



INVITACIÓN PÚBLICA

N°012

CONTRATACION POR MENOS DEL 10% DE LA MENOR CUANTIA DE LA ENTIDAD

EL INSTITUTO TECNOLOGICO PASCUAL BRAVO IU

INFORMA:

Que de conformidad con el artículo 2 del Decreto 3576 de 2009, el Instituto Tecnológico Pascual Bravo está interesado en recibir propuestas para el siguiente proceso de selección:

Objeto: El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de cafetería para estudiantes, empleados, contratistas y comunidad en general del Instituto Tecnológico Pascual Bravo IU de conformidad con el estudio previo y la propuesta presentada por el contratista, así mismo, con el oferente adjudicado se suscribirá un contrato de arrendamiento del local ubicado en las instalaciones del Instituto, ubicado en el costado suroccidental del bloque I con un área total de 143 mts², discriminados así: zona de circulación 28.24 mts², zona de mesas 69.26 mts², cocina de 45.5 mts² con instalaciones de agua y luz para destinarlo única y exclusivamente al funcionamiento de cafetería y restaurante.

CRONOGRAMA Y TRÁMITE DEL PROCESO

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Publicación aviso de invitación pública	19 de febrero de 2010	Página web del INSTITUTO TECNOLOGICO PASCUAL BRAVO IU – (http://www.pascuabravo.edu.co)
Plazo final para la entrega de las propuestas.	hasta el 26 de febrero de 2010 a las 12:00 m	
Verificación del mejor precio ofertado y de requisitos habilitantes	1 de marzo de 2010	
Publicación de Resultados	2 de marzo de 2010	

Traslado de evaluación 3 de marzo de 2010

DE LAS PROPUESTAS:

Los proponentes deberán elaborar la propuesta por su cuenta y riesgo, y deberán incluir dentro de ella toda la información exigida de conformidad con lo solicitado en la presente invitación.

Las propuestas deberán tener en cuenta las siguientes reglas:

a. La oferta deberá presentarse en forma escrita en medio impreso y en idioma Castellano.

b. Las propuestas **DEBERAN SER PRESENTADAS EN VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA BLOQUE DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS PISO 1**. Las propuestas que no se encuentren dentro de la respectiva hora y fecha, fijado para la recepción de propuestas serán consideradas como propuestas extemporáneas y **NO SERÁN TENIDAS EN CUENTA** aun si han sido radicadas.

c. La propuesta deberá permanecer vigente por un período de 30 días calendario a partir de la fecha de cierre de la invitación.

CONTENIDO DE LA PROPUESTA:

1. Carta de presentación de la propuesta.
2. Certificado de la cámara de Comercio no inferior a 30 días.
3. Certificación en actividad igual o similar.
4. Oferta económica (arriendo) con justificación.
5. Hoja de vida del administrador o adjudicado.
6. Lista de servicios, productos y precios.

REQUISITOS INDISPENSABLES PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

El Instituto Tecnológico Pascual Bravo tendrá como requisitos PARA LA FIRMA DEL CONTRATO los siguientes documentos: Los OFERENTES sean personas jurídicas o naturales deberán presentar los siguientes documentos como requisitos habilitantes:

- Cámara de Comercio, cuya razón social este acorde con el objeto a contratar.
- Que no se halle incurso en alguna causal de inhabilidad o de incompatibilidad para contratar entidades oficiales.
- Con el objeto de dar cumplimiento al artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el

proponente deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Dicha acreditación se hará mediante certificación expresa suscrita por el Revisor Fiscal o por su Representante legal si de acuerdo a las normas vigentes no está obligado a ello y por la copia de las consignaciones.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA PROPUESTA

- Las personas que presten los servicios en la cafetería deberán contar con carnet de manipulación de alimentos y cumplir los requisitos de salubridad en todo momento: delantal, tapa bocas, gorro, uñas de manos cortas y limpias sin esmalte y sin joyas.
- El proponente debe acondicionar la cafetería con los enseres necesarios para el correcto funcionamiento de la misma.
- Demostrar como mínimo 2 y máximo 5 certificaciones o copias de contratos expedidos por Instituciones públicas o privadas. Experiencia en la ejecución de contrato con el mismo o similar objeto que aquí se pretende contratar.
- El pago de los servicios de energía y agua se pagaran según cuenta de cobro que realiza el Instituto acorde con el valor del consumo que marque los contadores instalados en el espacio arrendado.
- Prohibida la venta de licores, tabaco y sustancias alucinógenas y el uso del espacio para juegos de azar.
- Efectuar mensualmente por su cuenta fumigaciones que garantice el control de plagas y roedores.
- El oferente que resulte elegido deberá como mínimo contratar un estudiante de la institución por semestre, que será seleccionado por el área de Bienestar Universitario.

FACTORES DE PONDERACION Y ESCOGENCIA

FASES	CONDICIONES GENERALES	PONDERACION/ PUNTAJE	CARÁCTER DE LA FASE
FASE I	Capacidad Jurídica	Habilitado o No Habilitado	Eliminatoria
FASE II	Experiencia	60 puntos	60 puntos
FASE II	Variedad del menú y productos a ofrecer y los precios módicos acorde con el mercado.	40 puntos	40 puntos
TOTAL			100 PUNTOS

Ponderación de la experiencia

Experiencia	Puntaje
2 o menos servicios prestados a entidades o a la misma entidad pública o privada	20
De 3 hasta 5 servicios prestados a entidades o a la misma entidad pública o privada	40
Mas de 5 servicios prestados a entidades pública o privada	60

Ponderación de la oferta económica

Precio más bajo/ precio de cada oferta = Factor

Factor x 70% = Puntaje obtenido para cada propuesta

FACTOR	PUNTAJE
Experiencia	60
Precio	40
Total	100

CRITERIOS DE DESEMPATE

En igual condiciones se dirime así:

- Se escogerá el mayor puntaje total obtenido en la evaluación de la experiencia.
- De persistir el empate, será el azar por medio de balotas, quien selecciones el Proponente; en este caso será el de la balota más alta de las introducidas en el recipiente y de acuerdo al numero de proponente para los cuales persista el Empate.

