



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

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

ADENDA No. 1

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022

**OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES
FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”**

BOGOTÁ D.C., MARZO DE 2022



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

1. El numeral 3.6.1 OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA de los términos de referencia quedará así:

“

3.6.1 OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA:

1. 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 **y/o el acta de inspección para plantas de producción de alimentos emitida por el INVIMA**, con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90% al 100% **o con concepto favorable con requerimientos del 60% -89,9%**. Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia de objeto de este contrato.
2. Presentar copia del acta de inspección de vigilancia y control higiénico sanitaria para vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá y de la Subsecretaria de Salud de Bogotá con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90 al 100% **o con concepto favorable con requerimientos del 60% -89,9%**, de los vehículos transportadores de los productos del objeto del contrato. Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia de objeto de este contrato.
3. Presentar la copia de la certificación como manipulador de alimentos los conductores que incluye: certificación de aptitud médica, resultados de los análisis microbiológicos (piel, garganta y coprológico) y la certificación de la participación al plan de capacitación continua en las buenas prácticas de manufactura.
4. Garantizar la cadena de refrigeración o de congelación en el transporte según lo requieran los productos objetos de este contrato.
5. Transportar los productos objetos de este contrato en recipientes independientes para cada grupo de productos (quesos, jamones y salchichas) para evitar la contaminación cruzada entre los productos y sus líquidos.
6. En caso de usar canastillas para el transporte de los productos objeto de este contrato, deben cumplir con el ítem 5, 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.
7. Presentar las fichas técnicas de los productos de objetos del este contrato y los documentos que certifican los manipuladores de alimentos (certificación de aptitud médica, resultados de análisis microbiológicos (piel, garganta, coprológico), certificación a la participación en plan de capacitación continuada en las buenas prácticas de manufactura.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

8. Presentar mensualmente durante el periodo contractual, el resultado de los análisis microbiológicos de áreas, superficies y de los productos que sean acordados por acta con el Supervisor del contrato.
9. Presentar cuando sea solicitado por el Supervisor del contrato las copias en digital de los registros del monitoreo realizados al plan de saneamiento y de la cadena de refrigeración y congelación.
10. 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.
11. Realizar el suministro a la Universidad en entregas parciales durante la vigencia del contrato, con la frecuencia que la Universidad considere conveniente y en las cantidades requeridas.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Garantizar la capacidad del vehículo para el transporte de la totalidad del pedido solicitado en una sola entrega.
16. Entregar 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.
17. 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.
18. Cotizar, entregar y facturar los productos en las unidades de medida especificadas por la Universidad.
19. Presentar el certificado de parafiscales y seguridad integral vigentes con cada factura, para poder dar trámite a las mismas.
20. 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.
21. Entregar los suministros objeto de este contrato a monto agotable, es decir en tanto exista saldo en dinero del contrato. El precio de los productos objeto de esta obligación serán los establecidos en la oferta económica definitiva.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

22. Entregar las cantidades completas de los productos solicitados en el horario, lugar y según las especificaciones establecidas en la orden de pedido.
23. Discriminar en la factura el porcentaje y el valor del IVA por producto, según aplique.
24. 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.
25. El contratista entregará con cada factura informe de la ejecución del contrato y avance del cumplimiento de las obligaciones contractuales.
26. 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.
27. Suministrar los productos y cantidades relacionados a continuación:

No.	PRODUCTO REQUERIDO ¹	CCP	UNIDAD DE MEDIDA ²	CANTIDAD
1	AJONJOLI	2.1.2.02.01.000	LIBRAS	11
2	ARVEJA AMARILLA	2.1.2.02.01.000	KILOS	40
3	ARVEJA VERDE SECA	2.1.2.02.01.000	KILOS	180
4	AVENA EN HOJUELAS	2.1.2.02.01.000	LIBRAS	130
5	AVENA INSTANTANEA	2.1.2.02.01.000	TARRO X 400 GRAMOS	15
6	CAFÉ	2.1.2.02.01.000	LIBRAS	170
7	FRIJOL BLANCO	2.1.2.02.01.000	KILOS	110
8	FRIJOL CABECINEGRO	2.1.2.02.01.000	KILOS	90
9	FRIJOL ROJO	2.1.2.02.01.000	KILOS	160
10	GARBANZOS SECOS	2.1.2.02.01.000	KILOS	170
11	HUEVOS	2.1.2.02.01.000	CUBETAS X 30 UNIDADES	1000
12	LENTEJAS SECAS	2.1.2.02.01.000	KILOS	350
13	MAIZ PETO	2.1.2.02.01.000	KILOS	174
14	MANI	2.1.2.02.01.000	LIBRAS	14
15	SAL	2.1.2.02.01.001	KILOS	368
16	ACEITE	2.1.2.02.01.002	BIDON x 20 LITROS	80
17	ACEITE DE OLIVA	2.1.2.02.01.002	LITROS	2
18	AJI	2.1.2.02.01.002	GALON	6
19	ALMIDON DE YUCA	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	13
20	AREQUIPE	2.1.2.02.01.002	KILOS	5
21	ARROZ	2.1.2.02.01.002	KILOS	5000



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.
**OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR
EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”**

No.	PRODUCTO REQUERIDO ¹	CCP	UNIDAD DE MEDIDA ²	CANTIDAD
22	ATUN ENLATADO	2.1.2.02.01.002	LATA X1800GRM	6
23	AZUCAR	2.1.2.02.01.002	KILOS	2000
24	BEBIDA ACHOCOLATADA	2.1.2.02.01.002	BOLSA X 1500 GRAMOS	3
25	CALADOS	2.1.2.02.01.002	PAQUETE X 24 UNIDADES	25
26	CALDO DE GALLINA	2.1.2.02.01.002	CAJA X 54 UNIDADES	3
27	CANELA ELABORADA	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	5
28	CARVE	2.1.2.02.01.002	CAJA X 330 GRAMOS	75
29	CEBADA PERLADA	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	95
30	CEREAL TIPO ZUCARITAS	2.1.2.02.01.002	CAJA X 1500 GRAMOS	16
31	CHIPS DE CHOCOLATE	2.1.2.02.01.002	KILOS	10
32	CHOCOLATE	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	300
33	CLAVO	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	2,5
34	COBERTURA DE CHOCOLATE	2.1.2.02.01.002	KILOS	15
35	COCO DESHIDRATADO	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	40
36	COCOA	2.1.2.02.01.002	BOLSA X 230 GRAMOS	55
37	COLOR	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	3
38	CONCHITAS	2.1.2.02.01.002	KILOS	125
39	CREMA DE LECHE	2.1.2.02.01.002	LITROS	150
40	CREMA DE TOMATE	2.1.2.02.01.002	BOLSA X 800 GRAMOS	5
41	CUCHUCO DE CEBADA	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	50
42	CUCHUCO DE MAIZ	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	13
43	CUCHUCO DE TRIGO	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	170
44	CURRY	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	3
45	ESENCIA DE HINOJO	2.1.2.02.01.002	FRASCO *500CC	3
46	ESENCIA DE NARANJA	2.1.2.02.01.002	FRASCO *500CC	3
47	ESENCIA DE VAINILLA	2.1.2.02.01.002	FRASCO *500CC	15
48	FECULA DE MAIZ	2.1.2.02.01.002	KILOS	40



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

No.	PRODUCTO REQUERIDO ¹	CCP	UNIDAD DE MEDIDA ²	CANTIDAD
49	FIDEOS	2.1.2.02.01.002	KILOS	10
50	FLAN DE LECHE	2.1.2.02.01.002	BOLSA X 720 GRAMOS	15
51	GALLETAS DE SODA	2.1.2.02.01.002	PAQUETE X 5 TACOS	40
52	GELATINA SABORES VARIADOS	2.1.2.02.01.002	BOLSA X 1000 GRAMOS	29
53	GELATINA SIN SABOR	2.1.2.02.01.002	LIBRA	1
54	GRAGEAS DE AZÚCAR	2.1.2.02.01.002	LIBRA	1
55	HARINA DE MAIZ AMARILLA	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	5
56	HARINA DE MAIZ BLANCA	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	2200
57	HARINAS FINAS DE TRIGO	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	3300
58	HARINA PARA BUÑUELOS	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	5
59	LECHE PASTEURIZADA DESLACTOSADA	2.1.2.02.01.002	BOLSA X 1100 CC	15
60	LECHE FORMULA INFANTIL DE CONTINUACIÓN	2.1.2.02.01.002	TARRO X 500 GRAMOS	5
61	LECHE LARGA VIDA 1100ML	2.1.2.02.01.002	BOLSA X 1100 CC	1900
62	LECHE ENTERA EN POLVO	2.1.2.02.01.002	KILOS	70
63	LEVADURA SECA	2.1.2.02.01.002	KILOS	10
64	MARGARINA	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	15
65	MARGARINA INSTITUCIONAL	2.1.2.02.01.002	KILOS	750
66	MAYONESA	2.1.2.02.01.002	GALON	25
67	MOSTAZA	2.1.2.02.01.002	GALON	40
68	PAN BLANCO	2.1.2.02.01.002	PAQUETE X 20 UNIDADES	45
69	PAN TAJADO	2.1.2.02.01.002	PAQUETE EXTRALARGO	400
70	PANELA	2.1.2.02.01.002	UNIDAD X 250 GRAMOS	700
71	PASTA DE AJO	2.1.2.02.01.002	BOLSA (Doypack) X 750 GRAMOS	10
72	PASTA DE TOMATE	2.1.2.02.01.002	GALON	20
73	PIMIENTA ELABORADA	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	2,5
74	POLVO DE HORNEAR	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	12
75	QUESO CAMPESINO	2.1.2.02.01.002	KILOS	300



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

No.	PRODUCTO REQUERIDO ¹	CCP	UNIDAD DE MEDIDA ²	CANTIDAD
76	QUESO COSTEÑO	2.1.2.02.01.002	KILOS	10
77	QUESO CREMA PARA UNTAR	2.1.2.02.01.002	TARRO X 400 GRAMOS	5
78	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	2.1.2.02.01.002	KILOS	400
79	SALCHICHAS	2.1.2.02.01.002	KILOS	100
80	SALSA BBQ	2.1.2.02.01.002	GALON	20
81	SALSA BECHAMEL	2.1.2.02.01.002	BOLSA X 800 GRAMOS	2
82	SALSA DE TOMATE	2.1.2.02.01.002	GALON	10
83	SALSA DEMIGLACE	2.1.2.02.01.002	BOLSA X 800 GRAMOS	2
84	SALSA NEGRA	2.1.2.02.01.002	GALON	30
85	SALSA SOYA	2.1.2.02.01.002	GALON	15
86	SPAGUETIS	2.1.2.02.01.002	KILOS	45
87	TOFU	2.1.2.02.01.002	LIBRAS	45
88	VINAGRE	2.1.2.02.01.002	GALON	35
89	VINO BLANCO PARA COCINA SECO EN CAJA	2.1.2.02.01.002	LITROS	10
90	VINO TINTO PARA COCINA SECO EN CAJA	2.1.2.02.01.002	LITROS	15
91	YOGURT	2.1.2.02.01.002	GARRAFA DE 4 LITROS	5

Las características de los productos ofertados deben cumplir con lo establecido en el **ANEXO No. 3 FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**

”

2. El numeral **4.3 REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES** de los términos de referencia quedará así:

“4.3. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES:

EXPERIENCIA DEL OFERENTE:



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

<p>Los requisitos y/o documentos de carácter técnico y experiencia, que el oferente deberá allegar con su propuesta son los que se relacionan a continuación, los cuales deberán aportarse en su totalidad para valorarse como CUMPLE.</p> <p>CALIDAD DEL OFERENTE</p>	<p>El oferente persona jurídica debe tener mínimo tres (3) años de constitución contados desde la fecha de cierre de este proceso, lo cual acreditará con la presentación del Certificado de Cámara de Comercio, lo anterior con el fin de validar la idoneidad y experiencia en el suministro en el suministro de abarrotes.</p> <p>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 calendario anterior a la fecha de entrega de las ofertas del presente proceso de contratación.</p> <p>En el certificado del Registro Único de Proponentes se verificará que el oferente esté clasificado en al menos una (1) de las especialidades requeridas según la CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC VERSIÓN 14.</p> <p>En el caso de Consorcios o Uniones Temporales los miembros deben cumplir con al menos una (1) de las clasificaciones y los otros al menos una de las siguientes especialidades requeridas según la CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC VERSIÓN 14.</p> <table border="1" data-bbox="381 966 1469 1354"> <thead> <tr> <th>CODIGOS UNSPC</th> <th>CLASE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>93131608</td> <td>Servicios de suministro de alimentos</td> </tr> <tr> <td>50100000</td> <td>Frutos secos</td> </tr> <tr> <td>50130000</td> <td>Productos lácteos y huevos</td> </tr> <tr> <td>50150000</td> <td>Aceites y grasas comestibles</td> </tr> <tr> <td>50160000</td> <td>Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería</td> </tr> <tr> <td>50170000</td> <td>Condimentos y conservantes</td> </tr> <tr> <td>50180000</td> <td>Productos de panadería</td> </tr> <tr> <td>50190000</td> <td>Alimentos preparados y conservados</td> </tr> <tr> <td>50200000</td> <td>Bebidas</td> </tr> </tbody> </table> <p>Igualmente, en el certificado del Registro Único de Proponentes se verificará que las certificaciones de experiencia en contratos requeridos para demostrar la experiencia del oferente estén incluidas en dicho certificado para ser aceptadas.</p>	CODIGOS UNSPC	CLASE	93131608	Servicios de suministro de alimentos	50100000	Frutos secos	50130000	Productos lácteos y huevos	50150000	Aceites y grasas comestibles	50160000	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	50170000	Condimentos y conservantes	50180000	Productos de panadería	50190000	Alimentos preparados y conservados	50200000	Bebidas
CODIGOS UNSPC	CLASE																				
93131608	Servicios de suministro de alimentos																				
50100000	Frutos secos																				
50130000	Productos lácteos y huevos																				
50150000	Aceites y grasas comestibles																				
50160000	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería																				
50170000	Condimentos y conservantes																				
50180000	Productos de panadería																				
50190000	Alimentos preparados y conservados																				
50200000	Bebidas																				



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

EXPERIENCIA DEL OFERENTE.	<p>Se verificará la experiencia del oferente en la celebración y ejecución de contratos cuyo objeto corresponda al de esta convocatoria, es decir, “SUMINISTRO DE ABARROTES”.</p> <p>De conformidad con lo anterior, la Universidad requiere que los oferentes acrediten experiencia en un máximo de cinco (5) contratos ejecutados, cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial estimado representado en SMMLV y sean contratos clasificados en al menos uno (1) de los códigos del numeral 3.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC, ejecutados en los últimos seis (6) años anteriores a la fecha del cierre del presente proceso de selección.</p> <p>El valor actualizado del contrato se tomará en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) de acuerdo a la información registrada en el RUP. Para ello el oferente deben diligenciar la PROFORMA No. 5 - EXPERIENCIA DE LA FIRMA OFERENTE y adjuntar las certificaciones correspondientes, las cuales deben concordar con la información registrada en el RUP.</p> <p>En caso de presentar experiencia en consorcio o unión temporal, será tenida en cuenta la experiencia en su totalidad.</p> <p>Nota: La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes.</p> <p>CALIDAD DE LAS CERTIFICACIONES PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA HABILITANTE</p> <p>Las certificaciones deben ser expedidas por el ordenador del gasto de la entidad contratante o su delegado. En el caso de las entidades privadas, quien certifica debe ser el gerente o su delegado.</p> <p>Cada certificación debe contener la siguiente información a fin de que la entidad verifique lo correspondiente a:</p> <ul style="list-style-type: none">• Contratos celebrados y ejecutados en los últimos seis (6) años al cierre de la presente convocatoria.• Número del contrato y fecha• Nombre de la entidad contratante• Descripción de los servicios contratados y lugar de ejecución• Valor del contrato• Plazo de ejecución del contrato• Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato• Dirección y teléfonos del contratante• Nombre y cargo de la persona que firma la certificación <p>NOTA 1: En el evento en que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, el Oferente debe anexar el contrato o el acta de terminación y/o liquidación</p>
----------------------------------	---



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

del mismo, de tal forma que la información no contenida en la certificación se complemente con el contenido de dichos documentos.

REGLAS PARA LA VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA: Para los Oferentes plurales deberán tenerse en cuenta los siguientes criterios:

Regla de Sumatoria: Cuando la Oferta se presente en consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la experiencia requerida en valor (expresada en SMLMV) será la sumatoria de las experiencias de los integrantes Oferente plural, en todo caso, todos los integrantes deberán aportar al menos un contrato equivalente por lo menos al 30% del valor a contratar y debe estar inscrito en el RUP para efectos de verificar su experiencia.

La Universidad se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación la información aportada por el Oferente, así como la información que reposa en la Cámara de Comercio u otras plataformas públicas y solicitar los soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copias de los contratos, facturas de venta, copia de los medios de pago, actas suscritas, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos o cualquier otro documento.

NOTA: Todos los soportes y documentos que se adjuntan con la Oferta deben ser legibles y verificables

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

REQUISITOS TÉCNICOS

Copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos de la Secretaría 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, **y/o el acta de inspección para plantas de producción de alimentos emitida por el INVIMA**, con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90% al 100% **o con concepto favorable con requerimientos del 60% -89,9%**. Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia de objeto de este contrato. **Esta copia debe presentarse de forma legible y cubrir la vigencia del presente contrato.**

”



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

3. El numeral 5.2.2. EVALUACIÓN TÉCNICA (150 PUNTOS) de los términos de referencia quedará así:

“ 5.2.2. EVALUACIÓN TÉCNICA (150 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 o del acta de inspección para plantas de producción de alimentos emitida por el INVIMA.

La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social 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 del contrato para proteger la vida y la salud de la comunidad universitaria de la Universidad Pedagógica Nacional.

La verificación se realizará bajos los 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. Anexo No. 4 Instrumento “VISITA TECNICA, EVALUACION Y SEGUIMIENTO A PROVEDORES DEL RESTAURANTE Y CAFETERIAS”

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)	10
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del personal manipulador de alimentos y a sus respectivos soportes.	10
5	Plan de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos y sus respectivos soportes.	10
6	Practica higiénicas del personal manipulador de alimentos.	15
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta Convocatoria.	15
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15
9	Suministro y calidad de agua potable.	10



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 09 DE 2022.

OBJETO: “SUMINISTRAR LOS ABARROTES, GRANOS, LÁCTEOS Y CARNES FRÍAS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL DURANTE EL SEMESTRE 2022-I”

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE
10	Control integrado de plagas.	10
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	10
12	Plan de Saneamiento básico	5
13	Soportes de registro de actividades del plan de saneamiento básico.	5
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este Convocatoria	5
15	Resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	10
	TOTAL PUNTUACION	150

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).”