



PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO PÁGINAS

GEC-FT-24-V1
Página 1 de 6

AVISO DE CONVOCATORIA
MODALIDAD DE SELECCIÓN: SUBASTA INVERSA PRESENCIAL
CONVOCATORIA PÚBLICA SASIP No. 009 DE 2016

En virtud de lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 se elabora el presente aviso de convocatoria:

1. NOMBRE Y DIRECCION DE LA ENTIDAD:

Alcaldía Municipal de Chía, DIRECCION DE CONTRATACIÓN, ubicada en el Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224, horario de atención de 8:00 a.m a 5:00 p.m

2. ATENCIÓN A LOS INTERESADOS Y PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS:

El lugar donde los proponentes presentaran los documentos y se prestará atención a los interesados en el proceso es en la DIRECCION DE CONTRATACIÓN, ubicada en el Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224 , horario de atención de 8:00 a.m a 5:00 p.m. Teléfono 8844444 ext. 1703, E-mail: contratacionchia@gmail.com o contratacion@chia.gov.co

3. OBJETO DEL CONTRATO A CELEBRAR: SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS CON DESTINO AL PERSONAL DE LA FUERZA PUBLICA QUE BRINDA APOYO Y SEGURIDAD EN LA JURISDICCION DEL MUNICIPIO DE CHÍA

Especificaciones

La solución técnica de la necesidad que se pretende satisfacer, se obtendrá si la entidad cuenta con el suministro de las siguientes raciones:

CÓDIGO UNSPSC	CONCEPTO	REQUERIMIENTO
93131608	DESAYUNO	Una bebida con leche, una porción de proteína, una harina, una porción de fruta
93131608	ALMUERZO	Una porción de : Proteína, cereal, tubérculos, verduras, jugo, postre o fruta
93131608	COMIDA	Una porción de: Proteína, cereal, tubérculos, verduras, jugo, , postre o fruta

El siguiente es el patrón básico de alimentación para derivar todas las dietas:

PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Sopa	240 C.C.
Proteica (gramaje en crudo)	200 gramos de carne o pescado o 350 gramos de pollo (pierna pernil) o 200 gramos de filete de pollo.
Cereal (arroz) o Harina	150 gramos porción
Principio- tubérculos	100 gramos porción
Ensalada (verdura cruda)	150 gramos variedad en barra de ensaladas
Postre – fruta	40 gramos
Jugo	Vaso mediano de 07 onzas
Bebida con leche	200 C.C. de leche

Es obligatorio que el contratista cumpla con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 del Ministerio de Salud, BPM y las demás normas concordantes, el cual incluye dentro de sus controles, todas las medidas y las prácticas que se deben seguir para garantizar los procesos de adquisición, recepción, almacenamiento, manipulación, preparación, transporte y distribución de los alimentos, garantizando una alta calidad microbiológica y organoléptica.

Preparación de los alimentos: La alimentación debe ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas y sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos) y buena cantidad, respondiendo a una minuta patrón propuesta, a un análisis cuantitativo diario del ciclo de menús, establecidos para la buena nutrición.

El contratista está en la obligación de suministrar productos frescos, de alta calidad y cuando se trate de alimentos perecederos debe ajustarse a las fechas de vencimiento de cada producto registradas y controladas por el INVIMA.

Las características generales de las dietas:

- o Todos los alimentos deben tener la condimentación y aderezos propios de sus características dulce o salado.
- o Los jugos serán de fruta natural de primera calidad y punto óptimo de maduración.
- o El consomé será desgrasado y preparado con carnes magras.
- o Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso, ni la piel.
- o El pollo debe presentarse en forma variada y sin piel: muslo, contra muslo y pechuga, igual que se debe variar su preparación: apanado, con champiñones, asado, agridulce con salsa, etc.

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA	CÓDIGO	GEC-FT-24-V1
		PAGINAS	Página 2 de 6

- Así mismo para dietas hipo-grasas, en las cuales solo se excluyen preparaciones con crema de leche y yema de huevo.
- Todas las dietas llevarán las porciones de carne previamente porcionadas.
- El pescado será variado.
- Todas las ensaladas llevarán su aderezo.
- Todas las preparaciones tendrán características óptimas en cuanto olor, sabor, textura y apariencia.
- La materia prima será de óptima calidad.
- Cuando se suministren tortas, embutidos o preparaciones molidas con carnes, estas serán de primera calidad y con porcentaje de grasa inferior al 10%. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día.
- El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización de ingredientes y utensilios de servida.
- No se permiten preparaciones del día anterior.
- Si se presenta algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el contratista asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.

El suministro debe realizarse de forma balanceada y el deberá presentar quince (15) diferentes alternativas de menú por ración de alimentación (Desayuno, almuerzo y comida), avalada por una nutricionista titulada con su respectiva tarjeta profesional.

Calidad del suministro: El contratista deberá asegurar la prestación del servicio en condiciones de sanidad, higiene, seguridad alimentaria y capacidad logística (sillas, mesas, menaje y personal) para atender en promedio cien (100) integrantes de la fuerza pública, para lo cual deberá allegar contrato de arrendamiento o promesa de arrendamiento o certificado de tradición inmobiliaria con la escritura donde se demuestre la propiedad del inmueble.

Servicio al cliente: El contratista deberá garantizar la prestación del servicio con calidad, oportunidad y eficiencia. El personal que el contratista disponga para la ejecución del contrato, llevará uniforme en perfecto estado de limpieza y presentación personal, portará escarapela visible para su identificación permanente; estos elementos serán provistos por el contratista. Las relaciones interpersonales con funcionarios de la Industria y usuarios en general y la comunicación oral y escrita, deberán estar enmarcadas en un ambiente de cordialidad, respeto y profesionalismo.

El suministro de las raciones deberá realizarse directamente en el establecimiento de comercio del contratista, cuando se requiera y no está sujeto a cantidades mínimas; no obstante, cuando por necesidades del servicio se requiera, se deberá entregar las raciones fuera del establecimiento de comercio, de lunes a domingo en el horario de 6:00 am a 8:00 pm. Cuando la administración lo requiera y el suministro se realice en la modalidad de domicilio, el contratista debe brindar y suministrar los recipientes siendo el empaque suministrado 100% biodegradable (el cual podrá ser papel anti grasa parafinado para empacar alimentos o bolsa ecológica o el que considere el contratista) para lo cual deberá colocar foto y ficha técnica en su propuesta.

El supervisor del Contrato llevará a cabo el control de suministro a través de las solicitudes del servicio, el cual debe indicar:

- a. Fecha de entrega del suministro,
- b. Tipo de comida a suministrar,
- c. Cantidad de raciones a suministrar,
- d. Lugar de entrega del suministro.

2.2.2. El proponente debe reunir los siguientes requerimientos técnicos:

Podrá ser una persona natural o jurídica, consorcio o unión temporal, que acredite su calidad de comerciante inscrito en la Cámara de Comercio, cuya actividad comercial sea igual o similar al objeto de la presente contratación y que cuente con un establecimiento de comercio legalmente constituido ubicado en el perímetro urbano del municipio, que tenga una capacidad logística (sillas, mesas, menaje y personal) para atender en promedio cien (100) integrantes de la fuerza pública y cuando por necesidades del servicio se requiera entregar las raciones fuera del establecimiento de comercio debe contar con la capacidad logística y operativa para suplir dicho requerimiento. (el municipio se reserva el derecho de realizar visita al inmueble indicado para prestar la ejecución del contrato).

El establecimiento deberá contar con todos los permisos para su funcionamiento, tales como:

- Consulta de uso de suelos
- Pago derechos de autor y conexos en sayco y acinpro
- Certificación del cuerpo oficial de bomberos
- Certificación sanitaria

2.2.3. Equipo mínimo requerido:

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA	CÓDIGO PAGINAS	GEC-FT-24-V1 Página 3 de 6

Deberá contar con el personal disponible necesario para la elaboración y entrega de los alimentos, que acredite formación en manipulación de alimentos y porte los implementos y/o vestuarios reglamentarios para la prestación de este servicio, según la normatividad existente, conforme el siguiente esquema:

Cargo del personal requerido	N° de personas	Requisitos mínimos
Cocineros	2	Debe acreditar experiencia relacionada de un año y acreditar formación en manipulación de alimentos. Para el efecto se deberá adjuntar a la propuesta copia de contratos y/o certificaciones expedidas por autoridad competente en la que se acredite experiencia de cada uno de los cocineros y copia de curso o carné en manipulación de alimentos.

2.2.4. Documentos y constancias que acrediten la capacidad del oferente, consideradas de acuerdo a cada objeto contractual.

- a. El contratista debe presentar fotocopia de los diplomas y/o carnets que acrediten formación en manipulación de alimentos, de cada uno de los empleados ofrecidos para prestar el servicio, expedidos por una entidad competente.
- b. El contratista debe aportar el respectivo permiso sanitario por la autoridad autorizada en el municipio vigente.
- c. Presentar quince (15) diferentes alternativas de menú por ración de alimentación (Desayuno, almuerzo y comida), para asegurar una alimentación balanceada, avalada por una nutricionista titulada con su respectiva tarjeta profesional.
- d. Presentar copia de planilla que se pretenda utilizar para la entrega individual de las respectivas raciones alimenticias.
- e. Certificado de inspección técnica a edificaciones y establecimientos comerciales del cuerpo de bomberos voluntarios vigente.
- f. Se adjudicará por la unidad y hasta el presupuesto total.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Teniendo en cuenta el objeto a contratar y la cuantía del mismo, la modalidad de selección será un proceso de SELECCIÓN ABREVIADA por el procedimiento de SUBASTA INVERSA PRESENCIAL, toda vez que los bienes a adquirir son de características técnicas uniformes y de común utilización y EL MUNICIPIO no cuenta con la infraestructura tecnológica que permita aplicar la subasta inversa electrónica, a lo establecido en el Literal a) Numeral 2 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en armonía con lo establecido en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 2, Selección Abreviada Disposiciones Comunes para la Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes, artículos 2.2.1.2.1.2.1., 2.2.1.2.1.2.2., 2.2.1.2.1.2.3., 2.2.1.2.1.2.4. y 2.2.1.2.1.2.5. del Decreto 1082 de 2015

- 5. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO:** de cinco (5) meses contados a partir del perfeccionamiento del contrato, cumplimiento de los requisitos de ejecución y suscripción del acta de inicio

6. FECHA LÍMITE, DE RECEPCION DE OFERTAS:

Los proponentes deberán presentar su oferta antes de la fecha y hora establecida en el cronograma de la presente convocatoria, en el Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224, Alcaldía Municipal de Chía, Dirección de Contratación

7. FORMA DE PRESENTACION DE LA OFERTA:

- a) Cada oferente deberá presentar única y exclusivamente UNA OFERTA y todos los documentos anexos a la misma deben diligenciarse y ser redactados en idioma castellano y se deben presentar mediante escrito elaborado en computador, en papelería del oferente o en su defecto en papel blanco.
- b) Los documentos en idioma extranjero, deberán venir acompañados de traducción oficial.
- c) Los documentos habilitantes deben ser presentados en un (1) original y una (1) copia del mismo tenor debidamente foliados, y se depositarán en sobres independientes. Se solicita que tanto el original como la copia de la oferta, sean numeradas en estricto orden consecutivo ascendente, incluyendo un índice de la misma (Tabla de Contenido).
- d) La propuesta **ECONÓMICA** se deberá presentar en sobre cerrado e independiente a la propuesta técnica, en el que se identificará de la siguiente forma: **PROPUESTA ECONOMICA**.
- e) El original y la copia de los documentos habilitantes, deberán ser entregados en sobres cerrados y separados, debidamente asegurada en carpeta con sus respectivos separadores y marcados o rotulados en su parte exterior así:



PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO
PAGINAS

GEC-FT-24-V1
Página 4 de 6

- Señores:
 - ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA
 - Carrera 11 No. 11 – 29 Piso 2do Chía (Cund.)
 - Contiene: Oferta al proceso **SASIP No. 009 DE 2016**
 - Original (o Copia)
 - Objeto
 - Nombre del oferente y/o razón social
 - Nit
 - Dirección y teléfono
- f) Todos los formatos que el pliego indique, deberán estar diligenciados dentro de la oferta que se presente a EL MUNICIPIO para participar en el presente proceso.
- g) Las ofertas tendrán una validez mínima de noventa (90) días calendario, los cuales se contarán a partir del momento del cierre del presente proceso.
- h) No se aceptará oferta alguna que sea enviada por correo electrónico o certificado y frente al evento en el que alguien actúe de esta manera, se procederá por parte de EL MUNICIPIO a regresarlo a la dirección reportada.
- i) Todos los documentos exigidos dentro de este pliego de condiciones, deberán ser incluidos tanto en el original como en la copia de la oferta. En el caso de que se presente alguna discrepancia dentro del contenido del original frente a la copia, primará la información contenida en el original de la oferta.
- j) No se aceptarán documentos que contengan tachaduras, borrones o enmendaduras que den lugar a diferentes interpretaciones o induzcan a error. Cuando ello suceda, EL MUNICIPIO procederá a solicitar al oferente, la aclaración respectiva, dentro del plazo que esta estime conveniente.

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL: el valor estimado es por la suma de DOSCIENTOS VEINTE MILLONES QUINIENTOS SEIS MIL SETECIENTOS DOS PESOS M/CTE (\$220.506.702), amparado en la Disponibilidad Presupuestal No. 2015000356 de fecha 18 de marzo de 2016 emitida por la Dirección Financiera del Municipio de Chía.

El presupuesto está certificado de la siguiente manera:

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL		
CDP / RUBRO	FECHA	VALOR
CDP: 2016000356		
Rubro 2401052101 1101 Fondo territorial de Seguridad Fuente: LIBRE ASIGNACIÓN	18/03/2016	\$ 220.506.702

9. ACUERDOS COMERCIALES

Proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales.

ACUERDO COMERCIAL	ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACION SUPERIOR AL VALOR DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	PROCESO CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
Alianza Pacifico	CHILE	SI	NO	NO
	MEXICO	NO	-	NO
	PERU	SI	NO	NO
CANADA	NO	-	NO	NO
ESTADOS UNIDOS	NO	-	NO	NO
ESTADOS AELC	SI	NO	NO	NO
TRIANGULO DEL NORTE	EL SALVADOR	NO	-	NO
	GUATEMALA	SI	NO	SI
	HONDURAS	NO	-	NO
UNION EUROPEA	SI	NO	NO	NO
COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES	SI	NO	NO	SI

10. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De acuerdo con lo previsto por los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, y teniendo en cuenta que el presupuesto oficial en el presente Proceso de Contratación es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD125.000.00), liquidados con la tasa de cambio que

para el efecto determina el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la presente convocatoria se limita a Mipymes

11. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO:

De conformidad con lo establecido en el numeral 10 del artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, se hace una descripción de las condiciones para participar en esta convocatoria, las personas naturales o jurídicas, Consorcio o Unión Temporal, siempre y cuando su objeto social les permita contratar con el objeto de la presente convocatoria, y no que estén incurso en las prohibiciones, inhabilidades o incompatibilidades señaladas por la Constitución, la Ley, y en especial los artículos 8° a 10° de la ley 80 de 1993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas vigentes complementarias y aplicables.

La actividad u objeto social de los participantes debe relacionarse directamente con el objeto de la presente Convocatoria y la propuesta debe cumplir con todos los requisitos exigidos en el **CAPITULO III, IV y en el ANEXO No. 1 y 2** del Pliego de Condiciones dentro de los cuales se tendrá en cuenta:

1. **CAPACIDAD DE CONTRATACIÓN DEL OFERENTE:** La capacidad jurídica de las personas naturales o jurídicas, consorcio o Unión Temporal, para celebrar contratos con una entidad del estado, a) obligarse a cumplir el objeto del contrato y b) no estar incurso en inhabilidades o incompatibilidades que impidan la celebración del contrato.
2. **CAPACIDAD FINANCIERA**
Son mínimas condiciones que reflejan los aspectos financieros de los proponentes a través de su liquidez, endeudamiento y razón de cobertura de intereses, estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir cabalmente el objeto del contrato las cuales se certificaran con el Registro único de proponentes.
3. **CAPACIDAD ORGANIZACIONAL**
La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente con el objeto del contrato en función de su organización interna.
4. **EXPERIENCIA DEL OFERENTE**
Es la acreditación que puede presentar el proponente frente los contratos que ha ejecutado los cuales permiten verificar la competencia y desempeño para cumplir con el objeto del contrato.
5. **FACTORES DE PONDERACIÓN**
Los factores de ponderación establecen reglas claras fijadas en los pliegos de condiciones permitiendo una selección objetiva del contratista.

12. CRONOGRAMA

El presente cronograma puede ser objeto de modificación desde la fecha de apertura del proceso si a ello hubiere lugar, la cual se realizará mediante adenda.

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Publicación Aviso de convocatoria, estudios previos y proyecto de pliegos de condiciones	30 de Junio de 2016.	SECOP – www.colombiacompra.gov.co
Plazo para presentar observaciones al proyecto de Pliego de Condiciones	Del 1 al 8 de julio de 2016 hasta las 5:00 p.m.	En Físico en la Alcaldía Municipal de Chía, Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224, Dirección De Contratación o a los correos electrónicos: contratacion@chia.gov.co o contratacionchia@gmail.com
Respuesta a observaciones y sugerencias al proyecto de Pliego de Condiciones	8 de Julio de 2016	SECOP – www.colombiacompra.gov.co
Expedición acto administrativo de apertura del proceso de selección	8 de Julio de 2016.	SECOP – www.colombiacompra.gov.co
Publicación pliego de condiciones definitivo	8 de Julio de 2016.	SECOP – www.colombiacompra.gov.co
Plazo para expedir adendas	13 de Julio de 2016	SECOP – www.colombiacompra.gov.co
Plazo para presentación de propuesta técnica y económica y audiencia de cierre	Del 11 al 14 de Julio de 2016 a las 10:30 a.m.	Alcaldía Municipal de Chía, Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224, Dirección de Contratación
Verificación de requisitos habilitantes	Del 14 de Julio de 2016.	Alcaldía Municipal de Chía
Publicación en el SECOP del informe de verificación de requisitos habilitantes	15 de Julio de 2016.	SECOP – www.colombiacompra.gov.co

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA	CÓDIGO	GEC-FT-24-V1
		PAGINAS	Página 6 de 6

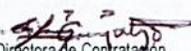
Traslado del informe de la verificación de requisitos habilitantes para presentación de observaciones al informe de evaluación	Del 18 al 21 de Julio de 2016.	SECOP – www.colombiacompra.gov.co Alcaldía Municipal de Chía, Dirección de Contratación Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224, o a los correos electrónicos: contratacion@chia.gov.co o contratacionchia@gmail.com
Respuesta a las observaciones presentadas a la verificación de requisitos habilitantes y audiencia de subasta	22 de Julio de 2016 a las 10:30 a.m.	Alcaldía Municipal de Chía, Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224 Dirección de Contratación
Publicación acto administrativo de adjudicación o declaratoria de desierto	22 de Julio de 2016 o dentro de los tres días siguientes a su expedición	SECOP – www.colombiacompra.gov.co
Firma, Perfeccionamiento del Contrato	Dentro de los 3 días hábiles siguientes a la Adjudicación	Alcaldía Municipal de Chía, Dirección de Contratación, Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224
Cumplimiento de los Requisitos de Ejecución	Dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato	Alcaldía Municipal de Chía, Dirección de Contratación, Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224

13. CONSULTA DE LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

El pliego de condiciones, los estudios previos y demás documentación del presente proceso podrán ser consultados en la Dirección de Contratación, ubicada en Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36 segundo (2) piso, Locales 223 y 224, del Municipio de Chía en el horario de 8:00 A.M a 5:00 P.M y/o en el Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co

Se expide a Veintinueve (29) días del mes de Junio de 2016.


DR. LEONARDO DONOSO RUÍZ
 ALCALDE DEL MUNICIPIO DE CHÍA

Aprobó: Sandra Hoyos Acosta- Secretaria General 
 Revisó: Sonia Yesmín González Pinzón – Directora de Contratación 
 Proyectó: Sol Margarita Lancheros Mora. Profesional Universitaria - Directora de Contratación