



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

SEDE AMAZONIA

PLIEGO DE CONDICIONES

INVITACION PCAF 02 2024

**INVITACION PARA ENTREGAR A TITULO DE ARRENDAMIENTO EL ESPACIO DE LA
CAFETERIA DEL CAMPUS UNIVERSITARIO NACIONAL DE COLOMBIA DE LA SEDE
AMAZONIA**

CAPITULO I

INFORMACION GENERAL

El presente pliego de condiciones contiene las condiciones técnicas, económicas, legales y administrativas a tener en cuenta para participar en el proceso de invitación pública número PCAF 02 2024 y presentar oferta para dar en arriendo el espacio de la cafetería de la Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia. Por lo anterior las ofertas a presentar deben cumplir con las diferentes condiciones enunciadas en este pliego; las ofertas que no cumplan con dichas condiciones serán rechazadas o declaradas como no habilitadas.

1.1. OBJETO:

Contratar persona natural o jurídica que presente la oferta más favorable para entregar a TITULO DE ARRENDAMIENTO EL ESPACIO DE LA CAFETERIA DEL CAMPUS UNVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE AMAZONIA que cumple con los diferentes requisitos exigidos en el presente pliego de condiciones.

1.2. ESPACIO:

El área de la cafetería a ser entregado a título de arrendamiento consta de los siguientes espacios y además cuenta con el servicio de electricidad y servicio de agua.

ESPACIOS	Descripción	EQUIPOS
Cuarto de Congeladores	Espacio con dimensiones de 4,20m x 1,60m, área total 6.72 m2 con 1 puerta en aluminio con chapa de seguridad y 2 llaves, 1 lámpara incrustadas bajo placa y 2 tomas dobles de energía normal, 1 interruptor sencillo	No tiene equipos instalados



Cuarto de Basuras	Espacio con dimensiones de 2,30m x 1,80m, área total 4,14 m ² con 2 puertas en aluminio con chapas de seguridad y 4 llaves, 1 lámpara incrustadas bajo placa, 1 interruptor sencillo.	No tiene equipos instalados
Área de Lavado	Espacio semiabierto con dimensiones de 5.60 m x 1,80m, área total 10.08 m ² 2 lámpara incrustadas bajo cielorraso en drywall y bajo placa, 1 interruptor sencillo, 1 toma normal y 1 toma GFCI	<ul style="list-style-type: none">• Fregadero de gran capacidad con grifo en acero inoxidable de 2.0 m x 0.70 m• Fregadero de prelavado con grifo en acero inoxidable de 1.10 m x 0.70 m• Bandeja sobrepuesta en ventana en aluminio 1.0 m x 0.3 m
Área de Preparación	Espacio abierto con dimensiones de 4.30 m x 4.30m, área total 18.49 m ² con 4 lámparas incrustadas bajo placa, 2 interruptores sencillos, 3 tomas normales en pared y 2 tomas normales en techo y 1 toma GFCI. Cuenta con 3 puntos de gas con manguera instalada en piso.	<ul style="list-style-type: none">• Fregadero de trabajo con grifo en acero inoxidable de 1.60 m x 0.70 m• Fregadero de trabajo con grifo en acero inoxidable de 1.10 m x 0.70 m• Estantería en aluminio de 1.80 m x 1.40 m con 4 entrepaños y



		tapa de 40 cm cada una.
Área de atención y ventas	Espacio semiabierto con dimensiones de 4.40 m x 2.20 m, área total 8.80 m ² 2 lámpara descolgadas de techo, 1 interruptor sencillo, 3 tomas normales y 1 toma GFCI, puertas en aluminio: 1 puerta abatible, 1 puerta acceso principal con 2 llaves, 1 persiana enrollable	<ul style="list-style-type: none">• Fregadero de trabajo con grifo en acero inoxidable de 1.10 m x 0.70 m
Comedor	Espacio semiabierto cubierto con dimensiones de 7,20m x 21.80m área total 156.96 m ² 12 lámpara descolgadas de techo tipo campana, 4 interruptores sencillos	<ul style="list-style-type: none">• 10 Mesas comedor 4 puestos en acero inoxidable.• 10 juegos de Mesas incluye mesa y 2 sillas
Baño bajo escalera	Cuarto de 1,90 M X 1.20 M con área total de 2.28 m ² , 1 puerta en aluminio con 2 llaves y chapa de seguridad, panel led de sobreponer, 1 interruptor sencillo	<ul style="list-style-type: none">• 1 sanitario con asiento sanitario• 1 lavamanos con grifería
Zona de lava traperos	Cuarto de 0.70 M X 1.40 M con área total de 0.98 m ² con punto terminal llave de ½"	
Baños externos	1 cuarto de baños de dimensiones 1.30 m x 1.60 m, área total 2.08 m ² . Enchapes en piso y pared, luces panel led con sensor.	<ul style="list-style-type: none">• 1 sanitario con asiento sanitario• 1 lavamanos con grifería

Baños externos	1 cuarto de baño de dimensiones 1.30 m x 2.20 m, área total 2.86 m ² . Enchapes en piso y pared, luces panel led con sensor.	<ul style="list-style-type: none"> • 1 sanitario con asiento sanitario • 1 lavamanos con grifería • 1 ducha con llave

1.3. ALCANCE DEL OBJETO:

El área de la cafetería será destinada únicamente para elaborar y suministrar alimentos y debidas y demás servicios conexos a la comunidad de la Universidad Nacional de Colombia sede Amazonia. La persona seleccionada no debe preparar alimentos dentro de las instalaciones de la Universidad Nacional de Colombia sede Amazonia con destino diferente a la comunidad universitaria; esta actividad esta prohibida.

1.4. MODALIDAD DE CONTRATACION:

La Universidad Nacional de Colombia sede Amazonia, en adelante LA UNIVERSIDAD, cederá el área de la cafetería mediante un CONTRATO DE ARRENDAMIENTO.

1.5. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO:

El plazo de ejecución del contrato objeto de esta invitación es seis (6) meses a partir de la legalización del contrato y hasta el 31/12/2024.

1.6. REGIMEN JURIDICO APLICABLE:

La presente invitación y el contrato que llegare a suscribirse se registrá por lo establecido en el acuerdo 002 de 2008 del Consejo Superior Universitario -por el cual se adopta el régimen que contienen las normas generales de los acuerdos de voluntades en la Universidad Nacional de Colombia”; la resolución de Rectoría No 1551 de 2014 “por el cual de adopta el Manual de Convenios y Contratos de la Universidad Nacional de Colombia” y por las demás normas que los modifiquen y/o complementen y/o sustituyan, por las normas legales, comerciales y civiles que rigen la materia.

1.7. RESERVA DE DOCUMENTOS:

Los proponentes interesados en participar en esta invitación, se comprometen bajo la gravedad del juramento a guardar la debida reserva de todos los documentos que se les entregaran.

1.8. INFORMACION SUMINISTRADA A LA UNIVERSIDAD:

La Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 83 de la Constitución política; presume que toda la información que el proponente allegue a esta invitación es veraz y corresponde a la realidad. No obstante, la Universidad Nacional de Colombia podrá verificar la información suministrada por el proponente.

1.9. PARTICIPANTES:

Podrán participar en la presente invitación todas las personas naturales o jurídicas legalmente constituidas y domiciliadas en Colombia, cuyo objeto social consista en el expendio de comidas preparadas con experiencia mínima de un (1) año relacionada con el suministro de alimentos, manejo y/o administración de restaurantes y/o cafeterías; y que cumplan con los requisitos jurídicos, financieros, técnicos y económicos establecidos en la presente invitación y pliego de condiciones.

CAPITULO II

ETAPAS DEL PROCESO

2.1. CRONOGRAMA:

El proceso de selección se llevará a cabo en las fechas, sitios y horas exactos que se mencionan a continuación:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación del pliego de condiciones	05/07/2024	Página Web Universidad Nacional de Colombia sede Amazonia y demás medios de divulgación
Observaciones al pliego de condiciones	05/07/2024 al 15/07/2024	Al correo electrónico bienesysum_let@unal.edu.co
Respuesta a las observaciones al pliego de condiciones	17/07/2024	Página Web Universidad Nacional de Colombia sede Amazonia, demás medios de divulgación y correo de participantes
Recepción de ofertas y cierre de la invitación	19/07/2024	Al correo electrónico bienesysum_let@unal.edu.co
Programación de entrevista	23/07/2024	Se informara a los diferentes participantes medio del correo electrónico la fecha y hora de la misma
Publicación informe evaluación	26/07/2024	Página Web Universidad Nacional de Colombia sede Amazonia, demás medio de divulgación y correo de participantes

NOTA:

*La Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia no asume responsabilidad alguna por la inadecuada o incompleta consulta que los oferentes o participantes a esta invitación realicen al presente pliego de condiciones o de la documentación complementaria.

2.2. VISITA TECNICA (Asistencia no obligatoria):

El proponente podrá solicitar visita previa a las instalaciones de la Universidad Nacional de Colombia sede Amazonia para conocer el sitio objeto de esta invitación en el horario de 9:00 am a 12:00 m y de 12:00 pm a 15:00 pm; antes de la fecha límite de recepción de la oferta si así lo considera pertinente.

2.3. OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES:

Los proponentes podrán presentar las observaciones o solicitudes de aclaración al pliego de condiciones que consideren convenientes dentro del plazo y hora límite establecido en el numeral 2.1 del presente pliego y remitidas al correo bienesysum_let@unal.edu.co

Las consultas y las respuestas a las observaciones formuladas por los proponentes no producirán efectos suspensivos sobre el plazo de presentación de las ofertas.

Solo se tendrán como presentadas las observaciones que se hagan a través de los canales y fechas establecidas en el cronograma mencionado en el numeral 2.1 del presente pliego.

2.4. RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

La Universidad publicara la respuesta a las observaciones presentadas por los proponentes al pliego de condiciones, el día establecido en el cronograma en la página web de la sede Amazonia, demás medios de divulgación y se enviara al correo de los proponentes participantes en el proceso.

La consulta y la respuesta a las observaciones formuladas por los proponentes no producirán efectos suspensivos sobre el plazo de la presentación de las ofertas.

2.5. RECEPCION DE PROPUESTAS Y CIERRE DE LA INVITACION:

La presentación de la oferta por parte del proponente, constituye evidencia que estudio completamente las especificaciones y demás documentos del presente pliego de condiciones, que recibió por parte de la Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia las aclaraciones necesarias sobre inquietudes y dudas previamente consultadas y que se ha aceptado que el presente pliego de condiciones es completamente compatible y adecuado; que ha tenido en cuenta todo lo anterior para fijar los precios, plazos y demás aspectos de la oferta.

Las ofertas deben ser prestadas al correo electrónico del área de contratación bienesysum_let@unal.edu.co; solo se evaluarán las ofertas que hayan sido

radicas al correo electrónico bienesysum_let@unal.edu.co hasta la fecha y hora indicada en el cronograma según numeral 2.1 del presente pliego de condiciones.

En la fecha y hora establecidas para el cierre de la invitación, se levantará un acta que contendrá una relación sucinta de las propuestas presentadas y será firmada por los funcionarios de la Universidad que allí intervenga.

2.6. PUBLICACION INFORME DE EVALUACION

La evaluación se publicará según el ítem 2.1. cronograma, en la página web de la sede, demás medios de divulgación y se enviara a los correos de los participantes.

2.9. VALIDEZ DE LAS OFERTAS:

Las propuestas deberán tener una validez mínima de sesenta (60) días, contados a partir de la fecha de cierre de la Invitación.

2.10. CONFIDELIZACION Y RETIRO DE LA OFERTA:

El contenido de las propuestas será de carácter reservado en la medida que la ley lo determina. El PROPONENTE podrá solicitar el retiro de su propuesta mediante escrito dirigido al correo electrónico bienesysum_let@unal.edu.co, hasta la fecha y hora previstas para el plazo de entrega de la Propuesta.

2.11. DEVOLUCION DE LAS OFERTAS:

No habrá devolución de propuestas. Una vez finalizado el proceso de selección, la UNIVERSIDAD procederá a archivar los originales y las copias de todas y cada una de las propuestas en los archivos del proceso.

CAPITULO III CONDICIONES GENERALES DE LA PRESENTACION DE LA OFERTA

3.1. El PROPONENTE deberá hacer una lectura juiciosa y detallada de los requisitos establecidos en este Pliego de Condiciones.

3.2. La presentación de la propuesta, por parte del proponente, constituye evidencia de que estudio completamente las especificaciones técnicas, formatos y demás documentos; que recibió las aclaraciones necesarias sobre las inquietudes o dudas previamente consultadas y que ha aceptado que el contenido de este pliego de condiciones es completo, compatible y adecuado

para identificar el alcance del servicio a prestar y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato de arrendamiento que se celebrara.

3.3. La oferta y sus documentos deben ser remitidas al correo del área de contratación de la Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia bienesysum_let@unal.edu.co

3.4. La oferta, deberá contener la totalidad de los documentos legales exigidos, propuesta técnica, propuesta económica, con todos sus anexos.

3.5. La oferta remitida a otro correo electrónico diferente al correo del área de contratación, no se tendrá en cuenta.

3.6. No se aceptarán ofertas fuera de la fecha y hora límite establecida en el cronograma.

3.7. El PROPONENTE debe diligenciar y presentar todos los formatos enunciados a lo largo de este documento, los cuales hacen parte integral de este Pliego de Condiciones.

3.8. En la propuesta deben indicarse los precios expresados en pesos colombianos, sin centavos, incluyendo todos los costos en que pueda incurrir durante la ejecución del contrato.

CAPITULO IV DOCUMENTOS A PRESENTAR CON LA OFERTA

4.1. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL:

El proponente persona jurídica y el proponente persona natural que este obligado a tener cámara de comercio deberá comprobar su existencia y representación legal mediante Certificado expedido por la Cámara de Comercio, donde conste su razón social y representación legal, además de lo siguiente:

En el certificado se verificará la siguiente información:

- a. Que su objeto social corresponde a la prestación del servicio de expendio de comidas preparadas.
- b. Que estén contempladas las facultades del representante legal, dentro de las cuales debe estar la de suscribir contratos.
- c. Que este contemplado el nombramiento del revisor fiscal cuando esté obligado a tenerlo.
- d. La persona jurídica debe haberse constituido legalmente por lo menos dos (2) años antes, contados antes de la fecha de cierre de la presente invitación.
- e. La fecha de expedición del certificado de la cámara de comercio debe estar dentro de los últimos 90 días a la fecha del cierre de la invitación.

4.2. CEDULA DE CIUDADANÍA O DE EXTRANJERÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

El PROPONENTE deberá presentar su respectiva copia de la Cédula de Ciudadanía o de Extranjería o la del Representante Legal cuando se trate de personas jurídicas.

Nota: En caso de no presentarse este documento, la UNIVERSIDAD podrá requerirlo en cualquier momento y por una sola vez, antes de la publicación de la evaluación definitiva, y el PROPONENTE deberá adjuntarlo so pena de incurrir en causal de rechazo.

4.3. CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Los PROPONENTES deberán presentar el certificado expedido por el revisor fiscal o representante legal, en que conste que se encuentra a paz y salvo por concepto de pago de aportes a salud, pensiones, riesgos profesionales, SENA, ICBF y cajas de compensación familiar durante el mes anterior a la fecha de la presente Invitación Pública, de acuerdo a lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, modificado por la Ley 828 de 2003.

Las personas naturales deben presentar individualmente el certificado sobre el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social y/o aportes parafiscales.

Dicha certificación deberá expedirse con una antelación inferior a treinta (30) días, a la fecha prevista para el cierre de la presente invitación.

Si el certificado de parafiscales es firmado por el revisor fiscal y/o contador se deberá adjuntar copia de la Tarjeta Profesional y de la Certificación de Vigencia de Inscripción y Antecedentes Disciplinarios vigente, expedida por la Junta Central de Contadores además de la copia de la cedula de esta persona.

Nota: En caso de no presentarse este documento, la UNIVERSIDAD podrá requerirlo en cualquier momento y por una sola vez, antes de la publicación de la evaluación definitiva, y el PROPONENTE deberá adjuntarlo so pena de incurrir en causal de rechazo.

4.4. RUT (Registro Tributario):

El PROPONENTE deberá presentar el respectivo certificado expedido por el ente legal, donde conste si se encuentra en representación de una persona jurídica o natural debidamente registrada, y que su actividad económica

corresponde al objeto social enunciado en el ítem 1.9 del presente pliego de condiciones.

Nota: Este documento podrá subsanarse en su contenido. En caso de no presentarse con la propuesta, la UNIVERSIDAD podrá requerirlo en cualquier momento y por una sola vez, antes de la publicación de la evaluación definitiva, y el PROPONENTE deberá adjuntarlo so pena de incurrir en causal de rechazo.

4.5. CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS:

EL PROPONENTE deberá adjuntar el respectivo certificado de manipulación de alimentos vigente y avalado por la secretaria de salud departamental del Amazonas de las personas que hacen parte de la propuesta presentada.

Una vez se seleccione el proponente para la adjudicación del contrato de arrendamiento; todas las personas que laborarán con el proponente deberán tener y presentar al supervisor y/o interventor del contrato de arrendamiento el certificado de manipulación de alimentos vigente y avalado por la Secretaria de Salud Departamental del Amazonas.

Nota: Este documento podrá subsanarse en su contenido. En caso de no presentarse con la propuesta, la UNIVERSIDAD podrá requerirlo en cualquier momento y por una sola vez, antes de la publicación de la evaluación definitiva, y el PROPONENTE deberá adjuntarlo so pena de incurrir en causal de rechazo.

4.6. DOCUMENTOS PARA ACREDITAR EXPERIENCIA

El PROPONENTE deberá allegar con su propuesta, las certificaciones relacionadas con el suministro de alimentos, manejo y/o administración de restaurantes y/o cafeterías de acuerdo al perfil solicitado y a la asignación de puntajes que considere pertinentes.

Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:

- a. Nombre o razón social de la empresa o persona contratante;
- b. Objeto del contrato; el cual debe ser relacionado con el servicio de suministro de alimentos, manejo y/o administración de restaurantes y/o cafeterías
- c. Valor del contrato
- d. Tiempo de ejecución; para tal fin, la certificación deberá indicar la fecha de inicio y la fecha de terminación de cada contrato.
- e. Nombre, cargo y firma de quién la expide.
- f. Para las personas naturales y/o jurídicas que tenga establecimientos propios, podrán certificar la experiencia con declaración extra juicio autenticada ante la instancia legalmente establecida.

La Universidad no recibirá documentos relacionados con el contrato, tales

como actas de liquidación, copias de facturación o similares. Sólo serán válidas las certificaciones que se presenten con los requisitos exigidos.

4.7. FORMATO AUTORIZACION VERIFICACION DE DELITOS SEXUALES.

EL PROPONENTE deberá diligenciar el anexo 2 AUTORIZACION VERIFICACION DE DELITOS SEXUALES del presente pliego de condiciones adjunto.

4.8. CERTIFICADO REGISTRO DEUDOR ALIMENTARIO MOROSO (REDAM)

EL PROPONENTE, de acuerdo a lo dispuesto en la ley 2097 del 2019 y el decreto 1310 de 2022 deberá ingresar, registrarse y bajar el certificado REDAM en el siguiente link.

<https://www.redam.gov.co/assets/GUIA%2002-VV.pdf>

El cual deberá adjuntarlo con los soportes de oferta.

4.9. PORTAFOLIO DE SERVICIOS ADICIONALES A LOS EFERTADOS EN LA POPUESTA ECONOMICA.

EL OFERENTE deberá presentar los **SERVICIOS ADICIONALES** a los ofertados en la propuesta económica según anexo No 1; que se ofrecerán a la comunidad de la Universidad de Colombia sede Amazonia. Estos servicios adicionales serán verificados por la Universidad en el proceso de entrevista según la forma de asignación de puntaje que se enuncia en este pliego de condiciones.

4.9.1. EQUIPOS.

EL OFERENTE seleccionado deberá dotar el espacio que se otorgue en calidad de arrendamiento con los diferentes equipos necesarios para prestar un adecuado y eficaz servicio a la comunidad Universitaria; adicionales a los mencionados en el ítem 1.2. del presente pliego de condiciones. Estos equipos deben estar mencionado y relacionados en el portafolio adicional de servicios según ítem 4.9. del presente pliego de condiciones.

4.9.2. PERSONAL A LABORAL EN DICHOS ESPACIOS.

El arrendatario tendrá personal suficiente y capacitado para prestar el servicio de cafetería. Este personal deberá estar afiliado al Sistema de Seguridad

Social Integral, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. Se aclara que no tendrá relación laboral ni contractual alguna con la Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia.

4.9.3. FORMATO DE LA OFERTA ECONOMICA

EL OFERENTE deberá presentar su propuesta económica según el anexo No 1 del presente pliego de condiciones donde deberá incluir el valor de cada uno de los ítems mínimos solicitados.

Para ofertar el valor del almuerzo, ítem 2 del anexo 1 (Propuesta Económica Cafetería) deberá tener presente los siguientes puntos según minuta patrón.

Los almuerzos a suministrar a la población Universitaria (estudiantes beneficiarios del apoyo alimentario y población en general) deberán responder a las exigencias, requisitos solicitadas y establecidos por la Universidad Nacional de Colombia referente al aporte de calorías, macronutrientes; así como las condiciones higiénico – sanitarias, y las buenas prácticas de manufactura para el suministro de este servicio.

Para lo cual serán entre otras obligaciones a la hora del suministro de los almuerzos las siguientes:

*Mantener el establecimiento de manera adecuada para el almacenamiento, preparación y distribución de alimentos que cumpla con las condiciones higiénico sanitarias mínimas, acordes con los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002, Resolución 1045 de 2003, Resolución 2505 de 2004, Resolución 5109 de 2005, Decreto 838 de 2005, Decreto 616 de 2006, Resolución 2115 de 2007, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1575 de 2007, Resolución 810 de 2021, Ley 1562 de 2012 y demás normas vigentes para garantizar la calidad de la alimentación suministrada.

*Contar durante la prestación del servicio con el Concepto Higiénico Sanitario FAVORABLE del servicio de alimentación o la planta, el cual deberá ser expedido por la entidad competente.

*Suministrar una alimentación variada que cumpla con las características de color, sabor y textura, para lo cual dispondrá de un ciclo de menús de por lo menos 24 días.

*Permitir el ingreso del personal de Bienestar Universitario a las instalaciones del establecimiento para realizar el respectivo seguimiento a las condiciones higiénicas sanitarias y a los componentes nutricional y administrativo y de servicio del contrato, acorde al Acuerdo 17 de 2017 del Consejo de Bienestar Universitario.

*Presentar un cronograma del mantenimiento predictivo, preventivo y correctivo de los equipos, mobiliario e infraestructura utilizados y realizar y

documentar un control de las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.

*Entregar los productos aptos para el consumo humano, respetando las normas y protocolos de higiene y manipulación de alimentos vigentes, y contando con personal certificado en manipulación higiénica de alimentos.

*Garantizar que los alimentos suministrados e insumos utilizados cumplan con estándares de calidad en buenas prácticas, conservación y presentación.

*Implementar el Programa de Limpieza y Desinfección del Plan de Saneamiento Básico el cual debe contener los procedimientos concretos de limpieza y desinfección para garantizar la asepsia y la inocuidad de los alimentos., incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Se deben usar elementos no contaminantes.

*Implementar el Programa de Control Integral de Plagas del Plan de Saneamiento Básico, el cual debe establecer la inspección de presencia de plagas en el servicio de alimentación, cronograma, registro y certificado de fumigaciones.

A continuación, se menciona la minuta patrón para el suministro de almuerzos a la comunidad universitaria de la sede Amazonia:

Tabla 1. Minuta Patrón

Menú	Frecuencia	Cantidad Total (Cocido)	Especificaciones
Sopa (cereal, tubérculo, verdura)	Diaria	260 cc	Se recomienda incluir sopas de cereal (cebada, arroz, cuchuco de trigo, quínoa, maíz, amaranto), tubérculos y/o verduras a elección del operador



			El contenido sólido de la sopa debe ser del 30% peso volumen. Se sugiere 30 g de tubérculo, 30 g de verdura y 15 g de cereal.
Carne (pollo, pescado, res, cerdo)	Diaria	100 g magra 150 g con hueso 90 g pescado	Ofrecer carne molida 2 veces al mes. No ofrecer embutidos Intercambiar carne de res con cerdo. Incluir pescado por lo menos 3 veces al mes. Pollo entero por lo menos 2 veces por semana (incluir una preparación con filete y otra de pollo con hueso) Opcional: Alimento vegetal para vegetarianos 100 g (albóndigas de carne, tofú, gluten, hamburguesa de leguminosas caseras)
Cereal	Diaria	120 g	Arroz, pastas (espaguetis, tallarines, macarrones, entre otros).



Tubérculos, raíces y plátanos.	Diaria	100 g papa entera 80 g yuca, arracacha, plátano, papa criolla, papa francesa o tortas.	Papa (sabanera, pastusa, criolla), yuca, plátano o arracacha. Preparaciones fritas máximo 2 veces por semana
Verduras	Diaria	60 g cruda 80 g verdura cocida	Ofrecer ensalada cruda variada, que incluya por lo menos 3 ingredientes de diferente color. verdura cocida, guisada o en torta. Se sugiere servir la ensalada cruda en plato aparte. Disponer de vinagreta para las ensaladas crudas.
Jugo (fruta) natural	Diaria	210 ml Adicionar un vaso de 210 ml de aguadepanela fría con limón.	Jugo de fruta con 40% peso / volumen. Opcional: Ofrecer panela para endulzar.
Leguminosas	Diaria	100 g	Variar entre frijol, lenteja, garbanzo y arveja seca
Postre	Diaria	30 g,	Un intercambio al día de acuerdo a las “Guías Alimentarias Basadas en Alimentos”

4.9.4. PLAZO Y CANON DE ARRENDAMIENTO.

El término del contrato de arrendamiento será de seis (6) meses contados desde la legalización del contrato y hasta el 31/12/2024 previa suscripción del acta de entrega, recibo del espacio y requisitos de ejecución.

El canon mensual de arrendamiento será de **\$600.000**; los pagos se harán de forma mensual dentro de los cinco (5) primeros días a nombre de la Universidad Nacional de Colombia.

CAPITULO V METODO DE ASIGNACION DE PUNTAJE DE LAS OFERTAS

Las propuestas presentadas válidamente en este proceso, serán analizadas por los evaluadores designados por la UNIVERSIDAD para tal efecto, garantizando una selección objetiva que le permita asegurar la escogencia del ofrecimiento más favorable para la UNIVERSIDAD y la realización de los fines que se buscan con la contratación.

La UNIVERSIDAD evaluará las propuestas con base en los aspectos relacionados en la siguiente tabla y suscribirá el contrato con aquella que obtenga el mayor puntaje, según los criterios establecidos a continuación:

5.1. EVALUACION OFERTAS.

La UNIVERSIDAD verificar las diferentes ofertas presentada en cuanto al cumplimiento de los documentos solicitados, solo las ofertas calificas como CUMPLEN serán tenidas en cuenta para la asignación y ponderación de puntaje.

La UNIVERSIDAD evaluará las propuestas en los aspectos relacionados en la siguiente tabla:

ITEM	FACTORES	PUNTAJE MÁXIMO
4.1.	Documentos a entregar con la oferta	Cumple - Rechazo
	Oferta Económica	30 puntos
	Experiencia	40 puntos
	Entrevista	30 punto
	TOTAL	100 PUNTOS

5.2. VERIFICACION DOCUMENTOS A ENTREGAR CON LA OFERTA

Este factor se evaluará de acuerdo con el cumplimiento de cada uno de los requisitos exigidos en el numeral 4.1. del presente Pliego de Condiciones. El cumplimiento en este aspecto es requisito fundamental para que la propuesta sea evaluada financiera y técnicamente.

5.3. EVALUACION OFERTA ECONOMICA. (Puntaje máximo asignar 30 puntos)

Se le asignara un máximo de 30 puntos a la oferta más económica y a las demás proporcionalmente aplicando la regla de tres simples inversa.

5.4. EXPERIENCIA.

Se asignarán 5 puntos por cada año de experiencia adicional relacionada con el suministro de alimentos, manejo y/o administración de restaurante y/o cafeterías sin superar los 40 puntos.

5.5. ENTREVISTA.

Se asignarán máximo 30 puntos en el desarrollo de la entrevista.

5.6. CRITERIOS DE DESEMPATE.

En caso de presentarse un empate en la calificación de dos o más oferentes, la Universidad seleccionará al oferente que cumpla con los siguientes criterios y de acuerdo al siguiente orden:

- a). El oferente que presente mayor tiempo de experiencia relacionada con el suministro de alimentos, manejo y/o administración de restaurantes y/o cafeterías, en entidades del estado.

- b). El oferente que presente mayor tiempo de experiencia relacionada con el suministro de alimentos, manejo y/o administración de restaurantes y/o cafeterías, en entidades de educación.

5.7. OBLIGACIONES DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO.

El arrendatario se obliga con la UNVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE AMAZONIA a:

1. Elaborar y suministrar los alimentos y bebidas, y demás servicios conexos dentro de las instalaciones arrendadas por la Universidad en la cafetería de la Sede Amazonia. El contratista no debe preparar alimentos dentro de las instalaciones de la Universidad con destino diferente a la comunidad universitaria. Esta actividad está prohibida
2. Disponer de todos los recursos que se requieran para el cumplimiento del objeto del presente contrato.
3. Pagar cumplidamente el canon de arrendamiento estipulado en el contrato.
4. Prestar una atención ágil y fluida a los usuarios, evitando las colas de espera para pagar o recibir los alimentos.
5. Cumplir el horario de atención al público definido.
6. Contratar a sus empleados según la normatividad vigente; estos no tendrán relación laboral y contractual alguna con la Universidad Nacional de Colombia.
7. Mantener el espacio, equipos y mobiliarios arrendados limpios y en buen estado, para una óptima prestación del servicio. Para ello, EL ARRENDATARIO deberá realizar mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos y mobiliario.
8. Implementar el Manual de Buenas Prácticas de manufactura (BPM), dando cumplimiento al decreto 3075 de 1997.
9. Cumplir sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de conformidad con lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
10. Usar el espacio para la destinación específica determinada en el objeto del contrato.
11. No ceder el contrato ni subarrendar parcial o totalmente el espacio.
12. No guardar ni mantener en el espacio artículos, elementos o equipos utilizados por cualquier vendedor no autorizado para expender productos dentro de LA UNIVERSIDAD.
13. No guardar ni mantener en el espacio sustancias explosivas, drogas, estupefacientes o elementos perjudiciales para la conservación, higiene o seguridad tanto de las personas como de las instalaciones.
14. No expender cervezas, licores o cualquier otra clase de bebidas embriagantes, energizantes, drogas o estupefacientes.
15. Abstenerse de usar el nombre de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA en actividades de publicidad, comunicados de prensa, avisos,

comerciales o similares, sin la expresa autorización escrita de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA.

16. Permitir en cualquier momento las visitas de inspección que la Universidad tenga a bien realizar, con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones, así como el estado del espacio.

17. Suministrar la dotación de uniforme completo al personal que labore en la cafetería, el cual debe ser de color claro, y deberá especificar el uniforme que portará su personal desde el inicio del contrato.

18. Presentar el listado de las personas que desarrollarán actividades en la cafetería con sus respectivos certificados de manipulación de alimentos, emitidos por la autoridad competente para la ciudad de Leticia.

19. Cumplir con lo estipulado en la Resolución N° 021 de 2015, expedida por la Dirección Nacional de Bienestar y por la cual se reglamenta la autorización de ingreso de proveedores al campus Universitario.

20. Restituir el bien arrendado a la fecha de terminación del contrato y en las mismas condiciones en que fueron entregadas por parte de LA UNIVERSIDAD.

21. Mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de los factores que puedan ser potencialmente dañinos para la seguridad y la salud de los empleados ocasionando accidentes de trabajo y/o enfermedad profesional y propender por el mejoramiento y mantenimiento de las condiciones generales de salud y calidad de vida de sus empleados.

22. No se permitirá, bajo ningún motivo, el expendio de alimentos empacados en envases de vidrio

23. EL ARRENDATARIO debe comprometerse a suministrar todos los equipos, menaje y utensilios necesarios para el desarrollo de los procesos de recibo, almacenamiento, producción, empaque, ensamble, conservación y distribución de alimentos cumpliendo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674/2013, Decreto 60 de 2002 y demás normas vigentes para garantizar la calidad de la alimentación suministrada.

24. Responder por la adecuada presentación y la conducta de su personal, manteniendo la supervisión directa del mismo especialmente en los eventos en que puedan llegar a causar daño tanto a los funcionarios como a las instalaciones físicas y a los bienes muebles que se encuentran dentro de las instalaciones de los diferentes espacios de la Universidad que son objeto del suministro.

25. Entregar los productos de venta retail en las condiciones establecidas para el empaque secundario y con fecha de vencimiento vigente.

26. Implementar el Programa de Limpieza y Desinfección del Plan de Saneamiento Básico, el cual debe contener los procedimientos concretos de limpieza y desinfección para garantizar la asepsia y la inocuidad de los alimentos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Se deben

usar elementos no contaminantes.

27. Contar con un botiquín dotado acorde a la reglamentación establecida y aplicar prácticas en la prevención de accidentes, incendios y demás siniestros que se puedan presentar, tomando las medidas pertinentes y acatando las instrucciones del área de seguridad PCAF-01d y salud en el trabajo de la Universidad.

28. Ubicar en un lugar visible el protocolo de manejo en caso de una emergencia, que contenga los números de contacto con la ARL y la orientación para el diligenciamiento del formato de reporte de accidente de trabajo.

29. Tener toda la documentación del personal disponible: Hoja de vida, afiliación a la ARL, fondo de pensiones y EPS, el carnet de manipulación de alimentos, valoración médica y exámenes de laboratorio para consulta e interventoría en los servicios de alimentación y carné de vacunación.

30. Asistir con su personal colaborador a las jornadas de inducción y capacitación en materia de seguridad y salud en el trabajo, programadas por la ARL o la Universidad.

31. Entregar al área de seguridad y salud en el trabajo dentro de la primera semana del inicio del contrato de arrendamiento los siguientes documentos – a) Certificado médico ocupacional en el que conste la actitud para la manipulación de alimentos de conformidad con la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. b) Certificado del registro sanitario vigente. c) Implementación del registro de limpieza y desinfección del área. d) implementación del registro para el control de plagas y e) Certificado de calidad del agua que se usa en las instalaciones.

32. Deberá mantener los precios de los productos que se oferten en la cotización (anexo 1 propuesta económica) durante todo el plazo del contrato, si estos precios se debieran ajustarse deberá ser con el VoBo o aprobación del supervisor y/o interventor del contrato.

ANEXO 1

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA		
SEDE AMAZONIA		
PROPUESTA ECONOMICA CAFETERIA		
ANEXO 1		
ITEM	PRODUCTOS	VALOR
1	DESAYUNO CORRIENTE (bebida caliente o jugo, huevos al gusto, arepa o pan)	
2	ALMUERZO - ver numeral 4.9.3. del pliego de condiciones)	
3	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	
4	SANDWICH DE POLLO	
5	EMPANADAS	
6	PAPA RELLENA	
7	BUÑUELO	
8	JUGOS NATURALES EN AGUA EN VASOS 7 ONZAS	
9	JUGOS NATURALES EN LECHE EN VASOS 7 ONZAS	
10	GASEOSAS EN VASOS 7 ONZAS	
11	TINTO	
12	AREPA DE POLLO	
13	CAFÉ CON LECHE	
14	CHOCOLATE	
15	TE O AROMATICA	
16	AGUA EN BOTELLA DE 500 ML	
17	AGUA EN BOLSA	
18	AREPA CON QUESO	
19	HORNEADO DE POLLO O CARNE	
20	PORCION DE FRUTAS	
VALOR TOTAL		

ANEXO 2

El(la) suscrito(a) autoriza libre, expresa, inequívoca y exclusivamente, a la Universidad Nacional de Colombia - NIT 899.999.063-3, a consultar mis datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores edad que administra el Ministerio de Defensa - Policía Nacional de Colombia, en los términos señalados en la Ley 1918 de 2018 reglamentada por el Decreto 753 de 2019, como requisito previo para mi eventual contratación y, de llegarse a formalizar, cada cuatro (4) meses a partir del inicio de esta y mientras se encuentre vigente.

Así mismo, declaro que conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la normatividad vigente sobre protección de datos personales, en especial la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1074 de 2015 y la Política de Tratamiento de Datos Personales, publicada en el enlace <https://unal.edu.co/tratamiento-de-datos-personales.html>, manifestando que he sido informado(a) de forma clara y suficiente de los fines de su tratamiento.

Dada en la ciudad de _____, el día ____ de _____ 2024.

Firma _____

Nombre

Cédula No.

Expedida en