

INVITACION PÚBLICA

ILG294

INVITACIÓN PARA ORDEN CONTRACTUAL MENOR: SUMINISTRO DE ALMUERZOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE GESTIÓN ALIMENTARIA DEL ÁREA DE GESTIÓN Y FOMENTO SOCIOECONÓMICO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE PALMIRA, EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY DE GARANTÍAS ELECTORALES (LEY 996 DE 2005)

1.- PERFIL / OBJETO SOCIAL REQUERIDO DEL OFERENTE

Persona natural o jurídica, con experiencia demostrada y certificada para el suministro de almuerzos a estudiantes beneficiarios del programa de gestión alimentaria del área de gestión y fomento socioeconómico de bienestar universitario Sede Palmira

2.-OBJETO GENERAL A CONTRATAR

SUMINISTRO DE ALMUERZOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE GESTIÓN ALIMENTARIA DEL ÁREA DE GESTIÓN Y FOMENTO SOCIOECONÓMICO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO SEDE PALMIRA.

NOTA: El Oferente será seleccionado por medio de la publicación de Invitación en la página WEB de la Universidad, cumpliéndose así con lo dispuesto en la Ley 996 de 2005.

3.-ALCANCE DEL OBJETO

El contratista seleccionado deberá contar con la experiencia requerida y certificada para ejecutar el objeto y las actividades a contratar.

4.- OBLIGACIONES CONTRACTUALES

4.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS

EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CONSISTE EN PROVEER SERVICIOS DE ELABORACIÓN DE ALMUERZOS PARA LOS BENEFICIARIOS DEL APOYO ALIMENTARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE PALMIRA. EL VALOR MAXIMO A PAGAR INCLUYENDO IVA CORRESPONDE A \$5,000 DE LOS CUALES LA UNIVERSIDAD ASUMIRE EL PAGO DE \$4,500 PESOS Y EL ESTUDIANTE LOS RESTANTES \$500 PESOS EN EL MOMENTO DE RECIBIR EL BANEFICIO.
MENÚ CICLICO CONFORMADO POR 9 DIAS Y DISEÑADO POR UN PROFESIONAL GRADUADO EN NUTRICION Y DIETETICA. LOS MENÚS DEBERÁN SER PROGRAMADOS DE ACUERDO CON LAS MINUTAS PATRÓN SEÑALADAS EN ESTE DOCUMENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
MINUTA PATRON PARA LA ALIMENTACION DIARIA: LOS MENÚS DEBERÁN SER PROGRAMADOS DE ACUERDO CON LA SIGUIENTE MINUTA PATRÓN, LA CUAL DEBE DESAGREGAR CADA PREPARACIÓN ESPECIFICANDO LAS CANTIDADES QUE SE UTILIZARÁN: TRES PORCIONES DE CEREALES, PLATANOS Y TUBERCULOS, VARIADAS POR PREPARACION.

GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIONES DIA - GRAMOS	PORCIONES SEMANA	OBSERVACIONES
LECHE		1	SE DEBERÁ INCLUIR VASO DE LECHE UNA VEZ EN LA SEMANA.
CEREALES, PLATANOS Y TUBERCULOS	2P- 120 GRS CADA PORCION	10	COMPONENTES VARIADOS Y DIFERENTES FORMAS DE PREPARACION.
CARNES MAGRAS CRUDAS	1P - 100 g EN CRUDO	5	CARNES DE 1ª Y 2ª
LEGUMINOSAS		2P- 120 GRS EN COCIDO	SE DEBERÁ VARIAR ENTRE FRIJOLES, LENTEJAS, GARBANZOS, ETC.
VERDURAS	1P - 100 GRAMOS	7	COMPONENTES VARIADOS Y DIFERENTES FORMAS DE PREPARACION, DONDE LOS 5 DÍAS EN LA SEMANA SE OFREZCA ENSALADA Y DOS DÍAS SE BRINDARÁN PRINCIPIOS.
FRUTAS	1P - 80 GRS	5	LA UTILIZADA EN LA PREPARACION DE JUGOS Y EL DIA QUE SE OFREZCA LA LECHE, SE LE BRINDARÁ LA FRUTA ENTERA O PICADA.
GRASAS	3	15	LA UTILIZADA EN LA PREPARACION DE CARNE, ARROZ; TODO LO QUE LLEVE ACEITE.
AZUCARES DULCES Y	2	10	LOS 5 DIAS A LA SEMANA, SE INCLUIRÁ UN DULCE (BOCADILLO, PANELITAS, AREQUIPE, ETC.) Y EL AZUCAR DEL JUGO.
COMO SE PUEDE OBSERVAR EN EL CUADRO ANTERIOR, EN LA MINUTA PATRON SE ESTABLECEN LOS TAMAÑOS DE PORCIONES O GRAMAJES PARA LOS DIFERENTES GRUPOS DE ALIMENTOS A UTILIZAR EN LA PREPARACION DE LOS ALMUERZOS.			
ANALISIS NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON:			
FORMULA SINTETICA DIARIA			
NUTRIENTE	CANTIDAD (GRAMOS)	KILOCALORIAS	VCT %
PROTEINA	18	72	10
GRASAS	21,9	197,1	24
CARBOHIDRATOS	135	540	66
TOTAL		809,5	100
LA ANTERIOR FORMULA SINTETICA DESCRIBE EL APOORTE DE MACRONUTRIENTES BASADO EN UNA DIETA DIARIA DE 2000 KCAL, POR LO TANTO, EL ALMUERZO EQUIVALDRIA AL 40% DEL APOORTE DE KCAL POR DÍA.			
CARACTERISTICAS DEL CICLO DE ALIMENTACIÓN:			
CEREALES, PLATANOS Y TUBERCULOS: SE DEBE INCLUIR VARIEDAD EN CADA COMPONENTE DE ESTE GRUPO. DENTRO DE LAS 3 PORCIONES / DIA, SE INCLUIRÁ LA DE LA SOPA O CREMA QUE SE PREPARA DIARIAMENTE EN CANTIDADES DE 270 CC.			
CARNES: LA PORCIÓN DEBERÁ SER DE 100 GRAMOS EN CRUDO DE CARNE DE 1ª Y 2ª, MAGRA; DONDE SE INCLUIRÁ POLLO, PESCADO, RES Y CERDO; VARIANDO SU PREPARACIÓN. TENIENDO EN CUENTA EL PORCENTAJE DEL HUESO DEL POLLO, ESTE DEBE PESAR 90 GRAMOS EN COCIDO (SI ES CON HUESO); Y LA PRESENTACIÓN DEL PESCADO DEBERÁ SER EN FILETES, MÍNIMO UNA VEZ EN EL CICLO DE MENÚ. NO SE			

ACEPTARAN PROPUESTAS DE MENÚS CON CARNES FRIAS O HUEVO COMO COMPONENTES DEL ESTE GRUPO.
LEGUMINOSAS: SE DEBERAN PROGRAMAR UNA VEZ POR SEMANA, EN EL DÍA PROGRAMADO, NO SE OFRECERÁN SOPAS O CREMA. POR LO TANTO LA CANTIDAD DE CEREALES DEL DIA SERAN DE TRES PORCIONES. Y EL OFRECIMIENTO DE LEGUMINOSAS NO EXCLUYE LAS CARNES EN EL ALMUERZO.
VERDURAS: 100 GRAMOS DE PORCIÓN DE ENSALADAS, CON VARIEDAD DE VERDURAS Y/O FRUTAS; TODOS LOS DÍAS SE DEBEN OFRECER ENSALADAS, SE PUEDE PROGRAMAR OTRAS FORMAS DE PREPARACION MEZCLADAS CON EL ARROZ U OTRAS FORMAS COMO TORTAS DE VERDURAS O MEZCLAS CON OTROS ALIMENTOS, PERO SOLO EL 50%, PORQUE EL OTRO 50% RESTANTE, SE SERVIRÁ EN ENSALADAS, ES DECIR NUNCA HABRÁ UN ALMUERZO SIN ENSALADA Y ESTA DEBERÁ SER DIFERENTE TODOS LOS DÍAS.
FRUTAS: EL TAMAÑO DE PORCIÓN SERÁ EN PROMEDIO DE 80 GRAMOS, POR LO TANTO LA PORCIÓN Y MEDIA QUE SE SOLICITA TODOS LOS DÍAS ES DE 120 GRAMOS. SE DEBERÁ PROGRAMAR TANTO EN JUGOS COMO TAMBIEN UNA FRUTA ADICIONAL QUE SE ENCUENTRE DENTRO DEL RANGO SOLICITADO.
DULCES: SE DEBERA INCLUIR UNA PORCIÓN DE DULCE (CHOCOLATINA, AREQUIPE, PANELITAS, ETC.), DIARIAMENTE, ADEMÁS DEL DULCE NORMAL DEL JUGO.
GRASAS: EN ESTE GRUPO SE INCLUYE EL ACEITE CON EL CUAL SE PREPARAN NORMALMENTE ALGUNOS COMPONENTES, COMO SON EL ARROZ, CARNES, ETC.
LECHE: SE DEBERÁ OFRECER UNA VEZ POR SEMANA EN VASOS DE 270 CC. EN CASO TAL DE NO OFRECER LECHE, SE PODRÁ TENER LA OPCIÓN DE QUESO O YOGURT INCLUIDOS EN EL MENÚ.
EL ALMUERZO DEBERÁ ESTAR CONFORMADO POR: * JUGO NATURAL O LECHE SEGÚN INDICACIONES ANTERIORES * SECO: 3 PORCIONES DE CEREAL, PLATANOS Y TUBERCULOS (VARIADOS Y TAMAÑO DE PORCIONES SEGÚN LISTA DE INTERCAMBIO SUGERIDA; EL MINIMO DE ARROZ ACEPTADO ES DE 90 grs). * CARNE * ENSALADA U OTRO COMPONENTE DE VERDURAS. * SOPA O CREMA * DULCE * FRUTA ADICIONAL A LA DEL JUGO

4.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

- Cumplir con todas las obligaciones que se desprendan de la naturaleza del contrato así como con todas las normas legales y los reglamentos vigentes y aquellos que modifiquen, adicionen o complementen.
- Cumplir el objeto del contrato en la forma y dentro del plazo previsto.
- Estar al día en sus obligaciones tributarias nacionales ante la DIAN.
- Estar al día en el pago de las aportes a la seguridad social y parafiscales.
- Suministrar durante la prestación del servicio los elementos de seguridad industrial tanto para el personal como para las áreas, a fin de evitar accidentes a sus empleados y usuarios.
- El contratista se compromete a guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (menú de seguridad), rotularla y almacenarla como mínimo 48 horas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para controles microbiológicos que programe el supervisor del contrato. si por causas imputables al contratista se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos, éste asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.

- Semanalmente y en lugar visible, publicar los menús en las instalaciones del restaurante, con copia del mismo a bienestar universitario, lo que permitirá el control del supervisor
- Permitir que la Universidad realice evaluaciones sobre la calidad del servicio prestado, en caso de no obtener resultados favorables, esto podrá ser causal de terminación del contrato.
- El contratista deberá relacionar los servicios prestados durante la semana (lunes a viernes) y presentarlos a la oficina de Bienestar Universitario, donde se relacionen las fechas de prestación de los servicios y el número de estudiantes efectivos atendidos para cada fecha.
- Aplicar a cabalidad y en lo pertinente los decretos 838 de 2005 sobre disposición final de residuos sólidos y 3075 de 1997 manipulación de alimentos.
- Aplicar los lineamientos establecidos por la Universidad Nacional de Colombia - Sede Palmira, en cuanto al adecuado manejo de los residuos peligrosos y no peligrosos, y acatar las directrices emanadas del equipo de apoyo al sistema de gestión ambiental respecto del manejo, almacenamiento y entrega para disposición final de los residuos orgánicos generados, igualmente respecto del uso de implementos para servir bebidas y otros alimentos.
- Utilizar de manera eficiente y racional los recursos naturales que requiera para el ejercicio de su labor, específicamente en lo que se refiere al agua y la energía eléctrica
- Realizar ciclo de menú para 9 días, respetando la cantidad de calorías y su distribución, y en su elaboración deberá tener en cuenta los gustos y rechazos de la población beneficiaria del apoyo alimentario y con materia prima de excelente calidad.
- La adición de aliños y otros componentes de los menús, deben ser moderados teniendo en cuenta los efectos para algunos estudiantes que pueden sufrir de algunas enfermedades como colon irritable o gastritis, entre otros.
- La preparación de los almuerzos se realizarán según el decreto 3075 de 1997, por lo tanto, la universidad realizará seguimientos periódicos al servicio contratado, sin previo aviso; en caso de encontrarse anomalías, existirán sanciones según la gravedad del incumplimiento al decreto que pueden ir desde multa o la terminación unilateral del contrato. esta medida también se tomará en caso de encontrar alimentos en mal estado.
- Se realizarán encuestas de satisfacción con el 100% de los beneficiarios; en caso de recibir una mala calificación se tomarán medidas correctivas por parte del proveedor; en caso de persistir la mala calificación, se podría llegar a multa y terminación del contrato.
- Presentar para el trámite del cobro la factura o cuenta de cobro según corresponda e informe de servicios entregados a los beneficiarios del programa apoyo alimentario para efectuar el pago de los mismos.

5.- PRESUPUESTO

La Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira tiene como presupuesto estimado para llevar a cabo el presente proceso de selección y la correspondiente orden contractual, la suma de **TREINTA MILLONES DE PESOS (\$30.000.000) M/CTE.**, según CDP No. 239 de fecha 9/06/2014.

FORMA DE PAGO:

La Universidad cancelará al CONTRATISTA el valor pactado, el cual incluye los impuestos, gravámenes y contribuciones a que haya lugar o se deriven del mismo, en la siguiente forma: Por facturación mensual del suministro de almuerzos en el periodo relacionado.

Los pagos se harán efectivos previa presentación de certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor de la orden y certificación por parte del contratista del cumplimiento de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral.

6.- PERIODO ESTIMADO DE EJECUCIÓN DE LA ORDEN CONTRACTUAL

De acuerdo con los estudios técnicos, económicos y de conveniencia que preceden el presente proceso de selección, la Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira, tiene estimado y calculado como plazo de ejecución de la orden contractual, contados desde el perfeccionamiento y legalización, 20 días.

7.- DOCUMENTOS A PRESENTAR POR EL OFERENTE

7.1. Oferta Escrita

Oferta escrita, que contenga como mínimo:

- a. Fecha de elaboración
- b. Nombre o Razón Social, dirección, teléfono y correo-e
- c. Plazo de ejecución o de entrega
- d. Forma de pago
- e. Valor unitario de los bienes y/o servicios antes de IVA, sin centavos
- f. Valor unitario del IVA, sin centavos (Opcional, si aplica)
- g. Vr. Total de la oferta, sin centavos (antes y después de IVA)
- h. Descripción clara y detallada de los bienes y/o servicios, que incluya: especificaciones, entregables, entre otros
- i. Validez de la oferta
- j. Descuentos otorgados y/o garantías comerciales (si aplican)

7.2. Documentos Persona Natural

Las personas naturales deberán presentar con propuesta:

- a. Fotocopia cedula ciudadanía del oferente.
- b. Certificado de inscripción en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio, con expedición inferior a 90 días contados a partir de la presentación de la oferta (Para persona natural con establecimiento de comercio).
- c. Copia del certificado del registro único tributario (RUT), expedido por la DIAN, con los datos actualizados.

d. Hoja de vida función pública persona natural con los respectivos soportes (certificados formación y experiencia) (Obligatorio para prestación de servicios).

e. Formato creación y actualización de terceros, diligenciado y firmado por el oferente seleccionado.

http://www.unal.edu.co/gerencia_finad/documentos/CON_1_FT_datos_basicos_creacion_terceros.pdf

f. Documentos que acrediten afiliación vigente al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensiones. Es válido cualquiera de los siguientes:

- Copia de certificación de afiliación
- Copia de formato de afiliación radicado ante la EPS y/o la AFP
- Copia de recibo de pago

Las personas que acrediten, mediante documento expedido por la AFP, encontrarse pensionadas al momento de la elaboración de la orden contractual, no estarán obligadas a cotizar al sistema de pensiones en Colombia ni el extranjero. Para aquellas personas que cumplieren la edad de 55 años (hombres) y 50 años (mujeres) y que no hayan estado afiliadas al sistema general de pensiones, no será obligatoria su afiliación y pago de aportes a dicho sistema.

g. Copia de la Libreta Militar (Obligatoria para ciudadanos colombianos menores de 50 años)

Notas:

1) La no presentación de los documentos requeridos en los literales "a" y "b" (si aplica) del numeral 7.2 de la presente invitación, será causal de rechazo de la propuesta.

2) Estos documentos podrán subsanarse en su contenido. Para tal efecto, la UNIVERSIDAD podrá solicitarlo en cualquier momento y por una sola vez, antes de evaluar las propuestas; si el PROPONENTE no responde a la solicitud dentro del plazo estipulado por la UNIVERSIDAD, se configurará causal de rechazo de la PROPUESTA.

3) En caso de no presentarse con la oferta los documentos exigidos en los literales "c", "d" y "e" del presente numeral, la UNIVERSIDAD podrá requerirlos en cualquier momento y por una sola vez, antes de la evaluación definitiva. Si el PROPONENTE no responde a la solicitud dentro del plazo estipulado por la UNIVERSIDAD, se configurará causal de rechazo de la propuesta.

4) Al oferente seleccionado se le exigirá para su contratación la presentación de documentos adicionales y/o la actualización de los presentados, según la normatividad contractual vigente en la Universidad, y según corresponda en cada caso.

7.3. Documentos Persona Jurídica

Las personas Jurídicas deberán presentar con propuesta

- a. Certificado de existencia y representación legal, de la Cámara de Comercio, con expedición inferior a 90 días contados a partir de la presentación de la oferta.
- b. Certificado expedido por el revisor fiscal (si está obligado a tenerlo) o en caso contrario por el representante legal, en el que conste que se encuentra al día en los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con expedición inferior a 30 días, contados a partir de la presentación de la oferta.
- c. Formato Carta de Presentación de Oferta (Obligatorio para contrataciones superiores a 160 SMLMV).
- d. Copia del certificado del registro único tributario (RUT), expedido por la DIAN, con los datos actualizados.
- e. Fotocopia Cedula Representante Legal
- f. Formato Único de Hoja de Vida, con los documentos que soporten la información relacionada (Obligatorio para prestación de servicios).
- g. Formato creación y actualización de terceros, diligenciado y firmado por el oferente seleccionado.

http://www.unal.edu.co/gerencia_finad/documentos/CON_1_FT_datos_basicos_creacion_terceros.pdf

Notas:

- 1) La no presentación de los documentos requeridos en los literales "a", "b" y "c" (cuando éste aplique) del numeral 7.3 de la presente invitación, será causal de rechazo de la propuesta.
- 2) Estos documentos podrán subsanarse en su contenido. Para tal efecto, la UNIVERSIDAD podrá solicitarlo en cualquier momento y por una sola vez, antes de evaluar las propuestas; si el PROPONENTE no responde a la solicitud dentro del plazo estipulado por la UNIVERSIDAD, se configurará causal de rechazo de la PROPUESTA.
- 3) En caso de no presentarse con la oferta los documentos exigidos en los literales "d", "e" y "f" del presente numeral, la UNIVERSIDAD podrá requerirlos en cualquier momento y por una sola vez, antes de la evaluación definitiva. Si el PROPONENTE no responde a la solicitud dentro del plazo estipulado por la UNIVERSIDAD, se configurará causal de rechazo de la propuesta.
- 4) Al oferente seleccionado se le exigirá para su contratación la presentación de documentos adicionales y/o la actualización de los presentados, según la normatividad contractual vigente en la Universidad, y según corresponda en cada caso.

8.- LUGAR DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas debidamente soportadas (hoja de vida, certificados de estudios, experiencia laboral, propuesta económica y demás) serán presentadas en sobre cerrado debidamente marcado con el nombre, dirección, teléfono y correo electrónico, en la Oficina de Bienestar Universitario de la Sede, ubicada en el primer piso del Edificio Administrativo, en la fecha y hora señaladas en el cronograma o si es posible antes de la misma.

Sin perjuicio de la facultad que le asiste a la Universidad para solicitar las aclaraciones e informaciones adicionales que se considere pertinentes al momento de la evaluación de las propuestas recibidas, en ningún caso éstas podrán ser modificadas después de ser entregadas.

9.- CRONOGRAMA DEL PROCESO

ACTIVIDAD	FECHA	Hora Cierre*
Publicación de la Invitación	9/06/2014	http://www.contratacion.palmira.unal.edu.co
Fecha de Recepción de Propuestas y cierre de la Invitación.*	9/06/2014 – 12/06/2014	9:00 am
Publicación del Informe de Evaluación Preliminar	12/06/2014	http://www.contratacion.palmira.unal.edu.co
Observaciones al Informe Preliminar	13/06/2014	1:00 pm
Respuesta a las Observaciones y Publicación Informe Definitivo.	13/06/2014	http://www.contratacion.palmira.unal.edu.co

10.- METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

10.1- Requisitos Habilitantes.

La Universidad efectuará la verificación de la documentación presentada por cada proponente, cuyo cumplimiento permitirá que se pueda entrar a evaluar las propuestas recibidas.

10.1.1. Documentos a presentar con la oferta – CUMPLE – RECHAZO

Las propuestas recibidas deberán contener TODOS los documentos exigidos en el numeral 7 de la presente invitación. En caso de no aportar dicha documentación, incurrirá en causal de rechazo, Nota 1 del numeral 7.

10.1.2. PERFIL / OBJETO SOCIAL DEL OFERENTE – CUMPLE - RECHAZO

El oferente debe cumplir con el perfil / objeto social requerido por la Universidad en el numeral 1 de la presente Invitación. En caso de no cumplir con dichas condiciones incurrirá en causal de rechazo.

10.1.3. Cumplimiento del objeto, obligaciones específicas y/o especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios requeridos – CUMPLE – RECHAZO

El oferente debe cumplir con el objeto, obligaciones específicas y/o especificaciones técnicas requeridas por la Universidad en los numerales 2, 3 y 4 de la presente invitación. En caso de no cumplir con dichas condiciones incurrirá en causal de rechazo.

El valor de los honorarios no debe superar el establecido en el numeral 6 de la presente invitación, motivo por el cual será rechazada.

10.2- Evaluación de las Propuestas.

Las propuestas Admitidas, serán evaluadas y calificadas de acuerdo con los siguientes criterios establecidos:

<u>De Asignación de Puntaje</u>	<u>Puntaje</u>
Oferta Económica. (Donde el valor del almuerzo no deberá superar \$5000 incluido IVA)	70 puntos
Experiencia certificada.	30 puntos
Total	100 puntos.

9.2.1. Oferta Económica. 70 puntos

Se asignará setenta (70) puntos a la propuesta más favorable, que presente un costo total del suministro de almuerzos objeto del contrato, sin superar \$5000 IVA incluido si se causare, por almuerzo suministrado, y sin que el total de la oferta no supere el techo presupuestal establecido para la presente invitación. El valor ofertado en la propuesta presentada, no debe afectar la calidad del suministro ofrecido. A las demás se les calificará de manera proporcional por regla de tres inversa.

9.2.2. Experiencia. 30 puntos

Las certificaciones aportadas como experiencia, deberán certificar la ejecución de contratos similares al objeto de la presente invitación, incluidos tiempo o plazo de ejecución de los mismos, para un máximo de treinta (30) puntos. Para lo cual el proponente deberá allegar en su propuesta las certificaciones adicionales de experiencia, las que pueden ser corroboradas con quien las expide. A las demás propuestas se les calificará de manera proporcional por regla de tres simple.

9.3. Criterios de Desempate

En caso de presentarse empate entre dos o más proponentes, la Universidad seleccionará al proponente, según los siguientes criterios y en estricto orden:

-Mayor número de años certificados.

Responsable de la Invitación

Profesor NÉSTOR FABIO VALENCIA LLANO.
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
nfvalncial@unal.edu.co
(2) 2868853

	MACROPROCESO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA			Código: U-FT-12.002.001	
	FORMATO: INVITACIÓN DIRECTA A PRESENTAR OFERTA PARA ORDEN CONTRACTUAL			Versión: 4.0	
				Página: 1 de 1	

I. IDENTIFICACIÓN DE LA INVITACIÓN					
FECHA DE INVITACIÓN	9	6	2014	CONSECUTIVO	ILG294
	DÍA	MES	AÑO		

II. TERMINOS DE LA INVITACIÓN																																																																	
1. PERFIL/ OBJETO SOCIAL REQUERIDO DEL OFERENTE																																																																	
SUMINISTRO DE ALMUERZOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE GESTIÓN ALIMENTARIA DEL ÁREA DE GESTIÓN Y FOMENTO SOCIOECONÓMICO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO SEDE PALMIRA																																																																	
2. OBJETO GENERAL A CONTRATAR																																																																	
SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA LOS BENEFICIARIOS DEL APOYO ALIMENTARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE PALMIRA																																																																	
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS (SI SON MÁS DE 5 ÍTEM, MARCAR X, Y ANEXAR RELACIÓN)					CANTIDAD																																																												
EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CONSISTE EN PROVEER SERVICIOS DE ELABORACIÓN DE ALMUERZOS PARA LOS BENEFICIARIOS DEL APOYO ALIMENTARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE PALMIRA PARA ENTREGAR EN EL PERIODO DEL MES DE JUNIO. EL VALOR MÁXIMO A PAGAR INCLUYENDO IVA CORRESPONDE A \$5.000 DE LOS CUALES LA UNIVERSIDAD ASUMIRÁ EL PAGO DE \$4.500 PESOS Y EL ESTUDIANTE LOS RESTANTES \$500 PESOS EN EL MOMENTO DE RECIBIR EL BENEFICIO. MENÚ CÍCLICO CONFORMADO POR 9 DÍAS Y DISEÑADO POR UN PROFESIONAL GRADUADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. LOS MENÚS DEBERÁN SER PROGRAMADOS DE ACUERDO CON LAS MINUTAS PATRÓN SEÑALADAS EN ESTE DOCUMENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. MINUTA PATRÓN PARA LA ALIMENTACIÓN DIARIA: LOS MENÚS DEBERÁN SER PROGRAMADOS DE ACUERDO CON LA SIGUIENTE MINUTA PATRÓN, LA CUAL DEBE DESAGREGAR CADA PREPARACIÓN ESPECIFICANDO LAS CANTIDADES QUE SE UTILIZARÁN, TRES PORCIONES DE CEREALES, PLATANOS Y TUBERCULOS, VARIADAS POR PREPARACIÓN. <table border="1"> <thead> <tr> <th>GRUPO DE ALIMENTOS</th> <th>PORCIONES DÍA - GRAMOS</th> <th>PORCIONES SEMANA</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>LECHE</td> <td></td> <td>1</td> <td>SE DEBERÁ INCLUIR VASO DE LECHE UNA VEZ EN LA SEMANA.</td> </tr> <tr> <td>CEREALES, PLATANOS Y TUBERCULOS</td> <td>2P - 120 GRS CADA PORCIÓN</td> <td>10</td> <td>COMPONENTES VARIADOS Y DIFERENTES FORMAS DE PREPARACIÓN.</td> </tr> <tr> <td>CARNES MAGRAS CRUDAS</td> <td>1P - 100 g EN CRUDO</td> <td>5</td> <td>CARNES DE 1ª Y 2ª</td> </tr> <tr> <td>LEGUMINOSAS</td> <td></td> <td>2P - 120 GRS EN COCIDO</td> <td>SE DEBERÁ VARIAR ENTRE FRÍJOLE, LENTEJAS, GARBANZOS, ETC.</td> </tr> <tr> <td>VERDURAS</td> <td>1P - 100 GRAMOS</td> <td>7</td> <td>COMPONENTES VARIADOS Y DIFERENTES FORMAS DE PREPARACIÓN, DONDE LOS 5 DÍAS EN LA SEMANA SE OFREZCA ENSALADA Y DOS DÍAS SE BRINDARÁN PRINCIPIOS.</td> </tr> <tr> <td>FRUTAS</td> <td>1P - 80 GRS</td> <td>5</td> <td>LA UTILIZADA EN LA PREPARACIÓN DE JUGOS Y EL DÍA QUE SE OFREZCA LA LECHE, SE LE BRINDARÁ LA FRUTA ENTERA O PICADA.</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>3</td> <td>15</td> <td>LA UTILIZADA EN LA PREPARACIÓN DE CARNE, ARROZ; TODO LO QUE LLEVE ACEITE.</td> </tr> <tr> <td>AZÚCARES Y DULCES</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>LOS 5 DÍAS A LA SEMANA, SE INCLUIRÁ UN DULCE (BOCADILLO, PANELITAS, AREQUIPE, ETC.) Y EL AZÚCAR DEL JUGO.</td> </tr> </tbody> </table> COMO SE PUEDE OBSERVAR EN EL CUADRO ANTERIOR, EN LA MINUTA PATRÓN SE ESTABLECEN LOS TAMAÑOS DE PORCIONES O GRAMAJES PARA LOS DIFERENTES GRUPOS DE ALIMENTOS A UTILIZAR EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALMUERZOS. ANÁLISIS NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">FORMULA SINTÉTICA DIARIA</th> </tr> <tr> <th>NUTRIENTE</th> <th>CANTIDAD (GRAMOS)</th> <th>KILOCALORIAS</th> <th>VCT %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td>18</td> <td>72</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>21.9</td> <td>197.1</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>135</td> <td>540</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td></td> <td>809.5</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> LA ANTERIOR FORMULA SINTÉTICA DESCRIBE EL APOORTE DE MACRONUTRIENTES BASADO EN UNA DIETA DIARIA DE 2000 KCAL, POR LO TANTO, EL ALMUERZO EQUIVALDRÍA AL 40% DEL APOORTE DE KCAL POR DÍA.					GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIONES DÍA - GRAMOS	PORCIONES SEMANA	OBSERVACIONES	LECHE		1	SE DEBERÁ INCLUIR VASO DE LECHE UNA VEZ EN LA SEMANA.	CEREALES, PLATANOS Y TUBERCULOS	2P - 120 GRS CADA PORCIÓN	10	COMPONENTES VARIADOS Y DIFERENTES FORMAS DE PREPARACIÓN.	CARNES MAGRAS CRUDAS	1P - 100 g EN CRUDO	5	CARNES DE 1ª Y 2ª	LEGUMINOSAS		2P - 120 GRS EN COCIDO	SE DEBERÁ VARIAR ENTRE FRÍJOLE, LENTEJAS, GARBANZOS, ETC.	VERDURAS	1P - 100 GRAMOS	7	COMPONENTES VARIADOS Y DIFERENTES FORMAS DE PREPARACIÓN, DONDE LOS 5 DÍAS EN LA SEMANA SE OFREZCA ENSALADA Y DOS DÍAS SE BRINDARÁN PRINCIPIOS.	FRUTAS	1P - 80 GRS	5	LA UTILIZADA EN LA PREPARACIÓN DE JUGOS Y EL DÍA QUE SE OFREZCA LA LECHE, SE LE BRINDARÁ LA FRUTA ENTERA O PICADA.	GRASAS	3	15	LA UTILIZADA EN LA PREPARACIÓN DE CARNE, ARROZ; TODO LO QUE LLEVE ACEITE.	AZÚCARES Y DULCES	2	10	LOS 5 DÍAS A LA SEMANA, SE INCLUIRÁ UN DULCE (BOCADILLO, PANELITAS, AREQUIPE, ETC.) Y EL AZÚCAR DEL JUGO.	FORMULA SINTÉTICA DIARIA				NUTRIENTE	CANTIDAD (GRAMOS)	KILOCALORIAS	VCT %	PROTEÍNA	18	72	10	GRASAS	21.9	197.1	24	CARBOHIDRATOS	135	540	66	TOTAL		809.5	100	
GRUPO DE ALIMENTOS	PORCIONES DÍA - GRAMOS	PORCIONES SEMANA	OBSERVACIONES																																																														
LECHE		1	SE DEBERÁ INCLUIR VASO DE LECHE UNA VEZ EN LA SEMANA.																																																														
CEREALES, PLATANOS Y TUBERCULOS	2P - 120 GRS CADA PORCIÓN	10	COMPONENTES VARIADOS Y DIFERENTES FORMAS DE PREPARACIÓN.																																																														
CARNES MAGRAS CRUDAS	1P - 100 g EN CRUDO	5	CARNES DE 1ª Y 2ª																																																														
LEGUMINOSAS		2P - 120 GRS EN COCIDO	SE DEBERÁ VARIAR ENTRE FRÍJOLE, LENTEJAS, GARBANZOS, ETC.																																																														
VERDURAS	1P - 100 GRAMOS	7	COMPONENTES VARIADOS Y DIFERENTES FORMAS DE PREPARACIÓN, DONDE LOS 5 DÍAS EN LA SEMANA SE OFREZCA ENSALADA Y DOS DÍAS SE BRINDARÁN PRINCIPIOS.																																																														
FRUTAS	1P - 80 GRS	5	LA UTILIZADA EN LA PREPARACIÓN DE JUGOS Y EL DÍA QUE SE OFREZCA LA LECHE, SE LE BRINDARÁ LA FRUTA ENTERA O PICADA.																																																														
GRASAS	3	15	LA UTILIZADA EN LA PREPARACIÓN DE CARNE, ARROZ; TODO LO QUE LLEVE ACEITE.																																																														
AZÚCARES Y DULCES	2	10	LOS 5 DÍAS A LA SEMANA, SE INCLUIRÁ UN DULCE (BOCADILLO, PANELITAS, AREQUIPE, ETC.) Y EL AZÚCAR DEL JUGO.																																																														
FORMULA SINTÉTICA DIARIA																																																																	
NUTRIENTE	CANTIDAD (GRAMOS)	KILOCALORIAS	VCT %																																																														
PROTEÍNA	18	72	10																																																														
GRASAS	21.9	197.1	24																																																														
CARBOHIDRATOS	135	540	66																																																														
TOTAL		809.5	100																																																														
CARACTERÍSTICAS DEL CICLO DE ALIMENTACIÓN:																																																																	
a. CEREALES, PLATANOS Y TUBERCULOS: SE DEBE INCLUIR VARIEDAD EN CADA COMPONENTE DE ESTE GRUPO. DENTRO DE LAS 3 PORCIONES / DÍA, SE INCLUIRÁ LA DE LA SOPA O CREMA QUE SE PREPARA DIARIAMENTE EN CANTIDADES DE 270 CC.																																																																	
b. CARNES: LA PORCIÓN DEBERÁ SER DE 100 GRAMOS EN CRUDO DE CARNE DE 1ª Y 2ª, MAGRA; DONDE SE INCLUIRÁ POLLO, PESCADO, RES Y CERDO; VARIANDO SU PREPARACIÓN. TENIENDO EN CUENTA EL PORCENTAJE DEL HUESO DEL POLLO, ESTE DEBE PESAR 90 GRAMOS EN COCIDO (SI ES CON HUESO); Y LA PRESENTACIÓN DEL PESCADO DEBERÁ SER EN FILETES, MÍNIMO UNA VEZ EN EL CICLO DE MENÚ. NO SE ACEPTARÁN PROPUESTAS DE MENÚS CON CARNES FRÍAS O HUEVO COMO COMPONENTES DEL ESTE GRUPO.																																																																	
c. LEGUMINOSAS: SE DEBERÁN PROGRAMAR UNA VEZ POR SEMANA, EN EL DÍA PROGRAMADO, NO SE OFRECERÁN SOPAS O CREMA. POR LO TANTO LA CANTIDAD DE CEREALES DEL DÍA SERÁN DE TRES PORCIONES, Y EL OFRECIMIENTO DE LEGUMINOSAS NO EXCLUYE LAS CARNES EN EL ALMUERZO.																																																																	
d. VERDURAS: 100 GRAMOS DE PORCIÓN DE ENSALADAS, CON VARIEDAD DE VERDURAS Y/O FRUTAS; TODOS LOS DÍAS SE DEBEN OFRECER ENSALADAS, SE PUEDE PROGRAMAR OTRAS FORMAS DE PREPARACIÓN MEZCLADAS CON EL ARROZ U OTRAS FORMAS COMO TORTAS DE VERDURAS O MEZCLAS CON OTROS ALIMENTOS, PERO SOLO EL 50%, PORQUE EL OTRO 50% RESTANTE, SE SERVIRÁ EN ENSALADAS, ES DECIR NUNCA HABRÁ UN ALMUERZO SIN ENSALADA Y ESTA DEBERÁ SER DIFERENTE TODOS LOS DÍAS.																																																																	
e. FRUTAS: EL TAMAÑO DE PORCIÓN SERÁ EN PROMEDIO DE 80 GRAMOS, POR LO TANTO LA PORCIÓN Y MEDIA QUE SE SOLICITA TODOS LOS DÍAS ES DE 120 GRAMOS. SE DEBERÁ PROGRAMAR TANTO EN JUGOS COMO TAMBIÉN UNA FRUTA ADICIONAL QUE SE ENCUENTRE DENTRO DEL RANGO SOLICITADO.																																																																	
f. DULCES: SE DEBERÁ INCLUIR UNA PORCIÓN DE DULCE (CHOCOLATINA, AREQUIPE, PANELITAS, ETC.), DIARIAMENTE, ADEMÁS DEL DULCE NORMAL DEL JUGO.																																																																	
g. GRASAS: EN ESTE GRUPO SE INCLUYE EL ACEITE CON EL CUAL SE PREPARAN NORMALMENTE ALGUNOS COMPONENTES, COMO SON EL ARROZ, CARNES, ETC.																																																																	
h. LECHE: SE DEBERÁ OFRECER UNA VEZ POR SEMANA EN VASOS DE 270 CC. EN CASO TAL DE NO OFRECER LECHE, SE PODRÁ TENER LA OPCIÓN DE QUESO O YOGURT INCLUIDOS EN EL MENÚ.																																																																	
i. EL ALMUERZO DEBERÁ ESTAR CONFORMADO POR: * JUGO NATURAL O LECHE SEGÚN INDICACIONES ANTERIORES * SECO: 3 PORCIONES DE CEREAL, PLATANOS Y TUBERCULOS (VARIADOS Y TAMAÑO DE PORCIONES SEGÚN LISTA DE INTERCAMBIO SUGERIDA; EL MÍNIMO DE ARROZ ACEPTADO ES DE 90 grs). * CARNE * ENSALADA U OTRO COMPONENTE DE VERDURAS. * SOPA O CREMA * DULCE * FRUTA ADICIONAL A LA DEL JUGO																																																																	
4. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL OFERENTE (SI SON MÁS DE 5 ÍTEM, MARCAR X, Y ANEXAR RELACIÓN)																																																																	
a. CUMPLIR CON TODAS LAS OBLIGACIONES QUE SE DESPRENDAN DE LA NATURALEZA DEL CONTRATO ASÍ COMO CON TODAS LAS NORMAS LEGALES Y LOS REGLAMENTOS VIGENTES Y AQUELLOS QUE MODIFIQUEN, ADICIONEN O COMPLEMENTEN.																																																																	
b. CUMPLIR EL OBJETO DEL CONTRATO EN LA FORMA Y DENTRO DEL PLAZO PREVISTO.																																																																	
c. ESTAR AL DÍA EN SUS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS NACIONALES ANTE LA DIAN.																																																																	
d. ESTAR AL DÍA EN EL PAGO DE LAS APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.																																																																	
e. SUMINISTRAR DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL TANTO PARA EL PERSONAL COMO PARA LAS ÁREAS, A FIN DE EVITAR ACCIDENTES A SUS EMPLEADOS Y USUARIOS.																																																																	
f. EL CONTRATISTA SE COMPROMETE A GUARDAR DIARIAMENTE EN REFRIGERACIÓN UNA MUESTRA DEL MENÚ DEL DÍA (MENÚ DE SEGURIDAD), ROTULARLA Y ALMACENARLA COMO MÍNIMO 48 HORAS CON EL FIN DE REALIZAR LOS ANÁLISIS PERTINENTES EN CASO DE ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS O PARA CONTROLES MICROBIOLÓGICOS QUE PROGRAME EL SUPERVISOR DEL CONTRATO. SI POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA SE PRESENTA ALGÚN TIPO DE ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS, ÉSTE ASUMIRÁ TODA RESPONSABILIDAD CIVIL QUE GENERE LA DEMANDA POR DICHA CAUSA.																																																																	

	MACROPROCESO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA		Código: U-FT-12.002.001
	FORMATO: INVITACIÓN DIRECTA A PRESENTAR OFERTA PARA ORDEN CONTRACTUAL		Versión: 4.0
			Página: 1 de 1

I. IDENTIFICACIÓN DE LA INVITACIÓN				
FECHA DE INVITACIÓN	9	6	2014	CONSECUTIVO
	DÍA	MES	AÑO	ILG294

g. SEMANALMENTE Y EN LUGAR VISIBLE, PUBLICAR LOS MENUS EN LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE, CON COPIA DEL MISMO A BIENESTAR UNIVERSITARIO, LO QUE PERMITIRÁ EL CONTROL DEL SUPERVISOR.

h. PERMITIR QUE LA UNIVERSIDAD REALICE EVALUACIONES SOBRE LA CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO, EN CASO DE NO OBTENER RESULTADOS FAVORABLES, ESTO PODRÁ SER CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO.

i. EL CONTRATISTA DEBERÁ RELACIONAR LOS SERVICIOS PRESTADOS DURANTE LA SEMANA (LUNES A VIERNES) Y PRESENTARLOS A LA OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO, DONDE SE RELACIONEN LAS FECHAS DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y EL NÚMERO DE ESTUDIANTES EFECTIVOS ATENDIDOS PARA CADA FECHA.

j. APLICAR A CABALIDAD Y EN LO PERTINENTE LOS DECRETOS 838 DE 2005 SOBRE DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y 3075 DE 1997 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

k. APLICAR LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - SEDE PALMIRA, EN CUANTO AL ADECUADO MANEJO DE LOS RESIDUOS PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS, Y ACATAR LAS DIRECTRICES EMANADAS DEL EQUIPO DE APOYO AL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL RESPECTO DEL MANEJO, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA PARA DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS ORGÁNICOS GENERADOS, IGUALMENTE RESPECTO DEL USO DE IMPLEMENTOS PARA SERVIR BEBIDAS Y OTROS ALIMENTOS.

l. UTILIZAR DE MANERA EFICIENTE Y RACIONAL LOS RECURSOS NATURALES QUE REQUIERA PARA EL EJERCICIO DE SU LABOR, ESPECÍFICAMENTE EN LO QUE SE REFIERE AL AGUA Y LA ENERGÍA ELÉCTRICA.

m. REALIZAR CICLO DE MENÚ PARA 9 DÍAS, RESPETANDO LA CANTIDAD DE CALORIAS Y SU DISTRIBUCIÓN, Y EN SU ELABORACIÓN DEBERÁ TENER EN CUENTA LOS GUSTOS Y RECHAZOS DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL APOYO ALIMENTARIO Y CON MATERIA PRIMA DE EXCELENTE CALIDAD.

n. LA ADICIÓN DE ALÍNEOS Y OTROS COMPONENTES DE LOS MENUS, DEBEN SER MODERADOS TENIENDO EN CUENTA LOS EFECTOS PARA ALGUNOS ESTUDIANTES QUE PUEDEN SUFRIR DE ALGUNAS ENFERMEDADES COMO COLON IRRITABLE O GASTRITIS, ENTRE OTROS.

o. LA PREPARACIÓN DE LOS ALMUERZOS SE REALIZARÁN SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, POR LO TANTO, LA UNIVERSIDAD REALIZARÁ SEGUIMIENTOS PERIÓDICOS AL SERVICIO CONTRATADO, SIN PREVIO AVISO; EN CASO DE ENCONTRARSE ANOMALÍAS, EXISTIRAN SANCIONES SEGÚN LA GRAVEDAD DEL INCUMPLIMIENTO AL DECRETO QUE PUEDEN IR DESDE MULTA O LA TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO. ESTA MEDIDA TAMBIÉN SE TOMARÁ EN CASO DE ENCONTRAR ALIMENTOS EN MAL ESTADO.

p. SE REALIZARÁN ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN CON EL 100% DE LOS BENEFICIARIOS; EN CASO DE RECIBIR UNA MALA CALIFICACIÓN SE TOMARÁN MEDIDAS CORRECTIVAS POR PARTE DEL PROVEEDOR; EN CASO DE PERSISTIR LA MALA CALIFICACIÓN, SE PODRÍA LLEGAR A MULTA Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO.

q. PRESENTAR PARA EL TRÁMITE DEL COBRO LA FACTURA O CUENTA DE COBRO SEGÚN CORRESPONDA COPIA DE: PAGO DE CANON DE ARRENDAMIENTO, PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS DOMICILIARIOS E INFORME DE SERVICIOS ENTREGADOS A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA APOYO ALIMENTARIO PARA EFECTUAR EL PAGO DE LOS MISMOS.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN O DE ENTREGA 20 Días (Opcional, ver Instruccivo)

6. VR. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL (\$): \$ 30.000.000, según CDP No. , de fecha (Obligatoria solo para procesos de contratación mayores a 160 SMLMV, es decir para órdenes superiores. NO incluir la contribución especial del 4x1.000)

7. DOCUMENTOS MÍNIMOS A PRESENTAR POR EL OFERENTE (Según aplique en cada caso, podrán requerirse documentos adicionales a los mínimos exigidos, de acuerdo a la naturaleza de la contratación requerida)

7.1. Oferta escrita, que contenga como mínimo:

a. Fecha de elaboración	e Valor unitario de los bienes y/o servicios antes de IVA, sin centavos	h. Descripción clara y detallada de los bienes y/o servicios, que incluya: especificaciones, entregables, entre otros
b. Nombre o Razón Social, dirección, teléfono y correo-e	f. Valor unitario del IVA, sin centavos (Opcional, si aplica)	i. Validez de la oferta
c. Plazo de ejecución o de entrega	g. Vr. Total de la oferta, sin centavos (antes y después de IVA)	j. Descuentos otorgados y/o garantías comerciales (si aplican)
d. Forma de pago		

7.2. Adicionalmente, las personas naturales deberán presentar con propuesta:

a. Fotocopia cedula ciudadanía del oferente.

b. Certificado de inscripción en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio, con expedición inferior a 90 días contados a partir de la presentación de la oferta (Para persona natural con establecimiento de comercio).

c. Copia del certificado del registro único tributario (RUT), expedido por la DIAN, con los datos actualizados.

d. Copia del Registro de Información Tributaria (RIT) expedido por la Secretaría Distrital de Hacienda con los datos actualizados.

e. Formato Carta de Presentación de Oferta (Obligatorio para contrataciones superiores a 160 SMLMV).

7.3. Adicionalmente, las personas jurídicas deberán presentar con propuesta:

a. Certificado de existencia y representación legal, de la Cámara de Comercio, con expedición inferior a 90 días contados a partir de la presentación de la oferta.

b. Certificado expedido por el revisor fiscal (si está obligado a tenerlo) o en caso contrario por el representante legal, en el que conste que se encuentra al día en los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con expedición inferior a 30 días, contados a partir de la presentación de la oferta.

c. Formato Carta de Presentación de Oferta (Obligatorio para contrataciones superiores a 160 SMLMV).

d. Copia del certificado del registro único tributario (RUT), expedido por la DIAN, con los datos actualizados.

e. Copia del Registro de Información Tributaria (RIT) expedido por la Secretaría Distrital de Hacienda con los datos actualizados.

f. Formato Único de Hoja de Vida, con los documentos que soporten la información relacionada (Obligatorio para prestación de servicios).

8. LUGAR DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La oferta junto con todos los documentos soporte requeridos en la presente invitación, podrán ser radicada físicamente en la Oficina de Bienestar Universitario - Gestión y Fomento Socioeconómico del Edificio Administrativo de la Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira ubicada en la Carera 32 N° 12 - 00.

9. PLAZO PARA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA HASTA EL

12	6	2014	HORA:	9:00 a.m
Día	Mes	Año		(Opcional)

10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

REQUISITOS	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN
DE HABILITACIÓN	Documentos a presentar con la oferta: La oferta deberá contener TODOS los documentos exigidos en el Numeral 7 de la presente invitación. En caso de no aportarlos incurrirá en causal de rechazo.	CUMPLE/ RECHAZO
	Perfil/ Objeto social del oferente: El oferente debe cumplir con el perfil/ objeto social requerido por la Universidad en el Numeral 1 de la presente invitación. En caso de no cumplir con dichas condiciones incurrirá en causal de rechazo.	CUMPLE/ RECHAZO
	Cumplimiento del objeto, obligaciones específicas y/o especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios requeridos: El oferente debe cumplir con el objeto, obligaciones específicas y/o especificaciones técnicas	CUMPLE/ RECHAZO
	CALIFICACIÓN OBTENIDA	CUMPLE/ RECHAZO
DE ASIGNACIÓN DE PUNTAJE (Obligatorios cuando se invite a más de un oferente. Para su redacción ver Instrucciones de diligenciamiento)	Oferta económica (Donde el valor por almuerzo no deberá superar \$5000 Incluido IVA). Se asignará setenta (70) puntos a la propuesta más favorable, que presente un costo total del suministro de almuerzos objeto del contrato, sin superar \$5000 IVA incluido si se causare, por almuerzo suministrado, y sin que el total de la oferta no supere el techo presupuestal establecido para la presente invitación. El valor ofertado en la propuesta presentada, no debe afectar la calidad del suministro ofrecido. A las demás se les calificará de manera proporcional por regla de tres inversa.	70%
	Experiencia certificada: Las certificaciones aportadas como experiencia, deberán certificar la ejecución de contratos similares al objeto de la presente invitación, incluidos tiempo o plazo de ejecución de los mismos, para un máximo de treinta (30) puntos. Para lo cual el proponente deberá allegar en su propuesta las certificaciones adicionales de experiencia, las que pueden ser corroboradas con quien las expide. A las demás propuestas se les calificará de manera proporcional por regla de tres simple	30%
MÁXIMO PUNTAJE TOTAL A ASIGNAR:		100 PUNTOS

10.1. CRITERIOS DE DESEMPATE (Obligatorios cuando se invite a más de un oferente)

Mayor número de años certificados.

11. INFORMACIÓN DEL RESPONSABLE DE LA INVITACIÓN EN LA UNIVERSIDAD

Nombres y apellidos:	NÉSTOR FABIO VALENCIA LLANO	FIRMA DEL RESPONSABLE
Dependencia o Proyecto:	DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	
Correo electrónico:	nvalncial@unal.edu.co	
Tel. y Exts:	(2) 2868853	

Nota: Si se requiere incluir información adicional para la invitación, se deben adjuntar los respectivos anexos.