



ESCUELA DE FORMACIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Funza, 19 de diciembre de 2024

ASUNTO: INVITACIONES A COTIZAR

La Escuela de Formación del INPEC, identificada con NIT. 832.001.871-1, se permite invitar a presentar cotización para:

“DAR EN ARRENDAMIENTO DOS ESPACIOS FÍSICOS, (INCLUYE 1 KIOSCO) EN LA ESCUELA DE FORMACIÓN INPEC PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PREPARACIÓN, SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE AUXILIARES BACHILLERES, ESTUDIANTES EN GENERAL, SERVIDORES PÚBLICOS Y VISITANTES.

CONDICIONES GENERALES

1. OBJETO.

La presente invitación contienen disposiciones de tipo general para seleccionar entre las cotizaciones presentadas la más favorable, con el fin de satisfacer la necesidad que tiene la Escuela de Formación del INPEC ubicada en el Kilómetro 3 Vía Funza - Siberia, igualmente esta invitación cuentan con anexos, **los cuales deben ser diligenciados en su integridad por el cotizante, el oferente se podrá presentar a las dos invitaciones anexando las propuestas en un solo paquete de entrega para ser evaluadas en su integridad.**

La Escuela con la presente invitación busca satisfacer por medio de un solo proveedor el servicio de restaurante y de cafetería para los estudiantes, funcionarios públicos y visitantes

2. CONDICIONES BÁSICAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
OBJETO	DAR EN ARRENDAMIENTO DOS ESPACIOS FÍSICOS, (INCLUYE 1 KIOSCO) EN LA ESCUELA DE FORMACIÓN INPEC PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PREPARACIÓN, SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE AUXILIARES BACHILLERES, ESTUDIANTES EN GENERAL, SERVIDORES PÚBLICOS Y VISITANTES
FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA	El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de Contratación Directa – Arrendamiento de bienes inmuebles , de acuerdo con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 Literal i)

ÍTEM	DESCRIPCIÓN						
MODALIDAD DE SELECCIÓN	numeral 4, artículo 2, en concordancia con Artículo 2.2.1.2.1.4.11 lo relacionado con el Arrendamiento de bienes inmuebles del Decreto 1082 de 2015 y Manual de Contratación del INPEC, aprobado y adoptado mediante la Resolución No. 003000 del 16 de Junio de 2016 modificado por la Resolución 002353 del 26 de julio de 2018.						
LUGAR UBICACIÓN DE	Bien inmueble ubicado en el primer piso del edificio educativo a mano derecha de la entrada principal de la Escuela de Formación del INPEC cafetería, comedor de estudiantes en el centro cerca al bosque, localizada en el Kilómetro 03 vía Funza – Siberia, Vereda la Isla, Costado Bodega Cofradía, Funza, (Cundinamarca).						
PLAZO EJECUCIÓN DE	El plazo de ejecución del futuro contrato a celebrarse será de un (12) meses, contado desde la aprobación de la garantía única y acta de inicio del contrato.						
CLASE CONTRATO DE	CONTRATO DE ARRENDAMIENTO						
PERFIL Y CALIDAD DEL COTIZANTE	Persona natural o jurídica, nacional o extranjera con representación en Colombia, en forma individual, en consorcio o unión temporal, cuyo objeto esté relacionado con la elaboración y suministro de alimentación.						
VALOR APROXIMADO DEL CONTRATO	El valor del canon de arrendamiento mensual corresponde el valor del contrato anterior con el incremento del IPC establecido para el año de firma del contrato es decir la suma es de un millón setecientos DE PESOS, (\$1.700.000,00) M/CTE.						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">MESES</th> <th style="text-align: center;">CANON MENSUAL INCLUIDO IVA</th> <th style="text-align: center;">VALOR TOTAL CONTRATO INCLUIDO IVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">\$ 1.700.000,00</td> <td style="text-align: center;">\$ 20.400.000.00</td> </tr> </tbody> </table>	MESES	CANON MENSUAL INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL CONTRATO INCLUIDO IVA	12	\$ 1.700.000,00	\$ 20.400.000.00
	MESES	CANON MENSUAL INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL CONTRATO INCLUIDO IVA				
12	\$ 1.700.000,00	\$ 20.400.000.00					
Este valor depende del ofrecimiento realizado por el cotizante y la puntuación obtenida de acuerdo a lo establecido en el anexo de calificación. La cancelación de los servicios públicos de agua y energía eléctrica los realizará el ARRENDATARIO mensualmente, por medio de los medidores que para tal fin se encuentran instalados al interior del espacio físico objeto del arrendamiento de la presente invitación. El espacio no dispone de red para servicio de gas natural, por lo tanto, el arrendatario deberá aportar sus cilindros de gas con todas las condiciones de seguridad que se exige para estos casos.							
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato estará a cargo de la Dirección Escuela de Formación o a quien éste designe.						
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN.	Noventa (90) días contados a partir de la fecha de presentación de la cotización.						



3. CRONOLOGÍA DEL PROCESO

INVITACIÓN PROCESO	Lugar: Escuela de Formación del INPEC – Km 03 vía Funza Siberia en la Dirección de la Escuela Fecha: 19 de diciembre de 2024
VISITA AL LUGAR	Programada el día 20 de diciembre de 2024, en las Instalaciones de la Escuela de Formación del INPEC, a las 8:00 am horas hasta las 15:30 pm
ENTREGA DE OFERTAS	30 de diciembre de 2024 Hora 14:00 pm
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS	31 de diciembre de 2024
EXPEDICIÓN, NOTIFICACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO DE ADJUDICACIÓN; FIRMA DEL CONTRATO	Dentro de los tres días hábiles siguientes al informe final de evaluación de las propuestas.

4 PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN

- a) La cotización deberá presentarse en sobre cerrado, por escrito, en original, debidamente legajada, foliada en orden consecutivo, incluyendo el VALOR ECONÓMICO.
- b) No se aceptarán cotizaciones enviadas por correo electrónico. Las cotizaciones que se presenten después de la fecha y hora fijadas para su entrega o en lugar diferente al señalado en este documento, no serán recibidas.
- c) Todas las páginas contenidas en la cotización que tengan modificaciones o enmiendas, deberán ser validadas con la firma al pie de las mismas de quien suscribe la carta de presentación, de lo contrario se tendrán por no escritas.
- d) Serán a cargo del cotizante todos los costos asociados a la preparación y presentación de su cotización y la Escuela de Formación INPEC, en ningún caso, será responsable de los mismos.
- e) El COTIZANTE deberá utilizar y diligenciar la totalidad de los formatos anexos a esta Invitación que suministre la Escuela de Formación INPEC y adjuntarlos a la cotización.

El sobre que contenga la cotización deberá estar cerrado y rotulado de la siguiente manera:

OBJETO DE LA COTIZACIÓN:

DESTINATARIO:

FECHA:

INFORMACIÓN DEL COTIZANTE

NOMBRE DEL COTIZANTE:

DIRECCIÓN COMERCIAL:

TELÉFONO: CELULAR:



DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:

Únicamente se tendrán en cuenta aquellas cotizaciones que se entreguen en sobre sellado debidamente marcado, en el lugar señalado en la cronología del proceso a más tardar en el día y hora indicada, entregadas en el área de contratación de la Escuela de Formación INPEC.

5. CRITERIOS DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS COTIZACIONES

Para la selección de los cotizantes se efectuará una verificación jurídica, económica y técnica, de conformidad con los documentos y criterios establecidos en el presente numeral, los cuales se evaluarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

5.1. REQUISITOS HABILITANTES

5.1.1 JURÍDICOS

En la cotización, el cotizante deberá incluir los documentos de verificación habilitantes que se relacionan a continuación, para quienes se presenten a las dos cotizaciones podrá anexar una sola copia de la siguiente documentación para las dos invitaciones.

5.1.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN

La carta de presentación de la cotización se diligenciará conforme al modelo contenido en el *Anexo No. 1 "Carta de Presentación de la Cotización"* y será firmada por el cotizante o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la cotización es presentada por una persona jurídica en unión temporal o consorcio, deberá venir suscrita por el representante legal, para el caso de las personas jurídicas debidamente facultado en los términos de ley, y para los consorcios y uniones temporales el Representante designado.

5.1.1.2 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

a) Persona Natural.

Deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad. Este certificado debe tener fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la cotización.

b) Persona Jurídica Nacional.

Las personas jurídicas deberán cumplir al momento de presentación de la cotización con los siguientes requisitos:

a. Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la cotización.

b. Acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la cotización y para la suscripción de contratos. Cuando el Representante Legal tenga



limitaciones estatutarias, se deberá presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del Órgano Social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la cotización, la futura suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

c. Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra directamente relacionado con el objeto del proceso de invitación a cotizar, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

5.1.1.3. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES

El cotizante presentará copia del Reporte Vigente de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República tanto de la firma o empresa como del representante legal; en caso de encontrarse reportados se procederá al rechazo de la cotización. (Art. 60 Ley 610 de 2000).

5.1.1.4. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

El cotizante presentará el Certificado Vigente de Antecedentes Disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la cotización.

5.1.1.5. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES

El cotizante presentará el Certificado Vigente de Antecedentes Judiciales

y Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC , de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la cotización.

Igualmente, REDAM deberá ser presentado el del representante legal o persona natural que se presente.

5.1.1.6. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES

Para dar cumplimiento a lo previsto en la Ley 828 de 2003, el cotizante, si es persona natural declaración juramentada, en la cual se certifique el pago de los aportes parafiscales indicando que se encuentra al día con dichos pagos (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.

5.1.1.7. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA

El cotizante nacional indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la cotización copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente , con actividad económica o igual o similar a la que se presenta en la invitación éste requisito, cuando



intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

5.1.1.8. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El cotizante deberá presentar diligenciado el *Anexo No. 2* y entregarlo con la cotización.

5.1.1.9. FOTOCOPIA LEGIBLE DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD

de la persona natural o representante legal, al 150%.

5.1.1.10. DECLARACIÓN JURAMENTADA

en la cual manifiesta el cotizante que no se encuentra incurso en alguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el Estado, según formato *Anexo No. 3* a la presente invitación.

5.1.2 TÉCNICOS

Los factores de verificación técnica están descritos en el *Anexo No. 4* de la presente invitación.

5.1.2.1 EXPERIENCIA

Se requiere que el cotizante acredite por lo menos dos (02) años de experiencia en proyectos similares al objeto de la presente Invitación para lo cual deberá aportar certificaciones de contratos ejecutados en los últimos cinco (05) años contados a partir de la fecha de apertura de la presente invitación. Las certificaciones deben contener:

Las certificaciones para acreditar la experiencia solicitada deberán reunir los siguientes requisitos:

Nombre o razón social del contratante
Nombre o razón social del contratista
Objeto del contrato
Fecha de iniciación del contrato
Fecha de terminación del contrato
Calificación del servicio.

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

Este aspecto se verificará en el *Anexo 4. Experiencia del Cotizante*

Competencia de los cotizantes

El cotizante debe asegurar que durante el desarrollo del servicio cotizado se suplan las necesidades del servicio de cafetería y de restaurante del personal de auxiliares, estudiantes en general, servidores públicos y visitantes, aplicando las normas correspondientes a esta actividad en especial el **Decreto 3075 de 1997** y la **Resolución**



2674 de 2013, de igual forma desarrollara su actividad teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial de salubridad e higiene establecidas para tal fin y así minimizar el riesgo de accidentes laborales.

Nivel de Educación o Nivel Académico

Se exige profesión específica a quien ocupe el cargo de nutricionista.

Experiencia del personal

Con el fin de garantizar la idoneidad del personal técnico que se vincula a la Invitación, se requiere que el personal que utilice el arrendatario acredite por lo menos un (1) año de experiencia según corresponda a la labor que iría desempeñar, certificación expedida por la empresa o entidad donde prestó sus servicios, durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de apertura de la presente invitación; por lo tanto, **deberá anexar la mencionada certificación en la correspondiente hoja de vida , la entidad se reserva el derecho de admisión.** El personal contratado para la preparación de alimentos deberá tener certificado de preparación de alimentos, (garantiza que la persona encargada de realizar la actividad relacionada con la manipulación de alimentos; tenga conocimiento sobre el adecuado tratamiento de éstos con el fin de evitar la contaminación que pueden causar enfermedades alimentarias.) y demás requisitos sanitarios. Adicionalmente el personal que labora debe tener y portar su debida dotación.

a) Evaluación Económica

- Se verificará que el cotizante ofrezca por lo menos el valor del canon de arrendamiento mensual estimado, de acuerdo con el *Anexo No. 6*.

6. INFORMACIÓN GENERAL

El espacio de cafetería que se dispone en arrendamiento tiene un área total de 80 metros cuadrados, (incluye 1 kioscos externos), ubicada en el primer piso del edificio educativo a lado derecho de la entrada principal, y cuenta con muebles y enseres, electrodomésticos, gasodomésticos y demás equipos instalados y que hacen parte del inmueble, cuya descripción y delimitación detallada constará en el inventario que hará parte del acta de entrega. El presente proceso se dará inicio desde el 16 de enero de 2025.

El espacio de restaurante que se dispone en arrendamiento tiene un área total de 548,30 metros cuadrados, ubicada en las instalaciones de la Escuela de Formación del INPEC junto al edificio de Aulas dotada de elementos para su funcionamiento tales como: mesones de cocina, cuarto frio, gabinetes, cuarto de basuras, bodega, mostrador en acero inoxidable, campana extractora, sillas y mesas para el comedor. Se aclara que el área de comedores podrá ser empleada por la Escuela de Formación del INPEC para la realización de actividades programadas, relacionadas con motivo de fechas especiales (día de la madre, día de las mercedes, cumpleaños de la Escuela, etc.) programadas en horarios diferentes a los establecidos para el suministro de los alimentos.

El contratista deberá dotar la cafetería y los kioscos del mobiliario para que los usuarios consuman los alimentos de manera cómoda e higiénica, así como dotarla de los elementos que hagan falta, tales como mesas, sillas, televisor, grecas, microondas, menajes, etc., que permitan el buen funcionamiento del lugar tomado en arriendo.



La Escuela de Formación del INPEC cuenta con una planta de personal aproximada de 89 servidores públicos en el nivel administrativo y del cuerpo de custodia y vigilancia, durante el año se cuenta con un total de 500 estudiantes entre auxiliares del cuerpo de custodia y vigilancia y funcionarios que adelantara cursos de especializadades de formación , recibe frecuentemente la visita de personas que hacen uso de los escenarios de práctica, espacios deportivos y acompañan el desarrollo de ceremonias. Así mismo, durante la realización de los cursos de capacitación y formación esta Alma Máter es visitada permanentemente por contratistas quienes prestan sus servicios como profesionales, técnicos o instructores en diversas áreas y a diferentes horas del día, como apoyo a los procesos administrativos o quienes suplen la oferta académica para las modalidades presencial y virtual.

La atención del servicio de cafetería y restaurante para funcionarios y visitantes deberá garantizarse todos los días de lunes a domingo, en el horario de 06:00 de la mañana a las 05:00 de la tarde, teniendo flexibilidad los días domingos y festivos, de acuerdo a la necesidad y cualquier novedad en el servicio deberá ser notificada al supervisor con antelación. Igualmente, se debe garantizar el servicio de restaurante a los funcionarios que laboran 24 horas en la Escuela., es decir la cena para los funcionarios con el servicio hasta las 5:00 pm y los fines de semana garantizar el suministro de alimentación igualmente.

Los tiempos de comida para los estudiantes en el comedor se distribuyen de la siguiente forma de domingo a domingo, el servicio de desayunos 5:00 a 7:00 am, el almuerzo se distribuye de 12:00 a 2:00 pm y la comida desde las 5:30 pm a 7:00 pm.

De acuerdo a las necesidades, la alimentación los días de baja influencia la alimentación puede ser suministrado en el comedor de estudiantes, pero la alimentación debe ser asegurada al personal que se encuentre laborando

VISITA AL LUGAR

Se realizará visita guiada al sitio el día 20 de diciembre de 2024 a las 08:00 horas hasta las 4 :00 pm, el punto de encuentro será la Escuela de Formación del INPEC ubicada en el kilómetro 3 vía Funza-Siberia. La visita no tiene carácter obligatorio.

De la visita técnica, en la fecha y hora señaladas, se levantará, un acta que será suscrita por todos los asistentes y los responsables del proceso en la Entidad. Con la visita técnica, se pretende brindar a los participantes una mayor información acerca del objeto y los alcances del contrato a celebrarse, lo mismo que absolver las posibles dudas que tengan al respecto.

7. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS COTIZACIONES

La revisión y evaluación de las cotizaciones presentadas constará de un análisis jurídico, económica y una evaluación técnica, finalmente la asignación de puntaje de cada una de las cotizaciones, de acuerdo a lo establecido en la presente invitación. Esta evaluación estará a cargo del comité establecido por la Dirección de la Escuela de Formación del INPEC, quien solicitará un segundo concepto de un comité externo de la entidad, en caso de crearlo necesario.



8 REVISIÓN JURÍDICA

Jurídicamente se examinará que dentro de la cotización hayan sido aportados los documentos. Queda entendido que las cotizaciones 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 rechazadas en esta fase y no serán tenidas en cuenta.

Conforme a lo anterior, y, en consecuencia, a la cotización que sea rechazada en la fase de revisión jurídica, no será objeto de comparación con otras cotizaciones, ni tampoco referente para la calificación de las mismas.

9 REVISIÓN TÉCNICA

Se revisará que la cotización presentada cumpla con los requerimientos solicitados en el numeral de especificaciones técnicas, documentos que no serán subsanables ni en su contenido ni por su falta de presentación.

10. ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

Se asignará un puntaje correspondiente a las cotizaciones que haya superado la revisión jurídica, técnica y económica. Para tal efecto, se determina lo siguiente:

10.1. Factores de evaluación económica

Para elegir la mejor cotización, la Escuela tendrá en cuenta los siguientes factores de evaluación según *Anexo No. 6*:

- 1. Valor del canon:** Se asignarán 10 puntos a la cotización que presente el valor del canon de arrendamiento más alto por encima del valor mínimo establecido en la presente invitación. A los demás se les otorgará puntaje proporcional.
- 2. Valor agregado:** Se otorgará hasta 20 puntos al cotizante que ofrezca el menor valor de la suma de los productos relacionados a continuación y un puntaje proporcional a los demás cotizantes.

ÍTEM	ELEMENTOS	PRECIO
1	Coca- Cola 350 ml	\$
2	Todo rico el original 250 gr	\$
3	Gaseosa 350 ML presentación botella de plástico	\$
4	Paquete de papas natural por 30 gramos	\$
5	Avena	\$
7	Tinto Tradicional	\$
8	Torta	\$
9	Aromática	\$
10	Plátanos maduros natuchips 135 g	\$
11	Arepa de huevo	\$
12	Empanada	\$



13	Agua embotellada 600 ml	\$
14	Galletas festival	\$
15	Arepa	\$
16	Café	\$

3 Valor agregado: El oferente que le ofrezca a la Escuela de Formación del INPEC los siguientes elementos, sin costo alguno, se le otorgará el siguiente puntaje:

ELEMENTOS	PUNTAJE ASIGNADO	OFREZCO	NO OFREZCO
CELEBRACIÓN DE CUMPLEAÑOS (TORTA Y BEBIDAS) PARA TODOS LOS ESTUDIANTES Y FUNCIONARIOS MENSUAL	20		
SE SUMINISTRARA 60 ALMUERZOS Y 60 DESAYUNOS PARA DISPOSICION DE EVENTOS			

4. Valor agregado: El cotizante que ofrezca a la Escuela de Formación del INPEC el valor del desayuno y almuerzo al menor precio y las mejores condiciones de calidad, se le otorgará hasta 40 puntos:

ELEMENTO	PRECIO	PUNTAJE ASIGNADO
Desayuno Corriente: Caldo con costilla, chocolate y pan	\$	10
Desayuno completo Caldo con costilla, huevos al gusto chocolate y pan,	\$	10
Almuerzo Corriente: sopa, plato fuerte (proteína, verdura, cereal, tubérculo o leguminosa), bebida y postre	\$	10
Almuerzo Especial: constar de plato fuerte (proteína, verdura y carbohidrato), bebida y postre opcional	\$	10

5. Actividades de Bienestar: Se asignará hasta 10 puntos al cotizante que confirme y además indique como sería y específicamente en que colaborará para las siguientes actividades de la Escuela en los días especiales: Día de la Escuela, Día del INPEC, Día del Amor y la Amistad, Festividades Decembrinas y las ceremonias de clausura de los cursos de especialidades que dicta la Escuela de Formación y el licenciamiento de los ACC.

11. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de que se presente un empate entre dos o más cotizaciones en el puntaje obtenido se aplicarán los criterios de desempate, establecidos por la norma y la guía de Colombia compra eficiente.



12. GARANTÍAS

De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007 en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.5 del decreto 1082 de 2015 la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación directa; no obstante en cumplimiento de la misma disposición, teniendo en cuenta la naturaleza del objeto del contrato, la Escuela de Formación del INPEC considera pertinente solicitar la constitución de garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales a favor de la Escuela de Formación del INPEC con NIT. 832.001.871-1 con la siguiente cobertura:

- Cumplimiento general de las obligaciones surgidas del contrato. En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con una vigencia igual a la duración del mismo y cuatro (4) meses más.
- Calidad del Servicio en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y con una vigencia igual a duración del mismo y cuatro (4) meses más.
- El pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal que emplee en la ejecución del contrato por una cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y tres (3) años más.
- Responsabilidad Civil Extracontractual en cuantía equivalente a 200 SMMLV y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

Igualmente, si la oferta se presenta a el lote 2 de restaurante para estudiantes, se realizará un solo contrato y una sola póliza.

13. SUBSANACIÓN

Podrán subsanarse todos los documentos solicitados como requisitos habilitantes, para lo cual la Escuela de Formación del INPEC otorgará un plazo que será informado en el momento pertinente.

No serán subsanables aquellos requisitos que afectan la asignación de puntaje o que sean necesarios para comparar las ofertas.

Doctor **DIEGO ALONSO ARIAS RAMIREZ**
Director Escuela de Formación del INPEC

Proyecto y Elaboró: Dg Martha Johanna Aguirre Jaimes – Coordinadora Administración de Recursos
Revisó: Luis Calderón, Responsable área de contratación
Profesional U. Ayde Yenis Guerrero, Responsable Área de Asuntos Jurídicos
Fecha: 18/12/2024



ANEXO No. 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN

Ciudad, Fecha

Señores

ESCUELA DE FORMACIÓN DEL INPEC

Funza, Cundinamarca

Referencia: Presentación de cotización cuyo objeto es **DAR EN ARRENDAMIENTO DOS ESPACIOS FÍSICOS, (INCLUYE 1 KIOSCO) EN LA ESCUELA DE FORMACIÓN INPEC PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE AUXILIARES BACHILLERES, ESTUDIANTES EN GENERAL, SERVIDORES PÚBLICOS Y VISITANTES.**

Yo, _____, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de _____, me permito presentar, cotización para participar en el proceso de Invitación, convocado por el Escuela de Formación INPEC, cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO BIENES INMUEBLES", conforme a la información suministrada en los términos establecidos en la invitación, en las Leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus Decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él.

Los ítems se encuentran detalladamente enunciados en la invitación y para todos los efectos legales, mi cotización debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.

En relación con la cotización que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que conozco y acepto el contenido de la invitación y de sus Anexos y Formatos.
2. Que la cotización que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al cotizante.
3. Que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y la ley aplicable.
4. Que mi cotización cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en la invitación y en la Ley, y cualquier omisión, contradicción o declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del futuro proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma, y acepto expresa y explícitamente que así se interprete mi cotización.
5. Que me comprometo a proveer a la ESCUELA DE FORMACIÓN DEL INPEC, en caso de resultar adjudicatario del futuro proceso contractual, que el servicio ofrecido en la presente cotización, que corresponden a aquellos solicitados por la invitación con las



especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos, es allegada a esa entidad a través de la presente carta de presentación.

6. Declaro bajo mi responsabilidad, que el servicio que se entregará a la ESCUELA DE FORMACIÓN DEL INPEC, en el caso de resultar adjudicataria mi cotización, cumple con todas y cada una de las exigencias de la invitación, sus Anexos y sus Formatos.

7. En todo caso, acepto y reconozco que cualquier omisión en la que haya podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de mi cotización, no me eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que me lleguen a corresponder como contratista, y renuncio a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por mí en razón de mi falta de diligencia en la obtención de la información.

8. El suscrito _____, quien me presento en calidad de cotizante al presente proceso de invitación, declaro y acepto, explícitamente, que asumo la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del Reglamento que rige el proceso de contratación, y reconozco que me encuentro vinculado o comprometido de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación cotización, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la Ley.

9. Declaro bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la cotización, que he declarado únicamente la verdad en la información y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo consciente de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la cotización, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación.

10. _____ Q
Declaro que me obligo a suministrar a solicitud de la ESCUELA DE FORMACIÓN DEL INPEC cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta cotización, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.

11. _____ D
Declaro bajo la gravedad del juramento que mi cotización tiene _____ Folios

12. _____ L
La presente cotización tiene como tiempo de ejecución 1 año.

13. _____ Q
Declaro que la vigencia de la presente cotización es de 90 días, contados a partir de la presentación de la misma.

14. _____ L
La presente cotización tiene un valor de _____ de canon de arrendamiento incluido IVA mensual.

Que me comprometo a garantizar la confidencialidad de la información a la que tenga acceso por razón de la cotización y de la ejecución del contrato.



Atentamente,

Nombre del Cotizante
Nombre del Representante Legal
C.C.
Nit.
Dirección comercial del cotizante
Teléfono _____

Apoderado: Nombre _____
Firma



ANEXO No. 2.

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

PROCESO DE INVITACIÓN A COTIZAR

[Nombre del representante legal del cotizante], identificado como aparece al pie de mí firma, en mi calidad de _____ de [nombre del cotizante], manifiesto en mi nombre y en nombre de [nombre del cotizante] que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y del INPEC para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para participar en la presente Invitación a cotizar
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores del INPEC o de las Entidades Compradoras, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en la presente Invitación
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre la presente invitación a cotizar nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los días [] del mes de [] de 2024.

Firma del cotizante

(Firma del representante legal de la cotizante persona Jurídica Firma del representante del Consorcio o de la Unión Temporal Firma del cotizante Persona Natural)

Nombre:
Cargo
Documento de Identidad
NIT.



ANEXO No. 3

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. XXXXXXXXXXXXX de xxxxxxxxx, declaro bajo la gravedad de juramento: No. estar incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con el Estado, de conformidad con la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios, Ley 734 de 2002, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás normatividad vigente.

Que, leído cuidadosamente el documento de invitación, me he enterado suficientemente de las condiciones exigidas y de las circunstancias en las cuales suscribiría el contrato y en términos generales de lo que puede efectuar su ejecución y me comprometo a cumplir con todas las exigencias en los mismos.

Que no conozco ningún hecho irregular que comprometa la transparencia de este proceso y si así existiere, es mi deber denunciarlo a la entidad.

Dado en XXXXXXXXXXXXX, a los xxx días del mes de xxxxxxxx del año 2024.

Nombre:

Identificación:

Firma del Cotizante o Representante Legal



ANEXO No. 4

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

GRUPO	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS												
1	<p>El cotizante deberá anexar certificación, en el momento de la presentación de la oferta como mínimo para la ejecución del mismo con el siguiente personal y cargos:</p> <table border="1" data-bbox="526 537 1243 858"> <thead> <tr> <th data-bbox="526 537 1062 569">CARGO</th> <th data-bbox="1062 537 1243 569">CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="526 569 1062 606">Nutricionista</td> <td data-bbox="1062 569 1243 606">01</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 606 1062 644">Administrador</td> <td data-bbox="1062 606 1243 644">01</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 644 1062 711">Auxiliar de cocina: expertos en preparación y alistamiento de alimentos</td> <td data-bbox="1062 644 1243 711">02</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 711 1062 749">Técnico de cocina</td> <td data-bbox="1062 711 1243 749">01</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 749 1062 858">Aseador (a) con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares</td> <td data-bbox="1062 749 1243 858">01</td> </tr> </tbody> </table> <p>Por tal motivo allegará junto con la propuesta las correspondientes hojas de vida del personal previsto por la empresa, y una vez seleccionada la empresa, de conformidad con los criterios establecidos, perfeccionado y legalizado el contrato de arrendamiento, deberá allegar de cada una de las personas contratadas, certificaciones de experiencia mínima de un año en manipulación de alimentos, carnet de manipulación de alimentos vigente y los exámenes de laboratorio clínico de inmunología, serología, microbiología de frotis faríngeo y KOH en uñas, coprocultivo con fecha de expedición no superior a 3 meses y examen médico del personal.</p> <p>Si el oferente se presenta a la invitación de restaurante de estudiantes lote 2, el personal presentado puede ser el mismo para las dos propuestas</p>	CARGO	CANTIDAD	Nutricionista	01	Administrador	01	Auxiliar de cocina: expertos en preparación y alistamiento de alimentos	02	Técnico de cocina	01	Aseador (a) con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares	01
CARGO	CANTIDAD												
Nutricionista	01												
Administrador	01												
Auxiliar de cocina: expertos en preparación y alistamiento de alimentos	02												
Técnico de cocina	01												
Aseador (a) con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares	01												
2	<p>El cotizante se compromete a anexar en su cotización la relación de los ciclos de minutas con sus respectivos gramajes para 12 días discriminados en la tabla de alimentos por tiempo de comida (ver cuadro de ciclo de minutas), los cuales serán elaborados y firmados por un nutricionista quien certificará que el mismo es balanceado. Una vez sea adjudicado, se publicará en lugar visible los menús a emplear cada semana. una minuta de 14 días para restaurante de los estudiantes de formación, complemento y acc ccv</p>												
3	<p>El cotizante se compromete a anexar en su cotización la relación de los productos que venderá y sus respectivos precios.</p>												
4	<p>Para efectos de evaluación de la propuesta, el oferente deberá suscribir y anexar acta de compromiso en la que se compromete a suministrar diariamente (desayuno, almuerzo, comida y refrigerio) de acuerdo al menú ofrecido por el valor de la partida diaria de alimentación establecida para cada vigencia para estudiantes y auxiliares bachilleres</p>												
5	<p>El cotizante debe anexar dentro de su cotización el manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al espacio que se pretende arrendar, en el que se establezca como mínimo el plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo y disposición final de los residuos líquidos y sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable),</p>												

GRUPO	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
	<p>plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo; especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. incluido lo relacionado al COVID 19.</p>
6	<p>Los precios de venta de los desayunos y almuerzos serán permanentes para el año de 2025, <u>así como los productos de cafetería y no podrán ser modificados salvo de presentarse hechos externos que alteren la ejecución correcta del contrato, como variaciones del mercado generados por fuerza mayor o caso fortuito. En todo caso el incremento debe ser autorizado previamente por el supervisor del contrato.</u></p> <p><u>El cotizante deberá presentar el valor del menú corriente (Desayuno y almuerzo) y menú especial (Desayuno y almuerzo) y de los productos que venderá en la cafetería, (incluido todos los impuestos si a ello hay lugar), que en todo caso deberá ser igual o inferior a los precios del menú de los restaurantes y productos de cafeterías que se encuentran en torno a la Escuela de Formación INPEC.</u></p>
7	<p>El cotizante debe anexar certificación donde establezca que para la elaboración y el suministro de los alimentos mantendrá disponible mínimo los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo chocolatero y dulcero, cubiertos (cuchara sopera, cuchara dulcera, cuchillo y tenedor) y vasos desechables suficiente para cubrir el personal de funcionarios y visitantes que requerirán el servicio de alimentación. • Ollas y demás utensilios de cocina para la preparación y suministro de los alimentos • Demás equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES.
8	<p>La prestación del servicio, se hará de lunes a domingo en forma continua y en el siguiente horario mínimo:</p> <p>RESTAURANTE LUNES A DOMINGO: De 05:00 de la mañana a las 19:00 de la noche, teniendo flexibilidad en el horario los días domingos y festivos, pero el servicio se debe asegurar para los funcionarios que laboran en la escuela.</p> <p>CAFETERIA LUNES A DOMINGO: De 06:00 de la mañana a las 05:00 de la noche, teniendo flexibilidad en el horario los días domingos y festivos, pero el servicio se debe asegurar para los funcionarios que laboran en la escuela</p> <p>EL kiosko se abrirá si el fujo de personas así lo requiera.</p> <p>Así mismo, el cotizante se compromete a tener la disponibilidad de personal en las instalaciones modificando los horarios, en caso que haya servicios especiales por parte de los funcionarios y visitantes de Escuela de Formación del INPEC.</p>

GRUPO	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
9	<p>El valor del servicio de alimentación incluye desayuno, almuerzo y comida; para la vigencia 2025 para auxiliares bachilleres la partida diaria de alimentación es de DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS (\$ 18.240.00) M. L por cada uno, de acuerdo con lo establecido por el Ministerio de Defensa Nacional, quien fija y reajusta la partida diaria de alimentación, valor que se reajustará para el año 2025 una vez emitida el citado Acto Administrativo del Ministerio , se deberá para el valor actual ,La cancelación del valor de la alimentación se efectuará en forma mensual mediante cobro directo al alumno y/o auxiliar bachiller, previa verificación de las planillas de consumo sobre el cual se establece el valor a cancelar, con el visto bueno del Supervisor del contrato designado para tal fin. Los valores mencionados incluyen los impuestos a que haya lugar.</p> <p>Los platos para los estudiantes funcionarios , funcionarios de la EPN y visitantes en general serán acordados de acuerdo a la propuesta presentada</p>
10	<p>El arrendatario se compromete a devolver el espacio y bienes entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela de Formación INPEC, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.</p>
11	<p>El arrendatario deberá entregar trimestralmente al supervisor, certificado de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología de todas las personas que trabajan en el lugar; así mismo a informar por escrito al supervisor sobre cualquier cambio del personal que llegare a realizar</p>
12	<p>El arrendatario deberá dar estricto cumplimiento al programa de seguridad industrial e instalar la señalización correspondiente; suministrando por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios</p>
13	<p>El arrendatario deberá realizar evaluaciones trimestrales del servicio mediante encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc., con el visto bueno del supervisor para el respectivo análisis y ser presentada a la Dirección de la Escuela, <u>el modelo de encuestas o entrevista de satisfacción, se deberá anexar a la presente cotización.</u></p>
14	<p>El arrendatario se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado dentro de los primeros diez (10) días calendario que correspondan a la fecha de perfeccionamiento y legalización del contrato (Firma del contrato, aprobación de las pólizas y acta de inicio del contrato); así mismo se compromete a pagar dentro de los diez (10) días calendario los servicios de energía y agua.</p>
15	<p>El horario para el ingreso de proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones cumpliendo con los protocolos de seguridad, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Dicho horario será de 07:00 a 11:00 horas y de 14:00 a 16:00 de lunes a viernes.</p>
16	<p>El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.</p>

GRUPO	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
17	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.
18	El arrendatario se compromete a generar la cultura del reciclaje, para la cual tendrá a su disposición canecas con su respectiva bolsa plástica de color de acuerdo al código de colores del punto ecológico (verde, azul y gris); estos residuos deberán ser llevados al punto de acopio de material reciclable y de residuos convencionales según su clasificación.
19	El arrendatario se compromete a no recibir e ingresar personas que no estén relacionadas como empleado.
20	El arrendatario deberá asumir y realizar los mantenimientos pertinentes con el fin de devolver el espacio al arrendador en las condiciones en las que se hizo entrega el mismo al momento de iniciar el contrato. El arrendatario deberá realizar mantenimiento y calibración de los equipos propios como lo son neveras, refrigeradores entre otros, para lo cual enviará cronograma de mantenimiento, y posterior a los mismos se deberá entregar certificación al supervisor del contrato.
21	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del objeto de la Invitación, serán aportados por el arrendatario sin costo.
22	<p>Dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 en especial lo concerniente a los Capítulos III Personal manipulador de alimentos, IV Requisitos higiénicos de fabricación, VII Almacenamiento materias primas, VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos.</p> <p>Por lo tanto, se deberá entregar mensualmente por parte del arrendatario al supervisor del contrato los siguientes soportes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Planilla de registro de proveedores de los diferentes productos o materias primas. 2) Registro de muestras de los alimentos preparados, 3) Certificación verificación que los productos se encuentren debidamente almacenados y ubicados emitida por el supervisor, 4) Registros de control de temperatura en el área de preparación y productos terminados, y equipos que lo requieran, 5) Registros de fechas de vencimiento de la materia prima utilizada y/o almacenada.
23	Dar aplicación a la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007- NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS en especial lo establecido en los numerales del 5 al 10.
24	El arrendatario no autoriza máquinas dispensadoras
25	El cotizante deberá aportar constancia de usuario del secop II
26	Las demás que por la naturaleza de la presente Invitación le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el proceso de Invitación.



Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente.

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.

Atentamente,

FIRMA DEL COTIZANTE: _____

NOMBRE: _____

C.C. o NIT: _____

NÚMERO DE TELÉFONO _____

CORREO ELECTRÓNICO _____

PRODUCTOS DE RESTAURANTE PARA FUNCIONARIOS Y VISITANTES DE LA EPN

1. DESAYUNOS: el cotizante deberá ofrecer opciones de menús para desayuno, en todo caso, ofrecerá como mínimo los descritos a continuación, los cuales servirán de base para la adjudicación del presente proceso:

MENÚ	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE
1	Chocolate o café con leche	Pocillo de 270 c.c.
	Caldo con costilla (costilla 80 gr, papa 40 gr)	De 240 a 300 c.c.
	Pan	Porción de 60 gr
2	Chocolate o café con leche (leche 140 c.c, café 10 gr, azúcar 10 gr)	Pocillo de 270 c.c.
	Tamal	De 350 a 400 gr
	Pan	Porción de 60 gr
3	Chocolate o café con leche	Pocillo de 270 c.c.
	Huevos pericos o revueltos (2 huevos)	80 gr
	Pan	Porción de 60 gr
4	Agua de panela (panela 20gr)	Pocillo de 270 c.c
	Queso	De 70 gr
	Almojábana	50 gr
5	Chocolate o café con leche	Pocillo de 270 c.c.
	Huevos pericos o revueltos (2 huevos)	80 gr
	Arepa paisa (con o sin mantequilla)	60 gr

2. ALMUERZOS: El cotizante deberá ofertar dos tipos de menús diferentes por día, los cuales deben variar semanalmente.

MENÚ CORRIENTE: Presentar como mínimo dos opciones, cada uno de los cuales debe constar de sopa, plato fuerte (proteína, verdura, cereal, tubérculo o leguminosa), bebida y postre.

MENÚ ESPECIAL: Presentar como mínimo una vez a la semana una opción de menú especial, el cual debe constar de plato fuerte (proteína, verdura y carbohidrato), bebida y postre.

Para el caso de los menús corrientes, estos deberán ofrecer una minuta patrón con las siguientes condiciones:

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	GRAMAJE (MENÚ CORRIENTE)	GRAMAJE (MENÚ ESPECIAL)
Proteína (res, pollo, pescado, cerdo)	Diaria	150 gr	250 gr
Sopa (cereal, tubérculo o verdura 150g))	Diaria	250 c.c.	250 c.c
Cereal	Diaria	150 gr	150 gr
Tubérculo	Diaria	80 gr	100 gr
Verdura	Diaria	80 gr	80 gr
Leguminosa seca	Tres veces por semana	250 gr	250 gr



GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	GRAMAJE (MENÚ CORRIENTE)	GRAMAJE (MENÚ ESPECIAL)
Bebida (jugo natural o limonada, fruta 60gr, azúcar 12gr, frutas dulces a 15gr, frutas acidas)	Diaria	200 c.c	200 c.c.
Dulce o postre	Diaria	40 gr	40 gr

El cotizante deberá presentar un ciclo de menús que debe incluir como mínimo 12 días con la descripción de cada uno de los componentes por grupo de alimentos, elaborados diariamente teniendo en cuenta los requerimientos mínimos de la minuta patrón que se contempla en las especificaciones técnicas de la presente invitación (sea desayuno o almuerzo), de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos

CICLO DE MINUTAS PROPUESTO PARA 12 DÍAS

Elaborar teniendo en cuenta los alimentos y gramajes definidos las tablas anteriores		
DÍA	DESAYUNO	ALMUERZO
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		



8		
9		
10		
11		
12		

Los menús anteriores deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición, de la cual se deberá aportar fotocopia a la cotización.

Durante la ejecución, el cotizante seleccionado se compromete a ejecutar la totalidad de los servicios propuestos. Solamente se permitirán variaciones para la asignación y distribución de los mismos si se realizan encuestas de consumo, por cualquiera de las partes, para medir las preferencias de los usuarios las cuales solo podrán adoptarse con el visto bueno expreso y por escrito emitido por el supervisor del contrato.

Periódicamente se realizarán encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y cuando se requieran cambios serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.

Nota: el cotizante escogido deberá publicar los menús semanalmente en las instalaciones del Restaurante en lugar visible.

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.

Atentamente,

NOMBRE
Nutricionista
T.P.
C.C.

NOMBRE
Cotizante

RELACIÓN DE ALIMENTOS POR CADA TIEMPO DE COMIDA PARA LOS ESTUDIANTES DE FORMACION, COMPLEMENTO Y AUXILIARES CCV

ANEXO 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE VERIFICACIÓN Y OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO				
RELACIÓN DE TODOS LOS ALIMENTOS QUE COMPONE EL MENÚ				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	GRAMAJES	OFREZCO	NO OFREZCO
1	CAFÉ EN LECHE	270 ml		
2	CHOCOLATE	270 ml		
3	TETERO	270 ml		
4	AGUA DE PANELA	270 ml		
5	HUEVO COCIDO	55 gr		
6	HAMBURGUESA	65 gr		
7	HUEVO FRITO	55 gr		
8	SALCHICHA	35 gr		
9	HUEVOS RANCHEROS CON ARROZ	55 gr		
10	HUEVOS REVUELTOS	55 gr		
11	AREPA CON QUESO	60 gr		
12	PAN	60 gr		
13	QUESO	354 gr		
14	FRUTA	90 gr		
15	CROISSANT	60 gr		
16	TAMAL	200 gr		
17	AREPA	60 gr		
18	JAMÓN	30 gr		
19	JUGO	270 ml		
20	MAIZENA	270 ml		
21	AVENA	270 ml		
22	GALLETAS DE SODA	60 gr		
23	CALDO DE PAPA CON CARNE	270 ml		
ALMUERZOS Y CENAS				

1	SOPAS (Frijol, lentejas, arroz con leche, etc.)	270 ml		
2	CHORIZO	50 gr		
3	ARROZ	180 gr		
4	JUEGO DE FRUTA	270 ml		
5	CARNE (Res, pollo, cerdo)	65 gr		
6	PAPA COCIDA	100 gr		
7	ENSALADA	60 gr		
8	BOCADILLO	20 gr		
9	GALLETA	30 gr		
10	ESPAGUETI	180 gr		
11	PLÁTANO MELAO	100 gr		
12	TAJADA DE PLÁTANO	65 gr		
13	CALABACÍN	60 gr		
14	CARNE DESMECHADA	65 gr		
15	MASMELO	20 gr		
16	PIERNA O PIERNA PERNIL	100 gr		
17	PAPA DORADA	65 gr		
18	ENSALADA HAWAYANA	60 gr		
19	PAN TAJADO	20 gr		
20	CROISSANT CO JAMÓN	60 gr		
21	ZANAHORIA	30 gr		
22	HABICHUELA	30 gr		
23	AREPA	60 gr		
24	BEBIDA CALIENTE	270 ml		
25	ENSALADA O VERDURAS	60 gr		
26	QUINCHE DE ATÚN	65 gr		
27	PLÁTANO EN CASCABEL	65 gr		
28	HOJALDRE	60 gr		
29	SANCOCHO CON POLLO	300 gr		
30	GOULASH CON VERDURAS	120 gr		
31	HAMBURGUESA	65 gr		
32	TOMATE	30 gr		

33	AGUACATE	30 gr		
34	CROQUETAS DE YUCA	65 gr		
35	PEPINO	30 gr		
36	CEBOLLA	30 gr		
37	SANCOCHO DE COSTILLA	300 gr		
38	ALBÓNDIGA	65 gr		
39	PEPINO EN SALSA CON POLLO	130 gr		
40	PAPA CHORREADA	100 gr		
41	CROQUETAS DE PESCADO	65 gr		
42	RELLENA	70 gr		

CICLO DE MINUTAS PROPUESTO PARA 14 DÍAS

Elaborar teniendo en cuenta los alimentos y gramajes definidos las tablas anteriores

DÍA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			



DÍA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.

Atentamente,

NOMBRE
Nutricionista
T.P.
C.C.

NOMBRE
Representante Legal



PRODUCTOS DE CAFETERÍA PARA TODO EL PERSONAL EN GENERAL

El cotizante deberá ofrecer como mínimo los productos descritos a continuación, los cuales servirán de base para la adjudicación del presente proceso y es punto de comparación:

LISTADO DE PRODUCTOS	PRECIO
AGUA MANANTIAL	\$
AGUA CRISTAL	\$
GATORADE	\$
MR TEA 500 CC	\$
FUZE TEA	\$
TWIS TEA CON GAS	\$
NESTEA LIMÓN DURAZNO 500 CC	\$
AGUA SABORIZADA	\$
JUGO DEL VALLE CAJITA	\$
JUGO DEL VALLE BOTELLA	\$
JUGO SOKA	\$
JUGO HIT BOTELLA 300 CC	\$
JUGO CIFRUT BOTELLA	\$
PONY MALTA	\$
JUGOS NATURALES DE FRUTAS	\$
GASEOSAS	\$
COCA COLA ZERO 350 CC	\$
COCA COLA 500 CC	\$
SPRITE PET 250	\$
QUATRO 400 CC	\$
COCA COLA PET 250	\$
SPRITE 400 CC	\$
QUATRO 400 C	\$
PEPSI PET 250	\$
MANZANA PET 250	\$
COLOMBIANA PET 250 CC	\$
PEPSI 400 CC	\$
UVA POSTOBÓN	\$
NARANJA 400 CC	\$
COLOMBIANA 400 CC	\$
CANADRY GINGER	\$
LACTEOS	\$
BON YURT	\$
YOGURT ORIGINAL 150 GRS	\$
YOGURT REGENERIS VASO 150 GRS	\$
YOGURT GRIEGO	\$

LISTADO DE PRODUCTOS	PRECIO
YOGURT FINESSE 150 GRS	\$
LECHE ENTERA CAJITA	\$
AVENA EN BOLSA SABOR NATURAL	\$
AVENA EN BOLSA SABOR CANELA	\$
QUESO PERA DEL VECCIO	\$
QUESILLO DEL VECCIO	\$
LECHE ALPINA DESLACTOSADA 250 CC	\$
LECHE CHOCOLATADA	\$
ALPIN BOLSA	\$
BEBIDAS CALIENTES	\$
TINTO TRADICIONAL	\$
CAPUCCINO	\$
CAPUCCINO VAINILLA	\$
CAPUCCINO CARAMELO	\$
MILO CALIENTE	\$
CAFÉ CON LECHE	\$
AROMATICAS DE FRUTAS	\$
SNACKS	\$
DE TODITO NATURAL	\$
DE TODITO BBQ	\$
PAPAS DE LIMON	\$
PAPAS DE POLLO	\$
PAPAS BBQ	\$
CHITOS	\$
PLATANITOS SALADOS	\$
PLATANITOS DULCES	\$
BROWNIE MAMA-IA	\$
BROWNIE RAMO	\$
CLUB SOCIAL	\$
GALLETAS FESTIVAL	\$
GALLETAS OREO	\$
CHOCORRAMO	\$
PONQUE GALA	\$
PONQUE RAMO TRADICIONAL	\$
GANSITO	\$
PAQUETE DE MORITAS	\$
CHICLE TRIDENT INDIVIDUAL	\$
CHICLE TRIDENT EN PAQUETE	\$
CHICLE ADAMS CAJITA	\$
CHICLE ADAMS CAJA	\$
CHOCOLATINA JET PEQUEÑA BLANCA/NEGRA	\$

LISTADO DE PRODUCTOS	PRECIO
CHOCOLATINA JET GRANDE BLANCA/NEGRA	\$
MINI CHIPS	\$
MENTA HELADA	\$
CHOCO BREAK	\$
GOMITAS TRULULU	\$
SPARKIES EN LINEA	\$
BOM BOM BUM	\$
BURBUJAS JET	\$
FRUNAS	\$
GALLETAS SALTINAS	\$
GALLETAS MILO X 4	\$
GALLETAS FESTIVAL X 4	\$
GALLETA LECHERA X 4	\$
GALLETA OREO X 4	\$
GALLETA OREO VAINILLA X 4	\$
GALLETA FESTIVAL X 6	\$
GALLETAS LECHERA X 6	\$
GALLETA COCOSETTE	\$
GALLETA NUCITA	\$
GALLETA FLORENTINA FRESA	\$
GALLETA FLORENTINA AREQUIPE	\$
MORENITAS	\$
BOLIQUESO	\$
MAICITOS	\$
TOSTACOS	\$
CHOCLITOS	\$
TRISITOS	\$
AREQUIPE ALPINA	\$
BOLSITA DE LECHERA	\$
KINDER SORPRESA	\$
BARRA DE CHOCOLATE	\$
BARRA DE GANSITO	\$
WAFER VAINILLA	\$
GALLETA RITZ DE QUESO	\$
MANIMOTO	\$
CHEESE TRIX	\$
CHOCOLATINA GOL	\$
HALLS EN BARRA	\$
TIC TAC	\$
ACHIRAS RAMO	\$
BESO DE NEGRA	\$



LISTADO DE PRODUCTOS	PRECIO
UVAS CON CHOCOLATE	\$
DEDITOS	\$
GOMAS MELOSITAS	\$
BOCADILLO VELEÑO	\$
PANELITAS DE LECHE	\$
HERPOS	\$
OBLEAS	\$
POSTRES (ARROZ DE LECHE, LECHE ASADA,	\$
TIRAMISÚ POSTRE DE NATAS	\$
FLAN DE VAINILLA ALPINA	\$
CUP CAKES	\$
PUDIN DE CHOCOLATE ALPINA	\$
BARRA DE CHOCOLISTO	\$
PASTELERIA	\$
EMPANADAS (POLLO, CARNE, CHAMPIÑONES	\$
EMPANADAS (RANCHERAS, HAWAIANA, MIXTA	\$
BUÑUELOS	\$
PASTELES (CARNE, POLLO, HAWAIANA)	\$
SÁNDWICH DE POLLO	\$
SÁNDWICH DE ATÚN	\$
SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO	\$
TORTILLAS DE JAMÓN Y QUESO	\$
PAN DE BONOS	\$
DEDITOS DE QUESO	\$
AREPAS DE QUESO	\$
TORTA DE QUESO	\$
PANZEROTTIS (CARNE, POLLO, MIXTO)	\$

Durante la ejecución, el cotizante seleccionado se compromete a ejecutar la totalidad de los servicios propuestos. Solamente se permitirán variaciones para la asignación y distribución de los mismos si serializan encuestas de consumo, por cualquiera de las partes, para medir las preferencias de los usuarios las cuales solo podrán adoptarse con el visto bueno expreso y por escrito emitido por el supervisor del contrato.

Periódicamente se realizarán encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y cuando se requieran cambios serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.

Nota: El cotizante escogido deberá publicar los productos con su precio en un lugar visible dentro de las instalaciones de la cafetería y kioscos.

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.

Atentamente,

 NOMBRE
 Nutricionista
 T.P.
 C.C. _____
 NOMBRE
 Cotizante



ANEXO No. 5

VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL COTIZANTE

OFERENTE:				
FORMATO DE CERTIFICADO DE CONTRATOS				
NOMBRE DEL CLIENTE				
NOMBRE DEL CONTRATISTA (OFERENTE O MIEMBRO DEL OFERENTE)				
¿EL CONTRATISTA ES UN PROPONENTE PLURAL?		PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN		
FECHA DE INICIO		FECHA DE TERMINACIÓN		DURACIÓN EN MESES
MONTO CONTRATADO (INCLUIDO ADICIONES)				
OBJETO DEL CONTRATO				
NUMERO DEL CONTRATO				
VALORACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO				
CALIFICACIÓN SERVICIO				
PERSONA DE CONTACTO PARA VERIFICACIÓN				
TELEFONO		CELULAR		
DIRECCIÓN				
E-MAIL				

Debe estar soportada y anexadas las certificaciones de la empresa pública o privada a quien el cotizante le presto el servicio, conforme a lo establecido en el presente formato. Si se presenta a las dos invitaciones se puede diligenciar un solo formato de experiencias para los dos procesos.

FIRMA DEL COTIZANTE _____

NOMBRE _____

C.C. o NIT. _____



ANEXO 6.

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS ECONÓMICOS

COTIZANTE _____

El presupuesto oficial estimado para esta cotización es de _____ PESOS
(\$XXXXXXXX) M. L.

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	VR. MENSUAL	VR. TOTAL
1	Valor del canon de arrendamiento de la cotización	\$	\$
VALOR TOTAL INCLUIDO IVA			\$

Nota: El valor total cotizado debe ser menor o igual al mínimo establecido en la presente Invitación de acuerdo a lo establecido en las condiciones básicas del presente documento.

En cuanto a los factores que se definieron como ponderados o de asignación de puntaje, me permito cotizar las siguientes cantidades en cuanto a:

1. Valor del canon: Se asignarán 10 puntos a la cotización que presente el valor del canon de arrendamiento más alto por encima del valor mínimo establecido en la presente invitación. A los demás se les otorgará puntaje proporcional.
2. Valor agregado: Se otorgará hasta 20 puntos al cotizante que ofrezca el menor valor de la suma de los productos relacionados a continuación y un puntaje proporcional a los demás cotizantes.

ÍTEM	ELEMENTOS	PRECIO
1	Coca- Cola 350 ml	\$
2	Todo rico el original 250 gr	\$
3	Gaseosa 350 ML presentación botella de plástico	\$
4	Paquete de papas natural por 30 gramos	\$
5	Avena	\$
7	Tinto Tradicional	\$
8	Torta	\$
9	Aromática	\$
10	Plátanos maduros natuchips 135 g	\$
11	Arepa de huevo	\$
12	Empanada	\$
13	Agua embotellada 600 ml	\$
14	Galletas festival	\$
15	Arepa	\$
16	Café	\$



- 4 Valor agregado: El oferente que le ofrezca a la Escuela de Formación del INPEC los siguientes elementos, sin costo alguno, se le otorgará el siguiente puntaje:

ELEMENTOS	PUNTAJE ASIGNADO	OFREZCO	NO OFREZCO
CELEBRACIÓN DE CUMPLEAÑOS (TORTA Y BEBIDAS) PARA TODOS LOS ESTUDIANTES Y FUNCIONARIOS MENSUAL	20		
SE SUMINISTRARA 60 ALMUERZOS Y 60 DESAYUNOS PARA DISPOSICION DE EVENTOS			

5. Valor agregado: El cotizante que ofrezca a la Escuela de Formación del INPEC el valor del desayuno y almuerzo al menor precio y las mejores condiciones de calidad, se le otorgará hasta 40 puntos:

ELEMENTO	PRECIO	PUNTAJE ASIGNADO
Desayuno Corriente: Caldo con costilla, chocolate y pan	\$	10
Desayuno completo Caldo con costilla, huevos al gusto chocolate y pan,	\$	10
Almuerzo Corriente: sopa, plato fuerte (proteína, verdura, cereal, tubérculo o leguminosa), bebida y postre	\$	10
Almuerzo Especial: constar de plato fuerte (proteína, verdura y carbohidrato), bebida y postre opcional	\$	10

6. Actividades de Bienestar: Se asignará hasta 10 puntos al cotizante que confirme y además indique como seria y específicamente en que colaborará para las siguientes actividades de la Escuela en los días especiales: Día de la Escuela, Día del INPEC, Día del Amor y la Amistad, Festividades Decembrinas y las ceremonias de clausura de los cursos de especialidades que dicta la Escuela de Formación y el licenciamiento de los ACC.

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.

FIRMA DEL COTIZANTE _____

NOMBRE _____

C.C. o NIT. _____



ANEXO 7