

**RESOLUCION RECTORAL N° 18
(Octubre 24 de 2019)****Apertura del proceso de selección de oferentes CAFETERIA AÑO 2019**

El(a) rector(a) de la Institución Educativa Monseñor Gerardo Valencia Cano, en uso de sus facultades legales en especial las conferidas por la Ley 115 de 1994, La ley 715 de 2001, Decreto 4791 de 2008, Acuerdo del Consejo Directivo No 1 del 21 de febrero de 2019 y

CONSIDERANDO:

- Que Corresponde al rector (a) adelantar el procedimiento de contratación de los Bienes e Inmuebles de la Institución Educativa **MONSEÑOR GERARDO VALENCIA CANO** de conformidad con el Decreto 4791 de 2008.
- Que la Institución Educativa **MONSEÑOR GERARDO VALENCIA CANO** tiene una **cafetería en la sede principal y una segunda cafetería en la Sección la Portada**
- Que las Cafeterías están habilitadas para el servicio de alimentación de los alumnos (as), personal docente y administrativo
- Que según acta No. 8 **de octubre 23 de 2019**, el Consejo Directivo aprobó la nueva apertura para los oferentes de las Tiendas Escolares para el **año 2020**.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO OBJETO: La Institución Educativa Monseñor Gerardo Valencia Cano ubicada en la ciudad de Medellín, Calle 65 No 74 B 273, teléfono 230-03-13. Requiere servicio de cafetería para sus empleados 60, 1.438 estudiantes, de los cuales son beneficiarios del desayuno preparado en la sede principal 620 en la portada desayuno preparado 163 y desayunos víveres 240; durante la jornada escolar y que satisfaga las necesidades alimentarias de este grupo de población, que cumpla con los requerimientos nutricionales y condiciones higiénico- sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente.

Bajo estos parámetros, **La Institución Educativa**, está interesada en recibir propuestas para la preparación y distribución de alimentos en cafeterías tales como: desayunos, almuerzos y alimentos en general para el año 2019. El presente pliego define las condiciones y especificaciones, que se requiere para la adjudicación del suministro de alimentos, frutas y servicio de fotocopidora.



ARTÍCULO SEGUNDO. INFORMACIÓN DE TIPO GENERAL

- 1. Condiciones para participar en este proceso.** Podrán participar en este proceso, las personas naturales o jurídicas, que se encuentren en capacidad legal para ello y que reúnan las condiciones de idoneidad y experiencia acordes con el objeto de la negociación, los cuales no podrán encontrarse en ninguna de estas situaciones:

1.1 Requisitos Habilitantes:

Son los requisitos mínimos que debe cumplir el eventual contratista para poder participar del proceso.

- a. Propuestas: (utilizar el modelo de carta de presentación que se anexa), escrita en computador, foliada y rubricada y en idioma español, en original, en sobre cerrado y debidamente marcado con la razón social del proponente, su dirección, fax y teléfono e-mail, para efectos de recibir notificación y envío de correspondencia.
- b. Fotocopia de la cedula del proponente
- c. Cámara de comercio (Registro mercantil) actualizado
- d. Rut actualizado con la actividad económica
- e. Certificado de antecedentes expedido por la Procuraduría General de la Nación (Verificados por la Institución Educativa). www.procuraduria.gov.co
- f. Certificado de responsabilidad fiscal expedido por la Contraloría General de la Nación (verificados por la Institución Educativa). www.contraloria.gov.co.
- g. Certificado de antecedentes judiciales de la policía (verificados por la Institución Educativa) www.antecedentes.policia.gov.co
- h. Seguridad social como aportante independiente. Para la ejecución del contrato se exigirá la seguridad social integral del contratista y de las personas que este utilice para la prestación del servicio. Estar a paz y salvo por todo concepto de seguridad social y de aportes parafiscales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
- i. Certificado de manipulación de alimentos de las personas que prestaran el servicio
- j. Certificado de no estar incurso en inhabilidades ni incompatibilidades para contratar
- k. Hoja de vida en formato de la función pública
- l. Certificado bajo la gravedad del juramento de estar a paz y salvo con el establecimiento educativo y con otras instituciones educativas y con Secretaria de Educación
- ll. Certificado de medidas correctivas de la policía



2. Régimen contractual. Para conocimiento de los proponentes se informa que la contratación se rige por Ley 80 de 1993. Con la presentación de la propuesta el proponente manifiesta bajo la gravedad del juramento, que no se encuentra inmerso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad consagradas por la Ley. No podrán participar en este proceso los proponentes que se encuentran en alguna de estas situaciones.

3. Presentación y preparación de propuestas. Las propuestas deben presentarse: por (Carta que se Anexa)escrito en computador, foliadas y rubricadas y en idioma español, en original, en sobre cerrado y debidamente marcados con la razón social del proponente, su dirección, fax y teléfono e-mail, para efectos de recibir notificación y envío de correspondencia.

Las respuestas a cada una de las condiciones obligatorias y deseables de este pliego de condiciones, se desarrollarán punto por punto, siguiendo la misma numeración de este documento. Por lo tanto, no se aceptarán declaraciones generales sobre el cumplimiento o aceptación de las condiciones de estas especificaciones, ni respuestas en un formato diferente al aquí solicitado.

Las características técnicas y económicas requeridas por la Institución Educativa se describen bajo dos connotaciones que deben ser tenidas en cuenta por el proponente al elaborar su propuesta. Estas connotaciones son:

- **Condiciones obligatorias.** Son especificaciones mínimas que deben satisfacerse para que la Institución Educativa entre a considerar una propuesta. No se aceptará propuestas que vayan en detrimento de las condiciones que aquí se solicitan.
- **Condiciones deseables.** Son especificaciones que mejorarían en un momento dado una propuesta. Para el caso de empate entre propuestas de igual puntaje, las condiciones deseables podrán ser consideradas para el desempate.

4. Apertura del proceso contractual. La Institución Educativa mediante Resolución Rectoral N°18 abre este proceso de contratación el día 5 de noviembre de 2019 y por el cual invita a presentar propuestas.”

Cronograma del proceso de selección



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MONSEÑOR GERARDO VALENCIA CANO

Proceso: GESTIÓN DIRECTIVA

Versión 01

Documento: Resolución 18

Página 4 de 20

PROCESO	LUGAR	FECHA	HORA
Apertura por invitación Correo Electrónico	Cartelera de la Institución ie.gerardovalencia@medellin.gov.co	Día 5 de Noviembre de 2019	Permanente las fechas programadas
Recepción de ofertas	Únicamente en la oficina de la Secretaria en las instalaciones de la Institución Educativa en la Calle 65 No 74 B 273 Los oferentes pueden estar en el cierre de recepción de ofertas.	Hasta el 12 de noviembre de 2019	Horario de 8 a.m. a 4.00pm
Cierre de proceso	Oficina de la Rectoría en las instalaciones de la Institución Educativa en la Calle 65 No 74 B 273	12 de noviembre de 2019	4.00 P M
Evaluación de las propuestas y adjudicación	Oficina de la Rectoría en las instalaciones de la Institución Educativa en la Calle 65 No 74 B 273	14 de noviembre de 2019	11:00 am
Respuesta a observaciones del pliego	ie.gerardovalencia@medellin.gov.co y en las carteleras de la institución.	15 de noviembre de 2019	Todo el día
Publicación del informe de adjudicación	Correo Institucional ie.gerardovalencia@medellin.gov.co	15 de noviembre de 2019	2 PM
Celebración del Contrato, según minuta establecida por Leyes vigentes	Oficina de la Secretaria en las instalaciones de la Institución Educativa en la Calle 65 No 74 B 273	18 de noviembre de 2019	8:00 am

5. Lugar y entrega de las propuestas. Las propuestas debidamente selladas y marcadas deberán ser entregadas personalmente por el proponente o su representante únicamente, de acuerdo con la hora legal indicada entre las 8:00 a.m. y las 4:00pm. del día 5 al 12 de noviembre de 2019, quedando constancia pública por escrito de las propuestas recibidas, en la siguiente dirección: institución Educativa Calle 65 No 74 B 273, únicamente en la Oficina de la Secretaria. Las propuestas que lleguen por fuera de la fecha, oficina diferente y horas límite indicadas en este punto no serán recibidas. No se aceptarán propuestas enviadas por correo. El día de cierre del proceso 12 de noviembre de 2019 a las 4:00 pm, en presencia de los proponentes o de sus delegados, Se abrirá el sobre de cada



propuesta y se levantará un acta en la que se deje constancia de: El nombre de los proponentes, el número de folios, la suscripción de la carta de presentación, el nombre de la compañía aseguradora y el número de la póliza o garantía de seriedad de la propuesta que la acompaña, las observaciones correspondientes, si las hubiere y la firma.

5. Obligación del proponente a informar errores u omisiones.

- Los proponentes están en la obligación de informar cualquier error, imprecisión, confusión y contradicción que encuentren en el pliego, así como pedir explicaciones, informes o las aclaraciones pertinentes.
- Si en el desarrollo del contrato se encuentra que no se incluyó un elemento o servicio indispensable para la ejecución y buen funcionamiento del servicio, el proponente deberá suministrarlo, sin costo adicional para la Institución Educativa.
- El hecho de que la Institución Educativa no encuentre errores u omisiones en los pliegos, en la oferta o en el contrato, no libera al proponente de su obligación de prestar satisfactoriamente el servicio.

6 explicaciones, informes y aclaraciones. Los proponentes podrán solicitar por el, al correo electrónico ie.gerardovalencia@medellin.gov.co cualquier aclaración relacionada con el presente pliego de condiciones.

7. Productos a ofertar.

Resumen económico: Resumen Económico La propuesta debe tener como mínimo los siguientes artículos BEBIDAS	
ALIMENTO A LIMITAR O RESTRINGIR	ALIMENTOS A OFERTAR
<ul style="list-style-type: none">• Bebidas azucaradas• Bebidas azucaradas carbonatadas• Bebidas de sábila• Bebidas Energizantes• Bebidas Hidratantes• Bolis• Capuchino de paquete• Mocachino listo para el consumo• Té	<ul style="list-style-type: none">✓ Agua✓ Aguas saborizadas sin edulcorantes✓ Aromática en agua✓ Aromática en leche✓ Bebida de Avena láctea✓ Bonyurt Musli o granola✓ Café negro y en leche✓ Chocolate en agua✓ Chocolate en leche✓ Jugo natural (en agua y leche) sin azúcar✓ Kumis✓ Leche saborizada✓ Yogurt



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MONSEÑOR GERARDO VALENCIA CANO

Proceso: GESTIÓN DIRECTIVA

Versión 01

Documento: Resolución 18

Página 6 de 20

DULCES	
ALIMENTO A LIMITAR O RESTRINGIR	ALIMENTOS A OFERTAR
✓ Zumo de naranja	
<ul style="list-style-type: none"> • Bananasplit • Barriletes • Bolitas de cereal recubiertas de chocolate • Bolitas de colores • Burbujas de chocolate rellenas de arequipe • Caramelos • Caramelos tipo bianchi • Cereales para el desayuno • Chiclets • Chocolatinas • Colombinas • Confite • Confites de chocolate • Crema de chocolate • Deditos de chocolate • Frunas • Galleta tipo waffer recubierta de chocolate • Galletas con chispas de chocolate • Galletas de chocolate • Galletas dulces tipo sanduche • Galletas recubiertas de chocolate • Galletas tipo waffer • Gelatina lista para consumir • Gomitas • Huevos de chocolate • Leche condensada • Leche en polvo azucarada • Masmelos • Masmelos cubieros de chocolate • Mentas • Minisigui • Obleas (con arequipe y leche condensada) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Arequipe ✓ Arroz con leche ✓ Barquillos con relleno ✓ Barras de cereal bajas en calorías ✓ Bocadillo ✓ Bombones de chocolate ✓ Natilla ✓ Flan de leche ✓ Panelitas ✓ Postres caseros



MEKATOS	
ALIMENTO A LIMITAR O RESTRINGIR	ALIMENTOS A OFERTAR
<ul style="list-style-type: none">• Chicharrines• Extruidos de maíz• Extruidos de maíz con sabor a queso• Margaripalos• Papas fritas• Papas risadas• Pasabocas de maíz• Pasabocas de maíz sabor a limón• Pasabocas surtidos• Platanitos verdes y maduros• Tostacos• Tosti arepas• Tosti empanadas• Trocipollos	<ul style="list-style-type: none">✓ Besitos✓ Rosquitas✓ Pandeyuca✓ Galletas de mantequilla✓ Galletas de soda

HELADOS	
ALIMENTO A LIMITAR O RESTRINGIR	ALIMENTOS A OFERTAR
<ul style="list-style-type: none">• Chococono• Paleta cremosa de chocolate• Paleta polet• Galletas de helado• Brownie con helado• Bonice• Granizado	<ul style="list-style-type: none">✓ Cremas caseras de agua, fruta y azúcar.✓ Paletas de agua y crema✓ Wafle con helado y fruta✓ Helado a base de Yogurt.

PREPARADOS O PROCESADOS	
ALIMENTO A LIMITAR O RESTRINGIR	ALIMENTOS A OFERTAR
<ul style="list-style-type: none">• Carne de hamburguesa prelista• Hamburguesa• Palito de queso• Palitos de queso con bocadillo• Panzerotti• Papas camboyanas	<ul style="list-style-type: none">✓ Almuerzos con sopa✓ Arepa con hogao✓ Arepa con morcilla✓ Arepa de chόcolo con quesito✓ Arepa de maíz con huevo revuelto y quesito



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MONSEÑOR GERARDO VALENCIA CANO

Proceso: GESTIÓN DIRECTIVA

Versión 01

Documento: Resolución 18

Página 8 de 20

<ul style="list-style-type: none"> • Pasteles salados y dulces hojaldrados • Perros (Preparación) • Salchipapa • Torta de molipollo • Chorizo • Crispetas • Croissant con queso • Longaniza • Milanesa de pollo • Palitos y tronquitos de panadería o repostería • Salchicha • Salchichón frito • Brownie • Churros • Corazones hojaldrados • Donas con arequipe • Pan relleno de arequipe • Pastel (arequipe) • Ponqué rellenos de mermelada • Torta envinada • Frijoles enlatados 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Arepa asada ✓ Arroz cocido ✓ Burritos (Preparación) ✓ Empanadas (arroz, carne, papa) ✓ Empanadas de carne con arroz ✓ Empanadas de carne con papa ✓ Empanadas de pollo ✓ Huevo cocido ✓ Carne de hamburguesa casera ✓ Papa rellena ✓ Papas criollas ✓ Papas fritas ✓ Pastel de pollo ✓ Patacon con hogao y pollo ✓ Pizzas (Preparación) ✓ Plátano frito ✓ Quesadillas ✓ Queso ✓ Rodaja de tomate ✓ Sanduche de jamón y queso "cubanos" ✓ Sandwiches tradicionales sin asar ✓ Torta de carne casera ✓ Torta de pescado casera ✓ Arepa de queso ✓ Buñuelo ✓ Galletas Integrales ✓ Pan con queso ✓ Pandequeso ✓ Ponque sin relleno ✓ Solteritas ✓ Atún (enlatado en agua)
--	--

FRUTAS, VERDURAS Y OTROS

ALIMENTO A LIMITAR O RESTRINGIR	ALIMENTOS A OFERTAR
<ul style="list-style-type: none"> • Salimón • Sal 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Banano normal y congelado ✓ Ensalada sin aderezos ✓ Ensaladas de frutas sin salsas ✓ Fresas picadas ✓ Frutos secos ✓ Granadilla ✓ Guayaba, mango o manzana verde con limón



	<ul style="list-style-type: none">✓ Jugos de frutas (Mango, guayaba, corozo, uva, fresa, piña, Mora, entre otras)✓ Mandarina, y naranja.✓ Mani empacado sin marca comercial✓ Manzana verde y roja✓ Mezclas de fruta picada.✓ Papaya✓ Sandía✓ Pera✓ Piña✓ Salpicón de frutas sin base de bebida gaseosa
--	--

FOTOCOPIADORA		
	Nota: valor de fotocopias y relación detallada con precio unitario de los artículos adicionales escolares.	
	Ampliaciones y reducciones, transcripción de trabajos por computador	

La institución Educativa se reserva la facultad de verificar la información y documentos aportados por el proponente en cualquier momento y en caso de establecer la existencia de inconsistencias o irregularidades, la propuesta no será tenida en cuenta.

Estos deben escribirse en forma legible y siempre a tinta sin enmendaduras ni tachaduras. Igualmente el representante legal deberá firmar cada una de las hojas de la propuesta.

8. Rechazo y eliminación de las propuestas.

- Cuando sea extemporánea.
- Cuando el proponente no cumpla con todos los requisitos para participar en la contratación establecidos en el presente Pliego de Condiciones.
- Cuando el proponente presente o participe en más de una propuesta correspondiente al mismo proceso de invitación pública.
- Cuando el proponente ejecute cualquier acción tendiente a impedir la libre participación de otros proponentes, o a impedir el ejercicio de sus derechos o los de la Institución Educativa o cuando se conozca la existencia de colusión con otros proponentes.
- Cuando el proponente ejecute cualquier acción tendiente a influenciar o presionar a los funcionarios de Institución Educativa encargados del estudio y evaluación de las propuestas en la aceptación de la misma.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MONSEÑOR GERARDO VALENCIA CANO

Proceso: GESTIÓN DIRECTIVA

Versión 01

Documento: Resolución 18

Página 10 de 20

Si la propuesta es rechazada durante el estudio por alguna o algunas de las causales anteriormente enunciadas, no podrá hacerse aceptable por corrección o retiro posterior de la causal o causales de eliminación.

9. Garantías. El proponente, a quien se adjudique la contratación, se obliga a constituir a favor de la Institución Educativa, garantía que avale:

- El cumplimiento del contrato: por el 15% del valor del mismo, con una vigencia igual a la duración del contrato y dos meses más. (si el valor anual lo amerita)
- El pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que ocupe en la ejecución del contrato, en una cuantía equivalente al 10% del valor del contrato, y una vigencia igual a su duración y un año más
- La responsabilidad civil extracontractual, por el 10% del valor del contrato, y una vigencia igual a la duración del contrato más dos años. (si el valor anual lo amerita)
- Nueve (9) Letras de cambio
- La mora en el pago del canon de arrendamiento tendrá acarrear intereses de mora a la tasa fijada por la superintendencia financiera.

10. Evaluación de las propuestas.

- Las reuniones de evaluación técnica y económica se celebrarán en la Rectoría de la Institución Educativa por el Consejo Directivo de la Institución Educativa, en Medellín el día 16 de noviembre de 2019 a las 11 a.m.
 - La adjudicación se hará al proponente cuya oferta se estime más conveniente y esté ajustada al pliego de condiciones.
 - Durante el estudio de las propuestas no se permitirá injerencia alguna de los oferentes. Cualquier oferente que trate de injerir, influenciar o informarse individualmente sobre el análisis de las ofertas, será descalificado y su oferta no se tendrá en cuenta.
 - Los factores a evaluar establecidos en el pliego de condiciones y su ponderación sobre una base de 100 puntos es la siguiente:
 - Mejor precio de los productos 50 puntos
 - Experiencia en tiendas escolares 20 puntos
 - Comportamiento histórico en cumplimiento de pago de concesión de espacios de tienda escolar demostrables. 20 puntos
 - Oferta de alimentación saludable 10 Puntos
- TOTAL 100 puntos.



Las ofertas serán calificadas por el consejo directivo de la Institución Educativa mediante Acta, y se sujetarán a lo dispuesto en este documento, revisando los términos legales de las propuestas.

11. Plazo de adjudicación. La Institución Educativa adjudicará el contrato referente a esta negociación dentro de los quince días posteriores a la fecha de recepción de las propuestas, incluidas las prórrogas si las hubiere. Una vez perfeccionado el contrato, es decir, suscrito por las partes, el oferente tendrá un término de cinco (5) días hábiles para presentar todos los documentos necesarios para su legalización, so pena de incumplimiento de sus obligaciones, lo cual dará derecho para hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta, sin perjuicio de que la Institución Educativa pueda reclamar el daño que no cubre dicha garantía.

12. Supervisión. La supervisión del contrato que se derive de la presente negociación será realizada por el Rector de la Institución Educativa con auditorías internas del Sistema de Gestión de Calidad y se llevará a cabo considerando los aspectos pactados, la legislación vigente y las condiciones técnicas para asegurar la calidad de prestación del servicio, y su alcance contempla los aspectos (técnico, administrativo-financiero y legal). Desde el aspecto técnico, se consideran las intervenciones necesarias para fortalecer y/o corregir los procesos técnicos que dan como resultado el aseguramiento de la calidad, aplicable a cada área del conocimiento. En alimentación específicamente se habla de los procesos que garantizan la calidad desde el punto de vista microbiológico, organoléptico y nutricional: desde la selección de proveedores que garanticen materias primas óptimas, manejo de suministros (recibo, almacenamiento), producción, distribución hasta el servicio y la medición de satisfacción del cliente e incluye el cumplimiento de la legislación vigente. Revisa el sistema de información, contratos y programas, estructura y funcionamiento de las unidades organizacionales, sus productos y servicios. La Institución Educativa podrá ejercer los mecanismos necesarios para el control de la calidad del servicio ofrecido, tales como: pruebas microbiológicas, bromatológicas, análisis sensoriales (color, olor, sabor, textura – consistencia, apariencia – presentación, temperatura) y paneles de degustación, verificación de pesos y medidas. Siempre los costos derivados deberán ser asumidos por el contratista. La auditoría administrativa-financiera se refiere al cumplimiento de aspectos contractuales en términos de plazos, documentación, perfiles y contratación de personal, legislación laboral, comunicar veraz y oportunamente la liberación de los dineros que no serán utilizados durante la vigencia fiscal correspondiente, las



adiciones y deducciones presupuestales del contrato, seguimiento presupuestal y cumplimiento a las condiciones pactadas de cobro y pago respectivamente.

El control que la auditoría legal, se enmarca en la vigilancia y seguimiento de los aspectos jurídicos dentro del perfeccionamiento del contrato y la ejecución del mismo: establecimiento de

Garantías contractuales, plazos, los compromisos laborales, la recomendación de sanciones (en caso de ser necesario), autorizar los pagos de acuerdo con lo acordado en el contrato, recomendar, cuando se requiera, la celebración de un contrato adicional, u otrosí, teniendo en cuenta las razones que justifiquen tal situación; la finalización del contrato se debe informar con antelación, velar porque se cumplan las obligaciones contractuales pactadas y todo tipo de novedad que acompañe al contrato inicialmente negociado. De los procesos de auditoría se genera un informe bimensual, el cual será analizado conjuntamente (contratista – contratante), derivando un plan de mejoramiento continuo que de igual forma será objeto de verificación. El contratista deberá acatar a las indicaciones, sugerencias, observaciones e instrucciones que imparta la auditoría, para lograr así una mayor eficiencia en la prestación de su servicio e igualmente presentará una respuesta rápida y oportuna para el mejoramiento del mismo. Las medidas correctivas que se generen, serán compartidas con el Interventor quien facilitará su ejecución.

13. Duración del contrato. La duración del contrato que en virtud de esta invitación haya de celebrarse será de: **Enero 13 de 2020 al 06 de diciembre de 2020**

14. Suspensión del contrato de suministro. Por circunstancias de fuerza mayor, caso fortuito o culpa de un tercero, podrán las partes suspender su ejecución, mediante acta suscrita por ellas, sin que tal hecho genere reclamación de perjuicios para ninguna de ellas, entendido que el valor de los servicios no recibidos por esta circunstancia, será deducido del valor del contrato.

15. Cesión del contrato. El proponente no podrá ceder total o parcialmente el contrato.

16. Disponibilidad presupuestal para el contrato. El incumplimiento del proponente al que se le adjudique el contrato de su obligación, siempre y cuando no exista caso fortuito o fuerza mayor, generará a favor de La Institución Educativa a título de indemnización el pago de una suma de dinero equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, para lo cual el oferente al que se le adjudique el contrato, manifiesta expresamente su autorización, renunciando a todo requerimiento



judicial o extrajudicial para la constitución en mora o para su declaración, para el cobro de esta cláusula penal. El contrato más la prueba del incumplimiento por cualquier medio idóneo servirá de título ejecutivo.

17. Exclusión vínculo laboral. El proponente al que se le adjudique el contrato actuará a título de contratista independiente, por lo tanto ni él, ni el personal que ocupe en la ejecución del objeto contractual adquirirá vínculo laboral ni administrativo con la Institución Educativa. Por lo tanto, él será exclusivamente responsable de sus salarios, prestaciones sociales, legales y extralegales, o convencionales.

ARTICULO TERCERO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS INFORMACIÓN SOBRE EL USUARIO Y EL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR.

1. Descripción del usuario. La Institución Educativa requiere el servicio de desayunos y almuerzos y servicio de cafetería, para su personal. Los usuarios son hombres y mujeres con edades comprendidas entre 5 y 65 años, con actividad laboral media, provenientes de todos los estratos socioeconómicos, trabajadores oficiales y estudiantes. Será compromiso del proponente ofrecer y garantizar el cumplimiento permanente de las especificaciones técnicas y de calidad propuestas que satisfagan la demanda de la población objetivo.

2. Descripción del servicio.

2.1. Servicio al cliente. Para un adecuado suministro de alimentación y con el fin de mantener una buena imagen de nuestra institución, el proponente debe cumplir con lo siguiente:

- Prestar un servicio oportuno, eficaz y permanente.
- Mantener buenas relaciones interpersonales con el personal y los usuarios.
- Uniformar a su personal, diferenciando los cargos. La presentación del uniforme será excelente, éste debe permanecer completo, limpio y con identificación visible del empleado, además debe estar regido por la normatividad vigente.
- Presentar la bandeja de manera uniforme y de aspecto agradable a la vista, los elementos que constituyen la bandeja debe estar en perfecto estado y su material debe cumplir las siguientes características: Bandeja de acero inoxidable o plástica. • Servilletas suficientes. • Vajilla de loza, no se permiten piezas incompletas o despicadas. • Cubiertos de acero inoxidable: (cuchara, tenedor, cuchillo, cucharita postrera) • Vaso desechable. Todos los recipientes deben tener una capacidad acorde con los tamaños de porciones solicitadas. Mantener por lo menos una persona disponibles para efectuar la limpieza de las mesas donde se atiende a los usuarios, antes, durante y después de la prestación del servicio. Colocar accesorios como plantas, cuadros y otros elementos de decoración que creen un atractivo



visual y un ambiente agradable al comedor. Así mismo, colocar una cartelera en un lugar visible para fijar la minuta y mensajes nutricionales dirigidos a la comunidad.

- Si se generan sobras deben ser retiradas diariamente del restaurante, El contratista garantizará que se mantenga la higiene en los recipientes y áreas de recolección de sobras, de acuerdo a las normas que para tal efecto tenga establecido la Institución Educativa.

3. Horario de atención. El horario establecido para la atención del servicio de almuerzos es de lunes a viernes de las 6:00 a.m. de la mañana a las 5:30 p.m. en cada Sede

4. Controles de calidad

4.1. Aspectos higiénico-sanitarios. El proponente a quien se le adjudique el contrato deberá dar cumplimiento desde el inicio del mismo y de manera permanente, a la Ley 09 de 1979

(Código Sanitario Nacional), y demás normas que lo modifiquen o complementen, como Decreto 3075 de diciembre de 1997 y al decreto 60 del 2002..

Así mismo deberá incluir en su propuesta todos los programas de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas y recolección de desechos sólidos y líquidos, de manera deseable puede adicionar a la propuesta todos aquellos otros programas adicionales exigidos por el decreto 3075 del 97, esta documentación debe estar a disposición de la autoridad sanitaria o el interventor.

4.2. Controles químicos y microbiológicos. La Institución Educativa solicitará al contratista cuando lo considere pertinente, rastreos microbiológicos y químicos de los alimentos, utensilios, superficies de trabajo y del personal (manos, uñas, frontis faríngeo, cito químico, coprológico y otros. Para tal efecto, el proponente debe reservar en refrigeración, una muestra rotulada de las preparaciones de la minuta del día, por un término de 72 horas. El proponente será responsable del pago de las pruebas realizadas.

4.3. Comité de control de calidad. Se cuenta con un grupo conformado por: dos representantes de profesores, uno por jornada, la alumna personera, la alumna representante al Consejo Directivo, la alumna contralora y la tesorera.

Se reunirá con la periodicidad que establezcan previamente o cuando lo solicite la rectoría estableciendo, además, la participación de funcionarios competentes



externos, cada vez que se considere necesario. Las determinaciones y correctivos del comité que se acuerden en las reuniones con respecto a la intervención de la firma proponente, deberán acogerse en los plazos establecidos por el comité. En caso contrario, se aplicarán las sanciones fijadas en el contrato.

5. Requisitos del proponente

5.1. Personal. El proponente determinará el personal necesario para la preparación, distribución y servida de alimentos. Así mismo, el personal para la recolección de bandejas y el aseo pertinente a sus labores son de su responsabilidad.

El proponente debe contar con el personal suficiente e idóneo para prestar un servicio excelente. La dotación a cargo del proponente comprende: Materia prima, implementos de aseo, uniforme completo (vestido, delantal, gorro, zapatos, botas y guantes), al igual que los implementos para su Programa de Limpieza y Desinfección. Según el oficio contará con guantes plásticos desechables y el respectivo equipo de protección personal. La dotación anterior será nueva, por ningún motivo se permitirá que los operarios reciban dotación usada. Es de anotar que se ejercerá control sobre la entrega legal de la dotación. La vinculación, la capacitación, el adiestramiento, las exigencias del cumplimiento de normas, los exámenes pre-empleo, así como durante la prestación del servicio, las sanciones y desvinculación del personal, lo asumirá el proponente. El personal operativo debe cumplir con los requisitos mínimos de: Undécimo de bachillerato como mínimo (auxiliares) Presentar certificación de capacitación de manipulación de alimentos por una entidad autorizada por la Seccional de Salud, según Decreto 3075 de 1997. Capacitación continua de 20 horas al año, en temas relacionados con buenas prácticas de manufactura, en relaciones humanas y cursos de desarrollo personal.

El contratista debe aplicar las medidas que permitan la inocuidad de los alimentos y garantizar que el personal manipulador cumpla con la reglamentación en cuanto a uso de uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas. Todas las personas que realicen actividades de manipulación deberán tener capacitación en educación sanitaria.

5.2 locales y equipos. El proponente garantizará que cada sede incluirá centro de producción y distribución. La planta física debe ser acorde a las condiciones exigidas en la Ley 09/79 Título V, Decreto 3075 de 1997, la cual considera secciones, paredes, pisos, iluminación, ventilación, etc.; propios del servicio que procesa y distribuye alimentos. De igual forma cada local debe tener capacidad para atender el número de usuarios propuesto, para asegurar el volumen de producción y la



oportuna prestación del servicio el equipo mínimo requerido es:, Plancha, Parrillas o estufa, Licuadora, Freidora, Congelador, Refrigerador.

El equipo debe tener hoja de vida donde se registre el mantenimiento correctivo y preventivo necesario para un normal funcionamiento. Ningún daño del equipo podrá interferir en el cumplimiento de la minuta. El mantenimiento del equipo, así como de cada local, debe obedecer a un programa el cual debe ser muy claro en la regularidad con la que se hará mantenimiento preventivo de las diferentes piezas del equipo. Es fundamental la pintura del local, se debe hacer en el sector de producción cada seis meses y en el comedor, cada año.

ARTICULO CUARTO. INSTRUCTIVO DE CALIFICACIÓN

1. Elegibilidad. Se consideran ofertas elegibles las que cumplen todos los requisitos de participación exigidos en el "pliego de condiciones para el suministro del servicio de alimentación" y que cumplan todas las condiciones obligatorias establecidas en el mismo documento. No obstante, cuando se demuestre que el proponente presentó documentos o información que no corresponda a la realidad, su propuesta será descalificada en cualquiera de las etapas en que se encuentre este proceso. Si la anomalía se detecta una vez celebrado el contrato, será causal de terminación del mismo, sin perjuicio de las acciones contractuales y penales a que hubiere lugar.

2. Criterios de desempate. En caso de presentarse un empate en el resultado de la evaluación de dos (2) o más propuestas, se seleccionará al proponente, teniendo en cuenta los criterios que se describen a continuación: 1. La propuesta que haya obtenido el mayor puntaje en la evaluación técnica. 2. Si persiste el empate, se considerará la propuesta que haya obtenido el mayor puntaje en la evaluación económica. 3. En caso de persistir el empate, lo dirimirá la suerte mediante el sistema de balotas.

3. Factor económico. El análisis de la variable económica dentro del contexto general de la propuesta tendrá un valor total del 50%. Se analizarán las propuestas sobre un total de 100 puntos, teniendo en cuenta los siguientes factores y su ponderación asignada así:

- Mejor precio de los productos 50 puntos
- Experiencia en tiendas escolares 20 puntos
- Comportamiento histórico en cumplimiento de pago de concesión de espacios de tienda escolar demostrables. 20 puntos
- Oferta de alimentación saludable 10 Puntos

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA MONSEÑOR GERARDO VALENCIA CANO**

Proceso: GESTIÓN DIRECTIVA

Versión 01

Documento: Resolución 18

Página 17 de 20

TOTAL

100 puntos.

NOTA: las certificaciones de los contratos deben incluir además como mínimo la siguiente información: Contratante (Nombre, Dirección y Teléfono) Objeto del contrato. Valor del o los contratos. Contratos validos en los últimos 2 años. Calificación del Contratista y su justificación Fecha de iniciación y/o terminación. Vigencia: Máximo un año

4. Otros controles de calidad. En este aspecto se evaluará la presentación de programas para garantizar la calidad del producto, así: Si se presentan programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos y control de plagas.

El precio mensual de concesión por la rienda escolar la Sede Central será entre CUATROCIENTOS MIL Y CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$400.000 Y 450.000); y para la sede la Portada SERA DE CINCUENTA MIL PESOS (\$50.000), aquellas propuestas por debajo o por encima de los valores estipulados serán descartadas.

Estos valores serán consignado en la cuenta de ahorro de la Institución Educativa N° 51108409-7 en Banco AV VILLAS a nombre de F.S.E. Institución Educativa Monseñor Gerardo valencia cano en los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes.

La mora el pago del canon por concesión acarreará intereses de mora a la tasa fijada por la superintendencia financiera.

Dada en Medellín a los 24 días del mes de octubre de 2019.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

Luz Ángela Puerta Gómez
Rectora

Anexo 1. MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA MONSEÑOR GERARDO VALENCIA CANO

Proceso: GESTIÓN DIRECTIVA

Versión 01

Documento: Resolución 18

Página 18 de 20

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Fecha:

Los suscritos:

Declaramos que estamos interesados en la presentación de esta propuesta y que por lo tanto, nos responsabilizamos plenamente de su contenido y de los compromisos que resulten de ella; además, que para la elaboración de la misma hemos tenido en cuenta todos los puntos del Pliego de Condiciones y demás documentos entregados a los proponentes, que hemos leído completamente los términos del citado documento y que lo conocemos en todas sus partes. Así mismo, que no existe de nuestra parte observaciones que hacer y que cualquier error u omisión debidos a inadecuada interpretación, será de nuestro cargo. En el evento de resultar favorecidos con la adjudicación, aceptamos cumplir con el objeto de esta negociación en los términos y dentro de las condiciones establecidas, comprometiéndonos a suministrar lo solicitado en el Pliego de Condiciones y dentro de las especificaciones, condiciones, plazos y garantías exigidas y a suscribir a nombre y completa satisfacción de la Universidad de Antioquia, todas las garantías comerciales requeridas. Los suscritos fijamos como dirección de nuestra oficina, a donde puede dirigirse la correspondencia del caso, la siguiente

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

Fax: _____

Dirigirse a:

Firma,