientos y privilegios. Los oferentes 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 oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda la oferta es pública.

18. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas 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 ofertas deben presentarse en sobres separados en original y dos (2) copias y en medio magnético, las cuales contendrán la misma información y copia de los documentos que contenga el original; 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, así mismo en el evento de presentarse alguna discrepancia entre el original de la oferta y las copias, prevalecerá el original.

- 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:



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

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

- a) La presentación de la oferta implica que el oferente 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 mismas formas, estarán a cargo del oferente, todos los costos asociados a la preparación, elaboración y presentación de la oferta. Por lo tanto, la Universidad Pedagógica Nacional no reconocerá ningún reembolso por este concepto.
- b) La validez de la oferta no podrá ser inferior a noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha límite de cierre del proceso de contratación.
- c) 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.
- d) Estas aclaraciones se tendrán en cuenta, previa solicitud de la entidad siempre y cuando no se modifique la oferta. En el evento en que la aclaración implique una modificación de la oferta, no se tendrá en cuenta.
- e) En el evento en que no se presenten, o se presenten extemporáneamente, la Universidad podrá rechazar la oferta.
- f) La Universidad podrá solicitar a los oferentes 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.
- g) En el ejercicio de la facultad de presentar información adicional calificada como subsanable, los oferentes no podrán completar, adicionar o modificar sus ofertas.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

19. EVALUACIÓN DE LA OFERTA. (1.000 puntos)

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

CRITERIO	PUNTAJE
1. Económico:	<u>500</u>
a) Valor total de la oferta	<u>500</u>
2. Técnico:	<u>300</u>
a) Visita técnica instalaciones de proceso y almacenamiento	<u>200</u>
b) Verificación de los vehículos para el transporte de alimentos objeto de esta invitación.	<u>100</u>
3. Apoyo a la industria nacional.	<u>100</u>
4. Valor Agregado	<u>100</u>
a) Capacitación.	
TOTAL PUNTOS	1.000

Cuadro No. 5 Criterios de evaluación

La evaluación de las ofertas estará a cargo del Comité Evaluador designado por el Rector. Los puntajes se aplicarán de la siguiente manera:

19.1 OFERTA ECONÓMICA. Proforma No. 2 (500 puntos)

Los oferentes 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.

El Impuesto al Valor Agregado IVA debe ser calculado conforme al Estatuto Tributario vigente de acuerdo a la naturaleza de actividades a realizar en desarrollo de esta invitación

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

- Con las propuestas habilitadas se procederá a ordenar los valores totales corregidos de menor a mayor. La propuesta cuyo valor sea menor en valor recibirá 500 puntos, y en orden descendente las demás propuestas recibirán cada una 50 puntos menos que la anterior.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

19.2 EVALUACION TECNICA (300 PUNTOS)

A. VISITA TECNICA INSTALACIONES. (200 PUNTOS)

Con las propuestas habilitadas se procederá a hacer la visita técnica a las instalaciones de proceso, y almacenamiento en la dirección suministrada en la copia del acta de inspección sanitaria.

Esta visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad vigente del Ministro de Salud y Protección Social y que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de los productos objetos de la Invitación Pública para proteger la vida y la salud de la comunidad educativa de la Universidad Pedagógica Nacional, que en su mayoría está protegida por la normatividad el Código de la Infancia y la Adolescencia.

La verificación se realizará bajo los siguientes criterios de calidad de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la de la Universidad Pedagógica Nacional:

- a) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de los pisos, techos y paredes que eviten la contaminación de los productos objeto de esta invitación.
- b) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de equipos, utensilios y superficies de contacto que eviten la contaminación de los productos objeto de esta invitación.
- c) Todas las personas involucradas en el procesamiento y almacenamiento deben de tener acceso a los servicios sanitarios (baños, papel higiénico, lavamanos, jabón antibacterial, desinfectante de manos y toalla de papel) para evitar la contaminación por parte de los manipuladores de alimentos a los productos objeto de esta invitación.
Dentro de los servicios sanitarios deben estar publicados los protocolos de lavado y desinfección de manos. Estos protocolos deben ser conocidos y ejecutados por los manipuladores de alimentos.
- d) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto de esta invitación deben presentar el certificado médico que los hace aptos para el manejo de alimentos y que los certifica que no presentan ninguna afectación de piel, vías respiratorias y vías digestivas que afecte la seguridad de los productos y la salud de la Comunidad Universitaria.
- e) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto de esta invitación deben presentar los soportes de las capacitaciones reglamentarias de 10 horas y la evidencia de su participación en la capacitación continuada en el manejo de los productos.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

- f) Los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto de esta invitación serán evaluados en sus prácticas básicas de higiene: Porte adecuado de uniforme, el no uso de implementos y sustancias que pongan en riesgo la seguridad de los productos.
- g) Las zonas de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación deben cumplir con las condiciones higiénico sanitarias para la seguridad de los mismos.
- h) Para los productos que así lo requieran (lácteos frescos y procesados, cárnicos frescos y procesados) deben estar en condiciones de almacenamiento de refrigeración (Max 4 grados C) y congelación (-15 grados C) en equipos constantemente monitoreados con sus respectivos registros.
- i) El agua utilizada para el manejo de los productos objeto de esta invitación debe cumplir con los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos para lo cual se debe presentar sus respectivos soportes de análisis y monitoreo.
- j) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto de esta invitación deben presentar barreras de ingreso de plagas y estar en monitoreo constante y registrado de las actividades de control integrado de plagas.
- k) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto de esta invitación deben ser aisladas de focos de contaminación de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, residuos líquidos orgánicos e inorgánicos y sustancias químicas.
- l) Los productos objeto de esta invitación deben cumplir con la ruta de limpieza, lavado y desinfección establecida en el plan de saneamiento básico.
- m) Durante la visita se solicitarán los documentos y los registros del plan de saneamiento básico de los lugares de procesamientos y almacenamiento y las fichas técnicas de los productos objeto de esta invitación. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.
- n) Durante la visita se solicitarán los resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos objeto de esta invitación de los tres meses anteriores a la visita (octubre-noviembre y diciembre 2017) con el fin de verificar las condiciones de seguridad de los productos.
- o) El instrumento del registro de la evaluación de la visita será el acta de reunión/resumen de reunión (código: FOR023GDS) del Manual de Procesos y Procedimientos de la Universidad Pedagógica Nacional. Durante la visita se tomaran fotos como evidencias que se anexaran al acta).

Cada criterio de calidad será evaluado según el siguiente puntaje:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	15



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del Personal Manipulador de Alimentos y a sus respectivos soportes.	15
5	Plan de educación y capacitación del Personal Manipulador de Alimentos y sus respectivos soportes.	15
6	Practica higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos.	20
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	15
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15
9	Suministro y calidad de agua potable.	15
10	Control integrado de plagas.	20
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	15
12	Plan de Saneamiento básico	10
13	Soportes de registro de actividades del Plan de Saneamiento Básico.	5
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	5
15	Resultados Microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	15
	TOTAL PUNTUACION	200

Cuadro No. 6 Visita instalaciones proceso y almacenamiento

La asignación de puntajes a los criterios de evaluación de las propuestas habilitadas se otorgará en valor absoluto, si la verificación está de acuerdo a los criterios de calidad se evaluara con el puntaje establecido en el cuadro anterior, en caso contrario la evaluación será 0 (cero).

B. VERIFICACIÓN VEHÍCULOS. Proforma No. 4. (100 PUNTOS)

Con las propuestas habilitadas se procederá a hacer la evaluación técnica al transporte que será usado en la distribución de los productos de la invitación pública.

Esta evaluación tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad vigente del Ministro de Salud y Protección Social y que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de los productos objetos de esta invitación para proteger la vida y la salud de la comunidad educativa de la Universidad Pedagógica Nacional, que en su mayoría está protegida por la normatividad el Código de la Infancia y la Adolescencia.

La evaluación se realizará bajos los siguientes criterios de calidad del transporte de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la de la Universidad Pedagógica Nacional:

- a. Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

- b. Las condiciones sanitarias de los recipientes para el transporte de los productos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.
- c. El transportador tiene reconocimiento médico con sus respectivos soportes con aptitud aprobada para la manipulación de alimentos.
- d. El transportador cumple con la intensidad horaria de mínimo 10 horas capacitación y está vinculado con el plan de capacitación continua de la empresa y esta soportada con los documentos respectivos.
- e. El transporte es exclusivo de alimentos.
- f. Durante la visita se solicitarán los documentos de aptitud y capacitación los registros. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.
- g. El instrumento del registro de la evaluación de la visita será el acta de reunión/resumen de reunión (código: FOR023GDS) del Manual de Procesos y Procedimientos de la Universidad Pedagógica Nacional. Durante la visita se tomarán fotos como evidencias que se anexarán al acta).

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE
1	Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	20
2	Condiciones sanitarias de los recipientes para el transporte de los productos.	20
3	Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	20
4	Soporte de capacitación continua del transportador.	20
5	Transporte exclusivo de alimentos.	20
	TOTAL PUNTUACION	100

Cuadro No. 7. Verificación vehículos

La asignación de puntajes a los criterios de evaluación de las propuestas habilitadas se otorgará en valor absoluto, si la verificación está de acuerdo a los criterios de calidad se evaluará con el puntaje establecido en el cuadro anterior, en caso contrario la evaluación será 0 (cero).

Del parque automotor relacionado en la proforma No 4 se llevará a cabo la revisión a un solo vehículo, de acuerdo a la disponibilidad en la visita.



INVITACION PÚBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

19.3 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 PUNTOS).

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

19.4 VALOR AGREGADO (100 PUNTOS)

- A. CAPACITACIÓN (100 PUNTOS).** Se otorgará un total de 100 puntos al proponente que ofrezca mínimo 3 capacitaciones certificadas en el uso de los productos objeto de esta invitación para el personal de producción a realizarse dentro de las instalaciones de la Universidad Pedagógica Nacional durante la vigencia del contrato. Incluyendo los materiales e insumos necesarios para llevarlas a cabo.

Para tal efecto, el proponente debe ofertar por escrito las capacitaciones y anexar una carta en tal sentido a la oferta.

20. CRITERIOS DE DESEMPATE

En el caso de empate entre varias ofertas, se preferirá al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en la oferta económica. En caso de persistir el empate se tendrá en cuenta los siguientes aspectos hasta agotar su totalidad:

- a) Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
- b) Preferir las ofertas presentada por una Mipyme nacional.
- c) Preferir la oferta presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura.
- d) Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
- e) Sorteo de balotas entre las ofertas.



INVITACION PÚBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

21. GARANTIA DEL CONTRATO A SUSCRIBIR

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

a) Garantía Única

- Cumplimiento general de las obligaciones del contrato: por un valor equivalente al 20% del contrato y vigencia igual a la duración del mismo y seis (6) meses más.
- Calidad de los servicios: equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

22. CLAUSULAS EXCEPCIONALES

Al contrato le serán aplicables las cláusulas excepcionales de modificación e interpretación y terminación unilaterales, establecidas en los artículos 43, 44 y 45 del Acuerdo 025 de 2011, y demás normas concordantes que lo complementen o reglamenten.



**INVITACION PÚBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE
PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y
CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL**

PROFORMA No. 1

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Bogotá, D.C.,

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

Asunto: **INVITACIÓN PÚBLICA No. __ DE _____**

Por medio de los documentos adjuntos me permito presentar oferta para participar en el proceso de selección tendiente a contratar: (indicar el objeto)

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 oferente declaro:

- a) 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.
- b) De igual forma manifiesto que acepto las consecuencias que se deriven del incumplimiento de los requisitos a que se refiere el numeral anterior.
- c) Igualmente declaro bajo la gravedad del juramento que toda la información aportada y contenida en mi oferta es veraz y susceptible de verificación.
- d) Que acepto las condiciones y demás exigencias para la ejecución del contrato.
- e) 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 y el contrato.
- f) Que conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a este proceso contractual.
- g) Que con la firma de la presente carta manifiesto bajo la gravedad de juramento que ni yo ni la(s) persona(s) natural(es) y/o jurídicas por mi representada, nos encontramos incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones consagradas en la Ley.
- h) Que leí cuidadosamente los Términos de Referencia y elaboré mi oferta 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.



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

- i) Que me he enterado debidamente de adendas, aclaraciones y respuestas logrando claridad en el proceso.
- j) Que la validez de la oferta es de 90 días calendario a partir de la fecha límite del cierre de procesos de contratación.
- k) Que en caso de que se me adjudique el contrato me comprometo a constituir las garantías a más tardar dentro del primer día hábil siguiente a la suscripción del contrato.
- l) Me comprometo a disponer de lo necesario para que se lleve a cabo la visita técnica de la que habla el numeral 19, de acuerdo a lo establecido en la presente invitación pública.

Que mi oferta se resume así:

Nombre completo del oferente:	
Cédula de Ciudadanía o NIT:	
Representante legal	
País de origen del oferente	
Valor total de la oferta incluido IVA:	
Plazo para ejecutar el contrato:	
Validez de la garantía de seriedad de la oferta:	
Garantía de seriedad: Aseguradora: _____	_____ \$
Valor : _____	
Vigencia : _____	Desde:(_____)Hasta: (_____) (Día/ mes/año) (Día/ mes/ año)

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.: _____



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

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

(Ciudad), (fecha)

Autorizo a la Universidad Pedagógica Nacional en forma permanente e irrevocable, para que exclusivamente con fines estadísticos y de información interbancaria y en especial los relativos al funcionamiento de las Centrales de Riesgo, informe todo lo referente a mi comportamiento como CONTRATISTA 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 presente Invitación Pública.

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 oferta 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



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

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

¿PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS, EN QUE REGIMEN SE ENCUENTRA CLASIFICADO COMO OFERENTE, O CONTRATISTA?		
	SI	NO
<ul style="list-style-type: none"> • GRAN CONTRIBUYENTE 		
<ul style="list-style-type: none"> • REGIMEN COMUN 		
<ul style="list-style-type: none"> • REGIMEN SIMPLIFICADO 		
RENTA		
1. Es usted Sujeto Pasivo de Retención en la Fuente		
2. Tiene usted la calidad de Autorretenedor		
Si tiene la calidad de "Autorretenedor", anexar fotocopia de la Resolución expedida por la DIAN.		
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO – IVA		
1. A qué Régimen Impositivo pertenece usted como CONTRATISTA		
2. Es usted responsable del Impuesto al Valor agregado-IVA		
IMPUESTO DE INDUSTRIA Y COMERCIO - ICA		
1. De acuerdo a las actividades sujetas al Impuesto, en cual se considera clasificado y cuál es el porcentaje: <ul style="list-style-type: none"> • Industrial • Comercial • Servicios 		

Firma del Representante Legal _____
Nombre _____

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



**INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE
PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y
CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL**

PROFORMA No. 02. - OFERTA ECONÓMICA

FECHA: _____
PROPONENTE: _____
NIT: _____
TELEFONO: _____
E-MAIL: _____

N	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA*	CANTIDADES REQUERIDAS	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL
1	BAGRE	KILOS	700				
2	BOLA DE CENTRO DE PIERNA	KILOS	80				
3	CARNE MOLIDA	KILOS	2800				
4	CHORIZOS	UNIDADES X 50 GRAMOS	9000				
5	COLOMBINAS DE POLLO	KILOS	6000				
6	COSTILLA DE CERDO	KILOS	600				
7	COSTILLA DE RES	KILOS	600				
8	FILETE DE TILAPIA	KILOS	80				
9	GOULASH DE CERDO	KILOS	2600				
10	GOULASH DE RES	KILOS	2300				
11	HIGADO	KILOS	650				
12	HUESO CARNUDO	KILOS	1500				
13	MILANESA DE CERDO	KILOS	600				
14	MILANESA DE RES / STEAK	KILOS	4400				
15	MUCHACHO	KILOS	300				
16	MURILLO	KILOS	480				
17	MUSLO DE ALA	KILOS	100				
18	MUSLO DE POLLO	KILOS	3000				
19	PECHUGA	KILOS	4500				
20	SOBREBARRIGA	KILOS	2300				
21	TOCINO	KILOS	400				
TOTALES							

*Las unidades de medida de la propuesta económica (Proforma No.2) deben ser iguales a las descritas en el punto No. 5. Lista de suministros y deben coincidir exactamente con la facturación remitida a la Universidad.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

PROFORMA No. 3 – EXPERIENCIA DEL OFERENTE

No.	CONTRATO No. Y FECHA	CONTRATANTE	TELÉFONO	OBJETO DEL CONTRATO	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACIÓN	VALOR EN PESOS
1							
2							
3							
4							
5							
TOTAL							

Adjuntar las certificaciones correspondientes que acreditan la experiencia y los documentos que las soportan.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

PROFORMA No. 4 – VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

FECHA: _____
PROPONENTE: _____
NIT: _____

PARQUE AUTOMOTOR

MARCA	MODELO	SERIAL	AÑO	PLACA	NOMBRE CONDUCTOR

(Añadir las filas que considere necesarias)

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

PROFORMA No. 5

INDICADORES ECONÓMICOS

ACTIVO TOTAL	PASIVO TOTAL	ACTIVO CORRIENTE	PASIVO CORRIENTE	NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	INDICE DE LIQUIDEZ	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.



**INVITACION PUBLICA No. 01 DE 2018 – CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE
PRODUCTOS CARNICOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y
CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL**

PROFORMA No. 6

CERTIFICACIÓN DE CONTROL DE LOS RECURSOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

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

CERTIFICA QUE:

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

Nombre y Firma representante legal
C.C.

Nombre y Firma Contador o Revisor Fiscal