

	INVITACIÓN A PRESENTAR PROPUESTA PARA ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL ESPACIO Y EQUIPOS QUE CONFORMAN EL RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN EL EDIFICIO DE LA SEDE CENTRAL DEL DANE	IN- 02
---	---	---------------

JUSTIFICACIÓN:

El presente es el análisis de conveniencia y oportunidad previsto en el artículo 25, Num. 7 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con lo dispuesto en el Decreto 2474 de 7 de Julio de 2008 que reglamenta la Ley 1150 de 2007, los cuales propenden por el cumplimiento estricto de los principios y fines esenciales de la contratación estatal y del estado.

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE- con el fin de proporcionar un adecuado bienestar a los servidores que laboran en la Entidad, ofrece en arrendamiento el espacio y equipos que conforman el área de restaurante y cafetería de la sede Central, a una persona jurídica y/o natural externa para proveer la alimentación a los servidores de la Entidad, consistente en el servicio de desayunos, almuerzos y diversos productos alimenticios durante una jornada continua de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 5:00 p.m. y eventualmente los fines de semana, según programación de eventos por parte de la Entidad.

Por lo tanto, el DANE señala los términos y condiciones para adelantar el proceso de selección del arrendatario idóneo, con lo cual se obtenga siguientes beneficios: Facilitar la obtención del servicio de alimentación, en condiciones óptimas de nutrición, higiene y salubridad a precios razonables; brindar la facilidad de obtener dicho servicio en la misma sede de la Entidad, de manera oportuna y segura; que los funcionarios reciban una excelente atención por parte del arrendatario y sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo.

1. ASPECTOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN

1.1 OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

EL DANE requiere seleccionar una persona natural o jurídica para entregar en arrendamiento el área de 159.5 Metros cuadrados y que corresponden a la cocina y depósitos conexos. El área arrendar esta ubicada en la Transversal 45 No. 26-70 Interior 1 CAN. La información de las Áreas, equipos y mobiliario se encuentra en el Anexo No. 4 de esta invitación

1.2 VISITA

Para que los proponentes conozcan las instalaciones, el estado físico, las condiciones del espacio, las vías de acceso, la disponibilidad de los equipos, el personal necesario, los servicios públicos, se llevará a cabo una visita a los espacios y equipos que conforman la sede del restaurante y cafetería en el edificio de la sede central del DANE ubicado en la Carrera 59 No. 26 - 70 Interior I Edificio DANE CAN de la ciudad de Bogotá, el día 5 de Noviembre de 2009 a las 3:00 p.m.

La visita facilitará al oferente la evaluación del lugar y de todos los costos a tener en cuenta en la ejecución del contrato, renunciando a presentar reclamación por concepto de reajustes, compensaciones e indemnizaciones que por estas causas o por dificultades ocasionadas por estos factores, se produzcan durante el desarrollo del contrato.

1.3 PARTICIPANTES

Podrán participar en el presente proceso personas Naturales o Jurídicas, Nacionales o Extranjeras, debidamente registradas en la Cámara de Comercio, así como Consorcios y/o Uniones Temporales, de acuerdo con lo previsto en los artículos 6° y 7° de la ley 80 de 1993. En este último caso los proponentes indicaran si su participación es a título de consorcio o unión temporal; tratándose de consorcio deberán indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes y, en el caso de uniones temporales señalará los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del DANE.

Los miembros del consorcio y de la unión temporal, deberán designar la persona que para todos los efectos del presente proceso representará al consorcio o unión temporal.

Igualmente los proponentes no podrán estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en el artículo 127 de la Constitución Política o, en los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes, lo cual será declarado por el proponente bajo juramento que se entenderá prestado con la firma de la propuesta o del contrato según el caso.

Las personas extranjeras deberán presentar su propuesta por conducto de su representante legal o de su apoderado debidamente constituido en Colombia.

Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su término de duración no es inferior al plazo del contrato y un (1) año más.

1.4 CONTROL SOCIAL.

En cumplimiento del artículo 66 de la Ley 80 de 1993, Directiva Presidencial 10/02, del artículo 9° del Decreto 2170 de 2002 y de la Ley 850 de 2004, se convocan a las veedurías ciudadanas, establecidas de conformidad con la ley, a realizar el control social al presente proceso de contratación.

1.5 LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN.

La Administración considera importante recalcar que la Ley 190 de 1995, en sus artículos 22, 23 y 24 prevé acciones de carácter penal para los servidores públicos que reciban para sí o para otra persona, dinero u otra utilidad remuneratoria, directa o indirecta por actos que deban ejecutar en el desempeño de sus funciones. Así mismo para quien ofrezca dinero u otra utilidad a un servidor público. En el evento de conocerse casos especiales de corrupción en las Entidades del Estado, se debe reportar el hecho al Programa Presidencial “Lucha contra la Corrupción” a través de alguno de los siguientes medios: Línea Transparente del Programa, al número: 018000913140 o el sitio de denuncias del programa en la pagina Web jcnarino@presidencia.gov.co, correo: buzón1@presidencia.gov.co y a la Fiscalía General de la Nación.

CAPITULO II

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS BIEN(ES) Y/O SERVICIO(S)

2.1 OBLIGACIONES, PRODUCTOS Y RESULTADOS

2.1.1 HORARIO, ORGANIZACIÓN Y SEGURIDAD

1. El arrendatario utilizará los espacios entregados en arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana que se requiera (eventos programados por la Entidad), el menú previamente establecido (desayunos ó almuerzos), así como, la variedad de productos alimenticios para el personal del DANE.
2. La venta de alimentos se efectuará los días hábiles de 7:00 a.m. a 5:00 p.m., y eventualmente los fines de semana según la programación de actividades adicionales realizadas por la Entidad, para el personal de la sede central del DANE.
3. El arrendatario deberá prestar atención al suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de 10 minutos el obtener el servicio de alimentación.
4. El arrendatario debe designar un representante que mantenga comunicación constante con el DANE a través del funcionario del control y vigilancia, quien evaluará el servicio permanentemente y hará las recomendaciones necesarias para mejorar la calidad de la alimentación y el servicio. Así mismo, el administrador se compromete a atender los procedimientos necesarios para que el control y vigilancia pueda evaluar el servicio.
5. El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establecerá el DANE para el ingreso de personal de servicio del restaurante y transporte de alimentos, lo cual deberá cumplirse con la más absoluta seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones e informar acerca de situaciones anormales que afecten la seguridad de la sede.
6. El DANE dentro de sus funciones puede adelantar actividades de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones, que impliquen la utilización de las instalaciones de la cafetería, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico en la cafetería, informando con la debida anticipación.
7. El DANE se reserva el derecho de instalar hornos microondas para los servidores que hagan uso de las instalaciones de la cafetería que traigan sus alimentos de la casa y requieran calentarlos en los mismos; el arrendatario debe permitir la utilización de las instalaciones de la cafetería, sin que ello genere costo alguno para los usuarios.

8. Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos.

9. Suministrar el menaje para el restaurante que consistirá en los utensilios de cocina, vajilla, bandejas, cubiertos de metal, y demás elementos para el desarrollo del objeto contractual.

2.1.2 SANEAMIENTO AMBIENTAL

El arrendatario deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida para los servicios de alimentación, asimismo atender las observaciones que realice el encargado del control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de viandas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.

1. La distribución de la alimentación se hará por el sistema de autoservicio. Los empleados del arrendatario deberán efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, de manera que no sea desagradable a la vista de los usuarios, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales. Será obligatorio habilitar mínimo un (1) carro recolector a la hora pico de almuerzo.
2. El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.
3. El arrendatario debe suministrar la mano de obra: insumos, equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general
4. El arrendatario se compromete para con el DANE a cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos.
5. Los empleados del arrendatario deben contar con su carné que los acredite como personas aptas para la manipulación de alimentos. El arrendatario debe presentar durante el desarrollo del contrato, programación de actividades educativas informales y de actualización de alimentos y nutrición, manipulación, higiene y atención para sus empleados. Es importante que se de cumplimiento a las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y de mas normas aplicables vigentes.
6. Todas las personas que laboren en la cafetería y se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo, el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipular, preparar y servir los alimentos. El gorro debe cubrir totalmente el cabello y el tapabocas debe cubrir nariz y boca. Igualmente deben usar gorro el administrador y cajero.

7. Las bebidas deberán servirse en vasos desechables. De igual forma disponer de bandejas grandes para el servicio por persona.
8. El arrendatario deberá tener para la venta recipientes y cubiertos desechables para los servidores del DANE no usuarios del servicio de alimentación ó que traen almuerzo para calentar.
9. El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.
10. La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.
11. El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.
12. El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.
13. Mantener afiliado a todo el personal al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensión y ARP), durante el término de ejecución del contrato.
14. Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en la cafetería, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia de la entidad de salud correspondiente. Dicho programa debe como mínimo contener las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajo seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al institucional.
15. Mantener los equipos de emergencia básicos: extintores y botiquín. Así como, el personal entrenado en su uso básico.
16. Reportar al Grupo de Desarrollo de Personal los incidentes y accidentes de trabajo presentados en nuestras instalaciones, con el fin de realizar la respectiva investigación y recomendaciones para dar cumplimiento a la normatividad y al programa de salud ocupacional de la Entidad.

17. Notificar oportunamente a la entidad Administradora de Riesgos Profesionales los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se presenten en la empresa.
18. Presentar cuando lo soliciten las autoridades y el DANE, los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.

2.1.3 NUTRICIÓN, DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS

1. El arrendatario deberá ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando en los servidores los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.
2. El arrendatario suministrará a los usuarios del servicio, menús diarios corrientes para desayunos y almuerzos y barras de ensaladas de frutas y verduras a precios módicos.
3. Las barras de ensaladas deberán contener como mínimo cuatro variedades de frutas y cuatro variedades de verduras.
4. El arrendatario es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso se pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.
5. El arrendatario se compromete para con el DANE a cumplir con las normas de calidad e higiene, así como con las guías de buenas prácticas hasta el último día del contrato. Además, responderá por la adecuada manipulación de los alimentos suministrados.
6. El arrendatario debe contar con un administrador de cafetería, quien deberá ser el responsable de que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo; así como, verificar los índices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona, deberán contar con el poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar.
7. El servicio de cafetería deberá ofrecer en venta variedad de alimentos, de comidas rápidas, higiénicamente presentadas y surtida con productos como: pasteles (pollo, carne ó gloria), empanadas (carne ó pollo), arepas (blanca ó huevo), tortas, croissant de jamón y queso, sándwich caliente, porciones de fruta, ensaladas, palos de queso, productos en paquete (sal y dulce), bebidas lácteas (yogurt, kumis, avena, etc.), bebidas gaseosas, jugos naturales y en botella ó caja, agua pura (botella ó vaso), café, tinto entre otros productos (debe asegurarse que siempre haya existencia de lunes a viernes entre 7 a.m. y 5 p.m.). Todos los alimentos ofrecidos deberán contar con los mejores niveles de calidad. Por ningún motivo se podrá ofrecer en venta, cigarrillos o bebidas alcohólicas.
8. El arrendatario deberá proveer en cada mesa saleros y los elementos necesarios para la prestación del servicio.
9. El menú para el desayuno deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones.

DESAYUNO EJECUTIVO		
GRUPO DE	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCIÓN NETA

ALIMENTOS		
Fruta	Jugo ó porción	240 cc. ó 140 gr.
Bebida Caliente	Chocolate, café, té ó avena	200 cc.
Alimento Proteico ó Constructor	Huevo, queso, jamón, caldo de papa ó changua	50 a 60 gr.
Alimento energético	Pan ó arepa	60 gr.
Acompañantes	Mantequilla y/o Mermelada	15 gr.

1. El menú para el almuerzo ejecutivo deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones

ALMUERZO EJECUTIVO		
GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION NETA
Sopa, cremas ó fruta	Cereal, verduras, pastas, etc. o porción.	300 cc. Ó 140 gr.
Alimentos Proteicos o Constructores	Pollo (pierna ó perril) sin piel.	1 unidad (150 gr.)
	Pechuga	½ unidad (150 gr.)
	Pescado	150 gr.
	Carne de res	150 gr.
	Carne de cerdo	150gr.
	Hígado	150 gr.
Alimentos Energéticos	Arroz	130 gr.
	Pasta, plátano, tubérculos (papa, yuca, etc.), leguminosas (fríjol, lenteja, garbanzo)	125 gr.
Alimentos Reguladores	Verduras calientes, Barra de Ensaladas (Lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), ó Fruta	125 grs.
Bebidas	Jugo ó gaseosa	200 c.c.
Postres	Mousse de frutas, Dulces de frutas, arroz en leche, otros	50 gr.
Opcional	Alimento proteico o constructor diferente al que acompaña el menú ejecutivo o principal.	150 gr.

También se podrán ofrecer platos a la carta o especiales

2. Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el fin de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas, grasosas, insípidas ó con excesivas cantidades de condimentos.
 - Jugos de Frutas. El arrendatario deberá prepararlos con frutas naturales frescas ó pulpas de frutas congeladas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida en proporciones equitativas.
 - Sopas. Deberán prepararse siempre sopas o cremas tipo casero. Al proponer el menú deben incluirse los ingredientes característicos de cada sopa. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas.
 - Verduras. Se deben utilizar ingredientes frescos de excelente calidad y con un adecuado proceso de almacenamiento y manipulación.
 - Cereales. Se deben utilizar productos de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado y, con un adecuado proceso de almacenamiento.
 - Aceites. Sólo se acepta el uso de aceites vegetales, tales como: maíz, girasol. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco.
 - Carnes. Deberán ser de primera calidad con el adecuado proceso de preparación y almacenamiento, según los parámetros del mercado. Debe haber dos (2) opciones de carne diariamente. El pollo deberá sufrir un proceso adecuado de cocción y preparación sin piel.
 - Principio. Todos los días deberá ser diferente, guardando los niveles nutricionales y balanceados para el consumo de los usuarios.
 - Se recomienda establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en el servicio de alimentación de la Institución; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones.
3. Deberá ofrecer ensaladas, tanto de frutas como de verduras.
4. Durante el desarrollo del contrato, si el DANE determina que un ingrediente utilizado en la preparación de los alimentos es nocivo para la salud, la misma se reserva el derecho de prohibir el uso de dicho producto, a través del interventor.
5. El menú de almuerzos de la semana deberá ser publicado con anticipación, para lo cual, se cuenta con un espacio en la intranet de la entidad, dispuesto para tal fin.

2.1.4 OTROS

1. El contratista podrá ofrecer la venta valeras o tiqueteras con costo inferior al precio habitual del almuerzo. Este beneficio podrá tener un costo menor para los servidores del DANE.

2.1.5 VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

El valor del canon mensual de arrendamiento será por un valor de **(\$ 850.000)** Mcte Incluido el IVA si a ello hubiere lugar.

El proponente deberá tener en cuenta que al presentar su propuesta están tomando en arrendamiento toda el área de la cocina y depósitos conexos **(159.5 metros²)** que la Entidad tiene destinada para ARRENDAR, ubicada en la Carrera 59 No. 26 - 70 Interior I Edificio DANE CAN en Bogotá

2.1.6 FORMA DE PAGO

El ARRENDATARIO pagará al DANE - FONDANE la tarifa fija del valor del canon de arrendamiento, dentro de los 5 primeros días hábiles del mes correspondiente.

2.1.7 REGLAMENTO

El contratista se compromete a cumplir los reglamentos y normas internas del DANE-FONDANE sobre seguridad de las instalaciones y control de flujo de personal y sobre funcionamiento de la cafetería, así mismo cumplir las normas vigentes sobre la administración y manejo de alimentos.

2.2 PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS

2.2.1 Gas

En la sede central del DANE se cuenta con un contador independiente para el área del restaurante y cafetería, de tal manera que el arrendatario deberá cancelar directamente en la (s) entidad (es) bancaria (s) respectiva (s), el recibo según las normas y calendarios vigentes de la empresa que realiza el suministro de gas.

2.2.2 FORMA DE PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

El valor tanto del canon de arrendamiento deberá ser consignado en la Cuenta destinada por el DANE.

Es indispensable que en el formato de consignación de la cuenta destinada por el DANE, en la parte destinada al concepto, se indique al DANE como ente generador del ingreso.

De igual forma, se contempla un incremento para el canon de arrendamiento en 3 puntos más el IPC determinado para cada año, en el caso de cada prórroga.

2.2.3 REAJUSTE DE PRECIOS

Los precios de los productos y menús relacionados en la propuesta, deberán sostenerse durante el plazo inicial del contrato. Su eventual modificación deberá hacerse de común acuerdo entre las partes y deberá constar por escrito.

CAPITULO III

3.1 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será por (12) meses prorrogables hasta por igual término de común acuerdo entre las partes, previa aprobación de la garantía única.

3.2. CONTROL Y VIGILANCIA

El DANE designa al **Coordinador del Grupo de Desarrollo de Personal del DANE** o quien designe el ordenador del gasto, quien será el responsable del control total sobre el contrato y ejercerá todas las funciones de Interventor en lo relacionado con la parte técnica para la prestación del servicio, para lo cual tendrá en cuenta, cuando sea del caso, las sugerencias de la Administradora de Riesgos Profesionales – ARP, en lo que haya lugar y que busquen un mejor beneficio para los usuarios del servicio.

3.3. LUGAR DE EJECUCION:

El contrato se ejecutará en la ciudad de Bogotá D.C.

3.4 GARANTÍAS QUE AMPARARÁN EL CONTRATO

(Cobertura del riesgo- debido a la naturaleza del objeto del contrato, la Entidad una vez analizados los posibles riesgos, solicita al contratista adjudicado la constitución de pólizas de seguros, con los siguientes amparos, vigencias y cuantías)

Clase de Riesgos	%	Sobre el Valor	Vigencia
Cumplimiento del contrato.	20	Total de los Canones del primer año	La del contrato y cuatro (4) meses más
Calidad del servicio.	20	Total de los Canones del primer año	La del contrato y cuatro (4) meses más
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones.	20	Total de los Canones del primer año	La del contrato y tres (3) años más
Responsabilidad civil extracontractual.	10	Total de los Canones del primer año	Por el plazo de ejecución del contrato.

3.5 GASTOS, DERECHOS E IMPUESTOS

Todos los gastos, impuestos, tasas y contribuciones que se causen por razón del perfeccionamiento y legalización del contrato estarán a cargo del proponente seleccionado.

3.6 CONSULTA DE PLIEGO

Los pliegos de condiciones no tienen ningún costo y se podrán consultar en el Grupo de Licitaciones y Contratos - ubicado en Carrera 59 No. 26-70 Interior 1 CAN piso 3, en el horario comprendido entre las 8:00 a.m y las 5:00 p.m Igualmente podrán ser consultados en la página principal del DANE www.dane.gov.co

Cualquier consulta sobre el contenido y alcance de los pliego de condiciones deberá presentarse por escrito al correo electrónico contratacion@dane.gov.co (por este medio se debe hacer referencia expresa al numero de la invitación: IN 002-09 o remitirse vía fax al 5978304, hasta el 9 de Noviembre de 2009

3.7 FORMA DE PRESENTAR LA PROPUESTA

La oferta debe dirigirse al DANE haciendo referencia al radicado *Invitación No. 002-09* y debe ser presentada en la Coordinación de Licitaciones y Contratos en original y dos copias (ambas deben estar foliadas), la cual debe tener el mismo contenido y folios que la propuesta original, en sobres debidamente cerrados y rotulados con el nombre del proponente, dirección, teléfono y el objeto de la invitación.

En caso de presentarse inconsistencias entre el original y la copia prevalecerá la información consignada en el original de la propuesta.

CAPITULO IV

4.1 MODALIDAD DE LA OFERTA

El proponente debe incluir en su oferta, de manera detallada, los siguientes aspectos:

a) Manejo de Alimentos.

El proponente debe cotizar los alimentos para ofrecer en restaurante y cafetería por el sistema de precios unitarios, para lo cual deberá tener en cuenta la calidad exigida en estas condiciones mínimas y todos los gastos en que pueda incurrir para el cumplimiento del objeto contractual. Así mismo es necesario que se presente el valor correspondiente al almuerzo básico solicitado en los presentes pliegos.

Así mismo debe especificar el cumplimiento de las características técnicas y obligaciones de los presentes pliegos de condiciones.

b) Procedimiento para el uso, conservación y mantenimiento de los equipos e instalaciones.

c) Técnicas para manejo de las condiciones de higiene, ambiente, presentación y conservación de los alimentos.

d) Diligenciar el formato de precios (Anexo 3).

En el análisis de precios, el proponente debe considerar y tener en cuenta que una de sus obligaciones es cancelar el canon de arrendamiento y que no incurrirá en costos por concepto de adecuación de maquinaria industrial de cocina y refrigeración o mobiliario.

e) Relacionar el uniforme que utilizará para que el personal a su cargo esté bien presentado.

4.2 PERSONAL, ALIMENTOS Y EQUIPOS

El oferente en su propuesta deberá discriminar el número de empleados que asignará para el cumplimiento del servicio, indicando la actividad que cada uno desarrollará.

La planta de personal mínima (básica) que debe suministrar el oferente para el servicio será el siguiente: De lunes a viernes: Un (1) Administrador, Un (1) Chef o Jefe de cocina, Dos (2) auxiliares de cocina, dos (2) encargados de aseo y recolección de mesas, y dos (2) personas para entregar los alimentos.

El administrador deberá contar con experiencia comprobada, quien tendrá su representación en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato, con amplias facultades para atender y resolver los problemas que se presenten.

El oferente deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Administrador o del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas.

El DANE se reserva el derecho de exigir el cambio del administrador cuando lo considere oportuno. Así mismo, el oferente que resulte favorecido se obliga a mantener durante el tiempo que dure el contrato, el personal calificado necesario para el desarrollo del mismo.

4.3 CONTRATACION DE PERSONAL

Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con el DANE, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo.

El contratista deberá cumplir con obligaciones de ley tales como salarios, prestaciones sociales, aportes a entidades como Cajas de Compensación Familiar y demás aportes parafiscales.

El proponente favorecido deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.

El DANE requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos y de laboratorio.

Dentro de los treinta (30) días siguientes al perfeccionamiento del contrato, fotocopia de las afiliaciones de cada uno de los empleados, al sistema de seguridad social. ***Se debe garantizar la afiliación permanente del personal en seguridad social, mientras se desarrolle el contrato.***

El contratista podrá contratar por turnos el personal que considere indispensable sin necesidad de que hagan parte estricta de su planta de personal mínima, siempre y cuando no se afecte, en modo alguno la perfecta y adecuada prestación del servicio contratado con el DANE y se de cumplimiento a las normas laborales.

Cada vez que el contratista vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del encargado del control y vigilancia del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.

4.4 DOTACIÓN DEL PERSONAL

- a. El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme que consta de:
- Delantal y sobredelantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros.
 - Pantalón
 - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres blusas).
 - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros).
 - Zapato cubierto con suela antideslizante.
 - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.
- b. El uniforme debe cambiarse diariamente.
- c. El uniforme no podrá llevarse sobre vestido de calle, ni como vestido de calle.
- d. El administrador debe usar también una blusa de dacrón.

4.5 PRESENTACION DEL PERSONAL

- a. El cabello debe permanecer completamente recogido.
- b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada.
- c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos.
- d. No podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucanoza), tuberculosis, riciola e infección intestinal (diarrea).
- e. No se permitirá que se enganche personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.

4.6 NORMAS DE HIGIENE CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS

4.6.1. Compra

- a. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente. Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos veces por semana y mantenerlos en almacenamiento a temperaturas adecuadas.
- b. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes.
- c. Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos, preferiblemente plásticos.

4.6.2. Transporte

- a. El transporte de los alimentos debe ser completamente independiente del otro tipo de productos y de mercancía y los vehículos deben poseer licencia sanitaria vigente.
- b. El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos y los elementos vulnerables o perecederos se transportarán en vehículos refrigerados.

4.6.3. Almacenamiento y Conservación

Deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento:

- Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.
- Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.
- Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación.
- Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.
- Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos.
- Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en el cuarto frío, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.

4.6.4. Preparación preliminar de cocción

- a. El Equipo

- Deberá estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado.
- Deberá estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes.
- Deberá mandarse a reparar inmediatamente se compruebe su deterioro.

b. El alimento

- Antes de refrigerar cualquier alimento cocido caliente, se debe dar un preenfriamiento.
- Para descongelar alimentos potencialmente peligrosos, se debe cuidar que la temperatura no exceda los 7° C. o se haga bajo agua corriente potable fría, evitando el contacto del agua con el alimento.
- Los alimentos que han sido descongelados, no se vuelven a congelar.
- El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor de tres horas.
- La preparación de alimentos deberá estar zonificada, para evitar el cruce de contaminación (separar zona de preparación de carnes, de las ensaladas, de las verduras y otros).
- Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color o sabor).
- Los alimentos que se sirven crudos o fríos, deberán prepararse lejos del calor y una vez preparados se deben almacenar en el cuarto frío, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, salsas, carnes frías).
- Deberá descartarse toda grasa que presente olor o aspecto desagradable.
- No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que pueda ocasionar trastornos gástricos.

4.7 CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES RASTREROS

Mensualmente se deben efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice este control.

4.8 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Se debe controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes.
- Se deben lavar y desinfectar los equipos y utensilios y superficies después de cada uso.
- Debe desinfectarse puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.

4.9 MANEJO DE BASURAS

En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes para la recolección de desperdicios, por ningún motivo se ubicará al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde haya alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista y corresponderá los colores establecidos por las normas de reciclaje.

Cuando se llenen los recipientes en que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para su almacenamiento.

El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberá utilizar guantes de caucho para evitar el contacto con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.

Los desperdicios deberán retirarse del sitio de almacenamiento, preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día.

Las instalaciones cuentan con un sistema de trampa de grasas, para lo cual, el contratista deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar el mantenimiento respectivo con una periodicidad mínima de cada 15 días.

Nota: A nivel general para la ejecución del contrato es necesario tener en cuenta las políticas de la Entidad en términos de seguridad física, salud ocupacional y gestión ambiental.

CAPITULO V

5.1 DOCUMENTOS JURÍDICOS

El análisis de los documentos jurídicos solicitados no da derecho a la asignación de puntaje, pero será objeto de verificación y conducirá a determinar si el oferente es hábil o no para participar en el presente proceso.

5.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta deberá ser diligenciada por el proponente, en forma completa y siguiendo el modelo que se presenta en este pliego (**Anexo No. 1**).

Esta carta debe estar firmada por el proponente cuando se trate de persona natural o por el **REPRESENTANTE LEGAL** cuando se trate de Personas Jurídicas, por el Apoderado debidamente facultado, o por la persona facultada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate. Deberá incluirse el número del documento de identificación, el NIT de la empresa, según sea el caso, dirección, teléfono, e-mail y fax.

Cuando el proponente concurra a ofertar a través de apoderado general, deberá anexar copia auténtica del poder general o presentación personal según sea el caso.

Los poderes y vigencias de poderes otorgados en el exterior deberán aportarse debidamente autenticados por el Cónsul o Agente Diplomático de Colombia y avalada su firma por el Ministerio de Relaciones Exteriores (Artículo 480 del Código de Comercio).

Los poderes y vigencias de poderes extendidos en idioma diverso al castellano, deberán anexarse con su correspondiente traducción oficial.

5.1.2 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

El PROPONENTE (Persona Nacional o Jurídica, Nacional o Extranjera, Consorcio o Unión Temporal) para garantizar la seriedad y validez de su propuesta, deberá otorgar garantía de seriedad de la propuesta, por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la totalidad del canon de los doce meses y por un término de tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre de la invitación No. 002-09, término que debe ser concordante con el de la validez de la propuesta. Dicha garantía deberá ser otorgada por una Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia, con póliza matriz aprobada por la Superintendencia Financiera y constituida a *favor del Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE – NIT 899.999.027-8*, estar referida al presente proceso de selección abreviada y encontrarse firmada por el tomador, anexando el recibo, comprobante o certificación de pago, o cualquier otro documento o sello que haga constar el pago de la prima de la póliza o que la misma no expira por falta de pago de la prima.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales la póliza deberá ser tomada a nombre de cada uno de los integrantes, especificando nombre completo, razón social, de acuerdo al documento consorcial o de Unión temporal.

La garantía de seriedad de la propuesta se devolverá a los proponentes que quedaron en segundo y tercer lugar, tres (3) meses después de notificada la adjudicación o al perfeccionarse el contrato si ello ocurriera antes, a menos que manifiesten no tener interés en la adjudicación. A los demás proponentes se les devolverá dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación.

Si la garantía de seriedad no se constituye por el monto requerido o su vigencia resulta insuficiente, de presentarse incorrección en el nombre del beneficiario o tomador o su Nit. El DANE, dentro del plazo de evaluación de ofertas requerirá en un término perentorio, la presentación del documento aclarado o para que se firme. Si el oferente no lo presenta oportunamente y en la forma debida o no suscribe la póliza respectiva, la entidad se abstendrá de estudiar la oferta.

5.1.3 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL CUANDO SE TRATE DE PERSONAS JURIDICAS O CERTIFICADO DE MATRICULA MERCANTIL CUANDO SE TRATE DE PERSONAS NATURALES

Si la propuesta la presenta una persona jurídica, debe allegar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio con anterioridad no superior a treinta (30) días calendario, contados desde la fecha de cierre de este proceso, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social dentro del cual se debe hallar comprendido el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad. La sociedad debe tener una duración no inferior al plazo del contrato y un año más (artículo 6 de la ley 80 de 1993).

Si la propuesta la presenta una persona natural debe allegar el certificado de matrícula mercantil, expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, contados desde la fecha del cierre de este proceso, en donde conste la determinación de la actividad relacionada con el objeto del presente proceso y la renovación de la matrícula.

En caso de que el representante legal de la persona jurídica conforme a sus estatutos, no tenga facultad para comprometer a la sociedad por el valor de todos los aspectos de la propuesta y del contrato a que hubiere lugar, deberá presentar copia del acta de Junta de Socios, Junta Directiva o Asamblea General de Socios, o extracto de la misma, en la cual lo autorizan para comprometer a la sociedad por el valor y demás aspectos de la propuesta, de conformidad con lo establecido en los estatutos de la sociedad.

Cuando no allegue el certificado de matrícula de persona natural o el certificado de existencia y representación legal expedido por la correspondiente Cámara de Comercio, o no cumpla con los requisitos exigidos por la Entidad y/o por la Ley, o no se anexe la correspondiente

autorización, El DANE solicitará al proponente el respectivo documento o las aclaraciones pertinentes. El proponente contará con un término perentorio señalado por la Entidad para allegar el documento o hacer las aclaraciones que se le soliciten.

5.1.4 DOCUMENTO DEL CONSORCIO O DE UNIÓN TEMPORAL

El documento del Consorcio o de la Unión Temporal que se debe anexar con la propuesta, deberá contener la información solicitada en el numeral 1.3 del presente pliego.

5.1.5 CERTIFICADO DE APORTES

El oferente deberá acreditar estar al día en 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, cuando a ello haya lugar de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en la Ley 828 de 2003.

Cuando sea persona jurídica, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

5.1.6 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO:

El oferente debe anexar copia del Registro Único Tributario RUT.

Cuando no se allegue este documento, DANE solicitará al proponente el respectivo documento o las aclaraciones pertinentes. El proponente contará con un término perentorio señalado por la Entidad para allegar el documento o hacer las aclaraciones que se le soliciten.

5.1.7 FOTOCOPIA DE LA CEDULA:

El oferente debe presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal.

5.1.8 CERTIFICACIÓN BANCARIA:

Debe anexar la certificación bancaria donde conste el número de la cuenta de ahorros o corriente a través de la cual se realizará el respectivo pago.

5.2 DOCUMENTOS FINANCIEROS

El análisis de los documentos financieros solicitados no da derecho a la asignación de puntaje, pero será objeto de verificación y conducirá a determinar si la propuesta es hábil o no para participar en la presente invitación

- Certificación expedida por el contador público, acreditando su nivel de endeudamiento el cual no debe ser superior al 80% como relación entre pasivo total y activo total en el balance general con corte a 31 de diciembre de 2008.

5.3 DOCUMENTOS TÉCNICOS:

El proponente deberá anexar en su propuesta:

Mínimo dos (2) certificaciones con experiencia mínima de seis (6) meses cada una en operación de servicios alimenticios, en restaurantes, cafeterías y/o casinos de entidades públicas o privadas con una evaluación o calificación global del servicio que no implique cumplimiento malo, regular o deficiente. Las certificaciones deben ser expedidas por el representante legal o funcionario competente del contratante. La fecha de suscripción de los contratos debe ser igual o superior al 31 de enero de 2006 y el objeto igual o similar al de los presentes pliegos de condiciones.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

De acuerdo con la destinación de los bienes objeto de arrendamiento se tendrá en cuenta los siguientes factores:

Criterio de Evaluación	Puntaje Máximo
Precio Promedio de Menú de Almuerzo Ejecutivo	50
Apoyo a la Industria Colombiana	10
Valores Agregados	40
Total	100

EVALUACIÓN DE PRECIO DE MENÚ EJECUTIVO DE ALMUERZO (50 puntos)

Se otorgará un puntaje máximo de 50 puntos al oferente que ofrezca el menor precio del menú almuerzo ejecutivo especificado en el numeral 2.1.3. Almuerzo Ejecutivo. Dicho precio debe ser especificado por el oferente a fin de proceder a la calificación.

Los precios deberán relacionarse conforme a lo solicitado en el Anexo 3.

La evaluación de los 50 puntos por precio se efectuará así:

50 puntos a la propuesta que cumpliendo con los requerimientos técnicos, ofrezca \$ 5.000 por almuerzo ejecutivo. Sobre esta base se calificara a las demás en forma proporcional así:

$\text{Precio de 5.000 por almuerzo} / \text{precio de cada oferta} = \text{factor}$

$\text{Factor} \times 50 \text{ puntos} = \text{puntaje obtenido} \times \text{precio del almuerzo}.$

APOYO A LA INDUSTRIA COLOMBIANA (10 Puntos)

Este factor se evaluará con base en la Ley 816 del 7 de julio de 2003, y el Art. 11 del Decreto 679 de 1994 – el servicio es de origen nacional con el fin de apoyar la industria colombiana, con fundamento en la certificación aportada, de acuerdo con los presentes pliegos de condiciones así:

FACTOR	PUNTAJE
Cuando el proponente certifique que el origen del servicio ofrecidos son totalmente colombianos.	10
Cuando el proponente certifique que el origen del servicio ofrecidos son extranjeros con componente colombiano.	5

NOTA 1: Si una vez efectuada la calificación correspondiente, la oferta de un proponente extranjero se encuentra en igualdad de condiciones con la de un proponente nacional, se adjudicará al nacional.

NOTA 2 : En caso de que el PROPONENTE no allegue la CERTIFICACIÓN DE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL, solicitado en el presente pliego de condiciones, se le asignará cero (0) puntos.

VALORES AGREGADOS (40 Puntos)

OFERTA DE CURSOS RELACIONADOS CON LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR (20 puntos)

Se otorgará un puntaje de veinte (20) puntos al oferente que brinde durante el plazo de ejecución del contrato, el desarrollo de programas de capacitación de mínimo 10 horas en temas relacionados con la actividad a desarrollar para una población de 30 servidores de la entidad (Ej. Manipulación de Alimentos, cocina internacional, navideña, ensaladas, postres etc.).

Actividades a desarrollar	Puntaje
Dos Actividades	20
Una Actividad	10

OFERTA DE SERVICIO DE ESTACIÓN DE CAFÉ PERMANENTE (20 puntos)

Se otorgará un puntaje de veinte (20) puntos al oferente que brinde diariamente durante el plazo de ejecución del contrato, una estación de café permanente, especificando el número de servicios de tinto a ofrecer sin costo para los usuarios, así:

Número de servicios de tinto a Ofrecer Diarios	Puntaje
Más de 200	20
Entre 150 y 199	10

7. CAUSALES DE RECHAZO:

Las propuestas se rechazarán por el DANE en cualquiera de los siguientes eventos:

A) Encontrarse incurso en cualquiera de las causales de inhabilidades o incompatibilidades establecidas en los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

B) No cumplir con los requisitos exigidos en la Constitución, la Ley y demás normas aplicables a los procesos licitatorios y en particular a la prestación de servicios objeto de la presente licitación

C) No cumplir con los requisitos exigidos en el pliego de condiciones y que sean indispensables para comparación de las propuestas.

D) No subsanar la información requerida en los tiempos definidos por la entidad.

E) Estar incurso en causal de disolución o liquidación, en concordato, en quiebra, en cesación de pagos, en concurso de acreedores o en el régimen de insolvencia empresarial.

F) No adjuntar la póliza de seriedad de la oferta o no subsanarlo dentro del plazo señalado por la Entidad.

G) Presentar un nivel de endeudamiento superior al 80% como relación entre pasivo total y activo total en el balance general con corte a 28 de diciembre de 2008.

H) Estar incluido en el Boletín de responsables fiscales (Art. 60 de la Ley 610 de 2000).

i) No Diligenciar el anexo No.3 “Matriz de precios”.

j) Ofrecer el menú del almuerzo ejecutivo indicado en el numeral 2.1.3 por debajo de \$5.000

7.1 RECURSOS Y EQUIPOS SUMINISTRADOS POR EL DANE-FONDANE

El DANE - FONDANE entregara mediante acta que hará parte integral del contrato, una relación de tallada detallada de los equipos, materiales, cantidad y estado de los mismos. El mantenimiento de los equipos correrá por parte del contratista durante el termino que dure el contrato y deberá responder en un cien 100% en cuanto a su deterioro, daño o pérdida, salvo los derivados del uso normal.

Por lo menos cada tres (3) meses el DANE - FONDANE a través del Encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato realizará el inventario físico, y de los elementos que resulten faltantes o averiados el contratista deberá hacer la reparación o reposición inmediata, salvo cuándo la avería o alta de elemento de deba del uso normal de los mismos.

7.2 CRITERIOS DE DESEMPATE.

Cuando respecto de uno o varios proponentes se llegue a presentar un empate en la puntuación de dos o más ofertas, de manera que una y otras queden ubicadas en el primer orden de elegibilidad, en la adjudicación se procederá de la siguiente manera:

- En caso de empate, el DANE realizará un sorteo público través de balotas entre ellos, cuyo resultado definirá quien será el adjudicatario del contrato.

8. MODELO DE LA CARTA DE PRESENTACIÓN

Anexo No.1

9. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE INVITACIÓN

Anexo No. 2

10. MATRIZ DE PRECIOS

Anexo No.3

11. INFORMACIÓN DE LAS ÁREAS, EQUIPOS Y MOBILIARIO

Anexo No.4

MODELO DE LA CARTA DE PRESENTACIÓN

Anexo No.1

Ciudad y Fecha

Señores:

Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE
Transversal 45 No.26-70 Interior 1 CAN.
Bogotá D. C.

REF.: IN No. 002 de 2009

El suscrito, obrando en representación de _____ o en nombre propio ofrezco contratar con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE -, la venta de los bienes objeto de la presente de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en el pliego de condiciones de la misma **IN -001-09** y de conformidad con lo establecido en este documento y los formularios de la propuesta adjunta, así:

PROPUESTA

El valor de mi propuesta asciende a la suma de: _____ Moneda corriente, incluido IVA.

Plazo de Ejecución:

No. Póliza de seriedad de la propuesta:

Valor Asegurado: (\$) _____ Moneda Corriente.

Compañía Aseguradora:

Recibo de Pago de la Prima No. y fecha:

Dejo constancia de lo siguiente:

- A. Que manifiesto no encontrarme incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad según lo señalado en los artículos 127 de la Constitución Política y 8o. y 9o. de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes, así como tampoco encontrarme incurso en causal de disolución o liquidación; en concordato; en quiebra; en cesación de pagos o en concurso de acreedores, embargo o en el Régimen de insolvencia empresarial.
- B. Que manifiesto que la Razón Social de la persona jurídica que represento no se encuentra embargada.
- C. Que manifiesto no estar incurso en causal de disolución o liquidación, en concordato, en quiebra, en cesación de pagos, o en concurso de acreedores o en el régimen de insolvencia empresarial.
- D. Que manifiesto expresamente haber leído y conocido el pliego de condiciones así como las Comunicaciones Escritas expedidas por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE -, y en consecuencia me someto a las condiciones en ellas establecidas.

- E. Que estoy enterado que el sitio indicado para entregar las propuestas es: Coordinación de Licitaciones y Contratos del DANE Central Cra 59 No. 26-70 interior 1 tercer piso CAN - Bogotá (antigua dirección Transversal 45 No. 26 - 70 Int. 1 CAN edificio DANE).
- F. Que acuso recibo de las siguientes Comunicaciones Escritas, al pliego de condiciones, formuladas por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE -, durante el período del presente proceso de selección abreviada de menor cuantía. Comunicación(es) Escrita(s) No(s), Fecha:
- G. Que convenimos en mantener vigente esta oferta por un período de noventa días (90) calendario, contados a partir de la fecha del cierre del proceso de selección abreviada de menor cuantía o del vencimiento de sus prórrogas, si las hubiere; la oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento antes de que expire el período indicado.
- H. Que entendemos que ustedes no están obligados a adjudicar la propuesta más baja ni cualquiera de las ofertas que reciban si estas no cumplen con los requisitos exigidos en el pliego o no son consideradas de conveniencia para el Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE -
- I. Que en caso que me fuere adjudicado el proceso, me comprometo a suscribir el contrato correspondiente, dentro del término establecido para ello en el presente pliego.
- J. Que esta oferta, una vez aceptada y notificada su adjudicación, me obliga a su cumplimiento hasta la ejecución del contrato.
- K. Para notificaciones oficiales del presente proceso licitatorio, el contratista manifiesta que se hará en: Dirección: _____, Teléfono: _____, E-mail: _____.

Cuando el proponente no este domiciliado en Bogotá D. C., deberá indicar un domicilio en esta ciudad para efectos de comunicación y notificación.

Igualmente señalo como lugar donde recibiré notificaciones, comunicaciones y requerimientos relacionados con el presente proceso de selección abreviada de menor cuantía, la siguiente:

Nombre	del	
Representante Legal:		_____
C. C. o NIT.		_____
Dirección		_____
Teléfono:		_____
E-mail		_____

FAX:

A continuación relaciono la documentación exigida por ustedes y que incluyo en la propuesta y la cantidad de folios que la integran:

Atentamente,

Firma

Nombre	:	
Documento identificación	:	
NIT	:	

Nota: En caso de que el proponente haya recibido información sobre preguntas, respuestas y adendas del presente pliego de condiciones, deberá relacionarlo en la carta de presentación de la propuesta, indicando la fecha de recibo y el número de adendas.

CRONOGRAMA DEL PROCESO
ANEXO 2

PUBLICACIÓN DE LA INVITACIÓN	4 de Noviembre 2009.
INVITACIÓN A COTIZAR	del 4 al 6 de Noviembre de 2009
VISITA A LAS INSTALACIONES	5 de Noviembre de 2009 a las 3: 00pm
FECHA Y HORA LIMITE PARA RECIBIR COTIZACIONES.	Se recibirán en la Coordinación de Licitaciones y Contratos del DANE Central Cra 59 No. 26-70 interior 1 CAN - Bogotá (Transversal 45 No. 26 - 70 Int. 1 CAN edificio DANE. hasta el día 9 de Noviembre de 2009 hasta las 10:00 a.m. Las propuestas presentadas extemporáneamente, serán devueltas y no serán objeto de calificación.
TERMINO PARA EVALUAR LAS PROPUESTAS.	Del 9 al 12 de Noviembre de 2009
COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN A PROVEEDORES.	13 de octubre de 2009.
PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN.	Del 17 al 19 del Noviembre de 2009
FECHA DE ADJUDICACIÓN.	20 de Noviembre de 2009.

PRECIOS UNITARIOS Y CANTIDADES
ANEXO 3

DESAYUNO EJECUTIVO BASICO			
GRUPO ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION	VALOR UNITARIO

VALOR TOTAL :

ALMUERZO EJECUTIVO BASICO			
GRUPO ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION	VALOR UNITARIO

VALOR TOTAL:

ALMUERZO ESPECIAL			
GRUPO ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION	VALOR UNITARIO

VALOR TOTAL:

BARRA DE ENSALADAS	
GRUPO ALIMENTOS	VALOR DE UNA LIBRA
Fruta	
Verdura	

VALOR DEL MENU EJECUTIVO BASICO	
DESAYUNO	ALMUERZO

ANEXO No. 4