



FUNDACION UNIVERSITARIA AGRARIA DE COLOMBIA – UNIAGRARIA.

Bogotá D.C, 9 de diciembre del 2016.

CONVOCATORIA

PARA LA SELECCIÓN DEL OFERENTE PARA EL ARRENDAMIENTO DEL ESPACIO FISICO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE DEL CAMPUS CALLE 170 Y PROVEEDOR DE SERVICIOS DE CATERING PARA LA FUNDACION UNIVERSITARIA AGRARIA DE COLOMBIA UNIAGRARIA.

I. JUSTIFICACIÓN:

UNIAGRARIA, requiere:

1. Entregar en calidad de arrendamiento un espacio físico dentro de las instalaciones de UNIAGRARIA para la prestación única y exclusiva del servicio de cafetería, venta de comestibles y restaurante dirigido a la comunidad educativa de UNIAGRARIA.
2. Seleccionar un proveedor del servicio de catering para la atención de los eventos y actividades académicas que lo requieran, incluyendo banquetería y servicio de cóctel.

Dado que **UNIAGRARIA** no dispone del personal especialista en atención de casinos, restaurantes y cafeterías; ni en el servicio de catering y debe contratar los servicios especializados en estas áreas.

II. ALCANCE DE LOS OBJETOS DEL CONTRATO.

El proponente debe prestar el servicio de cafetería, venta de comestibles y restaurante de acuerdo con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos.

El proponente deberá ofrecer de manera oportuna, sin renuencia y sin renuncia, el servicio de catering, en las condiciones solicitadas por UNIAGRARIA para la atención de los eventos institucionales, con la cantidad de personal suficiente que deberá garantizar la correcta realización del servicio y con el suministro de los elementos de cocina, hornos, mantelería, vajilla completa, cubiertos y otros elementos que resulten necesarios para el cumplimiento de los servicios.



III. CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA EL ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS FÍSICOS

1. DESTINACIÓN:

El oferente se comprometerá a utilizar el espacio físico arrendado únicamente para la venta de productos de cafetería, comestibles y restaurante, así como el procesamiento y/o transformación de productos alimenticios naturales (frutas, verduras, lácteos, cárnicos entre otros), bebidas calientes y frías, comidas rápidas, por lo que cualquier otro uso del espacio físico debe ser previamente autorizado por parte de UNIAGRARIA. El espacio físico arrendado no es un establecimiento comercial sino un espacio físico destinado a la comunidad educativa en desarrollo de los planes de bienestar.

2. HORARIO

El horario de prestación del servicio es:

Durante la vigencia de periodos Académicos:

a) Lunes a viernes de 6:00 a.m. a 9:00 p.m.

b) Sábados de 6:00 a.m. a 4:00 p.m.

Durante los periodos no académicos:

a) Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m.

Las fechas de período académico serán informadas al proponente por la Gerencia Administrativa.

3. CANON Y SERVICIOS PUBLICOS:

El proponente deberá hacer una oferta del valor del canon mensual del arrendamiento, para el año 2017 en la que incluya los servicios públicos de agua, luz y suscripción de televisión por cable. Este canon no incluirá el pago de la tarifa de los servicios públicos de gas y telefonía fija ni móvil, los cuales estarán a cargo del proponente de acuerdo a la facturación respectiva.

Durante el período vacacional de mitad de año, junio/julio, y final y principio de año, diciembre/enero, al igual que en periodo vacacional de semana santa, oferente pagará lo correspondiente a los días hábiles académicos de prestación del servicio, según el calendario académico establecido por UNIAGRARIA.



4. FORMA DE PAGO.

El oferente pagará, el CANON dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes. No está permitido realizar cruce de cuentas ni compensaciones con los valores de bienes o servicios vendidos a UNIAGRARIA.

5. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL OFERENTE:

Prestar el servicio de cafetería, venta de comestibles y restaurante de acuerdo con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos.

El oferente declara que conoce toda la normatividad relativa a la conservación en condiciones de higiene y salubridad de materias primas, manipulación de alimentos, distribución y actividades complementarias al servicio de cafetería y restaurante, por lo que debe acreditar que todos las personas que emplee para la prestación del servicio acrediten una certificación sobre manipulación de alimentos, expedida por la autoridad sanitaria, garantizando la inocuidad de los alimentos que distribuya y produzca, cumpliendo con la normatividad vigente que regula el sector de preparación, elaboración y procesamiento de alimentos tales como las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), Decreto 3075 de 1997, los parámetros establecidos por el INVIMA con respecto a calidad microbiológica de los mismos, además el decreto 2676 que se refiere al manejo de residuos y similares, la resolución 02400 de 1979 de normas sobre vivienda, higiene y seguridad en el establecimiento de trabajo y demás normatividad existente al respecto. Adicionalmente deberá cumplir con todas las normas de higiene relativas a la compra, transporte, recibo almacenamiento y conservación de alimentos.

El oferente debe planificar el menú del día con el fin de garantizar la efectividad del servicio en cuanto a variedad, cantidad y presentación y las exigencias nutricionales para lo cual deberá contar con la asesoría de un Nutricionista.

El oferente debe contar con productos en cantidad suficiente, variados y con precios asequibles de acuerdo a las necesidades de la comunidad.

El oferente debe contar con el personal suficiente para la prestación del servicio, éste debe garantizar su cantidad e idoneidad, para las labores de la cafetería y vigilar su buen comportamiento.

El precio de los alimentos (almuerzos, bebidas, golosinas, comestibles y otros) serán



publicados en forma permanente en la cartelera de la cafetería, la cual debe mantenerse actualizada cuando haya variación de precios.

Proveer los equipos y utensilios para la prestación del servicio.

Conservar las instalaciones en buen estado de higiene, aseo, presentación y mantenimiento.

Responder por los daños del espacio físico arrendado, con excepción de aquellos ocasionados por fuerza mayor o caso fortuito o deterioro normal por el uso del mismo.

El oferente debe entregar la relación de las personas que prestaran el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de Seguridad Social Integral (EPS, FP Y ARL)

Responder por el pago de salarios, Seguridad Social Integral prestaciones sociales y demás emolumentos que genere el personal contratado para el funcionamiento de la cafetería y restaurante, para lo cual entregará a UNIAGRARIA fotocopia de los comprobantes correspondientes.

Asumir los gastos por concepto de servicios públicos de gas y telefonía fija y móvil.

Velar por las óptimas condiciones de higiene en el manejo, transporte y conservación de los alimentos, a fin de que estos sean distribuidos previo cumplimiento, de las normas de sanidad, presentación, sabor, calidad y cantidad, establecidos en las normatividad correspondiente.

La distribución de los alimentos se hará por el sistema de autoservicio y el personal del oferente deberá efectuar la recolección de los elementos usados como platos, botellas, vasos, papeles, servilletas y otros, organizar las mesas y las sillas, procurando en todo momento mantener el aspecto limpio y ordenado de la cafetería.

Cuando se sirvan alimentos en las horas de mayor afluencia de usuarios, tales como el desayuno, almuerzo o comida, el oferente, deberá disponer de personal suficiente de tal manera que el servicio no demande más de 10 minutos para ser atendido.

Disponer de una infraestructura administrativa que le permita mantener las condiciones de operación del servicio en forma eficiente.



La dotación del personal que operara el servicio debe cumplir con los requerimientos de higiene y seguridad industrial, necesarios tales como gorros, guantes, zapatos antideslizantes, elementos de protección, tapabocas para el personal que manipule alimentos.

6. CONDICIONES GENERALES

El oferente se comprometerá a:

1. No vender ni permitir el consumo en el local bebidas alcohólicas.
2. Asegurarse que el local sea una zona de no fumadores.
3. Contratar por su cuenta y bajo su responsabilidad el personal que se encargará del cuidado, mantenimiento y prestación del servicio. Es claro y así lo entienden las partes que no existe ningún tipo de relación laboral entre UNIAGRARIA y el ARRENDATARIO ni con las personas que contrate el ARRENDATARIO para ejecutar el contrato siendo de su única y exclusiva responsabilidad.
4. Acatar la prohibición de permitir que en el espacio físico arrendado se guarden sustancias explosivas o cualquier otra perjudicial para su conservación, salubridad e higiene que pongan en riesgo la seguridad de las personas, las instalaciones físicas y los alrededores de la UNIAGRARIA.
5. Acatar la prohibición de modificar y quitar los ductos de agua e instalaciones eléctricas y hacer cualquier tipo de mejora sin el consentimiento previo de UNIAGRARIA, el incumplimiento de lo anterior será causal de terminación inmediata del contrato sin necesidad de pronunciamiento judicial, sin derecho a indemnización por ninguna causa.

7. CONDICIONES ESPECÍFICAS:

El oferente deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas de saneamiento para las instalaciones del espacio arrendado, así como para el personal y la preparación de alimentos:

1. Tener recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para recolección interna de desechos sólidos o basuras. Las basuras deben ser retiradas con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento deben hacerlo en forma constante para que no representen riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstos.



2. Disponer de la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de la cafetería y cocina con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.
3. Efectuar mensualmente fumigaciones y aplicación de cebos que garanticen el control de plagas y roedores.
4. Mantener los pisos limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas.
5. Mantener los techos, paredes, ventanas, puertas y pisos limpios, para que no presente acumulación de suciedades, hongos, polvo o humedad.
6. No tener animales domésticos dentro del local o personal diferente a los manipuladores de alimentos.
7. Mantener los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave.
8. Mantener los equipos y superficies que están en contacto con los alimentos bien aseados.
9. Mantener utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.) para ser usados cuando se requiera.
10. El mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos, desagües, trampas de grasas y cañerías estarán a cargo del oferente.
11. Recibir las materias primas o alimentos sin procesar en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.
12. Lavar los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca con agua potable corriente antes de la preparación.
13. Lavar y desinfectar las hortalizas y verduras que se ingieren crudas con sustancias permitidas.
14. Almacenar los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
15. Almacenar en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuada los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados preparados y productos de la pesca.
16. Todos estos alimentos, deben proceder de proveedores que garanticen su calidad.
17. Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos físicos).
18. Efectuar el lavado de utensilios con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.
19. El picado de los alimentos lo deben efectuar en material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y mantenerlos en condiciones de conservación e higiene.



20. Efectuar el servido de alimentos con utensilios adecuados, evitando el contacto con las manos.
21. Desechar los alimentos preparados para consumo inmediato que no se utilicen dentro de las 24 horas siguientes.
22. Los alimentos se deben servir con pinzas, tenedor, cucharas o pero nunca directamente con las manos, se deben proteger los alimentos de cualquier riesgo de contaminación externa.
23. Los utensilios se deben desinfectar después de cada uso.
24. Todo el personal manipulador de alimentos deberá acreditar certificado médico general, y exámenes de laboratorio de: frotis de garganta, uñas y coprológico y efectuarles controles médicos periódicos (cada 12 meses).
25. Todos los manipuladores deben acreditar el recibo de cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos, dictados por un profesional acreditado y autorizado por la autoridad competente del ramo.
26. Todos los empleados que manipulan los alimentos tendrán uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado.
27. Todos los empleados mantendrán las manos limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.
28. Todos los empleados deben evitar prácticas antihigiénicas, tales como rascarse, toser, escupir y demás conductas desagradables y repugnantes durante el servido.
29. Todos los manipuladores deberán lavarse y desinfectarse las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.
30. Mantener todos los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) en condiciones de conservación requerida, congelación, refrigeración o medio ambiente, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada.
31. Mantener todos los productos dentro de su vida útil, es decir aptos para el consumo humano.
32. Mantener los productos envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias.
33. Mantener los alimentos y bebidas expuestas a la venta en vitrinas, campanas plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.
34. Realizar el proceso de expendio y venta en forma sanitaria.
35. Mantener extintores de incendios cargados, debidamente señalizados, bien ubicados y el certificado expedido por bomberos.
36. Mantener en sitio visible un botiquín de primeros auxilios.



37. El personal de servicio y atención, no debe hacer manipulación de DINERO en ningún momento, por lo tanto el CONTRATISTA deberá disponer de personal para el manejo de la caja

8. GARANTIAS Y POLIZAS

El PROPONENTE seleccionado debe constituir a favor de UNIAGRARIA una garantía con los siguientes amparos:

- CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, con una duración igual a la del contrato y dos (2) meses más
- Seguro de arrendamiento para garantizar el pago del canon de arrendamiento, con una duración igual a la del contrato

9. ELEMENTOS Y DOTACIÓN PROPIEDAD DE UNIAGRARIA

UNIAGRARIA entrega en arrendamiento, junto con el espacio físico, los siguientes elementos de dotación:

DESCRIPCION	CANTIDAD
Access Point Avaya	1
Butaca circular en madera	1
Cartelera en madera con puertas corredizas en vidrio (1,2 m x 0,7 m)	2
Estanteria metalica color blanco (2 m x 0,9 m)	2
Estufa industrial de cuatro puestos	1
Estufa industrial de dos puestos	1
Exhibidor de alimentos en acero	1
Horno industrial para pizza	1
Horno microondas Samsung color negro y gris	3



Horno microondas Whirlpool	5
Lavaplatos en acero	1
Mesa circular auxiliar metalica (60 cm de diametro) con soporte metalico	12
Mesa de produccion en acero (1,2 m x 0,8 m)	1
Mesa de produccion en acero (1,4 m x 0,8 m)	1
Mesa de produccion en acero (90 ncm x 60 cm)	1
Mesa metalica (80 cm x 80 cm)	28
Mueble en acero de tres niveles (60 cm x 60 cm)	1
Nevera Nirec con puertas en vidrio	1
Punto Ecologico	1
Silla cuatro patas en estructura metalica y plastico color negro	101
Silla grande de bar en plastico rojo	40
Silla pequeña en plastico color rojo	55
Televisor CRT Samsung	1

IV. CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA EL SERVICIO DE CATERING

1. CATERING

El oferente deberá presentar tres listados independientes de platos y preparaciones, discriminando el precio unitario y los impuestos correspondientes por cada uno.

Los listados corresponden a tres tipos de servicio de catering requeridos por la universidad a saber: estudiantes, docentes y directivos.

Cada uno de los listados, deberá contener los platos, ingredientes o preparaciones, que de acuerdo a la categoría se pueden ofrecer y que incluyan, desayunos, refrigerios, almuerzos y coctelería.



El precio de cada uno de los platos o preparaciones, deberá incluir el costo del suministro de menajería, cubertería y servicio si es procedente.

2. DISPONIBILIDAD

El oferente se compromete a garantizar la prestación de todos servicios de catering en los horarios y fechas que UNIAGRARIA determine, sin renuencia de su parte para el cumplimiento del servicio.

3. EXCLUSIVIDAD

UNIAGRARIA se reserva el derecho de exclusividad con el proveedor; pudiendo, a discreción contratar a otro u otros proveedores de servicio de catering cuando lo estime conveniente.

4. FORMA DE PAGO:

UNIAGRARIA pagara al oferente, el valor de cada uno de los servicios, treinta días posteriores a la presentación de la factura, la cual solo podrá ser elaborada una vez finalizado el servicio. UNIAGRARIA no generará anticipos o avances para los servicios de catering que contrate.

En ningún caso, se podrán realizar cruces de cuenta con los demás contratos que el oferente tenga o pueda tener firmados con UNIAGRARIA.

5. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL OFERENTE:

Prestar el servicio de catering de acuerdo con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de salud para la manipulación y preparación de alimentos.

El oferente declara que conoce toda la normatividad relativa a la conservación en condiciones de higiene y salubridad de materias primas, manipulación de alimentos, distribución y actividades complementarias al servicio de catering, por lo que debe acreditar que todos las personas que emplee para la prestación del servicio acrediten una certificación sobre manipulación de alimentos, expedida por la autoridad sanitaria, garantizando la inocuidad de los alimentos que distribuya y produzca, cumpliendo con la normatividad vigente que regula el sector de preparación, elaboración y



procesamiento de alimentos tales como las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), Decreto 3075 de 1997, los parámetros establecidos por el INVIMA con respecto a calidad microbiológica de los mismos, además el decreto 2676 que se refiere al manejo de residuos y similares, la resolución 02400 de 1979 de normas sobre vivienda, higiene y seguridad en el establecimiento de trabajo y demás normatividad existente al respecto. Adicionalmente deberá cumplir con todas las normas de higiene relativas a la compra, transporte, recibo almacenamiento y conservación de alimentos.

El oferente debe contar con el personal suficiente para la prestación del servicio, éste debe garantizar su cantidad e idoneidad y vigilar su buen comportamiento.

Proveer los equipos y utensilios para la prestación del servicio.

Conservar las instalaciones en buen estado de higiene, aseo, presentación y mantenimiento.

Responder por los daños del espacio físico en donde se preste el servicio de catering, con excepción de aquellos ocasionados por fuerza mayor o caso fortuito.

El oferente debe entregar la relación de las personas que prestaran el servicio, anexando de cada persona las afiliaciones al sistema de Seguridad Social Integral (EPS, FP Y ARL)

Responder por el pago de salarios, Seguridad Social Integral prestaciones sociales y demás emolumentos que genere el personal contratado para la atención de los eventos, para lo cual entregará a UNIAGRARIA fotocopia de los comprobantes correspondientes.

Velar por las óptimas condiciones de higiene en el manejo, transporte y conservación de los alimentos, a fin de que estos sean distribuidos previo cumplimiento, de las normas de sanidad, presentación, sabor, calidad y cantidad, establecidos en las normatividad correspondiente.

Cuando UNIAGRARIA requiera la prestación de estos servicios especiales, la Coordinación de Servicios Generales y Planta Física entregará orden de compra debidamente autorizada por el ordenador del gasto, para ordenar servicios los cuales serán liquidados mensualmente de acuerdo con los precios establecidos con anterioridad.



La distribución de los alimentos se hará de acuerdo al requerimiento puntual y el personal del oferente deberá efectuar la recolección de los elementos usados como platos, botellas, vasos, papeles, servilletas y otros.

El oferente deberá disponer de personal suficiente de tal manera que el servicio no genere contratiempos ni demoras en la atención a todos los comensales.

Disponer de una infraestructura administrativa que le permita mantener las condiciones de operación del servicio en forma eficiente.

La dotación del personal que operara el servicio debe cumplir con los requerimientos de presentación personal, higiene y seguridad industrial, necesarios tales como gorros, guantes, zapatos antideslizantes, elementos de protección, tapabocas para el personal que manipule alimentos.

6. CONDICIONES ESPECÍFICAS:

El oferente deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas de saneamiento para las instalaciones del espacio arrendado, así como para el personal y la preparación de alimentos:

1. Tener recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para recolección interna de desechos sólidos o basuras.
2. Disponer de la mano de obra, insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza de los utensilios y elementos utilizados con el fin de proporcionar un servicio higiénico y adecuado.
3. No tener animales domésticos en el lugar donde se preparen los alimentos a ser dispensados en los servicios de catering.
4. Mantener los equipos y superficies que están en contacto con los alimentos bien aseados.
5. Mantener los utensilios necesarios en cantidad y calidad (cubiertos, platos, vasos, etc.) para ser usados cuando se requiera.
6. Recibir las materias primas o alimentos sin procesar en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.
7. Lavar los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca con agua potable corriente antes de la preparación.
8. Lavar y desinfectar las hortalizas y verduras que se ingieren crudas con sustancias permitidas.



9. Almacenar los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.
10. Almacenar en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuada los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados preparados y productos de la pesca.
11. Todos estos alimentos, deben proceder de proveedores que garanticen su calidad.
12. Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos físicos).
13. Efectuar el lavado de utensilios con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.
14. El picado de los alimentos lo deben efectuar en material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y mantenerlos en condiciones de conservación e higiene.
15. Efectuar el servido de alimentos con utensilios adecuados, evitando el contacto con las manos.
16. Los alimentos se deben servir con pinzas, tenedor, cucharas o pero nunca directamente con las manos, se deben proteger los alimentos de cualquier riesgo de contaminación externa.
17. Los utensilios se deben desinfectar después de cada uso.
18. Todo el personal manipulador de alimentos deberá acreditar certificado médico general, y exámenes de laboratorio de: frotis de garganta, uñas y coprológico y efectuarles controles médicos periódicos (cada 12 meses).
19. Todos los manipuladores deben acreditar el recibo de cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos, dictados por un profesional acreditado y autorizado por la autoridad competente del ramo.
20. Todos los empleados que manipulan los alimentos tendrán uniforme adecuado de acuerdo a la ocasión.
21. Todos los empleados mantendrán las manos limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.
22. Todos los empleados deben evitar prácticas antihigiénicas, tales como rascarse, toser, escupir y demás conductas desagradables y repugnantes durante el servido.
23. Todos los manipuladores deberán lavarse y desinfectarse las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.
24. Servir los productos dentro de su vida útil, es decir aptos para el consumo humano.



25. El personal de servicio y atención, no debe hacer manipulación de DINERO en ningún momento.

V. DURACION DE CONTRATO:

El tiempo estimado de duración del contrato es de dos (2) años contados a partir de la firma del contrato.

VI. GARANTIAS:

El PROPONENTE seleccionado debe constituir a favor de UNIAGRARIA una garantía única con los siguientes amparos:

- Póliza de canon de arrendamiento por el 100% del valor del canon mensual.
- Salarios, Prestaciones sociales e indemnizaciones por valor equivalente al 20% de valor del contrato, con plazo contado a partir del acta de inicio del contrato y por tres años más.
- Responsabilidad Civil Extracontractual, por valor equivalente a 100 salarios mínimos mensuales, legales vigentes, con plazo contado a partir del acta de inicio del contrato y por tres meses más.

VII. PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS

El plazo para la presentación de las propuestas vence el día 11 de enero de 2017 a las 15:00 horas, en URNA ubicada en las oficinas de la Secretaria General de la UNIAGRARIA y se debe presentar en sobre sellado, especificando el valor total, incluyendo costos directos e indirectos.

VIII. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Se evaluarán las propuestas que cumplan los requisitos establecidos en esta convocatoria. Las propuestas que no cumplan los requisitos serán descartadas.

Se evaluarán propuestas de oferentes que incluyan los dos servicios, es decir arrendamiento del espacio de la cafetería y servicio de catering. Ofertas por servicios por separado no serán tenidas en cuenta.



Para la selección de la propuesta se tendrán en cuenta los siguientes aspectos y su puntaje:

Canon de arrendamiento ofertado	30 Puntos
Experiencia en el objeto del contrato	20 puntos
Capacidad técnica	10 puntos
Precio del servicio de Catering	30 puntos
Capacidad Financiera	5 puntos
Capacidad administrativa y organizacional	5 puntos

Para demostrar la experiencia, deberá adjuntar certificaciones escritas en donde detalle nombre y teléfono del contratante, así como información sobre el cumplimiento de los contratos.

Para demostrar la capacidad técnica, se deberá adjuntar las hojas de vida de los administradores de la cafetería y de los chef, así como el listado de menajes, cubiertos y cristalería a emplear en los servicios de catering.

Se adjudicará la propuesta que obtenga el mayor puntaje, si y solo si obtiene un puntaje igual o superior a 80 puntos.

IX. INFORMACION ADICIONAL

Cualquier aclaración de la presente convocatoria, debe solicitarse por escrito a la Gerencia Administrativa de la **FUNDACION UNIVERSITARIA AGRARIA DE COLOMBIA – UNIAGRARIA**.