

**UNIVERSIDAD DE CALDAS  
RECTORÍA**

**INVITACIÓN POR OFERTA PRIVADA DE MAYOR CUANTÍA No. 3 DE 2016**

Señores  
**CONFA**  
rec\_unelb@confamiliares.com

Señores  
**VELCARAC S.A.S - LUTGI SNACKS**  
consultorias.azucena@gmail.com

Señores  
**FUNDACIÓN NUTRIR**  
promocion@nutrirong.com

Señores  
**CASTELO**  
Alejandracastellanos1@hotmail.com

Señores  
**NEW COFFEE U**  
juan.arias65@hotmail.com

Señores  
**SODEXO**  
juanpablo.castillo@sodexo.com

**MARCO NORMATIVO**

El presente proceso de contratación se sujeta a los postulados del Acuerdo 03 de 2009 del Consejo Superior Universitario –Estatuto de Contratación- y la Resolución No. 296 de 2009 por medio de la cual se reglamenta el Estatuto de Contratación. Dada la cuantía de este proceso, corresponde adelantar una invitación por oferta privada de mayor cuantía.

**RECOMENDACIONES**

1. Lea cuidadosa y detenidamente los términos de la presente invitación.
2. Cerciórese que cumple las condiciones y reúne los requisitos aquí señalados.

3. Verifique el diligenciamiento de cada uno de los anexos.
4. Proceda a reunir la información y documentación exigida y verifique la vigencia para los documentos que la requieran.
5. Presente su propuesta debidamente foliada.
6. Verifique que no se encuentra en ninguna de las siguientes situaciones:
  - 6.1. Son inhábiles para participar en la presente invitación y para celebrar contratos con la Universidad de Caldas:
    - a) Las personas que se hallen inhabilitadas para contratar por la Constitución y las leyes.
    - b) Quienes participaron ofertas directas, privadas o públicas o celebraron los contratos de que trata el literal anterior estando inhabilitados.
    - c) Quienes dieron lugar a la declaratoria de caducidad.
    - d) Quienes en sentencia judicial hayan sido condenados a la pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas y quienes hayan sido sancionados disciplinariamente con destitución.
    - e) Quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el contrato estatal adjudicado.
    - f) Los servidores públicos, salvo las excepciones de la ley.
    - g) Quienes sean cónyuges o compañeros permanentes y quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad con cualquier otra persona que formalmente haya presentado propuesta para una misma oferta.
    - h) Las sociedades distintas de las anónimas abiertas, en las cuales el representante legal o cualquiera de sus socios tenga parentesco en segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad con el representante legal o con cualquiera de los socios de una sociedad que formalmente haya presentado propuesta, para una misma oferta.
    - i) Los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado la caducidad, así como las sociedades de personas de las que aquéllos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria.
    - j) Las personas naturales que hayan sido declaradas responsables judicialmente por la comisión de delitos de peculado, concusión, cohecho, prevaricato en todas sus modalidades y soborno transnacional, así como sus equivalentes en otras jurisdicciones. Esta inhabilidad se extenderá a las sociedades de que sean socias tales personas, con excepción de las sociedades anónimas abiertas.

Las inhabilidades a que se refieren los literales c), d), e i) se extenderán por un término de cinco (5) años contados a partir de la fecha de ejecutoria del acto que declaró la caducidad, o de la sentencia que impuso la pena, o del acto que dispuso la destitución; las previstas en los literales b) y e), se extenderán por un término de cinco (5) años contados a partir de la fecha de ocurrencia del hecho de la

participación en la licitación o concurso, o de la celebración del contrato, o de la de expiración del plazo para su firma.

6.2. Tampoco podrán participar en la presente invitación ni celebrar contratos con la Universidad de Caldas:

- a) Quienes fueron miembros de la Junta o Consejo Directivo o servidores públicos de la entidad contratante. Esta incompatibilidad sólo comprende a quienes desempeñaron funciones en los niveles directivo, asesor o ejecutivo y se extiende por el término de un (1) año, contado a partir de la fecha del retiro.
- b) Las personas que tengan vínculos de parentesco, hasta el segundo grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil con los servidores públicos de los niveles directivo, asesor ejecutivo o con los miembros de la junta o consejo directivo, o con las personas que ejerzan el control interno o fiscal de la entidad contratante.
- c) El cónyuge compañero o compañera permanente del servidor público en los niveles directivo, asesor, ejecutivo, o de un miembro de la junta o consejo directivo, o de quien ejerza funciones de control interno o de control fiscal.
- d) Las corporaciones, asociaciones, fundaciones y las sociedades anónimas que no tengan el carácter de abiertas, así como las sociedades de responsabilidad limitada y las demás sociedades de personas en las que el servidor público en los niveles directivo, asesor o ejecutivo, o el miembro de la junta o consejo directivo, o el cónyuge, compañero o compañera permanente o los parientes hasta el segundo grado de consanguinidad, afinidad o civil de cualquiera de ellos, tenga participación o desempeñe cargos de dirección o manejo.
- e) Los miembros de las juntas o consejos directivos. Esta incompatibilidad sólo se predica respecto de la entidad a la cual prestan sus servicios y de las del sector administrativo al que la misma esté adscrita o vinculada.

La inhabilidad prevista en el literal d) no se aplicará en relación con las corporaciones, asociaciones, fundaciones y sociedades allí mencionadas, cuando por disposición legal o estatutaria el servidor público en los niveles referidos debe desempeñar en ellas cargos de dirección o manejo.

6.3. Así mismo, asegúrese que no se encuentra incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades dispuestas en los artículos 126 y 127 de la Constitución Política, el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y los artículos 1 y 2 de la Ley 1474 de 2011.

## OBJETO

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CALDAS BENEFICIARIOS DE SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN, EN EL ESPACIO FÍSICO DISPUESTO PARA ELLO POR LA UNIVERSIDAD.

## **I. INFORMACIÓN GENERAL**

### **A. ASPECTOS GENERALES PARA EL DESARROLLO DEL CONTRATO.**

La Universidad de Caldas está interesada en contratar la prestación del servicio de alimentación, consistente en almuerzo, para quinientos (500) estudiantes beneficiarios de subsidio de alimentación durante 62 días por semestre aproximadamente, por dos semestres académicos.

El contrato tendrá un plazo de un (1) año, tiempo durante el cual el contratista prestará además los servicios de restaurante, cafetería, panadería o cualquier otro relacionado con la naturaleza del contrato para la comunidad en general.

El servicio deberá prestarse en el espacio, en adelante el "Restaurante", ubicado en la calle 65 No. 26-10, Sede Central de la Universidad de Caldas, edificio Orlando Sierra Hernández, Bloque B que tiene un área de 244 mts<sup>2</sup>.

Los subsidios de alimentación deberán suministrarse de lunes a viernes en el horario de 11:00 am a 3:00 pm, para lo cual el contratista deberá tener un control de entrega de los almuerzos otorgados por subsidios de alimentación a los estudiantes, preferiblemente de tipo tecnológico.

Por el uso del espacio, el contratista deberá reconocerle a la Universidad de Caldas un valor mensual de dos millones de pesos (\$2.000.000), excepto en los meses de diciembre y enero. El valor del servicio de gas será asumido por el contratista.

### **B. CONTEXTO DE LA UNIVERSIDAD**

La Universidad de Caldas es de carácter pública, con una población aproximada de 15.000 entre estudiantes, funcionarios administrativos y docentes, de los cuales en la Sede Central se tiene 7.158. Es de anotar que el volumen de la población fluctúa por situaciones administrativas como las vacaciones colectivas.

Igualmente, la Universidad de Caldas realiza eventos académicos tales como seminarios, congresos, talleres, diplomados, capacitaciones, al igual que las sesiones de los cuerpos colegiados, por lo cual el contratista deberá tener disponibilidad de prestar el servicio de catering.

El horario de las actividades académicas y administrativas de manera general es de lunes a viernes de 6:00 am a 10:00 pm y sábado de 06:00 am a 3:00 pm, horario en el que se presta

el servicio a la comunidad.

### **C. INVENTARIO ACTUAL**

#### **Zona de preparación:**

- Mesón empotrado perimetral con cubierta de acero inoxidable y muebles en la parte inferior con un entrepaño y puertas de color blanco.
- Siete (7) lavaplatos en acero inoxidable con su respectiva grifería y muebles en la parte inferior con un entrepaño y puertas de color blanco.
- Treinta y seis (36) bandejas en aluminio.
- Una (1) campana extractora en acero inoxidable.
- Un (1) mueble en acero inoxidable con dos (2) entrepaños y lavaplatos.
- Estantería de acero inoxidable.
- Dos (2) refrigeradores.

#### **Zona de atención:**

- Mesón en aluminio que divide el área de atención a la comunidad con estanterías en la parte superior
- Vitrina de color amarillo.
- Baño maría empotrado de 4 patas, con sus respectivos accesorios.
- Dos (2) porta bandejas en aluminio.

#### **Área privada de servicio**

- Una (1) pantalla de 32" empotrada.
- Dos (2) barras empotradas.
- Dieciséis (16) sillas sin brazos rojos altos empotrados.
- Seis (6) sillas sin brazos amarillos bajos empotrados.
- Nueve (9) mesas cuadradas de superficie negra.
- Treinta y tres (33) sillas negras.

#### **Terrazas externas para servicio**

- Diecinueve (19) mesas
- Treinta y ocho (38) bancas con capacidad de tres (3) personas por banca.

## **II. CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

### **A. VALOR MÁXIMO POR ALMUERZO DE SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN.**

Para el periodo 2016-2 la Universidad ha establecido un valor máximo por cada almuerzo de subsidio de alimentación de CINCO MIL OCHOCIENTOS (\$5.800) incluidos todos los impuestos.

Para el periodo 2017-1 la Universidad ha establecido un valor máximo por cada almuerzo de subsidio de alimentación de SEIS MIL DOSCIENTOS (\$6.200) incluidos todos los impuestos.

## **B. SERVICIOS QUE SE DEBEN PRESTAR**

Entre los servicios que deberá prestar el contratista a la comunidad en general, además de los subsidios de alimentación para los estudiantes, están:

1. Desayunos
2. Servicio de cafetería
3. Refrigerios
4. Frutas y verduras
5. Almuerzos y comidas
6. Panadería

## **C. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

1. **Requerimiento sobre el personal:** En cuanto al personal, el contratista deberá tener como mínimo el siguiente personal, en aras de garantizar la calidad e higiene en la prestación del servicio:
  - 1.1. Debe contar con la asesoría de un ingeniero de alimentos con experiencia profesional mínima de un (1) año, para lo cual **deberá aportar la hoja de vida con sus debidos soportes, incluidos los títulos universitarios y la tarjeta profesional.**
  - 1.2. Debe contar con la asesoría de un nutricionista con experiencia profesional mínima de un (1) año, para lo cual **deberá aportar la hoja de vida con sus debidos soportes, incluidos los títulos universitarios y la tarjeta profesional.**

- 1.3.** El personal de cocina deberá tener la idoneidad técnica para la manipulación de alimentos, así como de su estado de salud de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. **Lo anterior se evidenciará por medio de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos y certificado médico en el que consta la aptitud para manipular alimentos.**

El contratista tendrá la libertad de determinar el número de personal de cocina y el perfil que requiera para la preparación de los alimentos, siempre garantizando la calidad en la preparación.

En caso de que sea necesario, por cualquier causa, el reemplazo de algún miembro del personal vinculado para la ejecución del contrato, el nuevo trabajador deberá tener las mismas o superiores condiciones en lo relacionado con su idoneidad para la actividad respectiva.

- 2. Plan de saneamiento:** Se deberá presentar una propuesta de plan de saneamiento básico, el cual debe incluir control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos y limpieza y desinfección, con mínimo los siguientes aspectos:

**2.1. Programa de limpieza y desinfección**

**2.1.1** Condiciones para la limpieza y desinfección de materias primas:

- Tipo de detergentes y desinfectantes a emplear.
- Frecuencia de la limpieza y desinfección.
- Método de limpieza y desinfección.

**2.1.2** Condiciones para la limpieza y desinfección de equipos y menaje:

- Tipo de detergentes y desinfectantes a emplear.
- Frecuencia de la limpieza y desinfección.
- Método de limpieza y desinfección.

**2.1.3** Condiciones para la limpieza y desinfección de espacios físicos:

- Tipo de detergentes y desinfectantes a emplear.
- Frecuencia de la limpieza y desinfección.
- Método de limpieza y desinfección.

**2.1.4** Condiciones para la limpieza y desinfección de manipuladores:

- Tipo de detergentes y desinfectantes a emplear.
- Frecuencia de la limpieza y desinfección.
- Método de limpieza y desinfección.

### 2.2. Programa de control de plagas

- Empresa que prestará el servicio.
- Frecuencia de revisión y control de plagas: Cada tres (3) meses.

### 2.3. Programa de manejo de residuos sólidos

- Manejo de residuos orgánicos y no orgánicos. Condiciones de disposición.

3. Se tendrá como referencia para el servicio de los subsidios de alimentación, la siguiente minuta:

COMPONENTES	CANTIDAD	UNIDAD
SOPA	300	CC
PROTEINA o PROTEINA DIETA o PROTEINA VEGETARIANA	110	Gramos
ACOMPANAMIENTO (cereales, pasta, papa, yuca, plátano)	60	Gramos
ARROZ	70	Gramos
GRANO O VERDURA CALIENTE	50	Gramos
FRUTAS Y VERDURAS	150	Gramos
BEBIDA	200	CC
POSTRE	30	Gramos

Los menús sugeridos para los subsidios de alimentación se encuentran en el ANEXO 4

4. Protocolo: El proponente deberá presentar un protocolo en caso de presentarse una enfermedad transmitida por alimentos (ETA), en el cual se definan los pasos a seguir para afrontar esta situación.

### D. OTROS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

En cuanto a los servicios de alimentación distintos a los subsidios, el proponente deberá tener en cuenta menús de diversos valores económicos, a efectos de que sean asequibles por toda la población universitaria o comunidad en general.

### E. MENAJE Y UTENSILIOS



El contratista deberá adquirir por su cuenta y riesgo el menaje y utensilios que considere necesarios para la prestación del servicio, que en todo caso, debe ser el suficiente para atender los subsidios de alimentación de manera diaria.

#### **F. DOTACIÓN DE EQUIPOS MÍNIMA REQUERIDA PARA OPERAR.**

El contratista deberá determinar según su experiencia y requerimientos y condiciones establecidas en esta convocatoria, el tipo y cantidad de equipos necesarios para prestar el servicio de subsidios de alimentación y demás servicios a la comunidad en general.

#### **G. VALOR POR USO DEL ESPACIO Y SU FORMA DE PAGO**

Por el uso del espacio, el contratista deberá reconocerle a la Universidad de Caldas un valor mensual de dos millones de pesos (\$2.000.000), que deberá pagar dentro de los primeros 5 días de cada mes, excepto en los meses de diciembre y enero o la forma de pago que se llegare a convenir con el proveedor seleccionado. El valor del servicio de gas será asumido por el contratista de acuerdo al valor de la factura.

#### **H. DURACIÓN DEL CONTRATO**

El contrato tendrá una duración de un (1) año a partir del 1 de agosto de 2016. El contrato podrá ser renovado por un (1) año más, previo visto bueno de la supervisión y de la Junta de Compras, siempre y cuando se cuente con el debido soporte presupuestal.

#### **I. OBLIGACIONES QUE DEBERÁ CUMPLIR EL CONTRATISTA**

El contratista seleccionado deberá cumplir las siguientes obligaciones:

1. Suministrar de lunes a viernes (excepto días festivos) almuerzos a quinientos (500) estudiantes beneficiarios de subsidio de alimentación durante aproximadamente sesenta y un (61) días en cada periodo académico: 2016-2 y 2017-1, en el espacio donde funcionará el Restaurante.
2. Destinar el espacio denominado "Restaurante" para el suministro de los almuerzos de subsidio de alimentación, así como para la prestación del servicio de restaurante, cafetería, panadería u otro relacionado a la comunidad en general.
3. Preparar todos los alimentos a suministrar en las instalaciones del "Restaurante".
4. Pagar el valor por uso mensual del espacio denominado "Restaurante" excepto en los meses de diciembre y enero. El pago es requisito indispensable para continuar al mes siguiente con el contrato celebrado.
5. Restituir el espacio a la terminación del contrato en el mismo estado y condiciones en

- el cual lo recibió, así como con los mismos elementos y en la cantidad descrita en el inventario.
6. En caso de requerir adecuaciones físicas para la prestación del servicio, el contratista deberá realizarlas bajo su cuenta y riesgo, previa aprobación del Comité de Infraestructura de la Universidad de Caldas.
  7. Mantener en excelentes condiciones de aseo e higiene las instalaciones, los equipos y todos los bienes incluidos en el contrato, bajo su cuenta y riesgo.
  8. Deberá proporcionar los elementos de seguridad que requiera el personal que vincule para la ejecución del contrato, de acuerdo a las normas vigentes en materia de salud ocupacional y seguridad social.
  9. El contratista o su personal no podrá vender, comercializar o consumir sustancias alucinógenas en la Universidad de Caldas. Así mismo no podrá vender cigarrillos, tabaco o cualquiera de sus derivados.
  10. El contratista o su personal no podrá vender ni publicitar licor o cualquier tipo de bebida alcohólica.
  11. El personal que el contratista vincule para la ejecución del contrato deberá contar con la indumentaria completa y adecuada, tales como delantal, zapatos cerrados, cobertor de cabello, entre otros.
  12. El menaje a utilizar por el contratista para la prestación del servicio deberá ser de un material reutilizable como vidrio, cerámica o porcelana o, en todo caso, material biodegradable, cuando lo requiera.
  13. El contratista deberá atender las políticas de sostenibilidad ambiental que la Universidad de Caldas haya adoptado o llegare a adoptar. Así mismo, deberá disponer de manera adecuada los residuos que genere como producto de su actividad en los sitios dispuestos para tal fin. Igualmente, deberá implementar mecanismos y actividades de Gestión Ambiental lideradas por la Universidad y que involucren sus actividades comerciales.
  14. El contratista deberá abstenerse de publicitar o promocionar productos en el espacio denominado "Restaurante", salvo autorización del supervisor del contrato.
  15. El contratista deberá prestar el servicio durante el tiempo de duración del contrato (excepto en tiempo de vacaciones colectivas de todos los funcionarios de la Universidad) en el siguiente horario ininterrumpidamente: de lunes a viernes de 6:00 am a 10:00 pm y sábado de 06:00 am a 3:00 pm.
  16. El contratista no podrá permitir la práctica de juegos de suerte y azar dentro del espacio denominado "Restaurante".
  17. El contratista deberá cumplir con el pago de salarios y los aportes a seguridad social e indemnizaciones del personal que vincule para la ejecución del contrato y por tanto es el único responsable del cumplimiento de sus acreencias laborales.
  18. El contratista, durante el mes siguiente a la celebración del contrato, deberá aportar copia del certificado de idoneidad sanitaria del establecimiento, el cual debe estar vigente y con concepto favorable, expedido por la Secretaría del Medio Ambiente

Municipal.

### III. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Fecha de apertura: DÍA 28 MES 06 AÑO 2016  
Fecha entrega de propuesta: DÍA 08 MES 07 AÑO 2016 17:00 horas  
Fecha probable de adjudicación: DÍA 19 MES 07 AÑO 2016

### IV. REQUISITOS HABILITANTES

El proponente deberá aportar los siguientes documentos:

1. Encontrarse inscrito en BANCO DE PROVEEDORES de la Universidad de Caldas, lo que se podrá efectuar o verificar a través de la página web [www.ucaldas.edu.co](http://www.ucaldas.edu.co), link de contratación, portal web de contratación, solicitud de registro de proveedor.
2. Carta de presentación de la propuesta: **ANEXO 1**
3. Carta de no inhabilidades y compromiso ético: **ANEXO 2**
4. Certificado de Existencia y Representación legal con fecha de expedición no superior a 90 días, para las personas jurídicas o en caso de ser propietario de un establecimiento de comercio, deberá aportarse el certificado mercantil con fecha de expedición no superior a 90 días.
5. Fotocopia de la cédula de la persona natural o del representante legal, cuando se trate de una persona jurídica.
6. **Experiencia:** El proponente deberá tener mínimo 3 años de experiencia en actividades relacionadas con la prestación de servicio de alimentación, para lo cual deberá aportar certificados de contratos ejecutados en los últimos 10 años, contados a partir de la fecha de apertura de la presente invitación. Las certificaciones deberán contener:
  1. Objeto del contrato.
  2. Valor del contrato.
  3. Fecha de inicio
  4. Fecha de terminación del contrato
  5. Actividades u obligaciones ejecutadas.
  6. Nombre y cargo de quien certifica (Persona natural y/o jurídica)

7. Datos de contacto de quien certifica: Dirección y teléfono.

En caso de que el proponente preste directamente o individualmente el servicio de alimentación, deberá presentar un certificado suscrito por el representante legal y el contador o revisor fiscal, o a quien corresponda, mediante el cual se dé constancia del tiempo de la prestación del servicio de mínimo 3 años en los últimos 10 años.

7. Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal, donde acredite el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social durante un lapso no inferior a seis (6) meses anteriores a la apertura de este proceso. En caso de ser persona natural, deberá demostrar su afiliación a seguridad social como independiente.

8. Fotocopia del Rut.

9. **Documentos financieros:** Se deberán aportar los siguientes documentos:

a) Formulario "Estado Financiero" (**Anexo 3**) tomando la información de sus estados financieros de la vigencia 2015. Deberán presentar el formulario suscrito por el Representante Legal, el Contador y el Revisor Fiscal, si lo requiere.

b) Aportar estados financieros de los años 2014 y 2015 debidamente suscritos por contador público, el revisor fiscal, si lo requiere y el representante legal, incluyendo sus notas.

c) Aportar declaración de renta de los años 2014 y 2015.

d) Flujo de caja que detalle conceptos de ingresos y gastos del año 2015, mes a mes.

10. Constituir póliza a favor de entidades estatales en la cual se ampare la seriedad de la propuesta en cuantía equivalente al 10% del valor del presupuesto convocado y cuya vigencia sea hasta la fecha señalada como de adjudicación. En caso de que no se aporte este documento, o esté incompleto o mal constituido, no será subsanable y por tanto será causal de rechazo de la propuesta.

11. No encontrarse en ninguna de estas situaciones: cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales, liquidación o cualquier otra circunstancia que justificadamente permita a la Universidad de Caldas presumir incapacidad o imposibilidad jurídica, económica, moral o técnica del proponente para cumplir el objeto del contrato en el caso de que le sea adjudicado. **Para lo anterior, el proponente deberá declararlo por escrito.**

**NOTA 1:** La Universidad consultará y obtendrá el certificado de antecedentes disciplinarios (Procuraduría General de la Nación), antecedentes fiscales (Contraloría General de la República), de la persona natural o del representante legal, así como de la persona jurídica y el certificado de antecedentes judiciales.

**NOTA 2:** Verificación de la información: La Universidad de Caldas, se reserva el derecho de verificar total o parcialmente la información presentada por los oferentes, a través de la CIFIN, cruce de información con aseguradoras, visitas a las oficinas del proponente etc., lo cual el proponente con la presentación de su oferta igualmente autoriza.

## V. VISITA AL LUGAR

Se realizará visita guiada al sitio donde se prestará el servicio el día 30 de Junio de 2016 a las 2:00 pm. La visita estará a cargo de Lina María Corrales Rodríguez, Líder de Servicios Generales.

La visita tiene carácter obligatorio.

## VI. PRESUPUESTO

El presupuesto de la presente invitación es de TRESCIENTOS SETENTA MILLONES DE PESOS (\$370.000.000), de los cuales CIENTO SETENTA Y SEIS NOVECIENTOS MIL PLSOS (\$176.900.000), están respaldados en el certificado de disponibilidad presupuestal No. 1329 de 2016, valor correspondiente a la ejecución del año 2016; y para la vigencia 2017, mediante Acuerdo No. 09 de 2016 el Consejo Superior de la Universidad de Caldas autorizó comprometer vigencias futuras por valor de CIENTO NOVENTA Y TRES MILLONES CIEN MIL PESOS (\$193.100.000).

Así mismo, en el valor del contrato se tendrá en cuenta el valor por uso del espacio equivalente a DOS MILLONES DE PESOS (\$2.000.000) mensuales.

## VII. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La revisión y evaluación de las propuestas presentadas constará de un estudio jurídico y uno financiero, una evaluación técnica y finalmente la asignación de puntaje de cada una de las propuestas, de acuerdo a lo establecido en la presente invitación.

### A. REVISIÓN JURÍDICA

Jurídicamente se examinará que dentro de la propuesta hayan sido aportados los documentos habilitantes. Queda entendido que las propuestas cuyos documentos no se encuentren ajustados a las condiciones y especificaciones que sobre ellos se hayan solicitado, o que habiéndolo solicitado, no hayan sido subsanados oportunamente, serán eliminadas en esta fase y no continuarán en examen.

Conforme a lo anterior, y en consecuencia, a la propuesta que sea eliminada en la fase de revisión jurídica no se le asignará ninguna puntuación y, por lo mismo, no será objeto de comparación con otras propuestas, ni tampoco referente para la calificación de las mismas.

## **B. REVISIÓN FINANCIERA**

La revisión financiera recaerá sobre los documentos solicitados en el numeral 10 del acápite de requisitos habilitantes. Los indicadores financieros serán:

- Flujo de caja que detallen conceptos de ingresos y gastos
- Capital de trabajo
- Nivel de endeudamiento
- Relación patrimonial

Se verificará el cumplimiento de los anteriores indicadores conforme a lo solicitado por la Universidad. De no cumplir con alguno de estos indicadores la propuesta será eliminada.

Conforme a ello, y en consecuencia, a la propuesta que sea eliminada en la fase de examen financiero, no será objeto de comparación con otras propuestas, ni tampoco referente para la calificación de las mismas.

Queda entendido que las propuestas cuyos documentos no se encuentren ajustados a las condiciones y especificaciones que sobre ellos se hayan solicitado, o que habiéndolo solicitado, no hayan sido subsanados oportunamente, serán eliminadas en esta fase.

- **FLUJOS DE CAJA:** Se debe detallar los conceptos de ingresos y gastos. Se deberá acreditar un flujo de caja operativo positivo en al menos seis meses de los doce meses del año 2015, certificados por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto, por el representante legal, con el aval de un contador público.
- **CAPITAL DE TRABAJO:** Se calculará con base en la siguiente fórmula y su resultado deberá ser mayor o igual a 70 SMLMV.

CT = AC - PC donde,

CT: Capital de trabajo  
AC: Activo corriente  
PC: Pasivo Corriente

- **NIVEL DE ENDEUDAMIENTO:** Deberá ser menor o igual al setenta por ciento (70%)

$$E = PT / AT \leq 0.70 \text{ donde,}$$

E: Nivel de endeudamiento  
PT: Pasivo total  
AT: Activo total

**NOTA:** Para llevar a cabo este análisis, el proponente deberá diligenciar el formato Anexo 3 a la presente convocatoria, el cual deberá ser suscrito por el Representante Legal, el contador de la empresa y el revisor fiscal, dando fe de la veracidad de los datos consignados en el mismo.

### C. REVISIÓN TÉCNICA

Se revisará que la propuesta presentada cumpla con los requerimientos solicitados en el capítulo II literal B de la presente invitación, documentos que no serán subsanables ni en su contenido ni por su falta de presentación.

### D. ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

Se asignará el puntaje correspondiente a las propuestas que haya superado la revisión jurídica, técnica y financiera. Para tal efecto, se determinan los siguientes:

#### *Factores de evaluación*

Para adjudicar el contrato, la Universidad tendrá en cuenta los siguientes factores de evaluación:

1. **Precio de la minuta patrón:** Se asignarán máximo **50 puntos** a la propuesta que presente el menor valor por almuerzo con base en la siguiente minuta patrón, que en todo caso no sea inferior a \$5.000 ni mayor a \$5.800:

COMPONENTES	CANTIDAD	UNIDAD
SOPA	300	CC
PROTEINA o PROTEINA DILTA o PROTEINA VEGETARIANA	110	Gramos

ACOMPANAMIENTO (cereales, pasta, papa, yuca, plátano)	60	Gramos
ARROZ	70	Gramos
GRANO O VERDURA CALIENTE	50	Gramos
FRUTAS Y VERDURAS	150	Gramos
BEBIDA	200	Gramos
POSTRE	30	Gramos
<b>VALOR IMPUESTO (si aplica)</b>		
<b>VALOR TOTAL</b>		

2. **Experiencia:** Se asignarán máximo **30 puntos** a la propuesta que demuestre tener el mayor tiempo de experiencia en la prestación de servicios de alimentación por encima del mínimo de 3 años, en el periodo de 10 años.
3. **Experiencia del personal:** Se asignarán máximo **20 puntos** a la oferta que demuestre mayor tiempo de experiencia por encima del mínimo solicitado del ingeniero de alimentos y del nutricionista, con un máximo de experiencia a evaluar de 10 años, y **10 puntos por cada profesional** y proporcional a los demás. Lo anterior se demostrará por medio de certificaciones que contengan como mínimo:
  - Nombre o razón social de la entidad contratante.
  - Objeto del contrato, relacionado con alimentación.
  - Fecha de inicio y terminación del contrato.

## VIII. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de que se presente un empate entre dos o más propuestas en el puntaje obtenido, se aplicarán los siguientes criterios de desempate:

1. Se escogerá al oferente que obtenga el mayor puntaje en el primero de los factores de evaluación establecidos en la presente evaluación.
2. En caso de persistir el empate, se escogerá al oferente que obtenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de evaluación establecidos en la presente evaluación.
3. En caso de persistir el empate, se escogerá al oferente que obtenga el mayor puntaje en el tercer de los factores de evaluación establecidos en la presente evaluación.
4. En caso de continuar con empate, se utilizará, como método aleatorio, un número de balotas igual al número de oferentes en empate marcadas con el nombre de cada uno de los proponentes, a fin de que, por azar, se escoja al ganador.

## IX. SUBSANACIÓN

Podrán subsanarse todos los documentos que no tengan relación con los factores de evaluación y con los requerimientos técnicos para la prestación del servicio, sin perjuicio de



las causales de rechazo contempladas en la presente invitación, para lo cual la Universidad otorgará un plazo que será informado en el momento pertinente.

## X. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Son causales de rechazo de las propuestas:

- Colizar por un valor inferior al establecido como mínimo por uso del espacio.
- No aportar alguno de los documentos que soporten el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
- Entregar la propuesta en día, horario o lugar diferente al señalado en la invitación.
- No aportar la oferta económica.
- Demostrarse que existió pacto entre dos o más oferentes que tenga como objeto la distribución de la adjudicación del contrato.
- Cuando existan varias propuestas presentadas por la misma persona, natural o jurídica.
- No aportar la póliza de seriedad de la oferta o presentándola, su contenido no sea el correcto, de acuerdo a las instrucciones dadas en la presente invitación.
- Todas aquellas otras causales indicadas en la convocatoria

## XI. COMUNICACIÓN DEL RESULTADO

Una vez realizada la asignación de puntaje de las propuestas, se realizará la comunicación de la misma a los proponentes al correo electrónico respectivo. A su vez, los participantes contarán con un término de dos (2) días hábiles para presentar objeciones, las que deberán ser manifestadas vía correo electrónico a la dirección que para el efecto se determina en el ítem de comunicaciones. Sólo se aceptará el envío de un correo de objeción por participante y en caso de que se presenten varios del mismo participante, se tomará como válido el que se presente primero en el tiempo.

## XII. ADJUDICACIÓN

La Universidad adjudicará el contrato al proponente que haya obtenido el mayor puntaje, de acuerdo con los factores de evaluación.

La Universidad se reserva el derecho de ampliar plazos o declarar desierta esta convocatoria.

## XIII. COMUNICACIONES

Las inquietudes de los proponentes respecto a la presente convocatoria serán recibidas únicamente en el correo electrónico [juntadecompras@ucaldas.edu.co](mailto:juntadecompras@ucaldas.edu.co) hasta el día 05 de Julio de 2016 a las 18:00 horas. No se atenderán llamadas ni visitas relacionadas con el proceso.

## XIV. LEGALIZACIÓN

El oferente a quien se adjudique el contrato, dentro de los 5 días siguientes a su firma, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Constituir una póliza de seguro en una aseguradora autorizada para funcionar en Colombia que ampare los siguientes riesgos:
  - a. **Cumplimiento:** Equivalente al 20% del valor total del contrato y vigente durante su tiempo de duración y cuatro meses más.
  - b. **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Equivalente al 10% del valor total del contrato y vigente durante el tiempo de duración del mismo y tres (3) años más.
  - c. **Calidad del servicio:** equivalente al 50% del valor total del contrato y vigente durante su tiempo de duración.
  - d. **Responsabilidad civil extracontractual:** equivalente 10% del valor del contrato y vigente durante tiempo de duración.  
Este amparo deberá cubrir los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones de los subcontratistas que la Universidad llegare a autorizar.


Todos los gastos que demande la legalización del contrato corren por cuenta del contratista.


## XV. ENTREGA DE PROPUESTAS

*Las propuestas deberán ser entregadas en sobre cerrado y debidamente marcado en la Universidad de Caldas Sede Central. Edificio Administrativo Grupo de Contratación- (frente al Teatro 8 de Junio). Calle 65 No. 26-10. Manizales.*

Para efectos de hora de cierre de la convocatoria, se tomará como referencia la hora oficial señalada en la página Web de la Superintendencia de Industria y Comercio. No podrá participar en la presente convocatoria la propuesta que llegue posterior a la fecha y hora de cierre o que haya sido radicada en lugar diferente al señalado.

Cordialmente,

  
**FELIPE CÉSAR LONDOÑO LÓPEZ**  
Rector

  
*Elaboró. Juan Sebastián Gutiérrez Hernández – Prof. Especializado*  
*Revisó. Diana Carolina Zuluaga Varón – Secretaria General*

**ANEXO 1**  
**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA Y ACEPTACIÓN DE LAS**  
**CONDICIONES DE LA INVITACIÓN**

Lugar: \_\_\_\_\_, fecha: \_\_\_\_\_

Señores  
**UNIVERSIDAD DE CALDAS**

**REF: INVITACIÓN POR OFERTA PRIVADA DE MENOR CUANTÍA No. \_\_\_ DE 2016**

El suscrito \_\_\_\_\_, actuando en calidad de \_\_\_\_\_ de la empresa \_\_\_\_\_, habiendo examinado cuidadosamente la oferta de la referencia y recibidas las aclaraciones solicitadas, presento oferta para el proceso de la referencia, de acuerdo con las especificaciones técnicas y las condiciones y contractuales que se detallan en la misma.

De ser aceptada la oferta nos comprometemos a presentar la documentación requerida, dentro del tiempo establecido para ello en la invitación a cotizar.

Ejecutaremos el contrato por los precios y plazos señalados en nuestra oferta, en las condiciones contractuales y técnicas exigidas en los documentos de la contratación y previstos por las normas que rigen la contratación con la Universidad de Caldas y de conformidad con la aceptación de nuestra oferta.

Mantendremos válida nuestra oferta durante sesenta (60) días calendario, contados desde la fecha de cierre del proceso de contratación, contados a partir de la fecha de cierre.

Finalmente declaro que la información contenida en nuestra oferta es exacta y veraz y que aportaremos las pruebas que la Universidad de Caldas considere necesarias para verificar su exactitud.

Atentamente,

\_\_\_\_\_  
Firma

Representante legal: \_\_\_\_\_

Cédula de Ciudadanía: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Razón o denominación social de la firma Proponente: \_\_\_\_\_

NIT: \_\_\_\_\_

Dirección del Proponente: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Teléfono (s): \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Régimen al que pertenecen: \_\_\_\_\_

**ANEXO 2**  
**DECLARACIÓN DE NO INHABILIDAD Y COMPROMISO ÉTICO**

Lugar \_\_\_\_\_, fecha \_\_\_\_\_

Señores  
**UNIVERSIDAD DE CALDAS**

**RTE: INVITACIÓN POR OFERTA PRIVADA DE MENOR CUANTÍA No. \_\_\_ DE 2016**

El suscrito \_\_\_\_\_, obrando en nombre y representación legal de la empresa \_\_\_\_\_, legalmente constituida, tal como consta en el certificado de existencia y representación, se permite manifestar que el representante legal, los socios, su junta directiva y la sociedad oferente, no están incurso en causales de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en las leyes Colombianas, que impidan su participación en el proceso contractual y en la celebración del respectivo contrato y en caso de sobrevenir alguna de ellas, cederemos el contrato previa autorización escrita de LA UNIVERSIDAD o se dará por terminado el mismo.

Ta consonancia con lo anterior, dejo especial constancia que actualmente SI \_\_\_ NO \_\_\_ soy servidor público y que SI \_\_\_ NO \_\_\_ tengo vínculos de parentesco, hasta el segundo grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil con los servidores públicos de los niveles directivo, asesor ejecutivo o con los miembros de la junta o consejo directivo, o con las personas que ejerzan el control interno o fiscal de la Universidad de Caldas.

La anterior manifestación se entiende hecha bajo la gravedad de juramento (Art. 25 de Ley 962 de 2005)\*

Igualmente me permito manifestar que me comprometo a actuar con rectitud, idoneidad, responsabilidad, respeto y eficiencia, a exigir de mi personal igual condición y a no desarrollar ninguna conducta que atente contra los reglamentos universitarios y principios de la contratación estatal.

Se suscribe el presente compromiso como acuerdo real, garantizando actuar dentro del marco de la ética, la moral, transparencia y objetividad en nuestras actuaciones.

—

\_\_\_\_\_  
Firma

Representante legal: \_\_\_\_\_

Cédula de Ciudadanía: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

**ANEXO 3  
FORMULARIO FINANCIERO**

**RAZÓN SOCIAL:** \_\_\_\_\_

**NIT O C.C.:** \_\_\_\_\_

**FECHA DE CORTE:** \_\_\_\_\_

<b>ACTIVO</b>		<b>PASIVO</b>	
ACTIVO CORRIENTE (AC)		PASIVO CORRIENTE (PC)	
PROPIEDAD PLANTE Y EQUIPOS		PASIVO MEDIANO Y LARGO PLAZO (PM)	
OTROS ACTIVOS			
<b>ACTIVO TOTAL (AT)</b>		<b>PASIVO TOTAL (PT)</b>	
		<b>PATRIMONIO (P)</b>	
		TOTAL PASIVO MAS PATRIMONIO	
<b>TOTAL INGRESOS</b>		<b>TOTAL GASTOS</b>	
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		UTILIDAD NRTA	

**RAZONES FINANCIERAS**

CAPITAL DE TRABAJO (CT) AC - PC =	
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO (E) PT / AT =	

\_\_\_\_\_  
**REPRESENTANTE LEGAL**  
NOMBRE:

\_\_\_\_\_  
**FIRMA CONTADOR**  
NOMBRE:

\_\_\_\_\_  
**FIRMA REVISOR FISCAL**  
NOMBRE:  
T.P. No.

**Notas**

- El contador y el revisor fiscal que firmen este anexo, deberán adjuntar copia de su tarjeta profesional, de su cédula de ciudadanía y certificado vigente de la Junta Central de Contadores

ANEXO 4

CICLO DE MENUS

	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
SOPIA	SOPA DE CALDO	SOPIA DE CALDO	SOPIA DE CALDO	SOPIA DE CALDO	SOPIA DE CALDO
COMPLEMENTO	CHOCOLATE DE YUCA	PAN MUSULÍ	SOPE DE PAPA	SALMÓN	PAPA SALADA
PROTEÍNA	QUINUA CON AVILÁ	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ CON CEBOLLA
FRUTAS	CARNÍFERAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
VERDURAS	CARNE DE CERDO	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
POSTRE	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
PROTEÍNA	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
COMPLEMENTO	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
PROTEÍNA	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
FRUTAS	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
VERDURAS	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
POSTRE	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
SOPIA	SOPA DE CALDO	SOPA DE CALDO	SOPA DE CALDO	SOPA DE CALDO	SOPA DE CALDO
COMPLEMENTO	CHOCOLATE DE YUCA	PAN MUSULÍ	SOPE DE PAPA	SALMÓN	PAPA SALADA
PROTEÍNA	QUINUA CON AVILÁ	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ CON CEBOLLA
FRUTAS	CARNÍFERAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
VERDURAS	CARNE DE CERDO	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
POSTRE	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
PROTEÍNA	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
COMPLEMENTO	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
PROTEÍNA	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
FRUTAS	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
VERDURAS	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA
POSTRE	FRUTAS	SALMÓN MENTA	SALMÓN MENTA	FILET DE TILAPIA	CARNE DE RES ASADA

